

Problématique:

L'impact de la sécheresse sur
le marché des agrumes au Maroc

Octobre 2012

15MAD / 4€ / 5\$

N°35

RESAGRO

Le mensuel des décideurs



L'étiquetage :

Règles à suivre et innovations



Dossier :
Le secteur avicole



Solutions : Comment aménager
son bureau professionnel



Hôtellerie :
Morgans Hotel Group

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



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

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Mohamed El Allali
Infographiste-maquetiste

Safia Ouakil
Directrice administrative et financier

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

Yassir Raissi
Consultant externe

Tachefine Bahir
Consultant externe

Mohamed El Allali
Chef de projets web
Imprimeur
Imprimeur Idéale, Casablanca
Tél : 05 22 60 05 57
Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication
BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
E-mail : contact@groupecompad.com
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

RC :185273
IF: 1109149
ISSN du périodique 2028 - 0157
Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009
Dépôt légal : 0008/2009
Tous droits réservés.
Reproduction interdite
sauf accord de l'éditeur.
Tirage : 10 000 exemplaires

Édito

Quels rapports peut-il bien y avoir entre l'étiquetage, la filière avicole, la cochenille, les supermarchés virtuels et le Morgans Hotel Group? A priori aucun.

Et pourtant ces sujets sont tous d'actualité et intéressent forcément les décideurs, c'est à dire vous!

C'est pourquoi Resagro les a tous intégrés dans ce numéro. Et pour un plus grand plaisir de lecture et une meilleure facilité de décodage de l'information, nous avons décidé de vous proposer une nouvelle maquette, de nouvelles rubriques, une nouvelle charte, ... Le nouveau Resagro est arrivé!

Scindé en 4 parties, il parcourt les problématiques propres aux professionnels dans des thèmes variés.

Notre nouveau slogan, «L'Information Autrement» est en adéquation parfaite avec la ligne éditoriale de Resagro. Actualités au travers de brèves concises et explicites agrémentées de visuels, informations sur ce qui fait et défait le secteur agroalimentaire, des solutions au travers de conseils sur des thèmes aussi variés que les aménagements d'espaces, le choix de nouveaux matériels, les tendances alimentaires du futur, bref... des conseils divers sur des thèmes qui vous concernent...

De plus, vous découvrirez aussi bien les lieux tendances du moment que des préceptes bien-être et des instructions pour valoriser votre établissement.

N'oublions pas ce qui fait notre force, la présence du magazine sur tous les salons marocains liées à nos thèmes et une couverture détaillées sur plusieurs numéros avec ce qu'il faut voir et ce que vous avez raté.

Ce mois-ci, le CFIA : marché d'avenir pour l'agroalimentaire, le Sial 2012 : Place aux « Food Connections ! », et un compte rendu du salon Pollutec.

Je profite de cet éditto pour vous souhaiter une excellente fête de l'Aid El Kebir.

Bonne lecture à tous !



Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes

Agronational	06
Agromonde	10
HoReCa	14

Agroalimentaire

Nouveaux produits monde	20
Nouveaux produits Maroc	21

Sial 2012 : Place aux « Food Connections » !	22
Impact sécheresse sur le marché des agrumes	24
L'élevage avicole en plein développement	26
La filière blé : situation et objectifs	30
Consommons du poisson de saison!	32
CFIA : marché d'avenir pour l'agroalimentaire	32

Calendrier des salons	36
-----------------------	----

Solutions

L'AMEDE	38
Pollutec : un bon bilan	41
Le réfrigérateur et vos aliments	42
L'étiquetage des produits alimentaires	44
Étiquettes et étiqueteuses créatives	46
Comment aménager son bureau?	48

Nouveaux matériels	52
--------------------	----

CHR

Les supermarchés virtuels	50
Interview Jacques Poulain	54
La rose en cosmétique	58
Les lobbys d'hôtels	60
Morgans hotel group	62
Pandore	66





1908 Had Brachoua - Maroc
la ferme rouge

Route Rabat-Rommani, km 60
 BP 85 • Had Brachoua 15153

Royaume du Maroc

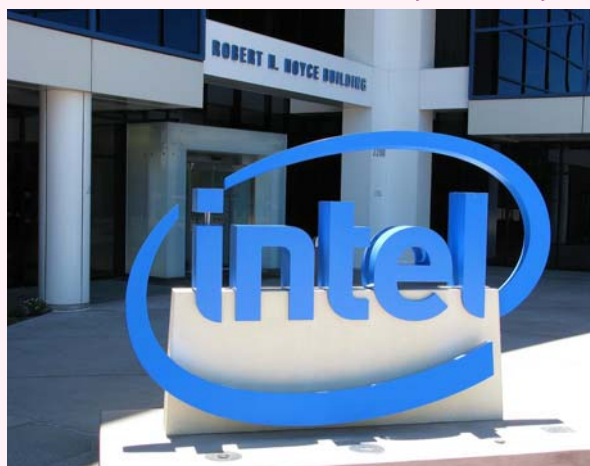
Tél : +212 537 52 91 57

contact@lafermerouge.ma

www.facebook.com/lafermerouge

www.lafermerouge.ma

Intel lance les initiatives d'Entrepreneuriat pour accélérer l'innovation et la croissance au Maroc



L'entrepreneuriat et l'innovation représentent un levier de croissance. C'est dans ce cadre qu'Intel, s'appuyant sur une longue tradition d'innovation, a organisé en collaboration avec l'université Al Akhawayne un workshop de deux jours, les 27 et 28 septembre, auquel ont participé l'université Mohammed V Souissi de Rabat et l'université Abdelmalek Essaâdi de Tanger-Tétouan. Le workshop était destiné aux enseignants des cours d'entrepreneuriat et aux décideurs impliqués dans la conception de ces programmes.

L'objectif a consisté en l'optimisation des programmes pour accélérer et encourager les initiatives d'entrepreneuriat et l'esprit d'entreprise dans leurs régions respectives. Les participants ont bénéficié d'une expérience pratique des méthodes et des techniques leur permettant d'introduire des programmes d'entrepreneuriats innovants avec des expériences sur le terrain pour améliorer la qualité de l'enseignement de cette discipline dans leurs établissements.

Tetra Pak : quelques chiffres

C'est en 1955 que Tetra Pak arrive au Maroc avec Le premier emballage Tetra Pak en berlingot pour la Centrale Laitière. Et en 2000 naît la Market Company Tetra Pak Maghreb, précédemment intégré à Tetra Pak France.

Aujourd'hui, plus de 2 milliards d'emballages sont produits par an au Maghreb avec des chiffres qui feraient pâlir n'importe quelle société d'emballage : 42 usines de production de matériaux d'emballage et de systèmes d'ouvertures, une présence mondiale dans plus de 170 pays, un nombre d'emballages de Tetra Pak livrés en 2011 (en millions) de 167 002 et un chiffre d'affaires 2011 en millions d'euros de 10 360.



Roca organise une conférence exceptionnelle animée par Carlos Ferrater, star de l'architecture mondiale



Dédié au paysage urbain et aux technologies vertes, l'évènement s'est tenu à Rabat et a rassemblé les plus grands architectes du Maroc. Roca, leader des solutions globales pour salles de bain, a organisé le jeudi 27 septembre 2012 une conférence inédite autour du thème « Paysage et géométrie ». Présenté à Rabat, l'évènement a accueilli les plus grands architectes du Maroc et été animé par un invité prestigieux : Carlos Ferrater, directeur de l'agence OAB (Office of Architecture in Barcelona).

Baisse dans la production agrumicole et hausse des prix à l'export

La production prévisionnelle des agrumes au titre de la campagne agrumicole 2012-2013 s'élève à près de 1,5 Million de tonnes sur une superficie productive de près de 88 Mille Ha soit un rendement moyen de près de 17 T/Ha. Cette production est en baisse de 24,6% par rapport à la production de la campagne précédente. Ce recul de production est imputé à un ensemble de facteurs liés aux conditions climatiques ayant caractérisé la campagne achevée. Le recul dans la production des agrumes n'est pas propre au Maroc, elle est généralisée au niveau de tout le bassin méditerranéen et touche les principaux pays producteurs. Dans ces régions, les premières prévisions montrent un recul de l'offre à l'export se situant entre 15 et 20 %. Cette situation va se traduire par des prix soutenus à l'export qui maintiendront leurs niveaux de la campagne 2011/12 avec tendance à la hausse dès le mois de décembre.

مهرجان الطبخ العالمي
Festival de la Gastronomie Internationale

**Soyez au rendez vous incontournable du salon de l'alimentation
&
du festival de la Gastronomie Internationale**

Participer au salon « les Plats du Monde »
c'est avoir l'assurance de :

Rencontrer les professionnels de l'agroalimentaire, les acheteurs
et les consommateurs finaux.

Vérifier l'impact de vos produits en temps réel dans l'espace dégustation
réservé au grand public.

Découvrir lors du concours culinaire, quels sont les produits utilisés par
les grands chefs de cuisines



Plats du Monde se positionne comme le rendez vous gastronomique
majeur des professionnels et du grand public.

Soyez présents au salon les Plats du Monde et optez ainsi pour une solution
marketing globale

Business, visibilité et communication

Contact : Tél: +212 (0) 5 22 27 63 92 - contactssafaricom@gmail.com

Rencontre «Business to Business»

Le 03 Novembre, Le Centre d'Accueil et de Conférences de Rabat abritera une rencontre « Business to Business » au profit des chefs d'entreprises en quête d'opportunités d'échanges des offres et des besoins, et de partenariats divers entre eux.

Cette rencontre vous offre la possibilité de :

- Diffuser votre offre de service auprès de 300 chefs d'entreprises et faire connaître votre société
- Renseigner vos besoins et recevoir les meilleures offres !.
- Participer à un nouveau réseau d'échange inter-entreprises,
- Trouver de nouveaux clients et prospecter des opportunités commerciales.

Si vous êtes intéressés par une participation, votre interlocuteur Said Etebbai reste à votre entière disposition pour vous apporter les informations dont vous auriez besoin au : +212 671 20 40 91

Pour plus d'infos :

www.meetingdaffaire.com

NB: participation gratuite

Une société de service pour Continental Tires



La société de service marocaine de Continental Tires jouera le rôle de plateforme pour ses activités dans la région Afrique du Nord alors que l'unité de Casablanca renforce l'approche multimarques de la Société dans la région.

En effet, le fournisseur automobile international, Continental Tires, a lancé une société de service au Maroc dans le but de renforcer son emprise sur le marché local et renouveler son engagement à long terme envers l'Afrique du Nord.

Le Vice-Président Exécutif Vente et Marketing de l'entreprise Continental pour pièces de rechange en Europe et en Afrique, Dr.Hartmut Wöhler, a annoncé le lancement de la nouvelle société qui marque un pas de géant vers la consolidation de la présence de Continental Tires dans la région. «Même si nous avons commencé nos activités directes au Maroc il y a plusieurs années, ce bureau représente une escalade de nos activités, autant au Maroc que dans la région».

Inauguration de Ratier-Figeac Maroc



Ratier-Figeac, équipementier aéronautique français et leader mondial des équipements de systèmes civils et militaires pour les avions et les hélicoptères, a inauguré il y a quelques semaines sa nouvelle filiale Ratier-Figeac Maroc (RFM) à l'aéropole de Nouaceur (sud de Casablanca). L'usine sera dédiée à l'assemblage des équipements de cockpit et cabine notamment le pédalier pilote pour Falcon 2000, le régulateur de tension A320, le module commande puissance, le module commande frein de parc et pylône DASH 8-400 pour Bombardier, le vérin de porte A330/340 et A320 et l'ensemble pneumatique pour Embraer.

Salon MED-IT

La 4ème édition du Salon MED-IT, le Salon International des technologies de l'information se tiendra du 13 au 15 Novembre 2012 à l'Office des Changes de Casablanca.

Espace privilégié d'échange, de partenariat et d'affaires, le Salon MED-IT accueille chaque année plus de 4.000 visiteurs professionnels et 180 exposants parmi lesquels les principaux acteurs marocains du secteur des Technologies de l'Information ainsi que 49% d'entreprises étrangères des pays du pourtour de la Méditerranée (Tunisie, Algérie, France, Espagne, Italie,...)



Erratum

Dans le dernier magazine Resagro n°34, l'article sur le sècheur turbulent pages 50-51 (un appareil multifonctionnel pour broyer, évaporer, concentrer et réduire en poudre) ne comportait pas de copyright ni de coordonnées.

L'article a été proposé par Monsieur Nicolas Kokel, gérant de la société AXIOMA S.A.R.L. -

Bureau: +212 (0)5 22 93 07 64 -

e-mail: nk@axio.ma - Site : www.axio.ma

L'agriculture en question à Malte

Dans le cadre de son intervention jeudi 27 septembre 2012 à la 9ème réunion des ministres de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation des pays membres du Centre International pour les Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM), placé sous le thème «sécurité alimentaire et volatilité des prix», M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, a expliqué que «L'augmentation des prix des intrants agricoles est aujourd'hui une donnée réelle, leur facteurs de production ayant augmenté, ils ont bien franchi un palier. Toutefois, nous ne pouvons continuer à nourrir la bulle de spéculation sur les produits alimentaires. La volatilité des prix devient de plus en plus difficile à contrôler à cause de la spéculation financière. Cette attitude irrationnelle creuse davantage le gap entre la réalité de la production agricole mondiale et le prix des denrées alimentaires». En exposant l'expérience marocaine, M. Akhannouch a ajouté que «le Maroc a pensé sa sécurité alimentaire en se positionnant sur les marchés internationaux des produits alimentaires à travers ses avantages comparatifs et la diversité de ses produits, notamment les produits de terroir à forte création de revenu pour les petits exploitants : faire ce que nous savons faire le mieux mené en parallèle avec une politique raisonnée d'approvisionnement du pays en denrées de base».



Photo - DOI - Clodagh Farrugia

Projet Logiproduct à Casablanca

Logiproduct, parc logistique et industriel de dernière génération d'une surface de 56.000 m2 couverts, est un projet développé par Reef Moroccan Explorer Fund I (MEF I) un fonds d'investissement immobilier à capitaux européens exclusivement dédié au Maroc.

Suite à la demande croissante de bâtiments de dernière génération Logiproduct a souhaité répondre à ces besoins en mettant sur le marché une offre aux normes internationales dans la région du Grand Casablanca.

Idéalement situé à Had Soualem (30 km du centre de Casablanca et 35 km du port), Logiproduct répond aux besoins concernant le transport, le stockage et la distribution de marchandises. L'objectif est d'accompagner le développement du secteur de la prestation logistique au Maroc et de réduire les coûts logistiques des entreprises en facilitant la chaîne d'approvisionnement et de stockage des produits.



Le Légume fraîchement préparé

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

Res. El Mansour, angle bd Yacoub el Mansour et bd Ghandi, Imm 34, Appt 1 - Casablanca.

Tel. : 0522 94 58 24 / Fax : 0522 94 58 39 - Site web : www.frelug.com

Macfrut retrace 60 ans de recherches sur les variétés de pommes dans le Haut-Adige



Un stand collectif a rendu hommage à 60 ans d'innovation sur les variétés de pommes dans le Haut-Adige, la principale région productrice d'Italie. Pour marquer cet événement, les consortiums VOG et VI.P du Haut-Adige ont exposé du 26 au 28 septembre à Macfrut, rencontre internationale de Cesena Fiera consacrée à la filière des fruits et légumes. Avec l'aide du Centre d'expérimentations agricoles et forestières Laimburg, les consortiums VOG et VI.P ont retracé l'histoire et les caractéristiques des nombreuses variétés de pommes qui ont fait la richesse du Haut-Adige, à commencer par les types classiques comme les Gala, les Golden Delicious, les Granny Smith, les Fuji ou les Red Delicious, jusqu'aux variétés club actuelles, les Pink Lady®, les Modi®, les

Rubens® et à les nouvelles Kanzi® et Jazz®.

Le passé, le présent et l'avenir de la culture des pommes dans le Haut-Adige ont été au centre de la grande foire des fruits et légumes de Cesena qui se proposait de faire le tour de son histoire dans la région depuis 160 ans : la culture des pommes s'est implantée dans le Haut-Adige dès 1850. Actuellement, les producteurs de la province de Bolzano en cultivent plus de vingt types avec une récolte de 5 milliards de fruits par an: un record qui fait de cette région située aux pieds des Alpes le principal bassin européen pour la production de pommes.

Un matériau sans BPA pour les pros

Rubbermaid Commercial Products (RCP), la première entreprise en matière de solutions industrielles, annonce le lancement de la toute première gamme de produits de restauration professionnelle sans BPA. RCP a créé cette gamme de produits révolutionnaires en collaboration avec Eastman Chemical Company et son copolyester Tritan™, un matériau innovant sans bisphénol A (BPA), qui est également de la plus haute qualité, durabilité et transparence de l'industrie.

Leur conception innovante assure également une transparence de verre qui conserve l'esthétique des produits tout au long de leur durée de vie.

La robustesse du copolyester Tritan™ d'Eastman garantit une longue durée de vie aux produits, ainsi qu'une réduction des déchets, et permet aux professionnels de l'industrie de la restauration de réaliser leurs objectifs et initiatives de durabilité.



Le marché de l'alimentation et des boissons gagne en valeur ajoutée grâce à Sealed Air.

Un an après l'acquisition de Diversey, Sealed Air a développé une gamme complète de nouvelles solutions « de la fourche à la fourchette », associant les solutions d'emballage et d'hygiène. Cette offre représente une source de valeur ajoutée inégalée pour l'industrie de l'alimentation et des boissons, et est l'assurance d'une efficacité opérationnelle incomparable pour les industriels, les distributeurs et les opérateurs du foodservice, d'une plus grande satisfaction du consommateur et d'une durabilité accrue. L'approche « de A à Z », débute par l'amélioration des conditions d'hygiène du bétail et se décline jusqu'à fournir, au final, des aliments sûrs, sains et pratiques aux consommateurs. Moreno Dezio, Divisional President de Sealed Air Europe, déclare : « Je trouve très excitante la réaction positive des clients face à notre nouvelle offre axée sur la notion de valeur. Deux leaders, l'un de l'emballage et l'autre de l'hygiène, ont uni leurs forces et sont en train de démontrer leur capacité à créer une différence substantielle tout au long du processus de production alimentaire. Nous commençons d'ailleurs à en voir les bénéfices. »

www.sealedair-emea.com

دواجن
Dawajine



2012



Du 27 au 29 Novembre 2012

15^{ème} Salon Avicole
de Casablanca

معرض الدار البيضاء
الخامس عشر لقطاع الدواجن



Au Centre International de Conférences et d'Expositions de l'Office des Changes
بالمركز الدولي للمؤتمرات والمعارض لمكتب الصرف



Organisateur

Fédération Interprofessionnelle
du Secteur Avicole au Maroc
Tél.: +212 (0) 5 22 54 24 88/89
www.fisamaroc.org.ma

Partenaires Officiels



Partenaires Institutionnels



Oscar Macfrut 2012 : C'est la poire rouge qui triomphe



Les Oscars Macfrut pour l'innovation ont joué le rôle d'animer la dernière journée de Macfrut 2012, l'exposition internationale consacrée à la filière des fruits et légumes, qui s'est déroulée à Cesena (Italie) du 26 au 28 septembre.

La distribution des prix a eu lieu dans l'après-midi de vendredi 28. Les reconnaissances si convoitées ont été attribuées aux réalisations, développées dans le secteur des fruits et légumes et déjà présentes sur le marché, qui ont démontré avoir le contenu le plus innovant.

Le prix général, décidé par les visiteurs présents pendant les trois jours d'exposition, a été obtenu par la nouvelle variété de Poire Falstaff, une poire rouge, semblable à l'Abate Fetel pour sa forme, mais avec une saveur plus épicée, avec des notes de vanille et de cannelle. Le prix a été retiré par Walther Faedi, de l'Unité de recherche pour l'arboriculture de Forlì du CRA (Conseil pour la recherche et l'expérimentation en agriculture)

Mangez des fruits et légumes de saison

La fin de l'été est le moment des bonnes résolutions : les conseils de la campagne Fruitylife (programme international soutenu par Alimos et co-financé par l'Union Européenne et le Ministère Français des Politiques Agricoles, Alimentaires et Forestières) vous aident à améliorer votre régime alimentaire avec des produits frais et des recettes pour mettre de la santé dans votre assiette.

Et puisque c'est la saison des bonnes résolutions Fruitylife, vous donne quelques conseils utiles pour réussir une alimentation saine et équilibrée. En octobre, par exemple, un aliment comme le chou-fleur rosé (riche en vitamine C, en acide folique et précieux détoxifiant) nous apporte sa saveur et de précieux nutriments.

Une consommation suffisante de fruits et légumes permet de conserver un bon équilibre énergétique et apporte des nutriments de base, comme les vitamines et les minéraux, dont les produits frais de saison sont la source la plus saine.



Concours de sandwich



Nouveau goût et nouvel emballage pour St Môret® et Tartare®. Texture plus souple donc plus facile à tartiner et stabilité parfaite à chaud comme à froid, les deux produits conviendront aussi bien aux sandwiches qu'aux canapés ou aux verrines. Un concours « Le sandwich 2012 » a été lancé et sera clos le 31 janvier 2013. Il suffit de créer sa recette de sandwich élaborée avec St Môret® ou Tartare®. En février, les sept meilleures recettes seront élues par un jury de professionnels et un tirage au sort aura lieu pour départager les sept finalistes. Le gagnant sera récompensé par un voyage de trois jours et deux nuits à New York.

Règlement sur :
www.alliancefoodservice.fr



«Back to basics», telle était la maxime de Liebherr au salon IFA 2012 qui vient de s'achever à Berlin. Attaché aux valeurs fondamentales «Made in Europe» de maîtrise du froid, du soin du détail, de matériaux robustes et d'ergonomie, le fabricant a présenté un florilège de nouveautés, cultivant ainsi son positionnement de spécialiste. L'accent s'est porté tout particulièrement sur les modèles intégrables, une famille d'appareils de plus en plus plébiscitée pour son intégration discrète dans les cuisines ouvertes. Complète, l'offre s'étend sur toutes les catégories de produits, des niches les plus petites sous plan de travail, aux plus larges (178 cm). Étudiée pour répondre aux besoins majeurs des consommateurs en matière d'économies d'énergie et de confort, elle offre un choix diversifié parmi les classes énergétiques A++ et A+++, les technologies BioFresh et DuoCooling et des équipements ingénieux : éclairage LED, clayettes en verre, régulation électronique...

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

LG respectueux de l'environnement



LG Electronics (LG) a annoncé que ses machines à laver à chargement frontal ont été honorées par la mention Green Product Mark de TÜV Rheinland, l'autorité respectée de contrôle de produits de consommation basée en Allemagne. La Green Product Mark est une certification très courtisée qui identifie les appareils avec d'excellentes caractéristiques respectueuses de l'environnement. Les machines à laver LG à chargement frontal sont les premiers produits dans le secteur de l'électroménager à se voir attribué cette mention, ce qui peut être largement attribué au moteur LG Inverter Direct Drive, qui réduit la consommation d'énergie de près de 50 pour cent en comparaison avec les moteurs conventionnels de machines à laver.

Locatel et Hoist Technology s'allient

Locatel et Hoist Technology, leaders en systèmes hôteliers, ont annoncé la création d'une alliance commerciale afin de former le premier fournisseur en Afrique du Nord et en Europe de solutions et services technologiques pour le marché de l'hospitalité. L'éventail des solutions Locatel et Hoist permet aux hôteliers de réduire leurs coûts d'exploitation quotidiens et d'améliorer leur efficacité, tout en augmentant la satisfaction et les dépenses moyennes de

leurs clients. Cette convergence de solutions de divertissements et d'outils à l'exploitation a pour but d'accroître la rentabilité globale des hôtels. La nouvelle alliance stratégique signifie que les hôtels au Maroc peuvent bénéficier à la fois des solutions Locatel pour la promotion de leurs services tels que F&B et Spa (grâce aux systèmes interactifs en chambre), les services internet (HSIA), le divertissement et les systèmes d'informations disponibles sur les écrans fixes et mobiles pour leurs clients ainsi que des systèmes de gestion d'hôtel (HotSoft 8) et le système de back-office en mobilité (Serviator) de Hoist Technology.



La Caress-Pocket de Carlimpex

Carlimpex, société spécialisée dans l'impression de serviettes ouate et Airlaid, même en petite série (à partir de 1 carton), innove avec Caress-Pocket, une pochette serviette à couverts. Caress-Pocket est réalisée à partir d'un pliage en 8 d'une serviette Airlaid. Une encoche permet d'y glisser les couverts. Cette pochette peut-être imprimée. Caress-Pocket permet ainsi un service rapide et élégant au moment du rush.



Tassimo Joy aux couleurs de l'hiver



La T43, dernière née des Tassimo de Bosch, est un concentré d'élégance et de performance ! Compacte et intemporelle, elle séduit les aficionados de nouvelles technologies et s'inscrit parfaitement dans la grande famille des Tassimo. Disponible en trois coloris chics : Violine, Blanc et Noir Intense, cette nouvelle machine est très simple d'utilisation et est également économe en énergie. Grâce au bouton de commande unique, la Tassimo Joy prépare plus de 40 boissons en un rien de temps. Une seule touche permet d'élaborer sa boisson favorite : espresso, latte macchiato ou thé vert à la menthe ; toutes les générations apprécient. Rien de tel pour bien commencer la journée !



Vending Pro s.a.r.l.
Lot. Lina n°299, Z. I. 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

Trophée Paris Shop et Design



Le superbe restaurant L'Opéra installé dans une aile du Palais Garnier, remporte le Trophée Paris Shop et Design 2012 (organisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris) dans la catégorie Cafés&Restaurants.

Ce prix uniquement ouvert aux réalisations récentes (moins de 3 ans) a pour but de valoriser les collaborations les plus innovantes et les plus remarquables entre un professionnel et son architecte, pour souligner les initiatives les plus réussies en matière de Design.

L'Opéra Restaurant a dû prendre en compte toutes les contraintes inhérentes au Palais Garnier classé patrimoine historique, comme par exemple l'obligation de ne pas toucher ni aux murs existants ni aux piliers d'origine. Cette audace architecturale a été relevé avec brio par l'architecte Odile Decq.

Da Gino Pizzeria ouvre à Aïn Sebâa



Dans un nouveau restaurant de 400 m2, venez déguster les spécialités italiennes da Gino (Groupe Pasta Di Luigi). Salades, pâtes fraîches, incontournables pizzas et desserts typiques sont à déguster sans modération. Le restaurant propose également des formules préférentielles pour les entreprises, un service de livraison à toute heure de la journée et la possibilité de privatiser le restaurant pour des séminaires ou évènements.

Informations : 05 22 66 52 54

L'ordinateur qu'il vous faut

HP étend aujourd'hui ses gammes de PC portables avec le modèle Ultrabook™, le HP Spectre XT, un PC fin et léger concentrant les toutes dernières technologies, un Ultrabook™ ultramobile premium qui offre une expérience globale exclusive en combinant design et performances d'exception.

Le Spectre XT est conçu en aluminium et magnésium, des matériaux très prisés sur le marché Ultrabook. Alliant solidité, légèreté et design, ils mettent très bien en valeur le produit. Le HP Spectre XT est doté ... entre autres ... d'un disque SSD mSATA ultra-rapide et de la technologie Intel® Rapid Start Technology qui autorise des démarrages et des sorties de veille rapides. Animé par les plus récents processeurs Intel Core™, le HP Spectre XT intègre en outre la technologie Intel Smart Connect, qui assure la relève automatique du courrier électronique y compris lorsque l'ordinateur est en veille.



Il possède aussi les versions complètes d'Adobe Photoshop® Elements 10 et d'Adobe Premiere Elements 10, la technologie Beats Audio™ sur quatre haut-parleurs ainsi que via la prise casque, etc.

Le HP Spectre XT mesure 17,7 mm d'épaisseur, pèse 1,395 kg et intègre un écran HD de 13,3" (33,8 cm) à bord fin. Il peut également embarquer jusqu'à 128 Go de stockage SSD et offrir jusqu'à 8 h d'autonomie.



JIL EMBALLAGES accompagne les
filères agroalimentaire et cosmétique
dans le cadre de la valorisation des
Produits du Terroir du Plan Maroc
Vert.



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

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

Ouverture du restaurant La Grotte du Pêcheur

Restaurant en plein cœur de Casablanca avec présentation de poissons frais et décoration aux thématiques de la mer.

Un excellent rapport qualité prix est proposé dès la première semaine après l'Aïd avec des produits de première fraîcheur proposés sur présentoirs.

4, bd Hassan - Quartier Gauthier - Casablanca
Tél : 05 22 29 61 61

Un nouveau rendez-vous culinaire à ne pas manquer à Casablanca

C'est au Jm Suites, dans une ambiance chaleureuse et conviviale que vient d'ouvrir la Table du Jm. Le restaurant vous propose de vous ressourcer en salle ou sur la terrasse exposée face à un îlot de verdure.

La spécialité du lieu est le Steakhouse avec des viandes grillées au barbecue, sélectionnées parmi les meilleures du marché.

Formule midi avec entrée+plat à l'ardoise à partir de 120 dh.

Table d'hôtes le soir

Réservation : 05 22 22 98 79

La Sounna de Dhia est une fête Faisons la ensemble à l'Eden Andalou

Pour vivre pleinement ce grand jour, nous organisons pour vous la cérémonie du sacrifice DHIA animée par Neffar, Dekka Marrakchia, Tabbala, Ghyata, etc. Le ftour traditionnel du Sbah el Aid sur un fond de musique andalouse. Un déjeuner sépcial et traditionnel de l'Aïd Lakbir vous sera proposé : Boulfaf, Souara, Mzouria, etc. Et surtout l'incontournable dîner animé par noter orchestre classique et chaâbi.

2 enfants de moins de 6 ans en gratuité formule tout compris

Aquapark sur piscine chauffée compris.

Km 4 route d'Amizmiz - Marrakech
Réservation : 05 24 45 94 20

Au bar Diplomate Nous célébrons les vins de France

Le plaisir et la convivialité sont un véritable art de vivre au Bar Diplomate du Royal Mansour Méridien Casablanca.

Distingué, chic et moderne, le Bar Diplomate offre à sa clientèle une expérience exceptionnelle à travers une large sélection de boissons et cocktails créatifs dans une ambiance raffinée et un design contemporain.

Pour un vrai moment de plaisir, notre Chef barman vous propose, du 15 au 24 octobre, sa sélection diversifiée des meilleurs Vins de France, accompagnés d'une large gamme de tapas.

Si le monde des saveurs infinies vous tente, et que vous êtes en quête d'un endroit branché, soyez au rendez-vous !

27, av des Far - Casablanca
Réservation : 05 22 54 60 60

La Suite ouvre au déjeuner

La Suite Casablanca, bien connue des épicuriens et fêtards ouvre au déjeuner avec une formule express à 115 dh composé d'une salade La Suite et d'une viande ou poisson grillé avec accompagnement et sauce au choix + un café Lavazza. De plus une toute nouvelle carte composée d'une cuisine tout en légèreté et toujours riche en saveurs séduira les gastronomes. Lé décor quant à lui est nouveau et plus lumineux, le service toujours aussi soigné.

54, rue Jean Jaurès - Quartier Gauthier -
Réservation : 05 22 20 13 14

Séjournez à deux en chambre double avec petits déjeuners à l'hôtel Semiramis Marrakech 4 étoiles à partir de 550 Dhs!

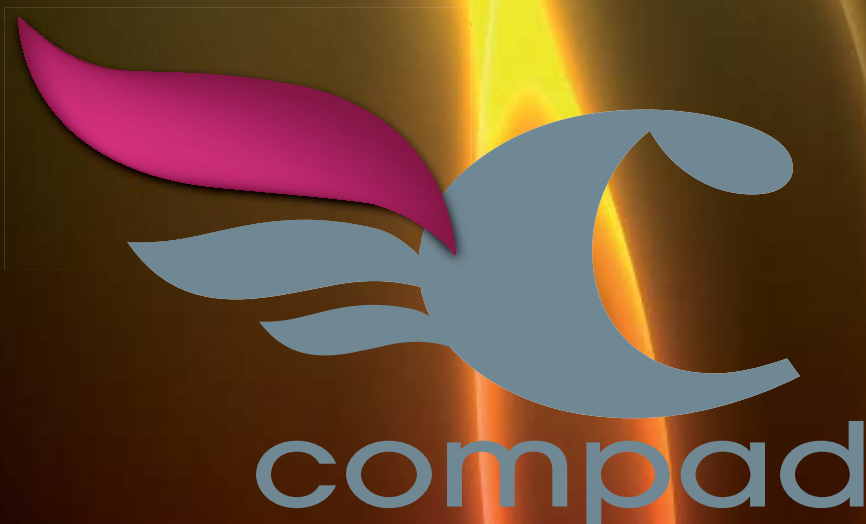
Single en BB : 450 dh - Double en BB : 550 dh

Hammam simple offert (sur réservation)

2 enfants moins de 6 ans dans la chambre des parents (maximum de 2 enfants par chambre)

Offre valable du 1er au 31 octobre 2012-10-15

Route de Casablanca - Marrakech -
Réservation : 05 24 43 13 77



Votre partenaire e-commerce

Vous voulez vendre vos produits sur internet ?



compad vous crée une boutique sur internet

Notre solution e-commerce

1

SIMPLE

Une solution simple et accessible à tout le monde

2

COMPLÈTE

Tous les outils dont vous avez besoin pour vendre

3

ABORDABLE

Pourquoi payer plus que le nécessaire ?

Nouveaux produits Monde

Les Soy n'Choc : Vos enfants vont adorer !

Les Soy n'Choc sont des graines de soja enrobées de chocolat dont le cacao est issu d'une filière Bio Equitable. Leur format « petite confiserie de poche » permet d'avoir toujours un sachet sur soi, dans le sac ou dans le cartable des enfants, pour calmer les petites faims ! Sans colorants, riche en fibres, magnésium, fer. Sources de protéines végétales et de calcium.



La faisselle Rians et son coulis : une montagne de plaisir !

Sa texture ferme, fraîche et légère en bouche, désormais sublimée par un savoureux coulis de fruits, procure une sensation gourmande et exquise, pour que chacun de vos instants « dessert » soit unique. Coulis 100% ingrédients naturels (framboises ou abricot-pêche ou fruits rouges) Seulement 46 Kcal aux 100g et 56 Kcal par pot ! 2x100g



Chocolats et merveilles

Pour les fêtes de fin d'année, aix&terra, épicier et glacier en Provence, lance deux nouvelles crèmes de chocolat inspirées des 13 desserts de Noël provençaux. Des recettes inédites aux alliances surprenantes... Disponibles en pots de 250g



Le duo de Cannister Winter Spice

Ces boîtes métalliques, à double fermeture, conçues pour garantir une conservation optimale du thé en vrac, réunissent les deux parfums vedettes de la nouvelle collection: Sweet Ginger Plum et Harvest Apple Spice. Boîte de 100g pour 50 tasses environ.



Plus à la fête, Maxim's ? Toujours aussi pétillant !



A côté de l'emblématique bouteille rouge « Cuvée Années Folles », Maxim's de Paris lance pour les fêtes de Noël (et toutes celles qui suivront !) une nouvelle bouteille : le Champagne Blanc de Blancs 100% Chardonnay, ultime qualité en Champagne.

Les jus de fruits Pressoirs de Provence : une fin d'année fruitée !

Les gammes de jus de fruits et nectars signés Pressoirs de Provence, élaborés avec des fruits cueillis à maturité idéale, sont à déguster sans modération pour une rentrée fruitée et pleine de couleurs. Véritables sources de vitalité, les jus de fruits apportent fraîcheur et tonus.



Nouveaux produits Maroc



ROASTED GARLIC

Nos tranches de pain de boulangerie combiné avec une généreuse portion d'ail rôti donne une saveur exceptionnelle.



SEA SALT

Nos tranches de pain en rondelle, assaisonné de sel vous donne une sensation de goût classique.



SPINACH & CHEESE

Chaque rondelle croustillante et tendre, soigneusement cuite et assaisonnée avec un mélange irrésistible de feuilles d'épinard frais et du fromage aromatique.



MIXED CHEESE

Une saveur gastronomique savoureuses de mélange de fromage, laissant une saveur esquisse au palais.



TOMATO, OLIVES & OREGANO

Une saveur traditionnelle méditerranéenne de tomates juteuses, d'olives noires et origan frais sur des délicieuses tranches de pain.



MIXED VEGETABLES

Les tranches croustillantes sont jumelés avec la saveur de légumes variée, un mélange traditionnelle et pimenté.



MUSHROOMS & CREAM

La combinaison exquise de délicieux champignons parfumés et de la sauce à la crème léger complète parfaitement le goût délicieux des chips de pain.

« La famille des petits pots bébé HALAL VITAMEAL BABY s'agrandit avec un nouveau format »

L'année 2012 a été faste côté innovations pour AGRO-FOOD INDUSTRIE, qui a lancé 3 nouvelles références de petits pots bébé HALAL dans un format généreux de 250 grammes. Ces trois nouvelles références, à la fois croquantes et gourmandes, sont proposées, pour constituer, un cœur de repas HALAL complet pour les bébés à partir de 12 mois !



SIAL 2012 : Place aux « Food Connections » !

“La meilleure façon de s'inscrire dans l'avenir de l'agroalimentaire mondial et de l'anticiper, c'est d'être partie prenante d'un de ses plus grands événements... Le SIAL constitue une de ces rares opportunités de s'offrir, l'espace de cinq jours, une véritable vue d'ensemble sur nos possibles futurs” souligne Olivia Grosbois-Milan, directrice du Salon International de l'Alimentation.

“Le concept de “Food Connections” que nous inaugurons cette année n'a pas seulement valeur de slogan, poursuit-elle. C'est sans doute le plus fidèle reflet de ce qu'est profondément le SIAL : une manifestation internationale qui fédère les professionnels de l'agroalimentaire (centrales d'achats, distribution, commerces de proximité, industriels, fournisseurs, restaurateurs...) et établit entre eux des liaisons, des affinités, des relations...”

Bref, des “connexions”, comparables à celles, riches et multiples, que des synapses établissent entre les neurones d'un cerveau parfaitement stimulé”.

L'innovation au SIAL en chiffres
3 visiteurs sur 4 passent par SIAL Innovation.

71% des visiteurs du salon souhaitent repérer de nouveaux produits et de nouveaux fournisseurs.

76% des visiteurs affirment avoir découvert de nouveaux produits grâce au SIAL.



Business Connections

Ainsi, les “Food Connections” activées par le SIAL visent avant tout à garantir un retour sur investissement optimal à tous les participants au salon, qu'il s'agisse des 140 000 visiteurs, des 6 000 exposants ou des 1 500 journalistes annoncés. Avec une offre riche et équilibrée entre entreprises de toutes tailles en provenance d'une centaine de pays, le SIAL constitue d'évidence un

vrai voyage d'affaires. Espace d'activités et d'interactivité, le SIAL 2012 se décline au singulier et au pluriel... Singularité d'une structure d'accueil conviviale proposant des services “facilitateurs”... Pluralité des solutions proposées, des informations dispensées pour favoriser la découverte des tendances phares, des innovations majeures et de la réalité des marchés de demain. “Nous nous sommes attachés à faire du SIAL

bien plus qu'un salon... conclut Olivia Grosbois-Milan. Un véritable espace d'échanges et de découvertes, de plaisir et de business”.

Innovations Connections avec SIAL innovation et SIAL d'or Parce qu'elle constitue un formidable vecteur de valeur ajoutée et le meilleur stimulant de la consommation, l'innovation s'impose comme le moteur de la croissance et de la pérennité des



entreprises de l'agroalimentaire.

Afin de valoriser les nombreuses innovations de ses exposants, le SIAL 2012 décline un double dispositif de promotion et de découverte : SIAL Innovation et SIAL d'Or. SIAL Innovation décode l'ensemble des produits innovants et des tendances de consommation de l'agroalimentaire dans le monde. Il permet également de présenter concrètement près de 400 produits innovants parmi les 1 000 inscrits. Il est complété par SIAL d'Or qui récompense les innovations couronnées d'un succès commercial sur le marché national de chacun des 29 pays représentés.

Retail Connections

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



Le SIAL : Un vecteur pour les entreprises marocaines
Entretien avec Monsieur Yassir Raissi, responsable commercial grands comptes d'hypermarchés et consultant externe

Pour vous, que représente le SIAL?

C'est la définition majeure d'un marché. C'est la rencontre entre l'offre et la demande du marché de l'agroalimentaire. Le SIAL est l'un des rendez-vous les plus importants pour tous les acteurs opérant dans l'agroalimentaire en Europe, et dans le monde avec L'ANUGA qui se tient à Cologne en Allemagne.

C'est en fait une des meilleures plateformes mondiales de rencontres et d'échanges pour les métiers de l'agroalimentaire pour tous les canaux de distribution (traditionnel, moderne et CHR)

A qui s'adresse ce salon?

Cet événement s'adresse aussi bien aux industriels, producteurs, importateurs, distributeurs, exportateurs, et acheteurs de centrales d'achats en quête d'opportunités d'affaires, de nouveaux produits ou de nouveaux contacts pour introduire de nouveaux marchés.

Quels sont les profils des sociétés marocaines qui y participeront?

A l'instar des différents pays présents sur ce salon, hormis les multinationales, chaque société, ou groupe de société émanant d'un même pays ou régions, propose des produits innovants ou spécialités endémiques à leurs zones géographiques ou culturelles.

Le profil des sociétés marocaines participant au salon est composé d'exportateurs avec des stands qui ont franc succès et affluence : conserveries de sardines, huile d'olives et d'argan, pâtes alimentaires, couscous.

Mais la majorité est constituée d'importateurs et distributeurs de marques étrangères au Maroc, qui viennent soit compléter ou élargir une gamme de produits, développer de nouvelles niches ou unités de besoins inexistantes sur le marché Marocain.

Quels sont les enjeux et les attentes des marocains au SIAL?

L'objectif pour les exportateurs ou importateurs est la quête du meilleur marché ou du meilleur produit susceptible de réaliser un chiffre d'affaire conséquent

De signer des contrats d'exclusivité avec les fournisseurs exposants pour l'importation et la distribution de leurs produits au Maroc

De négocier des budgets de communication, pour le lancement ou la promotion de nouvelles marques au Maroc

Et enfin pour les curieux de voir quels sont les nouvelles tendances sur le marché.

Pensez-vous qu'un SIAL au Maroc serait une bonne idée?

Ce serait une excellente idée. Le Maroc a d'innombrables potentiels économiques mais surtout géostratégiques, il pourrait constituer une plateforme et une passerelle avec des pays du sahel, nord africains, méditerranéens.

Il pourrait être fédérateur et promoteur des échanges, encourager un développement économique avec tous ces voisins.

L'IMPACT DE LA SÉCHERESSE SUR LE MARCHÉ DES AGRUMES AU MAROC

Entretien avec Myriam Bonami - Sales Manager - Europacific Maroc/Zumex

Quelles sont les principales causes de la pénurie d'agrumes en cette fin d'année?

Les unités de transformation d'agrumes ont du mal à s'approvisionner en oranges. Le manque d'eau a réduit la matière première sur le marché local et surenchéri les prix du produit de base, car le manque d'eau a réduit l'offre d'agrumes cette année. Les 40% de la production non exportée suffisent à peine au marché de bouche local...

Chaque année, 1.000 hectares d'agrumes disparaissent à cause du manque d'eau.

La région du Souss reste aujourd'hui la plus touchée, précise le ministère dans un communiqué, en expliquant que cette baisse est due à la chute physiologique des fruits avec des taux variant entre 60 et 80% à cause des chaleurs connues en mois de mai avec des pics de température inhabituels qui ont dépassé les 40° C.

Cette augmentation de température a coïncidé avec la période de chute physiologique des fruits des agrumes qui est un phénomène naturel dans la conduite des agrumes, selon la même source qui assure toutefois que la situation peut connaître une évolution positive grâce au phénomène de compensation (formation de fruit de gros calibre) qui peut atténuer l'impact de la chute excessive des fruits, ajoute la même source.

Ajouter à cela, la campagne agrumicole qui a pris fin depuis fin juin 2012, ce qui explique la rareté des oranges en cette période et la flambée de leur prix.. Le démarrage de la campagne est prévu pour le mois de Novembre. Je vous invite à consulter régulièrement ce lien concernant la veille sur l'actualité de l'agriculture marocaine : www.inra.org

Quelles sont les répercussions de cette pénurie pour le secteur de l'agroalimentaire?

La hausse des prix, notamment des denrées alimentaires, peut arriver à n'importe quel moment de l'année, sous



l'effet de certains aléas (sécheresse, inondations, canicule, maladies qui affectent certains produits alimentaires comme la tomate, renchérissement des matières premières sur le marché international) Les répercussions de cette pénurie pour le secteur agro alimentaire ont un impact en termes de disponibilités des matières premières pour le secteur. Mais cela ne fait qu'accentuer un problème qui existait déjà. L'approvisionnement est, en effet, un problème structurel pour notre secteur et cela se traduit par un manque de visibilité pour les industriels. Même en période de production abondante, ces opérateurs n'en profitent pas vraiment, puisque c'est une donne aléatoire qu'ils ne peuvent maîtriser.

Après plusieurs mois de relative stabilité, les cours des matières premières alimentaires connaissent à nouveau une hausse significative. En un peu plus de trois mois, soit du 13 juin au 21 septembre 2012, le cours du blé à Paris a enregistré une hausse de 28,6%. Pareil pour le maïs, dont le cours a grimpé de 26,8% sur la même période. Seul le sucre semble échapper jusqu'à

présent à cette flambée, mais son cours reste volatil et une hausse n'est pas à exclure.

Quels agrumes sont les plus touchés?

Les agrumes les plus touchés sont les oranges dans ses différentes variétés. La sécheresse inhabituelle de mai et le froid en janvier et février ont impacté fortement les vergers, spécialement en oranges. Leurs prévisions, telles que rapportées par l'USDA, ne dépassent pas les 1,72 Mt dont 850 000 t d'oranges et 730 000 t de petits agrumes, le reste assuré par les autres variétés. Certains vergers ont perdu entre 60 et 70% de leurs fruits (pour la clémentine) et la région de Souss-Massa Draa a été particulièrement touchée. Du coup, le potentiel à l'exportation s'en trouve réduit entre octobre 2011 et mai dernier, le pays a exporté 451 000 t d'agrumes, soit -15% par rapport à la saison précédente.

Comment pouvons-nous y remédier?

Un contrat-programme pour l'agroalimentaire se justifie largement. D'abord, il permettra de redynamiser un secteur qui en a bien besoin, vu la situation de dégradation dans laquelle il se trouve. Ensuite, il contribuera à développer l'industrie. Ce projet implique aussi bien les industriels que divers ministères concernés, notamment l'industrie, l'agriculture, les affaires générales et les finances. Les incitations fiscales et la facilitation de l'accès aux entrants sont les deux principaux axes du contrat programme selon la FENAGRI.

L'accès aux matières premières de la filière, oblige aujourd'hui les industriels à s'approvisionner à l'étranger puisque la production locale ne correspond pas à leurs besoins. «Les filières qui souffrent le plus de cette problématique sont l'industrie du jus et de la conserve des produits végétaux. Pour les jus, il est à noter qu'actuellement les industriels achètent le concentré d'orange du fait que les producteurs destinent essentiellement leurs récoltes à l'exportation et au marché local de bouche. En ce qui concerne la conserve, l'indisponibilité des matières premières est due à la faiblesse de la production ou à la qualité du produit», explique M. Berrada (président de la FENAGRI) qui souligne la nécessité d'un partenariat entre les agriculteurs et les industriels.



Y a-t-il une solution spécifique pour remédier à la flambée des prix?

La solution pour remédier à la flambée des prix c'est le renforcement de l'offre qui est donc la meilleure solution pour maintenir la stabilité des prix, notamment en évitant au Maroc de trop dépendre du marché international qui subit de temps à autre des flambées de prix des matières premières. Il est très important de miser sur le marché local, pour promouvoir notre productivité, il va de soi que nous sommes protégés de la taxe d'importation qui est restée très élevée et nous incite à moins importer pour couvrir la demande locale ou l'offre reste hélas insuffisante à cause des aléas climatiques...

Retrouvez l'intégralité de cet interview sur : www.resagro.com/s/3524

Pouvez-vous nous présenter votre société en quelques mots?

En sa qualité de représentant officiel de la marque ZUMEX (présent dans plus de 70 pays), la société Europacific Maroc, filiale espagnole basée à Casablanca à pour principale activité l'export des agrumes.

A qui vous adressez-vous et quels sont vos produits phares?

Nous avons pour principale cible les restaurateurs et hôteliers. Nous proposons des centrifugeuses multi-ruits et des presse-agrumes professionnels à usage restauration. Elles s'adaptent à tous les business (Hôtels, complexes touristiques, aéroports, gares, Coffee Shop, restauration, fast food, bars, ...)

- L'efficacité de ces machines permet d'extraire 96% de jus ne laissant pas de trace de l'amertume

- Service continu aux heures de pointe, sa production peut atteindre jusqu'à 300 verres.

- Pour une meilleure gestion des comptes, ces machines sont munies d'un minuteur qui permet de faire le calcul de jus de la journée, hebdomadairement et mensuellement. Tous munis d'un film alimentaire antibactérien qui permet d'éviter la prolifération des bactéries.



L'ÉLEVAGE AVICOLE

Une filière en plein développement

Depuis 1997, le secteur de l'aviculture a connu des difficultés ayant entraîné un ralentissement de son développement. Les contraintes étaient notamment liées à l'absence d'une réglementation stricte de l'exercice des activités avicoles ; c'est pourquoi il a été jugé urgent de doter le secteur d'un cadre juridique adéquat et spécifique dont les finalités sont la protection des élevages avicoles et le contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles. Ce projet de loi a été élaboré et présenté en conseil de gouvernement qui l'a adopté le 10 mai 2001. Avec un taux d'accroissement moyen durant les quatre dernières décennies d'environ 7,4% des productions de viande de volailles et 5,7% des productions de d'œufs de consommation, le secteur avicole constitue l'une des activités agricoles les plus dynamiques au Maroc.

Compte tenu de ses prix relativement bas par rapport aux autres denrées animales, les produits avicoles sont consommés par l'ensemble de la population et constituent le seul recours pour l'amélioration de la sécurité alimentaire de notre pays en terme de protéines d'origine animale. Avec une production en 2010 de 510 000 tonnes de viandes de volailles.

Le secteur couvre actuellement :

100% des besoins en viandes de volailles représentant 52% de la consommation totale toutes viandes confondues.

100% des besoins en œufs de consommation

Le secteur avicole joue un rôle socio-économique important dans l'économie nationale et les investissements consentis au secteur s'élèvent à 9,8 milliards de Dh et le chiffre d'affaires est évalué à 28,3 milliards de Dh. Compte tenu de leurs prix relativement bas par rapport aux autres denrées animales, les produits avicoles sont consommés par l'ensemble de la population et constituent le seul recours pour l'amélioration de la sécurité alimentaire de notre pays en termes de protéines d'origine animale.

A noter que l'aviculture offre environ 120000 emplois directs et 270000 emplois indirects avec près de 7000 élevages

Qui mieux que Monsieur Chaouki Jerrari, Directeur de la FISA, pouvait répondre à nos interrogations.

Le secteur avicole est régit depuis le 20 avril 2007, par un arsenal juridique constitué de la loi 49-99, relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles, d'un décret et de 13 arrêtés d'application. Cette réglementation spécifique au secteur avicole, définissant les dispositions techniques, hygiéniques et sanitaires qui doivent être respectées par tous les opérateurs du secteur, régit l'ensemble des activités avicoles de l'amant à l'aval du secteur.

Cette loi et ses textes d'application reposent sur cinq grands principes fondamentaux :

- Le principe d'autorisation de toutes les unités et activités avicoles.
- L'autorisation est délivrée par les Services Vétérinaires relevant du Département de l'Agriculture au vu du respect des exigences hygiéniques et sanitaires.
- Le principe de contrat d'encadrement sanitaire des activités avicoles par un vétérinaire mandaté ;
- Le principe de traçabilité par la mise en place d'un registre de suivi sanitaire des unités avicoles.
- Le principe d'interdiction de la vente simultanée, dans un même local, des volailles vivantes et des viandes de volailles ;
- Le principe d'indemnisation pour abattage sanitaire ou pour sinistre épidémiologique ;
- Le principe de sanction en cas de non respect des dispositions législatives et réglementaires.



Pouvez-vous nous présenter votre fédération en quelques mots ?

FISA Maroc est une fédération professionnelle au service du secteur avicole, des opérateurs et du consommateur. Elle regroupe 5 associations indépendantes (avec leur trésorerie, leur conseil d'administration, ...) liées au secteur :

- Les producteurs de viandes de volailles : poulet de chair et dinde en particulier.
- Les producteurs d'œufs de consommation
- Les producteurs de poussins.
- Les fabricants d'aliments composés.
- Les abattoirs industriels avicoles.

Le Président de la FISA est élu en assemblée générale par les conseils d'administration de ces associations.

Nous représentons les intérêts de la profession auprès de l'administration de tutelle, améliorons l'environnement technique et économique de la production et de la commercialisation des produits avicoles, promouvons les actions de communication en matière de la qualité et de la consommation des produits avicoles. Nous sommes certifiés ISO depuis 2005 et travaillons sur des programmes de coopération européenne et américaines.

Comment se porte le secteur avicole au Maroc ?

Il se porte bien à la date d'aujourd'hui grâce aux prix qui ont été réévalués pour le mois de Ramadan et une plus forte consommation d'œufs et de poulet la dernière semaine du mois sacré.

En revanche, sur les deux dernières années, le secteur se porte très mal. Les causes sont de plusieurs ordres. Tout d'abord les cours du maïs et du soja qui ont grimpé en flèche d'où une augmentation du prix de revient de la volaille. Parallèlement les prix de vente sont restés stables d'où des pertes importantes pour les éleveurs. Seule la dinde s'en sort un peu mieux car c'est une activité émergente avec un prix de vente pondéré en amélioration.

Pourtant le secteur est porteur puisque tout est consommé, mais pour un prix trop bas. D'ailleurs, certains producteurs qui ne s'en sortent pas, commencent à vendre leurs biens.

Décret n° 2-04-684 du 14 kaada 1425 (27 décembre 2004) pris pour l'application de la loi n° 49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles.

Chapitre 2 : Transport des volailles vivantes

Article 16 : Les cageots et caisses de transport des volailles doivent être faits en matériau facile à laver et à désinfecter et ne pouvant pas blesser les oiseaux. L'utilisation du bois est proscrite

Ils ne doivent contenir que des volailles de même espèce, de même âge, de même catégorie et de même type provenant du même établissement et portant le numéro d'autorisation de l'établissement d'origine.

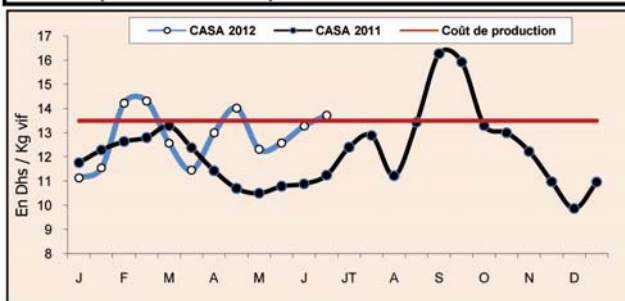
Les volailles destinées à l'abattage doivent être acheminées directement aux abattoirs dans les meilleurs délais possibles.

Article 17 : Les moyens de transport des volailles doivent être conçus de manière à éviter l'épandage des excréments de volailles ainsi que les plumes en cours de route et permettre l'observation des volailles au cours de transport. Les engins devront se prêter au nettoyage, au lavage et à la désinfection.

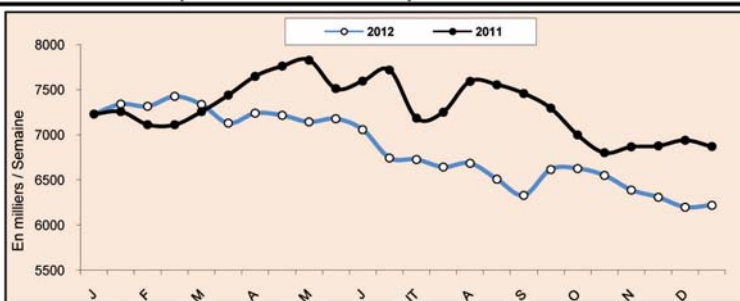
EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DES VIANDES DE VOLAILLES

Années	Viande Blanche (Kg/hab/an)
1980	5,5
1981	4,4
1982	5,8
1983	6,2
1984	5,8
1985	6,1
1986	6,3
1987	6,1
1988	8,8
1989	5,6
1990	6
1991	5,5
1992	5,7
1993	5,4
1994	6,2
1995	6,6
1996	8,3
1997	8,2
1998	8,3
1999	8,2
2000	8,9
2001	9,8
2002	10,7
2003	10,9
2004	11,3
2005	12,7
2006	12,1
2007	13,4
2008	15,4
2009	15,2
2010	17,2
2011	17,8

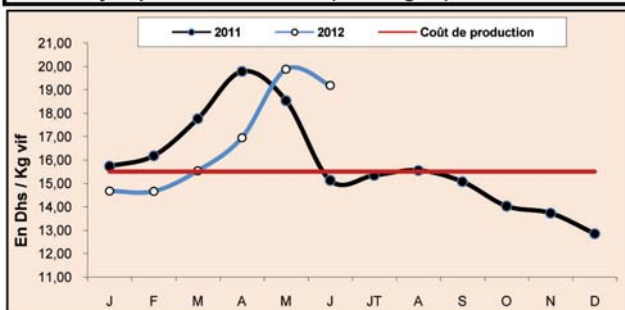
Cours du poulet de chair départ ferme à Casablanca



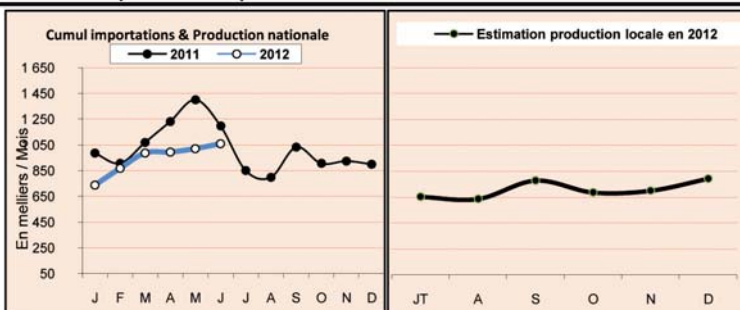
Estimation de la production nationale de poussins chair



Cours moyen pondéré de la dinde (Dhs / Kg vif)



Cumul importations & production nationale et Prévisions des dindonneaux



Quel serait le juste prix de vente ?

Entre 15,5 dh et 16 dh le kilo. Actuellement le prix de revient est de 15 dh. Nous ne voulons pas faire de grosses marges car cela déséquilibrerait le secteur en voyant arriver de nouveaux producteurs attirés par l'argent. Il faut juste rétablir un équilibre entre offre et demande et permettre aux producteurs de gagner leur vie.

Y a t'il une loi qui régit le secteur ?

Oui bien sûr. Il faut tout d'abord avoir une autorisation d'activité avec des règles techniques et sanitaires très précises. Il faut notamment un suivi vétérinaire des élevages avicoles et des couvoirs régulier, suivre les exigences sanitaires et hygiéniques et respecter une distance entre les fermes

Cette loi est-elle respectée ?

En amont, oui, car le ministère de l'agriculture opère un suivi des producteurs. Mais en aval il y a encore du chemin à faire notamment en ce qui concerne les moyens de transport des volailles et plus particulièrement à Casablanca où il y a un gros problème de règles sanitaires : les camions ne sont pas aux normes, le matériel n'est pas systématiquement lavé et les cageots de transport ne sont pas toujours en plastique ou en métal comme l'exige la loi.

L'autre gros problème concerne les tueries. Une OPS a été mis en place pour changer ces tueries en abattage de proximité destinés uniquement aux consommateurs lambda avec des



Infrastructures du secteur avicole

- 40 usines de fabrication d'aliments composés
- 46 couvoirs de poussins de type chair
- 4 couvoirs de poussins de type ponte
- 3 couvoirs de dindonneaux
- 6030 élevages de poulets de chair autorisés
- 421 élevages de dindes autorisés
- 233 élevages de poules pondeuses autorisés
- 23 abattoirs avicoles
- 05 centres de conditionnement des oeufs de consommation
- 02 unités de transformation des oeufs



Pour la filière avicole, le contrat-programme à l'horizon 2020, vise la mise à niveau du secteur en vue d'améliorer le niveau de consommation de la viande blanche. Ce contrat-programme a défini les engagements des deux parties comme suit :

Les professionnels s'engagent à :

- *Accroître le niveau de la consommation annuelle de 12 à 25 kg/habitant par l'amélioration de la production de 139%.*
- *Investir près de 10 milliards de dirhams.*

L'Etat s'engage à :

- *Promouvoir l'investissement par la mise à disposition d'un milliard de dirhams de financement sous forme de prêt aux taux d'intérêt préférentiels.*
- *Contribuer à hauteur de 125 millions de dirhams sous forme de prime à l'investissement, versée par le fond de développement agricole (FDA).*
- *Financer dans le cadre de conventions de partenariats avec les instituts d'enseignement et de recherche des programmes de recherche et développement proposés par la filière.*
- *Promouvoir la consommation des produits avicoles par la prise en charge des frais de campagnes de communication en faveur du grand public.*
- *Encourager l'installation des abattoirs avicoles et des centres de conditionnement des œufs.*
- *Mettre en place un cahier de charges de l'abattage de volaille fixant les conditions requises de qualité et de sécurité sanitaire.*

règles sanitaires et du matériel adéquat et une législation plus souple que les abattoirs. Mais rien n'a été fait. Pour régler tous ces problèmes il faut mettre des services en place et des contrôles systématiques.

Qu'attendez-vous du salon Dawajine (Salon Avicole de Casablanca)?

C'est la vitrine de l'aviculture marocaine et un lieu d'échange et de démonstration sur les nouvelles technologies, les conduites et les équipements. Ce salon a un très grand succès, c'est la quinzième édition. C'est un lieu de rencontre pour les professionnels. Il est ouvert à tout le monde et l'entrée est gratuite. Nous prenons d'ailleurs en charge les membres de la FISA.

Salon Dawajine du 27 au 29 novembre 2012 à l'Office des Changes
Remerciements à la FISA

LA FILIÈRE BLÉ

Situation et objectifs

Les céréales notent, sur le marché international, une flambée des prix due aux sécheresses enregistrées principalement dans l'est de l'Union Européenne et en Russie. Le prix du blé tendre est passé de 280 dollars la tonne (mois de juillet) à 350 dollars (mois de septembre). Alors que faire ? C.V.



Consommation des céréales au Maroc

La consommation moyenne des céréales au Maroc, en kg par an et par habitant, est de près de 200 kg, sachant que la moyenne mondiale se situe à environ 152 kg/an/habitant. Le blé tendre représente, à lui seul, 70% de la consommation des céréales en milieu urbain et 66% en milieu rural. Quant à la consommation du blé dur, elle est principalement issue de l'industrie pour le milieu urbain, tandis que pour le milieu rural, les ménages consomment le blé dur produit localement. La consommation humaine de l'orge et du maïs est devenue marginale et en particulier en milieu urbain. Selon les prévisions du ministère de l'agriculture, la demande locale pour les céréales pourrait atteindre, à l'horizon 2020, 137,5 millions de quintaux ; les demandes en blé tendre et en blé dur seraient respectivement de 33% et 23% de la consommation locale projetée.

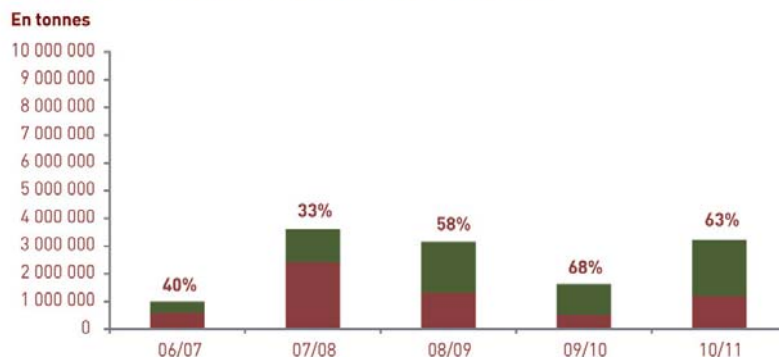
Suspension des droits de douane sur le blé tendre depuis le 1er octobre 2012

Afin d'assurer l'approvisionnement du marché interne et les minoteries industrielles en blé tendre, stabiliser le prix intérieur de la farine à ses niveaux actuels et préserver le pouvoir d'achat des consommateurs, le gouvernement marocain a adopté en septembre, un décret instaurant la suspension des droits de douane sur le blé tendre à partir du 1er octobre 2012.

France Export Céréales est installée depuis 1977 au Maroc. Avec une offre mondiale qui se diversifie, et face à laquelle les blés français tendent à se banaliser, le bureau France export Céréales de Casablanca maintient une présence régionale importante pour renseigner les opérateurs et prescripteurs locaux sur la production de céréales et leur permettre d'optimiser son utilisation.

Dans le cadre de la convention qui lie France Export Céréales à l'ONICL marocain (Office National Interprofessionnel des Céréales et des légumineuses), plusieurs missions techniques ont pu être réalisées : formation par Arvalis de formateurs en stockage et conservation, à Boigneville d'une part sur le terrain marocain d'autre part, initiation à la première transformation du blé tendre à l'ENILIA-ENSMIC à Surgères. Par ailleurs, une formation à l'observation du marché mondial a été réalisée en partenariat avec FranceAgriMer, cosignataire de notre protocole de coopération. A noter qu'au Maroc, la part de marché de l'origine française a atteint plus de 60% en 2010/2011.

Part de marché du Blé tendre au Maroc



Cette décision annoncée par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime survient après l'extension de la période de collecte au mois de septembre afin de permettre aux agriculteurs d'écouler leur production dans des conditions favorables.

La suspension des droits de douanes sur l'importation du blé tendre survient dans une conjoncture mondiale caractérisée par la flambée des cours mondiaux des céréales. Les importations de blé tendre à partir du mois prochain devront être utilisées durant les derniers mois de 2012 en grande partie pour coupage avec la production nationale et serviront à maintenir le stock en blé à un niveau confortable.

En accompagnement à cette mesure, l'Etat mettra en place un système de restitution forfaitaire à l'importation. Cette restitution porte sur la différence entre le prix d'achat du blé à l'international et le prix ciblé par le gouvernement afin de maintenir le prix de la farine au même niveau.

Approvisionnement en blé

La campagne de collecte du blé tendre provenant de la production nationale s'est poursuivie dans de bonnes conditions. La quantité de blé tendre récoltée depuis le début de l'été s'élève à 17 millions de quintaux assurant au royaume une réserve de consommation de blé allant jusqu'au mois de novembre. Cette performance est le résultat, d'une part, des mesures prises par le Gouvernement pour soutenir les prix payés aux producteurs et de la bonne qualité caractérisant le blé national cette année, et d'autre



part, du dynamisme des opérateurs locaux. A noter que la production nationale de blé récolté cette année montre une qualité exceptionnelle par rapport à l'année précédente ce qui permet aux opérateurs d'optimiser son utilisation.

Le rôle de l'ONICL

Pourtant, le Maroc doit importer du blé pour faire face à la demande du pays. L'Office national Interprofessionnel des Céréales et Légumineuses (ONICL) a donc lancé plusieurs avis d'appels d'offres pour l'importation du blé tendre. A noter qu'actuellement, 63% du blé importé provient de France, 9% des Etats-Unis et 9% d'Argentine.

L'ONICL, de part sa mission, assure un suivi rapproché de la situation de la collecte, de l'évolution du stock du pays en blé tendre ainsi que celle des fondamentaux du marché mondial. La priorité reste, bien entendu, donnée à l'écoulement de la production

nationale avant le recours aux importations. L'analyse prévisionnelle à laquelle procède l'ONICL de manière permanente permet une gestion proactive de l'approvisionnement du pays en blé tendre.

L'avenir de la filière

Le tissu industriel de la filière céréalière est composé de 211 unités réparties comme suit :

- 134 minoteries industrielles de blé tendre
- 58 semouleries de blé dur
- 19 orgeries
- 10.000 unités artisanales (35% des écrasements nationaux)

Les objectifs du Plan Maroc Vert à l'horizon 2020 sont les suivants:

- Réalisation de 150 projets d'agrégation, dont 120 projets au titre du Pilier 1 et 30 projets pour le Pilier 2 du Plan Maroc Vert
- Intensification d'un périmètre céréalier sur une superficie de 3 millions ha;
- Incitation à l'émergence d'acteurs céréaliers performants ;
- Développement de l'assurance agricole.
- Consolidation et restructuration de la minoterie industrielle
- Refonte graduelle des mécanismes de régulation
- Renforcement des programmes d'encadrement et de recherche appliquée
- Mise en place de l'interprofession.

Remerciements à:
Fédération Nationale de la Minoterie
Ministère de l'agriculture
France Export Céréales

Situation des achats, réalisations et reste à recevoir au 31 août 2012

I- Achats, arrivages et reste à recevoir par céréale :

En 1.000 Qx

	Blé tendre			Blé dur	Orge (2)	Maïs	Total Général	AT (3)		
	Pour FNBT (1)	Libre	Total					BT	BD	Maïs
ACHATS CUMULES	0	180	180	1 166	561	5 411	7 318	660	0	0
dont : - report 2011/2012	0	180	180	0	0	151	331	0	0	0
- achats 2012/2013	0	0	0	1 166	561	5 261	6 987	660	0	0
%	0%	0%	0%	17%	8%	75%	100%			
ARRIVAGES CUMULES ^(*)	0	179	179	1 227	436	4 934	6 777	678	0	0
RESTE A RECEVOIR ^(*)	0	0	0	0	132	591	723	0	0	0

(1) : Il s'agit du blé tendre acheté par appels d'offres organisés par l'ONICL.

(2) : y compris l'orge de brasserie

(3): AT= admission temporaire.

(*) : Quantités prévisionnelles +/- 10% pour les achats libres et +/- 5% pour les achats par appel d'offres de l'ONICL. Comme les arrivages sont basés sur les connaissances, le reste à recevoir ne correspond pas exactement à la différence Achats moins Arrivages.

MOBILISONS-NOUS POUR CONSOMMER DU POISSON ET DES FRUITS DE MER DE SAISON !!!

Ce mois-ci, Kamal Arsalane, biologiste et guide de pêche, pousse un coup de gueule contre la surconsommation des poissons. Une tribune libre lui est ouverte.



Ils donnent du poisson aux chats, aux porcs et aux poulets, et ils aspirent des dizaines de milliers de petits poissons de la mer pour nourrir des poissons plus gros dans des fermes d'élevage.

Les chats domestiques mangent plus de poissons que les phoques, les porcs mangent plus de poissons que les requins, et les poulets industriels mangent plus de poissons que les maquereaux et les albatros.

Tout comme les produits du terroir, les produits de la mer possèdent des périodes d'abondance.

Il y a quelque temps nous achetions les poissons frais à un prix qui était à la portée de toutes les bourses, notamment :

Consommez du poisson et des fruits de mer de saison !

D'abord il faut être conscient du fait que la ressource en poissons, coquillages et crustacés n'est pas inépuisable et qu'au même titre que les légumes ou les fruits, il y a une période de l'année plus propice à les consommer, ils sont plus goûteux.

Respecter leur rythme biologique et les laisser se reproduire permet de maintenir les ressources à un niveau correct et ne pas risquer l'extinction d'une espèce.

Nous devons adapter nos comportements alimentaires en fonction de leur cycle de vie et ponctionner les réserves halieutiques au moment le plus opportun. La surpêche est un des facteurs clefs du risque d'épuisement des ressources d'ici à 2050.

En consommant du poisson et des fruits de mer de saison, on contribuera à la reconstitution du stock, la pérennisation de l'espèce pour les générations futures et le maintien du prix de poisson.



L'éco-Blog

PRODUITS DE SAISON

Fruits de mer et poissons de saison



	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
Fruits de mer	Bigorneau, Bulot, Coquille St-Jacques, Crevettes**, Huître, Moule, Paire.	Coquille St-Jacques, Crevettes**, Huître, Moule, Paire.	Bulot, Coquille St-Jacques, Crevettes**, Huître.	Coquille St-Jacques, Crevettes**, Langoustine.	Coquille St-Jacques, Crevettes**, Langoustine, Tourteau.	Crevettes**, Écrevisse, Homard, Langoustine, Langoustine.
Poissons	Bar, Dorade Grise, Églefin, Haddock, Hareng*(3), Loup, Merlan*, Morue, Raie*.	Bar, Cabillaud*, Colin (lieu noir)*, Dorade Grise, Églefin, Haddock, Limande, Lotte, Loup, Maquereau (3), Merlan*, Morue, Raie*, Saumon, Sole*.	Bar, Baudroie (lotte)*, Brochet, Cabillaud*, Carpe, Colin (lieu noir)*, Dorade Grise, Églefin, Haddock, Lieu, Lotte, Loup, Maquereau (3), Merlan*, Merlu, Morue, Perche, Raie*, Saumon, Sole*, Turbot*.	Alose, Baudroie(lotte)*, Cabillaud*, Colin(lieu noir)*, Brochet, Colin(lieu noir), Lieu, Maquereau (3), Merlu, Raie*, Saumon, Sole*, Turbot*.	Anchois (3), Alose, Baudroie(lotte)*, Cabillaud*, Colin(lieu noir)*, Lieu, Maquereau (3), Merlu, Raie*, Sardine (3), Saumon, Sole*, Thon Blanc(Germon), Turbot*.	Anchois (3), Colin (lieu noir)*, Congre, Lieu, Maquereau (3), Merlu, Raie*, Sardine (3), Saumon, Thon Blanc (Germon), Turbot*.

	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Fruits de mer	Crevettes**, Écrevisse, Gambas, Homard, Langoustine, Langoustine.	Crevettes**, Écrevisse, Homard, Langoustine, Langoustine.	Crevettes**, Écrevisse, Homard, Langoustine, Langoustine, Moule, Paire, Seiche.	Crevettes**, Homard, Langoustine, Moule.	Crevettes*, Homard, Huître, Langoustine, Moule, Oursin.	Coquille St-Jacques, Crevettes*, Homard, Huître, Moule.
Poissons	Anchois (3), Colin, Congre, Lieu, Maquereau (3), Raie*, Sardine (3), Saumon, Thon Blanc (Germon), Turbot*.	Anchois (3), Dorade Grise, Maquereau (3), Raie*, Sardine (3), Saumon, Thon Blanc (Germon).	Dorade Grise, Maquereau (3), Raie*, Sardine (3), Thon Blanc (Germon).	Dorade Grise, Hareng*(3), Maquereau (3), Raie*, Sardine (3).	Bar, Dorade Grise, Hareng*(3), Raie*.	Bar, Dorade Grise, Hareng*(3), Raie*.

* : période idéale pour consommer ce produit

** : voir période idéale de préférence, peut être consommé

(3) : poisson riche en oméga-3

Ce calendrier est disponible gratuitement sur www.eco-blog.fr

L'éco-blog est une initiative  Imprimerie Villière T + 33 (0)4 50 04 46 86 - ZA du Juge Guérin - Route d'Annenasse - F - 74160 Beaumont - www.imprimerie-villiere.com - infos@imprimerie-villiere.com

- La sardine, le maquereau, le chinchard, le baliste qui sont les poissons des pauvres.

- Le merlan, le sar, la sole, le sar tambour, la crevette qui sont les poissons de la classe moyenne

- Le bar, la dorade royale, le turbot, les



poissons de la classe aisée.

Les captures de poisson, toutes espèces confondues, ont enregistré un recul de 16% en 2011, selon les statistiques de l'Office National des Pêches.

Seuls 36% de ces captures ont été

destinés à la consommation en frais, alors que 29% sont partis à la congélation. 21% des captures ont été utilisés par l'industrie de la farine et de l'huile de poisson, tandis que 13% ont été transformés en conserves.

Aujourd'hui, le prix a plus que triplé, surtout la sardine, son prix va aller crescendo pour atteindre 45 à 50 dhs le kilo d'ici 3 à 4 ans. Ce n'est pas normal de trouver la sardine tout au long de l'année chez le poissonnier.

La raréfaction de la sardine est causée par la forte demande de l'industrie pharmaceutique qui en extrait les Oméga 3 et 6 et par les sociétés de transformation du poisson en farine destinée à l'industrie d'aquaculture. Elle est aussi causée par le non respect de la période de frais...

Si on ne fait rien, demain «manger du poisson» deviendra une utopie pour la majorité des marocains, malgré nos 3 500 kms de côtes. Enfin, nos enfants ne mangeront que du poisson congelé sous forme de batonnets et encore !!!

Remerciements à
Monsieur Kamal Aarsalane
pecheaumaroc.ma - jpc.ma

Remerciement particulier à l'éco-blog:
www.eco-blog.fr



UN MARCHÉ D'AVENIR PORTEUR

Pour l'industrie agroalimentaire

Cette année, au CFIA, 180 fournisseurs de l'agroalimentaire ont exposé leur savoir-faire et des technologies à la pointe de l'innovation en équipements et procédés, emballages et conditionnements, ingrédients et PAI.

Avec une surface agricole utile (SAU) équivalente à plus de trois fois la Belgique, le Maroc est un pays émergent dynamique qui dispose de près de 95 000 km² dédiés principalement aux céréales (blé, orge, maïs), la betterave et la canne à sucre, aux agrumes (oranges, clémentines), ou encore au raisin, tomates et olives, sans oublier l'élevage.

L'industrie agroalimentaire y est donc bien représentée avec la transformation céréalière, l'industrie du poisson (l'industrie de la pêche demeure un des piliers de l'économie marocaine), les secteurs de la viande, des boissons, du lait et des corps gras. Géographiquement proche de l'Europe, notre pays bénéficie de nombreux avantages : grande variété des écosystèmes et libéralisation des échanges avec l'UE.

Un important travail de modernisation du secteur a été engagé par l'Etat avec le Plan Maroc Vert et le Pacte National pour l'Emergence Industrielle depuis quelques années. Parmi les projets, l'exploitation des filières à fort potentiel à l'export, la création d'agropôles en vue de développer de façon plus importante huit à dix filières.

L'ensemble des actions menées laissent présager une croissance importante pour les équipementiers spécialisés dans la transformation et les professionnels de la logistique, avec un investissement global de 1,33 à 2,21 milliards d'euros prévus d'ici 2020 pour développer et mettre à niveau ces secteurs à fort potentiel que représentent l'agriculture et le secteur agroalimentaire, véritables moteurs de l'économie marocaine. Malgré la crise, le secteur agroalimentaire marocain demeure en forte croissance

grâce à la bonne tenue de la demande, aussi bien intérieure qu'extérieure. Il contribue au PIB industriel à hauteur d'un tiers et au PIB national à hauteur de 8 %.

ILS ONT PARTICIPÉ AU CFIA

Jil Emballage

Pourquoi avoir participé au CFIA ?

Le salon CFIA est salon international (France / Maroc) et nos partenaires européens y participent.

Il s'agit là de notre seconde participation



et nous sommes satisfaits de la visite de nos clients et prospects. Ceci dit nous pensons que le flux de visiteurs reste en deçà des attentes générales du en partie à une communication publicité peu efficace.

Vous aviez un des plus beaux stands, est ce que cela vous a été bénéfique ?

JIL Emballages en tant que distributeur d'emballages haut de gamme (verrerie produits du terroir incluant les huiles alimentaires et cosmétiques, boîtes métal imprimées, plastique PET de dernière génération, premier distributeur de d'emballages COEX au Maroc) se doit d'entretenir son positionnement haut de gamme avec les meilleures prestations et accueils Salon.

1ER SECTEUR MANUFACTURIER DU PAYS, LOIN DEVANT LE TEXTILE ET L'ÉNERGIE

30 % DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE TOTALE LA PRODUCTION TOTALE ETANT ESTIMÉE À 7,5 MDS€

2 050 ÉTABLISSEMENTS SOIT 26% DE L'ENSEMBLE DES UNITÉS INDUSTRIELLES

1,17 MD € À L'EXPORT, SOIT 23 % DE LA VALEUR TOTALE DES EXPORTATIONS MAROCAINES

108 000 EMPLOIS SOIT 15% DES EFFECTIFS TRAVAILLANT DANS L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION

Que vous a apporté le CFIA ?

Le CFIA est pour JIL Emballages une vitrine commerciale à l'instar de tous les autres salons spécialisés.

Un salon de l'agroalimentaire à Casablanca est nécessaire. La question que nous posons : À quand un salon de l'industrie cosmétique au Maroc ?

Stolz

Quelles étaient vos attentes en participant au CFIA Maroc ?

Sur son marché principal, la nutrition animale, STOLZ est présent depuis



plusieurs années au Maroc, faisant de lui un acteur reconnu qui a contribué à la réalisation des plus grandes usines d'aliments pour animaux du pays. En participant au CFIA, STOLZ souhaitait développer son offre d'équipements sur l'alimentation humaine et démontrer la diversité de ses compétences aux industriels marocains. La présence de STOLZ sur le salon était avant tout un premier pas pour une rencontre avec les industriels en recherche de solutions pour le mélange, l'enrobage et la manutention de produits poudreux, pulvérulents ou fragiles, et souhaitant collaborer avec un équipementier capable de fournir du matériel d'une grande qualité dans ce domaine et de répondre à la demande croissante du pays en termes d'installation, un équipementier connu pour son savoir-faire, sa maîtrise et sa connaissance du secteur.

Ont-elles étaient comblées ?

Nos attentes ont été largement comblées en termes de contact et nous sommes ravis de l'opportunité qu'offre ce salon pour la prospection. En effet un démarchage personnalisé aurait demandé plus de temps et aurait pu être beaucoup moins efficace.

Quelles sont vos remarques ou suggestions sur ce salon ?

Le Maroc semble être pays proposant

de nombreuses opportunités et des salons comme le CFIA sont de véritables plateformes de rencontre et de prospection. Avec une population, un marché et une industrie en pleine évolution le Maroc s'avère être un pays très dynamique et nous sommes heureux de pouvoir y faire des affaires.

Labomag

Pourquoi avoir participé au CFIA ?

Les industries agroalimentaires améliorent sans cesse leurs produits. Le laboratoire Labomag réalise les analyses accréditées (réalisées selon des règles définies par la Direction de l'Accréditation) pour s'assurer de la qualité sanitaire des produits.

Ces analyses peuvent être soit physico-chimiques, soit microbiologiques, soit de la recherche de contaminants organiques (résidus de pesticides).

De plus, Qualimag les accompagne pour les aider dans le choix de leurs fournisseurs et de leur process par des audits et des formations.

La présence au CFIA est essentielle pour que les industriels sachent qu'ils peuvent s'appuyer sur des partenaires compétents et équipés d'instruments à la pointe de la technologie. D'ailleurs, le personnel du laboratoire était présent pour apporter l'appui scientifique



nécessaire aux questions des industriels.

Quelles étaient vos attentes ?

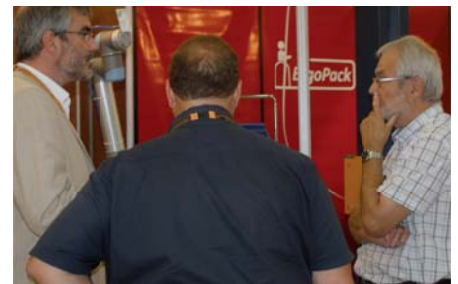
Informers les professionnels de l'existence d'un outil (le laboratoire) et d'une équipe prête à répondre à leur demande.

Se sont-elles concrétisées ?

Nous avons eu quelques contacts au cours de ces 3 jours. Ces contacts étaient purement professionnels et leur nombre s'explique dans la réponse qui suit.

Qu'est ce qui vous a séduit sur ce salon et quelles sont les améliorations à apporter ?

Le fait qu'il se déroule sur 3 jours de semaine a été bénéfique car seuls les professionnels du métier se sont rencontrés. Il n'y avait pas l'affluence que peuvent avoir les salons un jour de week end. Cependant, il est nécessaire que les consommateurs s'intéressent à la qualité sanitaire des produits qu'ils consomment. C'est pourquoi, il devrait y avoir des associations de protection du consommateur qui prennent la parole.



CALENDRIER DES SALONS

DOLCEMENTE BASTIA 2012



Salon du chocolat, de la confiserie, des produits typiques...

Lieu d'exposition : Bastia Umbra (Italie)

Dates : du 02 au 04 nov. 2012

Tél : +39 0758004005

Fax : +39 0758001389

Site web : <http://www.umbriafiore.it/>

E - mail : info@umbriafiore.it

WTM - WORLD TRAVEL MARKET 2012



Marché mondial du voyage

Lieu d'exposition : Londres

(Royaume Uni)

Dates : du 05 au 08 nov. 2012

Tél : +44 (0)20 8910 7910

Fax : +44 (0)20 8910 7879

Site web : <http://www.wtmlondon.com/>

E - mail : wtmteam@reedexpo.co.uk

WORLD OF GLASS & TABLEWARE 2012



Salon international des équipements de la table

Lieu d'exposition : Kiev (Ukraine)

Dates : du 07 au 09 nov. 2012

Tél : +380 (44) 461-93-40

Fax : +380 (44) 461 93-40

Site web : <http://www.tableware.kiev.ua/en/>

E - mail : info@kmkya.kiev.ua

INTERGELAT 2012



Salon des glaces et produits congelés

Lieu d'exposition : Alicante (Espagne)

Dates : du 07 au 10 nov. 2012

Tél : +34 965 682 500

Fax : +34 965 682 444

Site web : <http://www.intergelat.com/>

E - mail : ifa@feria-alicante.com

EQUIP'HOTEL 2012



Salon mondial des hôtels restaurants cafés et collectivités

Lieu d'exposition : Paris (France)

Dates : du 11 au 15 nov. 2012

Tél : +33 (0)1 47 56 50 00

Fax : +33 (0)1 47 56 51 00

Site web : <http://www.equiphotel.tm.fr/>

E - mail : info@equiphotel.tm.fr

SECUR' FOOD 2012



Convention d'affaires de la sécurité alimentaire & la traçabilité

Lieu d'exposition : Issy-les-Moulineaux (France)

Dates : du 14 au 15 nov. 2012

Tél : +33 (0)1 41 86 41 79

Fax : +33 (0)1 46 04 57 61

Site web : <http://www.securfood.com/>

E - mail : sbrunet@advbe.com

GASTRO ROSTOCK 2012



Salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et commerce de détail

Lieu d'exposition : Rostock (Allemagne)

Dates : du 04 au 07 nov. 2012

Tél : +49 (03 81) 44 00 0

Fax : +49 (03 81) 44 00 200

Site web : <http://www.hansemesse-rostock.de/>

E - mail : kontakt@stadthalle-rostock.de

MIDEST 2012



Salon mondial de la sous-traitance Industrielle

Lieu d'exposition : Paris (France)

Dates : du 06 au 09 nov. 2012

Tél : +33 (0)1 47 56 50 00

Fax : +33 (0)1 47 56 51 00

Site web : <http://www.midest.com/>

E - mail : info@midest.com

THE WORLD OF MILK 2012



Salon du lait

Lieu d'exposition : Sofia (Bulgarie)

Dates : du 07 au 10 nov. 2012

Tél : +31 34 65 59 444

Fax : +359 (2) 9655 230

Site web : <http://www.bulgarrekla-ma.com/>

E - mail : bul-reklama@bulgar-reklama.com

www.bulgarrekla-ma.com

FORUM VINI 2012



Salon international du vin

Lieu d'exposition : Munich (Allemagne)

Dates : du 09 au 11 nov. 2012

Tél : +49 (0) 89 27 29 48 20

Fax : +49 (0) 89 27 29 48 22

Site web : <http://www.forum-vini.de/>

E - mail : info@forum-vini.de

AQUALIE 2012



Salon des espaces aqualudiques ou thermoludiques, Spa, Fitness, Centres de remise en forme...

Lieu d'exposition : Lyon (France)

Dates : du 13 au 15 nov. 2012

Tél : +33 (0)1 44 315 315

Fax : +33 (0)1 44 315 400

Site web : <http://www.aqualie.com/>

E - mail : moncorge.alexandra@sepelcom.com

ANFAS FRESH ANTALYA 2012



Salon international des fruits et légumes

Lieu d'exposition : Antalya (Turquie)

Tél : +90 (242) 462 20 00

Fax : +90 (242) 462 19 90

Site web : <http://www.freshantalya.com/>

E - mail : info@anfas.com.tr

CAFE & CHOCOLAT 2012



Salon du thé, du café et du chocolat
Lieu d'exposition : Bucarest (Roumanie)
Dates : du 15 au 18 nov. 2012
Tél : +40 (21) 224 31 60
Fax : +40 (21) 224 04 00
Site web : <http://www.romexpo.org/>
E - mail : romexpo@romexpo.org

POULTRY SHOW 2012



Salon international de la volaille
Lieu d'exposition : Cologne (Allemagne)
Dates : du 17 au 18 nov. 2012
Tél : +49 221 821-0
Fax : +49 221 821-2574
Site web : <http://www.koelnmesse.com/en/home/index.php>
E - mail : info@koelnmesse.de

HORECA EXPO 2012

HORECA EXPO

Salon international de l'équipement
pour hôtels, restaurants, bars et
collectivités
Lieu d'exposition : Gand (Belgique)
Dates : du 18 au 22 nov. 2012
Tél : +32 (0)9 241 92 11

Fax : +32 (0)9 241 93 25

Site web : <http://www.horecaexpo.be/>

E - mail : horeca@flandersexpo.be

SWEETS & SNACKS MIDDLE EAST 2012



Salon international de la confiserie, de la
boulangerie, de la pâtisserie des snacks et des
glaces
Lieu d'exposition : Dubaï (Émirats Arabes
Unis)
Dates : du 19 au 21 nov. 2012
Tél : +49 221 821-0 - Fax : +49 221 821-2574
Site web : <http://www.sweetsmiddleeast.com/>
E - mail : info@koelnmesse.de

SETT 2012



Salon des équipements et techniques du
tourisme
Lieu d'exposition : Montpellier (France)
Dates : du 20 au 22 nov. 2012
Tél : +33 (0)1 48 25 18 70
Fax : +33 (0)1 48 25 18 33
Site web : <http://www.salonsett.com/>
E - mail : salonsett@code-events.fr

TRANS MIDDLE EAST 2012



Trans Middle East est le grand
salon de l'industrie portuaire,
de la logistique et du transport
naval au Moyen-Orient
Lieu d'exposition : Manama
(Bahreïn)
Dates : du 20 au 21 nov. 2012
Tél : +60 3 8023 5352 - Fax : +60 3 8023 3963
Site web : <http://www.transportevents.com/>
E - mail : enquiries@transportevents.com

SALON INTERNATIONAL - PARIS NORD VILLEPINTE

FRANCE

19 > 22 Nov. 2012

* EMBALLEZ INTELLIGEMENT. ** Tout ce que vous devez connaître !



emballage

PACKAGING EXHIBITION-PARIS



PLUS D'INFOS ?



**INNOVATIONS
& SOLUTIONS** | Everything
you need
to K**NOW!**

Demandez votre badge gratuit sur www.emballageweb.com

Code: G12027

un événement / an event by
comexposium

Promosalons Maroc - 37 rue de Normandie - Quartier Racine - 20100 Casablanca
Tél : 05 22 95 25 60 / 61 6 - Fax : 05 22 94 11 30 - c.bennis@promosalons.ma

LA GESTION DES DÉCHETS

Une préoccupation nationale

La gestion des déchets constitue une préoccupation environnementale majeure pour les autorités en charge de ce secteur au Maroc : Ministères, conseils des villes, communes, ...

Le coût annuel de dégradation de l'environnement lié aux déchets et aux décharges est estimé à 1725 millions Dhs. Les efforts considérables déployés par les communes pour une gestion rationnelle des déchets solides ont montré leurs limites notamment en ce qui concerne la gestion des décharges. La collecte des déchets est relativement acceptable particulièrement dans les communes ayant délégué ce service. Aujourd'hui, plus de 40% de la population urbaine est desservie par des sociétés privées. Les expériences de gestion déléguée des décharges sont à leur début et il est difficile de faire une évaluation dans cette phase : Fès, Essaouira, Berkane, Oujda, et Rabat. D'autres projets sont en cours : Tanger, Larache, Casablanca ...

Le recyclage des déchets reste informel et bénéficie rarement d'appui des autorités compétentes : le chiffre d'affaire potentiel du recyclage des produits d'origine déchets ménagers est estimé à 900 millions Dhs. Pour les déchets industriels, le CNEDS (centre national d'élimination des déchets spéciaux) représente une opportunité pour la mise à niveau du secteur industriel au Maroc. L'investissement nécessaire pour la mise en place de ce centre est de l'ordre de 150 millions Dhs.

Conscient de l'ampleur de la gestion des déchets en particulier et de l'environnement en général, des experts en la matière se sont constitués en association dénommée l'AMEDE : association marocaine des experts en gestion des déchets et environnement. Créée en janvier 2005, l'AMEDE regroupe des experts nationaux ayant de bonnes références en rapport avec l'environnement et le développement en général et la gestion des déchets en particulier. L'association servira de plate forme d'échanges, de renforcement de capacités, de transfert de technologie, de formation et d'assistance dans le domaine de la gestion des déchets et de l'environnement.

Entretien avec Hassan Chouaouta, Président de l'AMEDE

Qu'est ce que l'AMEDE ?

L'AMEDE est l'association marocaine des experts en gestion des déchets et environnement. Créée en 2005, l'AMEDE regroupe des experts nationaux ayant de bonnes références en rapport avec l'environnement et le développement en général et la gestion des déchets en particulier.

Quels sont ses objectifs ?

L'association est une plateforme d'échanges, de renforcement de capacités, de transfert de technologie, de formation et d'assistance dans le domaine de la gestion des déchets et de l'environnement

L'association apporte son appui à la promotion d'une stratégie de gestion des déchets et de la protection de l'environnement à travers :

- l'échange de l'expertise et des connaissances dans le domaine de l'environnement en général et de la gestion des déchets en particulier;
- son rôle d'interface entre les avancées en matière de technologie et des outils de gestion et de management et leurs adaptations aux besoins des organisations oeuvrant dans le domaine de l'environnement et de la gestion des déchets (communes, entreprises, instituts,...) ;
- l'appui à la collecte et à la mise à

disposition d'informations sur la gestion des déchets et l'environnement en général ;

- l'organisation des formations et des forums sur les techniques de gestion des déchets;

Depuis sa création, l'AMEDE s'est confirmée comme catalyseur et plateforme d'échanges, de formation et d'assistance dans le domaine de l'environnement en général et de la gestion des déchets en particulier.

Quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez ?

Les membres de l'AMEDE se mobilisent pour accompagner, sur le plan



environnemental, les pouvoirs publics et les opérateurs économiques dans la concrétisation des engagements pris par les Gouvernements (notes adressées à Monsieur le Premier Ministre en 2007 et à Monsieur le Ministre du MEMEE en 2012) en espérant faire de la protection de l'environnement un facteur de rayonnement à l'échelle régionale et internationale.

Les difficultés que nous rencontrons sont de deux types :

celles liées à l'AMEDE en tant qu'association en raison de la limitation des moyens en absence de tout appui de l'Etat. Toutes nos actions sont financées par les moyens propres de l'association (cotisation des membres) ou à l'aide du sponsoring quant il s'agit d'organisation de séminaires ou ateliers. Bien évidemment, ceci est de nature à nous obliger à limiter nos actions de terrain et de formations (deux séminaires voir trois par ans).

Les autres difficultés sont liées beaucoup plus au contexte politique et institutionnel. En effet, sur le terrain, nos communes pensent que leur mission en terme de gestion des déchets se termine une fois le contrat avec un délégataire est signé. Et par conséquent le conseil et l'accompagnement n'est pas ancrée comme culture chez nos conseillers communaux.

L'AMEDE ne peut jouer pleinement son rôle que si le secteur des déchets Il est évident que le développement du secteur des déchets et les actions proposées bénéficie d'outils adéquats d'accompagnement en matière de législation, de contrôle et de surveillance efficace pour l'application de la loi 28-00 et d'instruments économiques et financiers.

Combien y a t'il de décharges contrôlées au Maroc?

Le Maroc compte actuellement une dizaine de décharges contrôlées (Rabat, Fès, El Houceima, El Jadida, Agadir, Oujda,...) et d'autres sont en cours d'installation.

Avec les décharges en cours et celles planifiées, le taux de mise en décharge des déchets ménagers et assimilés produits au Maroc atteindra 60 %.

Par qui sont-elles gérées?

Ces décharges sont gérées par des sociétés privées suite à des appels d'offres et à travers des contrats dont la durée varie de 10 à 20 ans. Le prix à la tonne mise en décharge est de 50 à 100 Dhs la tonne.

Quels sont les différents déchets pris en charge par ces décharges?

En principe les contrats de gestion de ces décharges (décharges de Classe 1 selon la loi 28-00 sur la gestion des déchets et leur élimination) stipulent que seuls les déchets ménagers et assimilés sont censés être enfouis. Mais en absence de décharges Classe 2 (décharges pour les déchets non dangereux : industriels, déchets de construction, déchets inertes,...), ces décharges reçoivent également les autres types de déchets ce qui présente de grands risques pour leur gestion.

Comment s'effectue le tri et le recyclage des déchets? Le Maroc a t'il beaucoup de retard dans ce secteur?

Le tri, la récupération et le recyclage des déchets au Maroc se font dans l'informel. Les produits les plus recherchés sont le plastique, le papier-carton, le verre et les ferrailles.

Aujourd'hui, et selon une étude réalisée par le Département de l'Environnement en 2011, le taux de recyclage des déchets ménagers produits au niveau national est de l'ordre de 10%. Ce taux est relativement acceptable si on tient compte des conditions de tri et de

récupération de ces déchets (activité caractérisée par l'informel et en absence d'infrastructures de tri sélectif des déchets dans nos communes).

Quels sont les grands projets en matière de gestion des déchets?

Depuis, l'adoption de la loi 28-00 en 2006, les pouvoirs publics déploient des efforts considérables visant la structuration du secteur des déchets qui revêt une importance toute particulière.

Pour les déchets ménagers et assimilés, un programme national de gestion de ces déchets (PNDM) a été mis en place depuis 2008 visant la structuration de ce secteur notamment par la professionnalisation de la collecte, l'installation des décharges contrôlées et fermeture et réhabilitation des anciennes non contrôlées. Le budget alloué à ce programme est de 40 milliards MAD sur une durée de 15 ans.

Pour les déchets industriels dangereux, une étude de faisabilité est en cours de finalisation pour la mise en place d'un système de gestion des déchets industriels dangereux au niveau national et l'installation d'un centre national pour l'élimination de ces déchets,

Pour les déchets industriels non dangereux, des plans régionaux sont en cours de programmation.

Le Département de l'Environnement a initié également un processus de concertation avec les opérateurs professionnels pour la mise en place de filières spécialisées pour la gestion



écologique des huiles, des batteries et des pneus usés.

La mise en place de telles filières ouvrira la voie à la création d'autres projets et initiatives en matière de valorisation et de traitement des déchets au Maroc.

Hassan CHOUAOUTA

Président AMEDE

Site web : www.amede-maroc.org

Email : amedemaroc@yahoo.fr

Contact : 0661 30 52 79 / 0656 00 02 50

Un projet de la Banque Mondiale Secteur des déchets solides municipaux au Maroc

En 2008, la Banque mondiale a commencé à travailler avec le gouvernement marocain sur un programme d'envergure pour l'amélioration des services de gestion des déchets solides.

Cette initiative conjointe a aidé quelque 80 municipalités à améliorer leurs services de collecte et à moderniser leurs décharges. Elle a en outre permis d'expérimenter un programme national de finance carbone innovant, de renforcer la participation du secteur privé et de former 1600 responsables locaux, contribuant ainsi à améliorer la portée et la qualité de la collecte des déchets solides tout en concourant aux efforts d'atténuation des effets du changement climatique.

Au cours des cinq dernières années, la Banque mondiale a appuyé les efforts entrepris par le gouvernement marocain pour améliorer les performances de la gestion des déchets solides municipaux sur le plan économique, environnemental et social. Un premier prêt à l'appui des politiques de développement a d'abord visé à établir un cadre pour la mise en œuvre d'une politique au niveau national et à assurer l'implication continue de tous les ministères et agences nationales concernés. Le deuxième prêt s'est concentré sur les actions à mener pour atteindre l'échelon local, là où se concrétisent effectivement la mise en œuvre de la politique de gestion des déchets solides municipaux, ainsi que les résultats qui en découlent.

En octroyant ces deux prêts à l'appui des politiques de développement – soit un montant total de 271,3 millions de dollars – la Banque mondiale s'est imposée comme un interlocuteur de qualité dans le secteur des déchets solides municipaux au Maroc. Le dialogue étroit qu'elle a engagé, dès le stade de la conception, avec ses partenaires et l'ensemble des parties prenantes, ainsi que la consultation menée auprès des bénéficiaires, ont été décisifs dans la réussite de ce programme.

Le soutien de la Banque mondiale au secteur marocain de la gestion des déchets solides municipaux a été mis en œuvre en collaboration avec d'autres partenaires. Bien qu'il n'y ait pas eu de cofinancement jusqu'à présent, la Banque mondiale a travaillé en rapport étroit avec les autres bailleurs de fonds impliqués dans ce secteur au Maroc, à savoir notamment le Programme des Nations unies pour le développement

ainsi que l'agence allemande de coopération technique GTZ et le groupe bancaire KfW, qui ont fourni un soutien technique coordonné. Au niveau national, la Banque mondiale a étroitement collaboré avec le ministère de l'Économie et des Finances, le ministère de l'Environnement, le ministère de l'Intérieur et le Fonds d'équipement communal, une banque publique de développement fournissant un soutien financier (prêts) aux projets d'infrastructure des municipalités.

30% La part des déchets solides municipaux correctement éliminés est passée de 10 à 30%

80% Les allocations publiques versées à ce secteur ont augmenté de 80 % entre 2008 et 2011

Sur les 30 millions d'habitants que compte le Maroc, 18 millions vivent en milieu urbain. Les villes marocaines se caractérisent par une forte densité démographique et une croissance rapide. Elles souffrent de diverses formes de dégradation environnementale, dont certaines sont la conséquence d'une mauvaise gestion municipale des déchets solides.

Le Maroc produisait en 2008 environ 5 millions de tonnes de déchets solides municipaux par an, les estimations prévoyant jusqu'à 6,2 millions de tonnes en 2020. Avant que l'initiative de réforme ne soit mise en œuvre, 70 % seulement de ces déchets étaient collectés et moins de 10 % des déchets collectés étaient éliminés d'une manière acceptable sur le plan environnemental et social. On comptait 300 décharges sauvages, tandis que 3 500 ramasseurs d'ordures – des enfants pour 10 % d'entre eux –, vivaient dans ces décharges à ciel ouvert ou à proximité.

A savoir

- Le programme a aidé environ 80 municipalités (soit plus de

50 % de la population urbaine du Maroc) à améliorer leurs services de ramassage des déchets et à moderniser leurs décharges.

Le secteur privé fournit des services de nettoyage et de collecte des déchets à environ 60 % de la population urbaine (contre seulement 15 % avant le projet).

- Plus de 1 600 responsables locaux ont bénéficié d'un plan de formation sur plusieurs années.

- Un programme national de finance carbone innovant, en cours d'élaboration, vise à aider les autorités locales à mobiliser des ressources financières supplémentaires et table sur des revenus potentiels d'environ 90 millions sur dix ans.

- Le programme a favorisé la prise en compte précoce et systématique des questions sociales liées à la modernisation du secteur des déchets à tous les niveaux de la chaîne de décision. Des initiatives d'insertion des ramasseurs de déchets sont en cours à Tanger, Casablanca, Agadir et Rabat – c'est dans la capitale marocaine que les résultats sont les plus avancés, avec 130 bénéficiaires.

POLLUTEC MAROC :

Grande mobilisation institutionnelle et internationale pour la 4ème édition !

Pollutec Maroc vient de clôturer sa 4ème édition, après 4 jours de rencontres professionnelles et de débat en faveur de la prévention et du traitement des pollutions au Maroc.



Le salon a rassemblé près de 400 exposants et 6 585 visiteurs de 47 nationalités principalement venus du Maghreb, d'Europe, d'Afrique de l'Ouest et du Moyen-Orient témoignant, une nouvelle fois, de l'importance de l'événement pour les professionnels de l'Environnement marocain mais également de son rayonnement international.

Organisé sous le Haut Patronage de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, sous l'égide du Ministère de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement, du Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Politique de la Ville, du Ministère de la Santé et en partenariat avec de nombreux soutiens institutionnels et média, Pollutec Maroc a bénéficié d'un réel engouement de la part de tous les acteurs marocains et internationaux du secteur.

Le salon a notamment été marqué, par la présence de M. Nabil Benabdellah,

Ministre de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Politique de la Ville qui a présidé l'inauguration accompagné des représentants du Ministère de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement et de nombreuses personnalités territoriales.

SE. Charles Fries, Ambassadeur de France, SE. Ron Strikkler, Ambassadeur des Pays-Bas, SE. Dr. Michael Witter, Ambassadeur d'Allemagne, SE. Piergiorgio Cherubini, Ambassadeur d'Italie sont également venus à la rencontre des exposants de leurs pays. Les premières tendances dégagées par l'analyse du visitorat et les premiers témoignages attestent d'ores et déjà du professionnalisme des visiteurs et du sérieux des rencontres effectuées sur place. L'Environnement, l'Industrie, le BTP et l'Energie sont en tête des secteurs les plus représentés et plus des ¾ des visiteurs se présentent comme des prescripteurs et des

décideurs du secteur dont les intérêts identifiés tournent principalement autour des énergies renouvelables, du traitement de l'eau et du recyclage des déchets.

En parallèle, Pollutec Maroc a accueilli près de 1 700 conférenciers venus s'informer et débattre sur les grandes problématiques environnementales notamment au travers du Symposium « Territoires Durables » qui a mis en lumière les différentes perspectives offertes au développement durable dans les régions et villes marocaines. Les ateliers techniques exposants ont également reçu une large audience de professionnels en quête d'informations sur les technologies et nouveautés du secteur manifestant un intérêt tout particulier pour « L'économie verte », « le recyclage et la valorisation des eaux en milieu industriel » ou « la modélisation numérique comme outil de gestion de la qualité de l'air ».

RÉFRIGÉRATEUR ET ALIMENTS

De nos jours, conserver les aliments dans un réfrigérateur est la façon la plus pratique de garder la nourriture en sécurité. En effet, la basse température garde la fraîcheur des aliments et ralentit la croissance des microbes. De plus, cela garde intacte les caractéristiques nutritionnelles des aliments.

C.V.

© Liebherr



La bonne température pour un réfrigérateur est de 5°C sur la planche du milieu. Cependant, la température n'est pas la même partout à l'intérieur, c'est ainsi que vous pouvez garantir une conservation optimale pour tous vos aliments en vous servant de ces différences.

La partie la plus froide du réfrigérateur est la planche du dessus. C'est l'endroit où il faut placer la viande et le poisson frais.

Placez les produits laitiers, la charcuterie, les restes, les gâteaux et les produits avec mention « à conserver au frais une fois ouvert » sur les planches du milieu (4-5°C) et la planche du dessous (6°C).

Les tiroirs en bas (jusqu'à 8°C) sont prévus pour les légumes et les fruits qui peuvent être abîmés par des

Astuces

Economies d'énergie
N'hésitez pas à changer votre vieux réfrigérateur ! Un réfrigérateur neuf éco-énergétique consomme beaucoup moins d'électricité qu'un réfrigérateur fabriqué au début des années 80. Sachez que le réfrigérateur consomme jusqu'à 11 % de toute l'énergie utilisée dans votre maison. La fabrique de glaçons automatique augmente cette consommation de 20%. On atteint même 40% dans une cuisine professionnelle.

températures plus basses.

Les compartiments dans la porte sont les endroits les plus chauds du réfrigérateur (parfois jusqu'à 10°C) et

sont prévus pour les produits qui ne nécessitent qu'une légère réfrigération. Ceux-ci incluent les boissons, les œufs et le beurre.

Autres conseils :

Ne mettez pas trop de nourriture dans votre réfrigérateur. S'il est trop rempli, l'air ne peut plus circuler et cela affecte la répartition des températures.

Ne laissez pas le givre s'accumuler, le réfrigérateur ne fonctionnera plus efficacement. Dégivrez le régulièrement.

Avant de mettre un aliment au réfrigérateur :

Enlever les suremballages des produits. Cela facilitera leur conservation dans le réfrigérateur puisque l'air froid du frigo accède plus rapidement aux produits. Vérifiez aussi que la date de péremption figure sur l'article.

Pour éviter la prolifération des microbes dans le réfrigérateur, il faut mettre les aliments entamés dans des boîtes hermétiques ou les couvrir d'un film plastique. Eviter de mettre des mets encore chaud. La chaleur provenant des ces aliments favorisent la prolifération des microbes se trouvant dans les autres nourritures conservées. Enfin, le stockage des fruits et légumes peut faire perdre jusqu'à 50 % de leur teneur en vitamines ! Il est donc conseillé de consommer les légumes frais dans les 24 à 48 heures après leur achat.

QUELQUES RÈGLES À SUIVRE

En été, si la température de la cuisine monte considérablement, le thermostat du réfrigérateur devra être réglé sur une température plus basse qu'en hiver.

Vérifiez toujours que la porte est bien fermée. N'ouvrez que lorsque c'est nécessaire et refermez dès que possible.

L'organisation d'un réfrigérateur doit être rigoureuse afin de conserver au mieux les aliments. En effet, la température n'est pas équivalente dans l'ensemble du réfrigérateur. On distingue, de haut en bas, la zone froide, la zone fraîche, la zone tempérée et la porte.

Astuces

Pour vérifier le joint d'étanchéité en caoutchouc de la porte du réfrigérateur, refermez la porte du réfrigérateur sur une feuille en papier, si elle glisse, remplacez le joint

2ème technique : mettez une lampe électrique allumée dans le réfrigérateur. Si vous apercevez de la lumière, il faut là aussi remplacer le joint.



© LG

Les nouveautés 2012

Liebherr à la pointe de l'innovation à l'IFA 2012

Du 31 août au 5 septembre 2012, Liebherr a donné rendez-vous aux visiteurs internationaux du salon IFA de Berlin. Ils ont pu épancher leur curiosité en matière de réfrigération et de congélation avec les nombreuses nouveautés qui les attendaient sur les 1700 m2 du stand. Les points forts cette année, pour le grand public comme pour les professionnels : BioFresh (ou le triplement de la durée de fraîcheur par comparaison avec un réfrigérateur usuel), NoFrost (ou la décongélation devenue inutile), mise en température des vins, économie d'énergie innovante.

Pratiques, les tiroirs Biofresh offrent un moyen sur-mesure et peuvent être utilisés individuellement en mode hydrosafe ou Drysafe :

- Le bac Hydrosafe à forte hygrométrie permet de garder plus longtemps les fruits et légumes très riches en eau.

- Le bac Drysafe à hygrométrie modérée est idéal pour la conservation de la viande, du poisson ou produits laitiers avec un environnement moins humide.

Un réfrigérateur qui consomme moins qu'une ampoule basse consommation... Réfrigérateur BOSCH SmartCool A+++

Branché 24h/24, les réfrigérateurs sont de gros consommateurs d'énergie et représentent environ 32 % de la facture d'électricité d'un ménage (source ADEME).

Faire le choix d'un appareil peu gourmand s'impose !

Récompensé par le Prix de l'environnement lors de la Foire de Paris, le réfrigérateur SmartCool est classé A+++.

Grâce à son isolation renforcée, son nouveau compresseur à vitesse variable, ainsi que le système exclusif de PowerVentilation™, sa consommation d'électricité réduite à 75 kWh/an, soit deux fois moins qu'une ampoule basse consommation.

Purificateur d'air interne pour LG

LG Electronics a par objectif de réinventer le concept d'hygiène des aliments et promouvoir les styles de vie du consommateur avec son nouveau réfrigérateur. Ainsi, le nouveau réfrigérateur LG nettoie et purifie automatiquement son air interne grâce à sa fonctionnalité innovante Hygien Fresh, ce qui garantit que l'air à l'intérieur est maintenu frais et hygiénique.

Les chercheurs LG se sont focalisés sur une nouvelle idée pour filtrer l'air d'une façon efficace. Se basant sur une approche organique et basée sur les aliments, leur recherche a éventuellement eu pour résultat la création brevetée des filtres naturels basés sur l'extrait de ferment acide lactique microbien. Ces filtres garantissent une performance supérieure de stérilisation et désodorisation qui protège la santé en filtrant les spores de champignons, et en éliminant 99,9% des bactéries nocives qui pourraient être la cause d'une intoxication alimentaire ou d'une colite.

L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

DÉFINITION DE L'ÉTIQUETAGE: ce sont les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.



Selon une étude publiée en 2011 dans la revue «Journal of the American Dietetic Association», en général, les gens ne lisent pas assez précisément les infos nutritionnelles, mais ont plutôt tendance à les survoler.

Selon une autre étude publiée dans la revue «Agricultural Economics» les citoyens lisent plus ces informations que les personnes résidant en dehors des villes. Côté genre, 58% des hommes ont l'habitude de lire souvent ou toujours ces étiquettes, contre 74% des femmes.

L'étiquetage en agroalimentaire (denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final ou aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires) au Maroc est fixé par :

- La loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, chapitre III : de l'information des consommateurs,
- Le décret n°2-01-1016 du 22 Rabii 1423 réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires.

Cet étiquetage se définit en trois parties : l'étiquetage informatif, l'étiquetage nutritionnel et les allégations. Pour le marché national il doit obligatoirement être transcrit en arabe.

L'étiquetage informatif

Mentions obligatoires : L'étiquetage des denrées alimentaires doit comporter des mentions obligatoires. Ces mentions doivent être facilement compréhensibles et visibles, clairement lisibles et indélébiles. Certaines d'entre elles doivent figurer dans le même champ visuel.

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les mentions obligatoires figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Les mentions obligatoires couvrent :

- * la dénomination de vente (description de la denrée alimentaire);
- * la liste des ingrédients (si quantité supérieure à 2%) qui sont énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale et désignés par leur nom spécifique. Les ingrédients qui appartiennent à plusieurs catégories sont désignés par rapport à leur fonction principale.
- * la quantité des ingrédients ou des

catégories d'ingrédients exprimée en pourcentage. Cette exigence s'applique lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients :

- figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur,
- est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique, ou
- est essentiel pour caractériser un aliment

* la quantité nette exprimée en unités de volume pour les produits liquides et en unités de masse pour les autres produits. Elle n'est pas obligatoire quand la quantité nette est inférieure à 5g ou 5ml ou à 20 g dans le cas des confiseries.

* la date de durabilité minimale. Cette date se compose du jour, du mois et de l'année, sauf pour les aliments dont la durabilité est inférieure à 3 mois (le jour et le mois suffisent), les aliments

	RÉGLEMENTATION MAROCAINE	RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE
Les mentions obligatoires	Exigées	Exigées
Les mentions obligatoires complémentaires	Quelques mentions	Exigées
Les mentions facultatives	Facultatives	Exigées
L'étiquetage nutritionnel	Indication dans la loi 28-07	Exigées

d'une durabilité supérieure à 3 mois mais n'excédant pas 18 mois (le mois et l'année suffisent) ou d'une durabilité supérieure à 18 mois (l'année suffit).

Elle est annoncée par la mention «À consommer de préférence avant le...» lorsque la date comporte l'indication du jour ou «À consommer de préférence avant fin...» dans les autres cas.

Pour les denrées alimentaires très périssables, la date de durabilité utilisée est remplacée par la date limite de consommation (DLC);

* les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;

* le lot de fabrication

* le nom et l'adresse du fabricant, conditionneur, distributeur ou importateur

* le lieu d'origine ou de provenance, dans le cas où son omission pourrait induire le consommateur en erreur;

* le mode d'emploi doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié d'une denrée;

L'étiquetage nutritionnel

Il concerne toutes les informations apparaissant sur l'étiquette et relatives à :

* la valeur énergétique de la denrée alimentaire

* la quantité de certains nutriments entrant dans la composition, les lipides, les acides gras saturés, les glucides, ainsi qu'une mention spécifique pour le sucre et le sel.

* d'autres valeurs peuvent être indiquées comme l'amidon, les polyols, les minéraux et vitamines, ...

Les allégations

C'est une mention qui affirme ou suggère qu'un aliment possède des caractéristiques particulières liées à son origine, sa nature, sa composition, ses propriétés nutritionnelles, sa production, sa transformation.

Elle comprennent les allégations généralles comme Nouveau (maximum pendant 1 an), Frais (DP inférieur à 30 jours), Pur (produit constitué d'un seul élément comme les purs jus d'oranges, Maison (préparé de façon traditionnelle non industrielle), à l'ancienne et traditionnel (seulement si produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs).

Les allégations nutritionnelles comme l'énergie (valeurs caloriques), les propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières. Ex : riche en..., ne contient pas de..., sans sucres, source de..., allégé en..., etc.

Les allégations de santé. Ex : réduit le cholestérol, favorise vos défenses immunitaires, ...

Calories	100	% Daily Value**	20%
Calories from Fat	20		40%
Total Fat 2g*		3%	13%
Saturated Fat 1.5g		7%	13%
Trans Fat 0g			
Cholesterol 5mg		2%	3%
Sodium 380mg		16%	20%
Total Carbohydrate 1g			7%
Dietary Fiber			
Sugars 2g			
Protein 2g			
Vitamin A			
Vitamin C			
Calcium			

Le règlement sur l'étiquetage et l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires vient d'être adopté par le Parlement Européen.

Ce texte, issu d'une négociation entre le Conseil, la Commission et le Parlement Européen doit rentrer progressivement en vigueur à partir de 2014.

Il en ressort 10 principales dispositions :

1. Un tableau nutritionnel doit figurer sur l'emballage, pas nécessairement sur la face avant, et faire ressortir la valeur énergétique, les quantités de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

2. L'information nutritionnelle obligatoire pour 100g/100ml, et de manière volontaire, par portion.

3. Abandon de l'affichage obligatoire des acides gras trans qui ne constituent plus «une menace sanitaire». En contrepartie, un rapport sur la présence des AG trans dans les aliments en Europe doit être présenté d'ici trois ans.

4. Les allergènes devront apparaître de manière plus visible.

5. La lisibilité : une taille minimale sauf pour les petits emballages.

6. Toutes les entreprises sont soumises aux mêmes règles d'affichage.

7. Les boissons alcoolisées ne sont pas concernées par cette réglementation.

8. La mention du pays de provenance sera étendue aux viandes fraîches de porc, mouton chèvre et volaille.

9. L'étiquetage des produits imitant d'autres denrées alimentaires devient obligatoire.

10. Les industriels disposeront de trois ans (fin 2014) pour se conformer aux nouvelles dispositions, et deux ans supplémentaires (fin 2016) pour les règles de déclaration nutritionnelle.

Remerciements à la société Qualimag pour ces informations

DRINKTEC 2013

Étiquettes et étiqueteuses créatives

Le conditionnement n'est rien sans étiquette et vice versa. L'art consiste à les assortir le mieux possible. En septembre dernier, drinktec a présenté aux professionnels toute la gamme des solutions innovantes et durables : des conditionnements aussi bien que des techniques de conditionnement, des étiquettes aussi bien que des techniques d'étiquetage.

Étiquettes adhésives : Haut de gamme et attrayantes

Une étude de marché menée par la Finat, l'association des fabricants d'étiquettes, montre l'augmentation de la part des étiquettes autocollantes, laquelle atteint 55 % de la production totale d'étiquettes. Une raison en est leur variété d'utilisation : des impressions et des laquages très divers sont possibles, de même que des laminages, leur combinaison permet de fabriquer des étiquettes véritablement haut de gamme. Ce qui est particulièrement élégant, c'est par exemple du papier glacé couché pour étiquettes, qui attire l'attention grâce à des effets changeants et métalliques. Ou bien le look no label qui simule une impression directe sur l'emballage. Le papier en bobines



dans les systèmes de stockage permet une automatisation croissante ; le distributeur automatique réduit les temps de conversion des étiqueteuses, parce qu'en cas d'étiquettes de forme différente, il ne faut pas changer les équipements. Les machines ne sont pas salies par la colle.

Les manchons : Un habillage complet, la tendance du moment

En ce qui concerne les techniques d'étiquetage pour bouteilles PET, les tendances vont très nettement aux étiquettes enveloppant d'un film plastique toute la circonférence de la bouteille et à l'étiquetage à manchon. Ces manchons se prêtent à tous les usages. Même les contenants dont on pensait auparavant qu'ils ne pouvaient

être étiquetés peuvent sans difficulté être dotés de manchons rétractables.

Nouvelles techniques : thermo-rétractables, roll-on-shrink-on (rouler-contracter) et plastique étirable. Les films plastique sont de plus en plus élastiques, les plastiques étirables modernes sont deux fois plus élastiques, la quantité de matériaux utilisée est donc réduite, ce qui permet d'économiser de l'énergie et de la place.

Les étiquettes intelligentes : Les experts attendent de plus en plus d'applications

Les systèmes de marquage doivent être efficaces, n'exiger pratiquement aucun entretien, être avantageux tout en étant particulièrement performants sur le plan technique. Les systèmes de marquage



Le fabricant de smoothies 'innocent', exposant à drinktec, a eu une idée amusante pour changer des techniques d'étiquetage et d'équipement habituelles. En un an, rien qu'en Allemagne, des fans ont tricoté à la main, de manière tout à fait traditionnelle, près de 200 000 petits bonnets individuels pour les bouteilles PET. Une belle idée marketing ! Pour une application industrielle, cela n'est bien sûr pas possible, car il s'agit alors de près d'un billion de contenants pour boissons par an.



Le consommateur attend une variété de produits de plus en plus grande. La flexibilité, voilà l'exigence de base pour le contenu liquide comme pour le contenant que l'on prend en main. En même temps, on demande aux spécialistes marketing et aux designers de créer un look de plus en plus personnalisé et haut de gamme. L'apparence détermine aujourd'hui pour une grande part le comportement d'achat du consommateur final.

laser et ceux de marquage à jet d'encre sont très souvent utilisés et font l'objet de perfectionnements constants. La technologie RFID (identification par radio-fréquence) présente, malgré des coûts encore élevés, des potentiels importants pour les inventaires, la traçabilité ainsi que la protection des marques et des produits. C'est ainsi par exemple que, reliées à des capteurs, ces étiquettes permettent de surveiller la chaîne du froid. Aujourd'hui, les étiquettes RFID peuvent être apposées sur presque tous les types de surfaces.

Les étiqueteuses modulaires : Leur principe, une grande souplesse d'utilisation

Appuyer sur un bouton pour changer de chargement, passer à d'autres produits de remplissage, formats et matériaux pour bouteilles sans devoir changer beaucoup de pièces d'équipement : l'essentiel, c'est une grande souplesse d'utilisation. Grâce à une conception modulaire, une seule machine réunit des modules destinés à plusieurs types d'étiquetage : colle à froid, colle à chaud, étiquettes auto-adhésives. Ceci permet de passer d'une technique de collage à l'autre et de combiner divers types d'étiquettes. Drinktec 2013 a su montrer les toutes nouvelles étiqueteuses modulaires et donc l'avenir de l'étiquetage. Elles

Pour Markus Müller, de la société Heuft Systemtechnik : « La variété sans cesse croissante des conditionnements pour boissons et de leur habillage exige des solutions compactes et souples à haut degré d'automatisation, solutions qui permettent d'apposer différents types de labels avec une très grande précision et de procéder à des changements d'équipements rapides, nécessitant moins de main d'œuvre et de ressources. »

sont le gage d'une extrême souplesse, prennent peu de place, peuvent accueillir toutes sortes d'équipements et se prêtent à des utilisations multiples.

L'impression directe : Une question de temps ?

Est-il possible d'imprimer des étiquettes en ligne sur l'étiqueteuse ? Et surtout est-ce rentable ? La branche discute ces questions depuis longtemps. Car les entreprises de soutirage auraient alors la possibilité de réduire leurs stocks et de fabriquer elles-mêmes leurs étiquettes en fonction des besoins. A l'heure actuelle, il n'existe pas encore de solutions vraiment économiques pour des charges assez importantes. Le changement est-il pour demain ?



COMMENT AMÉNAGER SON BUREAU ?

Pour aménager un bureau professionnel, il existe des règles préalables à suivre afin de travailler dans les meilleures conditions.

Par Safia Ouakil



La surface disponible, la configuration de l'espace mais aussi l'activité multitâche du travail de bureau impose une polyvalence et une adaptation fonctionnelle du mobilier aux activités qui s'y exercent. On conseille une surface minimale de 10 m² pour une personne dans un bureau. Après, tout dépend de plusieurs paramètres :

- Grand espace, privilégiez le bureau avec retour, association d'un bureau principal et d'un bureau plus petit, est idéal pour accueillir le matériel informatique tout en proposant un espace pour consulter les dossiers et conduire des entretiens personnels. Pensez également à une extension ou une table d'appoint si le manager doit réunir régulièrement dans son bureau quelques collaborateurs ou clients.

- Petit espace : choisissez le bureau compact adapté à un usage intensif de l'informatique ou le plateau droit rectangulaire classique disponible en différentes tailles qui occupe moins de surface au sol.

Au niveau des matières pour les plateaux de bureau, les panneaux de particules mélaminés, laqués ou vernis sont les plus communs. Il est préférable en général de choisir des couleurs neutres. Évitez les couleurs trop vives qui enchantent au début et fatiguent à la fin !

- Espace lumineux : réguler la luminosité avec des stores adaptés faciles à utiliser.

- Espace sombres : un éclairage efficace mais pas violent et peu consommateur en énergie.

Il faut éviter les éblouissements directs type spots ou indirects comme les reflets dans le bureau ou l'écran. Pensez à

Distances à respecter pour l'aménagement de votre bureau

L'environnement de l'implantation du bureau est à étudier par avance. Les surfaces à respecter pour un poste de travail :

- Il est conseillé pour un poste individuel ou partagé de placer les écrans perpendiculaires aux fenêtres.

- S'il vous est impossible de respecter ces conditions, il est recommandé d'installer des stores.

- Surface à respecter pour un siège de travail : prévoir 80 cm entre le bureau et un autre meuble ou mur.

- Pour un fauteuil de direction : prévoir un mètre entre le bureau ou un autre meuble ou mur.

- Pour l'emplacement de sièges visiteurs, laissez un mètre devant un bureau.

- Voie de circulation : à laisser entre un bureau et un mur, au moins 70 cm

- Voie de circulation : à laisser entre deux meubles hauts (supérieurs à 1M50 de hauteur) au moins 90cm.

Un bureau Fengshui

Dans la pièce :

l'entrée se situe dans la zone d'aide extérieure, placez sur le mur juste à côté une carte géographique qui peut vous être utile.

Dans la zone de la créativité placez au mur une horloge ronde en métal.

Dans la zone amour rien ? On est au boulot !

Dans la zone réputation une fenêtre donc rien

Dans la zone richesse une petite fontaine et un petit aquarium (nombre impair de poissons)

Dans la zone santé 2 cadres au mur avec de la végétation dense.

Dans la zone connaissance une bibliothèque.

Sur votre plan de travail :

Zone richesse : un bouddha de la fortune et une calculatrice

Zone réputation : une petite plante verte avec des feuilles arrondies

Zone Amour : rien

Zone créativité un pot à crayon en métal

Zone communication : le téléphone

Zone carrière : le pc

Zone connaissance : les dossiers en cours.

éclairer le poste de travail d'un éclairage individuel.

Le choix des sièges

Le siège de bureau est souvent un achat relégué au second plan, pourtant il est essentiel dans l'ergonomie de l'ameublement de bureau. Selon l'intensité de l'utilisation, il faudra vous orienter sur un mécanisme spécifique à l'activité et les attitudes posturales habituellement observées. Vous pouvez aussi opter pour



des spécifications comme la tête, le soutien lombaire, la translation d'assise.

Choisissez bien également le système permettant le réglage des segments du siège à savoir dossier/assise. Il est important de bien le sélectionner en fonction de son utilisation.

Le système idéal est le mécanisme Synchrone, pour une utilisation intensive. Il est recommandé par les médecins et les ergonomes. Ce système permet un mouvement coordonné de l'assise et du dossier, accompagnant parfaitement les mouvements du corps de l'utilisateur. Ce mécanisme peut être bloqué dans n'importe quelle position et sa tension doit pouvoir être réglée en fonction du poids de l'utilisateur.

Certains modèles comprennent également le système de translation d'assise. Il s'agit d'une technologie haut de gamme qui permet de régler la profondeur d'assise du siège.

Des rangements astucieux

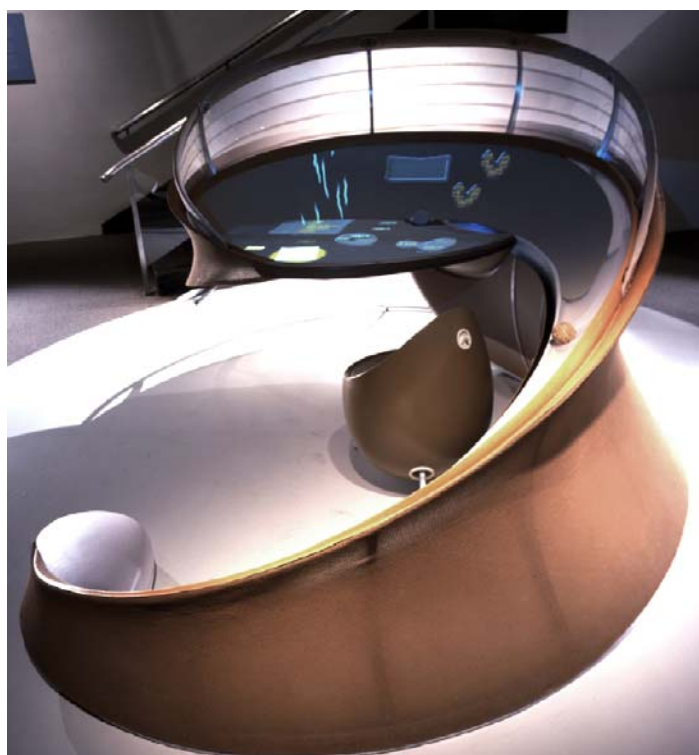
Optimiser l'espace et l'organisation en mettant à disposition des rangements aux volumes suffisants et adaptés aux formats des dossiers, classeurs. Des solutions ingénieuses

existent, elles intègrent par exemple la bibliothèque de rangement au bureau. Indispensables également, les caissons de rangement sur roulettes coordonnés au bureau. Fermés à clé, ils protègent les objets et données plus sensibles. Il convient de vérifier tous les éléments liés à la connectivité, qu'il y ait une unité centrale ou un / plusieurs portables, écrans, téléphone etc. L'idéal étant de cacher cette masse de câbles dans le piétement, de créer des multiprises incorporées ou chercher une

proximité avec les sources de branchement.

Le bureau intelligent de demain

Le Mind' Space, développé par Haworth, est un prototype de bureau exposé au Moma, à New York. Il préfigure les bureaux qui rempliront les espaces de travail d'ici 5 à 10 ans. Ce produit s'articule autour de deux aspects de la cognition: la mémoire et l'attention. Pour soulager l'effort de mémoire, il est équipé d'un système qui réalise des associations pour chaque nouvelle donnée. Par exemple, si vous rentrez une carte de visite, il associe tous les contacts qui peuvent avoir un rapport, ainsi que les projets et les documents qui y sont liés. Pour soutenir l'attention, grâce à un dispositif qui permet de détecter le niveau de concentration de l'utilisateur, il hiérarchise les données entrantes. Il pourra ainsi filtrer les appels s'il estime que le travail en cours est prioritaire.



Nouveaux Matériels

Spécial Trophées de l'Innovation. Palmarès 2012 : le verdict est tombé !



A l'initiative de Vinitech-Sifel, les Trophées de l'Innovation récompensent les nouveaux produits, process ou techniques qui constituent le futur des équipements des filières viti-vinicole, arboricole et maraîchère.

Avec 25 récompenses - 1 Prix spécial du Jury, 2 Trophées d'Or, 3 Trophées d'Argent, 4 Trophées de Bronze, 15 Citations - ce millésime 2012 aura été riche en nouveautés. Respect de l'environnement, numérisation des contrôles, respect de la matière première ... constituent les grandes tendances émergentes de ce Palmarès. Notre sélection...

Catégorie «Techniques Culturelles»



Citation : Le capteur eProvenance 2G NFC mesure les conditions de température ainsi que le niveau d'hygrométrie des contenants servant au transport des bouteilles. Le capteur 2G dispose d'une durée de vie de 15 ans.

Trophée d'Or : société SOUSLIKOFF avec son procédé de traitement «Tout en Un » Vignalex. Son originalité réside dans le regroupement de toutes les fonctions liées au compostage (stockage, retournement, mélange...) sur une plateforme bétonnée, couverte et selon un processus automatisé. La qualité du compost obtenu est supérieure à celui obtenu sur une plateforme extérieure traditionnelle.



Le «Prix Spécial du Jury», a été attribué à la société VITIROVER, pour son micro-robot écologique. Celui-ci permet de maîtriser l'enherbement d'une parcelle sans consommation d'énergie. Il est équipé d'un GPS et de panneaux solaires assurant son autonomie. Le premier robot pour s'affranchir des tâches répétitives et fastidieuses et contribuant à la réduction des intrants. Il est utilisable dans les vergers et dans les vignes.

Trophées de l'innovation

Catégorie «Vigne et Vin»

Trophée d'Or : société INFACO pour son épampreuse mécanique électro-portative. Cet équipement permet de réaliser un épamprage de précision du cep, avec un gain de productivité de 30 à 50 % par rapport au travail manuel, sans recourir à des produits chimiques.



Citation : Le groupe RC35 Chalvignac Prulho permet une optimisation du fonctionnement du groupe de froid, sans faire appel à un système inverter. Cet objectif est réalisé avec un dispositif simple de by-pass interne entre la haute et la basse pression du compresseur.

Trophée d'Argent : VIVELYS, pour sa bonde électronique, premier réseau de capteurs sans fil pour assurer un suivi individuel des barriques.



Trophées de Bronze : société OCTA pour son système prometteur de traçabilité de la vendange manuelle en cagettes.

Trophées d'Argent : société IFV a été récompensée pour son outil d'alerte météorologique et sanitaire, le Wave, consultable et alimenté par la communauté viticole.

Catégorie «Fruits et Légumes»

Trophée d'Argent : société CTI-FL pour son nouvel équipement Eclairfel, idéal pour éclaircir les haies fruitières volumineuses.



LES SUPERMARCHÉS VIRTUELS

L'idée est simple et révolutionnaire, encore fallait-il y penser ! Proposer des panneaux publicitaires qui permettent aux clients de faire leurs courses en attendant leur transport, et cela grâce à leur smartphone et au QRcode.

De notre correspondante Fanny Poun



Initié par Tesco, une chaîne de grandes surfaces, les supermarchés virtuelles, dans le métro sud coréen, ont remplacés les emplacements pubs. Des affiches ressemblant à des rayons de magasin permettent aux passagers de faire leurs courses en scannant les codes QR avec leur téléphone.

Le concept est simple.

Des affiches lumineuses simulant les rayons d'un supermarché avec sous chaque article, un code QR que le passant peut scanner, avec une

application, sur son smartphone pour le commander. Une fois ses achats terminés, il lance la commande de son panier virtuel et se fait livrer chez lui.

Comment ça marche?

Des images de nombreux produits alimentaires comme du lait, du jus d'orange, du poulet, du fromage ou encore du chocolat figurent sur plusieurs grands panneaux 2D ressemblant à des réfrigérateurs. Ceux qui souhaitent faire leurs courses n'ont qu'à sortir leur

A Séoul comme dans d'autres mégapoles où les journées sont terriblement courtes, il fallait trouver quelque chose pour faciliter la vie des consommateurs... et, tant qu'à faire, développer efficacement l'enseigne britannique de supermarchés avec une offre qu'il était difficile de manquer. Tesco a relevé le défi: 76 % de clients en plus et une explosion de 130 % de vente en ligne durant la campagne.



La filiale de Samsung et Tesco, deuxième position mondiale en termes de distribution classique, est devenue leader sur les ventes en ligne qui représentent désormais la majeure partie du marché en Corée du Sud.

smartphone. Grâce à une application dotée d'un lecteur de codes barre, ils peuvent choisir leurs articles en pointant simplement leur téléphone vers les images correspondantes. Le panier virtuel se remplit alors et les voyageurs peuvent décider de se faire

livrer leurs courses dans l'heure qui suit ou jusqu'à trois semaines plus tard.

Tout le monde y trouve son compte.

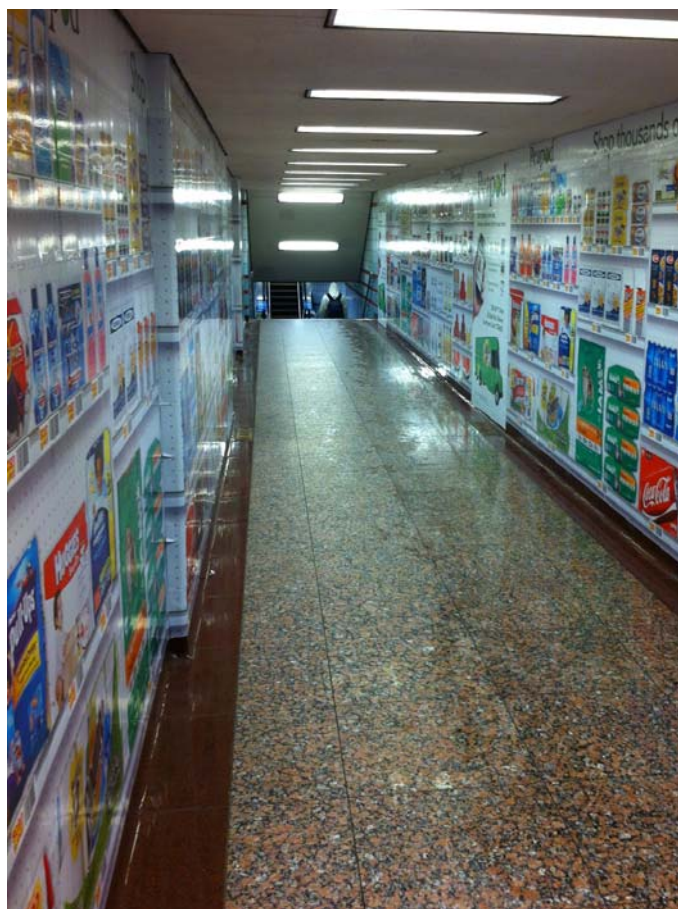
Le client ne perd pas son temps en attendant le métro (le bus ou le tramway), il fait ses courses pendant les moments inoccupés d'attente. Ainsi il n'a plus besoin d'aller au supermarché, le soir ou le week-end.

Ce système propose une véritable alternative entre le magasin en dur et le magasin en ligne.

Toute l'économie de la chaîne est bouleversée : pour le consommateur comme pour le distributeur (pas de problème de sécurité à part

les tagueurs, pas de vol, pas de produits périmés, pas de staff, investissement relativement faible...), ou encore les propriétaires de sites (nouvelles perspectives de valorisation)...

Ce nouveau concept a séduit Barcelone dans la station de métro Sarria, l'Australie, les Etats-Unis, Delhaize en Belgique, le Chili. Pour l'instant ce ne sont que des opérations ponctuelles car les espaces publicitaires ne peuvent pas être attribués toute l'année à la même société, pour des soucis d'équité. Mais ces opérations peuvent être se décliner dans d'autres espaces et lieux et se généraliser plusieurs fois dans l'année.



Pour les vacances estivales (du 6 au 19 août), Tesco (encore elle) a eu une idée : installer dans plusieurs halls de l'aéroport de Gatwick à Londres un magasin virtuel qui permettrait à ceux qui partent en congés de se faire livrer des courses chez eux le jour de leur retour. Les Britanniques qui passent par Gatwick évitaient ainsi de se retrouver face à un réfrigérateur vide en rentrant de vacances.



L'INTERVIEW : Jacques Poulain



Jacques Poulain, associé et directeur de la Ferme Rouge est diplômé (BTA et BTS) de l'Ecole de Viticulture et d'Œnologie française La Tour Blanche, mais c'est avec Stéphane Asseo (actuel propriétaire de « L'Aventure » en Californie), à Bordeaux qu'il apprend vraiment son métier. Conseillé vignoble pendant 5 ans, il a travaillé sur une multitude de terroir bordelais et appris son métier de vigneron sur le terrain. Puis il accepte pendant 5 ans d'être régisseur d'une propriété dans les Graves qui tombait en décrépitude. Il lui redore son blason avec de nouveaux chais, une restructuration du vignoble. Une approche saine, simple et efficace de la vigne et du vin qui lui a permis la nouvelle aventure marocaine avec tout d'abord la mission de réexploiter la vigne à Benslimane et participer à la création de vin prestigieux comme le CB, le S de Siroua, la cuvée Première ou Tandem avec son complice Alain Graillot, ... Puis en 2009, il quitte la société Thalvin pour créer avec son ami Amine, la Ferme Rouge, un domaine de 200 hectares de vignes et 350 hectares d'oliviers, racheté en 1970 par un Général marocain qui n'est autre que le père d'Amine. Rencontre avec Jacques Poulain, un homme passionné et passionnant.



Créée en 1908, la Ferme Rouge, domaine à vocation agricole, est dédiée à la culture de la vigne et de l'olivier. Construite en 1933 au milieu des vignes et des oliviers, la cave a été entièrement restaurée. Dès 1998 les premiers efforts ont été portés sur la réfection et la réorganisation totale de la ferme. Relance de la vie des sols, apport des composts riches en matière organique, mise en œuvre d'un réseau hydrique de tout le domaine, forages, bassins de rétention et de stockage des eaux de pluie et souterraines, arrachage des vieilles vignes, brassage des sols pour leur rendre leur perméabilité, arrêt des labours intempestifs, planter de nouveaux cépages adaptés au climat, aux sols, à la philosophie du vin voulant être produit avec un encépagement atypique.



Pour vous que représente la Ferme Rouge ?

C'est d'abord l'histoire d'une famille qui après des années de travail et de volonté, ont inscrit la Ferme Rouge dans le monde viti-vinicole. Ensuite, c'est une histoire d'amitié entre Amine et moi, une amitié basée sur la confiance et le respect, une vraie histoire d'amitié entre 2 hommes qui ont appris à se connaître. C'est un esprit de famille, une propriété familiale avec un partage ; Amine est impliqué dans le côté financier et terroir et moi le côté viti-vinicole.

La Ferme Rouge est aussi un concept simple et efficace, près de la nature, une société très proche du vignoble avec une grosse implication en amont, un grand respect de l'environnement et des gens impliqués. La Ferme Rouge ce sont des hommes, de la nature et de la vigne. Car pour élaborer un grand vin, il faut un mariage parfait entre un terroir unique, un végétal adapté et des hommes passionnés.

Quels sont les secrets d'un bon vin ?

Il faut d'abord savoir ramasser un raisin mûr et ensuite avoir un outil de travail adapté au climat et aux méthodes de travail. Enfin, travailler avec des collaborateurs ayant des qualités humaines car on ne peut pas faire les choses seul. Un bon vin doit refléter un bel ouvrage précis et sans maniaquerie. A la Ferme Rouge, nous sommes toujours en quête de qualité avec :

- un ramassage manuel en cagette
- un transport en semi remorque réfrigéré
- un raisin baissé en température à 8°C avant de commencer le tri sur table vibrante pour le foulage et l'éraflage.
- une mise en cuve pour le rouge et au pressoir de vignification pour les blancs gris et rosés.
- une maîtrise de la température et de l'oxydation pendant l'élevage et le vieillissement
- une hygiène irréprochable dans toutes les étapes de l'élaboration

Tout est mis en œuvre pour préserver la qualité et l'intégrité des vins que l'on veut produire et pour que chaque vin soit le reflet de son millésime.





Quels vins produisez-vous ?

Nous produisons terre rouge, terre blanche qui sont des AOG Zaërs, la petite ferme rouge (AOG Zaërs) et rosé et une gamme nommée le gris et le rosé. Et nous avons un vin haut de gamme : Odyssée blanc et enfin un nouveau venu en novembre, l'ithaque, pendant en rouge d'Odyssée.

Quel est votre principal rôle à La Ferme Rouge ?

Je suis le directeur technique du domaine mais je suis avant tout un

vigneron. Mon rôle est d'optimiser la qualité intrinsèque des vins à travers un outil adapté et apporter mon expérience pour déterminer la meilleure maturité du fruit. Tous mes efforts sont portés sur la quête d'amélioration permanente et la compréhension d'un terroir. Depuis peu j'ai également un travail relationnel, un rôle public avec la clientèle. C'était Boris Bille qui s'en occupait avant et il est difficilement remplaçable. Avec Boris Bille nous avons collaboré pendant 14 ans et

il reste un fervent défenseur des valeurs de La Ferme Rouge. Il a choisi une autre voie, la restauration et il a fallu me remettre en question. Cela me demande de sortir plus et de rencontrer les gens, d'avoir un contact direct avec la clientèle.

Ya t'il des normes spécifiques au pays pour l'élaboration d'un vin ?

Nous sommes les premiers à produire des vins AOG Zaërs. On espère acquérir l'AOC mais il nous faut 5 ans de vins AOG avant.

Nous avons un cahier des charges précis, des normalisations OIV et codex international. Avec la mondialisation, nous devons respecter toutes les normes internationales. Nous sommes suivis par l'ONSSA qui vient faire des dégustations à l'aveugle, nous avons une démarche HACCP et nous avons mis en place un autocontrôle très strict.

Quel est l'avenir du vin au Maroc ?

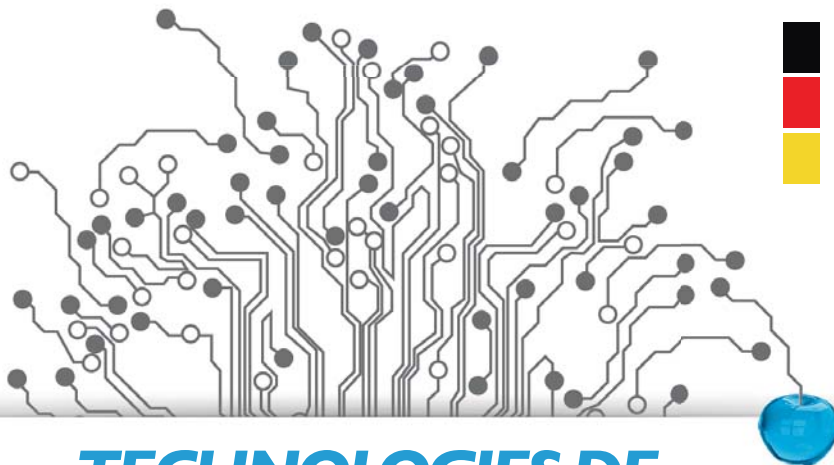
Je suis un grand optimiste et amoureux du Maroc. J'ai confiance en les instances publiques, politiques et Royales marocaines pour garder du bon sens et de l'ouverture. Je ne crois pas à un Maroc moins ouvert voire rétrograde.

Le Maroc importe du vin, il ne s'autosuffit pas et de plus, nous avons de formidables terroirs qui peuvent rivaliser avec n'importe quels autres et on peut y faire de très grands vins.

Quel est votre vin préféré ?

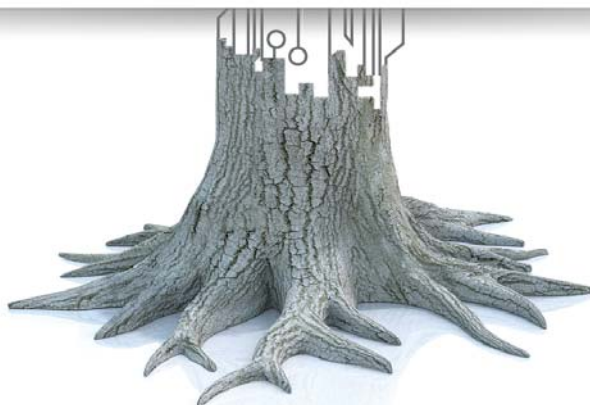
C'est un Saint Emilion Grand Cru : le Château Tertre Roteboeuf de François Mitjavile





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 :

Soutenue par :

Partenaire :

Lieu :

Presse :

LA ROSE EN COSMÉTIQUE

Connue depuis des millénaires pour ses vertus cosmétiques, la rose présente de multiples bienfaits. Aujourd'hui on la retrouve plus particulièrement dans la cosmétique de luxe et dans le «haut-de-gamme».



Les vertus de l'eau de roses

- Resserre les pores
- Raffermit la peau
- Effet défatigant
- Rafrâichit la peau
- Hydratante (idéale pour les peaux sèches)
- Ravive le teint
- Apaise les petites irritations cutanées
- Parfume la peau
- Effet anti-ride naturel



La rose, certainement la fleur la plus connue de nos régions, se décline sous toutes ses formes en cosmétiques : eau de roses, huile de rose, huile essentielle de bois de rose, extrait de rose, poudre de rose, huile de graines et extrait de pétales de roses, mais aussi crème de jour, shampooing, mascara, ...

Au cœur des pétales de rose se cache un bouquet d'actifs aux forts pouvoirs cosmétiques. Les pétales de rose possèdent des propriétés astringentes, toniques et purgatives. Elles sont donc parfaites pour créer des cosmétiques comme les crèmes hydratantes, lotions toniques, ou encore masques nettoyants.

Mais pour obtenir l'huile de rose, ingrédient très précieux, noble mais aussi très recherché, une grande quantité de fleurs est nécessaire.

Les variétés de roses en cosmétique

La rose de Bulgarie, avec son parfum d'exception est surtout utilisée dans la parfumerie comme chez Guerlain où il faut 150 000 pétales pour quelques grammes d'essence de roses. La Bulgarie a longtemps été la patrie de l'essence de Rose, fournissant toute la parfumerie mondiale de Genève à New York en passant par Grasse en France. La rose de Damas, une variété de la rose de Bulgarie, est très répandue au Maroc, notamment dans la région de Marrakech. Elle est également utilisée pour les parfums, mais est aussi cultivée pour la production d'huile essentielle ou d'eau florale. Elle est considérée comme la rose au « meilleur rendement » parmi toutes les roses. La rose de damas est présente dans les soins tonique et anti-âge pour les peaux normales à sèches. C'est un

ingrédient actif dans ces crèmes et laits anti-âge et hydratants.

La rose Centifolia ou rose de Mai est astringente, elle tonifie la peau. C'est un bon anti-rides, elle contribue à régénérer la peau et à prévenir des effets du vieillissement. Rafrâchissante, elle apaise les rougeurs et calme les



réactions allergiques. Les propriétés entre l'hydrolat de Rose de Damas et celui de Rose de Mai sont similaires et la principale différence « se fait sentir » dans leur parfum respectif. Ainsi, l'hydrolat de Rose de Mai possède une odeur beaucoup plus chaude et sucrée que celui de Rose de Damas qui a une odeur plus fraîche.

La Rosa Gallica, produite essentiellement en France est utilisée dans les soins du visage et de la peau. Elle a des propriétés tonifiantes et astringentes, elle affine le grain de peau. Elle est utilisée sous forme d'huile végétale, d'huile essentielle, de cire ou d'eau florale.

Certaines marques, enfin, se sont tournées vers la rose musquée du Chili pour formuler des gammes de soins du visage pour peaux exigeantes.

Quelles sont les propriétés de la rose ? Et quel intérêt dans la cosmétologie ?

Grâce à son parfum délicat, raffiné et apprécié par tous, elle est souvent utilisée dans les cosmétiques et parfums de luxe.

L'huile de rose, obtenue par le traitement des boutons de rose et par un procédé d'hydro-distillation, possède des propriétés adoucissantes



Pour produire un 1 kg de véritable huile de rose, il faut de 5 000 à 6 000 kg de pétales.

et tonifiantes ! On la retrouve dans des eaux tonifiantes ou encore des soins démaquillants.

Les propriétés de l'huile de roses sont sa douceur, ses effets anti-inflammatoires. Elle présente également des vertus anti-oxydantes



et anti-âge d'où son grand intérêt pour les marques cosmétiques.

On peut aussi la retrouver dans des soins cicatrisants et adaptés aux peaux sèches ou abîmées.

Mais elle sait également se montrer indispensable aux peaux grasses, puisque la rose est aussi purifiante et astringente. Elle resserre ainsi les pores, affine le grain de peau et aide à contrôler l'excès de sébum, tout en apaisant les rougeurs.

Son efficacité est reconnue dans les soins cicatrisants, après-solaires ou hydratants.

Elle contient des vitamines A, E et D et permet d'assouplir la peau.



En collaboration avec EMBALLAGES

La vallée du Dadès produit une variété de roses appelée «Rosa Damascena», elle aurait, selon la légende, été importée de La Mecque par des pèlerins. Les graines seraient tombées tout au long du chemin et depuis, des rosiers ornent et embaument de leur parfum toute la vallée.

On raconte aussi qu'elle éloigne les djinns et les maléfices.

Cette variété fleurit entre mi-avril et mi-mai. La récolte se fait par des femmes qui cueillent les roses et les mettent dans leurs gandouras.

Les pétales récoltés sont ensuite distillés (parfums) ou séchés pour décorer les maisons et les bassins, aromatiser des tisanes etc.

Lorsque la récolte se termine enfin, le village d'el Kella M'Gouna, situé à l'est de Quarzazate, rend hommage à la plante dans une superbe cérémonie appelée « la fête des roses »

LE LOBBY D'HÔTEL

La première impression

Le lobby étant la première image que vos clients auront de votre hôtel, il faut en soigner tous les aspects... Petit tour d'horizon.

Par Dominique Pereda



L'importance de la lumière

La première impression se doit d'être positive ; les halls d'entrée et les salons doivent apparaître dans une ambiance mise en valeur avant tout par l'éclairage afin d'accentuer l'image de l'hôtel ou du restaurant. L'éclairage anime un espace, y est confortable et performant. Il est nécessaire d'avoir un éclairage général et uniforme sans pour autant éblouir. La lumière permet aussi de structurer les salons et les entrées mais aussi de différencier les zones d'accès des zones de détente. Pour des surfaces brillantes, il est indispensable d'éviter les reflets grâce par exemple aux lampes fluocompactes Dulux® Longlife, idéales pour les grands espaces. Économiques, elles disposent d'une durée de vie de 15 000 heures et acceptent jusqu'à 500 000 allumages/extinctions.

Dans le hall d'entrée, des luminaires encastrés au sol, équipés de LED Osram, créent un balisage haute technologie inusable et économique au design subtil. Encastrés au plafond, les Ellipse Ostar, équipés de LED de puissance ou les lampes halogènes Halospot® 111 IRC offrent une lumière brillante et sans reflet pour les portiques.

Pour les pièces avec des plafonds élevés, nous recommandons un éclairage coloré à base de verre dépoli afin que des différences de luminosité puissent être atteintes entre les coins et le centre de la pièce grâce au luminaire Jade, ou encore un éclairage indirect en corniche avec l'Ecopack FQ. L'éclairage d'ambiance, avec les tubes fluorescents haut rendement Lumilux® T5, peut également être géré via un contrôleur d'éclairage comme la télécommande Dali Easy RMC.

Les termes lobby (hall d'hôtel) et lobby (groupe d'intérêt) semblent avoir la même racine. L'origine du mot anglais lobby signifie littéralement « vestibule » ou « couloir ». Ce terme date du XIX^{ème} siècle et désignait les couloirs de la Chambre des communes britannique où les membres de groupes de pression pouvaient venir discuter avec les « Members of Parliament ». Lors de la guerre de Sécession, le général Grant, après l'incendie de la Maison Blanche, s'était installé dans un petit hôtel dont le rez-de-chaussée (lobby) était envahi par des groupes d'intérêt. Il semble que le lobby d'un hôtel vienne de là. Ainsi, il constitue à la fois un espace d'information, de renseignement et de mise en relation entre les employés et les visiteurs, ainsi qu'un espace d'entrée et de sortie des différents hôtes. Voici 10 conseils pour rendre votre lobby le plus agréable possible :



- L'espace d'accueil doit être aménagé d'une manière attirante et fonctionnelle pour impressionner les visiteurs et favoriser un cadre agréable de travail pour le personnel d'accueil
- Le hall d'accueil doit être suffisamment spacieux pour pouvoir accueillir simultanément un nombre importants de visiteurs et de les gérer d'une manière fluide (minimiser la file d'attente).
- La banque d'accueil doit être située en face de la porte d'entrée et à proximité de l'ascenseur.
- Les sièges mis à disposition des clients doivent être confortables et refléter l'ambiance générale de l'hôtel, être en harmonie avec la décoration du lieu.
- Les matériaux adoptés pour les meubles et mobiliers doivent limiter les décharges électrostatiques, génératrices de stress, et être choisis en tenant compte des prestations futures d'entretien, du nettoyage et

de maintenance.

- Les couleurs claires et gaies sont fortement recommandées car elles illuminent la pièce et mettent en valeur la propreté à l'accueil. Evitez cependant, les couleurs très claires, comme le blanc, très salissantes.
- L'ambiance thermique doit être surveillée. Une température de 20 à 24° C en hiver et de 23 à 26° C en été doit être respectée.
- Pour éviter les nuisances sonores des clients, prévoir des isolations murales ou partielles des autres bureaux
- L'installation de quelques plantes est recommandée car elles éliminent les polluants de l'air intérieur.
- Côté lumière, créez des contrastes avec un éclairage vertical tel que des appliques ou des lignes de lumière. La lumière dans le lobby doit être suffisamment puissante pour que les clients trouvent leur chemin, tout en restant légère et discrète.

Sachant que le lobby reçoit des visiteurs ayant des profils diversifiés (consultants, clients, fournisseurs, futurs collaborateurs), il faut bien réfléchir à certains détails pour bien répondre à leurs besoins divers (espace d'attente, petites tables, distributeur automatique, etc).



Hilton Hotels and Resorts a dévoilé son concept de nouveau lobby, offrant à ses clients «une technologie accessible, de la nourriture et les boissons et un environnement adapté pour l'engagement communautaire». Le premier hôtel à bénéficier de ce nouveau lobby sera l'hôtel Hilton McLean Tysons Corner, en Virginie aux Etats-Unis: il subit un programme de rénovation en trois phases de 40 millions de dollars. Hilton affirme que ce concept offre un «aménagement flexible avec une ambiance salle de séjour qui favorise les rencontres, les clients pouvant ainsi interagir, travailler et collaborer». Le lobby du McLeans Tyson Corner comprend un bar ouvert durant 18 heures, un salon avec PC et MAC, une table de travail commune, et des comptoirs «permettant aux équipes Hilton et aux hôtels d'interagir facilement avec un service personnalisé».

MORGANS HOTEL GROUP

Partout dans le monde... Et au Maroc

En 1984, Morgans Hôtel Group développe sa première propriété, Morgans sur Madison Avenue à New York. Un succès immédiat ! L'hôtel révolutionne l'industrie hôtelière avec l'introduction du «Boutique Hôtel concept », caractérisé par un service personnalisé dans un cadre à l'élégance intemporelle. Ce concept de boutique est de nouveau symbolisé avec succès au Royalton New York.

En 1995, Morgans Hôtel Group ouvre l'enseigne Delano à South Beach. Situé au cœur d'une des villes d'Amérique les plus prisées, Delano est un modèle d' « Urban Resort » où prévalent les notions d' « Intérieur / Extérieur » et l'idée d'un hôtel « chic et accessible ».

Morgans Hôtel Group s'implante à Los Angeles, sur le célèbre Sunset boulevard en 1996, avec la naissance de la marque Mondrian. L'hôtel Mondrian est un équilibre parfait entre ce qui pourrait paraître contradictoire : le divertissement et la spiritualité, un style avant-gardiste et la simplicité, de la fantaisie et de la précision. L'hôtel reflète parfaitement le style de vie californien par excellence en unissant la vie en plein air, la décontraction, la magie et le glamour

L'ouverture du St Martins Lane à Londres à la fin 1999 incarne la première incursion de Morgans Hôtel Group au delà de l'Atlantique. Accueilli en grande pompe et acclamé par la critique et la clientèle, St Martins Lane est un hôtel urbain tout à fait original qui reprend les concepts de Morgans Hôtel Group.

En 2000 le groupe ouvre Sanderson dans le quartier chic Soho de Londres. Suivront le Clift à San Francisco en 2001, le Mondrian South Beach en 2008, Le Ames à Boston en 2009,

Pour plus d'informations, veuillez visiter www.morganshotelgroup.com



Morgans Hotel Group en partenariat avec Hivernage Collection vient d'ouvrir un hôtel Delano à Marrakech.

L'inauguration de l'hôtel Delano a eu lieu il y a quelques semaines. Morgans Hôtel Group Co., 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, L'hôtel Delano comprend déjà 73 chambres, il sera suivi par une propriété de marque Mondrian qui devrait ouvrir ses portes fin 2013. La collaboration comprend des accords de gestion sur 15 ans pour les deux propriétés.

Situé au cœur du quartier de l'Hivernage, le Delano Marrakech, second de la marque et première propriété internationale, reflète le plan d'expansion mondial de Morgans Hôtel Group pour sa marque de luxe caractéristique.

Sur les traces de son prédécesseur, le South Beach, le Delano Marrakech fournira aux voyageurs internationaux une autre station urbaine sophistiquée marquée par un style incomparable et un service cinq étoiles.

En tant que destination autonome, l'hôtel offrira un havre de luxe et de détente au cœur de la ville rouge.

Commentant sur l'expansion de la marque sur le marché nord-africain, Michael Gross, Président de Morgans Hôtel Group, a déclaré: « Nous sommes ravis de travailler avec Ahmed Bennani et son équipe pour amener le deuxième Delano du monde à Marrakech. Cette collaboration signifie l'entrée de Morgans Hotel Group en Afrique du Nord et nous sommes ravis d'être l'une des premières sociétés hôtelières basées en Amérique à étendre notre portefeuille de marques à la ville dynamique de Marrakech. Delano est devenu une véritable marque emblématique, synonyme de luxe et de normes de service inégalées, et notre propriété située à Marrakech présentera cet hôtel unique à un tout nouveau public. »



Après avoir cédé ses deux établissements londoniens, le Sanderson et le St.Martins Lane, en octobre 2011, Morgans Hotel Group continue sa politique de cession d'actifs avec l'un de ses établissements emblématiques aux Etats-Unis, le Delano South Beach à Miami Beach. La vente de l'hôtel de 195 chambres est estimée à 200 millions de dollars, soit près d'un million par chambre.

«Notre objectif est de nous concentrer sur nos activités de gestion, et une partie de cette stratégie consiste à monétiser tous nos investissements immobiliers», a déclaré Micheal Gross, Pdg de Morgans Hotel Group.



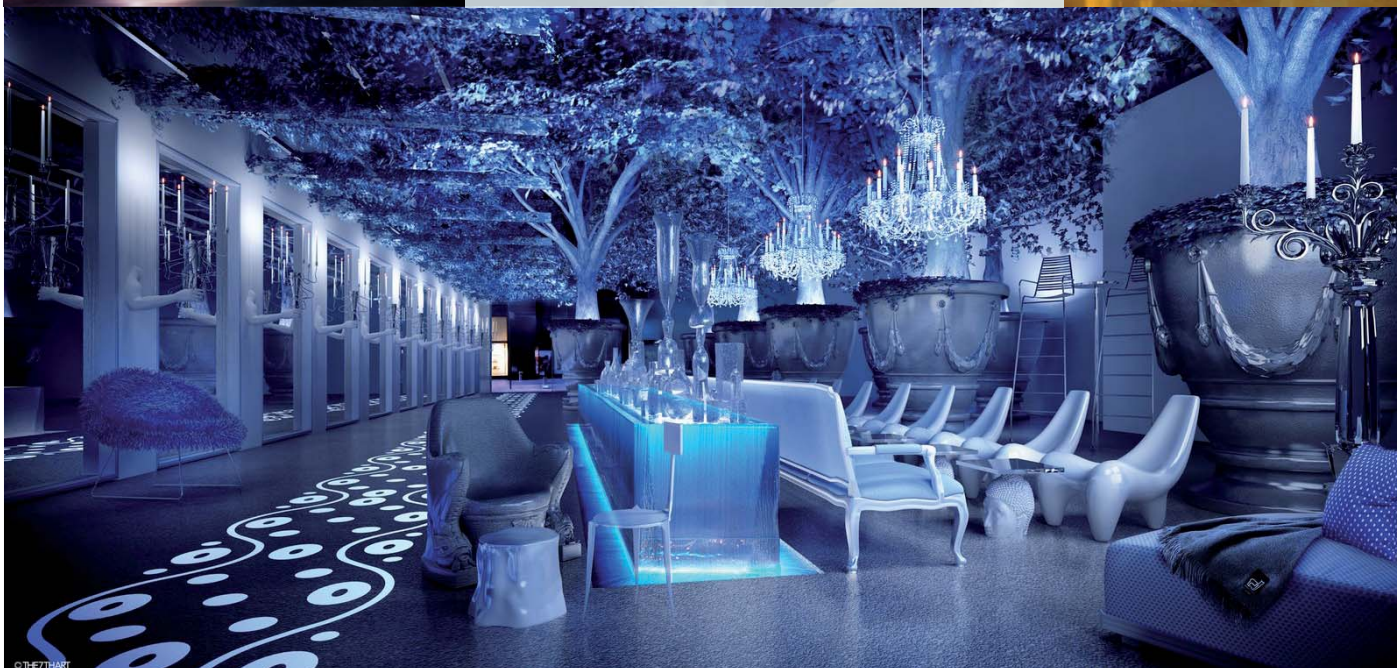
La chaîne d'hôtellerie Morgans Hotel Group va créer un programme qui permettra à ses clients de cultiver leur esprit.

Le groupe s'est associé à l'organisation The School of Life, qui gère des programmes et des services pour le développement personnel.

Le premier produit qu'ils ont prévu de concevoir ensemble est un « Minibar de l'esprit », une boîte disponible dans cinq établissements Morgans qui est décrite comme « un festin de minuit pour l'intellect, l'inspiration et les idées ».

La boîte contient 250 sujets de conversation, de nombreux éditos rédigés par des enseignants de la faculté de la School of Life, des « Prescriptions de lecture » sur la relaxation et la séduction, ainsi qu'un carnet de notes et des crayons.

Le tout est vendu 56\$ mais les invités qui ne veulent pas dépenser cet argent pourront se rabattre sur les « Daily Aphorisms », des citations des plus grands penseurs de la planète proposées quotidiennement par l'hôtel aux clients.





Morgans Hôtel Group c'est Morgans, Royalton et Hudson à New York, Delano et Shore Club à South Beach, Mondrian à Los Angeles, South Beach et New York, Clift à San Francisco, Ames à Boston, Sanderson et St Martins Lane à Londres, et un hôtel à Playa del Carmen au Mexique. Morgans Hôtel Group est lié à d'autres transactions immobilières dans divers projets en cours d'achèvement comme un Mondrian Baha Mar à Nassau aux Bahamas, un Delano à Cabo San Lucas au Mexique, un Delano à Cesme en Turquie, un Mondrian à Doha au Qatar, un Mondrian à Nassau, aux Bahamas et un Mondrian à Londres. Sur cette page, le Delano Marrakech.



LE JACARANDA :

L'endroit ...



Ste: JAKARTA S.A			
Restaurant le JACARANDA			
32.Bd Mohamed Zerktouni Marrakech			
Tél: 05 24 44 72 15			
FACTURE	1290	SALLE RESTAURANT	
TABLE	11	COUVERTS	3
MER 17 OCT 2012 21:37			
QTE	DESIGNATION	P.U	TOTAL
1	MENU SPECIAL 149 DHS.	149.00	149.00
1	CARPACCIO DE BOEUF	75.00	75.00
1	TARTARE DE POISSONS	100.00	100.00
1	BAR GRILLE FLAMBE PAS	170.00	170.00
1	MEDAILLONS BOEUF HUIT	160.00	160.00
1	CREME CARAMEL/BRULEE	40.00	40.00
1	ORANGE CANELLE	35.00	35.00
1	GRAND SIDI ALI	33.00	33.00
1	SAHARI ROUGE 1/2	75.00	75.00
2	CAFE	20.00	40.00
TOTAL			877.00
DONT TVA 10%			79.73
RC:8069-IF:08502194-Patente:4508043			
MERCI DE VOTRE VISITE			
www.lejacaranda.com			

C'est vrai que je vous la ressers souvent cette vieille planque qui use le pavé depuis de plus de 50 ans, nichée au cœur d'une des places les plus fréquentées du bled. Bon c'est vrai les Négociants et l'Atlas (deux cafés bars) sont en train de se refaire une virginité et le soir c'est un peu tristounet sombre ; il y a aussi l'Hôtel La Renaissance qui peine à l'ouvrage et qui a redescendu le niveau de ses prix... Ceux ci atteignaient des sommets himalayens (vive la crise) et le salon de thé La Boule de neige qui est aussi en attente de repreneur.

Et alors le Jacaranda? Toujours ce décor croquignolet d'une autre époque au rendez-vous (tadelak, coquille d'œuf au mur, expositions régulières d'artistes peintres dont certains à classer désormais parmi les grandes signatures du Maroc, cheminée pour l'hiver, assiette banale en porcelaine blanche, verres teintés, chaises de style Thonet et banquette en fer forgé, carrelage beldi au sol, mezzanine pour

amoureux transis!).

Rayon « clientèle » brouhaha et fidèles qui se serrent la main, le patron qui sort de sa caisse les jours de fête carillonnée avec son accent du Sud à couper au couteau. Pourquoi changer quand tout va ... à peu près bien?

Et pourtant le bateau tangué comme toute la profession au Maroc. Philippe a mis du temps à comprendre que les cartes à rallonge n'étaient plus d'actualité et pire, inquiétaient le « chaland » ! Celle-ci a pris une cure d'amaigrissement : moitié moins de plats, ouf ... respiration et produits que l'on suppose désormais frais. La clientèle retrouve difficilement mais sûrement le chemin du Jacaranda...

A découvrir le beau menu d'appel à 149 Dh TTC : Entre autres en entrée un cocktail Jacaranda (cœur de palmier, avocat mais salade), pour suivre des brochettes de poisson et une garniture de légumes, et pour finir une crème brûlée... Pas mal !

L'assiette à la carte. Elle aussi a cette

insouciance bienveillante et sereine, celle des bons petits plats presque jamais pris en défaut : par exemple en hiver cette choucroute de la mer délicieuse, le bar grillé flambé au pastis (olé)... Et ne croyez pas qu'on ne maîtrise pas ici les compositions plus enlevées : voyez par exemple ce médaillon de bœuf aux huîtres (belle association d'une saveur iodée avec le filet de bœuf).

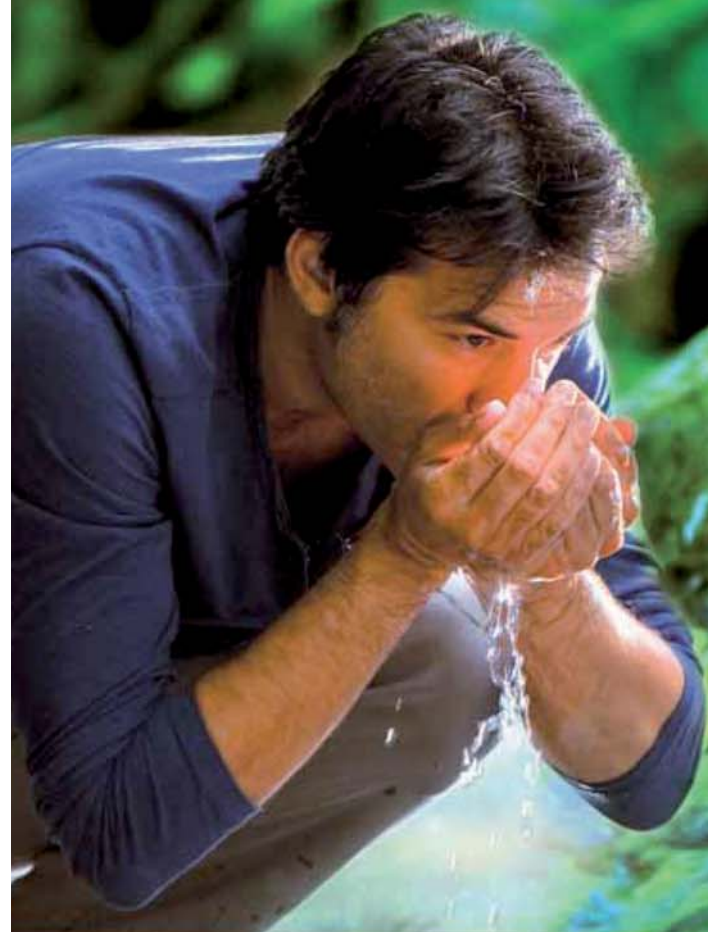
Le service par de vieux requins connaissant sur le bout des doigts leur clientèle, on ne sait plus d'ailleurs qui possède la maison, le Patron ou les Serveurs ! L'alchimie fonctionne parfaitement ...

Comptez 300/400 Dh par personne.

Adresse :
boulevard Zerktouni - Gueliz -
Marrakech

Pandore pour Resagro Maroc
www.pandore-maroc.net
www.pandore-marochotels.net

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 !

CREDIT AGRICOLE DU MAROC

LA BANQUE DE L'AGRICULTURE SOLIDAIRE



Fidèle à sa mission et à son histoire, le Crédit Agricole du Maroc réaffirme son engagement dans l'accompagnement de l'agriculture solidaire, pilier 2 du Plan Maroc Vert.

Pour la campagne 2012-2013, la banque verte lance un vaste programme d'actions, ambitieux, novateur et volontariste.

Rendez-vous dans les prochains jours pour découvrir nos nouveaux produits.



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE