

N° Spécial :

Aliments & Innovation

Décembre 2012

15MAD / 4€ / 5\$

N°36

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

Essentielle et incontournable :



LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES



Dossier :
Alimentation & Innovation



Produits stars
Pour cette fin d'année



Hôtellerie
Kasbah Tamadot



SINPEC

Certifié ISO 9001 Version 2008

METTLER

TOLEDO

Contrôler ! Détecter ! Tracer !

Les produits de Mettler-Toledo Garvens Safeline, vous garantissent la sécurité.



Du 6 au 9 Décembre

Retrouvez-nous au SIFEL, Pôle
matériel et équipement
Stand 4-18

Sinpec

93, Rue Sijil massa — Belvédère, C.P : 20300 — Casablanca — Maroc

Tel : (+212) 522 401 841 / 44 — Fax : (+212) 522 401 892

E-mail : said@sinpec.ma www.sinpec.ma

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste

Safia Ouakil
Directrice administrative et financier

Mohamed Awal Yasso
Ingénieur commercial

Ahlem Mechakra
Responsable commerciale

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

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

Voici déjà le dernier
numéro de l'année.

Décembre, un mois qui
compte! C'est le mois des
bilans et des projets.

Côté bilan, Resagro a plutôt
bien surmonté la crise avec
des annonceurs fidèles que
je tiens à remercier une
nouvelle fois ici, des lecteurs
de plus en plus nombreux et
assidus et une actualité 2012
très riche tant au niveau agroalimentaire que CHR.

Côté projets, Resagro proposera toujours plus de news,
articles, sujets, en avant-première, à nos abonnés et
lecteurs professionnels francophones du monde entier.
Lecteurs de plus en plus nombreux grâce à la double
lecture électronique et papier qu'offrent Resagro E
Magazine et Resagro Magazine. Egalement toujours plus de
présence au travers des salons professionnels où l'équipe
Resagro se fait un plaisir d'accueillir visiteurs et exposants
et de distribuer gratuitement le dernier magazine ainsi que
les numéros phares précédents.

Mais décembre est aussi le mois des vœux. Je vous
souhaite donc à tous une excellente année 2013. Joies,
santé et affaires fructueuses. Car même si les économistes
n'annoncent pas d'essor quant à la croissance, chacun
doit croire en ses capacités à faire face aux événements,
à sa détermination et à ses compétences pour créer un
marché plus florissant et prospère. Les défis que vous vous
êtes fixés ne doivent pas être entaché par les perspectives
plutôt pessimistes des experts. Ensemble, nous saurons
tromper les apparences.

Bonne année 2013.

Bonne lecture à tous !



Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes

Local	06
Mondial	10
HoReCa	14

Agroalimentaire

Nouveaux produits	20
Sial 2012 : Les innovations	22
Drinktec : Les trophées innovation	25
Sifel Agadir	26
Société du mois : Metagrhyd	28
Les oeufs : Bienfaits et marché	30
Dossier : les produits de fête	32
Calendrier des salons	36

Solutions

OCP : Alimentation et innovation	38
Remplissage à chaud ou aseptisation	42
Les distributeurs automatiques	44
Les innovations emballages	46
L'huile de figue de Barbarie	48
Les légumes bien-être	50

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

CHR

CHR Top 22	54
Les bûches glacées	56
Restopro : 4 lieux gastronomiques	58
La Tour de l'Or	60
La Kasbah de Tamadot	62
Critique gastronomique	66



54



30



32



26



48

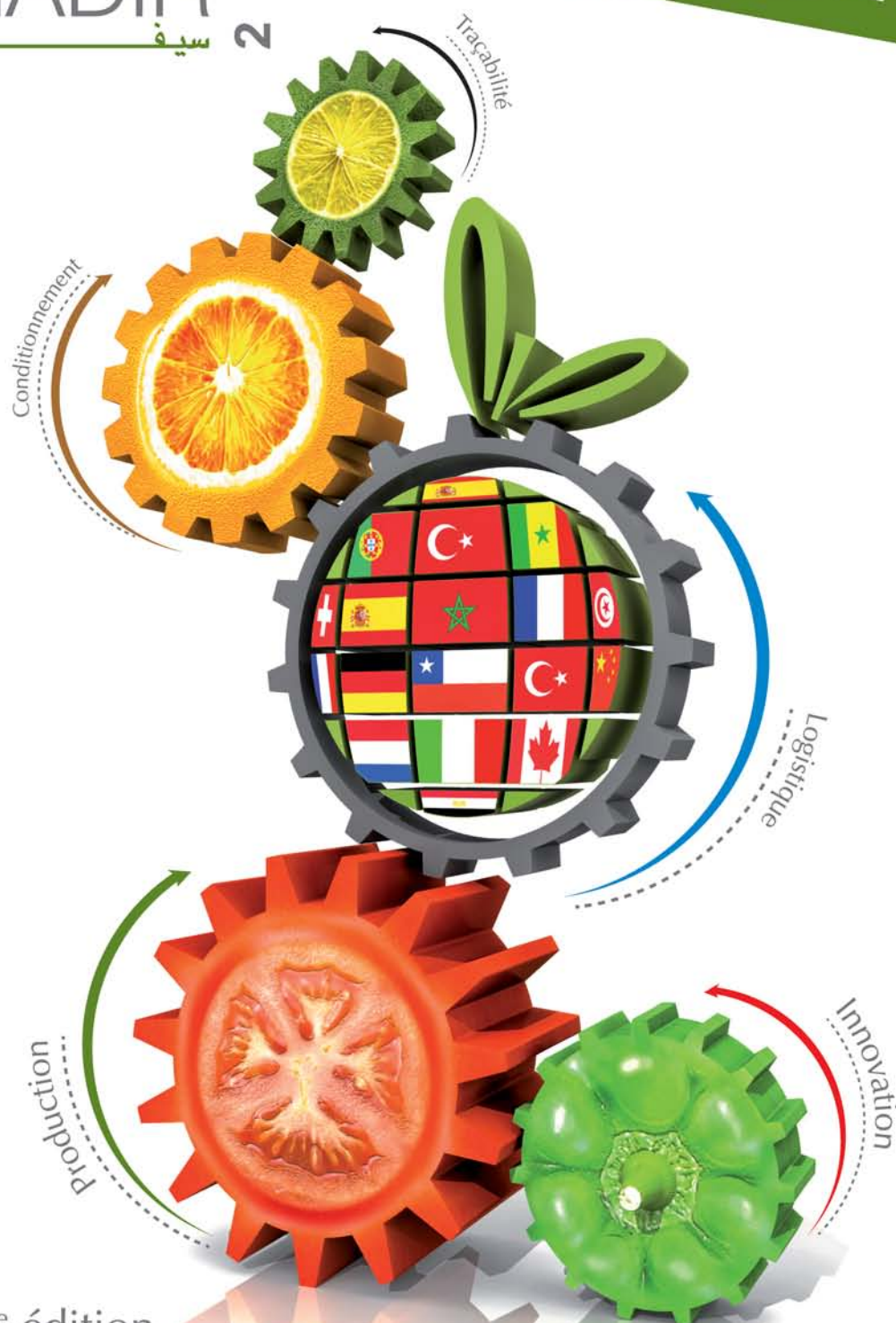


38



SIFEL
AGADIR
سيفال 2012

**Du 6 au 9
décembre**



1^{ère} édition
du Salon International Professionnel
de la Filière **Fruits & Légumes**

Infoline: 05 22 47 06 00

Un événement :

Support Officiel :

Sous la tutelle du :

Soutien effectif :

La Banque Partenaire :

Partenaire Officiel :

Avec le soutien de :

Partenaire presse :

Lieu :



3ème Edition du Salon International des Dattes du Maroc



Sous le haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Salon International des Dattes du Maroc a tenu sa 3ème édition à Erfoud sous le thème: « le palmier dattier : une dynamique en marche ». Depuis, 3 ans, ce salon organisé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et l'Association du Salon International des Dattes du Maroc (ASIDMA) a pour principaux objectifs de :

- Promouvoir l'agriculture oasienne ;
- Mettre en valeur le secteur phoenicicole ;
- Développer les secteurs liés à l'écosystème oasien ;
- Mettre en place un espace de rencontre et d'échange entre les différents opérateurs

La tenue de ce salon vient renforcer la mise en oeuvre du contrat-programme signé à l'occasion des 4ème Assises de l'Agriculture et qui prévoit, d'ici l'horizon 2020, de répondre à la préoccupation de promouvoir une agriculture performante soucieuse des enjeux sociaux, d'aménagement territorial et de développement durable, en participant essentiellement à la réhabilitation et la reconstitution des palmeraies existantes

Morocco Awards 2012 : Cap sur l'innovation



L'édition 2012 crée un nouveau prix, le «Prix de la Marque Innovante». Celui-ci vise à récompenser la marque qui investit dans la recherche et le développement et qui intègre l'innovation dans son processus de développement. La liste des marques candidates à cette 4ème édition a été dévoilée lors de la conférence de presse tenue le 8 novembre. 65 marques ont été retenues cette année dans les différentes catégories (62 l'an dernier). Rappelons que le Palmarès de cette édition sera proclamé dans le cadre prestigieux du Morocco Mall. Le nom du vainqueur pour chaque catégorie (Fabrique, Commerce, Service et Terroir) sera dévoilé au cours de cette soirée prestigieuse en présence de nombreux invités. Le Jury décernera également le «Prix de la Marque Emergente». Comme l'an dernier le Prix de la «Marque Marocaine qui se développe à l'international» sera remis par un représentant de l'OMPI (Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle). Au cours de cette même soirée, sera enfin attribué le « Prix du Public » destiné à récompenser parmi l'ensemble des candidats la marque la plus appréciée des consommateurs marocains. Le choix se fera par le biais d'un sondage d'opinion national à partir de la liste des marques ayant déposé leur candidature.

Résultats le 7 décembre

Green Economy Forum : « Pour un Maroc durable »



Mohammed VI à Skhirat. Réalisé en partenariat avec le Cabinet PricewaterhouseCoopers (PwC), cette plateforme d'échanges sur le business vert au Maroc regroupera des professionnels, des représentants des collectivités locales, des investisseurs privés, des organisations non-gouvernementales et des universitaires en provenance du monde entier.

Sous la Présidence d'Honneur de Son Altesse Royale, La Princesse Lalla Hasnaa, le Green Economy Forum accueillera un invité prestigieux : l'Honorable Al Gore, 45e Vice-Président des Etats-Unis et Prix Nobel de la Paix 2007. A l'issue du Green Economy Forum, un livre blanc sera édité qui synthétisera les recommandations de l'événement en matière d'axes de croissance et de développement.

Tél : +212 5 22 94 33 18 - contact@menatecgroup.com



TOUAREG

VIN D'APPELLATION D'ORIGINE GARANTIE GUERROUANE



UN NOUVEAU SOUFFLE DANS LE VIN MAROCAIN

Plusieurs décennies de savoir faire et l'amour de la vigne nous ont conduit à concevoir Touareg, nouvelle référence d'un vin élégant, agréable en toutes circonstances. Reconnaisable à son étiquette en forme de blason bordé de bleu, la gamme Touareg vous invite à la détente et à la convivialité : rouge riche et puissant, blanc vif et équilibré, rosé aromatique et fruité, trois expressions d'un terroir d'exception...

Les deux domaines



Kraft Foods Maroc : Le premier café marocain aux épices



Kraft Foods Maroc va commercialiser un café marocain aux épices baptisé «Samar Maâtra». Ce sera le 1er café moulu marocain aux épices, issu de plusieurs années de recherches et développement menés par Kraft Foods. Pour cela, une nouvelle ligne de production totalement automatisée et respectant les standards de qualité a été créée. Samar Maâtra sera distribué nationalement chez les détaillants sous un format de 225 grammes.

Tél : +212 5 22 67 86 40

Accord de coopération entre l'Administration des Douanes et Impôts Indirects (ADII) et l'Administration des Douanes Fédérale Suisse

Les Administrations des Douanes marocaine et suisse ont signé, à Marrakech en date du 27/09/2012, un accord de coopération douanière.

L'objet de cet accord est l'élargissement du champ de coopération, qui a concerné jusqu'à présent l'accompagnement de l'ADII dans son projet de mise en place d'un système de formation « e-learning », à d'autres domaines d'intérêt commun.

Cet accord porte sur plusieurs volets de coopération douanière bilatérale :

- la facilitation du commerce entre les deux parties ;
- la coordination des activités des deux administrations de façon bilatérale et/ou dans le cadre de l'Organisation Mondiale des Douanes (OMD);
- l'assistance technique notamment dans le domaine de la formation douanière ;
- l'intégration d'autres domaines d'activité susceptibles d'être identifiés par les représentants des deux parties lors de leurs échanges.

Star du dernier Sial 2012 : Le vinaigre de cactus marocain



A l'occasion de la Journée Mondiale du Lavage des Mains, la jeune entreprise marrakchie « Inovag » a été récompensée pour sa valorisation du cactus via le vinaigre de cactus. Extraire du vinaigre de ce cactée est une innovation qui a valu à «Ramania» (nom du produit) d'être retenue dans la sélection du Prix pour l'Innovation du Salon international de l'agroalimentaire (Sial 2012). Le vinaigre de cactus marocain a été retenu par le jury sur la base de 4 critères : innovation, caractéristiques nutritionnelles, marketing et cible commerciale.

Carrefour vend ses activités en Malaisie au groupe japonais Aeon

Carrefour annonce ce jour la cession de ses activités en Malaisie pour une valeur d'entreprise de 250 millions d'euros au groupe Aeon, un acteur majeur de la distribution au Japon. Carrefour poursuit ainsi sa stratégie de recentrage et se donne les moyens d'investir dans les pays matures où il détient de bonnes positions historiques et dans les pays émergents où il a un fort potentiel de croissance.

www.carrefour.com

Fertima : les résultats financiers



La Société FERTIMA, filiale du Groupe Charaf Corporation a tenu un point de presse, le 22 Octobre 2012 à la Bourse de Casablanca et ce, pour présenter les résultats financiers de la Société pour le premier semestre 2012.

Tél : +212 5 22 95 28 00 - contact@fertima.co.ma

Bongrain SA progresse de 1,1 %



La croissance du chiffre d'affaires des Produits Fromagers ralentit en raison de la baisse de la consommation sur certains marchés en crise économique tels que l'Espagne. Les marques de spécialités poursuivent cependant un développement satisfaisant grâce à leurs qualités reconnues ainsi qu'à un support commercial et marketing soutenu. La structure financière du Groupe n'a pas connu d'évolution particulière par rapport à celle présentée dans les comptes du 1er semestre 2012. Bongrain SA a initié la cession de sa participation minoritaire au capital de la Fromagerie des Doukkala au Maroc suite à la vente par la SNI du contrôle de son activité laitière. Dans un contexte économique difficile, marqué par le ralentissement de la demande des consommateurs sur de nombreux marchés, Bongrain SA poursuit le développement de ses marques de spécialités. Bongrain SA a entamé des discussions avec la coopérative Terra Lacta en vue d'étudier le rapprochement de leurs activités ainsi que la constitution d'une co-entreprise en Poitou Charentes. Tél : +33 (0)1 30 24 03 83 - www.bongrain.com

Hausse de 10% de la production des dattes

La production des dattes au titre de la campagne 2011-2012 a connu une augmentation significative établie à 110 180 tonnes, soit plus de 10% en comparaison avec les 5 dernières campagnes agricoles. Au niveau des régions, Ouazazate continue à assurer la plus grande part de la production nationale avec 65 000 tonnes cette année contre une moyenne de 56 000 tonnes lors des 5 dernières campagnes agricoles. Cette évolution confirme l'inscription de la filière du palmier dattier dans une nouvelle dynamique insufflée par le Plan Maroc Vert et visant son repositionnement sein du secteur agricole du pays, plus particulièrement dans les zones oasiennes dans lesquelles elle représente la principale activité agricole.



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

Côte d'Ivoire, l'autre pays de l'huile de palme



Suite à l'adoption de l'amendement dit « Nutella » en Commission des affaires sociales au Sénat, qui consiste à quadrupler la taxe sur l'huile de Palme, l'Association Interprofessionnelle de la filière Palmier à Huile de Côte d'Ivoire (AIPH) fait le constat que l'huile de palme est, encore une fois, la victime d'une puissante campagne de désinformation.

L'association tient à rétablir quelques vérités :

- L'impact sur la santé

Aucune étude scientifique n'a jamais démontré que l'huile de palme soit nuisible pour la santé. Cette huile, la plus consommée au monde, est exceptionnellement riche en carotène (vitamine A) et en vitamine E. Les Asiatiques et les Africains la consomment

depuis toujours, sans inconvénient et elle est utilisée dans de nombreuses préparations traditionnelles.

- L'impact sur l'environnement

Il faut 10 fois moins de terres cultivées pour produire de l'huile de palme que pour produire de l'huile de soja et 7 à 8 fois moins que pour produire de l'huile de tournesol ou de colza. En Côte d'Ivoire, on ne déforeste pas. On plante sur des friches ou des savanes dégradées. Par ailleurs, cette plante robuste ne nécessite pratiquement aucun pesticide. Elle n'appauvrit pas les sols.

- L'impact sur l'économie

En Côte d'Ivoire, la production d'huile de palme fait vivre 2 millions de personnes, soit 10% de la population. Par ailleurs, dans tous les pays producteurs, elle assure à des millions de planteurs, manoeuvres agricoles, ouvriers, transporteurs et à leurs familles un niveau de vie en constante progression.

www.ferrero.fr/marques/nutella/pate_a_tartiner

Une soupe tajine marocain

La marque New Covent Garden, rachetée en octobre par Hain Celestial, a dévoilé une gamme de soupes premium. Baptisées « Taste of the World », elle comprend une soupe à la patate douce, une soupe thaï au poulet et à la citronnelle, une soupe mexicaine au poulet, une soupe espagnole aux patates et chorizo, une soupe indienne au poulet et... une soupe tajine marocain.



www.newcoventgardensoup.com

Unilever Maghreb s'engage



A l'occasion de la Journée Mondiale du Lavage des Mains, Unilever Maghreb concernée par cette cause à travers sa marque de savon antibactérien Lifebuoy, a organisé une opération de sensibilisation à l'hygiène des mains dans les écoles primaires.

www.unilevermaghreb.com

DJAZAGRO 2013

Le carrefour des filières agricoles et agroalimentaires

La 11ème Edition de Djazagro se déroulera du Mardi 9 au Vendredi 12 AVRIL 2013, sur le parc des expositions de la Safex à Alger.

Fort de son succès depuis plus de 10 ans, le salon Djazagro, réservé aux visiteurs professionnels, se place comme le lieu privilégié de rencontres professionnelles agroalimentaires en Algérie.

Générateur de business, il donne l'occasion unique pendant 4 jours, de rencontrer ses clients et partenaires, de se faire connaître sur un marché actuellement à forte demande en terme agroalimentaire et agricole.

Les 81 % d'exposants internationaux venus de 28 pays, les 14 210 visiteurs professionnels en 2012, témoignent du caractère majeur de Djazagro pour se positionner sur ce marché ; l'Algérie représentant aujourd'hui le marché agroalimentaire le plus important d'Afrique du Nord.

Nouveautés 2013 pour Djazagro!

- Une dimension renforcée pour devenir « Le Carrefour des Filières Agricole et Agroalimentaire ».
- Ouverture du salon le Mardi et fermeture le Vendredi afin d'élargir la fréquentation de ses visiteurs en provenance des provinces.
- Création d'un secteur consacré aux ingrédients.
- Djazagri, secteur du machinisme agricole et des agroéquipements, poursuivra son élan pour devenir une véritable vitrine représentative de l'offre.

Djazagro, réel partenaire de développement, présente tous les atouts pour créer de nouveaux débouchés-export.

Djazagro 2013 est l'opportunité à saisir, du mardi 9 avril au Vendredi 12 avril 2013, pour dynamiser son entreprise et ses activités.



LE CARREFOUR
DES FILIÈRES
AGRICOLE ET
AGROALIMENTAIRE
EN ALGÉRIE

VOTRE PARTENAIRE EXPORT EN ALGERIE !

9/12 AVRIL 2013

PALAIS DES EXPOSITIONS
DE LA SAFEX
ALGER

WWW.DJAZAGRO.COM



Une start-up américaine veut imprimer de la viande



Installée à Columbia dans l'état du Missouri aux USA, Modern Meadow se donne pour objectif l'impression de viande destinée à la consommation humaine.

