

RESAGRO

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

www.resagro.com

Août 2012

15 DH / 4 € / 5 \$

Dossier

Le marché halal



Enquête

La sécurité sanitaire



La vanilline
L'arôme le plus utilisé au monde



Bilan Ramadan 2012
Business toujours



Small Luxury Hotels of the World
Un label d'exception

www.expo-halal-international.com



HALAL
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

Sommaire

• Périscope • Périscope • Périscope • Périscope • Périscope 4

• Nouveaux produits 20

• Enquête

Traçabilité et sécurité sanitaire 24

• Dossier du mois

Marché halal & entreprises marocaines 30

Les additifs : halal ou haram? 34

• Focus

Le Ramadan Business 36

• Calendrier des salons 40

• Emballage

Le marché et les enjeux 42

• Procédé

La fabrication des crèmes glacées 44

• Veille

Le cactus : une plante hors du commun 46

• Formulation

Les agents améliorants 48

• Formulation

La vanilline 51

• Matériels 52

• Tendance

Café glacé, café frappé 54

• Solutions

Les flexis restos 58

• Bien-être

Les soins par l'eau 60

• Hotellerie

SLH of the World 62

• Critique gastronomique

L'Entrecôte de Rabat 66

Éditorial



Ce mois-ci, Resagro vous propose trois dossiers dans l'air du temps, trois dossiers très ancrés dans l'actualité marocaine.

Tout d'abord le Ramadan et son business.

Cette période toute particulière est perçue par certaines sociétés et surtout par la grande distribution comme une occasion commerciale à ne pas manquer.

Alimentation, électroménager, restauration et traiteur, mais aussi marché audiovisuel, chacun a pu booster ses ventes et proposer à ses clients les meilleures offres... Mais le consommateur y a-t-il trouvé son compte ?

Ensuite, le marché halal. Estimé à 700 milliards de dollars, ce marché ne cesse de prendre de l'ampleur dans les pays musulmans mais également dans les autres pays du monde où la population musulmane est très présente.

Avec la nouvelle certification, le Maroc est enfin apte à conquérir les marchés internationaux. D'ailleurs le 1er salon du halal qui aura lieu en septembre montre l'intérêt des sociétés agroalimentaires pour ce marché juteux.

Et enfin la sécurité alimentaire. Avec la loi n° 28-07 qui établit les principes généraux de sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux, le Maroc s'engage auprès des consommateurs et se responsabilise pour être commercialement plus compétitif.

Mais outre l'aspect important de cette loi en matière d'export, est-ce que le consommateur marocain y trouve son compte, les produits alimentaires qu'il achète correspondent-ils aux étiquettes ?

Resagro n'oublie pas le secteur CHR avec un article sur la tendance des flexi-restos, une rubrique bien-être vous révélant la différence entre thalassothérapie, balnéothérapie et spa et un reportage sur les 5 établissements Small Luxury of the World présents au Maroc.

Toute l'équipe de Resagro tient à vous souhaiter une excellente rentrée à tous et de bonnes vacances pour ceux qui ont la chance de partir !

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde, directeur de publication • Claude Vieillard, responsable de rédaction

Yassine Hmoudou, infographiste-maquetiste • Safia Ouakil, Attachée de direction • Mohamed Awal Yasso, ingénieur commercial

Dominique Pereda, correspondante francophone – e-mail : dpereda@resagro.com • Fanny Poun, correspondante anglophone –

e-mail : fanny@resagro.com • Laetitia Saint-Maur, correspondante hispanophone – e-mail : laetitia@resagro.com

Mohamed El Allali, développeur Web • Imprimerie : Idéale - 12, rue Benghazala - Casablanca - tél : 05 22 60 05 57

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

Danone prend le contrôle de Centrale Laitière



Danone a pris le contrôle de Centrale Laitière en rachetant 37,8% supplémentaire du capital détenus pour un montant de 550 millions d'euros, et investit encore un peu plus le marché d'Afrique du Nord. Danone, qui réalise plus de la moitié de son chiffre d'affaires dans les pays émergents place Centrale Laitière dans le top 10 des filiales du leader mondial du yaourt.

Concernant le prix de cette transaction, il a été fixé à 1 700 dirhams l'action, ce qui fait un montant global de la transaction de 6,1 milliards de dirhams. Danone porte sa participation globale à 67 %.



BIMO poursuit sa stratégie d'innovation et étoffe sa gamme.



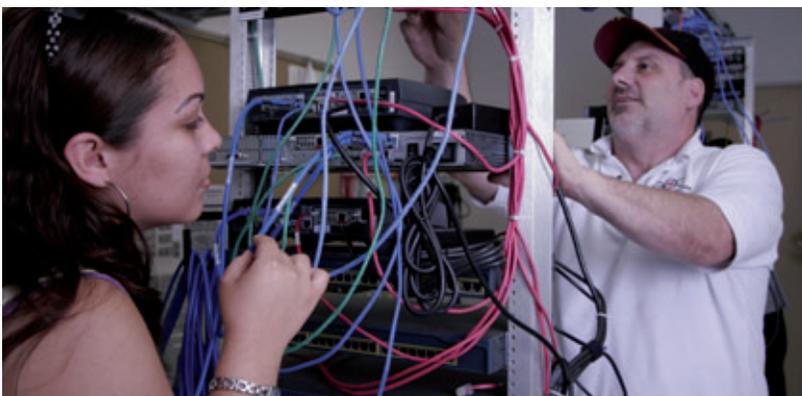
Pour cet été 2012, BIMO frappe fort en mettant sur le marché deux nouveaux biscuits « Tango vanille » et « Extra Cookies », des innovations gustatives majeures qui étoffent son offre et annoncent des vacances riches en saveurs.

L'été livrera cette année ses premiers instants sur un parfum de vanille et de cacao. Un pari que Bimo, leader de la biscuiterie au Maroc, s'est lancé, encouragé par le succès de sa marque phare Tango et de son sens inné à l'innovation avec Cookies.



Pollutec Maroc revient !

Pollutec Maroc, salon international des équipements, des technologies et des services de l'Environnement, s'installe dans la continuité et confirme son positionnement d'événement référentiel pour les professionnels du secteur avec la tenue de sa 4ème édition, du 3 au 6 octobre 2012 à la Foire internationale de Casablanca. Organisé en partenariat entre Reed Expositions France et Forum 7, il se place sous l'égide des ministères marocains de l'Habitat, de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement. Durant 4 jours, pas moins de 450 exposants marocains et étrangers intervenants sur l'ensemble des secteurs d'activités liés à la protection de l'environnement - Eau, Déchets, Recyclage de l'Energie, Prévention des Risques et Développement Durable – présenteront leurs technologies et innovations à près de 8 000 visiteurs professionnels issus des Administrations, des Collectivités Locales, de l'Industrie, des Eco-activités, du BTP et des Services à la recherche d'équipements et solutions environnementales



Cisco au service des Femmes Africaines Leaders

Cisco se sert du pouvoir de la technologie du Cisco TelePresence® afin de fournir des événements de réseautage à fort impact destinés à aider les jeunes femmes africaines à booster leurs perspectives futures. Ceci marque une étape importante pour la technologie en Afrique, tout en servant de témoignage au développement des technologies de l'information et de la communication dans la région, tout en mettant en avant les capacités uniques de Cisco à optimiser la bande passante. Un événement d'inauguration pour le programme du Réseau Cisco Africa Women fut lancé en avril 2012, avec pour cible les jeunes femmes de talent issues des universités et écoles à travers l'Afrique.



PISCINE ET
BIEN-ÊTRE



CONDUITE DES
FLUIDES



IRRIGATION



TRAITEMENT
DE L'EAU

ASTRALPOOL



CEPEX



CEPEX



idrania

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

RESAGRO

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

Édition spéciale

SIAL 2012
The Global Food Marketplace

POLLUTECH
2012

Cfia 2012

Vous êtes exposants ?

- ✂ Réservez votre espace publicitaire dès maintenant
- ✂ Distribution intensive auprès des exposants / visiteurs

Pour plus d'informations :

Tél : (+212)522 36 04 09 / contact@resagro.com

Les résultats définitifs de la production céréalière au titre de la campagne agricole 2011-2012

La production définitive des trois principales céréales au titre de la campagne agricole 2011-2012 s'est établie à 51 Millions de Quintaux sur une superficie de près de 5 Millions d'Ha, soit un rendement moyen de 10.1 Qx/Ha. Comparativement à la campagne 2010-2011, la production et le rendement des céréales ont diminué respectivement de 39.1% et 38% en raison du déficit pluviométrique enregistré durant les mois de février et mars. Les superficies plantées n'ont pour leur part reculé que de 1.5%.

Les basses températures ayant caractérisé les mois de février et mars ont toutefois contribué favorablement à l'atténuation des effets négatifs de l'absence des pluies.



Mme Boucetta préside le premier Conseil Supérieur de Normalisation, de Certification et d'Accréditation



Le Conseil Supérieur de la Normalisation, de la Certification et de l'Accréditation (CSNCA), institué par la loi n°12.06, relative à la normalisation, la certification et l'accréditation, a tenu, le vendredi 22 juin 2012 à Rabat, sa première réunion, sous la présidence de Mme Mounia Boucetta, Secrétaire Général du Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies.

Ce Conseil qui se veut une instance de réflexion stratégique, composé des responsables des secteurs publics et privés, des associations de consommateurs et de la société civile, a pour mission, de coordonner les activités nationales pour les domaines de la normalisation, la certification et l'accréditation et de proposer au Gouvernement les orientations et dispositions nécessaires au développement de ces activités.

Les discussions du Conseil ont porté, entre autres, sur les apports du nouveau cadre légal, à savoir, la création de nouvelles structures et l'élargissement de celles existantes, l'assouplissement de la procédure d'élaboration et de la mise en application des normes, l'élargissement du champ d'intervention de la normalisation, l'établissement des bases juridiques des activités de l'accréditation, et la facilitation d'adoption des normes internationales et régionales.

Macfrut 2012



À quelques semaines de sa 29^{ème} édition, Macfrut annonce des nouveautés importantes dans ses produits exposés. Parmi celles-ci, il y a la présence d'espaces dédiés aux produits AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée), ainsi que la participation d'importants marchés des fruits et légumes de l'Europe de l'Est. « Les nouveautés introduites en 2012 nous permettront de réaliser toujours plus la pleine vocation de Macfrut » a déclaré Domenico Scarpellini, Président de Cesena Fiera. « A savoir, servir de liaison entre la demande et l'offre, entre Italie et l'étranger, en favorisant les occasions de rencontre et en soutenant les entreprises de la filière dans leur activité commerciale ».

Macfrut à Cesena (Italie) du 26 au 28 septembre 2012
www.macfrut.com

Savola au service des consommatrices et des professionnels

Filiiale d'un grand opérateur mondial d'huile de table, le Groupe Savola avec ses marques à forte notoriété telles que Afia est un acteur incontournable du secteur agroalimentaire.

Sa grande expertise permet d'offrir des produits adaptés aux différents besoins individuels ou professionnels. Toujours soucieux de la santé de ses consommateurs et des réglementations ses huiles de table sont soumises à des contrôles stricts et rigoureux.

En cuisine, les huiles utilisées sont généralement d'origine végétale et sont constituées à partir des graines oléagineuses. C'est la nature de ces acides gras qui différencie les huiles végétales et justifie la qualité du produit.

Chez Savola, qualité et innovation sont les maîtres-mots et l'huile Afia révèle de nombreux avantages :

- Large présence => Sa présence dans tout le Moyen-Orient, l'Afrique du Nord et d'Asie centrale lui garantit une forte notoriété et un climat de confiance chez le consommateur.
- Multiples usages => Cette huile de table est polyvalente, adaptée à toutes les utilisations culinaires, elle peut être utilisée crue dans les salades, à chaud pour les cuissons, fritures et assaisonnement.
- Qualité et santé => Pure, facilement digestible, et à 100% naturelle, Afia est une huile alliant goût et santé. Elle est composée d'huiles de maïs et de soja de qualité supérieure.
- Transparence et innovation => Son package est à la fois attirant et original, il permet d'avoir une vue claire et transparente de la contenance.
- Abordable => En optimisant sa supply chain, Savola offre une huile de table de qualité supérieure à des prix compétitifs.

L'huile de table Afia convient parfaitement aux besoins nutritionnels des consommateurs et est devenue un partenaire incontournable de la ménagère marocaine.



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



Les résultats du Prix National de l'Administration Electronique « e-mtiaz2011 » ont été annoncés ce vendredi 22 juin 2012, à l'ENA à Rabat, à l'occasion de la célébration de la Journée des Nations Unies de la Fonction Publique.

Le prix « e-mtiaz », organisé annuellement par le Ministère de la Fonction Publique et de la Modernisation de l'Administration, a pour objectif d'encourager les initiatives réussies dans le domaine des services électroniques publics.

Le prix e-mtiaz2011 revient à trois services :

- Le Portail e-CPGE d'information concernant le système des Classes Préparatoires aux Grandes Ecoles (CPGE), du Ministère de l'Education Nationale, pour la catégorie des services au Citoyen (G2C).
- Le Système des aides et des bonifications agricoles (SABA), du Ministère de l'Agriculture et des Pêches Maritimes, pour la catégorie des services à l'Entreprise (G2B).
- La plateforme BarideSign, de Barid Al Maghrib (Prix spécial jury).

SABA, Système de gestion des Aides et Bonifications Agricole, gagne le Prix « e-mtiaz2011 »



DEKRA: Le leader mondial du contrôle technique des véhicules fête ses 5 ans au Maroc

Le groupe DEKRA a créé le contrôle technique des véhicules dès 1925 en Allemagne. Il est présent dans 50 pays et réalise un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros par an avec un effectif de 27.000 personnes. DEKRA s'est implanté au Maroc en 2007 en créant sa filiale DEKRA Automotive Maroc S.A. à Casablanca. Sa mission a été de créer des centres en propre pour augmenter le maillage réseau et d'accompagner l'Administration dans la mise à niveau du métier de contrôle technique des véhicules en réalisant son transfert de savoir-faire de France, sur le plan technique, qualité, formation, audit, méthode, auprès des centres rattachés à son enseigne. En 2012, 1200 personnes travaillent sous la marque DEKRA au Maroc, 110 dans l'activité en propre de contrôle et d'expertise des véhicules (DEKRA Automotive Maroc), 300 dans les centres indépendants rattachés à DEKRA, 70 dans le contrôle technique bâtiment et industriel (DEKRA Inspection), 700 dans son activité d'Intérim et de recrutement (DEKRA Services).



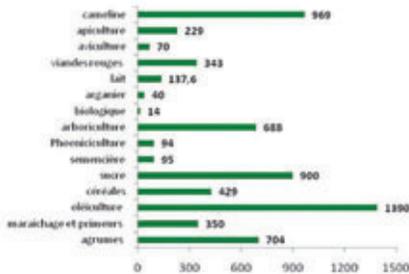
Lacon raccourcit le chemin au marché européen pour ses clients marocains

Le certificateur biologique allemand, Lacon, offre à ses clients au Maroc un nouvel accès rapide au marché européen. Depuis juillet 2012, la commission européenne reconnaît les certifications de Lacon effectuées au Maroc : tout produit biologique marocain certifié bio par Lacon n'aura plus besoin des habituelles demandes de permissions d'importation en Europe. Ce statut signifie un réel allègement pour le producteur marocain certifié Lacon et son client européen. Jusqu'au 30 juin 2012, pour importer un produit biologique d'un pays tiers comme le Maroc, il fallait soumissionner pour une permission d'importation auprès des autorités locales. Ceci engendrait non seulement des retards de plusieurs mois, mais s'avérait aussi être une opération coûteuse pour l'importateur. Par conséquent, ce dernier, pour éviter ces procédures lourdes, cherchait son fournisseur d'abord dans la zone européenne. La décision montre que le marché biologique européen nécessite des importations, et elle constitue un gage de confiance envers les produits provenant du Maroc – à condition qu'ils soient accompagnés du bon certificat. SGS Groupe Maroc se dote de deux nouveaux laboratoires d'analyses chimiques.

Plan Maroc Vert : Bilan des réalisations

La 3^{ème} réunion du comité gouvernement/partenaires chargé du suivi de l'état d'avancement de la mise en œuvre des contrats programmes lancés dans le cadre du Plan Maroc Vert s'est tenue le 4 avril à Skhirat. Cette réunion a été l'occasion de mettre en exergue le bilan

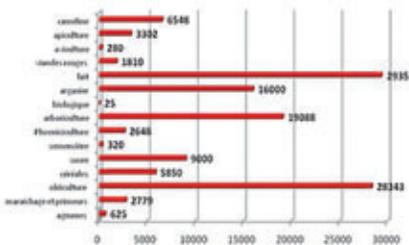
Investissement (en million de DH)



Source : MAPM

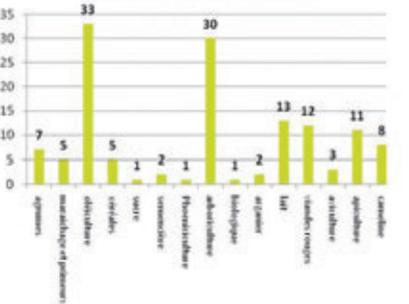
Les engagements prévus pour les différentes filières au titre de l'année 2012 prévoient la réalisation de 41 projets pour un investissement total à terme de 3796,6 millions de DH dans le cadre du pilier I et dans le cadre du pilier II, 83 projets sont prévus pour un investissement total de 2656 millions de DH.

Nombre d'agrégés par filière (pilier I et 2)



Source : MAPM

Nombre de projets (pilier I et 2)



Source : MAPM

mobilisés et le nombre d'agrégés sont présentés ci-dessus. Les investissements prévus dans le cadre du pilier I vont profiter à près de 36 678 agrégés et ceux prévus dans le cadre du pilier II agrégeront 89 293 agriculteurs. Plusieurs chantiers, en cours de finalisation dans différentes régions, vont permettre de dynamiser le secteur agricole en le faisant profiter des résultats de la recherche agronomique, de l'apport du Conseil Agricole, de la mise en place d'un système d'assurance agricole pour faire face aux risques liés aux aléas climatiques, de l'amélioration du financement agricole, de la valorisation des produits de terroir et de l'amélioration de la commercialisation des produits agricoles.

Remerciements au Ministère de l'Agriculture et au Crédit Agricole du Maroc

d'étape dressé par le ministère et qui a été jugé satisfaisant. Ainsi, entre 2007 et 2011, la production agricole a augmenté de 40%, le système d'irrigation goutte-à-goutte a couvert près de 129 000 ha et le niveau d'utilisation des tracteurs a progressé de 27% pour atteindre un ratio de 1 tracteur/1000 ha.

Dans le cadre du pilier I, 108 projets ont été réalisés en mobilisant un investissement de 25,25 milliards de DH. Pour le pilier II relatif à l'agriculture solidaire, un investissement de 8,83 milliards a permis de réaliser près de 224 projets. Durant l'année 2012, plusieurs projets sont programmés dans les deux piliers. Les filières concernées ainsi que le nombre de projets, les investissements

**TECHNOLOGIES DE
L'AGRO-INDUSTRIE EN AFRIQUE
PERSPECTIVES & FUTUR!**

Casablanca
Du 31 octobre
Au 2 novembre **2012**

Le 1^{er} rendez-vous professionnel de l'agro-Industrie en Afrique

Explorons le futur ensemble !

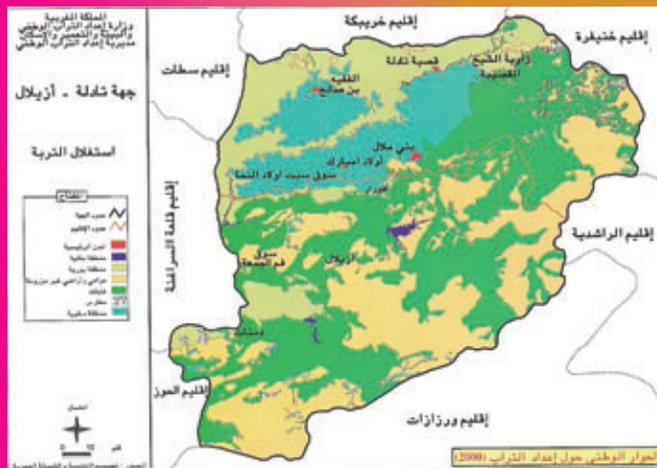
Organisé par : Support Officiel : Lieu : Presse :

contactez-nous : +212 522 470 600
www.mafex-morocco.com

Les projets de la région Tadla-Azilal dans le cadre du Plan Maroc Vert.

Plusieurs projets lancés dans la région du Tadla Azilal ont fait l'objet d'une visite de M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime accompagné de M. Mohamed Fanid, Wali de la région de Tadla Azilal et M. Ali Biougnach gouverneur Gouverneur de la province d'Azilal et d'une importante délégation de responsables du ministère, dans l'objectif de faire le point sur l'avancement de leur mise en œuvre.

- Dans le périmètre Tamadout-Aït Ouabit relevant de la Commune Rurale Moulay Aïssa Ben Driss sur une superficie de 400 Ha, le ministre a visité une plantation entrant dans le cadre du projet pilier II visant la reconversion des céréales en olivier sur 5000 Ha dont 1938 Ha déjà plantés en 2011, soit 97% de la superficie programmée.
- Une visite a été également effectuée dans une exploitation pratiquant le croisement industriel relevant de la commune rurale Aït Taguella (Ouzoud).

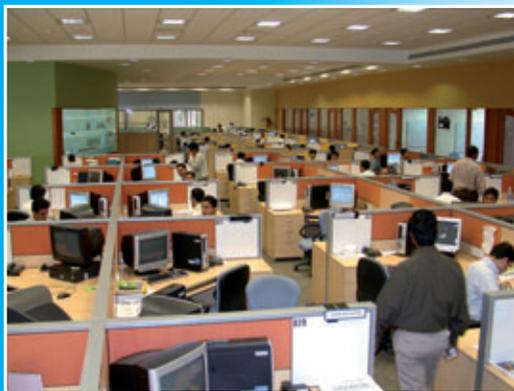


- Ce projet de développement de la filière des viandes rouges lancé en 2010 a pour objectif la production des veaux issus du croisement industriel et qui se distinguent par des performances de croissance élevées et une bonne qualité bouchère ce qui permet aux éleveurs engraisseurs de bovins d'augmenter leurs marges de bénéfices.

- Au niveau de la Commune Rurale Imlil/ Demnate, le Ministre a visité le chantier de construction de l'unité moderne d'extraction d'huile d'olive d'une capacité de 20 Tonnes par jour. Elle a pour objectif l'amélioration du système de trituration des olives, le conditionnement ainsi que labellisation des huiles d'olives produites.

- La visite s'est poursuivie dans le périmètre Tissilt planté en oliviers sur une superficie de 145 Ha et entrant dans le cadre du Programme Arboriculture Fruitière/Millennium Challenge Account.

L'AMRC se félicite de l'obtention par le Maroc du prix de la meilleure destination Offshoring 2012



Le Maroc a été élu par l'Association Européenne de l'Outsourcing (EOA) en tant que meilleure destination de l'offshoring pour l'année 2012 lors de la cérémonie de remise des trophées au siège de la Law Society à Londres. « Le Maroc, grâce à sa stabilité, son emplacement géostratégique et une main-d'œuvre de qualité et à moindre coût, s'affiche comme un véritable hub pour l'offshoring européen. Avec 52.000 emplois et 7,6 milliards de dirhams de chiffre d'affaires à fin 2011, le secteur de l'offshoring marocain est devenu mature et peut aspirer à des lendemains très prometteurs » déclare Youssef Chraïbi, Président de l'Association Marocaine de la Relation Client

Cette distinction vient reconnaître l'attractivité du Maroc en tant que plateforme parfaitement adaptée pour l'externalisation des services

administratifs et des services IT pour les entreprises européennes à la recherche d'alternatives compétitives en termes de coûts et de qualité de service. Le Maroc a surclassé 5 autres destinations présélectionnées pour ce privilège, à savoir : l'Afrique du Sud, la Roumanie, la Serbie, la Slovaquie et l'Egypte.

Les SIAL d'Or

Quelques mois avant l'ouverture de l'édition 2012 du salon, le SIAL a sélectionné les 38 produits primés à l'occasion des SIAL d'Or 2012. Des lauréats que les visiteurs pourront découvrir sur le salon au sein du pôle Innovation, une création 2012 qui regroupera la zone d'exposition des produits SIAL d'Or et SIAL Innovation et constituera une mine d'informations et de découvertes à la disposition de tous les passionnés d'innovation !

Pour découvrir la liste complète des lauréats SIAL d'Or 2012, rendez-vous www.sialparis.fr avant de les retrouver dans le Hall 6 du Parc des Expositions Paris Nord Villepinte du 21 au 25 octobre 2012 et d'assister à la cérémonie officielle de remise des SIAL d'Or le dimanche 21 octobre 2012 sur le salon qui dévoilera le grand gagnant Global SIAL d'Or 2012.



LG Electronics à la rencontre de ses clients

Leader mondial de l'électroménager, LG Electronics a lancé un road show exceptionnel au sein des hypermarchés Marjane des deux principales villes du Maroc, du 13 au 25 juillet à Rabat, et du 27 juillet au 08 août à Casablanca. Objectif : aller à la rencontre du consommateur. Installés au cœur des supermarchés Marjane, des stands accessibles, ouverts et fonctionnels ont présenté au public les dernières nouveautés commercialisées sur le marché marocain. Grâce à l'assistance des équipes LG, disponibles pour répondre aux questions des visiteurs, les fans de la marque ont pu tester les produits exposés et essayer gratuitement les innovations les plus récentes, tandis que les curieux ont eu la possibilité de découvrir les avantages de la technologie LG.

Les professionnels de la piscine et du spa se donnent rendez-vous à Eurexpo - Lyon



Tous les deux ans, Piscine, salon mondial du spa et de la piscine privée et Aqualie, salon des centres aquatiques et des espaces de bien-être s'inscrivent au calendrier des « rendez-vous professionnels incontournables ». Sur ce marché en bonne santé et avec un contenu emblématique de l'expertise et de l'efficacité revendiquées, ces rendez-vous lyonnais se placent d'ores et déjà sous le signe de la performance et de l'innovation. Tous les acteurs de la filière se mobilisent pour cet événement de dimension internationale.

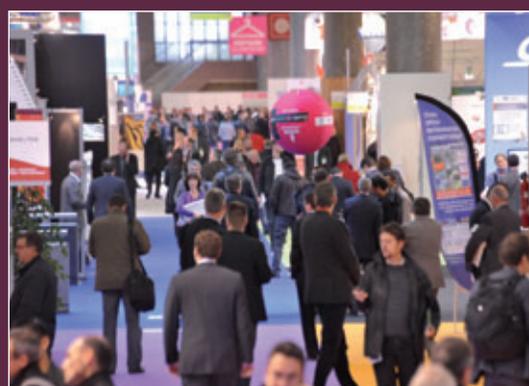
Piscine 2012 du 13 au 16 novembre
Aqualie 2012 du 13 au 15 novembre

Les résultats définitifs de la production céréalière au titre de la campagne agricole 2011-2012

La production définitive des trois principales céréales au titre de la campagne agricole 2011-2012 s'est établie à 51 Millions de Quintaux sur une superficie de près de 5 Millions d'Ha, soit un rendement moyen de 10.1 Qx/Ha.

Comparativement à la campagne 2010-2011, la production et le rendement des céréales ont diminué respectivement de 39.1% et 38% en raison du déficit pluviométrique enregistré durant les mois de février et mars. Les superficies plantées n'ont pour leur part reculé que de 1.5%.

Les basses températures ayant caractérisé les mois de février et mars ont toutefois contribué favorablement à l'atténuation des effets négatifs de l'absence des pluies.



Salon SISTEP-MIDEST

Du 19 au 22 septembre prochains se déroulera, à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC), la deuxième édition de SISTEP-MIDEST, l'événement professionnel marocain dédié à la sous-traitance industrielle et aux machines, équipements et services pour l'industrie. Elle bénéficiera de l'expertise et de l'expérience de grands acteurs du monde industriel et événementiel. Un contexte idéal pour ce salon qui se positionne comme le rendez-vous industriel majeur au Maroc, dont la situation géographique stratégique permet d'attirer des professionnels à la recherche de partenariats vers les nouveaux marchés du Maghreb et de l'Afrique.

La Région de Rabat Salé Zemmour Zaër a organisé sa troisième foire des produits de terroirs



Dans le cadre du Plan Maroc Vert, la Direction régionale de l'Agriculture de Rabat Salé Zemmour Zaer, en collaboration avec la Wilaya, la Chambre de l'Agriculture et l'Association des Apiculteurs de cette région, a organisé la troisième édition de la foire régionale des produits de terroir du 04 au 08 juillet dernier à la place du septième art à Rabat.

Cette manifestation économique et sociale visait la promotion des produits de terroir de la Région et l'appui des organisations professionnelles de la Région dans la commercialisation de leurs productions. Elle a connu la participation de plus de 40 exposants essentiellement de miel d'une grande qualité pouvant attirer l'intérêt des consommateurs pendant la période de Ramadan.

L'initiative «Save Food» : réduire les pertes alimentaires et renforcer la durabilité

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et des partenaires clés invitent les entreprises et organismes du monde entier à adhérer à l'initiative «Save Food», un effort mondial visant à réduire les pertes et gaspillages alimentaires. Créée en 2011, l'Initiative «Save Food» a pour objectif de réduire les pertes et gaspillages alimentaires estimés à 1,3 milliard de tonnes chaque année, soit l'équivalent de près de mille milliards de dollars.



Intrafood constitue un forum unique où les fournisseurs de l'industrie alimentaire présentent leurs matières premières, ingrédients, additifs, adjuvants, produits alimentaires intermédiaires, composants, savoir-faire, travail à façon et consulting à l'ensemble de l'industrie alimentaire du Benelux et du Nord de la France.

Le salon vous offre des informations indispensables et des idées précieuses qui vous aideront à introduire sur le marché de nouveaux produits de qualité au succès assuré

- un salon professionnel réunissant des fournisseurs qualitatifs et dynamiques
- un programme de séminaires exceptionnel composé par le Comité Scientifique d'Intrafood, sous la direction du Prof. Dr. Ir. Koen Dewettinck, Université de Gand
- des contacts professionnels optimaux, un accueil hospitalier dans une décoration pleine de charme, et des boissons et en-cas gratuits.



Intrafood

12 & 13 septembre 2012

Kortrijk Xpo – Doorniksesteenweg – Belgique



Plus rien n'arrête KUKA au Maroc!

Pour sa deuxième participation au CFIA Maroc, le plus important salon agro-alimentaire du pays, KUKA mettra bien sûr en avant ses nouveaux produits mais surtout l'organisation déployée pour développer et renforcer sa présence sur ce territoire. Avec les derniers nés de la famille, les petits robots compacts KR Agilus, KUKA offre une gamme complète de robots industriels et de logiciels sans programmation pouvant répondre à toutes les exigences du secteur agro-alimentaire : depuis le traitement des produits bruts au cœur du process avec ses robots H_O (food grade) jusqu'à la palettisation, en passant par le packaging ou encore les robots « grand froid » pouvant résister à -30°C.

En parallèle, KUKA bénéficie au Maroc d'un réseau d'intégrateurs compétents et expérimentés, capable d'apporter la meilleure solution aux projets robotique du secteur alimentaire.

Au CFIA Maroc - Casablanca
Du 25 au 27 Septembre 2012

La Messe Nürnberg arrive au Maroc

Depuis juillet 2012, Growing Markets se charge de la représentation de la Messe Nürnberg, le salon de Nuremberg, au Maroc. Ce salon allemand compte parmi les dix sites de salons les plus importants en Europe, et parmi les vingt premiers salons dans le monde. Situé dans le Sud-Est de l'Allemagne, une région très puissante sur le plan économique et au niveau du commerce international, il accueille annuellement 26.000 exposants et plus d'un million de visiteurs sur une surface d'exposition de 160.000 m². Les événements de la Messe Nürnberg couvrent au total 60 secteurs, les plus importants sont l'industrie agro-alimentaire, l'industrie pharmaceutique, cosmétique et chimique, la technologie de processus d'emballage et du froid ainsi que l'électronique et la technologie informatique.



Vending Pro s.a.r.l.
 Lot. Lina n°299, Z. 1, Sidi Maârouf - CASABLANCA • Tél : 05 22 32 17 49 • Fax : 05 22 33 59 67
 E-mail : info@vendingpro.ma • Site web : www.vendingpro.ma



Aguila, dernière née de la gamme Nespresso Business Solutions

Lancée fin 2011, cette machine a été spécialement conçue pour les restaurants, les traiteurs et les hôtels ayant une consommation de 150 cafés ou plus.

Dernière née de la gamme Nespresso Business Solutions, elle intègre 4 têtes et 6 chaudières délivrant une pression allant jusqu'à 19 bars. Elle permet de préparer simultanément et sur simple pression d'une touche, plusieurs grands crus ainsi que des recettes de café à base de lait froid ou chaud, ou de mousse de lait.

Sa capacité est de 300 expressos ou cafés longs par heure, ou 150 expressos et 150 boissons à base de lait.

Grâce à un système de reconnaissance des capsules, elles identifient la variété choisie, permettant une parfaite restitution des arômes et saveurs. Et la possibilité d'un suivi des consommations avec déclenchement automatique des commandes.

Le nouveau Frappuccino Fraises et à la crème

Juste à temps pour l'été, Starbucks vous présente son célèbre Frappuccino aux Fraises et à la crème. Une boisson désaltérante débordante de saveurs fruitées et naturelles, cette sensation glaciale est le parfait rafraîchissement pour vous détendre pendant les journées les plus chaudes de l'été.



« Le Frappuccino aux fraises et à la crème est parmi nos grands favoris, surtout pendant l'été quand on veut un rafraîchissement instantané. C'est un classique avec une touche glacée, » a dit Rana Shaheen, directrice régionale de communications et de CSR pour la région MENA. « Nous sommes fiers d'annoncer que notre sirop de fraises est 100% local. La sensation juteuse est le résultat de la sélection par Starbucks des fraises les plus mûres pour le sirop localement préparé, conformément à nos objectifs de garder une bonne relation avec notre communauté et nos clients. Nous sommes impatients d'accueillir cette boisson fruitée au Maroc pour rafraîchir nos clients pendant l'été ».



Partenariat hôtelier

Morgans Hotel Group Co. Une société de gestion hôtelière basée à New York, a annoncé un partenariat avec l'entrepreneur marocain Ahmed Bennani et Hivernage Collection qui verra l'inauguration de deux propriétés à Marrakech : Un Delano de 73 chambres dont l'ouverture est prévue en septembre 2012, suivie par une propriété de marque Mondrian qui devrait ouvrir ses portes fin 2013. La collaboration a été marquée par une rencontre avec les représentants des deux parties, qui se sont réunis pour signer des accords de gestion sur 15 ans pour les deux propriétés

La cuisine à l'honneur sur Equip'Hôtel 2012 parrainé par Alain Ducasse

Pour encore plus d'échanges et d'idées



Depuis plus de 50 ans toute la profession se mobilise et soutient les actions du salon autour de l'innovation et de la créativité. Plus que jamais au cœur des métiers, en France et à l'international, ce salon est parrainé pour la première fois par Alain Ducasse.

« Tout à la fois chef de cuisine, hôtelier, formateur et chef d'entreprise émérite, Alain Ducasse ose innover et a construit un groupe qui incarne des valeurs fortes, notamment Châteaux et Hôtels Collection, il défend les métiers de l'hôtellerie et Equip'Hôtel partage nombre de ces valeurs depuis des années : être un acteur majeur de notre profession, participer activement au rayonnement international de nos métiers, privilégier l'innovation et la créativité ? Autant de points essentiels qui font que nous sommes particulièrement fiers de pouvoir compter sur sa présence à nos côtés, afin de promouvoir ensemble des spécificités françaises et l'importance de nos métiers » déclare Corinne Menegaux, Directrice du salon Equip'Hôtel.

Alain Ducasse poursuit : « Le salon Equip'Hôtel est un moment fort pour notre profession. Il offre un panorama complet de ce qui se fait, des tendances et des innovations. Equip'Hôtel est un lieu où les idées circulent, où les savoirs

se partagent. Je suis particulièrement honoré de contribuer à cet événement essentiel pour le dynamisme de notre profession. »

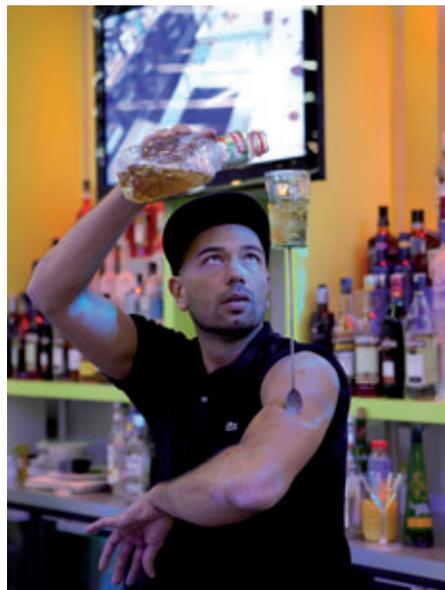


Cette année encore de grands événements Cuisine seront à l'honneur

- TransGourmet Market : un véritable village d'exposition et de dégustation de près de 6000 m2 avec plus de 200 marques agroalimentaires et 20 cuisines de démonstration.
- Resto des Chefs : chaque jour un chef relèvera le challenge d'un déjeuner gastronomique (niveau 2*) pour 150 couverts dans une cuisine entièrement ouverte.
- Studio des Chefs : des chefs de tous horizons se succéderont pour partager leurs émotions culinaires, leur savoir-faire et leur vision de la cuisine.
- Et des concours prestigieux
- Le Mondial des Chefs qui permet à

des cuisiniers de différentes cultures et nationalités d'échanger leurs connaissances et de démontrer leur savoir-faire.

- Les Défis Créatifs Cuisine Mixée



qui seront l'occasion de démontrer l'importance du goût en collectivités et ses possibilités de traitement en cuisine.

- La Cuisine en Joute Internationale où les plus belles écoles hôtelières internationales s'affronteront et devront défendre leurs couleurs... En musique.
- Le Trophée MASSE consacré à un produit unique : le foie gras
- Le Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier de Paris, cuisine et salle
- La sélection Chefs en Or



Equip'Hôtel du 11 au 15 novembre 2012 – Porte de Versailles - Paris



Les recettes des MRE à fin juin 2012

Les Marocains résidant à l'étranger (MRE) ont transféré au Maroc, à fin juin, 27,07 milliards de dirhams (MMDH) contre plus de 26,96 MMDH durant la même période de l'année précédente, soit une hausse de 0,4 pc, indique l'Office des changes.

Les recettes des MRE ont enregistré ainsi une progression de 20,79 pc à fin juin par rapport à fin mai, en s'établissant à plus de 27,07 MMDH contre 22,41 MMDH à fin mai dernier, selon l'Office qui vient de publier les indicateurs préliminaires des échanges extérieurs.

Par ailleurs, les recettes voyages ont totalisé à fin juin environ 24,97 MMDH contre près de 25,46 MMDH en glissement annuel, soit une baisse de 1,9 pc.

Quant aux dépenses de voyages, elles ont atteint 5,31 MMDH à fin juin contre de 4,97 MMDH une année auparavant, en hausse de 6,9 pc, indique la même source.

Pour leur part, les recettes au titre des investissements et prêts privés étrangers se sont établies à plus de 14,31 MMDH contre plus de 13,57 MMDH, en glissement annuel, en progression de 5,4 pc, tandis que les dépenses desdits investissements ont affiché une progression de 33,4 pc (près de 4,70 MMDH contre plus de 3,52 MMDH).



3 nouveaux palace en France

A l'issue de la dernière réunion de délibération du Jury palace, présidé par Dominique Fernandez, la distinction Palace a été attribuée pour une durée de 5 ans aux trois établissements français suivants : L'hôtel La Réserve, à Ramatuelle, Le Château de la Messardière à Saint-Tropez, et l'hôtel Le Byblos à Saint-Tropez. Cette décision fait suite à la 2ème vague de candidature close le 30 juin 2011, et porte désormais le nombre total d'établissements détenteurs de la distinction à 12. A noter qu'au Maroc seule La Mamounia a la dénomination Palace.

Rabat inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco

Le Comité du patrimoine mondial, réuni à Saint-Petersbourg (Russie), a inscrit, vendredi, le site «Rabat, capitale moderne et ville historique : un patrimoine en partage» sur la Liste du Patrimoine mondial, parrainée par l'Unesco.



Guerlain s'invite au Palais Namaskar



Oetker Collection et Guerlain viennent d'annoncer la signature d'un accord de partenariat exclusif dans le cadre de leur développement futur. Cet accord permettra à Guerlain et à Oetker Collection d'étudier l'opportunité d'ouvrir un spa Guerlain au fur et à mesure du développement d'hôtels de grand luxe à travers le monde.

Ouvert depuis quelques semaines, le Palais Namaskar à Marrakech est le premier joyau de la Collection à en bénéficier. Guidés par ce premier succès, Guerlain et la collection Oetker ouvrent de nouvelles perspectives à leur futur développement commun.



Un nouveau Sofitel à Agadir

Embarquez pour une merveilleuse expérience de bien-être dans la plus grande baie du Maroc. Combinant soins de thalassothérapie et de spa, le Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa est un temple dédié à l'âme et à l'esprit. Son architecture mêle soleil et fraîcheur en un sublime mariage de modernité et de traditions locales. Entouré d'une plage infinie de sable doré, ce luxueux resort est une véritable invitation à la relaxation et à la détente pour vivre un séjour serein et revitalisant. Le Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa célèbre les bienfaits de la nature et cristallise une parfaite harmonie entre un savoir-faire français autour de la thalassothérapie et les spécificités locales et traditionnelles telles que les bienfaits de l'eau de mer et du hammam. Les 173 chambres luxueuses et spacieuses s'enorgueillissent d'une atmosphère aussi raffinée que sereine. Douches à jets de pluie, concept exclusif MyBed de Sofitel et service personnalisé 24h/24 assurent au voyageur bien-être et confort.

05 28 388 000

L'hôtellerie de luxe ne connaît pas la crise

Fort de sa présence dans 120 pays et de sa clientèle internationale, Splendia, leader de la réservation d'Hôtels de Luxe & Caractère, livre les résultats de son étude sur les marchés touristiques de luxe en Europe. Si la crise a frappé la communauté européenne de plein fouet, le secteur du luxe semble avoir été épargné par le phénomène. En effet, malgré la crise, le nombre de réservations issues de la clientèle européenne augmente de 13% et +14% en valeur. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les Espagnols continuent de réserver des hôtels de luxe pour leurs vacances d'été (+27% en volume) mais favorisent le tourisme domestique (+66% en valeur). Les Allemands et les Anglais dépensent respectivement 82% et 42% de plus qu'en 2011 dans des hôtels de luxe.

SPLENDIA
Book online or call: 917 913 225 | Live Chat | Email
Paris (FR) | English

Find your hotel by:
 Type the destination name
 Arrival Departure
 Length

Receive our newsletter
 Please enter your email:

Top luxury hotel destinations...

GROUPS	Palma de Mai...	ASIA
Berlino	Paris	Bangkok
Berlin	Roma	PACIFIC
Buenos Aires	Seville	Sydney
French Coast	Toronto	U.S. AMERICA
London	NY AMERICA	Kuwait Area
Madrid	Miami	Pis de Jarak
Malaga	New York	NE & AFRICA
Milan	San Francisco	Mumbai
		Hong Kong

Luxury hotels we recommend

SEVILLE	View 16,22 hotels
Hotel Los Castaños de La Juberla	€ 304
Almacevilla - Hotel Palacio De Villapanos	€ 326
Eme Cathedral Hotel	€ 320
PARIS	View 16,87 hotels
Le Grand Augustin Bistrot	€ 332
Le 127 Bistrot	€ 329
Hotel Area 5141	€ 327
ROME	View 16,76 hotels
Ilumin Luxury House	€ 320
Hotel Sant'antonino	€ 320
Maria De' Paoi 37	€ 320

Why book with Splendia?

- 4,500 hand-picked luxury hotels in 125 countries
- The right price: direct hotel rates, no booking fee
- 24/7 customer service in 9 languages
- Customer ratings, pictures and detailed description

Réouverture d'un hôtel mythique à Tanger

Dès ce mois de juillet, un « nouveau » fleuron hôtelier de Tanger va ouvrir. Il s'agit du Grand Hôtel Villa de France, un hôtel mythique où Matisse a séjourné (dans la chambre 35 du deuxième étage... dit-on). Après des années d'annonce de « renaissance » il semble qu'il soit enfin prêt. Il aura fallu 2 ans de rénovation. Chambres, suites, bar, grande salle de conférence, jardin et piscine, ... L'hôtel est idéalement situé en plein cœur de Tanger.

Angle rue Angleterre et
rue de Hollande Tanger



Nouveau classement hôtelier en France

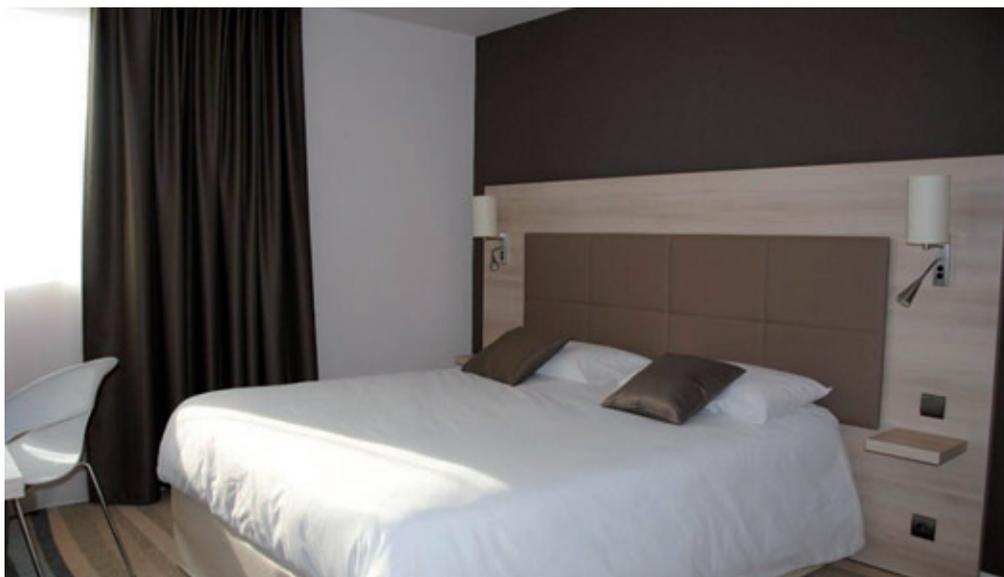


La France a adopté un nouveau classement hôtelier et plus de 6 000 hôtels ont obtenu leur nouveau classement, ce qui représente environ 350 000 chambres, soit 50% de la capacité hôtelière française. Depuis le 23 juillet, seul le nouveau classement hôtelier résultant de la réforme de modernisation du tourisme de 2009 sera valable. Tous les panneaux octogonaux « bleus d'étoiles » devront être enlevés de la devanture des établissements. Seule la référence aux nouvelles étoiles attribuées par l'organisme « Atout France » sera désormais légale.

Hausse de 5 % du tourisme international entre janvier et avril 2012



D'après les publications statistiques de l'Organisation Mondiale du Tourisme, le tourisme international est en augmentation de 5 % entre les mois de janvier et avril 2012. Les destinations Asie-Pacifique et Afrique, ont enregistré chacune 8 % d'augmentation. Le Japon, se relevant du passage d'un tsunami dévastateur et de la catastrophe de Fukushima, a connu une hausse de 40 % du nombre d'arrivées. En Afrique du Nord, l'augmentation est de 11 %, avec des chiffres record en Tunisie (+ 48 %). La reprise est aussi constatée au Moyen-Orient (+ 1 %), avec une forte hausse en Égypte (+ 29 %). Du côté des Amériques, on constate 6 % d'arrivées supplémentaires. L'Europe n'est pas en reste, avec 4 % d'augmentation. Pour l'ensemble de l'année 2012, l'OMT estime que le nombre d'arrivées internationales sera en hausse de 3 % ou 4 %.



Brit Hotel booste sa page Facebook

Pas facile de faire venir des membres sur sa page Facebook sans offrir quelque chose ! Brit Hotel l'a bien compris et a boosté sa page en offrant une chambre à vie ! En fait, il s'agissait de gagner le mobilier d'une chambre que vous pourrez garder chez vous « à vie ». On notera le petit bonus pour la 1000^{ème} fan qui a empoché un chèque cadeau de 50 Euros.



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 media:



Partenaire info:



Renforcement de la coo

Monsieur Nizar Baraka, Ministre de l'Economie et des Finances, a reçu
Ministre du Commerce extérieur français, accompagnée de Monsieur



Acette occasion, Monsieur Baraka a souligné que cette visite confirme les liens très étroits qui existent entre le Maroc et la France et intervient dans un contexte politique marocain et français particulier, caractérisé en France par l'élection d'un nouveau Président de la République et l'accession d'une nouvelle majorité au pouvoir, et au Maroc par la transition démocratique consacrée par l'adoption par référendum de juillet 2011, de la nouvelle constitution proposée par SM le Roi Mohamed VI et la tenue d'élections anticipées libres et transparentes ayant abouti à la mise en place d'un gouvernement issu des urnes avec un Chef du Gouvernement doté de pouvoirs plus étendus.

Pour sa part, Madame Bricq, a salué le processus démocratique que connaît notre pays et a déclaré que le Maroc occupe une place de choix parmi les partenaires de la France en précisant que son pays considère la coopération avec le Maroc comme un axe prioritaire de la coopération française.

Dans ce cadre, le Ministre de l'Economie et des finances a évoqué les grandes lignes du programme du Gouvernement qui vise le renforcement de la croissance économique, l'amélioration de la compétitivité de l'économie nationale, la mise en place d'un environnement plus concurrentiel et l'ouverture au monde extérieur, le développement de programmes sociaux et l'intégration régionale.

Les deux Ministres se sont réjouis de



La France se voit confier l'exploitation et la maintenance du tramway de Casablanca D'une longueur de 30,5 km, cette ligne de tramway, qui comptera 48 stations, reliera les quartiers est et sud-ouest de la métropole en passant par le centre-ville. La première ligne de tramway de Casablanca, qui sera mise en service fin 2012, devrait voir sa fréquentation atteindre 255 000 voyageurs par jour dès 2015.

Casa Transports, autorité organisatrice des transports de Casablanca, a confié, l'exploitation et la maintenance de la première ligne de tramway de Casablanca, pour une durée de cinq ans, au groupement mené par RATP Dev (filiale du Groupe RATP) aux côtés de la Caisse de Dépôt et de Gestion du Maroc et de Transinvest.

Jean-Marc Janailac, Président du Directoire de RATP Dev, s'est dit « très fier que le groupement mené par RATP Dev se soit vu confier l'exploitation de cette ligne très attendue par la population de Casablanca, qui va permettre d'améliorer considérablement les déplacements dans la métropole. »

l'excellence des relations de coopération économique et financière bilatérales caractérisées par leur densité et leur

diversification qui font de la France le premier partenaire du Maroc en matière d'échanges commerciaux, d'investissements étrangers, de transferts de fonds de marocains résidant à l'étranger, de recettes touristiques et d'aide publique au développement.

Ils ont ensuite passé en revue les principaux instruments de coopération financière, notamment les concours de l'Agence française de développement au profit des projets de développement qui ont accompagné les différents programmes et stratégies lancés par le Maroc.

Enfin, Monsieur Baraka et Madame Bricq se sont félicités de la qualité de la coopération entre le Royaume du Maroc et la République française et ont réaffirmé leur volonté d'oeuvrer ensemble dans le sens de la consolidation et du renforcement de cette coopération.



opération maroco-française

le vendredi 13 juillet 2012 au siège du Ministère, Madame Nicole Bricq, Dov Zerah, Directeur général de l'Agence française de développement.

Extraits du discours de Madame Bricq, Ministre du Commerce extérieur français.

«Le Maroc est engagé dans un processus de réformes démocratiques, économiques et sociales voulu par Sa Majesté le Roi. Le Président de la République a confirmé que la France se tenait aux côtés du Maroc dans cette évolution, avec confiance et avec espoir.»

«Nos deux pays ont besoin l'un de l'autre. Le Maroc est une puissance régionale majeure, représentant du continent africain au Conseil de Sécurité des Nations Unies. Votre pays joue un rôle essentiel dans le monde, en particulier en Afrique subsaharienne, et est très engagé, à nos côtés, dans la résolution des crises syriennes et maliennes.»

«La France est le premier partenaire économique du Maroc. Les entreprises françaises forment le premier groupe d'investisseurs privés, elles participent



Renault a dévoilé en juin dernier deux nouveaux modèles de sa gamme de véhicules low-cost « Dacia », à savoir « Dokker » et « Dokker Van » qui seront produits dans sa toute nouvelle usine de Tanger.

L'installation de Renault au Maroc a beaucoup fait parler la classe politique française. Mme Bricq pense que : « Dès lors que les entreprises ne sont pas dans une logique de réduction de leurs activités en France, mais plutôt



aux grands projets d'infrastructure du Maroc. Elles sont engagées dans les plans sectoriels lancés par le Royaume, que ce soit dans l'agriculture, l'industrie, le développement des énergies renouvelables ou le tourisme.»

«Nos exceptionnelles relations d'amitié et de confiance ne nous exonèrent pas d'être compétitifs, d'investir sur la durée, d'assumer la responsabilité environnementale et sociale de nos entreprises, d'assurer les transferts de technologie et la formation nécessaires pour permettre à l'économie marocaine de s'affirmer plus encore dans la mondialisation. Cet engagement, nos entreprises en sont conscientes. Je veux dire ici qu'il est à la fois une absolue nécessité et une chance formidable pour nos deux pays.»

«Aujourd'hui, le Maroc est une plateforme de développement pour l'Afrique

dans une logique où ils prennent le Maroc comme une base de leur activité en Afrique, leur installation dans le royaume ne pose aucun problème.»

La production de 30 véhicules/heure en 2012 et de 60 véhicules/heure fin 2014, soit une capacité industrielle installée à terme de 400.000 véhicules/an, en fera l'un des centres de production automobile les plus performants de la région.

La France a, avec le Maroc, une longue histoire d'amitié et d'échanges. Les deux pays entretiennent des relations économiques privilégiées. La France est le 1er partenaire commercial du Maroc, les échanges entre les deux pays ont atteint 7,4 Mds d'euros en 2011. Le Maroc est la 1ère destination des investissements privés français sur le continent africain et accueille 750 filiales d'entreprises françaises qui représentent 120 000 emplois.

entière, pour les entreprises marocaines comme pour les entreprises françaises. Ce mouvement doit s'amplifier et nous devons, en France, l'accompagner.»

Remerciements au ministère de l'économie et des finances et à l'Ambassade de France au Maroc

L'importance stratégique du complexe réside aussi dans ses multiples enjeux socio-économiques, notamment les 3,5 milliards d'euros d'échanges commerciaux qu'il doit générer à terme.

Sur le plan social, le projet permettra de générer 6.000 emplois directs et 30.000 indirects. A fin janvier 2012, Renault a déjà recruté plus de 2.500 salariés pour atteindre 4.000 employés fin 2012.

Nouveaux produits **MAROC**



Jibal Moufadal (Banane - coco et Vanille)

Ingrédients : Lait partiellement écrémé, sucre, Ferments Lactiques, épaississant et arômes.

Valeur énergétique : 79 kcal.

Protéines : 2.7 g

Glucides : 15g

Lipides : 1g

Fabriquants : Safilait

Prix : 3.00^{dhs}



Nectar Mangue Classic

Valeur Nutritionnelles

Calories 62 kcal

Lipides : 0gr

Saturés : 0gr

Cholestérol : 0 mg

Sodium : 2 mg

Glucides : 14 g

Fibres : 0g

Sucres : 14g

Protéines : 0.2g

Vitamine A, Vitamine C, Calcium et Fer.

Volume : 1L

Fabriquant : Amandis.

Prix : 12.95^{Dhs}



Marrakech Citronnade

La première citronnade de la marque Marrakech est une délicieuse recette rafraîchissante à base de citrons sélectionnés dans les meilleurs vergers marocains.

Riche en vitamine c, vitamine A, Calcium et 0.2% de fer.

Fabricant : Citruma

Volume : 1L



Schweppes agrumes

Boissons aux arômes d'agrumes

Ingrédients : Eau

Gazeifiée, sucre, jus d'agrumes, acidifiants :

E330, E300 conservateur :

e202 arômes émulsifiants :

E414, E412, E445.

Volume : 250ML

Prix : 6.20^{dhs}



Croissants Mitsou

Ingrédients:

Farine de blé, sucre, graisse végétale, levure,

émulsifiant (E471), sel,

conservateur, arôme, crème de

fouillage (chocolat ou fraise)

prix : 2 dhs

poids : 40 gr



Naora de Nespresso

Naora se distingue par son mode de récolte. C'est le premier cru Nespresso à s'essayer aux « vendanges tardives ». Il faut alors laisser le grain du caféier aller jusqu'à la sur-maturation, sur un arbuste dont les grains ne tombent pas trop tôt. L'heureux élu est le Castillo, cultivé dans les régions de Tolima et Santander en Colombie. La récolte se fait alors 15 jours après la maturation habituelle. Pour les habitués de la marque, nous signalerons que ce cru est d'intensité 5, plutôt doux, moyennement corsé, avec une légère amertume.



Calamars Gourmet

Calamars en salsa americana (trozos)

Ingrédients : Calmars, huile végétale, (tournesol), oignon, tomate, sel et épices.

Poids : 115grs

Nouveaux produits MONDE



Président

Dés de chèvre de la marque Professionnel
Conservation : Frais
Conditionnement : Barquette de 500 g
Idéal pour ajouter aux salades et sur le pizzas.



Milka

Milka se diversifie en lançant en France et en Allemagne sa gamme de biscuits avec pas moins de cinq nouvelles références.



Panzani

La mode du « à poêler » gagne toutes les marques!
Avec sa gamme de Panzani à Poêler, la marque nous propose des pâtes au goût grillé.

Les huiles d'olives Mondolio.



Mondolio est spécialistes des produits à base d'olive et des produits méditerranéen depuis plus de 20 ans. Huiles d'olives vierge extra bio dans les gammes : Sonobio, Sublima et Saint Olives, avec une acidité très faible pour la Sublima 0°18.

M-Classic



Petits oignons de la marque distribué par Migros M-Classic.
En pot de 190 g. Existe aussi cornichons aux fines herbes et épis de maïs. Fabriqué en Allemagne.

اختيار سليم لصحتكم

Lilia



الأولى والوحيدة في المغرب 100% نباتية وغير مهدرجة

Traçabilité et sécurité Une priorité pour le secteur



Pour une bonne protection de la santé et de la sécurité des consommateurs, l'efficacité des systèmes nationaux de contrôle alimentaire est essentielle. Ces systèmes garantissent aux pays la sécurité sanitaire et la qualité de leur production alimentaire aussi bien pour le commerce national et l'export que pour assurer la conformité des aliments importés. En effet le contexte mondial du commerce agroalimentaire impose de nombreuses et sévères obligations aux pays importateurs comme aux pays exportateurs, qui sont tenus de renforcer leurs systèmes de contrôle alimentaire. Les entreprises du secteur agroalimentaire doivent donc répondre à l'obligation générale de traçabilité

afin de garantir la sécurité sanitaire de leurs produits.

Outre les technologies de l'information et de la communication qui jouent un rôle important dans le développement de systèmes de traçabilité, il faut mettre en place une organisation adaptée et une coopération à l'intérieur de l'entreprise de tous les services concernés (qualité, logistique, production, marketing, services juridiques...).

C'est ainsi que la traçabilité doit s'opérer à tous les postes afin de garantir une sécurité sanitaire de premier plan.

La sécurité sanitaire proprement dite

- Effectuer les retraits et rappels de produits de manière rapide et ciblée
- Suivre des effets à long terme

La qualité des produits

- Retrouver la cause d'écarts de qualité
- Prouver des allégations pour l'étiquetage des produits.
- Satisfaire des exigences dans le cadre de certifications de produits.
- Optimiser un processus de production
- Préserver l'identité.

Les problèmes liés à la logistique

- Rationaliser les processus liés aux flux logistiques
- Optimiser la gestion des stocks

- Suivre le transport et les livraisons en temps réel
- Connaître les circuits de distribution parallèle

Les affaires juridiques

- Respecter la réglementation
- Aider à déterminer les responsabilités
- Aider à lutter contre la fraude

Et le marketing

- Protéger une image de marque
- Améliorer un service au client (SAV, téléphonie, etc)
- Donner une valeur ajoutée au produit (avantage concurrentiel)

Toutes ses opérations ont également un but essentiel : satisfaire les



consommateurs qui manifestent de plus en plus d'intérêt à l'égard des conditions de production, de transformation et de commercialisation des aliments. De par cet intérêt sans précédent, ils poussent les gouvernements à prendre des dispositions et à assumer davantage de responsabilités. Pour preuve : Les associations de protection de consommateurs sont de plus en plus efficaces et écoutées, la loi 31-08 (édicte des mesures de protection des consommateurs) a été votée il y a quelques mois, un Centre de relation pour les consommateurs a été mis en



curité sanitaire cteur agroalimentaire

place, c'est un moyen de communication mis à la disposition des consommateurs par l'ONSSA afin de répondre à leurs demandes d'informations concernant la salubrité et le contrôle sanitaire des produits alimentaires, de recueillir leurs réclamations et d'être toujours à leur écoute (accessible via le numéro de téléphone bleu 080 100 36 37 du lundi au vendredi de 9h à 15h), .

Au Maroc, c'est justement l'ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires) qui a pour missions de garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final. Mais sa mission ne s'arrête pas là. Pour assurer toutes ses fonctions, l'ONSSA est organisé en structures centrales, régionales et provinciales et dispose également des services d'inspection et des laboratoires d'analyse répartis sur tout le territoire national (Agadir, Casablanca, Fès, Marrakech, Oujda et Tanger.

Entretien avec un responsable technique :

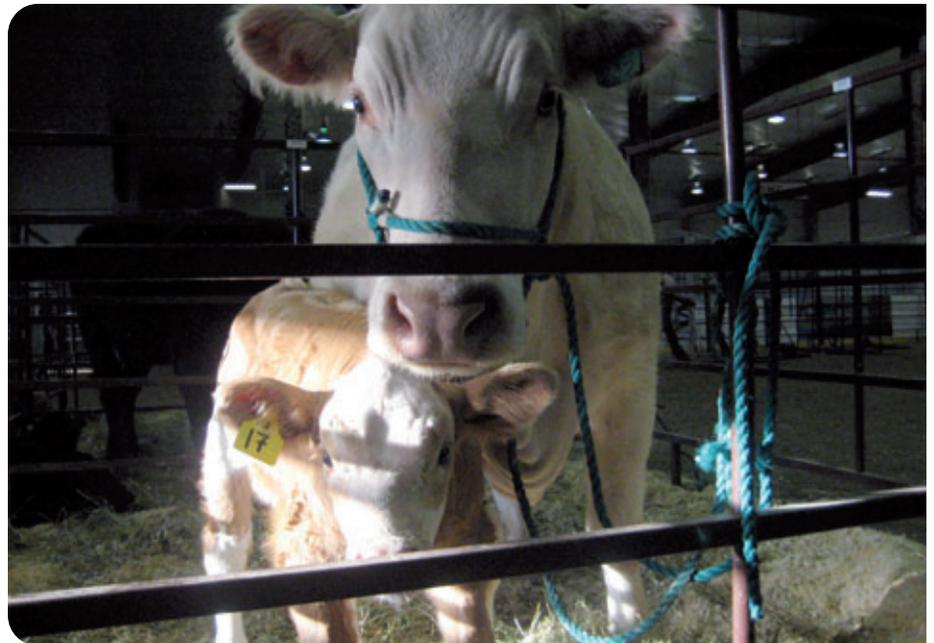
Quelles sont les missions de l'ONSSA au niveau sécurité sanitaire des produits alimentaires?

L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) est un établissement public doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, crée en vertu de la loi n° 25-08 et placé sous la tutelle de l'Etat. Il exerce pour le compte de l'Etat les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé du patrimoine animal et patrimoine végétal. Il applique la politique du gouvernement en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les aliments pour animaux.

Créé suite à une restructuration du Département de l'Agriculture, l'ONSSA

se veut être un dispositif institutionnel qui vise à asseoir un système efficace et efficient de contrôle des produits alimentaires de la santé animale et végétale dans notre pays. Sa création concrétise une des orientations stratégiques du plan « Maroc Vert » visant l'amélioration de la productivité et de la compétitivité des produits agricoles et agro-alimentaires aussi bien sur le marché national qu'international. Aussi, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires est chargé :

- D'assurer la surveillance et la protection sanitaire du patrimoine végétal et animal au niveau national et aux frontières ;



- D'assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les produits de la pêche et les aliments pour animaux ;
- D'homologuer et contrôler les intrants agricoles (semences, pesticides, engrais) et les médicaments vétérinaires ;
- D'appliquer les législations et réglementations relatives à la

police sanitaire vétérinaire et phytosanitaire.

Au Maroc, y-a-t'il une traçabilité des produits alimentaires?

Dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, l'arsenal législatif national s'est dernièrement renforcé par la promulgation de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Cette loi est l'aboutissement de la réflexion engagée par les pouvoirs publics sur les questions sanitaires des aliments dès le début des années 90 au moment des grandes crises alimentaires internationales dont celles de la « vache folle », de la contamination par les dioxines et plus récemment de l'influenza aviaire. L'entrée en vigueur de

cette loi permettra d'assurer la sécurité sanitaire des aliments. Celle-ci est fondée sur une évaluation permanente des risques et un système de gestion de ces risques unique et intégré, basé sur un contrôle et une traçabilité de toute la chaîne alimentaire « de l'étable à la table » « de la fourche à la fourchette », tout en responsabilisant l'ensemble des opérateurs (fabricants d'aliments pour animaux, exploitants agricoles, éleveurs, producteurs de denrées

alimentaires, industriels, administrations et consommateurs).

Conformément à la législation en vigueur et notamment la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, la traçabilité est la capacité de retracer, à travers la chaîne alimentaire, le cheminement d'une denrée alimentaire ou d'un produit destiné à l'alimentation animale, ou d'un animal producteur de produits primaires ou de denrées alimentaires, ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un produit destiné à l'alimentation animale.

La mise en place d'un système de traçabilité est un préalable à l'agrément et à l'autorisation, par l'ONSSA, sur le plan sanitaire des produits alimentaires. Chaque établissement agréé ou autorisé sur le plan sanitaire, dispose d'un système d'autocontrôle et de traçabilité adaptés en fonction des activités pour laquelle l'établissement est agréé ou autorisé.

L'approche adoptée pour le contrôle des produits alimentaires est une approche scientifique puisqu'elle est basée sur l'analyse du risque tout le long de la chaîne de production, en passant ainsi d'un contrôle de produit en fin de chaîne à un contrôle du système de production (agrément, autocontrôle, traçabilité des animaux, des végétaux et des produits alimentaires).

La traçabilité constitue un outil indispensable pour les opérateurs et pour les services de contrôle leur permettant à tout moment de déterminer

l'origine des matières qui rentrent dans la composition des produits finis, de suivre la voie empruntée par les produits préparés par les établissements, de suivre la préparation des produits alimentaires, importés ou exportés.

En parallèle, les services de contrôle relevant de l'ONSSA ont mis en œuvre des plans de contrôle de conformité des produits alimentaire au niveau des



établissements agréés ou autorisés, des grandes surfaces, des points de vente, à l'importation et à l'exportation, pour s'assurer, entre autres, de la traçabilité desdits produits.

Par ailleurs, les informations contenues dans l'étiquetage des matières premières et des produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale permettent de s'assurer de la traçabilité de ces produits, notamment en matière d'origine, référence des lots, liste des ingrédients, importateur, ...

Quelles sont les principales différences entre la sécurité sanitaire des produits animaux et des produits végétaux?

D'abord, il faut préciser qu'au niveau réglementaire de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, il n'existe pas de différence entre ces deux types d'aliments. La sécurité sanitaire des produits alimentaires s'entend ici pour l'ensemble des produits alimentaires et aliments pour animaux puisque ladite loi :

- établit les principes généraux de sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux ;
- détermine les conditions dans lesquelles les produits primaires, les produits alimentaires et aliments pour animaux doivent être manipulés, traités, transformés, emballés, conditionnés, transportés, entreposés, distribués, exposés à la vente ou exportés pour être qualifiés de produits sûrs, qu'il s'agisse de produits à l'état frais ou transformés, quels que soient les procédés et les systèmes de conservation, de transformation et de fabrication utilisés ;
- prévoit les prescriptions générales visant à ne permettre la mise sur le marché que des produits sûrs, notamment en établissant des règles générales d'hygiène, de sécurité sanitaire, d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection, les seuils de contamination admissibles dans les produits primaires, les

La loi n° 28-07 établit les principes généraux de sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux.

Elle détermine les conditions dans lesquelles les produits primaires, les produits alimentaires et aliments pour animaux doivent être manipulés, traités, transformés, emballés, conditionnés, transportés, entreposés, distribués, exposés à la vente ou exportés pour être qualifiés de produits sûrs, qu'il s'agisse de produits

à l'état frais ou transformés, quels que soient les procédés et les systèmes de conservation, de transformation et de fabrication utilisés.

Cette loi prévoit, en outre, les prescriptions visant à ne permettre la mise sur le marché que des produits sûrs, notamment en établissant des règles générales d'hygiène, de salubrité, d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection, les seuils de contamination admissibles dans les produits primaires, les produits

alimentaires et aliments pour animaux auxquels ils doivent répondre, y compris les normes rendues d'application obligatoire. Elle indique les règles obligatoires d'information du consommateur notamment par l'étiquetage des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux et la détermination des documents d'accompagnement.

produits alimentaires et aliments pour animaux auxquels ils doivent répondre, y compris les normes rendues d'application obligatoire ;

- indique les règles obligatoires d'information du consommateur notamment par l'étiquetage des produits primaires, des produits alimentaires et des aliments pour animaux et la détermination des documents d'accompagnement.

Ensuite, il est à préciser qu'une vigilance accrue est à observer quant à la sécurité sanitaire des produits alimentaires pour animaux et d'origine animale compte tenu de leur nature et de leur composition. Ces derniers, étant des denrées périssables, présentent un plus grand risque pour le consommateur s'ils ne répondent pas aux exigences sanitaires.

Y a-t-il des sanctions en cas de non respect des règles sanitaires?

Oui, bien entendu, il y a des sanctions en cas de non respect de la loi. Ces peines encourues par les contrevenants sont fixées par les articles 1 à 7 de la Loi 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises. Elles sont de deux types : les peines principales (amendes et emprisonnement) et les peines complémentaires (affichage des jugements, destruction et/ou saisie de marchandises).

D'autres peines sont prévues également par la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, notamment dans les articles 25 à 28.

En quoi consiste le Système National d'Identification et de Traçabilité animale?

D'abord pour rappel la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires publiée en 2010 et son décret d'application n° 473.10.2 ont rendu obligatoire l'identification et la traçabilité des animaux et de leurs produits.

Le Système National d'Identification et de Traçabilité animale comme son nom l'indique consiste à identifier le cheptel national (bovins, camélins, ...), à tracer les mouvements des animaux et

de leurs produits et enfin à améliorer l'efficacité du contrôle sanitaire des animaux et de leurs produits.

Ce système est basé sur l'identification électronique des animaux par radiofréquence (RFID) et l'identification par boucle visuelle en plastique. L'identification et la traçabilité concerneront les bovins, les camélins, les ovins et les caprins. Toutefois, dans un premier temps, le SNIT sera conduit de façon progressive et la priorité sera accordée aux bovins et camélins. La boucle électronique sera lue par un lecteur de boucle RFID capable de lire les transpondeurs HDX avec une fréquence de 134,2 KHz



Dans le cadre du MAFEX (Salon de l'Alimentation au Maroc) l'ONSSA en coopération avec leur homologue allemand BVL donnera une conférence le 31 octobre à 14h30.

Cette conférence portera sur les standards sanitaires. Le salon offrira un véritable rassemblement des professionnels du secteur qui exposeront leurs dernières innovations en termes de Technologie et d'ingrédients alimentaires afin de développer de nouvelles opportunités d'échange en Afrique.

Cet événement se veut une locomotive de promotion des nouveaux procédés agro-industriels et se présentera comme une plate forme de libre échange entre l'Afrique et les autres pays.

Du 31 octobre au 02 novembre 2012 à la Foire Internationale de Casablanca

En tant qu'outil de contrôle des maladies animales et de la sécurité sanitaire des aliments, un système de traçabilité devrait permettre à terme de remonter à partir d'un produit d'origine animale à l'exploitation d'origine de l'animal ayant généré ces produits et de conserver son identification tout au long de la chaîne de production alimentaire.

La traçabilité constitue le lien entre la santé des animaux, la sécurité sanitaire des aliments et les caractéristiques organoleptiques des aliments liées à leur origine.

Il est nécessaire de mettre sur pied dans les entreprises du secteur alimentaire un système complet de traçabilité des denrées alimentaires permettant de procéder à des retraits ciblés et précis, ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels.

Aujourd'hui, l'identification et la traçabilité des animaux sont des outils de gestion importants de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments. Dans nombre de pays, la traçabilité des animaux domestiques vivants et des produits d'origine animale est une obligation légale.

Les piliers d'un système de traçabilité reposent sur l'identification de l'animal individuellement ou par lots homogènes, la capacité à suivre leurs déplacements, la désignation correcte de leur localisation et l'inscription de ces informations dans des registres appropriés.

et de communiquer (transmettre et réceptionner) avec la base de données du SNIT via les réseaux nationaux de téléphonie mobile.

Les différentes étapes de ce projet comprennent l'établissement de conventions avec les associations professionnelles et les coopératives, l'élaboration des textes réglementaires spécifiques, la formation des utilisateurs de la base de données et des agents identificateurs, et enfin son lancement. Il est à signaler que dans ce cadre un appel d'offres a été lancé dernièrement.

Le Maroc est partie prenante dans les accords de l'OMC et, de ce fait, est astreint au respect des différents accords auxquels il a souscrit dans ce cadre. Les accords SPS et OTC sont ceux qui sont en relation directe avec l'environnement juridique et institutionnel en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments et ont un impact sur les échanges de marchandises dans le commerce international. Aujourd'hui, la mise en place de systèmes globaux de contrôle alimentaire doit également être sûre et conforme aux normes nationales de sécurité sanitaire des aliments. Tout ceci afin de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire et de s'assurer que toutes les denrées, qu'elles soient produites localement ou à l'étranger, sont suivies de la source à la vente. Le Maroc s'est engagé à adopter des normes de sécurité sanitaire des aliments fondées sur des bases scientifiques, qui soient conformes au taux maximum autorisé de pathogènes, de substances contaminantes provenant de processus industriels et agricoles, de résidus de médicaments vétérinaires, de facteurs de croissance et de toxines d'origine naturelle. En effet, les produits alimentaires ne doivent pas présenter de danger, notamment lors de la production, de la transformation, de l'entreposage, du transport, de la distribution, de la manipulation et de la vente. Les directives nationales recommandent également que les normes nationales de sécurité sanitaire des aliments tiennent compte des

normes internationales, en particulier, du Codex Alimentarius. Tout ceci a été mis en place pour protéger de manière efficace la santé des consommateurs sans pour autant réduire le commerce. Les autorités marocaines encouragent la collaboration de l'État avec toutes les parties prenantes, notamment les associations de consommateurs du Royaume, de plus en plus parties prenantes de la sécurité alimentaire et

En matière d'analyses de laboratoire, l'ONSSA dispose d'un réseau de laboratoires performants et qualifiés, où plus de quatre cent mille analyses sont réalisées annuellement. Ces entités constituent un support analytique des produits alimentaires, d'homologation de médicaments et intrants vétérinaires et de mise en œuvre de plan de surveillance des résidus et des contaminants.

le secteur privé. La majorité des aliments étant produits commercialement, les réglementations et les normes se doivent de protéger les consommateurs contre les allégations frauduleuses ou trompeuses sur les emballages, les étiquettes ainsi que dans la publicité et la vente des produits alimentaires. L'emballage et les étiquettes devraient fournir aux consommateurs des informations suffisantes pour choisir leurs aliments en connaissance de cause. Et pour cela, des contrôles doivent être fait régulièrement par les entreprises afin de proposer des aliments sûrs et en adéquation avec les lois en vigueur.

À chacun des maillons de la chaîne, du producteur au consommateur, en passant par les services de contrôles, tout le monde a un rôle à jouer pour garantir la qualité de l'alimentation. Les professionnels sont responsables des produits qu'ils mettent sur le marché. Les agents des services vétérinaires et des services de la protection des végétaux veillent à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments et des végétaux. Les consommateurs, enfin, doivent respecter des règles simples mais essentielles, notamment bien lire les étiquettes et, respecter la chaîne de

froid en rentrant rapidement chez soi après avoir fait ses courses.

Côté étiquetage des denrées alimentaires justement, il doit apporter au consommateur les informations nécessaires sur la composition nutritionnelle des produits alimentaires et susceptibles de l'aider dans ses choix alimentaires. Cependant, sans examens réguliers des sociétés agroalimentaires, les étiquettes n'ont aucune valeur. Ces sociétés doivent ainsi faire appel à des laboratoires afin de faire contrôler leurs produits.

Pour les vitamines, minéraux et valeurs énergétiques, dont nous parlions plus haut, nous avons contacté le laboratoire marocain Conexim, qui propose des prestations pour l'analyse de la composition des produits, de la valeur

Le laboratoire Conexim est le résultat d'un partenariat entre les docteurs Kerdoudi (créateur et directeur des laboratoires pharmaceutiques et cosmétiques Kosmopharm et Copaph) et Guillonneau (créateur et directeur du célèbre laboratoire d'analyses d'Aquitaine Aquanal, leader sur le dosage des vitamines avec 30000 analyses par an). Cette association a permis de créer ce tout nouveau laboratoire spécialisé dans l'analyse nutritionnelle après trois constats simples : l'obligation du contrôle de la composition des aliments, l'importance de lutter contre les carences alimentaires et l'absence de laboratoire dédié. Conexim intervient à tout niveau du premier jusqu'au produit final, et ce aussi bien dans le domaine de l'alimentation humaine qu'animale, il est le premier et le seul laboratoire accrédité ISO 17025 pour le dosage des vitamines dans toutes l'Afrique. Sur 400m2 la société possède les dernières générations de chromatographie en phase liquide et un LIMS (logiciel permettant un enregistrement par internet de vos demandes, un suivi de vos échantillons et une traçabilité parfaite de vos analyses en respectant la norme qualité NM ISO 17025).



énergétique à l'analyse des sucres, polyols, acides gras, acides aminés, vitamines... Pour le docteur Kerdouni, l'analyse sur le produit alimentaire confirme qu'il répond aux exigences alimentaires et aux normes nutritionnelles. Avec leur accréditation ISO 17025 pour l'analyse des vitamines, c'est le seul laboratoire certifié dans la région MENA. Beaucoup d'entreprises font déjà appel à eux pour leurs analyses, notamment certains industriels qui envoient leurs

Au Maroc, beaucoup de personnes ne reçoivent pas encore la quantité de vitamines et de minéraux nécessaire à une croissance saine, à un bon développement et au maintien d'un bon état de santé. L'accès à une nourriture saine, surtout dans les villages reculés doit être une priorité de l'Etat. Les nourrissons et les jeunes enfants et les femmes enceintes doivent pouvoir compter sur une alimentation saine et riche en vitamines, minéraux, etc. De plus, les changements alimentaires associés à l'urbanisation tels que l'augmentation de la consommation de sucres et de matières grasses et la diminution d'activité physique ont provoqué d'autres problèmes comme l'obésité et des maladies chroniques. C'est pourquoi le gouvernement essaye au maximum de garantir la disponibilité d'une nourriture saine, adaptée du point de vue nutritionnel et culturellement acceptable; de respecter et protéger les consommateurs et d'assurer une bonne nutrition pour tous.



échantillons à analyser en France, avec un coût important de transport et des risques liés à la distance pour le produit. Pourtant certaines sociétés ne sont encore pas convaincues par ces analyses qui devraient être routinières et régulières (1 lot sur 3 par exemple). Avec les programmes de fortification de certains aliments comme la farine, les huiles et le sel, ces contrôles analytiques sont obligatoires depuis 2005 afin que les apports en vitamines, minéraux et iode (pour le sel) soit en adéquation avec la loi en vigueur. Produits à base

de céréales, l'ensemble des produits laitiers, huiles de table, aliments diététiques, pour bébés et nourrissons, compléments alimentaires et aliments de bétail, Conexim s'implique pour :

- une meilleure connaissance du produit pour une valorisation optimale
- un contrôle de l'évolution du produit au cours de la fabrication
- une vérification de la conformité du produit et de son étiquetage
- un contrôle de la conformité de la composition nutritionnelle en fin de vie



Le partenaire analytique pour l'aliment santé
Le premier laboratoire accrédité ISO 17025 pour les vitamines



CONEXIM propose une large gamme d'analyses nutritionnelles et accompagne les industriels de la nutrition santé

- Analyse de la valeur nutritionnelle
- Analyse des vitamines
- Analyse des minéraux

Laboratoire CONEXIM - Contrôle Expertise Formation
Lotissement Lina, N° 272, Z.I. Sidi Maârouf, 20550 - Casablanca - Maroc
Tel. : +212 (0) 522 584 996 Fax. : +212 (0) 522 335 893
www.conexim.ma

Le marché halal et les entr

Le marché des produits hallal est un marché de plus en plus
 Pourtant nous sommes en retard sur



distributeurs marocains à relever les défis notamment proposer une offre qualitative et diversifiée, développer un vrai marketing en direction de la population musulmane, créer de véritables marques et donner confiance aux consommateurs musulmans de l'étranger. Pour exemple, en 2010, les ventes à l'export de viandes (principal produit halal exporté) n'ont représenté que 8,8 MDH alors que les produits alimentaires ont totalisé près de 27 milliards de DH. C'est dire si le marché a de beaux jours devant lui. Certaines marques comme Koutoubia ont pris les devants. La marque est déjà présente dans plusieurs pays : Bénin, Sénégal, Congo et la Guinée. Il est aussi présent au Moyen-Orient, notamment en Arabie saoudite, Qatar, Syrie, Irak et Jordanie

fois au Maroc, un salon d'envergure internationale dédié à l'export du halal se déroulera du 13 au 15 septembre 2012, à Meknès, qui accueille, par ailleurs, chaque année, le Salon International de l'Agriculture (SIAM). Nous avons rencontré pour l'occasion Mohamed El ouahdoudi, organisateur du salon Halal Expo International

Pourquoi avoir souhaité organiser un salon halal au Maroc?

C'est un projet qui date de quelques années, mais dont la concrétisation a été officialisée en septembre dernier lors de la 10ème Convention France Maghreb à Marrakech. Le Maroc rassemble tous les atouts pour devenir un acteur de l'export du halal, mais également pour améliorer la traçabilité des produits mis sur le marché local. Les professionnels

En terme économique le marché halal est un des marchés les plus prometteurs du monde. Il se développe exponentiellement sur tous les continents. En croissance de plus de 12% par an dans le monde entier depuis 2004, il pèse actuellement 448 milliards d'euros. Hors, le Maroc n'est pas entré tout de suite dans la bataille et a laissé certains pays nourrir la demande à l'image de la Turquie qui occupent actuellement le segment du marché halal international. Il faut dire que l'accès aux marchés à l'export d'aliments halal est soumis à plusieurs règles notamment l'obtention d'un label accrédité reconnu sur les marchés importateurs. C'est chose faite depuis quelque temps (voir encadré). La mise en place d'une certification halal va permettre à la communauté musulmane et à tous les consommateurs de trouver des produits mieux identifiés et qui répondent parfaitement aux exigences religieuses. Cette démarche va mieux développer le marché des produits halal et faire augmenter l'exportation de ces produits à l'échelle internationale. Reste maintenant aux industriels et



et vise maintenant le marché européen. Mais c'est hélas un cas isolé même si, depuis la promesse d'un certificat halal marocain, la filiale marocaine de Nestlé, Coca-Cola, Kraft Foods et Sapak, semblent prêts à faire une demande de certification. Dans cette perspective de développement du halal national et pour la première

se réjouissent de ce nouveau rendez-vous qui donnera au Maroc une grande visibilité à l'échelle internationale. Les autorités marocaines, tant locales qu'à l'échelle nationale, accueillent avec beaucoup d'encouragements cette initiative.

Pourquoi avoir choisi la ville de Meknès?
 Et pourquoi pas Meknès ? Ce choix est

eprises marocaines



séduisant pour les entreprises Marocaines.
certains autres pays.

le fait des autorités locales qui ont été les premières à manifester leur intérêt pour ce salon. Une dynamique positive est déjà à l'œuvre entre Meknès et Expo Halal International. La vocation agro alimentaire de cette région est reconnue, elle sera mise en valeur par ce nouvel axe qui lui ouvre les portes de l'export. Meknès se prête également à un rendez vous d'envergure internationale, car comme vous le savez, le Salon de l'Agriculture qui en est à sa 7^{ème} édition à Meknès est la preuve vivante que l'on peut faire converger vers cette ville les professionnels du monde entier.

Quelles sont les sociétés concernées par ce salon ?

En premier lieu tous les industriels de l'agro alimentaire, du secteur pharmaceutique, cosmétique qui constituent les principaux acteurs du halal export. Nous nous adressons en particulier aux entreprises qui ont une vocation d'export, mais également



Avec **1,6** milliard de consommateurs potentiels dans le monde, le marché du « Halal » est estimé à plus de 448 milliards d'euros. Il concerne non seulement les produits agroalimentaires mais également les biens de consommation.

Le marché halal international avoisine les 150 milliards de dollars. Les principaux marchés halal ont une population de plus de 650 millions d'habitants et comprennent l'Indonésie, les Émirats arabes unis, l'Algérie, l'Arabie saoudite, l'Irak, le Maroc, l'Iran, la Malaisie, l'Égypte, la Turquie, la Tunisie, le Koweït, la Jordanie, le Liban, le Yémen, le Qatar, Bahreïn, la Syrie et Oman.

Les premiers labels halal devraient être octroyés dès le mois de juillet

Plusieurs pays pionniers dans le domaine du halal, comme la Turquie, la Malaisie, la France et la Belgique, participeront à l'Expo Halal International et souhaitent partager leurs expériences en vue de créer une filière halal internationale.

L'objectif des Trophées Expo Halal International est de récompenser des initiatives et des innovations internationales dans le secteur du Halal :

- Les Labels Halal Internationaux
- Les initiatives de BtoB Halal à l'échelle mondiale
- Les systèmes de traçabilité
- Les systèmes de management, marketing et de promotion du Halal
- Les produits et services Halal de l'année 2012...

Le marché halal est estimé à près de 5 milliards d'euros en France qui compte quelque cinq millions de musulmans, dont un million de Marocains.

En octobre prochain, un salon professionnel se tiendra au Chili et réunira des exposants du monde entier intéressés par le marché halal des Amériques.



la volonté de se faire certifier avec un label du halal. Les acteurs de la grande distribution, du transport, de la logistique sont également concernés, tout comme les institutions bancaires et d'accompagnement afin d'aider les professionnels à affiner leur stratégie à l'international.

Le nombre des musulmans dans des pays non musulmans

Inde	140 millions
Chine	40 millions
Etats-Unis	8 millions
Philippines	6 millions
France	6 millions
Allemagne	3 millions
Royaume-Uni	1,5 millions
Canada	800 000

Source : Agriculture et Agroalimentaire Canada

Que pourront trouver les visiteurs sur ce salon?

C'est un salon réservé uniquement aux professionnels. Acheteurs, producteurs, distributeurs, se retrouveront durant près de trois jours pour présenter leurs produits, rencontrer des partenaires, ou tout simplement bien s'informer sur les mille et une possibilités du marché mondial du halal. Conférences, rendez vous d'affaires, trophées, compétitions, les visiteurs professionnels vivront durant ces trois jours des temps forts pour développer leurs affaires.

Pourquoi avoir souhaité un espace



Casher?

Halal et Casher ont les mêmes sources spirituelles, et représentent une communauté de destin, comme nous l'avons vu en France, lors de la polémique sur le halal, dans laquelle les représentants de la communauté juive ont montré leur solidarité avec les

musulmans sur ces questions cruciales. Il y a quelques semaines, un jeune français a inauguré à Bordeaux le premier supermarché halal -casher, en présence d'Alain Juppé, maire de Bordeaux. Au Maroc, les cuisines, les échanges culinaires et la proximité des cultures islamique et judaïque ne sont

La réglementation de la certification halal est prête

A la demande des entreprises marocaines exportatrices de produits alimentaires, l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) a engagé le processus de labellisation Halal dans le cadre des attributions qui lui sont conférées par la loi 12-06 relative à la normalisation, la certification et l'accréditation. C'est ainsi que la norme marocaine NM 08.0.800 spécifiant les exigences pour les aliments Halal, a été préparée sur la base d'un référentiel de l'Organisation de la Coopération Islamique (OCI), et auquel l'IMANOR a contribué, ainsi que sur la base de normes déjà existantes dans d'autres pays islamiques, et ce, dans le cadre de la Commission de Normalisation Halal réunissant l'ensemble des parties prenantes dont les représentants du Conseil Supérieur des Oulémas.

L'IMANOR a ensuite entrepris l'élaboration des Règles générales du label Halal qui définissent notamment la procédure, ainsi que les intervenants dans la labellisation initiale et la surveillance du label HALAL, et ce, dans le respect des recommandations de l'OCI pour les organismes opérant dans la certification Halal. Ces règles ont été soumises à l'avis d'un comité consultatif institué à cet effet.

La procédure de labellisation appelle à une évaluation de l'unité de production par une équipe d'évaluateurs constituée d'un auditeur de la sécurité alimentaire (un aliment halal doit être d'abord un aliment sain) dûment qualifié par l'IMANOR et d'un expert des affaires islamiques reconnu par le Ministère des Affaires Islamiques, dont la mission consiste à évaluer le degré de conformité

de l'entreprise aux règles islamiques auxquelles la norme NM 08.0.800 fait référence.

En fonction de la nature de l'aliment et en cas de besoin, l'équipe d'audit pourrait prélever des échantillons à remettre pour analyse à un laboratoire externe désigné à cet effet par l'IMANOR.

La décision favorable à la labellisation, basée sur le rapport d'évaluation, accorde au demandeur le droit d'utiliser le label Halal sur ses produits labellisés. Le maintien de ce droit d'usage est basé sur deux surveillances les première et deuxième années qui suivent la labellisation, et sur un renouvellement après trois ans. Le détail de ces dispositions ainsi que d'autres mesures complémentaires, font l'objet des Règles générales du Label Halal .



plus à démontrer. Dès lors, il nous a semblé opportun de mettre en valeur les synergies entre halal et casher, et pourquoi pas, identifier des créneaux porteurs d'export du casher à partir du Maroc.

Y aura-t'il des conférences, quels seront les sujets abordés?

Oui c'est l'un des temps forts de Expo Halal International. Tous les thèmes en lien avec l'export du halal, les normes,



les conditions d'achat et de distribution, mais également le marketing, les données sur les marchés cibles, et les principales innovations dans les produits, le positionnement, et enfin sur les données chiffrées du secteur de par

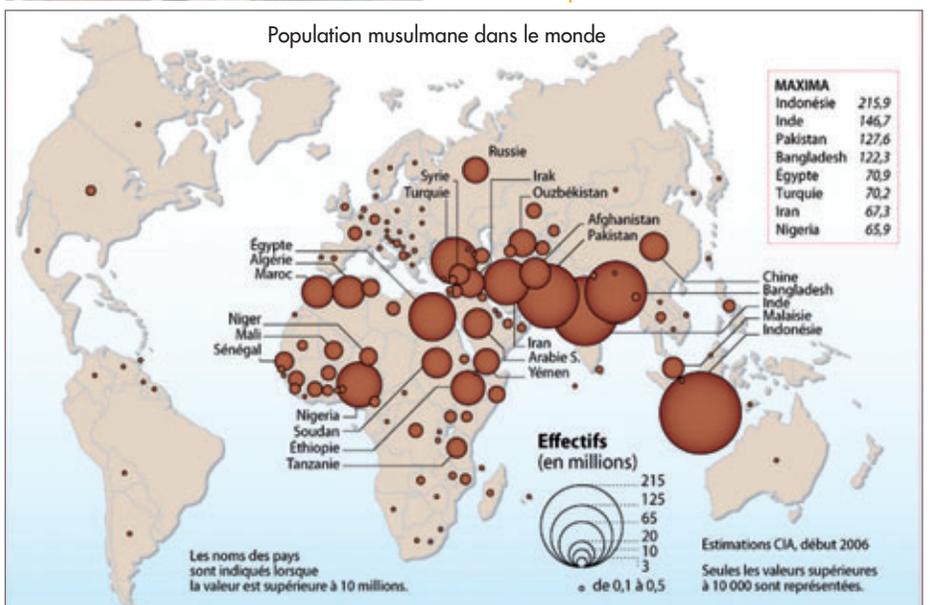


le monde. La nouvelle norme du halal que les pouvoirs publics au Maroc ont élaboré sera présentée pour la première fois dans ce salon, de nombreuses entreprises viendront pour en découvrir les conditions d'attribution. Nous avons prévu également des Trophées qui mettront en valeur les pionniers du



secteur au Maroc et à l'international, les innovations, et les partenariats réussis. Le premier salon Export Halal International est prévu du 13 au 15 septembre prochains à Meknès, en partenariat avec le CRI de Meknès Tafilalet et d'autres partenaires marocains et étrangers.

Informations et contacts : www.expo-halal-international.com



Les additifs :

Les additifs alimentaires sont très courants de nos jours mais pas toujours autorisés par



Bien que l'étiquetage des ingrédients (et additifs) soit obligatoire, les fabricants ont deux choix à leur disposition et peuvent soit indiquer directement la dénomination usuelle de l'additif sur l'étiquette de leurs produits, ou bien employer le numéro correspondant. Et ce sont ces numéros qui posent problèmes car on ignore bien souvent ce qu'ils renferment réellement. Ainsi, certains additifs peuvent être d'origine végétale ou animal (avec le même symbole !). S'ils ne sont pas clairement identifiés d'origine végétale, il faut les éviter ou demander des indications supplémentaires, directement à la société productrice. Et



ce n'est pas si simple car si les produits fabriqués au par les société marocaines ne présentent pas de problèmes, qu'en est-il des produits importés ?

La liste qui suit peut vous aider à y voir plus clair.

Liste des additifs E alimentaires à éviter (cette liste n'est pas exhaustive)

E153 Charbon médicinal Colorant : Halal si 100% végétal, Haram si animal.

E170 Carbonate de calcium Colorant : Haram si extrait d'os d'animaux, Halal si minéral.

E322 Lécithine Emulsifiant et Stabilisant : Halal si extrait de soja ou

de jaune d'œuf, Haram si extrait de graisse animale.

E422 Glycérol Sucre : Halal si végétal, Haram si animal.

E441 Gélatine Emulsifiant et Stabilisant Haram.

E470 Sels de sodium, de potassium, de calcium ou de magnésium d'acides gras Emulsifiant et Stabilisant : Halal si extrait de graisse végétale, Haram si extrait de graisse animale porcine.

E920 L-Cysteine Hydrochloride Divers : Haram si de source capillaire humaine, Halal si synthétique.

Tout produit qui contient un ingrédient interdit devient entièrement interdit. Ceci s'applique aux aliments, aux additifs alimentaires et aux produits pharmaceutiques comme les vitamines. Il existe des listes indicatives sur Internet qui répertorient les produits sur la base de leurs composantes, classifiés en halal (licite), haram (illicite) et mashbuh (suspect, et donc interdit). Ces listes indiquent parfois les composantes de ces produits et demandent au consommateur en cas de doute de prendre contact avec le producteur. En règle générale, tout produit qui contient du porc ou de l'alcool est interdit. Ainsi la gélatine est considérée comme illicite si elle est produite du porc, et licite si elle est produite d'un autre animal licite égorgé selon la méthode islamique. La vanille et son sous-produit la vanilline sont considérés comme illicites parce qu'elles sont produites avec de l'alcool. La vitamine E, si elle est produite à partir d'un animal, est suspecte, mais elle est halal si elle est produite à partir d'huile végétale. Le cholestérol, la glycérine, les hormones et le petit lait sont considérés comme suspects.

Les additifs suivants sont Halal si extraits de graisse végétale, Haram si extraits de graisse animale.



Halal ou Haram ?

la religion musulmane. Il convient donc d'être très attentif à l'étiquetage des produits.



E471 Mono et diglycérides d'acides gras Emulsifiant et Stabilisant
E472 Divers esters de mono et diglycérides d'acides gras Emulsifiant et Stabilisant
E473 Sucresters d'acides gras Emulsifiant et Stabilisant
E474 Sucroglycérides Emulsifiant et Stabilisant
E475 Esters polyglycériques d'acides gras Emulsifiant et Stabilisant
E476 Polyricinoléate de polyglycérol Emulsifiant et Stabilisant
E477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras Emulsifiant et Stabilisant
E478 Esters d'acides gras lactiques de glycérol et de propane-1,2-diol Emulsifiant et Stabilisant
E481 Stearoyl-2-Lactylate de sodium Emulsifiant et Stabilisant
E482 Stearoyl-2-Lactylate de calcium Emulsifiant et Stabilisant
E483 Tartrate de stéaryle Emulsifiant et Stabilisant
E493 Monolaurate de sorbitane Emulsifiant et Stabilisant
E570 Acide stéarique Divers

Les additifs suivants sont Halal si extraits de protéines végétales, Haram si extraits de protéines animales.

E 441, E 485, E542 : Gélatine

La gélatine est une protéine obtenue par l'action de l'eau chaude (hydrolyse) sur le collagène du tissu animal d'origine porcine ou bovine uniquement. Il n'existe pas de gélatine dite végétale.

Attention : Ne pas confondre la « gélatine » qui est d'origine animale, avec les « agents gélifiants » qui sont d'origine végétale tels que : Guar, Caroube, Carraghénane, Amidon de maïs ou de riz.

E620 Acide glutamique Exhausteur de goût

E621 Glutamate monosodique (MSG) Exhausteur de goût

E622 Glutamate monopotassique Exhausteur de goût

E623 Digtlutamate de calcium Exhausteur de goût : Halal si d'origine végétale, Haram si d'origine animale.

Les additifs suivant sont Halal si extraits

de sardines séchées, Haram si extraits de viandes.

E630 Acide inosinique Exhausteur de goût

E631 Inosinate disodique Exhausteur de goût

E632 Inosinate de potassium Exhausteur de goût

E633 Inosinate de calcium Exhausteur de goût

E634 Rubonucléotide 5' de calcium Exhausteur de goût

E635 Rubonucléotide 5' de sodium Exhausteur de goût



Les additifs sont des produits utilisés par l'industrie de l'agroalimentaire, ils sont plus de 150 (colorants, conservateurs, antioxydants, émulsifiants et additifs) et ils ne figurent pas tous et toujours sur les étiquettes.

On les distingue selon un code fixé au niveau européen qui se compose de la lettre «E» suivie d'un numéro permettant d'identifier la catégorie. Par exemple : 100 pour les colorants ; 200 pour les conservateurs ; 300 pour les agents anti-oxygène ; 400 pour les agents de texture.

Le cas E120 : (colorant) Rouge de cochenille (insecte)

Cet additif fait débat car il apparaît dans bon nombre de produits et même des produits dits Halal ! L'additif « E 120 » (aussi désigné par l'appellation « acide carminique » et « carmin ») est un colorant rouge d'origine naturelle fréquemment employé dans les produits alimentaires (notamment dans la charcuterie et la confiserie) et les produits de beauté. Ce colorant est extrait des carcasses broyées de la femelle de la cochenille, un insecte hémiptère, qui est tuée par exposition à la chaleur du soleil ou par immersion dans de l'eau bouillante. La consommation d'insectes étant interdite d'après l'approche juridique (madh-hab) de l'Imâm Abou Hanîfah (rahimahoullâh), les produits contenant du « E 120 » ou du « carmin de cochenille » ne sont pas considérés comme étant halal et leur consommation n'est donc pas autorisée pour les hanafites. A noter que le colorant E120 peut également être synthétique...

Le Ramadan Bu Profits pour les uns, dépens

Repas gargantuesques, grandes réunions familiales, achats d'électromé le Ramadan a été, cette année encore, un mois de surconsommation qui a profité à tout



Les ménages le savent bien, leur budget, en période de Ramadan, double, voire triple, au profit des commerçants et grandes enseignes. Et ces derniers l'ont bien compris et n'hésitent pas à susciter le désir du consommateur. Produits alimentaires (+18%) ou électroménagers : réfrigérateur, télévision, gazinière, ... la grande distribution (qui triple son chiffre d'affaire) fait étalage des produits « spécial ramadan » pour booster ses ventes. Il faut dire que les produits alimentaires comme les dattes,

le lait, la farine, l'huile, les oeufs sont fortement consommés pendant le mois sacré. Et le lancement de nouveaux produits alimentaires, de promotions, est récurrent pendant ce mois saint.

Mais ce ne sont pas les meilleures ventes. Les plus gros chiffres d'affaires concernent les marchands d'articles électroménagers (qui multiplient par 4 leur chiffre) notamment les téléviseurs et les réfrigérateurs. La sortie quasi au même moment des nouveaux téléviseurs Samsung, LG et Panasonic n'est pas le fruit du hasard !

D'ailleurs, la publicité bat son plein pour séduire le consommateur. Et tout le monde veut sa part du marché : les entreprises saisonnières dont les produits sont consommés particulièrement pendant le mois de ramadan, les petits annonceurs qui d'ordinaire ne communiquent pas, et même les gros groupes comme la BMCE, Maroc Telecom ou Meditel avec des budgets très importants. Flyers, 4x3, spots radios, et surtout... la télévision. En effet, côté marché télévisuel, le business est encore plus important ! Publicitaires, producteurs et programmeurs sont sur le pied de guerre. Grâce aux séries spécialement conçues pour le Ramadan, les chaînes font énormément de profits avec les spots publicitaires. A l'heure du Ftour, pas moins de 20 spots se succèdent (notamment des publicités agroalimentaires) à des prix avoisinant les 65 000 dh pour 30 secondes,



siness es pour les autres

nager et autres objets pour la maison,
le monde... Sauf peut-être au consommateur !

soit presque le double que d'habitude. Il faut dire que les spectateurs sont au rendez-vous car la journée de travail est plus courte et on passe beaucoup de temps à la maison... Devant la télé ! Les principales chaînes marocaines atteignent même 90% de téléspectateurs à la rupture du jeûne.



Mais si les sociétés louent ce mois de Ramadan, les ménages, eux font face à des dépenses supplémentaires qui parfois mettent en péril la situation familiale d'autant plus

que les commerçants en profitent souvent pour augmenter les prix des denrées les plus demandées comme la viande, les tomates, la farine, ... Et malgré des mesures gouvernementales pour surveiller et enrayer le phénomène, les pratiques d'augmentation des prix subsistent. C'est pour cela que beaucoup sollicitent un crédit pour subvenir aux besoins de la famille lors du mois sacré.

Toutes ces dépenses alimentaires suscitent plus d'achalandage et cette année, le marché national a affiché un approvisionnement satisfaisant.

Les prévisions de l'offre et de la demande des principaux produits consommés durant ce mois ont fait ressortir que le marché s'est bien tenu et les prix se sont situés à des niveaux acceptables. Par exemple : Les prix des produits de base sont restés à leurs niveaux habituels notamment les farines, le sucre, l'huile et le lait. Les augmentations de prix enregistrées pour certains produits étaient, semble-t-il, dues essentiellement au comportement des consommateurs qui s'approvisionnent en quantité supérieure aux besoins au début du mois sacré de Ramadan et non pas à l'indisponibilité



Savola Morocco S.A

Filiale d'une grande multinationale opérant dans l'agroalimentaire



Afia, huile 100% naturelle, pure et facilement digestible, donne du goût et de l'onctuosité à vos plats.

RP n°7 - Route Marrakech - Zone industrielle - Berrechid - Maroc
Tél : 05 22 53 56 56 - Fax : 05 22 32 78 10

des produits. Les cours se sont stabilisés après la première semaine de Ramadan. En dépit de la demande accrue du consommateur marocain en période estivale qui stocke pour ne pas manquer et déstabilise l'offre/demande, les prix des principales denrées ont affiché des niveaux stables, voire en baisse comparés aux prix de l'an dernier à la même période. Cependant, comparé aux autres mois de l'année, certains



prix ont augmenté sensiblement pour des produits comme les sardines, les volailles et autres viandes.

Et comme tous les ans, nous avons vu fleurir dans les rayons des commerçants de nouveaux produits, de nouvelles saveurs et des ventes en lots offrant une petite économie mais surtout permettant aux sociétés de vendre plus. Évidemment, les produits associés traditionnellement au Ramadan comme les feuilles de brick, les dattes (très prisées et que l'on doit importer de Tunisie, Algérie ou même Irak pour faire face à la demande), amandes, cacahuètes, noix et lait fermenté ont été

très prisés durant ce mois sacré et les offrent furent nombreuses.

D'autres produits ont été surconsommés comme les sodas et les fromages à pâtes fondues de type Vache qui Rit, mais aussi les corn flakes (une nouveauté en 2012), les yaourts et les chocolats. Chaleur oblige, les fabricants de glaces n'étaient pas en reste avec de nouveaux parfums comme chez Häagen Dazs ou Pingouin.

Les super et hypermarchés ont également

En période de Ramadan, les ménages qui n'ont pas la chance de trouver un soutien financier auprès des membres plus aisés de leur famille se tournent vers les solutions apportées par des crédits à la consommation. Pour répondre aux besoins de la demande grandissante des familles en difficulté financière, les banques, sociétés de crédit ou organismes de refinancement de crédits de consommation ont investi le marché. Ces sociétés proposent des offres sur mesure pour attirer le plus de clients possible. Au Maroc, le secteur du financement par crédits a enregistré une progression conséquente au cours des 10 dernières années. Le crédit à la consommation ferait d'ailleurs partie des paramètres centraux de l'endettement des foyers marocains. Toutefois, les clients sont protégés par une réglementation renforcée pour diminuer les risques de surendettement.

Un bon mois pour les traiteurs et pâtisseries.

Chebbakias, briouates, pastillas, cornes de gazelles, fekkas, ces mets sont particulièrement appréciés en cette période de Ramadan. Les pâtisseries et les traiteurs l'ont bien compris et n'ont pas hésité à installer devant leurs boutiques des tentes et des espaces de vente directe. Viennoiserie et gâteaux salés, bouchées et autres délices maisons, certains traiteurs ont augmenté leur chiffre d'affaire de 50%, surtout ceux qui approvisionnent les grandes surfaces. L'explication vient certainement des ménages qui préfèrent de plus en plus acheter des produits tout prêts surtout chez les plus jeunes. En effet, les femmes travaillent de plus en plus et beaucoup de couples n'ont plus de domestiques alors, il faut se débrouiller autrement et les petits plaisirs prêts à être dégustés sont très pratiques. Autres tendances, les produits du monde : avec sushis japonais, risottos italiens, canapés français, cuisine indienne ou libanaise, ... Les gens ont souhaité découvrir d'autres saveurs, d'autres cultures culinaires et le mois du Ramadan en est une belle occasion.

Cette année certains lieux se sont privatisés pour offrir des Ftour différents et prestigieux. Par exemple, Rahal Maître Traiteur a privatisé le Tahiti Beach Club et convié à un Ftour de prestige dans un cadre estival d'exception. Pieds dans l'eau avec vue imprenable sur la mer, chacun a pu savourer en open buffet les célèbres plats de la maison Rahal. Un large choix de mets, un cadre féérique et une ambiance de rêve s'ets offert aux convives et à leurs amis durant ce mois sacré pour des ruptures de jeûne signés par un grand traiteur.



compris que cette période de grands achats était propice aux étalages de lots de charcuteries, saucisses, fromages à tartiner, huile en bidons de 5 litres, packs de lait ou de sucre, nombreux sacs de farines.

Cette année encore, le mois du ramadan a révélé une nouvelle tendance : la rupture du jeûne se fête de plus en plus au restaurant, surtout chez les trentenaires. Les restaurateurs l'ont bien compris et ont allié exigence commerciale et préceptes culturels. Lieux branchés, menus appétissants et accessibles, ambiance conviviale... Une vraie réussite !

Abdelouahed Ezdi, attaché de direction au Meridien N'Fis de Marrakech :

« Pour nous l'activité est plutôt moyenne au niveau des points de vente, par contre chaque année nous préparons tout un programme pour ce mois sacré et nous centralisons le tout sur un buffet que nous nommons Khaymat Ramadan et qui est dressé pour la rupture du jeûne et le dîner avec une animation live. C'est une expérience que nous avons mis en place depuis 6 ans et chaque année nous enregistrons de plus en plus

de clients.

Les clients sont attirés par le buffet qui est très varié et qui comprend des spécialités marocaines, orientales et internationales. Ils sont aussi attirés par le cadre et le décor de la Khaymat. De plus, nous avons une animation que nous adaptons à ce mois sacré.

Nos clients :

- Clients étrangers résidents à l'hôtel qui préfèrent réserver pour ce buffet que d'aller manger à la carte au niveau des restaurants.
- La clientèle musulmane résidente à l'hôtel.
- Beaucoup de sociétés organisent des tables rondes au profit de leurs cadres le soir.
- Et à partir de la 2^{ème} semaine du mois de Ramadan nous sommes sollicités par des clients résidents à Marrakech qui viennent partager avec nous le Ftour et le Shour, ils viennent souvent en famille et c'est souvent des tables de 6, de 8 et même plus. »

Renseignement et contact du restaurant
05 24 33 94 00

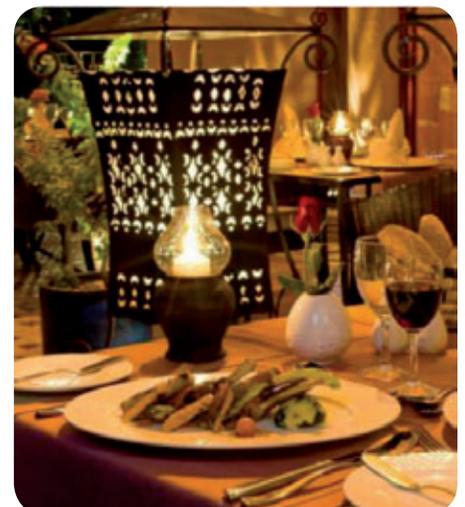
Mêlant harmonieusement plaisir et convivialité, l'hôtel Hyatt Regency Casablanca, dans sa traditionnelle hospitalité, a invité ses clients à



célébrer le mois sacré de Ramadan aux salons Bissat & Living Room.

Lors de ces F'tours de prestige, les couleurs et la générosité des buffets ont charmé les papilles et ont fait de la rupture du jeûne une expérience inoubliable, à vivre en famille ou entre amis. Le Chef s'est joué à réinterpréter les mille et une saveurs d'Orient, en proposant une abondance de plats traditionnels marocains, enrichis de spécialités Libanaises. Beaucoup de personnes ont pu apprécier les meilleurs mets de notre pays dans une ambiance orientale et décontractée. De plus, une musique orientale traditionnelle égayait chaque soirée.

Renseignement et contact du restaurant
05 22 43 12 71



Calendrier



USA

Western Foodservice & Hospitality Expo 2012

Salon des services pour la restauration et l'hôtellerie

Du 12 au 14 août 2012
à ANAHEIM

Tél : +1 (203) 840-4800
Fax : +1 (203) 840-5805
inquiry@reedexpo.com



CHINE

CXIAF 2012

Salon international chinois (Xinjiang) de l'agriculture

Du 12 au 14 août 2012
à ÜRÜMQI

Tél : +86 (29) 87818002
Fax : +86 (29) 87812358
www.cxiaf.com.cn/en/
xazhenwei@vip.sina.com



USA

Expo Comida Latina

Salon de l'alimentation et de la boisson hispaniques

Du 12 au 14 août 2012
à ANAHEIM

Tél : +1 (207) 842-5500
Fax : +1 (207) 842-5503
www.expocomidalatina.com/
info@expo-comida-latina.com



HONG-KONG

International Tea Fair

Salon international du thé, produits, emballages, ustensiles à thé...

Du 16 au 18 août 2012
à HONG-KONG

Tél : +852 1830 668
Fax : +852 2824 0249
www.hktdc.com/info/ms/fr/
French.htm
exhibitions@tdc.org.hk



BRÉSIL

Expo Logística 2012

Forum international et expo sur la logistique

Du 20 au 22 août 2012
à RIO DE JANEIRO

Tél : +55 (21) 3035-3100
Fax : +55 (21) 3035-3101
http://expologistica.com.br/
expologistica@fagga.com.br



CHINE

MICONEX 2012

Salon international et conférence de la mesure, de l'instrumentation et de l'automatisation

Du 21 au 24 août 2012
à SHANGHAI

Tél : +86-10-64226652
Fax : +86-10-64260829
www.miconex.com.cn/cn/web/
index.aspx
webmaster@miconex.com.cn/
xazhenwei@vip.sina.com



SLOVAQUIE

Agrokomplex 2012

Salon international de l'agriculture et de l'agro-alimentaire

Du 23 au 26 août 2012
à NITRA

Tél : +421 37 6572 111
www.agrokomplex.sk/
agrokomplex@agrokomplex.sk



INDE

Agritech India 2012

Salon international de l'agriculture, des produits frais, de la volaille

Du 25 au 27 août 2012
à BANGALORE

Tél : +91 (11)-26680683
Fax : +91 (11)-26680153
www.agritechindia.com/
mediatoday@vsnl.com



SLOVÉNIE

Sejem Agra 2012

Salon international de l'agriculture et de l'alimentation

Du 25 au 28 août 2012
à GORNJA RADGONA

Tél : +386 (0)2 564 2 100
Fax : +386 (0)2 564 2 160
www.pomurski-sejem.si/
info@pomurski-sejem



SUÈDE

World Water Week 2012

Forum international de l'eau

Du 26 au 31 août 2012
à STOCKHOLM

Tél : +46 8 522 139 60
Fax : +46 8 522 139 61
www.worldwaterweek.org/
siwi@siwi.org



BRÉSIL

Fenasucro & Agrocana 2012

Salon international des filières du sucre et du bioéthanol - Salon International du business et des technologies de la canne à sucre

Du 28 au 31 août 2012
à SERTÃOZINHO

Tél : +44 20 8271 2134
Fax : +44 20 8910 7823
www.fenasucroagrocana.com.br/
multiplus@mfe.com.br



CHINE

Biotech Shenzhen 2012

Salon international des biopharmacies et des biotechnologies

Du 29 au 31 août 2012
à SHENZHEN

Tél : +852 2827 6766
Fax : +852 2827 6870
www.coastal.com.hk/biotech/
general@coastal.com.hk



SLOVÉNIE

Fedoba 2012

Salon professionnel du chocolat et de la confiserie

Du 01 au 04 sept. 2012
à BRUXELLES

Tél : +32 (0)9 241 92 11
Fax : +32 (0)9 241 93 25
www.fedoba.com/
info@flandersexpo.be



POLOGNE

Logistyka 2012

Salon international de la logistique

Du 03 au 06 sept. 2012
à KIELCE

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



FRANCE

Innov-Agri 2012

Salon de l'innovation en agriculture

Du 04 au 06 sept. 2012
à OUTARVILLE

Tél : +33 (0)1 40 22 79 00
Fax : +33 (0)1 42 46 16 42
www.gfa-events.com/
contact@lafranceagricole.fr



HONG-KONG

Asia Fruit Logistica 2012

Salon professionnel international du marché des fruits et légumes

Du 04 au 06 sept. 2012
à HONG-KONG

Tél : +49 (0)30 3038 0
Fax : +49 (0)30 3038 2325
www.gp-events.com/
info@gp-events.com

des salons



Riga Food 2012 LETTONIE

Salon professionnel international de l'alimentation, des process agro-alimentaires

Du 05 au 08 sept. 2012
à RIGA

Tél : +371 67065000
Fax : +371 67065001
www.bt1.lv/bt1/rigafood/
rigafood@bt1.lvwww.hktcd.com/



Food & Hotel Thailand 2012 THAÏLANDE

Salon international de l'alimentation et des boissons, de l'hôtellerie, de la restauration

Du 05 au 08 sept. 2012
à BANGKOK

Tél : +44 (0)20 7840 2100
Fax : +44 (0)20 7840 2111
www.besallworld.com/food/2012/
en/index.asp
fht@besallworld.com



INDE

Fi India - Food Ingredients

Salon international des ingrédients alimentaires

Du 06 au 07 sept. 2012
à BOMBAY

Tél : +31 346 559444
Fax : +31 346 573811
http://hieurope.ingredientsnetwork.com
Filndia@cmpi.biz



Soltec 2012 ALLEMAGNE

Salon de l'énergie solaire

Du 07 au 09 sept. 2012
à HAMELIN

Tél : +49 (0) 30 - 32 60 27 60
Fax : +49 (0) 30 - 32 60 27 61
www.expotecgmbh.de/wDeutsch/
index.php
info@expotecgmbh.de



ITALIE

SANA 2012

Salon international des produits naturels - Nutrition, santé, environnement

Du 09 au 12 sept. 2012
à BOLOGNE

Tél : +39 (0)5 12 82 111
Fax : +39 (0)5 12 82 332
www.sana.it/
info@sana.it



AUSTRALIE

Fine Food Australia 2012

Salon international de l'alimentation et de l'équipement pour la restauration et l'hôtellerie

Du 10 au 13 sept. 2012
à MELBOURNE

Tél : +61 3 9261 4541
Fax : +61 3 9261 4545
www.finefood.com.au/
food@ausexhibit.com.au



INDE

Sweet & Snack Factory

Salon international des procédés et de la fabrication pour les industries de la confiserie, de la boulangerie et des snacks

Du 11 au 13 sept. 2012
à BOMBAY

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



PHILIPPINES

Afex - Asia Food Expo 2012

Salon international des machines, équipements et technologies

Du 12 au 15 sept. 2012
à MANILLE

Tél : +632 834-0085
Fax : +632 831-3828
www.afex.com.ph/
tradeinfo@afex.com.ph



USA

Miami International Wine Fair 2012

Salon international du vin de Miami

Du 14 au 16 sept. 2012
à MIAMI, FL

Tél : +1 (866) 887-9463
Fax : +1 (866) 229-3031
www.miamiwinefair.com/
nfo@miamiwinefair.com



ALLEMAGNE

IBA 2012

Salon international de la boulangerie

Du 16 au 21 sept. 2012
à MUNICH

Tél : +49 (089) 9 49 55-115
Fax : +49 (089) 9 49 55-239
www.iba.de/
info@messe-duesseldorf.de



RUSSIE

World Food Moscow 2012

Salon international de l'alimentation et des boissons

Du 17 au 20 sept. 2012
à MOSCOU

Tél : +44 (0)20 7596 5000
Fax : +44 (0)20 7596 5111
www.worldfood-moscow.com/
enquiry@ite-exhibitions.com



BRÉSIL

Mercoagro 2012

Salon international du business et des process de la viande

Du 17 au 20 sept. 2012
à CHAPECÓ

Tél : +55 11 3598-7800
Fax : +55 11 3598-7801
www.mercoagro.com.br/
flavio.lemos@btsmedia.biz



FRANCE

Vae Expo 2012

Salon de la vente à emporter et de la restauration rapide

Du 19 au 20 sept. 2012
à PARIS

Tél : +33 (0)1 47 31 14 59
Fax : +33 (0)1 47 31 15 25
www.vaeexpo.com/
info@vaeexpo.com



CHINE

Sweets & Snacks China 2012

Salon international de la confiserie, de la boulangerie et de la crème glacée

Du 20 au 22 sept. 2012
à SHANGHAI

Tél : +65 6500 6700
Fax : +65 6294 8403
www.worldoffoodchina.com/
wofchina@koelnmesse.com.sg

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

Emballage 2012 : Le

Sur un marché mondial tiré quantitativement de l'industrie française de l'emballage



aux emballages en plastique rigide qui enregistreraient respectivement 40 milliards \$ et 33 milliards \$ de croissance cumulée à 2016.

Le papier-carton, premier matériau d'emballage en 2010 avec un marché évalué à 210 milliards \$, maintiendrait sa position de leader en 2016 à 250 milliards \$, soit une croissance de 3 % l'an. La consommation des produits alimentaires, d'hygiène-beauté, chimiques, électriques et électroniques profitera aux emballages en carton ondulé. L'accroissement des marchés des produits de soin, des médicaments et des produits alimentaires surgelés

Estimée à 670 milliards de \$ en 2010, la production mondiale d'emballages atteindrait 820 milliards \$ en 2016 selon la dernière étude de marché de Pira International. Cette croissance serait essentiellement portée par l'urbanisation, l'investissement dans la construction, le développement du secteur de la santé, le développement dans les économies émergentes et les économies en transition dont la Chine, l'Inde, le Brésil et certains pays d'Europe de l'Est. L'augmentation du pouvoir d'achat dans ces pays devrait conduire à une demande accrue en équipements de la part des ménages qui sera accompagnée d'une demande en consommables et en emballages. C'est ainsi que l'achat de lave-linge entraîne une consommation de produits lessiviels emballés.

En 2017 la Chine, dont le marché de l'emballage est estimé à 80 milliards de \$ en 2010, dépasserait les USA, premier marché mondial en 2010 avec 137 milliards de \$. L'Inde, dont le marché a doublé depuis 9 ans, entrerait dans le « top ten » des marchés mondiaux et verrait sa demande à nouveau doubler

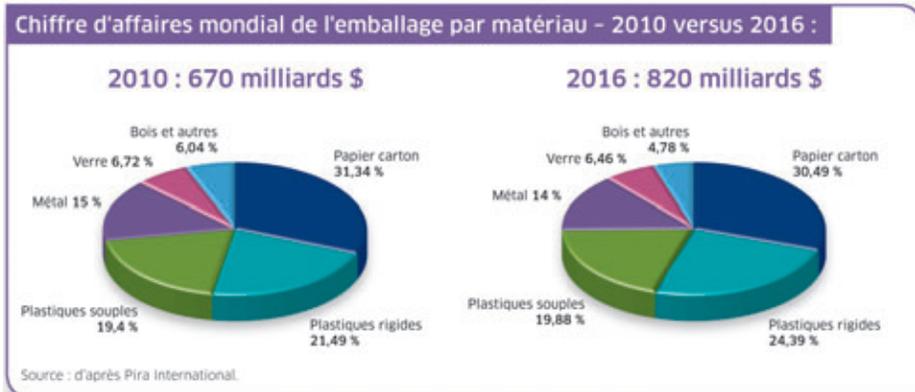
dans les 5 ans à venir à 24 milliards de \$.

Un classement entre matériaux inchangé au niveau mondial.

Toujours selon la même source, le taux de croissance annuel moyen de plus de 3 % de l'industrie mondiale de l'emballage profiterait principalement aux emballages en papier-carton et



Perspectives **2016** :
820 milliards \$ pour l'industrie mondiale de l'emballage



marché et ses enjeux

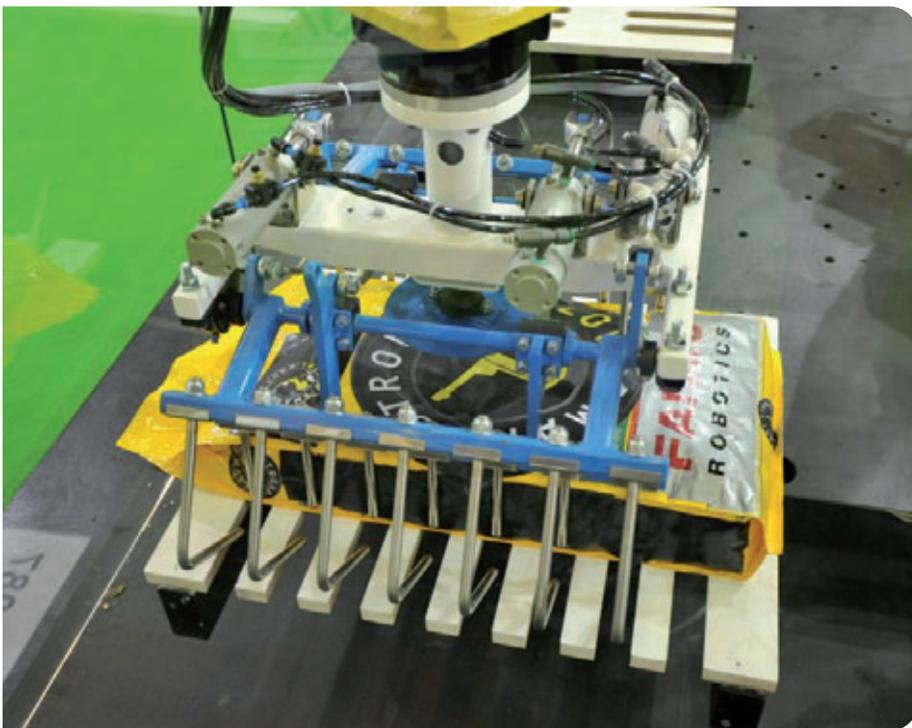
par les économies émergentes, le chiffre d'affaires enregistre près de 10 % de croissance en 2010.



La croissance soutenue par les marchés émergents, l'évolution technologique portée par les économies avancées.

L'agro-alimentaire et les boissons seront toujours les principaux secteurs utilisateurs d'emballages mondiaux avec 43 milliards \$ d'emballages consommés en 2016. Le secteur des soins et de la santé ne sera pas en reste avec un taux de croissance annuel estimé à 4,5 % pour atteindre un total de 34 milliards \$. Les emballages de produits cosmétiques devraient spécifiquement croître de 4,2 % l'an à 24 milliards \$.

Les développements technologiques attendus mèneront à une plus grande consommation de biopolymères avec des applications à la fois rigides et souples. En 2010, la production mondiale de matières plastiques biosourcées était de 720 000 tonnes soit 0,3 % de la production de l'ensemble des matières plastiques. Les développements concerneront également une amélioration de la valeur ajoutée des emballages avec des revêtements fonctionnels et barrières, des graphismes toujours améliorés et une réduction des ressources employées par la poursuite de l'effort continu d'allègement des matériaux.



boissons, les cosmétiques, les produits d'hygiène corporelle et les détergents. Celle pour les emballages en plastique souple sera soutenue par les produits alimentaires frais et transformés, les médicaments et par divers marchés industriels.



La part de marché des emballages métalliques estimée à plus de 15 % en 2010 devrait enregistrer une baisse au profit des emballages en plastique rigide. Elle atteindrait 14 % du marché total tous matériaux confondus en 2016. La progression de la demande pour des emballages en verre serait également ralentie passant de 45 milliards \$ en 2010 à environ 53 milliards \$ d'ici à 2016.



entre autres, devrait profiter au carton plat.

Les plastiques rigides, deuxième matériau en 2010 avec plus de 21 % de parts de marché à 144 milliards \$, pèseraient 200 milliards \$ en 2016. L'emballage souple passerait de 130 milliards de \$ en 2010 à plus de 163 milliards de \$ d'ici 2016. La demande pour des emballages en plastique rigide sera particulièrement soutenue par les

Salon de l'emballage : du 19 au 22 novembre – Paris Nord Villepinte

Comment fabrique-t-on



Les glaces ne datent pas d'hier et tout commence en Chine et en Arabie. Il y a quelques millénaires déjà, les Khalifes de Bagdad buvaient des sirops refroidis avec de la neige appelée «sharbet» (qui a donné naissance au sorbet). Les premières glaces aux fruits apparaissent à la Cour du Célèbre Alexandre Le Grand (macédoines de



fruits mélangées à du miel et refroidies au contact de la neige). Trois siècles plus tard, la glace fait des adeptes chez les empereurs romains notamment Néron. Au XII^{ème} siècle, de retour de Chine avec une sorbetière dans ses bagages, l'aventurier Marco Polo fait découvrir au royaume italien les premières véritables recettes de glaces. Puis c'est le tour de la France, grâce Catherine de Médicis, qui fit découvrir à son époux Henri II et toute la Cour les plaisirs de ce dessert. Les glaces évoluent ensuite au fil des progrès techniques.

À la fin du XIX^{ème} siècle, les premiers marchands de glaces ambulants apparaissent avec les progrès notables en matière de conservation. En 1862, à l'exposition universelle de Londres, Ferdinand Carré présente une machine permettant de fabriquer en continu

des cubes de glace (200 kg/heure). Puis quelques années après, Charles Tellier invente la première armoire conservatrice. 1904, exposition universelle de Saint-Louis, aux Etats-Unis, voit la naissance des premiers cornets. 1924, les bâtonnets sont inventés par l'américain Christian Nelson. 1929, l'américain Clarence Birdseye met enfin au point le principe de la surgélation. Les glaces ne cesseront jamais de plaire !

Sorbets, glaces, crèmes glacés, chacun a ses préférences. Nous avons choisi de vous parler des crèmes glacées...

Comment se fabriquent-elles ?

La crème glacée est une préparation sucrée et parfumée à base de produits laitiers solidifiés sous l'effet



Quelles sont les différences entre une glace, un sorbet et une crème glacée ?

Ces produits sont soumis à des règles strictes, définies dans un code des pratiques loyales et partagées avec les artisans glacières.

Un sorbet est un mélange d'eau et de sucres dans lequel aucune matière grasse n'est ajoutée et contenant au minimum 25 % de fruits et/ou de légumes.

Une glace est un mélange de protéines (laitières, végétales et/ou d'œuf), de matières grasses (laitières, végétales et/ou d'œuf) et de sucres. Elle peut ensuite revêtir différentes formes : glace au lait, glace aux œufs, dont les compositions varient. La crème glacée est le résultat de l'association de matières grasses exclusivement laitières et d'œuf, de protéines laitières, de protéines d'œuf et de sucres. Elle doit contenir au minimum 5% de matières grasses laitières.

de la congélation. La crème glacée traditionnelle contient du lait, de la crème, du sucre, des arômes naturels et quelquefois des œufs.

La crème glacée industrielle est généralement faite à partir d'un mélange de crème, de lait ou de lait évaporé additionné des solides du lait sans gras (16 à 24%), du sucre (14 à 16%), des

les crèmes glacées ?



émulsifiants, des stabilisateurs (tels que des gommés végétales), des essences et des colorants, parfois naturels, mais le plus souvent artificiels.

En fabrication commerciale, le lait entrant est d'abord condensé pour en retirer le surplus d'eau, puis on lui ajoute les matières solides, le sucre et divers additifs.

La préparation est battue après un début

de congélation pour éviter la formation de cristaux de glace, ce qui permet d'obtenir un produit léger et onctueux.

Le mélange est ensuite pasteurisé. L'ajout de fruits, de noix, de raisins, de bonbons et autres produits se fait avant la pasteurisation à une température de 70 à 85°C durant 2 à 20 s. La pasteurisation peut aussi s'effectuer à UHT, soit 100 à 130°C durant 1 à 40 s. Le résultat est alors homogénéisé afin d'uniformiser et de stabiliser l'émulsion. La préparation est ensuite congelée dans des appareils qui barattent le mélange à l'aide de palettes ou de batteurs et qui incorporent de l'air afin de réduire la cristallisation. Le produit est congelé à une température se situant entre -5 et -6°C. Une fois l'air introduite dans le mélange, la crème glacée est mise dans des contenants et surgelée en dessous de -18°C, température nécessaire à la bonne conservation des qualités du produit.

La crème glacée est ensuite conditionnée, stockée et livrée dans des camions frigorifiques sur les points de vente.



Intégrés dans une alimentation équilibrée, les crèmes glacées présentent de nombreux atouts notamment en terme de calcium. En effet, une portion de crèmes glacées de 125 ml (soit 2 boules) apporte environ 100 mg de calcium (contre 118 mg dans 100 g de lait). Le

Crèmes glacées et nutrition

calcium est nécessaire à la croissance, la solidité des os et des dents. Chaque jour, un enfant a besoin d'environ 1200 mg de calcium. Véritables «anti-coup de pompe», les crèmes glacées contiennent également des glucides à absorption rapide qui permettent de restaurer les taux de glycémie.

Aux États-Unis, on produit 4,9 milliards de litres de crème glacée chaque année.

Au Canada, pour être qualifié de «crème glacée», un produit doit contenir au moins 10% de gras ou 8% s'il y a addition de cacao, sirop de chocolat, fruits ou noix. Si un produit contient moins de matières grasses, on le nomme «dessert laitier».

Pour plus de rendement, on ajoute de l'air. Le volume peut ainsi augmenter de 80%; par exemple pour 1 000 litres de mélange, on obtient 1 800 litres de crème glacée.

On peut avoir une idée de la teneur en air en pesant la crème glacée; un litre de crème glacée non insufflée pèse environ 500 g.

La crème glacée qui contient moins d'air est plus nourrissante.

À partir de quels ingrédients fabrique-t-on une glace ?

Ils varient en fonction du type de produits désiré : glace aux fruits ou aux œufs, sorbet ou crème glacée :

- Lait ou crème, sucre et fruits pour les glaces aux fruits ou au sirop de fruits ;
- Lait, jaunes d'œufs, sucre, arômes (vanille, cacao, café ...) Pour les glaces aux œufs ;
- Crème, lait, sucre, arômes pour les crèmes glacées ;
- Eau, fruits et sucre pour les sorbets.

Fabrication, transport et vente de glaces, autant d'étapes intermédiaires jusqu'au consommateur qui sont soumises à une réglementation très stricte permettant de garantir la qualité des produits.

Enfin, contrairement aux idées reçues, crèmes glacées font partie des desserts relativement peu caloriques. Il y a autant de calories dans une pomme (15 g = 76 kcalories) que dans une boule de crème glacée. Quant aux matières grasses, la plupart des glaces en contiennent moins de 10%.

Le cactus : Une plante

Le cactus est une plante grasse ou plante succulente, c'est-à-dire qui pousse pendant les périodes de sécheresse. Découverte de cette plante



Où cultive-t-on le cactus au Maroc?

Sans recensement précis mais d'après des estimations très objectives, la superficie totale de culture du cactus au Maroc serait évaluée entre 120 000 et 150 000 ha ; dont 80 000 ha en culture sauvage et extensive, 20 000 ha en clôtures, 19 000 ha en vergers entretenus et quelques 60 ha en culture moderne intensive (50 ha sous goutte à goutte)... La culture est présente sur l'ensemble du territoire mais avec des densités variant d'une région à l'autre: les plus fortes concentrations sont constatées à Rhamna (35 000 ha), Sidi Ifni et Aït Ba Aamrane (40 000 ha), Al-Hoceima, Doukala, Oued-Zem et les environs de Casablanca.....



Quelles sont les productions annuelles?

Pour la figue de barbarie, on peut considérer que le rendement est en moyenne de 10 tonnes par hectare mais toute la production n'est pas commercialisée ou consommée : environ 40 % se perd pour plusieurs causes (surmaturité, accès difficile aux vergers, manque d'outillage pour la récolte, stockage et transport des figues.....). Il faut souligner également que les rendements dépendent de la variété et des conditions climatiques. Par exemple dans les exploitations traditionnelles de la région de Tiznit au sud du Maroc, les rendements dépendent énormément

La cochenille est un petit insecte qui parasite les cladodes de la figue de barbarie; le produit obtenu après séchage de cet insecte produit l'acide carminique. Cet acide extrait de la cochenille est utilisé en premier lieu comme colorant alimentaire naturel bio (E-120), accepté par toutes les autorités sanitaires du monde. Il est utilisé dans la charcuterie, confiserie, produits laitiers, pâtisserie, desserts instantanés, flans. Ce colorant est également utilisé dans la fabrication du fromage à raclette vendu dans le commerce sous forme de tranches,...

des localités et de la pluviosité annuelle. En année pluvieuse (200 mm), on peut récolter jusqu'à 100 kg par arbres âgés de dix ans ; en revanche, en année sèche (moins de 100 mm), à peine une dizaine de kg est produite par arbre. On peut estimer la production annuelle à 10-15 tonnes par hectare pour les plantations de plaine, avec une densité de 1000 pieds par hectare et un minimum d'entretien (fumure, taille..) En comparaison avec l'Italie, le rendement à l'hectare varie entre 12 à 30 tonnes par hectare. Il faut dire que les italiens ont une technique spécifique,

la Soccozolattura qui consiste à couper les bourgeons floraux en début de fructification pour produire des figues tardives (hors saison) et de meilleure qualité (calibre et goût). Pour information cette technique a été mise en place avec succès au Maroc par l'INRA d'Agadir.

Ces techniques modernes visent également à améliorer les rendements et la qualité des figues par la maîtrise de la production comme par exemple :

- La production d'une espèce de figue de barbarie sans pépins.
- La production d'une figue de barbarie avec un taux élevé de brix (sucre).

Quelles sont les valorisations du cactus en agroalimentaire?

Elles sont de plusieurs ordres.



* Pour la figue de barbarie :

En plus de sa composition chimique et nutritive, elle a bien d'autres caractéristiques qui jouent un rôle important dans le processus de transformation. La valeur élevée de son pH la classe dans le groupe de fruits les moins acides (pH>4,5). Elle nécessite donc un traitement thermique lors de la transformation à au moins 115,5° pour assurer un bon contrôle et l'élimination des micro-organismes. Le pH et le brix de la figue de barbarie, font de sa pulpe un milieu favorable au développement des microbes. La pectine, partiellement responsable de la viscosité de la pulpe, est un constituant favorisant et facilitant la production des jus et des gelées à partir de la figue de barbarie. Actuellement elle est disponible partout

hors du commun

stocke dans ses tissus des réserves de « suc » pour faire face aux longues exceptionnelles avec Monsieur Abdelhadi Doukkane.



sur les marchés sous plusieurs formes: en conserve, séchée, congelée, confite ... En outre, elle entre dans la préparation de la confiture, du jus, des boissons, des gelées ...

Le colorant extrait de la figue de barbarie est naturel, biologique et économique. Il peut constituer une alternative aux pigments issus de la betterave (E-162) qui présentent un inconvénient organoleptique caractérisé par un goût terreux. En outre son prix est plus coûteux.

* Pour les pousses de cactus (Nopalitos) :

Elles comptent parmi les denrées alimentaires mises en boîte. Les jeunes pousses du cactus, conservées dans du vinaigre et de l'eau salée, sont consommées en tant que légumes.

* Pour le mucilage de la raquette de cactus :

Le mucilage est une substance de nature végétale, visqueuse et nourrissante, provenant de certaines plantes, qui, en présence d'eau, ont tendance à donner une gelée visqueuse et épaisse due à l'augmentation importante de volume. Cette substance est utilisée comme émoullient et laxatif. Elle se trouve en plus grande quantité dans la raquette de cactus. Ce mucilage est une fibre diététique, le potentiel de son utilisation dans l'agroalimentaire est vaste et prometteuse :

- Elle absorbe et stocke une large quantité d'eau.
- Elle forme une matière gélatineuse et visqueuse
- Elle augmente la viscosité des

produits alimentaires (flans, desserts..).

- C'est un produit alternatif aux matières grasses.
- C'est un liant pour les arômes.
- Elle potabilise l'eau.

* Pour la farine de cactus :

La farine de cactus est un produit dérivé du figuier de barbarie, elle est obtenue par déshydratation des cladodes, soit de façon naturelle en l'exposant au soleil, ou généralement dans des fours industriels, ce qui permet de garder les qualités du cactus. Cette poudre déshydratée est idéale pour enrichir en fibres alimentaires les préparations

Les espèces du genre *Opuntia*, les plus connues, sont en nombre de six; la plus importante est l'*Opuntia Ficus Indica* (figuier de barbarie) qui est très répandu au Maroc. C'est une espèce qui a su s'adapter aux conditions locales. Elle se présente sous deux formes de variétés : Inermes et épineuse, ces deux variétés se présentent à leur tour sous formes de plusieurs « Cultivars » qui caractérisent les différentes régions du Maroc : Moussa, Aissa et Achefri (Sidi Ifni), Rhamania (Rhamna), Doukalia (El-Jadida), El-Hadaouiya (Casablanca), Majdoubia (Mohammedia) et Eddallahia (Al-Hociema)....

culinaires et leur donner de la couleur. Elle est destinée aussi à l'industrie pharmaceutique et entre dans les compositions des préparations des suppléments alimentaires.

Potentiel d'utilisations de la farine de cactus dans l'agroalimentaire :

- Additif alimentaire idéal.
- Excellent coupe.
- Pouvoir amincissant.
- Ne contient pas de gluten (elle est idéale pour les maladies cœliaque).

* Pour La fleur de figue de barbarie en agro alimentaire :



Des essais, conduits pour étudier le pouvoir épaississant, gélifiant et coagulant de la farine des fleurs de figue de barbarie, ont montré les résultats suivants :

- L'utilisation de la farine de fleur de cactus est une solution pour augmenter la consistance des confitures pour lesquelles l'emploi de la pectine comme agent gélifiant pose des problèmes, surtout quand la teneur en sucre de ces confitures est faible telles que les confitures dites light.
- La farine de fleur de cactus améliore la consistance de la soupe à partir de l'addition de 1% de cette farine.
- Elle coagule le lait. La vitesse de coagulation dépend de la quantité de fleurs ajoutées. Lorsque la quantité utilisée est de 1,5%, la coagulation a lieu après une heure de contact.

Suite au prochain numéro

Remerciements à Monsieur Abdelhadi Doukkane, conservateur de bibliothèque et chercheur en cactus et gastronomie, consulting, animation de conférences et ateliers sur le cactus.

Tél : 06 79 62 30 94

e-mail : sobbar3@gmail.com

Les agents améliorants : un



Le développement des agents améliorants (additifs, arômes), ajoutés dans les aliments de façon à faciliter le processus de fabrication du produit ou à améliorer l'apparence, le goût ou la valeur nutritive des denrées



alimentaires est directement lié à l'évolution des pratiques alimentaires et aux réponses apportées par l'industrie agroalimentaire à cette évolution. Aliments conservés de plus en plus longtemps, importance croissante de la restauration hors foyer, des plats cuisinés, produits moins gras, moins salés, schémas de distribution de plus en plus longs... Autant de demandes créatrices de nouveaux besoins technologiques

auxquels sont venus répondre les agents améliorants, autrefois utilisés de façon empirique.

Les agents améliorants sont des substances présentes dans les aliments de façon volontaire, suite à leur ajout dans des quantités réglementées et maîtrisées. Il ne s'agit pas d'un ajout « pour l'art de l'ajout » mais pour répondre à un besoin précis et le principe d'utilité de ces substances constitue l'une des conditions de l'autorisation. On distingue :

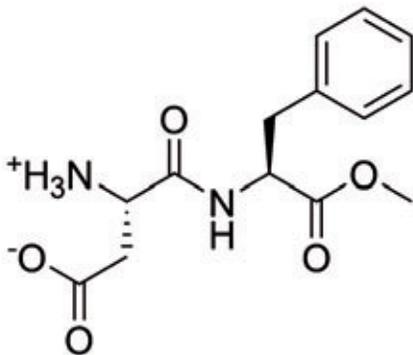
- Les additifs ajoutés dans un but technologique et qui deviennent un composant de la denrée finale. Exemples : colorant (améliore la présentation de l'aliment), édulcorant (donne un saveur sucrée) ou conservateur (prolonge la durée de conservation, permet de lutter contre certaines bactéries pathogènes).
- Les auxiliaires technologiques ajoutés dans un but technologique

au cours du traitement ou de la transformation et dont la présence

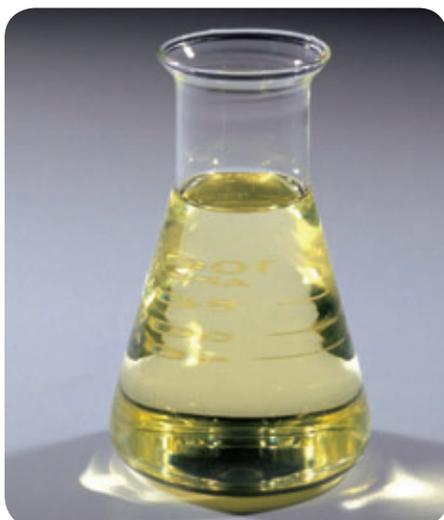
Pour les Etats-Unis

Un améliorant, notamment pour les additifs, ne peut être utilisé que s'il a été autorisé au préalable par la FDA (Food And Drug Administration). Son utilisation peut intervenir aux différents stades de commercialisation du produit alimentaire : lors de sa fabrication, de sa production, de son traitement, de son emballage, de son transport ou encore de son emmagasinement. Toute personne intéressée peut demander à ce qu'un additif soit autorisé dans la composition d'un produit; elle doit adresser à l'Office of Premarket Approval de la FDA une requête, en anglais, apportant la preuve que l'additif ainsi que tout matériel mis en contact avec celui-ci (21CFR170.20 a) est sain et sans danger pour la consommation humaine.

encadrement très surveillé



dans la denrée finale ne peut être que du fait de résidus inévitables et sans effets. Exemples : agent de démoulage (des produits de boulangerie), antimousse (utilisé en amidonnerie) ou enzyme (protéine facilitant une réaction chimique).



- Les arômes ajoutés dans l'objectif de fournir une odeur ou un goût (éventuellement perdu ou modifié par le procédé de transformation). Les nouvelles denrées alimentaires sont également utilisées. Leur ajout dans le régime alimentaire se fait également de façon volontaire et dans des quantités réglementées. Il peut s'agir d'extrait d'origine nouvelle (exemple : pulpe déshydratée de fruit de baobab, jus de noni) ou issu d'une transformation industrielle particulière (exemple : gamma-cyclodextrine, gomme de guar). On les retrouve généralement dans les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels.

L'utilisation des agents améliorants (additifs, arômes, auxiliaires technologiques) ajoutés dans les aliments

pour faciliter le processus de fabrication du produit ou en améliorer la qualité nutritive ou l'apparence, est soumise à des contraintes réglementaires.

La législation et réglementation marocaine en matière d'additifs alimentaires est basée sur le « principe de la liste positive » prévu à l'article 5 de la loi n°13.83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises. A côté, on trouve quelques textes d'application qui autorisent ou interdisent l'utilisation de certains additifs dans les aliments. Ces textes sont :

Selon le décret d'application de la loi 28-07 :

L'additif alimentaire est :

- toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi
- et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation,
- possédant ou non une valeur nutritive,
- et dont l'adjonction intentionnelle aux produits alimentaires, dans un but technologique, à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, a pour effet de la faire devenir elle-même ou l'un de ses dérivés, directement ou indirectement, un composant desdits produits alimentaires.

Qu'est-ce qu'un améliorant de panification ?

Un améliorant de panification est une combinaison d'ingrédients : auxiliaires technologiques, additifs et matières premières diverses, d'origine céréalière ou non, et mélangés sur la base d'une formulation adaptée.

Cette formulation est composée de tout ou partie des 5 types de composants suivants:

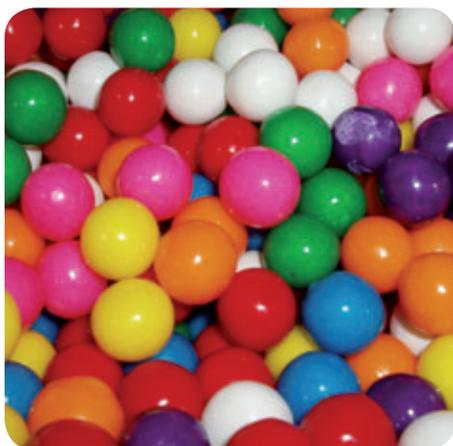
- agents d'oxydation
- agents de réduction
- enzymes
- émulsifiants
- ingrédients divers à effets spécifiques

L'améliorant de panification apporte au boulanger la tolérance et la sécurité. Il facilite et sécurise le travail de boulanger en agissant sur le comportement de la pâte aux plans :

Rhéologique : en augmentant sa tenue, sa force ou son extensibilité pour mieux supporter les passages en machine.

Fermentaire : en optimisant l'action de la levure par la régularisation de la fermentation et l'augmentation de la capacité de rétention gazeuse.

Prise de volume : en favorisant le développement des produits à la cuisson.



Arrêté viziriel du 6 Février 1916 réglementant l'emploi des substances antiseptiques, des matières colorantes et des essences artificielles dans les denrées alimentaires et les boissons,



modifié par le décret du 08 décembre 1959.

Décret du 14 Mars 1963 portant autorisation de l'emploi de certains antioxygènes dans les matières grasses alimentaires, les huiles essentielles à usage alimentaire et les revêtements intérieurs des emballages des denrées alimentaires.

Arrêté ministériel du 20 Avril 1971 relatif à l'emploi du sorbate de potassium

pour la stabilisation des conserves de fruits destinées à la préparation des laits fermentés aux fruits.

Dans nos prochains numéros nous nous intéresseront plus particulièrement et en détails aux différents additifs, auxiliaires technologiques et arômes qui existent sur leur marché, leur rôle et leur spécificités.

Remerciements à l'EACCE et au ministère français de l'agriculture

Pour l'Europe

Pour répondre à certaines lacunes enregistrées au niveau des textes réglementaires, des circulaires techniques relatives à l'utilisation des additifs alimentaires ont été élaborées. La plus importante à citer est la circulaire conjointe N° 001/97 du ministère de l'agriculture et du ministère de la santé relative à l'utilisation des additifs alimentaires. Cette circulaire reprend l'essentiel de la législation européenne en matière des additifs alimentaires, notamment en ce qui concerne la liste des additifs alimentaires autorisés. Il instaure également la procédure à suivre pour l'autorisation d'un nouvel additif. Les agents améliorants et les nouvelles denrées alimentaires ne peuvent être utilisés par l'industrie agro-alimentaire qu'après l'obtention d'une autorisation de mise sur le marché européen. Lorsque la substance est autorisée, elle est inscrite sur une liste positive : toute substance non inscrite sur cette liste est interdite. L'autorisation est délivrée par les pouvoirs publics à la suite de la réalisation d'une évaluation des risques par l'autorité européenne de sécurité des aliments (AESAs) de l'environnement et du travail (Anses) : il s'agit de démontrer l'innocuité du produit pour le consommateur. Un peu plus de 300 additifs, classés par groupe selon la fonction qu'ils remplissent, sont autorisés. Chaque additif a un code en vigueur dans tous les pays de l'UE composé de la lettre E (pour Europe) suivie de 3 ou 4 chiffres. La liste des ingrédients sur l'étiquette de l'aliment mentionne toujours l'additif avec sa fonction, sous son nom ou sous son numéro. Enfin les produits fabriqués avec des additifs ne peuvent bien sûr prétendre à des allégations de type « sans conservateur » ou « sans conservateur ajouté ». Cette information donne au consommateur, en dépit de l'innocuité avec une consommation raisonnée, la possibilité d'éviter certains additifs.

La vanilline : l'arôme le plus utilisé au monde

C'est en 1520, pendant la conquête du Mexique, que les espagnols découvrent un arôme nouveau extrait de la gousse de vanille : la vanilline (qui par sa molécule donne sa saveur caractéristique à la vanille).

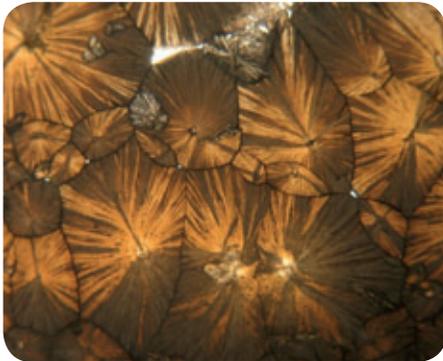
La vanilline est parmi les composants multiples de l'arôme naturel de la vanille, le plus important et le plus caractéristique. Elle correspond à 2 % de la masse de la gousse (soit 0,06 g). Actuellement, l'arôme de vanille est le plus utilisé dans l'industrie alimentaire. 75% de la quantité mondiale est d'origine synthétique même si les consommateurs demandent plus de « naturel » aux industries alimentaires par peur de la chimie de synthèse. Mais la demande en arôme vanille a depuis longtemps dépassé la production en arôme naturel. En 2010, la demande annuelle était supérieure à 15 000

être utilisée en toute sécurité.

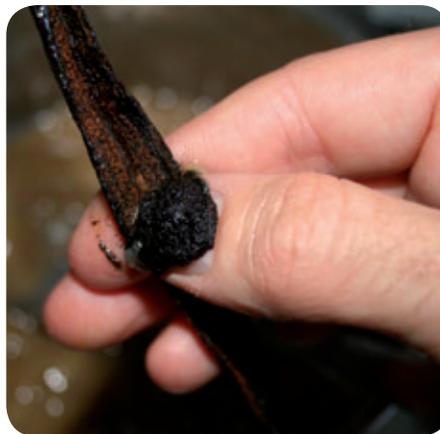
L'arôme de vanille n'a aucun pouvoir nutritif, sa seule fonction caractéristique est son pouvoir odorant.

Additif alimentaire des plus banals, la vanilline n'est pas un produit dangereux ; elle est cependant un peu nocive. Il est préférable d'éviter tout contact avec les mains, non pas à cause d'un danger quelconque, mais bien parce que son odeur forte et tenace masque tous les autres parfums, et notamment ceux des champignons...

La vanilline, dont la structure de base est un cycle benzénique, comprend plusieurs liaisons doubles entre atomes, ce qui la rend sensible aux radiations ultraviolettes. Il est donc impératif de la conserver à l'obscurité, et de préférence dans un flacon bien fermé,

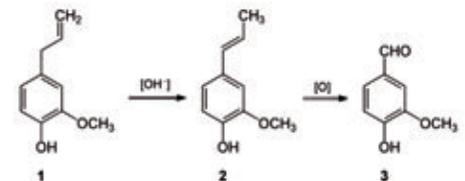


tonnes et seulement 2000 tonnes de vanilline naturelle ont été produites. L'arôme artificiel de vanille, d'origine synthétique, est une alternative à la vanilline pure. Sa production selon le procédé ex-catéchol, donne une vanilline extra-pure. Elle répond aux critères les plus sévères pour l'application alimentaire et peut donc



pour la protéger de l'action oxydante de l'oxygène de l'air.

La vanilline est essentielle dans de nombreuses applications :



- Formulation d'arômes alimentaires, chocolats, confiserie, pâtisseries, boissons, laitages et produits laitiers
- Parfums et fragrances, masquant d'odeurs (pneus, plastiques, ..), parfums d'ambiance
- Formulations pour l'hygiène, la maison, les détergents, ...
- Alimentation pour les animaux
- Intermédiaires pour la pharmacie et l'agrochimie.



- Formule : C₈H₈O₃
- Masse moléculaire : 152,15 g.mol
- Noms :
 - 3-Methoxy-4-hydroxybenzaldéhyde
 - 2-Methoxy-4-Formylphenol
 - 4-Formyl-2-Methoxyphenol
- Propriétés : cristaux blancs sensibles à l'humidité et la lumière
- Précautions : Conserver dans un endroit sec et sombre.
- Point de fusion : 81-83 ° C . Son point d'ébullition est à 285 ° C .
- Solubilité :
 - dans l'eau : faible (1g/100ml)
 - soluble dans l'éthoxyéthane (acétate d'éthyle), dans l'éthanol



Piano de cuisson mixte Stoves Richmond 900 DFT - EU

- 1 table de cuisson comprenant 5 brûleurs gaz dont 1 brûleur wok de 3,5 KW
- Fourneaux 3 cavités comprenant :
- 1 Four électrique à convection naturelle Puissance 1300 W
- 1 Four électrique multifonction avec 9 programmes Puissance 2300 W
- 1 Four électrique à chaleur ventilée Puissance 2500 W
- Horloge et minuterie digitales
- Portes biseautées
- Email breveté Pristine®, facile à nettoyer
- Dimensions : L896 x P600 x H900/930 (pieds ajustables) mm
- Poids : 88 kg
- - Garantie : Pièces 5 ans / Main d'œuvre 1 an
- Existe en 4 couleurs : Noir, Champagne, Burgundy, Racing Green (Vert anglais)

stoves.co.uk



Rosinox Marmites Royal Chef «S» - Gamme modulaire et suspendue.

Profondeur 900 mm -
Construction en inox 18/10
- AISI 304 - Dessus épaisseur 30/10ème - Modules de largeur 1200 et 1600 mm -
Installation en position centrale ou adossée sur socle ou structure porteuse - Marmites chauffe directe et bain-marie.
Energies gaz et électrique
- Cuves rondes capacités 100, 150 et 250 litres - Fond thermodiffuseur bimétallique -
Cuve fixe ou basculante (suivant modèles) - Couvercle doublé et équilibré - Mélangeur eau chaude / eau froide.

rosinox.com



Le nouveau four à sole Ebo de Wiesheu

C'est le four classique le plus moderne de Wiesheu. À la base de sa conception, il y a les idées les plus futuristes, un perfectionnement aussi bien dans son ensemble que dans ses détails. Le nouvel Ebo est d'une grande qualité, d'une grande rapidité et très peu gourmand en énergie. Le nouvel Ebo est disponible au choix en deux modèles : moderne ou nostalgique.

wiesheu.de

Sagi - Armoire à fermentation contrôlée douce 1 porte, 550 l, neg. -18/+30°C

Gestion électronique du process de levée de la pâte
Programmation sur 1 semaine.
Contrôle des données temps, température et humidité relative.
Eclairage intérieur.
Fermeture à clef. Capacité 72 niveaux espacement 15 mm.
Structure monocoque réalisée en acier inox 18/10 - AISI 304 sauf panneau arrière. Isolation par polyuréthane expansé ép. 75 mm.
Dégivrage intelligent à gaz chaud . Ré-évaporation auto. des condensats. Dotation 20 couples de guides inox.



sagispa.it

Stérilisateur 10 bocaux, galvanisé à chaud Guillouard.

- Capacité (l.) : 10 bocaux de conserve à la fois.
- Matière principale : acier galvanisé
- Puissance (W) : 3 000
- Régulateur de température : de 30 à 110 °C, minuterie de 120 min.
- Diamètre (Cm) : 44,5
- Hauteur (Cm) : 58,5
- Poids Net (Kg) : 5,40
- Autres dimensions : capacité d'eau de 32 l. Diamètre de la cuve 32 cm, hauteur de la cuve : 41 cm.



guillouard.com ou tompress.com



Kuka KR 180 R3200 PA (KR Quantec)

Ci-dessus : représentation en 3D d'une installation robotisée en fin de ligne pour la palettisation.

La société Aliyate Al Maghrib, filiale Maroc du Groupe MBS, est spécialisée dans l'automatisation et la robotisation des procédés industriels. Elle conçoit, intègre et assure la maintenance de lignes complètes pour l'Industrie Agro-Alimentaire. La robotique dans l'IAA est utilisée dans 3 principales applications :

- La découpe et la manutention de produits nus
- L'emballage primaire : grâce à un robot muni d'un système de vision, des produits en vrac sont ordonnés pour la suite du traitement.
- L'emballage secondaire : encaissage (mise en cartons) et palettisation

A l'occasion de la XXème édition du CFIA, Aliyate Al Maghrib expose en avant-première un robot palettiseur KUKA KR180 R3200 PA (KR Quantec).

Utilisé en fin de ligne pour manipuler des charges allant jusqu'à 180 kg, il permet de palettiser tout type de produit, du sac (farine, sucre ...) aux packs de briques ou bouteilles, en passant par les cartons.

Agence MBS Maroc : Aliyate Al Maghrib

Naziha Aznag : responsable agence

Tél : + 212 6 64 36 03 54 - Courriel : n.aznag@mb-s.fr

KR 180 R3200 PA (KR QUANTEC)

Rien ne peut l'imiter. La construction robuste et les réducteurs et moteurs performants garantissent des processus de palettisation pouvant atteindre 27 cycles par minute. Grâce à son embase svelte et une surface restreinte de mise en place, le robot n'a besoin que de peu d'espace.

Charges

Charge admissible	180 kg
Charge supplémentaire	50 kg

Enveloppe d'évolution

Portée max.	3195 mm
-------------	---------

Autres caractéristiques et versions

Nombre des axes	5
Répétabilité	±0,06 mm
Poids	1093 kg
Positions de montage	Sol
Commande	KR C4

Café glacé, café frappé, ... Une



L'été est plutôt propice à la consommation de boissons glacées et sur ce secteur, les jus de fruits et autres granités sont très bien positionnés. L'industrie du café est donc tenue de répondre à la demande des consommateurs en introduisant de nouvelles façons de consommer ce breuvage. Une variété de saveurs et de styles, des boissons fouettées et frappées à base de café sont disponibles sur le marché dès les beaux jours ainsi que des boissons glacées spécialisées particulièrement attrayantes pour les plus jeunes consommateurs. D'ailleurs, certains bars à espresso élargissent le marché du café pour inclure toutes ces nouveautés.

Le café froid est encore peu connu au Maroc, pourtant il est idéal pour se désaltérer en été. Il en existe différentes sortes : le café granité avec de la glace pilée, le café chaud avec glaçons, la café ingiaccio. De nouvelles technologies ont été développées en Italie autour des boissons à base de café froid. Le café froid a de plus un autre avantage : il peut

Starbucks s'invite aussi sur le marché des cafés d'été. Avec de nombreuses recettes, il est un des mieux placés sur le secteur. Avec ses célèbres frappuccino, l'enseigne propose des recettes que l'on peut même personnaliser. À base de café (ou non), il y a des milliers de recettes. Plus ou moins fort en café, choisissez votre lait, ajoutez de la crème fouettée, un nappage goût caramel ou chocolat. Un large choix de personnalisations est à découvrir pour composer votre Frappuccino ! Ayez le vôtre à n'importe quel moment de la journée.



se conserver alors que le café chaud ne peut pas se garder plus d'une journée car il s'oxyde par décomposition des huiles. La mode du café froid est née et s'est développée en Italie. Il y a même désormais un «cappuccino fredo» qui

lui aussi peut s'élaborer de trois façons : du lait froid dans un café chaud, (la boisson est plutôt tiède), un caffè fredo avec du lait, un cappuccino avec des glaçons.

Frappuccino chez Starbucks, Illycrema chez illy, Nescafé frappé pour Nestlé, Delhaize et son café glacé renversé, café glacé au miel de Van Houten, les cafetiers et les sociétés de ventes de café rivalisent d'ingéniosité pour proposer de la fraîcheur à leurs clients. Au top des commandes, le café glacé est la tendance de cet été, à la plage, idéale pour se rafraîchir et profiter de la saveur intense du café.

Un peu d'histoire : La création du café frappé est un pur hasard. Lors de l'exposition internationale à Thessalonique en 1957, le représentant de la société suisse Nestlé en Grèce présentait un nouveau produit pour des enfants, une boisson au chocolat qui était préparée instantanément en la mélangeant avec du lait et en la frappant dans un shaker. Or, un employé de la compagnie, habitué à

autre façon d'apprécier un kawa

Geloexpresso est le fruit des recherches continues du Training Center Lavazza, engagé depuis toujours dans le développement et la diffusion de nouveaux produits à l'échelle internationale. Comme il se prépare en quelques secondes seulement, ce produit original offre toujours la garantie d'une fraîcheur extrême. Les amoureux du goût peuvent ainsi savourer un café frappé préparé à l'instant même qui conserve toutes les caractéristiques de l'espresso signé Lavazza. Récipient spécial breveté en exclusivité par Lavazza, le Coffee Cooler est extrêmement maniable, pratique et d'un design épuré. Il a été conçu par le Training Center à l'issue d'une étude approfondie et rigoureuse



de ses formes et de sa géométrie. Il suffit de verser l'espresso encore fumant à l'intérieur du Coffee Cooler rempli de glace pilée, et le café se refroidit en quelques secondes grâce au simple phénomène de filtrage. Geloexpresso préserve ainsi l'arôme et l'intensité de l'espresso, ici proposé dans sa

variante glacée sans aucun ajout d'ingrédient et avec la fraîcheur garantie par une préparation instantanée. Nouvelle interprétation de l'espresso frappé, Geloexpresso se distingue par son extraordinaire authenticité et le plaisir très original ressenti à la dégustation. Ainsi, Lavazza propose à ses clients d'utiliser un verre à double paroi spécialement conçu pour préserver la fraîcheur du café et prolonger tout le plaisir de l'espresso. Les formes douces du verre renforcent la perception sensorielle à la dégustation de ce produit tandis que le design de sa structure transparente en augmente l'attrait esthétique, transformant aussi Geloexpresso en un plaisir pour les yeux.



boire son Nescafé, le café instantané de Nestlé, ne trouva pas d'eau chaude pour se faire son café pendant sa pause. Il utilisa donc le shaker pour préparer ce dernier en mélangeant le café soluble avec de l'eau froide et du sucre puis en frappant le tout. C'est ainsi qu'il créa le premier café frappé de l'histoire, café aujourd'hui le plus réputé de la Grèce ! Le café frappé se boit très frais dans un verre avec une paille et des glaçons (il est également servi avec un grand verre d'eau glacée car il peut laisser un goût tenace dans la bouche). Cela fait d'ailleurs plus de dix ans que le café frappé a « envahi » la vie des grecs, à tel point que les jeunes ne jurent plus que par lui, surtout l'été. Chez nous, la demande est encore faible, mais le café frappé a de beaux jours devant lui.

Voici quelques recettes de boissons rafraîchissantes à base de café.

Café frappé

- 150 ml de café serré
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 petite boîte de lait concentré non sucré
- 3 glaçons

- Mélangez tous les ingrédients et c'est prêt ! Tout le secret réside dans le fait d'obtenir une mousse onctueuse. Deux solutions : le shaker ou le mixer ! C'est le seul moyen de faire entrer de l'air dans la préparation pour obtenir la mousse.

Café glacé

- 200 ml de café serré
- 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 4 glaçons
- Mixez le tout et dégustez ! Le café «glacé» est une variante du café frappé que l'on trouve dans

plusieurs pays méditerranéens. Comme son nom l'indique, il s'agit de café avec des glaçons et sans la crème, plus proche du «granité».

Milk-shake au café

- 150 ml de café serré
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 2 boules de glace vanille
- 2 glaçons (si besoin)
- Il s'agit d'une variante du café frappé, à laquelle on ajoute deux boules de glace vanille, et on mixe. Éventuellement, vous pouvez même vous amuser à ajouter un trait de sirop (orgeat, menthe) pour

adjoindre un nouveau goût et faire de nouvelles expériences gustatives.



Recettes Nespresso

Pour un grand verre à recettes Nespresso (350ml)

Ingrédients :

- 1 capsule de Decaffeinato Lungo
- 15 ml de jus d'orange
- 1 cuillère à dessert de sucre blanc en poudre
- 5 glaçons

Préparation

Préparez le café dans une grande tasse (110 ml) et mélangez avec le sucre.

Versez dans un shaker avec 3 glaçons pilés et le jus d'orange bien frais.

Secouez vigoureusement.

Servez sur 2 glaçons dans un verre bien frais.

Grand cru recommandé : Decaffeinato Lungo

Pour un grand verre à recettes Nespresso (350ml)

Ingrédients :

- 2 capsules de Livanto
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 1 cuillère à soupe + 1 cuillère à café de sirop de pêche
- 50 ml de yaourt à boire à la pêche
- 3 ou 4 glaçons
- lait entier
- Petits éclats d'amandes ou de noisettes

Préparation

- Préparez votre café dans une grande tasse, ajoutez une étoile de badiane et laissez infuser 5 minutes.

- Pendant ce temps, préparez un peu de mousse de lait avec la buse vapeur de votre machine et ajoutez une cuillère à café de sirop de pêche. Réservez.

- Retirez l'étoile de badiane et versez ensuite le café parfumé dans un shaker. Secouez-le énergiquement avec des glaçons afin de le refroidir.

- Versez la cuillère à soupe de sirop de pêche et le yaourt à boire à la pêche dans le café froid et secouez à nouveau vigoureusement.

- Versez dans un verre à recettes Nespresso bien froid.

- Déposez un peu de mousse de lait parfumée à la pêche sur le dessus.

- Décorez avec de petits éclats d'amandes ou de noisettes.

- Grand cru recommandé : Livanto



Cfia

Carrefour des fournisseurs
de l'industrie agroalimentaire

2012

MAROC

Casablanca

25, 26, 27 septembre

Centre International de Conférences
et d'Expositions de Casablanca
Route d'El Jadida

Fort de son édition 2010, avec 180 exposants (issus des secteurs « Ingrédients & Produits Alimentaires Intermédiaires », « Équipements & Procédés », « Emballages & Conditionnements ») et 3600 visiteurs professionnels, le CFIA revient sur les terres marocaines en septembre 2012 !

►►► Demandez votre badge gratuit sur :

www.cfiaexpo.com



Contact CFCIM
Fatiha MGHOUGHY - Chef de projet
Tél. : +212 (0)5 22 43 96 29
Fax : +212 (0)5 22 26 58 37
E-mail : fmghoghi@cfcim.org

Royaume du Maroc
Ministère de l'Industrie,
du Commerce et des
Nouvelles Technologies



المملكة المغربية
وزارة الصناعة
والتجارة
والتكنولوجيا الحديثة

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



Organisateurs



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC



Sponsor Officiel



Un équipement personnel!

Partenaires Presse



Partenaire Média Web

InfoMédiaire
L'intermédiaire entre l'information et vous



Les Flexi- Un multi-mode de consommation,



McDonald's Morocco Mall

Restaurateurs et chefs de cuisine sont en recherche permanente de produits et matériels, de services et de nouvelles technologies, de sources d'inspiration et générateurs de business

Les attentes des clients ont changé :

- Il est à la recherche de produits variés plutôt que de restaurants mono produit – Il veut un personnel à son écoute qui va lui donner l'envie de revenir.
- Il veut un confort adapté à sa consommation ; il faut donc diversifier l'environnement pour offrir des confort différents.
- Pendant la journée de travail, le retour au domicile est de plus en plus difficile et on cuisinera de moins en moins dans les foyers ; la restauration rapide est donc un marché qui va beaucoup se développer.
- Il veut de la qualité ; les plus grands Chefs commencent eux aussi à produire du sandwich haut de gamme et de qualité, pour prendre des parts de ce marché d'avenir.

pour réinventer, intégrer ou créer leur lieu unique de restauration. Car aujourd'hui, tout change et rien n'est sûr : Modes de consommation, comportements sociaux, habitudes alimentaires, exigences des consommateurs... tous les professionnels de la restauration



n'ont d'autre choix que de développer leurs capacités à s'adapter et à innover. Dans un même établissement, il est de moins en moins compréhensible de la part du consommateur d'être mono mode de distribution. En effet selon la



Asperges
Saumon fumé

situation dans laquelle il se trouve, la fonction du repas qu'il recherche et le temps dont il dispose, le consommateur aura besoin d'être servi rapidement, d'emporter, de prendre son temps confortablement ou bien de ne pas bouger de son lieu de travail. Toutes ces situations et bien d'autres font qu'un établissement de restauration rapide doit se mettre au service à table en complément de son mode de distribution principal, tout comme un établissement de restauration avec service à table doit se mettre à la vente à emporter. On aurait pu penser que cette évolution provoquerait une érosion du chiffre

Restos un multi-mode de distribution

d'affaires, c'est tout le contraire qui se passe, vu les expériences déjà tentées. En effet, plus on multiplie les modes de distribution dans un même lieu plus la fidélisation augmente. Il en est de même pour les modes de consommation. Selon que l'on soit pressé seul, en famille, entre 20 collègues de travail ou entre amis ou en couple, le niveau de confort ne doit pas être homogène dans un même établissement. Entre les mange-debout, la possibilité de manger au bar, être assis confortablement, il est aujourd'hui nécessaire d'offrir aux clients ces multiples possibilités d'assises selon la situation dans laquelle ils se trouvent,

On se dirige vers des modes de restauration "multiples" :

- Multi-modes de distribution (vente à emporter, service à table, restauration automatique..., multi-modes de consommation (fin des restaurants mono-confort au profit de la multiplication des différents confort d'assise comme les tabourets hauts, seul au bar, les fauteuils confortables, les chaises classiques...),
- Multi-moments de consommation (nous passons des trois repas classiques, à des moments différenciés de prise alimentaire : petit-déjeuner, matinée, midi, après-midi, soir, dîner...).



la fonction repas qu'ils recherchent et le temps dont ils disposent.



Remerciements au salon Equip'Hotel
Du 11 au 15 novembre 2012
Porte de Versailles - Paris

Le 3 novembre, c'est le jour du sandwich

En effet, c'est le 3 novembre 1762 que John Montagu, plus connu sous le nom de Comte de Sandwich, aurait exigé un repas mangeable d'une seule main pour ne pas avoir à quitter la table de jeu.

Le principe du sandwich, dans toutes les cultures, est devenu un incontournable du déjeuner rapide (sandwich baguette à la française, burger américain, panini italien, kebab grec, pain de mie allemand, ...). À cette occasion le célèbre magasin parisien Colette propose des sandwiches composés par de grands noms de la gastronomie : Jean-François Piège, Pierre Hermé, Alain Ducasse, Michel Rostang, Rose Bakery, ... Une façon, là encore de mixer restauration gastronomique et restauration rapide.



McDonald's Morocco Mall



Thalassothérapie, balnéothérapie et

Balnéothérapie, thalassothérapie, spa... Il est parfois difficile de s'y retrouver face à la



Spa, balnéothérapie et thalassothérapie ont un point commun : l'eau et un objectif commun : le soin du corps et le ressourcement afin d'offrir mieux être et remise en forme. Ces trois activités recourent à l'hydrothérapie, c'est-à-dire aux soins par l'eau. La balnéothérapie utilise des bains d'eau de ville ou d'eau de source, la thalassothérapie recourt à l'eau de mer pour des soins de remise en forme, de prévention et de traitement de certains maux. Le spa, quant à lui, propose des soins de bien-être et de

ressourcement intégrant des soins de balnéothérapie.

Thalasso, balnéothérapie, SPA et thermalisme : quelles différences et quelles vertus ?

La balnéothérapie

C'est étymologiquement l'action de soigner par les bains. Elle a donc pour origine la rééducation fonctionnelle en milieu aquatique. Mais la balnéothérapie a évolué vers une approche davantage axée sur le bien-être et la remise en forme. C'est ainsi qu'aujourd'hui,



nombre d'hôtels et de complexes touristiques intègrent des infrastructures de soins d'appellation balnéothérapie. Attention cependant, le terme peut aussi être utilisé par les établissements qui proposent des séjours de bien-être sans forcément disposer d'une eau aux qualités particulièrement reconnues. Et s'ils n'ont plus véritablement leur vocation médicale originelle et qu'ils n'ont pas de contraintes géographiques ou climatiques, les cures proposées n'en sont pas pour autant moins efficaces : programme de remise en forme, cure de

spa : les soins par l'eau

diversité des offres en matière de séjour bien-être. Mise au point !

beauté, d'amincissement, etc.

Cette nouvelle génération de balnéothérapie peut être considérée comme une alternative au spa.

Le SPA

Sanitas per aqua, la santé par les eaux en latin, SPA est le mot qu'utilisent les anglo-saxons pour désigner la balnéothérapie. Dès son origine, son concept est davantage axé sur le capital beauté et la remise en forme. Aujourd'hui, le SPA est associé à la

thermalisme, le spa se veut un espace de luxe, de calme et de volupté qui visent à rafraîchir la notion de thalasso, mais ce ne sont souvent que des concepts marketing qui recouvrent une réalité très variable.

La thalassothérapie

C'est l'utilisation des bienfaits du milieu marin dans un but curatif ou préventif, sous surveillance médicale. Par milieu marin, on entend le climat, l'eau de mer, les boues marines, les algues



douceur, au confort et au bien-être, aux massages et aux soins esthétiques. Le spa remplit tous ces critères avec pour base des éléments aquatiques. Avec de l'eau et de l'esthétique, et en excluant le côté médical de la thalassothérapie et du

etc. Même si de nombreux praticiens reconnaissent à la thalasso des vertus médicales, son intérêt premier est celui de détendre, relaxer, apaiser, réapprendre à vivre en harmonie avec son corps, prendre le temps de



Les soins d'hydrothérapie remontent aux époques grecques et romaines.

La différence entre thalasso et balnéo vient de la nature de l'eau utilisée lors des cures. Pour un séjour de thalassothérapie, il s'agira exclusivement d'eau de mer, à la richesse inégalée. Pour une cure de balnéothérapie, il peut s'agir d'eau thermale, minérale ou douce.

C'est essentiellement l'effet d'apesanteur obtenu par l'immersion en piscine qui est recherché par les médecins et les kinésithérapeutes. Ce secteur d'activités revêt donc une dimension thérapeutique à l'origine et était l'apanage des structures de soins : hôpitaux, cliniques et cabinets médicaux

Terme issu du grec ancien, la thalassothérapie vient de la contraction de « thalassa », la mer, et « therapeuein », soigner. Il s'agit donc littéralement du fait de guérir grâce aux vertus de l'eau de mer.

La balnéothérapie vient de « balnéo », bains, et de « therapeuein » : soigner.

Le terme Spa viendrait de l'acronyme de la locution latine Sanitas Per Aquam, mais plusieurs pistes sont à l'étude. La notion de Spa ne contient pas forcément l'idée d'hydrothérapie (soins par l'eau), contrairement à la thalasso et la balnéo. La notion de Spa fait aussi référence aux soins « secs » tels que les massages ou modelages.

prendre du temps pour soi. Fortement concurrencée, la thalassothérapie garde néanmoins l'avantage de sa spécificité paramédicale qui tient à l'utilisation de l'eau de mer et à caractère balnéaire dû à son implantation littorale.

Mais pour tenir tête aux spa, les équipements se sont modernisés et les méthodes de soins ont été élargies, notamment dans leur durée et leurs protocoles plus élaborés. La décoration, l'ambiance des centres, la qualité de l'accueil et la prise en charge ont également été révisées.

Small Luxury Ho

520 établissements haut de



La Sultana Oualidia

La célèbre marque Small Luxury Hotels of the World a une philosophie très simple : Proposer « une expérience inoubliable » dans un petit hôtel de très grande catégorie. Chaque hôtel appartient à un propriétaire privé et le succès est grandissant puisque tous les ans, 1 300 demandes sont enregistrées pour entrer dans le cercle de la marque. Seules 72 sont acceptées. Au final, SLH comptera au maximum 600 établissements, afin que leurs spécificités soient contrôlables. Depuis le début de l'année, la marque a accueilli 30 nouveaux hôtels dans le réseau dont 18 dans la zone Europe, Afrique, Moyen-Orient, 7 pour celle d'Asie Pacifique, et 5 dans les Amériques.

Mais quelle est la signature de SLH ? Au-delà du luxe, du confort et du raffinement, sa philosophie mise sur un



tels of the World

gamme aux services des clients



Avec ses deux établissements de prestige, La Sultana vous propose de combiner vos séjours entre Marrakech et Oualidia avec des transferts étudiés. Une belle occasion de découvrir les mystères de la Ville Rouge et de vous retrouver quelques heures plus tard au bord de la mer.

service personnalisé. Chez SLH, le client n'est pas un numéro de chambre mais une personne avec des goûts précis à respecter. « SLH, c'est plus qu'une chambre où dormir. C'est une expérience inoubliable ! » nous explique Paul Kerr, co-directeur de Small Luxury Hotels of the World. En moyenne, chaque hôtel propose 55 chambres. Une taille ni trop réduite ni trop importante qui permet de conjuguer accueil personnalisé et haute qualité de service.

Et pour que les désirs les plus précis

La Sultana Marrakech



Le Fellah Hotel



de promotion. Le club est totalement gratuit pour les clients, qui gagnent une nuit dans le réseau à chaque fois qu'ils en dépensent cinq. D'ailleurs, pour SLH, internet c'est l'avenir. Pour cette raison,

du client le précédent, la solution existe : le club SLH. Quelque 35 000 adhérents jouissent déjà du cortège de privilèges. Ils obtiennent ainsi tout ce qu'ils affectionnent sans avoir à le demander à leur arrivée. Avec 160 000 membres dans le monde, le Club du groupe a enregistré 79 % de croissance de 2010 à 2011. Sa philosophie repose sur un système de récompenses-nuitées, réductions sur les produits offerts par les partenaires, opérations

Dès l'origine, Fellah Hotel s'est pensé à travers plusieurs entités : accueil de l'école de massages traditionnels thaïlandais Wat Po, un restaurant mélangeant des techniques culinaires de pointes (telles que la cuisine moléculaire entre autres) et à base de produits frais de proximité, et un centre culturel d'envergure internationale : Dar al-Ma'mûn. Dar al-Ma'mûn rassemble une bibliothèque multilingue, un pôle de recherche en traduction littéraire, une résidence d'artistes et des activités para-scolaires. Aucune de ces actions n'est destinée au commerce mais uniquement à la recherche dans chacun des domaines représentés. Dar al-Ma'mûn est d'ailleurs la première structure culturelle de la zone Afrique du Nord et Moyen-Orient à être labellisée Unesco.



La Kasbah Agafay



SLH abandonne la version papier du guide de ses établissements, celui de 2012 étant le dernier. A la place, la marque a renforcé sa présence sur internet, avec une application spéciale iPad rapide et simple. Depuis sa mise



Les Jardins d'Inès

en service, elle a reçu 8 000 visites. Ce nouveau système a permis de réaliser une économie de 1,25 M€ en n'éditant plus de guide, ce qui a permis d'investir environ 1,62 M€ dans la e-technologie. Les autres applications connaissent des résultats encourageants : 3 500 visites

Pour maintenir au summum la qualité de la marque, SLH recrute des inspecteurs mystères. Chaque membre du club, habitué à l'hôtellerie de luxe, est un vérificateur potentiel afin que les hôtels SLH « continuent à offrir ce que nos hôtes estiment important » souligne Paul Kerr. A chaque contrôle annuel, un rapport est rédigé, en fonction duquel l'enseigne joue son affiliation.

sur l'application iPhone et 900 sur Android. Les médias sociaux constituent aussi d'excellents relais : 11 000 utilisateurs sur Twitter et 48 000 fans sur Facebook. Quant aux réservations passées directement depuis le site SLH.com, elles ont plus que doublé : 59 % d'augmentation en 2011 par rapport à 2010.

Au Maroc on compte 5 établissements Small Luxury of the World.

A Marrakech : Les jardins d'Inès dans la Palmeraie, La Sultana Marrakech Hotel & Spa dans la Kasbah.

Tout proche de Marrakech : la Kasbah Agafay et le Fellah Hotel

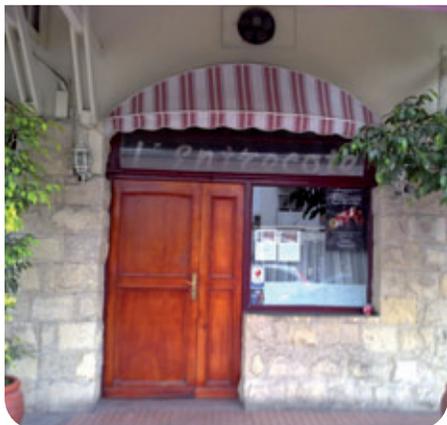
A Oualidia : la Sultana Oualidia.

Réservation sur www.slh.com

Le groupe Small Luxury Hotels s'attribue également comme mission de prouver que le luxe peut s'accorder avec respect de l'environnement, responsabilité économique et sociale. Il s'engage à sensibiliser sa clientèle aux cultures locales, aux traditions et à identifier les méthodes de sauvegarde et de protection des ressources naturelles. Les hôtels vous proposent des chambres, suites, bungalows et villas individuelles de caractère en harmonie avec l'environnement, privilégiant des sites naturels préservés et intimistes et vous séjournerez dans une atmosphère zen, profitez de massages, soins et spas utilisant des techniques ancestrales.

Restaurant l'Entrecôte

Ou les plaisirs de la cuisine « plan plan »...



Vous êtes lassé, comme moi, des « plats elliptiques », des « plaisirs millimétrés »... desservis par nos nouvelles tables depuis quelques années? Le tout sous couvert de modernisme... C'est vrai, au bout d'un moment, cela commence à me prendre le chou (bio), à me courir sur le haricot (zen)... Qu'est ce à dire? Je parle de nos tables chichiteuses, aux portions millimétrées énoncées façon Louis ^{XVI}, alors qu'on voudrait bien trouver de temps en temps quelques tables jubilatoires et vivantes dans leur verve bourgeoise, avec un chouia de panache paysan... et surtout un peu plus de générosité dans l'assiette!

L'Entrecôte de Rabat est une de ces tables sans complexe qui nourrit confortablement son lot de « bons vivants » sur Rabat depuis quelques dizaines d'années, avec des hauts et des bas évidemment! Le patron est souvent sur la porte à attendre le chaland – le cigare au bec – volubile et détaché des basses contingences terrestres (entre partie de pêche au gros et golf), le



personnel d'époque attend patiemment dans le fond de salle en attendant que le client se manifeste... Ici comme ailleurs les temps sont durs! Chienne de crise... Presque les yeux fermés j'avais choisi cette terrine dite « maison » qui

l'Entrecôte

74, Cheria Al Amir Fal Ould Oumeir Rabat - Agdal - Tél. Fax 0537-67-11-08
 N° R.C. 26159 - N° IF. Fiscale 0333 0211 - N° des Patentes 25705394
 Compte N° 021 0000 073 030 00259 470 Crédit du Maroc Agence de l'Agdal
 C.N.S.S 1065714

DATE	16/31/13	TABLE n°	14
1	cto		10.00
1	Terrine		100.00
1	Ris de Veau		160.00
1	ceci		20.00
1	Veau f		50.00
FACTURE			340.00
		TVA 10%	34
N° 0003317			374.00
		TOTAL	

autrefois défendait extraordinairement bien les couleurs de cette maison et puis cette fois ci... Plaf! Une mousse de foie et canard sortant tout droit d'un de nos deux fournisseurs « canardiers » (ou la Sté Kabaj Lahlou ou la Maison du Foie Gras) ça vous fout un coup derrière les oreilles un raté pareil! Heureusement pour suivre un Ris de Veau comme seule cette maison sait encore vous le délivrer, copieux, goûteux, quelques légumes croquants en prime! Bref un raté pour une belle réussite, cette table reste une référence sur Rabat et je vous la conseille donc malgré ce qui précède !

NB : Ce n'est pourtant pas le bout du monde de confectionner une terrine « maison », des magrets de canard, de la farce de saucisse de poulet, de la mie de pain et du lait, des œufs, une bonne marinade pendant douze heures pour obtenir une terrine goûteuse, le tout cuit au Bain Marie au four, et dès sa sortie arroser de gelée perlée que l'on trouve dans toutes les bonnes épiceries, garder au Frigo au moins 5 jours avant de trancher ! C'est le secret...

64 avenue Emir Oul Oumeir
 Rabat Agdal
 Pandore
www.pandore-maroc.net

Pollutec

MAROC

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

3 > 6 OCT.
2012

Foire Internationale de
Casablanca

Symposium
Territoires Durables Maroc
Événement 2012



En concomitance avec

expoprotection
Maroc

Votre rendez-vous sécurité à Pollutec Maroc 2012

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



Royaume du Maroc
Ministère de la Santé

Organisé par

Forum7

Reed Expositions

5, Bd. Abdellatif Ben Kaddour
(Angle Bd. Zerktouni)-Casablanca,
Tél. : +212-522-36-06-04/71
Fax : +212-522-36-06-21
E-mail: zineb.sbata@agenceforum7.com

52-54, quai de Dion Bouton
CS 80001 - 92806 Puteaux
Cedex - France
Fax : +33 (0)1 47 56 24 47
E-mail: jules.foubert@reedexpo.fr

Partenaires institutionnels



المركز المغربي للإنتاج النظيف
Centre Marocain de Production Propre

GEREE



المركز المغربي للتقييم البيئي
ADEPE



Partenaires institutionnels étrangers



Austria

ITALIA

ICEX

ITALIA

ITALIA

ITALIA

ITALIA

ITALIA

ITALIA

Partenaires média



LE SOIR

Partenaire info

Partenaire info



Aïn Ifrane.
DU CÔTÉ DE LA NATURE.

SOURCE DE NATURE AU QUOTIDIEN



LA NATURE EST GÉNÉREUSE À L'ÉTAT PUR. PROTÉGEONS-LÀ, ELLE NOUS LE RENDRA BIEN. À LA SOURCE, AIN IFRANE, UNE EAU PURE ET LÉGÈRE QUI PUISE SON ORIGINE DANS LA NATURE. AIN IFRANE, UNE EAU DE SOURCE NATURELLE, RICHE EN CALCIUM ET EN OLIGO-ÉLÉMENTS QUI VOUS APPORTERA, TOUS LES JOURS, LES BIENFAITS DE LA NATURE.

PROTÉGEONS LA NATURE, LA NATURE NOUS LE RENDRA BIEN !

www.ainifrane.ma