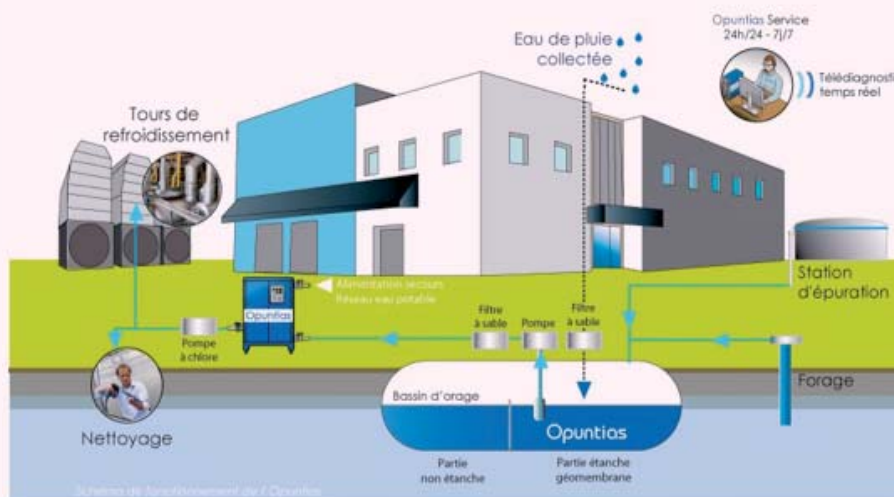
Le système fait appel à une imprimante biologique NovoGen MMX Bioprinter signée Organovo. Les encres dites « bio-ink » comprennent des cellules musculaires, des adipocytes pour le stockage de la graisse et des fibroblastes qui assurent la cohérence de la viande imprimée. Le procédé fait appel à un substrat en agarose, un polymère dérivé du gélifiant alimentaire agar-agar. L'objectif consiste à produire des lambeaux animaux de 2 x 1 x 0,5 cm, autrement dit de quoi faire un émincé. La Phase II du projet visera la production de pièces de plus grande taille.

modernmeadow.com - info@modernmeadow.com

Le recyclage d'eau en kit d'Opuntias

Le point commun entre les eaux de pluies, de procédé agroalimentaire, de forage, et d'épuration ? Elles sont faiblement polluées. On peut donc facilement les traiter et les réutiliser sur place. Pour exploiter ce potentiel, la société bretonne Opuntias a développé un appareil «en kit» capable de ressortir une eau propre (inodore, incolore, sans bactérie et sans virus) sans recourir à un procédé chimique. Conçue pour opérer in situ, facilement raccordable, cette station de traitement d'eau sans produits chimiques de recyclage contribue à alléger la facture d'eau des gros consommateurs.

Tél : +33 2 97 26 23 87



Le Duster version pick-up



Dacia travaille sur un nouvel élargissement de sa gamme. Dans les projets du constructeur, un Duster Pick-Up est à l'étude. Face à des rivaux plus imposants, Ford Ranger, Isuzu D-Max, Mazda BT-50, Mitsubishi L 200, Nissan Navara, SangYong Actyon Sports, Toyota Hilux, Volkswagen Amarok, le Duster Pick-Up, lorsqu'il arrivera en 2014, fera office de «petit poucet» avec sa taille de 4,55 m de long. La plupart de ses rivaux sont en effet plus grands de 70 bons centimètres. Le Duster pick-up compensera avec un tarif très attractif, il sera deux à trois fois moins cher que la plupart de ses concurrents! Photo non contractuelle.

www.dacia.ma

Une nouveauté sur ProWein 2013 : le « ProWein Forum » en tant que centre de conférences

Sur ProWein 2013, qui se tiendra du 24 au 26 mars à Düsseldorf, plus de 4.000 exposants d'environ 50 pays vont se présenter, dorénavant dans neuf halls, à un public de professionnels du monde entier. En plus de la diversité exceptionnelle de l'offre internationale, les visiteurs pourront, une fois de plus en 2013, apprécier le programme cadre de haut niveau. De nombreux séminaires se tiendront sur le nouveau ProWein Forum, l'espace central de dégustation mettra en exergue des cépages leaders mondiaux et le FIZZ-Lounge présentera une offre colorée sur le thème des cocktails. Pour la première fois sur ProWein 2013, il y aura dans le hall 7.1 un espace central réservé aux conférences. Toutes les heures sur le ProWein Forum, seront organisés à heure pleine des séminaires et des dégustations par différents exposants. L'offre est libre d'accès et gratuite pour les visiteurs professionnels.

www.prowein.com



ProWein s'exporte en Chine

La coopération commencée en 2012 sur le salon FHC China, avec l'espace ProWine Tasting Zone qui a remporté un très grand succès, va être approfondie à partir de 2013. ProWine China se tiendra pour la première fois du 13 au 15 novembre 2013 à Shanghai sur le New International Expo Centre (SNIEC). Le salon, qui se déroulera tous les ans en même temps et dans les halls du FHC China, s'adresse aux visiteurs professionnels de toute la Chine. Les partenaires contractuels sont Messe Düsseldorf Shanghai et China International Exhibitions, membre d'Allworld Exhibitions Network. Ils vont veiller en partenariat à l'organisation et au déroulement de ProWine China.

www.prowein.com

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

Une machine pour plusieurs capsules



La machine Bevyz Pro-X1 dispose d'un système multi-boissons à capsules. Elle permet de préparer des cafés, des thés, chocolat chaud, des jus de fruits naturels, des sodas, des boissons énergisantes, tout en profitant d'une fontaine à eau quatre températures (eau fraîche, température ambiante, eau gazeuse, eau chaude) et même de l'eau gazeuse. Bevyz met à disposition une large gamme de boissons de qualité, étoffée de marques telles que Pepsi, 7UP, Lipton Ice Tea, les jus Del Monte ou encore Hero. Et il n'y a aucun risque de transfert de goût d'une boisson à une autre.

Tél : + 33 (0) 1 55 69 94 68 - info-france@bevyz.com

Les « smart travellers »



Splendia, leader de la réservation d'hôtels de luxe et de caractère, a révélé une tendance qui se dégage depuis quelques années, celle des « smart-traveller ». Ce sont des touristes qui, grâce à une mine d'informations sur internet, préparent eux-mêmes leur séjour. Ils se renseignent en amont sur les diverses offres et jugent celles répondant au mieux à leurs besoins. Ils ne s'intéressent plus aux offres promotionnelles mais plutôt à la qualité du service et aux avantages proposés. Les « smart-travellers » voyagent vers des destinations communes et adoptent le même format de séjours. Ils sont adeptes des « city-trips », de longs week-ends ou petite semaine de quatre jours. Splendia a défini ainsi le top 5 de leurs destinations phares : Paris, Barcelone, Londres, Rome et Istanbul.

www.splendia.com

500 McDonald's en Espagne d'ici 2014



Avec la création de 60 restaurants d'ici 2014, le géant de la restauration rapide atteindra le seuil des 500 Mc Do en Espagne avec la création de 3000 emplois.

McDonald's dispose aujourd'hui d'un réseau de 440 restaurants en Espagne, et a enregistré l'an dernier un chiffre d'affaires de 928 M€ (en hausse de 9,1 %).

www.mcdonalds.ma

Un Sofitel à Riyad en 2015

SOFITEL
LUXURY HOTELS

Sofitel (Groupe Accor) et la King Abdullah International Foundation, ont signé le contrat de management, officialisant la construction d'un Sofitel à Riyad. Situé à proximité du quartier central des affaires et du quartier diplomatique, l'hôtel ciblera une clientèle d'affaires, nationale et internationale. L'hôtel 5 étoiles disposera de 400 chambres et suites, six bars et restaurants, divers équipements pour les réunions, une piscine et un spa entre autres. L'établissement sera le point d'ancrage d'un important complexe, développé sur une surface d'environ 100 000 m². Son ouverture est prévue pour fin 2015.

www.accor.com

The concierge à votre service



The Concierge est la première borne interactive d'information pour la clientèle des hôtels. Elle est équipée de la technologie Infotrafic Touch System afin de garantir un service en temps réel fiable 7 j/7, 24 h/24. Elle permet aux clients de se renseigner sur l'état du trafic routier, aérien, les horaires des trains, la circulation dans les transports en commun ou la météo.

www.infotrafic.com

Le « prêt-à-portea » du Berkeley Londres

Le « prêt-à-Portea » fashionise la traditionnelle cérémonie anglaise du thé en proposant des gâteaux et des pâtisseries qui évoquent les derniers défilés de la Haute Couture. Parmi les pièces maîtresses de cette collection gourmande notons le célèbre « Cabas Chyc » d'Yves Saint



Laurent en génioise vert intense, une robe rouge Giambattista Valli en macaron à la rose ornée de volants en chocolat, un « blazer oversized » Marc Jacobs au chocolat, au glaçage rose étincelant et bien d'autres créations gourmandes.

De 13 heures à 18 heures, à partir de £39 par personne.

Tel: +44 (0)20 7235 6000 - info@the-berkeley.co.uk



240 grands chefs, 5 continents, 25 pays et 300 étoiles au Guide Michelin

Pour célébrer de façon exceptionnelle les 25 ans du restaurant le Louis XV, Alain Ducasse et Monte-Carlo SBM ont souhaité convier les plus grands chefs. Ainsi, 240 grands chefs de 25 pays, représentant les 5 continents et 300 étoiles au Guide Michelin se sont retrouvés, du 16 au 18 novembre 2012 à Monaco, pour une rencontre inédite. Les grands noms de la cuisine d'aujourd'hui et de demain, ainsi que des chefs qui incarnent la « Génération Ducasse », ont répondu présents à l'invitation pour figurer sur la grande photo de famille immortalisant cet anniversaire. La volonté de laisser s'exprimer la richesse des différentes sensibilités culinaires pendant trois jours sera le véritable moteur de cette rencontre. Les traditionnels et les modernes, les classiques et les débridés, les pays du Nord et les pays du Sud... tous unis par une même passion.



Ouverture de la 1ère école de SPA au Maroc



Cette nouvelle école, dédiée à la formation continue et alternée ouvrira à Marrakech. De la Formation Spa Praticien Thérapeute, un cursus de 2 années, à la formation de Spa Manager, une formation en 10 mois pour un diplôme de « Management en hôtellerie de luxe, spécialité SPA », l'école en partenariat avec plusieurs chaînes d'Hôtels & Spa de luxe au Maroc permettra d'assurer une place de stagiaire dans des établissements de renom. SPA Business School est un établissement moderne disposant des dernières techniques dédiées aux professionnels et à leur soif de perfectionner leur savoir faire et savoir-être.

L'école a développé des formations sur-mesure destinées à optimiser les compétences des salariés ainsi qu'un accompagnement au recrutement et à l'ingénierie de formation grâce à son partenariat avec l'ANAPEC. Un investissement d'un million sept cent milles dirhams (1.700.000 Dirhams), et un capital de cinq cent mille dirhams (500.000 Dirhams) ont permis à ce projet de voir le jour.

contact@spabusinessschool.com - +212 5 24 35 56 57

LG Electronics (LG) a dévoilé son produit phare, l'Optimus G.



Nouvelle vedette de son offre de smartphones haut de gamme, Optimus G est un Smartphone haut de gamme qui se distingue par une expérience utilisateur exceptionnelle. « Le smartphone haut de gamme Optimus G représente une véritable révolution, et pas seulement dans l'histoire de LG, a déclaré Jong-seok Park, Président et CEO de LG Electronics Mobile Communications Company. Avec lui, les utilisateurs découvriront des fonctions incomparables permettant d'effectuer des tâches qui amélioreront réellement leur quotidien. »

Grâce à des équipements innovants à hautes performances, l'appareil offre un magnifique design épuré et une expérience unique et séduisante qui permet à ses utilisateurs de « vivre sans limites ». « Nous sommes sûrs que les utilisateurs auront une expérience enrichie grâce à tout ce que nous leur offrons dans la gamme Optimus, a ajouté Jong-seok Park. L'Optimus G n'est pas seulement un téléphone à haute performance de plus. Il est le fruit d'une collaboration entre quelques uns des meilleurs fabricants de composants de la planète, qui se sont réunis pour un seul et unique but : créer un Smartphone qui se démarque de tous les appareils existants. »

www.lg.com/ma

Ladurée à Casablanca



La Maison Ladurée est heureuse de vous annoncer que sa première boutique gourmande est ouverte à Casablanca depuis le 3 novembre prochain.

Ladurée Morocco Mall vous invite à découvrir ses macarons rangés dans leurs plus beaux écrins, sa collection de chocolats, pâtisseries, thés et bougies parfumées.

Des douceurs à offrir ou à s'offrir puisque pour Ladurée la gourmandise n'est pas un péché, mais une philosophie, une jolie manière d'aborder le temps présent avec noblesse.

Morocco Mall - Tel : + 212 5 22 79 87 13

HP dévoile des solutions de sécurité intelligentes pour accroître l'innovation tout en réduisant les risques

HP dévoile les nouveautés de son portefeuille de solutions de sécurité qui permettent aux entreprises d'évaluer, de transformer, d'optimiser et de gérer leurs environnements de sécurité afin de protéger leurs actifs clés. Les initiatives autour du cloud, de la mobilité et des « Big Data » aident les entreprises à faire face à des défis importants tout



en contribuant à l'accélération de l'innovation, à une plus grande agilité ainsi qu'à une meilleure gestion financière. Cependant, ces initiatives peuvent également induire des problèmes de sécurité importants.

HP dévoile également de nouveaux produits et services pour fournir à ses clients transparence et contrôle sur leur organisation.

- L'offre HP Data Center Protection Services
- HP ArcSight Enterprise Security Manager 6.0c
- HP TippingPoint NX Platform Next Generation Intrusion Prevention Systems (NGIPS)

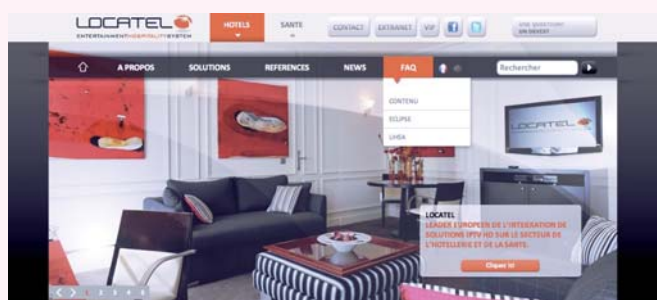
Photo : Meg Whitman, le CEO de Hewlett-Packard, D.R.

www.hp.com/morocco

Locatel rachète Intertouch Europe

La Maison Ladurée est heureuse de vous annoncer que sa Locatel, leader en Europe et en Afrique du Nord des systèmes multimédias interactifs pour les secteurs de l'hôtellerie et de la santé, a racheté Intertouch Europe. L'acquisition d'Intertouch Europe comprend ses structures commerciales et de développement ainsi que la clientèle hôtelière déjà déployée. Ce rapprochement stratégique permet à Locatel d'accéder à un portefeuille de solutions Internet de haute qualité.

Tel : +33 1 41 97 74 38 - international.sales@locatel.net



JIL EMBALLAGES accompagne les filières 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

Suite Margarita Bonita était présent au salon Equip'Hotel

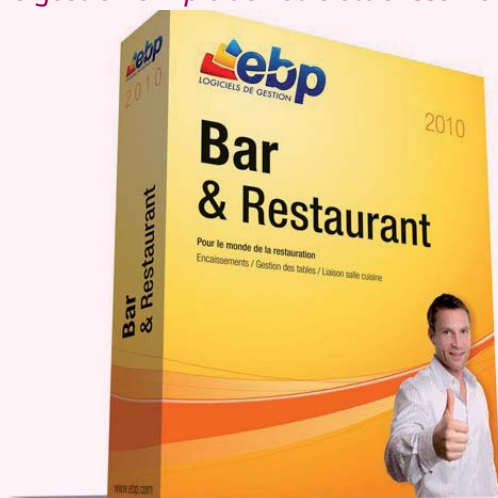


Margarita Bonita, société spécialisée dans le design de suites pour escapades romantiques, a participé au salon Equip'Hotel de Paris. À cette occasion, les visiteurs ont eu l'opportunité de découvrir en exclusivité les deux versions de la suite dessinée sous la direction artistique du studio SerranoBrothersTM.

Le stand composé de deux suites de styles différents répond à chaque besoin : une chambre romantique avec un design plus conventionnel et une version encore plus innovante et surprenante pour le visiteur qui sera invité à vivre une expérience sensorielle. Ces deux modèles montrent au secteur la capacité du projet à s'accommoder aux contraintes d'architecture d'intérieur et de décoration de l'hôtel.

info@margaritabonita.com

Une gestion simple de votre établissement



Le logiciel EBP Bar & Restaurant est l'outil essentiel pour gérer au mieux l'activité d'un restaurateur. L'utilisateur profite de fonctions simples d'utilisation. La partie Front Office le fait bénéficier d'un écran de caisse très intuitif pour gagner un temps précieux dans toute la chaîne de vente. La qualité de service est assurée grâce à l'impression immédiate des commandes. La bonne coordination en cuisine est garantie grâce aux spécificités permises lors de la commande : classement selon le niveau de services (entrée, plat, dessert), choix de la cuisson et de l'accompagnement... Le client bénéficie du multi-règlement afin de s'adapter à chaque portefeuille : espèces, carte bancaire, tickets restaurant... A la fin du service, l'utilisateur suit son activité grâce à des statistiques et des tableaux de bord... Cette richesse de fonctions fait d'EBP Bar & Restaurant LE logiciel idéal pour le monde de la restauration.

www.ebp.com - integrateur.pme.fr@ebp.com

Et voilà !!! Enfin !!! Ils l'ont faite !!!

Claude Challe & Jean Marc Challe, fameux dj's des Buddha Bar, fondateurs de la lounge music, lancent la première compilation du restaurant à Marrakech, le Djellabar ! Djellabar est le nouvel endroit incontournable qu'a ouvert Claude Challe à Marrakech. Avec cette compilation, il a voulu présenter l'ambiance, l'atmosphère : une musique très épicée.

Le coffret cd comprend :

- Le CD 01, DjellaBar, une ambiance orientale dans tous ses états.

- Le CD 02, DjellaParty, plutôt qu'un dancefloor, une ambiance surprise party extrêmement conviviale.

Ne manquez pas cette sortie mondiale ! Le coffret sera en vente au

restaurant à Marrakech, Fnac Casa, Virgin Kech... Un petit bijou qu'il vous faut dans votre cdthèque.

[Vous pouvez écouter quelques extraits sur ce lien : http://musique.fnac.com/a4750847/Claude-Challe-Djellabar-CD-album](http://musique.fnac.com/a4750847/Claude-Challe-Djellabar-CD-album)



Les variations 2012 de Nespresso

Une promesse de voyage des sens et de purs moments de délectation avec les variations 2012 de Nespresso, spécialement élaborées par les experts Nespresso pour adoucir votre hiver et vous faire voyager dans des contrées gourmandes aux effluves évocatrices de douceur.

S y n o n y m e s
d'innovation et véritable preuve s'il s'en fallait de tout le savoir-faire et expertise Café inhérents à Nespresso, les légendaires variations Nespresso sont disponibles dans la Boutique Nespresso et auprès du Club Nespresso depuis le 14 Novembre 2012, en édition limitée, avec trois nouveaux arômes inédits, spécialement élaborés pour cette fin année : Noix de coco, Noisette et Noix de Macadamia.

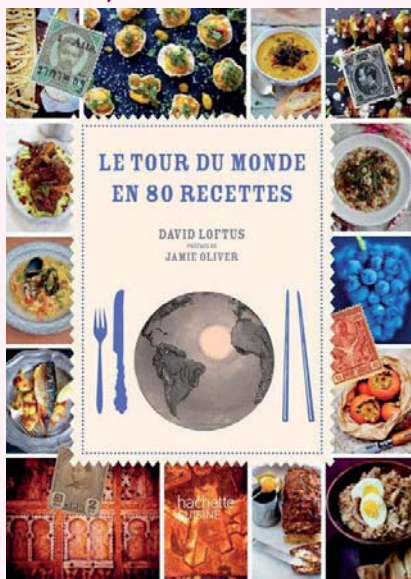
Particuliers et entreprises : 0801 00 77 02
CHR : 0801 00 77 03



Le tour du monde en 80 recettes de David Loftus

Le photographe culinaire David Loftus propose de suivre les traces de Philéas Fogg, héros du livre de Jules Verne, pour un tour du monde en 80 recettes. Dans cet ouvrage préfacé par Jamie Oliver qui lui attribue le talent de «trouver ce qui est beau et raffiné dans n'importe quel plat du monde», David Loftus convie ses chefs de prédilection, ses proches à un voyage culinaire riche de saveurs venus d'Indonésie d'Egypte ou encore de San Francisco. Au menu par exemple, Crabe au piment d'Andy Harris, Soupe de champignons au riz sauvage de Tony Milford Jr, Gâteau aux cerises et aux amandes de Deborah Madison.

Edition : Hachette cuisine - Prix : 29.90 euros



Exposition à l'hôtel Glasgow Monceau Paris



Jusqu'au 15 janvier, l'hôtel Glasgow Monceau met à l'honneur la future exposition playmobillesque du photographe Richard Unglik. Le photographe Richard Unglik a développé,

depuis les années 2000, un concept photographique original, pasticher les grandes oeuvres de l'Histoire avec le plus célèbre des jouets, le Playmobil! Venez assister au vernissage de l'exposition le 18 Octobre 2012 de 18h à 22h.

Invitation sur hotel-glasgow.com

Un authentique espresso à capsules biodégradables

La marque Espresso de Ethical Coffee Company propose d'élargir l'accès à l'authentique espresso italien de grande qualité en renouvelant le concept de capsule par un conditionnement biodégradable et par une qualité de café digne des meilleurs expressos.

Une sélection des meilleures récoltes d'arabica de Colombie, d'Amérique centrale, d'Inde, d'Ethiopie, du Kenya et d'ailleurs, une lente torréfaction respectueuse de la tradition et des règles permettant d'extraire les meilleurs arômes, un conditionnement innovant garantissant une parfaite

conservation et au final, après une lente extraction de 25 à 30 secondes, une saveur incomparable.



info@ethicalcoffee-co.com

Bialetti : la cafetière italienne



Pour les fêtes de Noël, Bialetti propose une nouvelle déclinaison de Moka, la fameuse cafetière italienne qui a révolutionné l'art du café italien. 2 modèles inédits seront à l'honneur avec la Dama Glamour aux courbes élégantes et au revêtement lumineux et la Moka Crystal dont la transparence permet de voir évoluer le café.

A partir de 29,90 euros

sales@bialetti.com -

bialetti.service@bialetti.com

Des bougies parfumées pour votre établissement



Ulili est une marque confidentielle marocaine de senteurs, exigeante et passionnée. Pour ses premiers pas, ULILI dévoile une collection de 7 bougies parfumées, à l'esthétique attachante. Musk E'ilil, M'goun, Hafa, ... Chacune des senteurs, raconte une histoire, esquisse un souvenir, sculpte un paysage olfactif à la fois mystérieux et familier. Chaque bougie Ulili est une création à part entière, façonnée à la main dans son propre atelier à Casablanca. Une formule unique composée à 100% de cires végétales et de cire d'abeille de la région du Souss Massa. C'est cette dernière qui donne à la bougie sa couleur ambrée, sa texture satinée et sa note miellée.

+212 6 61 22 66 88 - +212 5 22 20 14 21

Nouveaux produits Monde

Soy : départ immédiat pour l'Asie



Véritables plats complets et équilibrés, les Woks Soy réunissent dans un bol prêt à réchauffer des légumes croquants (carottes, poivrons rouges, oignons...), du tofu et des nouilles sautées. Leurs contrastes de texture et de saveurs promettent une escale gourmande au cœur de l'Asie ! Présentés dans de jolis bols noirs et prêts en à peine cinq minutes, les Woks s'emportent partout. L'idéal pour un repas sur le pouce ou un déjeuner au bureau. Deux saveurs délicatement relevées à découvrir sans plus attendre : avec une pointe de tamari et une note de gingembre qui ravira les amoureux de cuisine chinoise ou pour les amateurs de saveurs exotiques.

info@soy.fr

Des œufs de caille... à cisailier



Spécialiste de la caille, Caillor va lancer pour Pâques 2013 une boîte de 2 x 20 œufs de caille frais. A l'intérieur une paire de ciseaux offerte pour couper les œufs. En janvier prochain, la marque sortira aussi un lot de 2 caillies entières nature, cuites en papillote et micro-ondables.

Tél : (+33) 5 58 45 78 78

Clovis signe des paniers de condiments

Spécialiste des condiments premium, la marque Clovis propose deux paniers gourmands pour les fêtes de fin d'année.

Ici, le panier « Bonnes fêtes » réunit trois moutardes (estragon, provençale, de Reims à l'ancienne), une sauce aux échalotes, ainsi qu'un vinaigre au jus de mandarine. Son PVC est recommandé à 15 €.

Tél : +33 (0)3 26 49 58 70 - contact@vinaigre.com info@cafesati.com



Apéri'fin : L'innovation Snacking & Nomade 100 % Provençale



Un kit prêt à déguster, un assortiment de trois recettes provençales servies sur un plateau.

- Le premier kit apéritif provençal destiné aux fins gourmets !
- La première offre dédiée au régal des Pit'chouns !
- Spécialités fabriquées en Provence, artisanalement, sans conservateur, à partir d'huile d'olive vierge extra.
- Un packaging séduisant et attractif pour un fort impact en linéaire.

Conserverie Au Bec Fin : conserverie@au-bec-fin.com

Des dosettes de cappuccino aromatisées



Sati complète sa gamme de dosettes souples cappuccino avec deux recettes en édition limitée : spéculoos et crème brûlée.

Tel +33 (0)3 88 34 63 36

info@cafesati.com

Huile d'olive en format éco-logique



L'huile d'olive Jardin Bio' a été sélectionnée pour sa saveur douce. Les olives bio utilisées proviennent des régions montagneuses du Nord de la Tunisie. Une huile bio idéale pour la cuisine de tous les jours.

Huile pour assaisonnement. Peut également convenir pour la cuisson et la friture (180°C maxi)

A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

A moins de 15°C, l'huile se fige, ce phénomène est naturel et ne nuit en rien à sa qualité.

Groupe Léa Nature - contact@leanature.com

Les cubes à rissoler de Lustucru



Nouveauté du rayon frais, cette préparation toute prête à faire réchauffer est idéale pour les gens pressés et ceux qui ont envie de se faciliter la vie. Directement à réchauffer à la poêle, ces petits cubes de pommes de terre accompagneront très bien une viande, un poisson, une aile de poulet.

Ils se réchauffent en seulement 5 minutes dans une poêle beurrée ou huilée.

Existents en format classique 300g pour 2-3 personnes et en format maxi avec des cubes plus gros.

Sans conservateur et sans huile de palme.

www.feles-de-lustucru.fr

Valrhone innove



Après le chocolat noir, au lait et blanc Valrhone crée une nouvelle famille de chocolat : le chocolat blond.

D'une couleur blonde, Dulcey révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense

douceur biscuitée et peu sucrée laisse place aux notes généreuses de sablé à la pointe de sel.

www.valrhona.com



Le tout nouveau gruau à saveur de fraises et vanille

Véritable petit régal pour le déjeuner, le nouveau Gruau instantané Quaker Fraises et vanille est fabriqué avec des vraies fraises et de la vanille, une combinaison que toute la famille peut apprécier. Fait avec deux grammes de fibres d'avoine solubles et de l'avoine à 100 pour cent de grains entiers, il est prêt en 60 secondes!

www.quaker.fr



Maroc

Champagne Deutz Brut Classic

Ce champagne est le plus représentatif de la gamme Deutz, car il en reprend les meilleurs éléments : Des bulles très fines, du caractère, de la finesse, de la fraîcheur... Le champagne offre une belle robe or soutenu avec un perlage d'une grande finesse. Le nez exalte de superbes notes citronnées et florales puis des arômes de pain grillé. En bouche il est onctueux, vineux et très expressif.



Distribué par Grand Sud Import (sarl)
06 61 25 22 72



Un Savoir-faire Depuis 1989



LE BUZZ SIAL INNOVATION

Les Grands Prix

Beau et bon, discount malin, petits luxes au quotidien, 100 % confiance...

pratiques, quotidiennes, les innovations du SIAL 2012 ont réuni les suffrages des membres du jury des Grands Prix.

Les meilleurs produits innovants (403 cette année) ont été exposés pendant toute la durée du SIAL au sein du Pôle Innovation qui, pour la première fois, a réuni SIAL Innovation et SIAL d'Or. Un espace aux allures de « pôle d'excellence » qui constitue un véritable levier de croissance pour les produits sélectionnés et une pépinière idéale pour la curiosité et l'imagination de tous les visiteurs.

L'opération SIAL Innovation, couronnée par l'attribution de ses Grands Prix, offre une formidable opportunité aux exposants comme aux visiteurs. Pour les premiers, elle constitue un tremplin favorisant la mise en lumière de leurs produits ; pour les seconds, elle s'impose comme une vitrine exceptionnelle sur les tendances et innovations alimentaires internationales.

Voici quelques grands prix :

Liquid salt Mengazzoli



Sel liquide sélectionné dans un flacon spray de 100 ml.

Variétés/Parfums proposés : sel liquide rouge d'Hawaï, sel liquide noire d'Hawaï, sel liquide marin.

Fabricant : Acetifico Mengazzoli SNC - Pays : Italie

SIAL et Innovation en chiffres

- 71 % des visiteurs du salon souhaitent profiter de leur présence pour repérer de nouveaux produits et de nouveaux fournisseurs.
- 76 % des visiteurs affirment avoir découvert de nouveaux produits grâce au SIAL.
- 78 % des exposants y présentent de nouveaux produits.

Eau de safran Safraneo



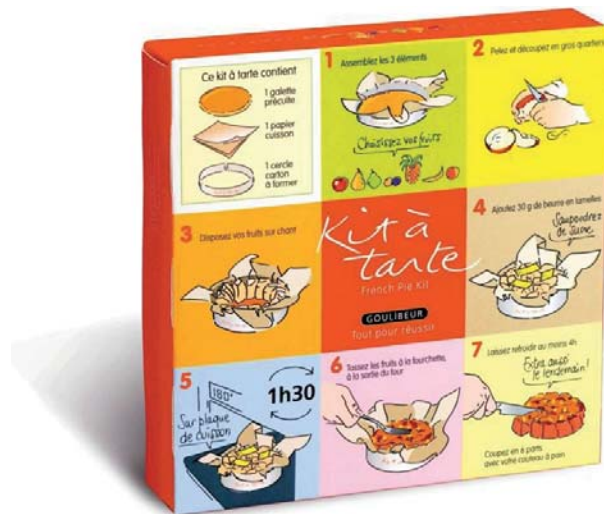
Eau de safran en spray. Prêt à l'emploi. Sans conservateurs ni additifs.

À pulvériser en fin de cuisson, juste avant de servir sur plats de viandes, volailles, poissons, crustacés, légumes et également sur desserts et boissons chaudes.

Fabricant : Foodbiotioc

Pays : France

Kit à tarte Goulibeur



Contient une galette pré-cuite, un papier cuisson et un cercle de cuisson.

Assembler les 3 éléments. Peler et découper en gros morceaux les fruits choisis, et les mettre sur la galette.

Ajouter 30 g de beurre en lamelles. Saupoudrer de sucre. Mettre le tout sur une plaque de cuisson et faire cuire 1 h 30 à 180°. Tasser les fruits à la fourchette à la sortie du four. Laisser refroidir au moins 4 heures.

Fabricant : Goulibeur

Pays : France

Freshburst Gastropaint Imaginative Cuisine



Sauce avec pinceau pour décorer les assiettes. Dans un pot sophistiqué.

Fabricant : Imaginative Cuisine Limited

Pays : Royaume-Uni

Vrai Mon Pocket Bio



Yaourt à boire biologique pour enfants en berlingot. En format pocket de 65 ml. Certification AB et européenne. À base de lait biologique français.

Fabricant : Triballat Noyal

Pays : France

Composition du jury des Grands Prix SIAL Innovation 2012

Daniel SBERNA (Intermarché)

Michel BLANCHARD (Groupe Elicor)

Gilles CHOUKROUN (Chef)

Isabelle MARTINET (Journaliste)

Benoît DE LAURENS (Lowe Strateus)

Pascale GRELOT-GIRARD (TNS Sofres)

Giannina COHEN-AUBIER (VFC Relations Publiques)

Xavier TERLET (XTC world innovation)

Olivia MILAN-GROSBOIS (SIAL)

Perles de vinaigre balsamique de Modne IGP Perlanova



Perles au vinaigre balsamique de Modène.

Billes d'alginate avec cœur liquide.

Fabricant : Cookal

Pays : France

Poivre de cassis



Poivre de cassis. Épice constituée à 100 % de bourgeons de cassis lyophilisés et broyés. Infusé pour développer les arômes.

Fabricant : CPPARM

Pays : France

Apéritruffes

Noix à la truffe. Avec brisures et arôme de truffe.



Fabricant : Truffières de Rabasse
Pays : France

Les Minis Adélie

Petites bouchées de crème glacée à la vanille enrobées de chocolat au lait



avec céréales croustillantes. Environ 33 bouchées.

Fabricant : Les délices de Valplessis
Pays : France

Huile de homard Groix et Nature

Huile de homard. Fabrication artisanale. Élaborée à base d'huile d'olive infusée avec les carapaces de homards cuisinées, les épices et les aromates. Pour assaisonner pâtes, salades, fruits de mer, poissons crus ou cuits, sushis, tartares...

Fabricant : Groix et Nature
Pays : France

[NOUVEAU]



Homard breton



Donnez du goût à vos préparations.

GROIX NATURE
made in Groix island

Good Seed – Shelled Hemp Seed

Graines de chanvre décortiquées 100



% naturelles et saines.

À utiliser comme ingrédient ou simplement en snack. Naturellement riches en Oméga 3 et en protéines. Sans OGM. Convient aux végétariens et végétaliens. Présenté dans un pot coloré.

Fabricant : Braham and Murray
Pays : Royaume-Uni

Cœur de tartine - Cœur de miel



Pâte à tartiner à base de miel enrichie en gelée royale. Sans huile de palme. Sans colorant ni conservateur.



Dans un petit pot avec anse.

Fabricant : Miel Cretet – Les Ruchers du Gué
Pays : France

Organic Bamboo Tea Bambusland

Thé au bambou biologique. Bambou



de Damyang, région de Corée la plus connue pour la culture du bambou. Récolté à la main. Sans théine. Certification biologique européenne. 20 sachets par boîte.

Fabricant : Bambusland AG.
Pays : Allemagne

Prix spécial du Jury :

Wikicell Designs



Concept d'enrobage alimentaire (fine couche) consommable qui peut s'appliquer sur tout type de produit.

Fabricant : Wikicell Designs.
Pays : France

9^{ÈME} TROPHÉE OENOVATION

Donner de l'impulsion au monde viticole

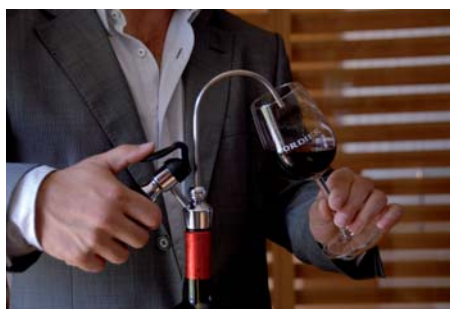
Le jury du 9^{ème} Trophée Oenovation, organisé par la Technopole Bordeaux Montesquieu et en partenariat avec Vinitech-Sifel, a sélectionné ses lauréats parmi 15 projets reçus. Unique en France, ce concours encourage l'innovation des jeunes créateurs d'entreprises qui inventent et entreprennent dans le secteur vitivinicole.

Le jury composé d'experts scientifiques, industriels, producteurs et négociants du secteur vitivinicole et des acteurs du développement économique régional, a rendu son verdict le 3 septembre.

Praticité, ludisme et oenotourisme : le trio gagnant 2012.

Pour cette 9^{ème} édition, deux lauréats ex-aequo ont été désignés pour leur démarche innovante, selon quatre critères : le potentiel économique et d'innovation, la qualité de l'équipe porteuse du projet, l'intégration et l'apport du produit ou service à la filière vitivinicole.

- la société **Wikeeps** propose un système de conservation et de service de vin au verre, utilisant des capsules de gaz oenologique. Grâce à son fonctionnement et à la qualité des gaz contenus dans les cartouches, le vin peut être servi et conservé jusqu'à 20 jours.



- l'entreprise **Metidia**, lance « Vinoga », nouveau jeu en ligne alliant culture du vin, choix stratégiques et exploitation d'un vignoble. Il permet aux joueurs de produire virtuellement leur vin d'une



manière très ludique. Une fois leur vignoble exploité, ils ont la possibilité de commander leur vin.



- Un prix coup de coeur : **Wine Tour Booking**, le premier site de réservation en ligne de visites de propriétés viticoles. Celui-ci propose aux internautes un service simple et efficace pour trouver et réserver en ligne une visite-dégustation et cela, sans frais de réservation.



La remise du Trophée de l'Oenovation a lieu le 28 novembre lors de la soirée officielle Vinitech-Sifel.

Le Salon Vinitech-Sifel ouvrira ses portes de 9 h à 18 h, le mardi 27, le mercredi 28 et le jeudi 29 novembre 2012.

Parc des Expositions de Bordeaux

Trophées de l'Innovation 2010: que sont-ils devenus ?

Sud-Ouest Emballage - Trophée d'Argent catégorie Vin 2010 -

récompensé pour sa capsule de surbouchage en complexe aluminium imprimée avec encre UV : ELITE

Ce trophée a permis à la société de concrétiser et d'asseoir son composé innovant. Les ventes ont augmenté en France comme à l'international. Au début de l'année, Sud-Ouest Emballage a conclu un partenariat industriel avec un gros fabricant de capsules, afin de faire face à une demande croissante.

Absoger - Trophée d'Or dans la catégorie Fruits et Légumes - récompensé pour son analyseur portable d'éthylène EASI-1, utilisable en chambre froide ou en atmosphère contrôlée.

Les Trophées de l'Innovation ont apporté à Absoger une reconnaissance professionnelle et permis de mettre en avant leur produit. Les ventes ont augmenté et ils ont pu toucher une clientèle plus large au niveau national comme international.

Infaco SAS - Trophée de Bronze catégorie Vigne Vin Verger 2010 - récompensé pour son sécateur « Electrocoupe » F3010 avec 4 têtes interchangeables à demi-ouverture réglable.

La participation aux Trophées de l'Innovation a augmenté le trafic de visite sur son stand et a constitué un levier dans la progression de sa production. Infaco SAS a ainsi pu élargir sa clientèle au niveau international et s'ouvrir des marchés en Amérique du Sud, en Europe de l'Est et en Israël.



SIFEL AGADIR

Le RV incontournable du secteur fruits et légumes

Le secteur des fruits et légumes occupe une superficie de près de 700.000 ha dont 460.000 ha de plantations fruitières (non compris l'olivier) et 240.000 ha de cultures maraîchères. La production globale moyenne est de l'ordre de 7 millions de tonnes dont près de 3 millions de tonnes de fruits et plus de 4 millions de tonnes de légumes.

On compte plusieurs sous secteurs dont les principaux sont les suivants : les agrumes, l'amandier, les rosacées fruitières autres que l'amandier, la vigne, le palmier dattier, le bananier et les cultures maraîchères.

Les cultures de primeurs (hors saison) constituent un des piliers de ce secteur et occupent une des premières places à l'exportations. Avec une superficie moyenne de 30.000 Ha, les primeurs assurent une production totale de près de 1.500.000 tonnes de fruits et légumes dont 580.000 tonnes exportées. Elles concernent environ 8.000 producteurs et créent plus de 12 millions de journées de travail. Elles contribuent largement à la modernisation du secteur agricole et au développement industriel. Elles constituent aussi une source appréciable de devises pour le pays.

Après la libéralisation des exportations en 1985, le secteur des primeurs a connu une évolution importante au niveau de la diversification des espèces, des débouchés, de la logistique et des modes de commercialisation.

C'est dans ce contexte que le salon Sifel Agadir revêt toute son importance

Placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, avec le support officiel de l'APEFEL « Association des Producteurs et Producteurs Exportateurs de Fruits et Légumes du Maroc » et le Soutien Effectif du Conseil Régional Souss Massa Draâ, la 10ème édition du Sifel : « Salon International de la Filière Fruits & Légumes » se tient du 06 au 09 décembre 2012 au « Parc d'Expo Agadir ».

En l'espace de neuf éditions, le SIFEL a su s'imposer dans la Région Souss Massa Draâ comme seul et unique rendez-vous annuel de la filière et chaque année le SIFEL est attendu par tous les acteurs économiques du secteur. C'est un lieu de rencontre idéal conjuguant espaces d'exposition et conférences où producteurs, agro fournisseurs, machinistes, chercheurs, formateurs et



institutionnels font un état des lieux, un point sur les campagnes et surtout mettent en place leurs stratégies futures aussi bien en termes d'investissement et de commercialisation qu'en choix de production.

Afin de promouvoir la région agricole du Souss Massa Draâ, cette édition est particulièrement prometteuse, car au-delà des aléas de production, elle a su encore fédérer cette année les acteurs majeurs de la filière et de nouveaux pays s'invitent pour ce dixième anniversaire.

Le Sifel Agadir a donc, pour objectif d'accompagner la stratégie élaborée en faveur du développement du secteur des fruits et légumes qui fait l'objet d'un développement intensif dans les programmes du Plan Maroc Vert, aussi bien pour les produits frais que transformés.

Pour sa 10ème édition, Sifel Agadir s'étend sur une superficie totale de « 30.000 m² couverte sur 4 halls d'expositions, animés par des démonstrations agricoles, des Conférences et visites de sites de production.

Sifel Agadir, Un moment fort dans l'agenda des professionnels de l'agriculture mobilisant l'ensemble des partenaires institutionnels et privés du secteur à la fois au Maroc mais aussi en Europe du sud et en Afrique.

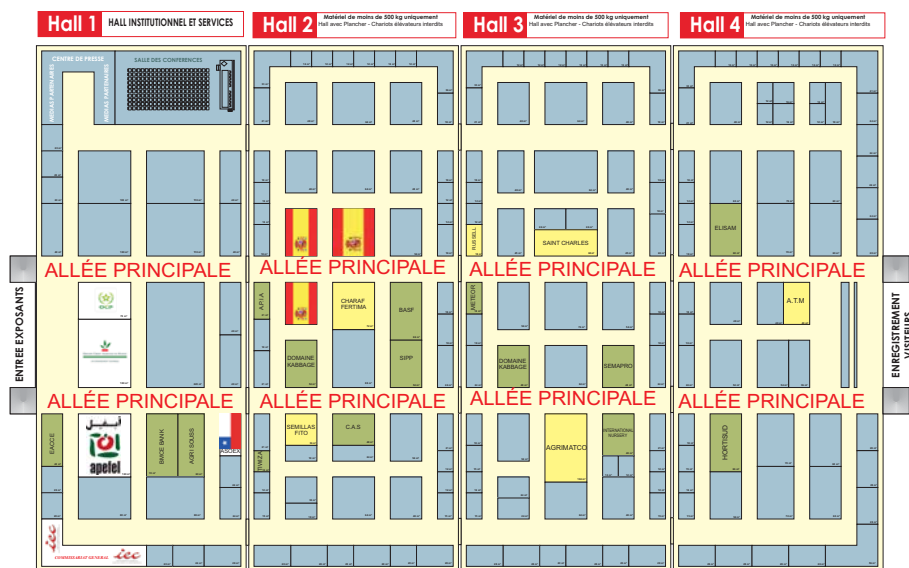
Un salon aux multiples facettes

* Un Salon de référence en Afrique : Évènement d'envergure, Sifel Agadir confirme son rôle de plateforme agricole par excellence pour l'industrie de la filière fruits et légumes.

* Sifel Agadir 2012 est donc l'occasion de

Pour sa 10ème édition, le Sifel Agadir se dote d'un pôle dédié exclusivement aux machines et équipements. 7 packages disponibles dans un lieu privilégié.

Du 06 au 09 décembre 2012



Last update/Mise à jour du 13/02/2012 VERSION 1

partager votre vision à court, moyen et long terme avec :

- 46 424 Visiteurs pendant les 3 jours professionnels.
 - 302 Exposants.
 - 39 Pays visiteurs.
- (Chiffres 2011)

* La présentation des Nouveautés de la filière fruits et légumes : Sifel Agadir est l'opportunité par excellence pour découvrir en un seul et même lieu toutes les nouveautés de la filière fruits et légumes.

* Un excellent moyen de connaître et se faire connaître : Divers représentants médias (dont Resagro) se relayent pour faire l'écho de l'événement avant, pendant, et après le salon.



* Des rencontres B2B : Visites de sites, rendez-vous d'affaires privés et personnalisés avec des Associations, des Producteurs, Exportateurs, Agro fournisseurs, institutionnels, chercheurs... qui mettent en place leurs stratégies futures aussi bien en termes d'investissement et de commercialisation qu'en choix de production.

Remerciements Sifel Agadir et l'APEFEL

L'APEFEL a pour but de représenter ses membres et défendre leurs intérêts auprès des administrations, des institutions financières, des organismes régionaux et de toute autre autorité nationale ou étrangère.

Ainsi, l'APEFEL se donne comme priorité de défendre les intérêts des producteurs exportateurs marocains de fruits et légumes quelque soit leur lieu d'installation et la promotion de leur production, et ce par :

- L'organisation rationnelle de la profession au niveau de la production, le conditionnement, l'exportation et le marché intérieur.
- La participation, en liaison permanente avec les départements et organismes concernés, à toute stratégie nationale en matière des fruits et légumes dans le respect des intérêts suprêmes de la nation, des droits des producteurs - exportateurs et des consommateurs.
- Le renforcement de l'encadrement et la vulgarisation des nouvelles techniques de production, en collaboration avec les instituts de recherche.
- La sensibilisation des autorités nationales aux préoccupations des producteurs exportateurs de fruits et légumes et la participation aux stratégies de développement agricole.
- L'instauration de liens permanents entre les professionnels des deux rives de la Méditerranée pour favoriser le dialogue.
- L'incitation de ses membres à contribuer à la sauvegarde et la protection de l'environnement.
- L'élaboration d'un système de couverture social en faveur du monde agricole.

Programme de montage

Lundi 19 novembre : J-18

08h00 - 20h00: Installation générale (voir manuel technique de l'exposant)

Samedi 1 décembre : J-5

08h00 - 20h00: Installation stands personnalisés.

Dimanche 2 décembre : J-4

08h00 - 20h00: Montage stands équipés dans les halls

Arrivée des machines et matériels de plus de 500 Kg.

Mercredi 5 décembre : H-14 heures

Avant 17h00: Fin de la mise en place pour tous les exposants.

Programme du Salon

Jeudi 6 décembre

09h00 - 18h00: Exposants, presse

10h00 - 18h00: Visiteurs professionnels

11h45-12h45: Visite officielle du salon

16h00: Cérémonie d'inauguration officielle

Discours de bienvenue

(Salle des conférences)

21h00: Cocktail exposants

Vendredi 7 décembre

09h00 - 18h00: Exposants, Media, B2B

09h30: Conférences

10h00 - 18h00: Visiteurs professionnels

14h30 - 15h30: Conférence de Presse

Organisée par « APEFEL »

Samedi 8 décembre

09h00 - 18h00: Exposants, Media, B2B

10h00 - 18h00: Visiteurs professionnels

11h30 - 12h30: Conférence de Presse

Organisée par « OCP »

14h30 - 15h30: Conférence de Presse

Organisée par « Crédit Agricole »

Dimanche 9 décembre

19h00 - 16h00: Exposants, media

10h00 - 16h00: Visiteurs professionnels et

Grand public

18h00: Clôture du salon

Programme prévisionnel susceptible de subir des changements.

METAGRHYD

A la mesure de vos exigences

Présence au Sifel 2012

Spécialisée dans le domaine de l'instrumentation technique, scientifique et de laboratoire utilisée dans la météorologie, l'agriculture, l'hydrologie et l'environnement ainsi que leurs applications sectorielles et connexes, la Société Metagrhyd offre un package complet de prestations de service comprenant l'assistance et le conseil technique et la fourniture, l'installation et la mise en service des équipements. Ces deux aspects de l'activité de la société se complètent parfaitement, proposant ainsi au client un service intégré de qualité. En mettant à la disposition de ses clients son savoir-faire et ses compétences pour la mise en place d'une large gamme d'instruments de mesure météorologique, agronomique, hydrologique et environnementale de haut degré de performance et de technologie, Metagrhyd répond à toutes les demandes. Et pour plus de qualité, les instruments sont choisis dans des catalogues de constructeurs «grandes marques» après une étude minutieuse de leurs spécifications techniques.

*Quelques questions express,
à Lahsen Aït El Moueddane,
dirigeant de la société.*

- Quels sont les domaines d'activités de votre société?

Météorologie, hydrologie, agriculture et environnement.

- Quels produits proposez-vous?

Des instrumentations de mesure.

- Avez-vous des produits phares?

Les équipements pour le pilotage des irrigations et matériel de laboratoires agronomiques.

- Qui sont vos clients?

Grands domaines, Instituts de recherche, Instituts de formation, Universités, etc.

- Qu'attendez-vous d'un salon comme le SIFEL?

Montrer les nouveaux produits à nos clients et chercher de nouveaux clients.

- A quelle clientèle allez-vous vous adresser?

Des clients avec un haut degré de technicité (ingénieurs agronomes et chercheurs).

- Quels instruments de mesures allez-vous présenter en particulier?

Toute la gamme.

- Quels sont les projets de Metagrhyd?

Avoir une large couverture du territoire national.

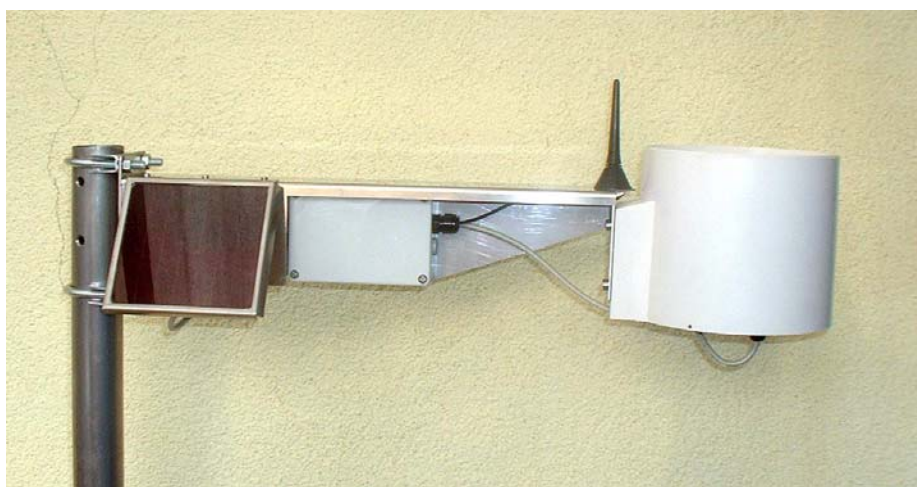
Catégories d'instrumentations de mesure et d'observation

Météorologie & climatologie

Agrométéorologie & agriculture

Environnement

Hydrologie



Nos Partenaires



Nos Références



Quelques exemples de matériels proposés

Abri petit modèle

Cet abri est constitué par une toiture à double parois, quatre faces latérales en persiennes et un fond en chicane. Le toit inférieur est constitué par un



panneau horizontal percé de trous et le toit supérieur incliné vers l'arrière. Les faces verticales sont constituées par des persiennes (doublées) dont les lames ont une section en forme de V. Le fond est constitué par trois planches en chicane permettant une ventilation verticale de bas en haut. La face avant est constituée par une porte à deux battants en persiennes avec 1 couche protection, 2 couches en peinture et 2 couches en peinture laquée blanche.

Pluviomètre PESSL (photo p. gauche)

Mesure de façon continue la pluie et la transmis à une base de données sur Internet. L'alimentation électrique de ce modèle s'effectue par un kit solaire. Un abonnement GPRS avec un opérateur de téléphonie mobile permet la transmission de données. L'hébergement de ces données est assuré par le constructeur de la station pluviométrique. L'intervalle de transmission peut être personnalisé. l'accès aux données se fait par Internet Explorer moyennant un login et un mot de passe.



Pompe de prélèvement d'air

0.005 - 5 l/min | APEX

- * Très facile à utiliser
- * Ultra léger (17 onces)
- * Grande gamme de débit
- Faible débit : 5-750 ml/min
- Haut débit : 0,8-5 l/min
- * Longue durée d'utilisation avec piles NiMH
- * Interface PC infrarouge
- * Echantillonnage d'air personnel
- * Echantillonnage pour amiante
- * Surveillance générale, ...



Rue Pasquier, Résidence Abdelmoumen, Immeuble 6, N°12, Franceville II, 20390 Casablanca Maroc

Tel.: 212.522.254.900

Fax: 212.522.254.903

Site web: www.metagrhyd.com

Email: metagrhyd@gmail.com



Fourniture et installation d'équipements scientifique, technique et de laboratoire pour :

- La météorologie et la climatologie
- L'agriculture, l'agronomie et l'agrométéorologie
- L'hydrologie
- L'environnement



LES ŒUFS : BIENFAITS ET MARCHÉ

Le Maroc a produit plus de 4,3 milliards d'œufs en 2011 pour 100% des besoins en œufs de consommation. Même si la consommation moyenne par habitant et par an a enregistré une hausse notable entre 1970 et 2011 en passant de 21 à 154 unités/hab/an, un taux d'accroissement moyen durant les quatre dernières décennies d'environ 5,7% et une augmentation de 40% entre 2001 et 2010, ce niveau demeure faible par rapport à celui relevé dans plusieurs pays à développement similaire et par rapport aux pays plus développés (180 œufs par an et par habitant en Tunisie, 211 en Espagne et 323 au Japon).

Le Maroc compte environ 500 fermes de production d'œufs de consommation regroupant près de 14 millions de poules pondeuses.

Ainsi, le secteur constitue tout de même l'une des activités agricoles les plus dynamiques au Maroc. Et compte tenu de ses prix relativement bas par rapport aux autres denrées animales, les œufs sont consommés par l'ensemble de la population et constituent un excellent recours pour l'amélioration de la sécurité alimentaire du Maroc en terme de protéines.



Les bienfaits de l'œuf

Cependant, malgré leur haute valeur nutritionnelle, leur qualité et leur bienfait sur la santé, les atouts de l'œuf semblent mal connus par le consommateur marocain.

L'œuf a pourtant une grande valeur nutritive, ce qui n'est pas étonnant puisqu'il renferme tous les nutriments nécessaires au développement et au fonctionnement du corps humain.

Les protéines contenues dans l'œuf sont dites « complètes » car elles renferment les 9 acides aminés essentiels. Ceux-ci sont essentiels puisqu'ils ne peuvent pas être fabriqués par l'organisme ; ils doivent donc être fournis par l'alimentation.

De plus, ces 9 acides aminés essentiels sont présents dans des proportions équilibrées.

L'œuf est considéré comme une

excellente source de protéines de haute qualité.

Les matières grasses présentes sont composées de 75% d'acides gras mono et polyinsaturés et 25% d'acides gras saturés. L'œuf ne contient pas d'acide gras trans-saturés ou hydrogénés nuisibles à la santé.

Il offre un cocktail de nombreuses vitamines liposolubles A, D, E et K et des vitamines hydrosolubles du groupe

Plusieurs facteurs influencent le poids de l'œuf, le plus important étant l'âge de la pondeuse. Plus celle-ci est âgée, plus les œufs sont gros.



Dès leur arrivée aux points de vente, les œufs doivent être entreposés à l'abri de toute source de chaleur à une température maximale de 15 °C ou encore mieux dans des vitrines réfrigérées à une température de 4 à 5 °C. Les œufs peuvent être conservés dans ces conditions pendant 1 mois sans détérioration de leur qualité.

Il faut toujours vérifier la date limite de consommation (DLC) qui doit systématiquement figurer sur l'étiquette apposée sur l'emballage des œufs.

Les journées nationales de l'œuf sont célébrées par les professionnels du secteur le 15 janvier de chaque année, en vue d'inciter à la consommation d'œufs et de faire évoluer le comportement du consommateur marocain.

Par cette journée nationale, l'ANPO vise à instaurer un rendez-vous annuel de contact direct entre les professionnels et le consommateur à travers une campagne de communication institutionnelle sur les qualités vitales et intrinsèques de l'œuf (valeur nutritive, bienfaits de l'œuf, qualité des œufs...)

Parmi les objectifs assignés à cette journée nationale de l'œuf :

- Sensibiliser le consommateur à la qualité nutritionnelle des œufs
- Inculquer dans la culture du consommateur marocain la notoriété d'œuf en tant que denrée saine, nutritive et équilibrée
- Faire dissiper les mythes, les idées fausses et les faux préjugés au sujet des œufs
- Stimuler la consommation des œufs au Maroc,...
- Organiser une cérémonie unique avec des événements

A savoir

Les éléments nutritifs de l'œuf se répartissent inégalement entre le blanc et le jaune. Le blanc fournit un peu plus de la moitié des protéines et la plus grande partie du potassium et de la riboflavine. Le jaune contient les vitamines A, D, E et K, la plupart des autres minéraux et oligoéléments, les trois quarts des calories et la totalité des matières grasses.

B (B2, B5, B8, B9 et B12).

Il renferme aussi deux caroténoïdes qui sont la lutéine et la zéaxanthine éminemment précieux pour la vision.

L'œuf est en outre riche en nombreux minéraux parmi lesquels le fer, le phosphore sous forme organique, le zinc, le potassium, le magnésium, l'iode et le sélénium.

Si l'on se réfère au nombre de nutriments présents, à leurs quantités

et à leurs biodisponibilités, l'œuf se classe sans contestation parmi les meilleurs aliments.

Collecte et classement des œufs

Les œufs sont collectés au moins deux fois par jour soit manuellement ou automatiquement sur des convoyeurs pour réduire au maximum les risques de contamination.

Les œufs cassés ou fêlés sont écartés et les autres sont triés selon leur poids en quatre catégories :

Petit calibre (< 50 g).

Moyen calibre (50 à 58 g).

Gros calibre (58 à 68 g).

Extra gros (> 68 g).

Ils sont ensuite placés dans des plateaux alvéolés en cartons ou en plastiques de 6, 9, 12, 16, 24 ou 30 unités. Les œufs sont stockés et entreposés dans des locaux propres en dehors des bâtiments d'élevage et à l'abri de toute source de chaleur pour conserver leur fraîcheur et leur qualité en attendant l'expédition aux points de vente.

Les difficultés du marché

L'augmentation des matières premières (céréales) et intrants (engrais, ...) sur les marchés internationaux, posent de sérieux problèmes au secteur. Les producteurs marocains aimeraient que le gouvernement supprime au moins les droits de douanes sur les céréales, et abaisse le taux de la TVA sur les aliments de base, à 7%. En effet, l'aliment de base des poules pondeuses rentre à 75% dans le prix de revient de l'œuf qui est passé de 0,70 à 0,89 centimes l'unité cette année alors que sur le marché marocain de gros, l'œuf de gros calibre est vendu entre 0,65 et 0,90 centimes. Malgré cela, et contrairement à d'autres pays, les producteurs ont souhaité maintenir les prix de vente nationaux à un niveau accessible au consommateur.

Chez nos voisins, les prix sont plus élevés : entre 0,95 et 1,03 dirham en Tunisie, entre 0,95 et 1,00 dirham en Algérie et entre 0,97 et 1,50 dirham en France.

Remerciements à la FISA (Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole) et à l'ANPO (Association professionnelle au service des éleveurs de poules pondeuses au Maroc)

Evolution du prix de vente moyen & des coûts de production des œufs gros calibre au marché de gros (Dhs/unité)

Prix de vente moyen Octobre 2012 (a)	0,87
Prix de revient moyen Octobre 2012 (b)	0,89
Rapport (a/b) (perte si rapport <1)	0,98



EVOLUTION DE LA CONSOMMATION D'ŒUFS

Années	Œufs (Unités/hab/an)
1980	34
1981	34
1982	34
1983	42
1984	45
1985	49
1986	55
1987	54
1988	51
1989	52
1990	47
1991	48
1992	52
1993	52
1994	61
1995	70
1996	72
1997	74
1998	110
1999	114
2000	111
2001	111
2002	114
2003	102
2004	110
2005	108
2006	107
2007	121
2008	110
2009	121
2010	138
2011	154

UNE FIN D'ANNÉE GUSTATIVE

Les produits stars

Par C. Couraut

À quelques jours des fêtes de fin d'année, l'attention se focalise sur l'élaboration des menus à proposer à vos invités. Les marchés marocain et international proposent un large éventail de produits luxe, stars et festifs : caviar, saumon fumé, foie gras, ... Voici notre sélection...

Les différentes sortes de caviar

Le Beluga – Huso huso : grains gros et moelleux, d'une couleur allant du gris clair au gris profond, avec une saveur subtile et recherchée.

L'Ossetra – Persicus : texture plus ferme que le Beluga et un goût iodé.

L'Ossetra – Gueldenstaedtii : C'est le cousin germain du Persicus. Il a la même taille et des grains identiques..

Le Sevruga : Ses grains d'un calibre moyen existent dans toutes les nuances de gris, du plus clair au plus foncé. Parfait équilibre de son goût.

L'Alverta® : Son goût et la taille de ses grains le rapprochent de l'Ossetra.

Le Baeri : Son goût et la taille des grains le rapprochent du Sevruga



Histoire du caviar

Les oeufs d'esturgeons sont consommés depuis près de 2000 ans mais le caviar proprement dit est beaucoup plus récent. Au Moyen-Age, les œufs d'esturgeons étaient préparés sous forme de bouillie et remplaçaient la viande. Puis, les modes préparatoires et de conservation (à base de sel) se perfectionnent, le caviar devient or noir et se consomme à la cour des Tsars.

Au même moment, les russes déshydratent et compactent les œufs les moins beaux et les commercialisent sous forme de pâte dense qui se conserve longtemps et se transporte facilement : c'est le « caviar pressé » toujours commercialisé de nos jours.



En 1917, les élites françaises prennent goût à ce mets d'exception et en font un symbole de luxe et de finesse. L'exploitation croissante de l'esturgeon, et sa mise en péril dès la moitié du XXe

siècle, en Russie, en Europe et aux Etats-Unis, obligent à réaliser les premiers essais d'élevage. Voilà une vingtaine d'années que le caviar d'élevage est commercialisé, et avec une qualité croissante. Depuis le 1er avril 1998, la convention CITES établit des quotas de pêches afin de protéger les espèces sauvages.

Les principaux pays exportateurs de caviar sont le Russie, l'Iran, le Kazakhstan et la Chine. Cette dernière a développé un élevage de grande qualité dont la production augmente fortement d'année en année.

Le caviar blanc : luxe extrême

Le caviar Almas, qui signifie diamant en russe, est le plus rare au monde. Acheté chez Caviar House, à Londres, le produit vous sera offert dans une étincelante boîte en or de 24 carats. Toutefois, pour ce cadeau inusité, il faudra déboursier jusqu'à 58000 \$ le kilogramme!

Comment déguster le caviar ?

Pour déguster le caviar dans les règles de l'art, on le savoure tel quel, à la petite cuillère. Ne pas utiliser de cuillère en argent car tout métal altère son goût raffiné. Sorti du réfrigérateur une heure

avant sa dégustation, le caviar doit être servi dans un récipient en verre reposant sur un lit de glace pilée pour maintenir une température constante. Le caviar se conserve dans sa boîte hermétique entre -2°C et +2°C au réfrigérateur jusqu'à 4 semaines après la date d'achat. Une boîte ouverte doit être consommée dans les 3 ou 4 jours.

Vous pouvez aussi déguster le caviar posé sur un toast de pain tartiné de beurre nature ou de crème fraîche épaisse, sur des toasts grillés légèrement beurrés, sur des blinis avec de la crème aigre

Le citron est fortement déconseillé.

Aujourd'hui, Kaviari, spécialiste du caviar, sort de la confidentialité et crée la surprise en lançant sur le marché un concept inédit : l'en-K de caviar®, une petite boîte de caviar à consommer comme un en-cas, à tout moment et au gré des envies.



Histoire du Foie Gras en France



Le foie gras «made in Morocco» s'appelle La Maison du Foie Gras, basée à Casablanca. C'est en 1989 que deux ingénieurs agronomes, Abdou Bencheikroun et Khalid Benhamida se lancent dans l'aventure. Le pari n'était pas gagné... 10 ans plus tard, la société revendique les 3/4 du marché au Maroc et a séduit bon nombres d'autres pays dont ceux du Moyen Orient. La production est 100% halal. Les canards sont importés de France, placés quinze jours sous abri, élevés douze semaines au maïs fermier dans un parc d'élevage en plein air, et gavés douze jours sur place. Un travail de passionnés qui demande beaucoup de sérieux et d'efforts. Si vous n'avez jamais goûté ce met succulent, c'est le moment... Et le foie gras marocain n'a rien à envier à certains foies gras français !

Deux régions françaises, l'Alsace et le Sud-ouest se disputent l'origine du foie gras. Pourtant on trouve les premières informations sous l'ère de l'Égypte ancienne sur des fresques de tombes vieilles de 4 500 ans près de Saqqarah.

Le gavage des animaux a également été pratiqué par beaucoup de peuples à travers les âges, (depuis 4 500 ans en Chine, jusqu'au 19^e siècle dans le Sud Ouest), non pas pour en extraire le Foie, mais principalement pour faire des « animaux gras », et ainsi en extraire de la graisse pour la conservation des aliments, pour l'éclairage mais aussi pour cuisiner. La pratique du gavage s'est développée sous l'Empire romain. Certains penseurs évoquent le gavage d'oies à la figue sèche. Au 4^e siècle, on retrouve la 1^{ère} recette de Foie Gras par Apicius. Aujourd'hui, on produit / fabrique du Foie Gras dans quasiment toutes les régions de France. Seules certaines régions, comme le Sud-Ouest, possèdent des Labels IGP.



Le saumon fumé

Le saumon fumé est une préparation à base de saumon, dont on utilise en général le filet, salé, puis fumé à chaud ou à froid. Son prix relativement élevé en fait un mets de choix.



Interview d'une entreprise marocaine de production industrielle de poisson fumé

Est ce que le marché du fumage se porte bien ?

Il a de bons jours devant lui, avec les efforts des importateurs du saumon on a pu démocratiser le prix du saumon, maintenant c'est à la portée de tout le monde dans la mesure où son prix est même quelquefois plus bas que d'autres poissons comme le Merlan

Les fêtes de fin d'années sont-elles vos meilleures ventes?
Oui, on l'espère

Quels poissons produisez-vous ?

Tous les poissons : Thon Ombrine, Espadon, Saumon, Anguille, Hareng, Truite Royale, Cabillaud...

D'où viennent vos saumons ?

De Norvège

Et les autres poissons?

Importation : Cabillaud, Truite Royale, Saumon...
Local : Panga, Crevette, Thon...

Quel est le process utilisé pour le fumage ?

C'est un procédé ancien qui ne nécessite pas de machine ni d'adjonction de produits chimique ni de produit conservateur et qui est tranché à la main qui est fumé par la sciure de bois d'hêtre et salé au sel de mer

Quelles sont les valeurs ajoutées que l'on doit proposer aux clients ?

- 1- une meilleure fraîcheur du poisson car on est importateur de saumon
- 2- Disposer d'une équipe la plus expérimentée qui assure un produit d'une très grande qualité et une pérennité de cette qualité
- 3- Un service rapide sur tout le territoire marocain
- 4- La fabrication de produits sur mesure

Qu'est ce qu'un bon réseau de distribution ?

Assurer soi-même la distribution et travailler exclusivement avec les professionnels de la restauration.

Qu'en est-il des mesures d'hygiène ?

On est certifié HACCP et nous travaillons selon les normes internationales et disposons d'une qualitiennne au sein de notre société.

Entretien réalisé à Casablanca - 05 22 353 588

Le chocolat

Le Salon du Chocolat à Paris, organisé du 31 octobre au 4 novembre à Paris a été l'occasion de découvrir les goûts émergents à venir.

Jamais la créativité des chocolatiers et autres as du sucré n'aura été aussi florissante. Un vrai « Big-Bang » gustatif qui nous entraîne vers d'autres mondes de plaisir... Comme dans tous les univers de création, chocolatiers et pâtisseries ne cessent de renouveler et de varier leurs sources d'inspiration.

La mode leur inspire des collections printemps-été et automne-hiver avec un vrai travail de recherche sur les associations de saveurs et de textures saisonnières (le caramel, le praliné, les fruits secs pour l'hiver ; les fruits, les fleurs, les herbes pour l'été). Le design et les nuanciers de couleurs les guident dans les formes et les teintes de leurs créations. Les techniques et jeux de textures issus de la gastronomie sont également une belle source d'inspiration (infusions d'herbes, usage des épices, sphérification, mousses travaillées au syphon...).

Quant aux voyages, ils demeurent pour la plupart de ces artisans une valeur fondamentale dans leur activité créative. Des créations sucrées japonaises ont conduit de nombreux chocolatiers et pâtisseries à introduire dans leurs créations des notes de thé matcha, des touches de yuzu ou encore à déposer quelques graines de sésame dans leur ganache et praliné ; sans oublier, côté pâtisserie, les fameux « roll-cakes » à la japonaise, à l'image du gâteau Ichigo de Frédéric Cassel qui a rencontré un vrai succès ces derniers mois. Les tropiques apportent aussi de plus en plus d'exotisme dans certaines créations gourmandes (caramel à la mangue, ganache chocolat au citron vert ou combawa, entremets à la fleur



La maison Henri Le Roux a ainsi décliné cette année un « coffret saveurs d'été » avec des bonbons composés d'une ganache à l'infusion de verveine associée à une pâte de fruit abricot ou encore un autre avec une ganache à l'infusion de thym sur un massepain au citron vert.

C'est aussi le choix du maître chocolatier belge Pierre Marcolini qui a créé pour sa collection été 2012 des « Rainbow drops », des bonbons boules chocolatés composés de coulis de fruits (citron, abricot, fruit de la passion, framboise...) légèrement caramélisés et qui se consomment frais !



d'hibiscus, macaron au safran...).

Au milieu de ce foisonnement créatif, les chocolatiers aussi talentueux soient-ils cherchent aussi à se différencier à travers des nouveautés et des associations de saveurs, de goûts à la fois subtiles, délicates, originales voire surprenantes. C'est ainsi que les épices trouvent de plus en plus leur place dans les bonbons chocolatés artisanaux comme le safran, le poivre du Népal,

les baies rose, le gingembre, le piment d'Espelette... ainsi que certaines saveurs exotiques à l'instar des fruits utilisés en fine pâte (mangue, ananas, passion...) et des agrumes (citron vert, bergamote, combawa...), sans oublier les herbes fraîches qui entrent de plus en plus dans la composition de créations estivales (thym, menthe, verveine, basilic).

Le chocolat demeure une source intarissable d'inspiration pour tous ces créatifs passionnés. À la fois artisans, cuisiniers, « chimistes » et voyageurs dès que leur emploi du temps le leur permet, les artisans chocolatiers-pâtisseries et dorénavant les glaciers toujours plus créatifs, ne cessent d'expérimenter toutes les richesses de cette épice mythique, d'oser des associations de saveurs, de textures toujours plus recherchées pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Le champagne

Pas de fêtes sans champagne diront les uns... Pas de champagne sans fêtes targueront les autres.

Historiquement, dès le Moyen Âge, la province de Champagne commence par produire des vins non effervescents appelés aussi « nature », dont la renommée commence à dépasser leur région d'origine au XVI^e siècle, par l'entremise d'un ambassadeur de renom, le roi Henri IV. C'est au XVII^e siècle, grâce aux talents de Dom Pérignon, un moine cellérier de l'abbaye bénédictine d'Hautvillers, que l'assemblage de différents crus et le contrôle de la prise de mousse lors de la deuxième fermentation donne sa renommée au champagne. Le succès de l'appellation est ensuite allé croissant, passant de 8 millions de bouteilles expédiées en 1850, à 28 millions en 1900 et 323 millions en 2011, le marché ayant atteint 4 milliards d'euros, avec près de la moitié du chiffre d'affaires réalisée à l'export marqué par une forte progression en valeur et en volume.

Le champagne est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay.

Sur un peu plus de trente mille hectares de vigne au total, c'est le vignoble le plus septentrional de France avec 60 à 80 jours de gel par an. Il doit sa richesse à son morcellement, chaque village constituant un cru, c'est-à-dire le produit d'un terroir et d'un climat.



Il existe aujourd'hui 284 maisons de négoce en vin de Champagne dont 12 grands groupes qui ont représenté 55 % des expéditions (170 millions de bouteilles) en 2004. Cinq groupes sont cotés : Vranken-Pommery Monopole, Boizel Chanoine, Laurent-Perrier, Pernod-Ricard et Lombard-et-Médot.

Les bruts sans année représentent entre 80 et 85 % des ventes. La plus forte croissance est actuellement sur les champagnes rosés.

Les cuvées millésimées ne dépassent jamais plus de 5 % des ventes de champagne. Elles sont surtout un extraordinaire vecteur de communication pour doper les ventes et faire parler des marques. Les marques rivalisent d'idées et organisent des événements autour de leurs millésimés pour faire parler d'elles.

Il existe 302 crus. Les plus grandes caves de champagne se trouvent à Épernay et à Reims.

L'excellence en héritage, le champagne selon Ruinart...

Les vrais connaisseurs de vins de Champagne l'attendaient... La maison Ruinart, qui s'affirme à la fois comme une référence absolue pour une clientèle internationale d'amateurs et un des fleurons du groupe LVMH, est enfin distribuée au Maroc. Dans leurs flacons uniques reconnaissables entre tous, les cuvées Ruinart témoignent du savoirfaire d'exception de la maison qui a choisi de donner ses lettres de noblesse au chardonnay, ce cépage fragile et rare, marque distinctive des vins fins et élégants. Un art subtil de l'assemblage triomphe dans toute la gamme Ruinart qui se décline en « R » de Ruinart, Ruinart Blancs de Blancs, Ruinart Rosé et la cuvée la plus prestigieuse Dom Ruinart. Toutes partagent les signes distinctifs de la maison: des bulles fines dont la vivacité forme un cordon léger et persistant, une pureté unique et une fraîcheur inégalée, chacune déployant également la richesse aromatique d'une personnalité à part.

Les champagnes Ruinart sont importés et distribués exclusivement par Bourchanin et sont disponibles chez les cavistes et les restaurants les plus sélectifs.



CALENDRIER DES SALONS



FOOD & HOTEL OMAN 2012

Salon international de l'alimentation, des boissons, de la restauration, des process, de l'emballage et des services
Lieu d'exposition : Muscat (Oman)
Dates : du 03 au 05 déc. 2012
Tél : +968 790333
Fax : +968 706276
Site web : <http://www.foodandhotelo-oman.com/>
E - mail : omanexpo@omantel.net.om



المعرض الدولي للطاقة المستقبلية
GLOBAL FUTURE

GLOBAL FUTURE ENERGY EVENT 2012

Salon des énergies renouvelables et de l'efficacité de l'énergie
Lieu d'exposition : Riyadh (Arabie Saoudite)
Dates : du 03 au 04 déc. 2012
Tél : +41 417232541
Fax : +41 417232542
Site web : <http://www.gfe-event.com/>
E - mail : info@gfe-event.com



PV JAPAN 2012

Salon de l'énergie photovoltaïque
Lieu d'exposition : Chiba (Japon)
Dates : du 03 au 05 déc. 2012
Tél : +1 (408) 943 6900
Fax : +1 (408) 428 9600
Site web : <http://www.pvjapan.org/>
E - mail : semiexpositions@semi.org



DDTE - DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO 2012

Salon des technologies des boissons de Dubaï. Process, emballage
Lieu d'exposition : Dubaï (Émirats Arabes Unis)
Dates : du 04 au 06 déc. 2012
Tél : +971 4 3624717 Fax : +971 4 3624718
Site web : <http://www.drinkexpo.ae/>
E - mail : index@emirates.net.ae



PRIVATE LABEL PRODUCTS FAIR 2012

Salon international des marques privées et des marques de supermarchés
Lieu d'exposition : Istanbul (Turquie)
Dates : du 06 au 08 déc. 2012
Tél : +90 (212) 867 11 00
Fax : +90 (212) 886 93 99
Site web : <http://www.privatelabelfair.com/>
E - mail : sales@tuyap.com.tr



FOODIST 2012

Salon de l'alimentation et des boissons
Lieu d'exposition : Istanbul (Turquie)
Dates : du 06 au 08 déc. 2012
Tél : +90 (212) 867 11 00
Fax : +90 (212) 886 93 99
Site web : <http://www.foodistfair.com/>
E - mail : sales@tuyap.com.tr



SIFSE 2012

Salon chinois international de la pêche et des produits de la mer
Lieu d'exposition : Shanghai (Chine)
Dates : du 07 au 09 déc. 2012
Tél : +86 21-54451166
Fax : +86 21-54451968
Site web : <http://www.sifse.com/en/index.asp>
E - mail : gehua_expo@163.com



LIPSIA 2012

Salon de la poule de race
Lieu d'exposition : Leipzig (Allemagne)
Dates : du 07 au 09 déc. 2012
Tél : +49 (0) 341 67 80
Fax : +49 (0) 341 678 87 62
Site web : <http://www.lipsia-rassegefluegel.de/>
E - mail : lipsia-rassegefluegel@freenet.de



AUTOMATION 4 PACKAGING 2012

Salon international de l'automatisation au service de l'emballage et des procédés agro-alimentaires
Lieu d'exposition : Noida (Inde)
Dates : du 07 au 10 déc. 2012
Tél : +91-22-27812093
Fax : +91-22-27812578
Site web : <http://www.automation4packaging.com/>
E - mail : info@indiapackagingshow.com



FOOD TECHNOLOGY SHOW 2012

Salon international de l'automatisation au service de l'emballage et des procédés agro-alimentaires
Lieu d'exposition : Noida (Inde)
Dates : du 07 au 10 déc. 2012
Tél : +91-22-27812093
Fax : +91-22-27812578
Site web : <http://www.foodtechnologys-how.com/>
E - mail : info@indiapackagingshow.com



INDIA PACKAGING SHOW 2012

Salon indien de l'emballage recouvrant sept salons spécialisés
Lieu d'exposition : Noida (Inde)
Dates : du 07 au 10 déc. 2012
Tél : +91-22-27812093
Fax : +91-22-27812578
Site web :
<http://www.indiapackagingshow.com/>
E – mail :
info@indiapackagingshow.com



BULK PACK 2012

Salon international de l'emballage
Lieu d'exposition : Noida (Inde)
Dates : du 07 au 10 déc. 2012
Tél : +91-22-27812093
Fax : +91-22-27812578
Site web : <http://www.bulkpack.in/>
E – mail :
info@indiapackagingshow.com



PACKPLUS 2012

Salon de l'emballage, du process et de la supply chain
Lieu d'exposition : Noida (Inde)
Dates : du 07 au 10 déc. 2012
Tél : +91-22-27812093
Fax : +91-22-27812578
Site web : <http://www.packplus.in/>
E – mail : info@indiapackagingshow.com



INDIA AIDC SHOW 2012

Salon international et conférence sur les technologies d'identification automatique et la capture de données: les barres-codes, la biométrie, RFID, cartes à puces, surveillance électronique des articles, systèmes de localisation temps réel...
Lieu d'exposition : Noida (Inde)
Dates : du 07 au 10 déc. 2012
Tél : +91-22-27812093
Fax : +91-22-27812578
Site web :
<http://www.indiaaidcshow.com/>
E – mail : info@indiapackagingshow.com



INDIA LOGISTICS SHOW 2012

Salon indien de la logistique
Lieu d'exposition : Noida (Inde)
Dates : du 07 au 10 déc. 2012
Tél : +91-22-27812093
Fax : +91-22-27812578
Site web :
<http://www.indialogisticsshow.com/>
E – mail :
info@indiapackagingshow.com



SALON DE LA PISCINE, SPA ET SAUNA 2012

Salon de la piscine, spa & sauna
Lieu d'exposition : Paris (France)
Dates : du 08 au 16 déc. 2012
Tél : +33 (0)1 47 56 50 00
Fax : +33 (0)1 47 56 51 00
Site web :
<http://www.salonpiscineparis.com/>
E – mail : piscine@reedexpo.fr



INTERSOLAR ASIA 2012

Intersolar est un des plus grands salons professionnels au monde consacrés aux technologies solaires. Il traite à la fois de l'énergie photovoltaïque et de l'énergie thermique
Lieu d'exposition : Pékin (Chine)
Dates : du 11 au 14 déc. 2012
Tél : +49 (0)7231-58598-0
Fax : +49 (0)7231-58598-28
Site web : <http://www.intersolar.asia/>
E – mail : info@intersolar.de



BRUSSELS TRAVEL EXPO 2012

Salon entièrement dédié aux voyages professionnels
Lieu d'exposition : Bruxelles (Belgique)
Dates : du 12 au 13 déc. 2012
Tél : +32 2 543 44 55
Fax : +32 2 543 44 58
Site web : <http://www.btexpo.com/>
E – mail : admin@btexpo.com



LUTEN FREE EXPO 2012

Salon des aliments sans gluten. Fabricants. Dégustation. Lieu d'échange
Lieu d'exposition : Brescia (Italie)
Dates : du 14 au 17 déc. 2012
Tél : +39 030 3463470/471
Fax : +39 030 3463468
Site web :
<http://www.glutenfreeexpo.it/>
E – mail : info@glutenfreeexpo.it



DJAZAGRO 2013 trade show - Alger - Algérie

«Le carrefour des filières agricole et agroalimentaire»
11ème EDITION ! 09-12 AVRIL 2013
ALGER - Parc des expositions de la Safex
www.djazagro.com
Contact : 0033 1 7677 1464 – Comexposium

ALIMENTATION ET INNOVATION AU MAROC

OCP Innovation Fund For Agriculture et la Fédération nationale des industries agro-alimentaires (FENAGRI) ont conjointement organisé un séminaire de réflexion stratégique autour du thème « Alimentation & Innovation ».

Cet événement, qui a débuté par une séance plénière interactive, s'est ensuite subdivisé en ateliers de groupes. Espace de réflexion, débats et surtout construction axé sur l'innovation dans le monde agricole et agro-industriel, le séminaire a été salué par tous les participants. Etaient présents des professionnels de l'amont et de l'aval de différentes filières du secteur, ainsi que des parties prenantes sectorielles représentatives des PME et des acteurs clés du secteur ou les entités concernées par l'innovation.

Le séminaire fut co-animé par MM. Xavier TERLET, fondateur de XTC World Innovation et créateur de l'espace « tendances et innovations » du SIAL Paris (Salon International de l'Agroalimentaire), et Riad Balaghi, Phd, chef du Département de l'Environnement et des Ressources Naturelles à l'INRA Maroc.

Comment peut-on positionner le partenariat entre le Fonds d'investissement Agricole et la FENAGRI sur la thématique « Innovation dans l'agro-alimentaire » ?

Outre l'apport en fonds propres et l'accompagnement à travers la mobilisation de différentes expertises, le fonds se veut aussi un catalyseur d'initiatives et d'idées qui peuvent contribuer à la dynamique du secteur, comme le présent comité de réflexion stratégique initié par la FENAGRI autour de l'innovation. L'innovation dans le secteur agricole et agro-industriel qui est au cœur de la stratégie et la cible du Fonds.

Quelles sont les objectifs et retombées attendus d'une telle initiative ?

De manière globale, l'événement



rassemble les professionnels à la fois de l'amont (production agricole) et de l'aval (transformation agro-alimentaire), grands et moins grands, ainsi que d'autres parties prenantes de l'innovation dans ce secteur afin de favoriser l'interactivité et l'élaboration in situ d'orientations opérationnelles communes.

Pour le Fonds c'est l'opportunité d'être au plus près des différents acteurs du monde agricole et/ou agro-industriel, financiers, entrepreneurs, R&D, de partager les perceptions, expériences et défis relevés par tout un chacun ainsi que les pistes de collaborations envisageables dans une perspective de développement. C'est en soit un laboratoire d'idées et de projets potentiels pour le Fonds.

Quelle est le bilan que peut tirer le Fonds, à travers les différents dossiers traités sur l'état des lieux de l'innovation en général à l'échelle national et en particulier dans le domaine Agricole ?

C'est un peu prématuré de parler de bilan sur l'innovation à ce stade. Nous disposons d'entreprises investies dans notre portefeuille et qui ont positionné l'innovation comme fer de lance de leur stratégie, tel Inovag processing, qui opère dans la filière du cactus à travers la valorisation de tous ses dérivés et qui ont été primés au Salon de l'innovation tenue récemment à Paris SIAL 2012.

Le potentiel de développement de l'innovation est bien présent, et il serait opportun de soutenir la stratégie d'innovation nationale à travers une approche bottom-up tel l'initiative du COS. Et ce dans la perspective de développer l'écosystème idoine pour l'innovation exigée par les défis de compétitivité nationale.

Financement de l'investissement Agricole : OCP Innovation Fund for Agriculture

Face aux défis relevés par le monde agricole national et eu égard aux objectifs de compétitivité que se fixe



notre pays, OCP lance en 2010 un Fonds d'investissement destiné à soutenir les besoins de financement du Plan Maroc Vert.

Baptisé « OCP Innovation Fund For Agriculture », ce Fonds d'Investissement d'une enveloppe initiale de 200 millions de dirhams a pour mission la promotion de l'innovation et de l'entrepreneuriat dans les secteurs de l'agriculture et de l'agro-industrie.

Opérationnel depuis février 2011,

commercialisation des productions, projet d'agrégation des agriculteurs. «OCP Innovation Fund for Agriculture» accompagnera également les projets structurants tels que l'irrigation raisonnée, la réhabilitation des terrains miniers ou encore la production de biocarburants.

«OCP Innovation Fund for Agriculture» se propose ainsi de financer des structures agricoles et agro-industrielles développant des stratégies d'accroissement et de diversification des productions



plusieurs entreprises innovantes ont été retenues pour un investissement du Fonds de plus de 60 mDH, 400 emplois créés, agrégation de plus de 900 agriculteurs ainsi que des retombées indirectes à travers la créations de plusieurs TPE en relation avec ces entreprises.

Ce Fonds d'Investissement est ouvert à tout porteur de projet innovant qui permet l'émergence de structures pérennes, compétitives et créatrices d'emplois durables au Maroc. Il positionne ainsi l'innovation et l'entrepreneuriat comme moteur de progrès national au cœur de ses préoccupations et mobilise les moyens humains et financiers nécessaires pour y aboutir.

Le Fonds investit prioritairement dans les projets agricoles situés dans les régions d'implantation d'OCP SA. Il finance des projets émergents ou en croissance, développant des produits à hautes valeurs ajoutées pour l'agriculteur : produits du terroir, plateforme de valorisation et de



agricoles, dont l'objectif est de renforcer le professionnalisme, d'organiser la production agricole et de moderniser les filières identifiées par le plan Maroc Vert. Il appuie les opérateurs adoptant des méthodes compatibles avec les principes de protection de l'environnement, d'amélioration des ressources et de création de richesses et de revenus pour les populations qui comptent sur l'agriculture pour subsister. Le Fonds ambitionne d'impulser une dynamique créatrice d'emploi et de contribuer à la croissance de la productivité agricole du pays.

Les critères de sélection des projets sont :

- l'innovation : celle qui est attendue porte aussi bien sur la technologie que sur la créativité au niveau du business modèle, démarche, organisation ou processus. Elle englobe ainsi toute initiative qui introduit une nouveauté à même de générer un avantage compétitif durable et créateur de la valeur.
- la viabilité économique du projet et sa rentabilité: seront privilégiés les projets présentant un business plan clair, réaliste et démontrant une viabilité économique du projet avérée.
- la portée sociale du projet : un accent particulier est porté sur le nombre d'agriculteurs associés et le nombre d'emplois durables qui seront générés par ces projets.
- le potentiel à l'export.

Le Fonds OCP veille par ailleurs à maintenir un dialogue permanent avec les autorités gouvernementales tant locales que nationales ainsi que les organisations professionnelles

agricoles pour harmoniser conjointement les visions et perspectives de développement inscrites dans le plan Maroc Vert.

Soucieux d'inscrire son initiative dans le cadre d'un développement durable et conscient de la nécessité d'apporter un soutien et un accompagnement à différents niveaux, OCP Innovation Fund For Agriculture offre une proposition de valeur qui permet de contribuer à la structuration, au développement et à l'accompagnement des projets retenus.



Ce thème de choix de la deuxième édition du COS, « Alimentation & Innovation » a donc retenti avec succès auprès du groupe OCP et a abouti au partenariat avec le fond d'investissement OCP Innovation Fund For Agriculture.

Entretien avec Monsieur Amine Berrada, Président de la Fenagri.

Pourquoi avoir choisi ce thème de séminaire : alimentation et innovation?

Dans le contexte de libéralisation des échanges des produits agro-alimentaires, les entreprises du secteur doivent se préparer à une concurrence plus importante. La réduction ou la suppression totale des droits de douane appliqués à ces produits vont augmenter la concurrence. Les industriels vont devoir s'atteler à la montée en gamme de leurs produits s'ils ne veulent pas

voir les importations s'envoler.

Pour cela, il faut être attentif aux innovations-produits qui reflètent les attentes des consommateurs.

En quoi l'innovation peut-elle mieux satisfaire les consommateurs?

Un produit innovant apporte un nouveau bénéfice perçu par le consommateur que ce soit au niveau de la composition, le packaging, le mode d'utilisation ou de préparation de l'aliment. La mise en œuvre de l'idée est en phase avec les attentes du marché.

En quoi peut-elle accroître la compétitivité des entreprises?

Le COS, Conseil d'Orientation Stratégique de la Fenagri, est un laboratoire d'idées et de réflexions qui réunit l'ensemble des acteurs du secteur agroalimentaire en vue de dégager des matrices de convergences et d'amorcer l'approche collective autour de problématiques phares.

L'innovation contribue à augmenter la valeur ajoutée du produit : nouvelles fonctionnalités, praticité d'emploi ... L'entreprise innovante se distingue des concurrentes et peut se permettre de vendre son produit plus cher que ses concurrents.

Le Maroc a-t'il des idées innovantes à proposer en matière agricole et agro-industrielle. Que manque-t'il pour les réaliser?

Oui le Maroc a des idées. Leur mise en œuvre est synonyme de prise de risque. Si la concurrence n'est pas très forte, la stimulation à « sortir du lot » est faible.

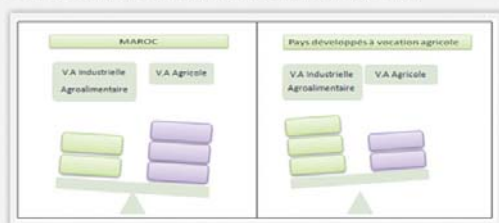
Les périodes de crise sont favorables au lancement d'innovations ...

CONSTATS

L'étude commanditée par la FENAGRI en 2010 a démontré un faible niveau d'industrialisation et de valeur ajoutée du secteur agroalimentaire, en comparaison avec le secteur de l'agriculture (4% du PIB contre 15%).



L'étude McKinsey (2008) avait permis de constater que la valeur ajoutée industrielle au Maroc représente moins du tiers de la valeur ajoutée agricole. Or, celle-ci est largement supérieure à la valeur ajoutée agricole dans les pays développés à vocation agricole (Espagne, France).



Monsieur Amine Berrada, Président de la Fenagri.





Les pouvoirs publics sont-ils prêts à soutenir l'innovation?

Oui et ils le font déjà. De nombreux outils financiers d'accompagnement sont d'ores et déjà disponibles mais ils sont peu mobilisés par les industriels agro-alimentaires. Il serait intéressant d'analyser les raisons de cette faible utilisation des enveloppes publiques.

Quelles sont les entreprises agroalimentaires les plus innovantes au Maroc?

Les grosses entreprises : elles disposent d'équipes de R&D structurées et de compétences en marketing qui leur permettent d'anticiper les évolutions des attentes

consommateurs. Les équipes de R&D des multinationales sont parfois situées en dehors du Maroc et la prise en compte des attentes spécifiques du consommateur marocain est perfectible.

Un SIAL Maroc est-il envisageable?

Oui la Fenagri y travaille depuis quelques mois.

Quel est le rôle de la Fenagri dans ce domaine?

La fédération marocaine de l'agro-alimentaire suscite des échanges de ses membres sur ce sujet complexe de l'innovation. Le COS 2012 avait pour objectif de montrer ce qu'il est possible

de mettre en œuvre des outils pour faciliter l'innovation des entreprises : veille des produits innovants, organisation régulière d'ateliers de créativité inter-entreprises sur des thèmes transversaux : l'alimentation fonctionnelle, le light, les enfants, les personnes âgées ...

D'autres pays le font déjà et sont les plus dynamiques en terme de parts de marché.

L'objectif pour la Fédération est également de souligner le fait qu'il est devenu très complexe d'innover seul (problématiques complexes qui nécessitent la mobilisation de multiples compétences et connaissances, association de toutes les parties prenantes et notamment les chercheurs et les consommateurs ...). Les entreprises ont besoin de réfléchir ensemble : c'est un changement d'état d'esprit à impulser.

Quel est le rôle de l'INRA ?

Cet institut est positionné sur la recherche agronomique mais des départements travaillent aussi sur la valorisation des productions agricoles. La Fenagri souhaiterait pouvoir organiser conjointement avec l'INRA des réunions de vulgarisation, destinées aux industriels du secteur, pour transférer les résultats obtenus par les étudiants en thèse encadrés par l'INRA.



PRÉSERVATION DES PRODUITS LORS DU REMPLISSAGE, GOÛT AGRÉABLE ET LONGUE CONSERVATION

En collaboration avec Drinktec

Remplissage à chaud ou aseptisation : telle est la question que se posent les entreprises de remplissage de boissons sensibles lorsqu'il s'agit d'investir. Et de plus en plus souvent, elles optent pour le remplissage aseptisé à froid.



Le marché des produits conditionnés selon cette pratique est en pleine expansion et les consommateurs apprécient les boissons fraîches et naturelles. Quant à la grande distribution, elle se réjouit de ces longues durées de conservation sans obligation de maintien au frais. Les principales évolutions et tendances en matière d'aseptisation seront présentées lors de drinktec 2013, salon leader mondial de la technologie des boissons, qui se tiendra à Munich du 16 au 20 septembre 2013. Le remplissage aseptisé permet de développer des innovations répondant à la demande du marché, même pour les produits les plus sensibles. Les différents procédés d'aseptisation garantissent une préservation optimale du produit et de ses composants, sans ajout de conservateurs et tout en sauvegardant les vitamines. L'aseptisation répond parfaitement aux tendances majeures du marché, qui favorise l'aspect naturel

du produit, ses bienfaits pour la santé et son arôme convaincant.

Tendance à la réduction des moyens de nettoyage et de stérilisation

Selon Holger Kahlert, directeur du secteur Techniques de remplissage (Vice President Filling Technology) de Krones AG, Neutraubling, la tendance générale de l'aseptisation évolue vers une forte réduction des moyens de nettoyage et de stérilisation : « Les exploitants d'installations souhaitent renoncer aux méthodes classiques d'aseptisation humide ou de stérilisation sèche à base d'acide peracétique ou de peroxyde d'hydrogène pour recourir à des systèmes non chimiques tels que l'irradiation. « No water, no life » : lorsque l'isolant reste sec et qu'aucun produit chimique n'est utilisé, les germes sont privés de leur milieu de culture donc il ne peut se produire de contamination. Ces tendances s'expliquent non seulement

par l'impact positif enregistré sur le coût total d'exploitation (Total Cost of Ownership TCO) mais aussi par l'amélioration du niveau d'hygiène de la machine en général, lié au maintien à sec de l'isolant. drinktec 2013 sera également très certainement en mesure de présenter des innovations passionnantes en matière de technologies d'irradiation.

Blocage privilégié

De plus en plus fréquemment, les entreprises de remplissage privilégient un blocage mécanique/électronique de l'installation aseptique avec soufflante d'air. Il s'agit en premier lieu d'effectuer des économies d'argent et de place, liées à la suppression du transporteur d'air. Par ailleurs, l'élimination de cette « voie de contamination » accroît la sécurité microbiologique. Le blocage de la soufflante d'air et de l'installation de remplissage est rendu possible par des systèmes de commande intelligents qui, en cas de dysfonctionnement d'une machine, combrent la zone tampon manquante entre deux machines.





Remplissage aseptique de produits avec morceaux

Des solutions toujours plus intéressantes de remplissage aseptique pour les produits avec morceaux sont également proposées dans le secteur. Jusqu'à présent, les jus contenant des morceaux de fruits étaient généralement remplis à chaud, soit sous forme de produit entier, soit séparément avec le jus d'un côté et les morceaux de fruits de l'autre. Les entreprises de remplissage de jus de fruit étaient toutefois à la recherche d'un traitement par procédé aseptique qui préserve encore mieux le produit. drinktec 2013 devrait pouvoir présenter à ces entreprises les derniers développements proposés

par les fabricants de machines en matière de systèmes et de vannes de remplissage. L'industrie du jus de fruit a donc des raisons d'être sur le qui-vive. Actuellement, le traitement séparé des morceaux de fruits dans les jus s'est fortement et principalement imposé dans les pays asiatiques.

« Enhanced Hygienic Filling » : une alternative moins onéreuse

L'« Enhanced Hygienic Filling » (EHF) se présente comme une alternative (moins onéreuse) à l'aseptisation, que différents fabricants privilégient aussi bien pour des boissons très acides que peu acides. D'après Holger Kahlert : « Combinée avec le blocage de la soufflante d'air et de l'installation



aseptique, cette méthode désinfecte non plus le contenant mais la préforme PET. » Cela permet d'économiser les composants et les moyens de stérilisation tout en répondant au souhait de décaler aussi loin que possible en amont le processus de stérilisation de la bouteille. L'option de stérilisation des préformes garantit un remplissage dans des conditions ultra propres, pour un coût encore réduit et une durée de vie plus longue. Dans ce secteur également, drinktec 2013 devrait être en mesure de présenter une solution de traitement non chimique.

*Drinktec 2013, à Munich
du 16 au 20 septembre 2013.*



LES NOUVEAUTÉS EN MATIÈRE DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE AU QUOTIDIEN !

En collaboration avec Vending Paris

La distribution automatique répond aujourd'hui aux attentes des consommateurs grâce à une disponibilité 24h/24h et une accessibilité renforcée avec des produits et des services toujours plus innovants.



Bilan en chiffres :

- 10 779 professionnels (21% d'internationaux)
- 200 marques représentées (30% d'internationaux)
- Plus de 40 innovations déclarées
- 11 «bars de dégustation» à la Vending Canteen
- 12 conférences – 45 intervenants – plus de 400 auditeurs

La distribution automatique bénéficie d'un marché très porteur et d'opportunités de développement sur des secteurs qui dépassent largement l'alimentaire... Aujourd'hui, de nouveaux produits apparaissent dans les distributeurs : parfums, sacs, cartes de téléphone, magazines, fleurs...

« La distribution hors boissons chaudes et snacking est un vrai levier de business, très intéressant même s'il est encore embryonnaire. La DA va de plus en plus entrer dans notre quotidien, avec de nouveaux produits en accès libre- 7j/7, 24h/24, ce qui correspond à la consommation d'aujourd'hui. » déclare Corinne Menegaux - Directrice du salon Vending PARIS.

Les usages de la distribution automatique en Live sur la Vending Canteen !

Créée cette année par l'agence Design Day, la Vending Canteen, animation phare du salon, présentait une mise en scène démontrant l'ancrage de la distribution automatique dans notre quotidien et ses perspectives de développement possibles à travers 5 usages et secteurs : pratique, restauration, attente, petites commerces et luxe.

- L'Espace City ou l'usage pratique de la distribution automatique.

Un espace pour découvrir des produits de « première nécessité » accessibles dans la rue : du snacking sain (eaux embouteillées, biscuits Bio aux céréales, biscuits allégés, thé énergisant, boissons énergétiques etc.), des accessoires pratiques (cartes téléphoniques, chargeurs de téléphone, préservatifs, brosses à dents, plans de métro...), des produits



pharmaceutiques et du café décliné sous toutes ses formes.

- **L'Espace Snacking** ou l'usage restauration de la distribution automatique

Sur cet espace, des produits destinés au Room Service d'un hôtel disponibles en distribution automatique sont mis en scène : des plats préparés, chauds et froids (pâtes, poisson cuisiné, moussaka, sandwiches, pizzas, PastaBox, soupes, hot dogs et hamburgers), des boissons (sodas, jus de fruits, thés glacés) et des gourmandises (barres chocolatées, gâteaux, chewings- gums).

- **L'Espace Lounge** ou l'usage « attente » de la distribution automatique

Sur cet espace convivial, une mise en scène type « aéroport » mettait en avant des produits adaptés à l'attente et au confort : magazines, guides du salon...

- **L'Espace Nature** ou la distribution automatique adaptée aux petits commerces.

Sur cet espace qui faisait la part belle au Bio et aux produits sains, une mise en scène très végétale valorisait la tendance de produits plus frais et plus sains en distribution automatique :

des fruits, des légumes, du lait frais, du pain....

- **L'espace Place Vendôme** ou comment la distribution automatique s'adapte aujourd'hui aux produits d'exception: des produits très haut de gamme comme des coffrets voyage, des produits d'épicerie fine ou des cadeaux souvenirs de Paris.

Avec cette quinzième édition, le salon Vending Paris marque un tournant significatif avec de nouvelles thématiques et animations en prise directe avec l'évolution et les tendances de ce secteur. Organisé tous les 2 ans, ce salon affiche en 2012 un bilan très positif avec près de 10 500 visiteurs dont 24% d'internationaux (+ 10% vs 2010) positionnant le salon comme la vitrine incontournable des tendances et évolutions de la distribution automatique dans le monde. Pour preuve, les plus grandes associations internationales du secteur (NAVSA, l'EVA, la Confida, l'AVA, la BDV, la RNVA, l'ANEDA et la NAMA) ont assisté à ce rendez-vous qui rassemble les acteurs majeurs de la distribution automatique.



LES « INNOVATION AWARDS » DÉCERNÉS PAR LE COMITÉ PACK EXPERT 2012

En partenariat avec Emballage 2012

Le 25 octobre dernier, le salon international Emballage 2012 a réuni le Comité Pack Experts pour décerner les Packs Innovation Awards 2012. 11 innovations ont été distinguées parmi les 46 produits présentés (produits, machines ou services) sélectionnés par un jury international de journalistes.

Catégorie « Matière première et consommable / Accessoires et composants / Emballages et contenants »

Eurolastiques Gook



Système d'ouverture et de refermeture. Un film operculé par un double cordon de soudure permet une ouverture préalable au niveau du bec verseur, et sa fermeture par clipsage une consommation fractionnée du produit sans nécessiter l'ajout d'un couvercle.

Menshen Emballages: One2Dose



Un système unique de dosage précis, propre et rapide avec une seule main. Il n'y a plus besoin de dévisser le bouchon pour doser, il s'ouvre facilement et d'une seule main. Plus de surdosage pour le consommateur.

PDG Plastiques : Préformes Preblow

Une nouvelle innovation préformes Preblow : les préformes en PET sont pré-soufflées directement sur la machine



d'injection. L'épaisseur du fond de la préforme est réduite, permettant de diminuer le poids des bouteilles - de 0,5g à 2 g - sans réduire la résistance mécanique.

Flexico - Minigrip : Sachet à fermeture sonore et sensorielle



À l'écoute des difficultés de certains consommateurs à manipuler les fermetures à zip, Flexico a conçu un sachet dont la fermeture est à la fois sonore et

sensorielle. La fermeture a une texture particulière qui permet de bien la sentir sous ses doigts lorsqu'on la presse. Et la fermeture émet un son lors de la fermeture.

CGL Pack : Conservpack



Un nouveau concept d'emballage : un pot thermoformé, avec une ceinture injectée, le tout en mono-matériau (PP). Cet emballage peut aussi se réchauffer aux micro-ondes et il

est stérilisable jusqu'à 125°. Le concept est déclinable dans plusieurs volumes.

Sealpac France : Easy Lid

Le système EasyLid est une barquette brevetée avec une « bague » operculée en 2 pas, une soudure permanente et une soudure pelable. La bague externe avec la soudure permanente est « poussée » vers le bas pendant le cycle d'operculation, pour se séparer de la barquette. Un couvercle est ainsi créé.



Catégorie « Prestations de services / logiciels » :

Tilt Import : Enregistreur de température TrekView

Cet enregistreur de température permet de contrôler sur le terrain si la chaîne du froid a été respectée, sans devoir ouvrir l'emballage. Ses solutions de lecture radio ou USB permettent en quelques secondes de savoir si le produit risque d'être endommagé par une température non adaptée.



Catégorie « Machines / Systèmes / Equipements » :

Avery Dennison : LPA 81 X LightSmart™ Technology

Cette solution d'étiquetage innovante utilise une matière sans papier support, pour imprimer et déposer les étiquettes code-barres. L'étiquette LightSmart™ devient adhésive par activation thermique après la phase d'impression et de découpe, évitant la migration de l'adhésif dans la machine.



Bosch Rexroth : Moteur avec variateur intégré IndraDrive Mi2

Ce moteur présente une efficacité énergétique importante (+50%), un gain de place, une réduction des coûts, une compacité et une compatibilité totale avec les protocoles de communication Ethernet industriels. Le design hygiénique est particulièrement apprécié sur les chaînes de conditionnement de l'agroalimentaire.



Catégorie « Matière première et consommable / Accessoires et composants / Emballages et contenants »

Bruni Glass : 540°



La bouteille 540° est d'un design novateur, dont le nom est inspiré de la forme du cou circulaire qui tourne à 540°. Il a été développé spécialement pour le marché des spiritueux, afin de donner une identité exceptionnelle à la marque, pour des contenances de 700 à 750 ml.

Virojanglor : Ponsardine



Le défi esthétique de ce projet réside dans la transposition industrielle du design de la boîte de sardines. Les défis techniques sont multiples : fluidité des reliefs 3D - gestion des déformations et anamorphoses - développement d'un système de fermeture innovant. Cet emballage étonnant est aussi une incarnation très inspirée de l'histoire du fondateur de la célèbre marque de champagne.

WWW.IPSENLOGISTICS.COM



IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo



**LIQUIDES
EN BOÎTES:**



FLEXITANK!



EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

- Installé dans des containers 20' dry, le flexitank permet le transport en vrac liquide de tout produit non dangereux: huiles alimentaires, produits chimiques, vin, etc.
- capacité de 240 hectolitres
- équipe de spécialistes dédiée au montage et pompage sur vos sites

IPSEN LOGISTICS 6. Allée des Cypres 20250 Ain Sebâa T: +212 522 66 67 70 F: +212 522 66 67 71 E: info-ma@ipsenlogistics.com

HUILE DE FIGUE DE BARBARIE : Un futur or vert marocain ?

Après l'huile d'argan, le Maroc met ses espoirs dans l'huile de figue de barbarie, très réputée pour ses vertus pharmaceutiques et cosmétiques.



En collaboration avec EMBALLAGES



La très grande majorité de l'exploitation de la figue de barbarie est faite au Maroc où le climat se prête parfaitement à la culture de ces plantes qui ont besoin de chaleur et d'aridité. Pour preuve, plus d'un million de tonnes de figes sont produites chaque année grâce à des plantations d'environ 150.000 hectares.

C'est dans une dizaine de coopératives marocaines, situées plus particulièrement dans le Souss, la région centre et le Nord, que se spécialise la production de cette huile d'exception. L'huile est obtenue grâce à une première pression à froid, puis elle est micro filtrée ce qui lui confère une plus grande durée de conservation car la micro filtration élimine de l'huile tous micros déchets issus de la pression.

L'huile de figue de barbarie est surtout réputée pour ses vertus pharmaceutiques et cosmétiques. Très riche en vitamine E, en stérols

et en omégas 6 c'est une huile anti-radicalaire, anti-âge, cicatrisante et hydratante. Quant au fruit figue de Barbarie, généralement classé parmi les fruits exotiques, il est juteux, parfumé et modérément énergétique et fournit des apports vitaminiques variés et intéressants. La figue de barbarie se distingue par une teneur très élevée en fibres (une valeur parmi les plus élevées pour un fruit frais). Parmi les minéraux, on observe, on outre une dominante de potassium, des taux particulièrement élevés de calcium et de magnésium.

L'huile de figue de barbarie pénètre facilement. Bien absorbée par la peau, elle exerce une action régénérante et restructurante puissante. Son activité anti-oxydante renforce ses propriétés protectrices anti-pollution et anti-stress solaire. Elle est d'une exceptionnelle richesse en Acides Gras Essentiels (AGE). Ces substances sont précieuses car elles aident à lutter contre le dessèchement cutané, à améliorer l'hydratation, à ralentir le processus de vieillissement de la peau et à prévenir la formation des rides. Utilisée quotidiennement, ce soin anti-âge du visage, redonne élasticité et



L'huile de figue de barbarie: soin réparateur-tenseur intensif

- Ce soin a montré sa remarquable efficacité sur les rides profondes et les cicatrices...
- Son parfum est subtil
- Secret ancestral des guérisseurs marocains pour effacer les cicatrices

Conseil d'utilisation :

- Sur le visage : en soin ultra-nourrissant et anti-fatigue, appliquez le soir.
- Sur les cicatrices : appliquez matin et soir, en massant bien la cicatrice pendant 3 minutes

souplesse aux peaux sèches auxquelles elles procure confort et hydratation. Grâce à sa douceur et à la finesse de sa texture, le soin à l'huile de figue de barbarie pénètre rapidement, laissant une peau douce et satinée. S'applique aussi dans le cou, le décolleté et le buste.

L'huile de figue de Barbarie est un anti rides très puissant et un tenseur de la peau remarquable. Les femmes berbères l'utilisaient pour cicatiser et pour protéger leur peau du vent brûlant du désert. Elle est également recommandée pour les soins du buste

(raffermissante). L'odeur de l'huile de figue de barbarie est naturelle aucun colorants ni conservateurs. C'est le remède de jouvence naturel le plus précieux. La plus grande faiblesse de ce produit est son prix très élevé, entre 800 et 1 000 euros le litre, qui s'explique par des rendements faibles. En effet, il faut une tonne de figues de barbarie pour extraire 30 kilos de graines et produire un litre d'huile. De plus la manipulation des fruits est très difficile à cause des nombreuses fines épines dont le fruit est pourvu.

Le cactus ou cactée appartient à la famille des plantes grasses. Il existe près de 200 espèces de cactus qui sont classées en plusieurs groupes selon leurs formes. Le cactus est planté au Maroc depuis 3 siècles, le nombre d'espèces est d'environ quarante.

La très grande majorité de l'exploitation de la figue de barbarie est faite au Maroc où le climat se prête parfaitement à la culture de ces plantes qui ont besoin de chaleur et d'aridité. Pour preuve, plus d'un million de tonnes de figues sont produites chaque année grâce à des plantations d'environ 150.000 hectares.

La région d'Ait Baamrane est l'une des plus réputée dans la culture de figue de barbarie et occupe une superficie de 36.000 hectares, qui augmentent chaque année de plus de 4%.

On note trois variétés dans la région, classées en deux catégories :

- Epineuse avec l'Achefri
- Enerme avec l'Aïssa et le Moussa



CES LÉGUMES QUI NOUS FONT DU BIEN

Par Safia Ouakil

Qui dit bien manger dit fruits et légumes en quantité et avec diversité, parce que bourrés de bonne chose pour le corps et la vie. Et certains légumes, parfois peu consommés, sont de précieux alliés dans la prévention de nombreuses maladies!

Le brocoli



Les brocolis constituent d'excellentes sources de vitamine C et de vitamine K. La vitamine C, bien qu'elle ne donne pas d'énergie, aurait un effet défatiguant et déstressant lorsqu'elle est prise en cure. Elle stimule aussi le système immunitaire et protégerait ainsi des maux de l'hiver comme le rhume.

Les brocolis sont eux aussi de très bons antioxydants.

La betterave



La betterave fait partie des légumes qui ont le pouvoir antioxydant le plus élevé notamment parce qu'elle contient des bêtaïnes, une famille de pigments qui lui donne sa couleur très vive et que l'on retrouve rarement chez les autres végétaux.

Les betteraves sont également d'excellentes sources de vitamine A et de vitamine K. Ces vitamines, essentielles au bon fonctionnement de l'organisme, permettraient de prévenir respectivement certains cancers ou certaines maladies dégénératives et l'ostéoporose.

L'oignon



Des études révèlent que la consommation régulière de légumes de la famille des liliacées comme l'oignon, l'ail ou l'échalote protégeraient de certains cancers.

Consommé quotidiennement, il permettrait de réduire le taux de triglycérides dans le sang et de réduire l'agrégation plaquettaire (plaquettes qui s'accrochent les unes aux autres dans les vaisseaux sanguins) responsable des cas de thromboses et des maladies cardiovasculaires.

Peu calorique, un oignon cru représente environ 35 kcs. Il a aussi l'avantage de relever le goût de nombreux plats et d'être un excellent allié en cuisine.

La citrouille



Grâce à sa teneur en caroténoïdes comme la bêta-carotène ou la lutéine, la citrouille et le potiron sont d'excellents antioxydants. En plus d'être une source de vitamine A, le bêta-carotène a un effet antioxydant qui permet de stimuler le système immunitaire, ce qui est intéressant lorsque les températures commencent à baisser et que notre organisme devient ainsi plus vulnérable.

La citrouille contient également de la lutéine qui permet de protéger la macula et la rétine de l'œil du stress oxydatif, limitant ainsi le risque de dégénérescence maculaire et de cataracte. Enfin, la citrouille a l'avantage d'être peu calorique : 100 g valent 34 kcal, sachant que le poids moyen d'une citrouille est de 5 kg.



Les noix

Riche en acides gras polyinsaturés, la noix est excellente pour la santé. Grâce à ces « bons gras » et à raison de 4 à 8 noix par jour, elle permettrait de faire baisser le taux de lipides dans le sang et celui de cholestérol LDL (appelé aussi « mauvais cholestérol »).

La noix constitue également une très bonne source d'antioxydants, des composés qui réduisent les dommages causés par les radicaux libres, pouvant provoquer certains cancers et certaines maladies liées au vieillissement.

Les noix apportent à l'organisme des fibres, qui en plus de prévenir la constipation, contribueraient à protéger des maladies cardiovasculaires ou du diabète de type 2. Rappelons que l'apport quotidien recommandé en fibres pour une femme de 19 à 50 ans est de 25 g, et de 38 g pour un homme du même d'âge.

Attention néanmoins, la noix est riche en lipides et peut être responsable d'une prise de poids. On conseille par conséquent de consommer 6 noix par jour au maximum.

Nouveaux Matériels

Le testeur Cooper Wessex Pendulum Skid



Conçu à l'origine dans les années 1940 aux États-Unis, l'instrument a été développé dans les années 1960 au Laboratoire de recherche sur les transports au Royaume-Uni pour l'essai des revêtements routiers.

Le PST mesure la résistance de frottement entre le poussoir en caoutchouc monté sur l'extrémité d'un bras de pendule et la surface de test. Il est basé sur le principe Izod: un pendule tourne autour d'un axe fixé à un pilier vertical. À l'extrémité du bras tubulaire, une tête de masse est équipée d'un curseur en caoutchouc. Le pendule est libéré à partir d'une position horizontale de sorte qu'il frappe la surface de l'échantillon avec une vitesse constante. La distance parcourue par la tête après la suppression de l'échantillon est déterminée par le frottement de la surface de l'échantillon. Une lecture de l'adhérence est obtenue.

www.cooperindustries.com

Télécommande radio pour équipement de levage



Les systèmes Radio Euromote et Micromote ont été spécialement conçus pour être utilisés avec les palans EUROBLOCK, EUROCHAIN et les composants de ponts de VERLINDE. Adaptés aux milieux industriels les plus sévères, les systèmes de

commande à distance VERLINDE se caractérisent par leur facilité d'utilisation, leur grande souplesse d'emploi et leur fiabilité. Ils vous permettront d'améliorer la productivité de vos opérateurs et la sécurité des manoeuvres de levage, ainsi que de réaliser des économies en terme de gain de productivité et de réduction des temps d'arrêts.

www.verlinde.fr

Speedy'MOVER : T1000 - T1000 RVS (version inox) - T1000 «Salle blanche»



Equipements standards : indicateur de charge batterie, marquage CE, poignée réglable, module de base, crochet, batterie et chargeur de batterie. Réglage : vitesse et l'accélération sont réglables et programmables.

Options : batterie supplémentaire, avertisseur sonore (klaxon), crochets spécifiques.

Habrial : tél : (00 33) 02 43 40 19 00

Nouveau congélateur coffre GTP 3656 A+++ : le plus volumineux de sa catégorie



Poursuivant sa démarche environnementale baptisée Active Green, Liebherr étoffe son offre de congélateurs coffres et présente le nouveau GTP 3656, le congélateur coffre A+++ le plus volumineux du marché. «Superisolé», il garantit une économie d'énergie additionnelle d'environ 60 % par rapport à un modèle équivalent de classe A. Il s'illustre par une consommation annuelle de 152 kWh, sans rogner sur les performances du pouvoir de congélation de 38 kg/24h. En cas de coupure d'électricité prolongée, ce modèle bénéficie d'une autonomie de 124 heures, soit plus de 5 jours, qui autorise la conservation des denrées jusqu'à une température de -9°C. Sa capacité de 331 litres permet de bénéficier, malgré un encombrement minimum (H. 91,9 x L. 137,3 x P. 80,8 cm), d'une zone de stockage volumineuse.

Régulation électronique



Précision de la régulation électronique et affichage digital :

- Une température stable et au degré près
- Renouvellement permanent de l'air
- Alarmes visuelles et sonores

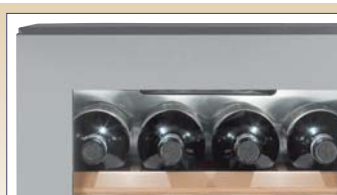
Hygrométrie



Forte hygrométrie garantie grâce au brasseur d'air :

- Taux d'hygrométrie supérieur à 60%
- Les bouchons sont préservés
- Pas de risque de suroxydation du vin

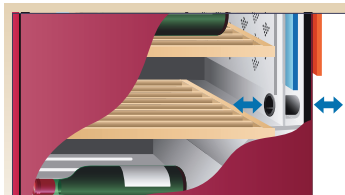
Protection anti-uv



Protection anti-uv :

- Double vitrage anti-uv
- Eclairage intérieur froid

Renouvellement de l'air



Renouvellement permanent de l'air

- Un air purifié par charbon actif
- Les arômes du vin sont préservés



Tiroir multifonctions



- Conservation du chocolat

- Rangement des ustensiles



LIEBHERR
La maîtrise du froid.

La maîtrise de la température...

...et de l'hygrométrie



Tout comme pour les vins, les cigares se bonifient avec le temps lorsqu'ils sont stockés dans les conditions idéales :

- Température entre 16 et 20°C

Les écarts de températures génèrent moisissures et pourritures



Régulation de l'hygrométrie :

- Hygrométrie entre 68 et 75%
- Réglage indépendant de la température
- Maintien du réglage par 4 ventilateurs
- Prévention des moisissures
- Bac à eau pour 3 mois de fonctionnement

Le dessèchement provoque une perte irrévocable de saveur

Des clayettes en bois de cèdre



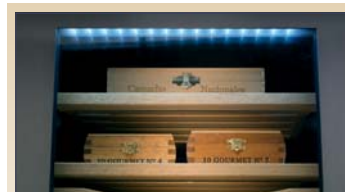
- Clayettes pour boîtes à cigares : conservation longue durée

- Tiroirs pour le stockage des cigares individuels : consommation régulière

Propriété du cèdre espagnol :

- Protection contre les parasites du cigare
- Absorption de l'humidité
- Prévention des moisissures

Une hygiène irréprochable



- Cuve intérieure et bac à eau traités contre les moisissures

- Clayettes lavables en bois de cèdre espagnol

- Filtre à charbon actif

- Contrôle de la température visible de l'extérieur

- Alarme à l'ouverture de la porte

Eclairage LED :

- Aucune influence sur la température
- Longévité et peu énergivore
- Mise en valeur du contenu



Porte vitrée avec protection anti-UV



reddot design award
winner 2009

LIEBHERR
La maîtrise du froid.

LE « CHR TOP 22 » FRANÇAIS

Avec Equip'Hôtel et Gira Conseil

Rendez-vous bi-annuel de tous les métiers du secteur du CHR mais aussi de toutes les régions de France, le salon Equip'Hôtel dévoile les résultats de l'étude « CHR Top 22 », réalisée par Gira Conseil qui analyse le dynamisme de 22 régions françaises. Un panorama complet de la santé et de l'évolution du CHR En France.



Les 3 régions les plus dynamiques sont l'Alsace, la Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Aquitaine...

Quelques chiffres clés de l'étude :

35% : C'est le nombre de nuitées en Ile de France liée au tourisme d'affaires

19% : C'est l'augmentation du nombre de cafés restaurants en région Languedoc Roussillon

15% : Du parc hôtelier de la région Ile-de-France se trouve dans la catégorie haut de gamme

10,52% : C'est l'évolution du nombre de café restaurant (entre 2008 et 2010)

+6,42% : C'est l'ensemble des créations d'entreprise liée à la restauration en Corse

+19% : C'est l'ensemble des destructions d'entreprises liées à la restauration en

Corse

+28% : D'étudiants en CHR en Alsace (entre 2009 et 2012).

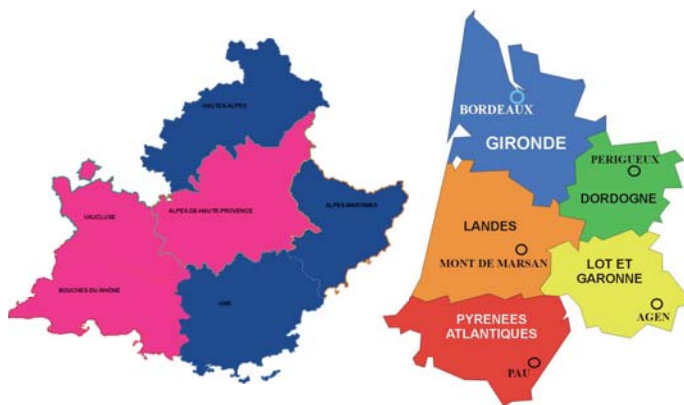
La méthodologie de cette étude a été établie en fonction de 10 critères d'analyse et 10 thématiques pour chaque région :

10 critères d'analyse :

1. Les infrastructures hôtelières et leurs évolutions,
2. le nombre de nuitées réalisées et leurs évolutions,
3. les taux d'occupation réalisés,
4. les densités touristiques hôtelières,
5. le nombre de nuitées réalisées par les touristes étrangers,
6. le poids du tourisme d'affaires,
7. l'importance de l'hôtellerie haut de gamme,
8. le nombre d'établissements Café-Restaurant,
9. l'importance de la restauration étoilée
10. l'importance des effectifs étudiants en filière hôtellerie-restauration et l'évolution.

10 thématiques :

1. L'évolution du nombre d'établissements hôteliers entre 2009 et 2012,
2. L'évolution du nombre de nuitées réalisées entre 2010 et 2011,
3. le taux d'occupation hôtelier dans chaque région,
4. la densité touristique par région,
5. l'évolution du nombre de restaurants selon chaque région,
6. la densité d'établissements de restauration,
7. la part d'étudiants en hôtellerie-restauration sur la filière Baccalauréat Technologique,
8. l'évolution du nombre d'étudiants en hôtellerie-restauration par région,
9. la part de création de restaurants selon chaque région
10. la part de fermeture de restaurants selon chaque région.





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

LA BÛCHE GLACÉE LE DESSERT DE FIN D'ANNÉE

En collaboration avec William Beaudouin



Originale ou traditionnelle, la bûche reste le dessert préféré pour les fêtes de fin d'année. Rencontre avec William Beaudouin, boulanger-pâtissier à Moulins dans l'Allier (France). Cette adresse réputée en Auvergne fabrique plusieurs kilomètres de ce dessert très plébiscité. Pour mieux promouvoir et expliquer son métier, ce professionnel présente deux recettes que vous pouvez réaliser dans votre restaurant. Explications.

En Belgique, au Québec, au Liban, au Maroc, en France et dans tous les pays francophones, les repas de fin d'année se terminent toujours par la bûche. A l'heure où fleurissent des desserts plus originaux les uns que les autres, cette tradition culinaire tient le haut du pavé et reste chère au cœur des consommateurs. A l'exemple de la boulangerie-pâtisserie Beaudouin installée à Moulins dans l'Allier où l'on produit

plusieurs kilomètres de ce dessert. Pour autant, la production reste artisanale et William Beaudouin y tient. En portion individuelle ou familiale, les parfums répondent à la tendance du moment. « Les consommateurs veulent un retour au naturel. Nous avons constaté une demande très forte de pâtisseries légères et un engouement confirmé pour le chocolat » témoigne William Beaudouin.

Entre tradition et modernité

Cette année, le chef d'entreprise propose 2 recettes.

- Une bûche saveur café. Son côté suranné fait tout son charme et plaira au plus grand nombre.
- La plus originale est sans doute la version bretonne. Le mariage du caramel et de la fleur de sel souffle un vent de nouveauté dans l'éventail des possibles.



LA RECETTE DE WILLIAM BEAUDOUIN



Bûche à la fleur de sel

C'est toute la Bretagne qui vient émouvoir nos papilles. Le mariage du caramel et de la fleur de sel souffle un vent de nouveauté dans l'éventail des possibles en matière de desserts lors des fêtes de fin d'année

Nombre de personnes : 10 à 12 personnes

Difficulté : Moyenne

Temps de préparation : 180 min

Biscuit au chocolat

Poudre d'amandes : 65 gr - sucre semoule : 90 gr, farine : 5 gr, blancs d'œufs : 3, sucre semoule : 30 gr, cacao en poudre : 20 gr
Tamiser la poudre d'amandes, le sucre et la farine et le cacao en poudre. Parallèlement, monter les blancs d'œufs « en neige » puis mélanger la poudre d'amandes, le sucre et la farine à l'aide d'une spatule.

Etaler le contenu sur une feuille de papier sulfurisé, à plat. Une plaque creuse de four peut convenir par exemple. Enfourner le tout durant 5 minutes à 180°C. Le biscuit devant rester souple à la sortie du four.

Caramel à la fleur de sel

Sucre : 150 gr, Beurre : 75 gr, crème liquide : 75 gr

Faire fondre le sucre seul dans une grande casserole jusqu'à obtenir une coloration proche du Caramel. Ajouter le beurre en petits morceaux. Faire doucement bouillir l'ensemble et ajouter la crème. Travailler le

mélange avec un fouet jusqu'à obtenir un caramel lisse.

Mousse au chocolat

Lait entier : 12.5 cl, crème 35 % matière grasse 250 gr, chocolat noir 64 % 150 gr, feuille de gélatine de 1.5 gr
Faire tremper la gélatine dans une quantité d'eau assez importante. Hacher le chocolat. Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine essorée. Verser environ

1/3 de liquide chaud sur le chocolat. Mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, brillante et élastique ; signes d'une bonne émulsion. Ajouter le reste du lait en conservant cette texture. Porter l'ensemble à 45°C. Incorporer la crème montée.

Glaçage chocolat

Crème : 90 gr, nappage neutre : 25 cl, chocolat noir 64 % : 240 gr
Porter à ébullition la crème. Ajouter le chocolat, mélanger délicatement à l'aide d'une spatule pour éviter la formation de bulles d'air. Ajouter ensuite le nappage fondu à 70/80 °C.

Assemblage de la bûche – conseils du chef-pâtissier :

Placer le biscuit et l'adapter délicatement à un moule. Le biscuit doit couvrir le fond et remonter sur les deux bords. Verser la moitié de la mousse au chocolat et une petite quantité de caramel. Ajouter une bande de biscuit. Recouvrir l'ensemble avec le restant de mousse. Fermer l'ensemble par une bande de biscuit. Mettre l'ensemble à congeler. Faire fondre le glaçage à l'aide d'une spatule à 40°C environ. Une fois la bûche sortie du congélateur, couler le glaçage et laisser égoutter 1 à 2 minutes puis déposer l'ensemble sur un plat.

Conseil du chef pâtissier :

Pour une meilleure dégustation, il faut sortir la bûche 25 à 30 minutes avant dégustation.

« Nous souhaitons privilégier les circuits courts, contrôler l'origine et favoriser les fournisseurs de proximité, chaque fois que cela est possible » précise l'artisan qui a intégré la notion de développement durable dans la culture d'entreprise.

Croissance et développement

En cette période de crise économique, ce chef d'entreprise a même investi et a utilisé la croissance externe pour agrandir sa structure initiale. C'est ainsi qu'il a ouvert une deuxième boulangerie-pâtisserie en juillet dernier. « C'est le moment de se positionner insiste-t-il et de développer des affaires » pense-t-il.

A la faveur d'une gestion professionnelle et rigoureuse et d'un bilan en progression chaque année, les bénéfices ont été injectés dans la modernisation des appareils de production, portant l'effectif à 11 salariés qui ont un véritable sentiment d'appartenance à leur structure.

La TPE doit son envol à une fabrication entièrement artisanale et adroitement mécanisée. Ici, le goût et la conservation des produits constituent une signature de qualité que l'on érige en vertu cardinale. Le pain, de fabrication française, est fermenté à base de levain. D'ailleurs les baguettes s'arrachent à quelques 350.000 pièces par an. L'engouement est identique pour l'ensemble des pâtisseries. « Dans cette période de crise, notre profession doit former, faire connaître son talent et communiquer pour le faire partager aux consommateurs. Le savoir-faire est essentiel mais le faire-savoir est capital. » plaide-t-il.

Boulangerie - Pâtisserie

W. Beaudouin

Moulins-sur-Allier - France

Tél ; + 33 4 70 44 14 26

Ce serait sans doute plus simple de faire de l'achat. Nous, nous marquons notre volonté de fabriquer le produit de A à Z et c'est aussi la preuve d'une volonté : défendre notre métier et ses valeurs » argumente William Beaudouin.

Toutes les productions sont réalisées à partir de produits nobles, sans conservateurs. Quant aux ingrédients, un effort tout particulier est porté afin de les acheter auprès de fournisseurs locaux.

LE GROUPE RESTOPRO

4 lieux gastronomiques

Restopro est le leader de la restauration commerciale à Casablanca. Le groupe exploite des établissements où rigueur et raffinement côtoient des ambiances différentes et joviales. Il regroupe 4 restaurants : La Brasserie Bavaroise, La Bodéga de Casablanca, le restaurant La Sqala et l'Ostéria Tabla Di Casa. Entretien ...



Le chef Jilali Asri

Jilali Asri qui a commencé comme stagiaire à la Brasserie Bavaroise pour finir Chef de cuisine, a une obsession. Faire de l'alchimie des saveurs, une expérience unique pour ses clients. Il définit sa passion de la cuisine comme un art qui consiste à faire de l'expérience culinaire une invitation au plaisir riche et varié en sensations. Profondément attaché aux cuisines classiques et traditionnelles française et marocaine, Jilali Asri a été primé en 2012 de 2 fourchettes par le célèbre Club des Uniques .

Qu'est ce qui fait de Restopro le leader de la restauration dans le grand Casablanca?

Restopro regroupe un ensemble de professionnels au service d'une gastronomie variée, typée et de qualité pour une clientèle exigeante et curieuse, qui est en droit d'attendre le meilleur de la restauration, du service et du divertissement depuis plus de 15 ans... tout ceci paye sur le long terme !

Restopro regroupe 4 restaurants. Quelles sont leurs spécificités?

Positionnement de La Bavaroise

Toute la gastronomie française de qualité et les meilleurs crus dans un esprit Brasserie.

Positionnement de La Bodéga

Fiesta et ambiance espagnole pour déguster tapas, cuisine typée et menus variés le midi et le soir.

Positionnement de La Sqala

Tout le charme et l'authenticité orientale dans l'ancienne médina où se dégustent les meilleurs produits typiques marocains, du petit déjeuner au dîner.

Positionnement de L'Ostéria

Le nouveau né ! Un restaurant traditionnel italien dans la zone industrielle d'Ain Sebaa... Service nourriture pour les hommes et femmes d'affaires qui n'ont pas le temps de rentrer en ville !

Qu'avez-vous prévu pour les fêtes de fin d'année?

A la Bavaroise : Menu gastronomique

A la Bodega : Soirée normale pour les plus petits budgets

A la Sqala : Buffet des mille et unes nuits

Vous proposez une formule 1 en 3. Pouvez-vous nous en parler?

1 en 3 est un concept décalé ! 1 produit décliné de trois manières... on apprend à redécouvrir différentes manières de cuisiner un produit :

Pour la Bavaroise :

Un en trois de chair de crabe

- En Fraîcheur de mangue, éclat de cacahuètes

- En Tian de légumes croquants

- En Nem Sweet chili sauce

Pour la Bodega ;

Un en trois de moules

- En marinières

- A la sauce Andalouse

- Gratinée aux Fromage

Pour la Sqala :

Un en trois de filet de bœuf

- En Fricassée de champignons de l'Atlas

- Grillé au feu de bois

- A la façon Stroganov

Pour l'Ostéria :

Un en trois de Poulet

- Farcie aux légumes croquants

- Cuisse Rôtie au four, jus au Romarin

- En croquette, sauce western

RESERVATIONS :

LA BAVAROISE

Tel : +212 5 22 31 17 60 / +212 5 22 45 08 17

LA BODEGA

Tél : +212 5 22 54 18 42

LA SQALA

Tel : +212 5 22 26 09 60

L'OSTERIA

Tél : +212 5 22 66 13 09



La Bavaroise

Temple de la viande grillée et de la bière pression, elle est devenue l'un des meilleurs restaurants de Casablanca. L'ambiance y est feutrée et sympathique, le service impeccable, les produits remarquablement frais. Le chef Jilali, nous offre à la fois une carte Brasserie classique et des suggestions inventives. Une fois par mois une semaine à thème qui s'inspire du terroir est proposé

Le conseil du jour : Gouter à tout sans restrictions, ne pas oublier les desserts et la cave ! Une adresse à ne pas manquer que ce soit pour un repas d'affaires ou un diner gastronome.



CHANTAL COMTE DÉVOILE

La Tour de l'Or



Après cinq années de recherches et de dégustations assidues, Chantal Comte dévoile son nouveau trésor : « La Tour de l'Or Bourbon Finish », Rhum Très vieux Agricole, AOC Martinique, élevé en fût de Bourbon. Elevé dans les chais de l'Habitation Saint Etienne (Martinique), et mis en bouteille en juin 2012 pour Chantal Comte, ce Rhum d'exception non millésimé (blend de très vieux millésimes), a patiemment vieilli dans des fûts de chêne américain ayant servi à l'élevage du whisky Bourbon. Cette pratique d'élevage en fûts de chêne ayant contenu du Bourbon ou du Jerez est courante aux Antilles mais ce choix a une influence sur la palette aromatique du rhum. Pour une plus grande transparence, Chantal Comte a choisi de le faire figurer sur l'étiquette.

Notes de dégustation

D'une jolie couleur blonde, ambrée, le rhum « La Tour de l'Or Bourbon Finish » offre un nez éblouissant de gingembre, de vanille, d'eucalyptus, d'écorces d'oranges confites et ce côté « pierre à fusil » conféré par les fûts ayant servi à l'élevage du Bourbon américain. Ce foisonnement aromatique lui donne une plénitude subtile et élégante. En bouche, son attaque est vive, d'une étonnante fraîcheur, marquée par l'ambre, la vanille, le chypre, et une finale persistante, toute en complexité. Un rhum singulier à déguster sur un dessert au chocolat ou avec un cigare de belle provenance pour une alliance de terroirs incomparable. A oser également : son association avec une « épaisse » bien mûre !

La Tour de l'Or - Bourbon Finish

Prix : 98 € (70 cl)

En vente sur :

www.boutiquetuilerie.com

Château de la Tuilerie - Chantal Comte

203-237 Chemin de la Tuilerie -

30900 Nîmes

Tél. : 04 66 70 07 52

contact@chateautuilerie.com



3 questions à Chantal Comte

D'où vient le nom La Tour de l'Or ?

La Tour de l'Or, monument arabe emblématique de Séville, est le symbole du lien entre le Nouveau Monde et l'Europe. Depuis 1492, date de la découverte du continent américain par Christophe Colomb, les caravelles chargées des trésors du nouveau monde, dont le Rhum faisait partie, débarquaient devant la Tour de l'Or. J'ai aimé cette idée de trésor du nouveau monde et du lien avec la vieille Europe. Il y a toujours une histoire liée à mes cuvées, de Rhum comme de Vin.

Pourquoi ce choix de fûts ayant contenu du Whisky Bourbon ?

Les Rhums sont toujours élevés en barriques ayant servi à d'autres élevages. Jamais de fût neuf. C'est une pratique courante aux Antilles d'utiliser les fûts de chêne américain ayant servi à l'élevage du Bourbon. Mais il existe aussi d'autres origines de fûts : Jerez, Bordeaux. Or, je me suis rendue compte à quel point la qualité des fûts et leur provenance (comme une première vie) avaient d'influence sur la palette aromatique développée par l'élevage du Rhum. J'ai voulu l'indiquer comme on décline une identité. Car « aimer c'est connaître » et plus on en sait et plus on aime.

Entre le vin et le rhum, votre coeur balance ?

Entre le Vin et le Rhum, mon coeur ne balance pas. Je les aime profondément. Je suis très éclectique, c'est pourquoi je déteste les étiquettes réductrices. J'aime la musique classique et je le prouve par les concerts que j'organise au Château de la Tuilerie mais j'adore aussi le Jazz, le Boléro sud américain et le Flamenco... J'adore les meubles anciens tout en étant fanatique de contemporain. J'aime Zurbaran et le Greco, Rothko et Picasso. J'aime le beau et le bon. C'est un principe platonicien.



KASBAH TAMADOT

Par Claude Vieillard

Partagez le coin de paradis de Richard Branson

Sir Richard Charles Nicholas Branson, né le 18 juillet 1950 à Shamley Green (Surrey, Royaume-Uni) est un entrepreneur britannique, connu grâce aux nombreux succès qu'il a rencontrés avec sa marque Virgin. On le connaît surtout comme l'ex-propiétaire des Virgin Megastores. Il a aussi créé, entre autres sociétés : Sony Virgin Atlantic (transport aérien), Virgin Cola (sodas), Virgin Direct (produits financiers), Virgin Trains (transports ferroviaires), Virgin Mobile (téléphonie mobile), Virgin Active (salles de sport), Virgin Money (finances), Virgin Galactic (tourisme spatial). Richard Branson est la 261e personne la plus riche du monde selon le magazine Forbes 2009, avec une fortune estimée approximativement à 2,6 G£ (3,9 G\$).



La Kasbah Tamadot se situe au pied des hautes montagnes de l'Atlas, à une heure du centre ville de Marrakech. Cet hôtel magique peut se vanter de ses 24 superbes chambres et suites. Quatre-vingt-dix pour cent du personnel provient des villages berbères voisins et renforce l'impression de résider chez un particulier.

Achetée en 1998 par Sir Richard Branson lors de l'une de ses célèbres expéditions en montgolfière, la Kasbah Tamadot est située aux pieds de l'Atlas à une heure de route de Marrakech (Maroc). Dans le cadre de son engagement envers la communauté,

la Kasbah Tamadot a pris contact avec les dirigeants des communautés locales afin de proposer aux villageois de travailler à la Kasbah Tamadot. La plupart d'entre eux n'avaient jamais travaillé dans un hôtel et savaient encore moins parler anglais. Ils ont cependant été embauchés et formés à toutes les tâches à réaliser dans un hôtel ainsi qu'à la langue anglaise. Tamadot emploie aujourd'hui 120 personnes auxquels viennent s'ajouter 4 mules, 3 ânes et 2 chameaux. La Kasbah Tamadot fait partie de Virgin Limited Edition, des lieux exceptionnels faits pour se ressourcer proposés par Sir Richard Branson.

**Offre pension complète
Jusqu'au
21 décembre 2012**

À partir de seulement 780 Dirhams par personne et par nuit, les hôtes résidant à la Kasbah Tamadot peuvent choisir le supplément de pension complète comprenant le déjeuner et le dîner à la carte. Ces tarifs s'ajoutent aux tarifs quotidiens de l'hébergement avec petit-déjeuner.



Du 19 novembre 2012 au 21 mars 2013 séjournez à la Kasbah Tamadot 4 nuits pour le prix de 3 avec une offre de nuit gratuite. Pour les arrivées du 19 novembre 2012 jusqu'au 21 mars 2013, réservez un séjour de 4, 5 ou 7 nuit et bénéficiez de la dernière nuit gratuite. Les tarifs débutent à MAD 4,600 par nuit sur une base d'une chambre double avec petits-déjeuners inclus, les taxes ainsi qu'une sélection de boissons de votre minibar.





Les chambres

La Kasbah Tamadot offre 27 chambres et suites, incluant neuf luxueuses tentes berbères. Elles ont toutes une décoration différente utilisant des meubles et des antiquités traditionnels marocains ainsi que des objets de la grande collection de Luciano Tempo, ancien propriétaire de la Kasbah Tamadot. En tant qu'antiquaire et architecte d'intérieur reconnu, Luciano a rassemblé ici des objets du monde

entier, la plupart mis en scène dans les chambres. Chaque chambre porte un nom berbère qui la caractérise et vous en dit plus sur son caractère.

La restauration

Avec son bar intime auprès de l'âtre et les vues époustouflantes de sa terrasse, l'impressionnant restaurant Kanoun sert une cuisine marocaine et internationale raffinée. Le nom « Kanoun » est le mot berbère pour le brasero traditionnel

marocain fonctionnant au charbon, fabriqué en argile séchée au soleil.

Les plats servis associent les saveurs marocaines et internationales, accompagnées d'herbes aromatiques et de légumes provenant des jardins et du potager de la Kasbah Tamadot. Dînez en plein air, autour du bassin illuminé par des bougies, sous les étoiles sur la terrasse du toit ou dans un endroit privé en tête à tête !

Noël dans les montages de l'Atlas

Vous êtes las de la routine de Noël? Cette année, vous pouvez vivre des fêtes exceptionnelles. Pour les fêtes de fin d'année, offrez-vous un séjour magique et inoubliable à la Kasbah Tamadot. Vous y découvrirez toute

sorte d'animations et d'aventures pour tous les goûts, allant de promenades dans les alentours avec des guides expérimentés à la dégustation de vins, en passant par la rencontre d'artistes locaux des plus authentiques. Si l'idée de préparer le dîner pour une maison remplie de proches ne vous enchante guère, vous apprécierez

certainement les plats berbères exquis préparés dans la plus pure tradition.

De plus, tous vos repas, boissons et transferts sont inclus dans un package tout compris. Les séjours sont à partir de 1 385 € par personne (sur la base d'une chambre double partagée par deux adultes) et comprennent 3 nuits.



A faire

La relaxation est le maître mot lorsque vous vous rendez à la Kasbah Tamadot. Piquez une tête dans la piscine intérieure ou extérieure à débordement ou travaillez votre service au tennis, au ping-pong ou prenez soin de votre corps à la salle de gym. Pour ceux qui préfèrent des activités plus tranquilles, laissez-vous tenter par un soin au spa ou par le hammam marocain traditionnel, promenez-vous dans les jardins odorants, installez-vous confortablement près de la cheminée du salon ou observez les étoiles au télescope.

Réservations :

Pour le Royaume-Uni : 0800 716 919 (numéro vert) ou +44 (0)208 600 0430

Pour les États-Unis : 877 577 8777

Pour le Maroc : +212 (0)524 36 82 00.



Virgin Limited Edition : des lieux exceptionnels faits pour se ressourcer proposés par Sir Richard Branson. La firme possède une île privée, une retraite dans les montagnes, une réserve animale naturelle, une villa, un catamaran, un chalet, un restaurant et un club de membres privé. Une gamme éclectique, certes, mais tous ces lieux sont uniques et ont pour seul but de créer des expériences sensationnelles. Virgin Limited Edition - un portefeuille luxueux d'hôtels du Virgin Hotels Group Limited.



LA COUR DES LIONS

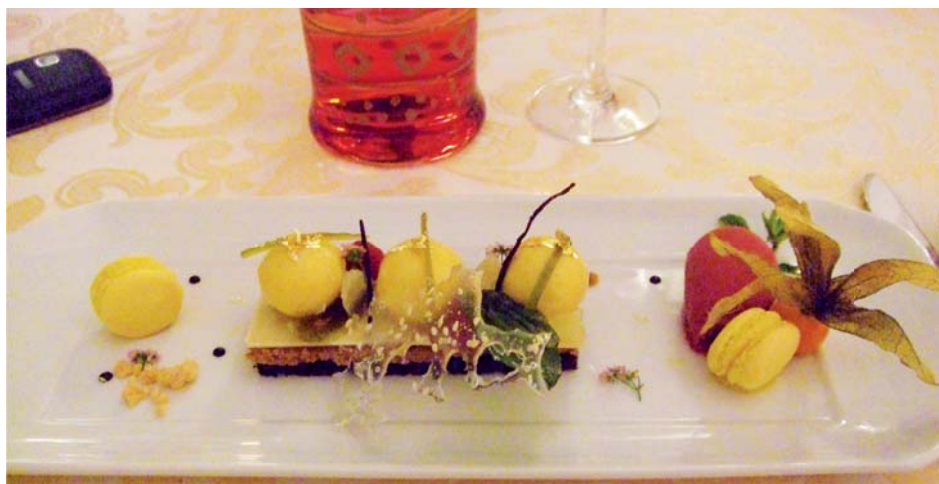
Chef de cuisine : Sébastien Bontour

« Bontour » vraiment bon ! ? Plusieurs articles dans des revues luxueuses pour « pipoules » de tous poils vantant cette nouvelle génération de chefs inventifs et décoiffants, celui-ci en particulier ... Il arrive un moment où le doute vous envahit, retour sur image donc et nouvelle visite à la Cour des Lions.

L'adresse à toujours du chien, installée en étage dans le nouveau Saadi Palace avec vue imprenable sur la vallée de l'Ourika et la montagne désormais enneigée ! Belle carte postale d'un Marrakech qui n'existe presque plus ! En matière de table dans la capitale du Sud, il y a beaucoup de marioles qui emballent leurs cartes anorexiques dans un décor « bistrot » et puis ... Il y a quelques Chefs qui labourent le terrain avec pugnacité « hors le sillon conventionnel », c'est souvent là que patientent des forces vives, une table qui prend du grain, de l'épaisseur, du cuir ... Entre incompréhension du chaland et Thuriféraire hystérique !

Tâtez par exemple de ce menu « dégustation » proposé par le Chef ! Avec description idoine du jeune cadre dynamique Directeur de Salle qui vous indique comment vous devez attaquer la falaise (l'assiette) de la gauche vers la droite .

Par exemple cette entrée d'une sophistication extrême « Déclinaison de foie gras de canard : crème brûlée au foie gras salade herbe à l'huile d'argan amande et pop corn et fleur de coriandre, jus d'orange carotte à la



fleur d'oranger et boule de foie gras mi cuit au pavot, foie gras avec chutney orange gingembre glacé aux agrumes, un pain d'épices maison avec foie gras confit au pavot framboise menthe fraîche, dans la verrine tempura de magret de canard fumé et nem carotte orange », un télescopage inattendu de saveurs, d'émulsions, d'écumes ...

Plus calme (ouf) cette autre proposition bousculant le produit à l'état nature dans ses beaux retranchements : « deux Saint Jacques snakées à la fleur de sel, salsa de grenade ananas vanille et huile d'olive de notre ferme, purée de choux fleur, caviar d'aquitaine émulsion noisette, salade d'herbette à l'huile de noisette » ...

Et ce dessert (presque intouchable tant par le choix des couleurs chatoyantes que la superbe disposition des produits) ... Point d'orgue, feux d'artifice : « feuillantine de citron

en sphère gourmande, mini macaron au citron vert et jaune et sa salsa à la coriandre et sorbet fruits rouges. Feuille de chocolat blanc crème citron, feuilletage. Pointe de chocolat noir Pointe de sirop de citron Sorbet fruits rouges fraise framboise Citron confit Mousse de citron en boules ».

Photos ... Coup d'œil, surprise, grand coup de vent dans la savane !

Quelle cuisine ... une vraie découverte « façon laboratoire de nouveautés ! »

Saadi Palace Casino de Marrakech
Avenue Qadissia Hivernage Marrakech
Pandore pour Resagro

www.pandre-maroc.net
et www.pandre-marochotels.net
P.S. Voyez aussi l'Epicurien le restaurant du Casino du Saadi



CASINO DE MARRAKECH

EPICURIEN
CATSBERG # 1 : 10 Epices
22 #repas : 1
Sat 200ct12 12h 00
Oussama Lounas
Table: 209 CV 10

1 Macaron rouge 3/4	320.00
1 Macaron Normandie	80.00
1 Feuilletage au Canard	140.00
1 Caviar d'Aquitaine	170.00
1 Caviar d'Aquitaine	150.00
1 Fondant de volaille	160.00
1 Stéak All. Foie Verre	60.00

Fot dirhams 1080.00

TVA	Total	HT	Tva
10%	1080.00	981.82	98.18

Res. 12/2007



Votre satisfaction sur toute la ligne

Un professionnalisme pluriel

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

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

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



DEPUIS
1975

PACK HOBOUB



ZARIAA

Semez en toute
sérénité



Le Crédit Agricole du Maroc vous propose le produit
«**ZARIAA**» pour le financement de vos besoins de
production de céréales.



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE