Halieutis : Stratégie et enjeux

Février 2013 15MAD / 4€ / 5$ N°38

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

ADDT | 409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam – 20203 Casablanca

Bien conserver son vin techniques et astuces

Le sucre : production et marchés

Solutions : Quel pétrin pour quel pain?

Photovoltaïque : Risques et sécurité

SALON HALIEUTIS

Rendez-vous du secteur halieutique

AGADIR

13 au 17 Février 2013

www.salonhalieutis.com

Produits de la mer : Quelle valorisation pour une meilleure compétitivité

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohamed VI, que Dieu l'Assiste, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et l'Association du Salon Halieutis vous donnent rendez-vous pour la deuxième édition du Salon Halieutis.

Organisée à Agadir du 13 au 17 février 2013, cette nouvelle édition est placée sous le thème « Quelle valorisation pour une meilleure compétitivité des produits de la mer ».

Consacré comme rendez-vous incontournable du secteur de la pêche maritime, le Salon Halieutis constitue une plateforme d'échange et un espace riche en opportunités d'affaires pour les entreprises nationales et internationales ainsi qu'une vitrine représentative du potentiel du secteur halieutique marocain.

Sponsors & Partenaires

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed Awal Yasso
Ingénieur commercial

Dominique Pereda
Correspondante francophone
E-mail : dpereda@resagro.com
pereda.resagro@gmail.com

Fanny Poun
Correspondante anglophone
E-mail : fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
E-mail : laetitia@resagro.com

Yassir Raissi
Consultant externe

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

Dans le contexte de crise que nous vivons actuellement, l'innovation semble être de mise pour les sociétés qui souhaitent s'en sortir. Elle peut concerner la création ou l'amélioration de produits bien sûr mais également porter sur les procédés de production, les modes d'organisation ou encore les stratégies de vente. Cependant, les innovations technologiques, dédiées aux produits ou aux procédés de production, constituent le cœur de l'innovation, étant le plus directement liées à la production. Par exemple, l'innovation en produits peut consister, pour une société, en l'élargissement de sa gamme d'articles, que ces derniers soient déjà proposés ou non sur le marché. Parmi les principales tendances, nous enregistrons l'introduction d'un produit nouveau sur le marché, marqueur d'une réelle capacité créative des sociétés, les modes d'organisation, et les innovations en marketing qui portent en général sur l'apparence ou les modes de promotion des produits. Les sociétés investissant dans l'innovation, quel qu'en soit le type, ont essentiellement pour objectif d'augmenter leurs parts de marché, ou d'améliorer leurs produits. Ces deux objectifs peuvent bien sûr être liés : améliorer ses produits peut être un moyen de résister à la concurrence et maintenir sa position ou, de manière plus offensive, de gagner des parts de marché. Côté exportation, les sociétés doivent s'adapter à un marché extérieur concurrentiel souvent exigeant. À secteur et taille identiques, innover est une pratique plus répandue parmi les sociétés qui exportent que parmi les autres. En particulier, la proportion de sociétés innovantes en produits varie du simple au triple entre celles dont le marché est régional ou national et celles qui exportent.

Cependant, l'innovation fait face à des difficultés, notamment le coût qui est le premier facteur freinant en matière d'innovations technologiques. Les coûts d'investissement sont élevés et lourds à amortir, dans un contexte de crise rendant plus difficile, par exemple, l'obtention d'un prêt. Entreprendre une activité d'innovation n'est pas sans risque car personne ne sait si le succès sera au rendez-vous et surtout quand. De plus, il existe toujours une incertitude sur la demande, et certains marchés sont déjà dominés par des sociétés mieux établies. Enfin, certaines sociétés sont freinées dans leur démarche d'innovation technologique par une insuffisance de connaissances, un manque de personnel qualifié ou un manque d'informations sur les technologies et les marchés.

Pourtant, en visitant les différents salons marocains ou européens, on sent bien que l'innovation est au cœur des préoccupations. Que ce soit Halieutis, Clim 2013, le Crémai pour ne citer qu'eux, la recherche de produits innovants est une des thématiques principale de ces évènements.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscope

National et International 06
CHR en bref 12

Agroalimentaire

Nouveaux produits 18
Le sucre : production et marchés 20
Emballage et traçabilité 24
Les produits de la mer et le plan Halieutis 26
Risques d'explosion dans les silos de céréales 30
Les champions de la distribution 32

Calendrier des salons 34

Solutions

Une accréditation à l'ONSSA 36
Les pétrins du boulanger 38
Les probiotiques 40
Les coworking centers 42
Le transport des matières dangereuses 44
Le photovoltaïque : risques et sécurité 46
la filière photovoltaïque française 49

Nouveaux matériels 50

CHR

Aménager une salle de conférence 52
Les tendances 2013 en restauration 54
La conservation du vin 56
Les réservations de restaurant par internet 60
L'hôtel Tigmiza à Marrakech 62
Critique gastronomique 66

6ème édition

Cremai

Les Tendances de l'Hospitalité

Salon **International** des **Professionnels** de l'**Hôtellerie, Restauration** & **Pâtisserie-Boulangerie**

19-22 Mars

2013

CASABLANCA

MAROC

O . F . E . C

ÉDITION 2011

- 14 000m² d'exposition
- 200 exposants
- Plus de 600 marques
- Plus de 18 000 visiteurs

Saisissez votre part!

Coupe du Monde de la Pâtisserie Selection Afrique

Bocuse d'Or Séléction Nationale

La 2ème édition de la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie

La 1ère édition de la Coupe d'Afrique de la Boulangerie

Contact :

+212 522 97 95 60

+212 679 25 25 25

cremai@cremai.net

www.cremai.net

Tea Forté : Une collection de thés blancs aux parfums des vergers

Au printemps, Tea Forté dévoile sa nouvelle collection « Garden Harvest White Tea ». Inspirée par les senteurs de jardins et de vergers, cette gamme de thés blancs unit herbes aromatiques, épices sauvages, fleurs et fruits tout juste récoltés. A l'instar du thé vert qui ne connaît aucune fermentation, le thé blanc conserve toutes les propriétés des feuilles fraîches du théier : ses jeunes feuilles sont cueillies avec les bourgeons, alors recouverts de duvet blanc (d'où le le nom du thé) avant d'être séchées au soleil puis à l'ombre. Comme il ne subit aucune cuisson, le thé blanc est très peu oxydé. De plus, n'étant pas roulé, flétri ni torréfié, il conserve pleinement ses arômes et sa richesse en antioxydants. Avec sa collection Garden Harvest White Tea, Tea Forté dévoile cinq nouveaux parfums de thés blancs, délicats et fruités, à déguster chauds au printemps ou glacés tout au long de l'été : pêche-rhubarbe, mandarine-romarin, figue-miel, cannelle-sauge, pomme-gingembre. La Collection Garden Harvest White Tea sera disponible dès le mois d'avril 2013 en Petite boîte de 10 pyramides de thé (assortiment de 2 thés de chaque parfum) ou en Grande boîte de 20 pyramides (assortiment de 4 thés de chaque parfum). Elle est également proposée dans des Boîtes de thé en vrac à double fermeture, conçues pour garantir une conservation optimale du thé et dans un Coffret Single Steeps composé d'un assortiment de 15 sachets de thé en vrac individuels contenant 3g de thé, la dose idéale pour une tasse.

Site : www.teaforte.fr
Blog : esthetismesdeteaforte.com

«Japan Eat Good»

Du 1er au 23 février 2013, les produits culinaires japonais s'installent à la galerie L'Imprimerie, en plein coeur de Paris et du Marais. Une résidence ouverte à tous, où parisiens et gens de passage pourront explorer de nouveaux goûts et de nouvelles idées à associer à leur quotidien culinaire. Dashi, Yuzu, Mirin ? Les visiteurs de «Japan Eat Good» pourront également s'initier aux secrets des ingrédients japonais à travers un programme d'ateliers de cuisine, de dégustations et de rencontres, concocté par le magazine Fricote, et avec les bons acteurs du «manger bon» nippon. Une sélection de produits d'importation soigneusement dénichée par l'équipe de Japan Eat Good complétera l'expérience. «Japan Eat Good», à découvrir sur place et à emporter chez soi !

Nouveau combiné CUPsl 3221 finition silver

Liebherr présente son nouveau combiné CUPsl 3221 pensé pour les jeunes foyers et les couples dynamiques à la recherche de design moderne. Exclusivement développée par la marque, la finition lisse Silver permet de proposer un «look alu» gris métallisé, qui constitue une alternative aux tout-inox ou blancs conventionnels. Traité anti-traces, ce matériau tendance s'adapte à un usage intensif et résiste aux assauts du quotidien. En harmonie avec les meubles aux finitions laquées et ou jouant le contraste avec des coloris plus boisés, il confère clarté et coup d'éclat à la cuisine ! De classe A++ et d'un volume utile de 284 litres, il répond également à leurs attentes d'économies et d'une capacité appropriée si la famille s'agrandit ! Ergonomique, cet appareil regorge d'équipements ingénieux qui facilitent son utilisation : deux bacs à légumes de grande capacité, la modularité sans limite avec la cuve Easyclean et le système Variospace, la limitation du givre grâce à l'évaporateur Smartfrost, des clayettes et une contreporte en verre, un éclairage latéral...

+212(0) 522 279 016

Gail's Artisan Bakery ne connaît pas la crise

Qu'on en commun Jude Law, Claudia Schiffer et Tim Burton? Ils viennent régulièrement s'approvisionner chez Gail's Artisan Bakery, une enseigne anglaise de boulangerie. Selon Tim Molnar, ancien de la City et l'un des deux créateurs de l'enseigne, « avec la crise, les gens - même les stars – achètent moins de Ferrari ou de lave-linge mais continuent néanmoins de s'offrir des petits plaisirs comme du pain ou des pâtisseries ». Une analyse conforté par le succès de Gail's Artisan Bakery, malgré un contexte de consommation plutôt morose. L'enseigne compte treize unités et emploie 200 personnes pour un chiffre d'affaires de 9,3 M€).

gailsbread.co.uk

1er flashmob au Maroc pour Coca Cola

Coca-Cola Maroc a crée l'évènement de l'année 2013 en organisant au Morocco'mall à Casablanca un évènement qui est une première au Maroc. En effet, pour célébrer le lancement du nouveau Fanta avec sa nouvelle formule, Coca-Cola Maroc a invité les jeunes fans à participer au plus grand Flashmob jamais réalisé localement. Plus de 200 danseurs professionnels ont ainsi performé des chorégraphies à la Gangnam style, la danse qui a rapidement conquis le jeune public, incitant le public présent à participer à la danse et à jouir d'un moment de Fun et de plaisir, à la façon Fanta. En s'appuyant sur cette stratégie d'innovation, la marque Fanta démontre sa capacité à se renouveler pour être toujours plus proche des envies et des modes de vie des jeunes consommateurs.

coca-cola.ma

Mauvaise nouvelle pour l'export de la volaille française

La décision annoncée par la Commission européenne en fin de semaine dernière est une très mauvaise nouvelle pour la filière volaille française export : le montant des aides passe de 217 euros par tonne à 108,5 euros. Une baisse de moitié en ce début d'année, alors que le montant avait déjà été diminué en octobre 2012 (passant de 325 euros à 217 euros). La Commission justifie sa décision par le dynamisme actuel du marché de la volaille. En clair, les restitutions ne seraient pas aussi nécessaires dans un contexte où les exportations ont augmenté de 44% entre 2008 et 2011. Mais les intéressés ont une autre explication. Pour la FIA (Fédération de industries avicoles), les arguments retenus par la Commission européenne sont « non fondés ». En effet, « ils ne tiennent pas compte de l'évolution défavorable de la parité euro/dollar, de la récente et forte augmentation du fret maritime, du coût élevé des matières premières et de la réalité des marchés ». Même constat pour la CFA (Confédération française de l'aviculture) pour qui cette décision repose « sur une perception erronée de la réalité de la situation ».

Création de Bonnet Thirode Grande Cuisine

Le plus grand réseau français de vente et d'installation de matériel pour grande cuisine, Bonnet Thirode Grande Cuisine, a vu le jour fin 2012. Il est issu du regroupement des sociétés Thirode et Bonnet.

Ce regroupement réaménage donc le groupe Horis :

- un pôle industriel comprenant les activités recherche et développement, les trois usines de fabrication situées en France (TGCP, CEMA et Maestro) ;
- un pôle distribution et installation de cuisines professionnelles réparti sur tout le territoire, avec quinze agences dédiées et une cinquantaine de distributeurs partenaires;
- un pôle dédié au service après-vente avec Horis Services et ses 220 techniciens.

BONNET THIRODE Grande Cuisine

bonnet-thirode.com

Le groupe Soufflet confirme sa vocation à l'export

Avec un chiffre d'affaires à l'export s'élevant à 1,436 milliard d'euros, le Groupe Soufflet se hisse à la 2ème place des exportateurs français dans l'agroalimentaire et à la 10ème des entreprises françaises à l'export. Dans le classement de la revue Le Moniteur du Commerce International (le MOCI), qui publie le Top 100 des entreprises exportatrices françaises, figurent 3 entités du Groupe Soufflet. Il s'agit de Soufflet Négoce, Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture. Groupe familial depuis sa création en 1900, Soufflet a fait de la maîtrise des filières blé et orge une spécialité reconnue partout dans le monde. Le Groupe, dont le siège est situé à Nogent-sur-Seine, dans l'Aube, est aujourd'hui un acteur européen et mondial incontournable.

Les filières blé et orge ne sont pas les seules activités exportatrices du Groupe Soufflet. Soufflet Alimentaire, filiale située à Valenciennes, spécialisée dans les Riz et Légumes secs, et Lyven, située à Caen, jeune entreprise spécialisée dans la production d'enzymes par Fermentation en Milieu Solide, poursuivent elles aussi leur développement à l'export.

soufflet.com

5th Edition

LARGEST EXHIBITION on
Agriculture, Farm Machinery, Dairy,
Poultry, Livestock Equipment &
Agri Processing Technology

Agri Tech India 2013

23-24-25, August, 2013
Bangalore, INDIA

Book your stall now !

Organized by :

Media today group

Supported by* :

Ministry of Agriculture (Govt. of India)

NHM
National Horticulture Mission (MOA, Govt. of India)

Horticulture Mission for North East & Himalaya States (MOA, Govt. of India)

NHB
National Horticulture Board (MOA, Govt. of India)

National Mission on Micro Irrigation

Irrigation Association of India

Focus Countries :

Turkey italy CHINA

Media Today Pvt. Ltd.
(Exhibition Div.): T-30, 1st Floor, Khirki Extn., Malviya Nagar, New Delhi - 110017
Ph.: +91-11-26682045 / 65656554, Telefax : +91-11-26681671
E-mail : agritechindia@gmail.com, Web.: www.agritechindia.com

*Proposed

3 nouveautés pour Andros Restauration

A l'occasion du Sirha 2013, Andros Restauration a lancé trois gammes de produits à destination des professionnels de la restauration collective et commerciale. Ainsi, Force+, la réponse d'Andros Restauration aux problèmes de dénutrition, les nouvelles variétés de garnitures pâtissières, et les solutions pour préparer des desserts aux fruits viennent compléter l'offre en produits finis, fruitiers ou laitiers, toujours dans un même objectif de qualité. En accompagnant les Chefs dans la réalisation de desserts ou de pâtisserie, Andros Restauration entend être le partenaire fruitier et laitier privilégié des professionnels du secteur.

androsrestauration.fr

Dindy décroche la labellisation HALAL

Banchereau Maroc, entreprise spécialisée dans la fabrication de charcuterie sous la marque Dindy, a rejoint depuis quelques jours le cercle très fermé des entreprises marocaines qui ont réussi à décrocher la labellisation HALAL. En effet, Dindy est la première marque dans son secteur à se voir octroyer la prestigieuse labellisation, remise par l'Institut Marocain de Normalisation, et applicable sur l'ensemble de ses produits : mortadelle, saucisson, charcuterie, rillettes et conserves.

Filiale de Zalagh Holding, seul groupe avicole totalement intégré au Maroc, Banchereau Maroc poursuit sa stratégie de développement en anticipant et en répondant aux normes les plus strictes en matière de sécurité alimentaire, avec la certification ISO 22000, et en matière de satisfaction du consommateur via un système qualité garantissant la traçabilité pour tous ses produits, du grain jusqu'à l'assiette.

Robotisation culinaire

Les distributeurs sont en vogue avec la chaîne Sprinkle et ses distributeurs de cupcakes ou McDonalds et ses machines qui transforment les pommes de terre en chips chaudes et salées.

Un pacte français en 2013 contre le gaspillage alimentaire

Le programme « Save Food » contre les pertes mondiales de denrées alimentaires, initié par la FAO au salon Interpack 2011, a généré des répercussions dans tous les pays. La France, en vue du Pacte national qui sera signé au mois de juin prochain, vient de lancer une série d'opérations pilotes, sous la férule du Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Fruitylife : informer les consommateurs sur la sécurité et la salubrité des fruits et légumes européens

Trois millions de consommateurs contactés dans plus de 800 points de vente en Italie, en France et en Allemagne. Le bilan de la promotion en magasin est donc positif pour cette première année d'activité sur les trois que durera la campagne Fruitylife : Des fruits et légumes sains en toute sécurité, un itinéraire de découverte et d'information dédié aux fruits et légumes et coordonné par Alimos. Objectif de cette initiative co-financée par l'Union Européenne, le Ministère italien des Politiques Agricoles et Alimos : rassurer et informer les consommateurs en Italie, en France et en Allemagne sur la sécurité et la qualité des fruits et légumes de la communauté, la traçabilité de la filière, promouvoir leur consommation et encourager une alimentation saine, équilibrée et savoureuse.

fruitylife.eu

Auchan ouvre son 50ème hypermarché en Chine

Le groupe développe en Chine son enseigne d'hypermarchés Auchan : les magasins sont implantés dans les régions de Shanghai, de Pekin et de Chengdu. Un partenariat a également été établi avec le groupe RT Mart qui possède des hypermarchés à son enseigne. Leaders en prix sur leurs zones de chalandise, les hypermarchés Auchan proposent une offre large : premiers prix Pouce, produits saisonniers (notamment en textile et pour la rentrée des classes), gamme de produits à marque Auchan, produits frais issus d'une agriculture durable...

groupe-auchan.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

La future station de Taghazout

Hyatt Hotels Corporation va collaborer avec la Société d'aménagement et de promotion de la station de Taghazout, au Maroc, pour ouvrir, fin 2014, l'hôtel Hyatt Place Taghazout. Cet hôtel comptera 150 chambres. Les premiers aménagements de cette station, située à quarante minutes de l'aéroport d'Agadir, comprendront un hôtel, un spa marocain, un terrain de golf de 18 trous, une école de surf, une médina, des résidences, ainsi qu'une ferme de 80 hectares, sur une superficie de 615 hectares. Ce projet, qui se développera sur quinze ans, fait partie du plan stratégique « Vision 2020 » lancé par le gouvernement pour développer le tourisme.

Marina de Casablanca : les premières livraisons en 2013

Avec son futur palais des congrès, ses tours de bureaux, son port de plaisance, son centre commercial, ses hôtels et ses résidences de luxe, la Marina de Casablanca, encore en chantier, affiche la couleur : devenir un nouveau centre d'affaires moderne et touristique. En 2013, 260 000 m² de surface construite (sur un total de 672 000 m²), principalement des bureaux et des appartements, seront livrés : une première tranche au premier semestre, une seconde à la fin de l'année. Le programme se répartit en bureaux (33%), résidentiel (30%), hôtellerie (12%), commerce (15%), équipements de loisirs, services et animation (10%).

L'année 2013 verra aussi le démarrage des travaux du centre commercial (60 000 m² SHON), de trois unités hôtelières et du palais des congrès.

Quasiment achevé, le port de plaisance doit encore être équipé. Destiné aux navires de luxe, il sera opérationnel en 2015.

casablancamarina.ma

Sparkler dresse une typologie de la clientèle de luxe sur Facebook

C'est facebook qui a commandée cette étude, réalisée par l'agence de conseil en stratégie de marque Sparkler. Le but : voir comment via facebook, les hôtels de luxe peuvent notamment atteindre une clientèle à haut pouvoir d'achat.

L'étude a montré que cinq types de clients aisés existent sur Facebook :

- L'insatiable : il pense que les réseaux sociaux sont un outil fondamental au niveau professionnel et personnel. Il a un fort pouvoir d'influence. Il utilise notamment Facebook comme source d'information, sur les marques.
- Le spécialiste : ce client qui voyage souvent est très attaché à la confidentialité de ses propos. Il ne s'attache pas à ce que disent les marques sur Facebook. Il se fie aux points de vue de son réseau, composé uniquement de connaissances et amis.
- Le résident : il utilise Facebook au quotidien comme outil de communication. Il regarde son compte chaque jour et est très actif. Il suit les recommandations de ses amis. Il fonctionne avec des marques de référence qu'il affectionne.
- L'observateur : il est plus prudent et réserve ses connections à sa famille et ses amis. Facebook ne lui sert pas à créer un lien avec les marques.

Le sceptique : il a créé un compte mais reste très ne croit pas trop aux réseaux sociaux. Il ne s'engagera pas auprès des marques.

Etude réalisée auprès de 1991 répondants en Allemagne, France et Royaume Uni.

10ème Salon du Management par la Qualité et la Certification

SOLUTECHQ, le Salon du Mangement par la Qualité et la Certification, tiendra sa 10ème édition, du 14 au 16 mars 2011 aux Forums de l'Hôtel Hyatt Regency de Casablanca, sur le thème :

« *Gestion des Risques et Pérennité de l'Entreprise* » : Le choix du thème a été dicté par le fait que la prévention des risques et la protection des personnes et des biens constituent une préoccupation grandissante des entreprises et organismes de plus en plus soucieux de leur pérennité.

Parallèlement, les normes, réglementations et technologies liées à la sécurité en général et à la prévention des risques en particulier connaissent un développement rapide.

SOLUTECHQ 2013 sera l'occasion de réunir sur une même plateforme, des experts nationaux et internationaux pour, d'une part, présenter les nouveaux outils de management de la qualité notamment leurs atouts, d'autre part débattre de sujets portant sur :

• Les risques encourus par les entreprises en non-conformité
• Le Développement Durable, comme nouveau levier de performance
• La prévention et la protection des hommes, des biens, des informations et des données
• Risques professionnels et environnementaux, sur la santé et bien être au travail.
• Les meilleures pratiques et solutions en Risk Management
• Les Normes « Sécurité » et les Nouveaux Référentiels
• De la gestion du risque au développement d'opportunités...

L'espace experts abritera pour cette édition une cinquantaine d'opérateurs parmi lesquels des Cabinets Conseil et d'Audit, des Organismes Certificateurs et des Cabinets Conseil en Gestion des
Rendez-vous est pris pour toutes les entreprises certifiées, en voie de l'être ou en quête de solutions et d'expertises dans le domaine de la qualité et de la certification.

Du 14 au 16 mars 2013
Forums de l'Hotel Hyatt Regency - Casablanca
solutechq.org
solutechq@autograph.ma
06 73 09 03 02

Roger Federer nouvel ambassadeur de Moët & Chandon

Moët & Chandon a le plaisir d'annoncer Roger Federer comme nouvel ambassadeur de la Maison. Roger Federer, par l'aura que lui confèrent ses brillantes victoires et l'élégance de sa gestuelle, est le parfait ambassadeur pour Moët & Chandon qui incarne le succès, l'élégance et un style éternel depuis près de 270 ans. Deux icônes mondiales qui se réunissent ainsi pour sceller un partenariat unique.

Moët & Chandon, le champagne le plus aimé au monde, et Roger Federer, icône mondiale du sport et du style, partagent les valeurs d'excellence, d'élégance et générosité qui sont les socles de tout ce qu'ils entreprennent. En tant que nouvel ambassadeur de la Maison, Roger Federer détiendra une place centrale dans la prochaine campagne de publicité de la marque qui sera révélée en mars 2013.

moet.com
youtube.com/moet
facebook.com/moet

Restaurant Week à New York

Plus de 300 restaurants new-yorkais ont proposé pendant quelques semaines culinaires des menus composés de 3 plats à tarifs réduits : 24 $ le déjeuner, 35 $ le dîner. L'occasion de découvrir ce que proposent les meilleurs chefs de la ville. De la brasserie au restaurant gastronomique, tous les types d'établissements étaient représentés. C'était bel et bien la fête de la gastronomie dans la Grosse Pomme.

Chaque année fin janvier début février

nycvisit.com/restaurantweek

Slow Food Maroc

Un réseau solidaire est né en 2009 en Italie sous l'impulsion du mouvement Slow Food : l'alliance entre des chefs cuisiniers et des petits producteurs. Le projet réunit aujourd'hui 290 restaurants et cafés italiens qui se sont engagés à valoriser les produits du terroir des petits producteurs.

Les chefs de l'Alliance défendent la philosophie de Slow Food pour une alimentation « bonne, propre, et juste » : ils choisissent les matières premières locales, cuisinent avec des produits de saison et travaillent directement avec les petits producteurs pour mieux les connaitre et les valoriser. Ils s'engagent en particulier à utiliser au moins trois produits des petits producteurs dans leur menu, en favorisant les produits de terroirs de leur région et en inscrivant le nom du producteur qui les a fourni.

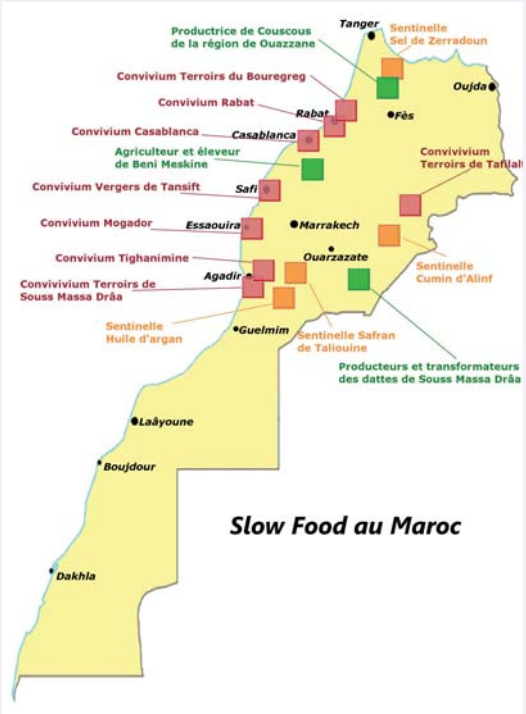
L'idée de s'inspirer de ce réseau italien au niveau du Maroc pour créer un projet propre adapté aux spécificités du pays et de ses régions.

L'association Slow Food Maroc parrainera ce réseau d'alliance et l'organisme public Maroc Taswiq, en tant plateforme commerciale solidaire, sera l'interface de collecte auprès des producteurs et d'approvisionnement auprès des restaurateurs.

Les objectifs de l'alliance :

- Rapprocher les producteurs des consommateurs
- Offrir plus de visibilité aux producteurs et aux restaurateurs qui utilisent des produits « bons, propres, et justes ».

slowfoodmaroc.org



LG Electronics : 10 récompenses

Proclamé champion de l'innovation et du design, LG Electronics a remporté 10 des prestigieux « 2013 International CES® Innovations Awards » dont celui de la « Meilleure innovation » en écrans vidéo pour son nouveau téléviseur ultrahaute définition de 84 pouces qui offre une résolution quatre fois supérieure à celle des téléviseurs HD LED d'aujourd'hui.

Les produits LG d'électronique grand public, de téléphonie mobile et d'électroménager ont été distingués dans six catégories extrêmement disputées : Écrans vidéo, Lecteurs multimédia portables et accessoires, Systèmes domotiques intégrés et Audio/vidéo multi-pièces, Enceintes pour home cinéma, Appareils électroménagers et Téléphonie mobile.

lg.com/ma

L'hôtel La Mamounia distingué par Travel and Leisure

Après la Gold List du Condé Nast Traveller, l'hôtel 5 étoiles La Mamounia (à Marrakech) a été sélectionné par la revue américaine Travel + Leisure dans la liste des 500 meilleurs établissements au monde pour 2013 (T+L 500). La Mamounia est par ailleurs le seul hôtel marocain à y figurer.

+212 24 38 86 00

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 Cyprès 20250 Ain Sebâa T: +212 522 66 67 70 F: +212 522 66 67 71 E: info-ma@ipsenlogistics.com

Starbucks sur le marché du thé

La chaîne de cafés américaine Starbucks (SBUX) a racheté la chaîne de magasins de thé Teavana (TEA) pour environ 620 millions de dollars en numéraire, affichant l'ambition de «réinventer» le marché de cette boisson comme il l'a déjà fait pour le café.
Teavana, entreprise centrée sur des produits haut de gamme, dispose d'un important réseau d'environ 300 magasins de thé en vrac et d'objets qui lui sont liés, basés essentiellement dans des centres commerciaux. Elle vend aussi ses produits sur internet.

Starbucks a l'intention de continuer à étendre ce réseau de magasins, dans lesquels il veut créer un bar à thé unique, dans lequel ils créeront des boissons personnalisables au thé chaudes et froides.
En revanche, les cafés Starbucks ne seront pas vendus dans les boutiques Teavana.

JW Marriott Marquis à 355 m du sol

L'hôtel JW Marriott Marquis Dubaï, considéré comme le plus haut du monde, à 355 m du sol, ouvrira dans sa totalité au public, en février 2013. Construit sur deux tours, seules 804 chambres et suites, et trois des neuf restaurants sont accessibles actuellement. En février 2013, les neuf restaurants ouvriront ainsi que les cinq bars et tous les salons.

marriott.fr

Promark organise sa 1ère convention

Promark, société de distribution de matériels et d'équipements C.H.R., a organisé sa 1ère convention annuelle le 21 décembre 2012 au Kenzi Farah Hôtel de Marrakech.
Avec l'assistance du Cabinet Conseil f2bm, la Direction Générale a présenté à l'ensemble de son personnel sa vision stratégique pour la période 2013-2014 : la consolidation de ses résultats et les perspectives de son développement dans la cadre d'une gestion citoyenne et transparente dans le respect de ses clients, son personnel, ses partenaires et de l'environnement.

promark.ma

5 hôtel à Dubaï pour Mövenpick Hotels & Resorts

Mövenpick Hotels & Resorts vient d'ouvrir son cinquième hôtel à Dubaï, devenant le premier groupe hôtelier international à opérer dans le quartier d'Al Mamzar de Deira. Le Mövenpick Hotel Apartments The Square, dispose de 180 chambres supérieures et deluxe, ainsi que d'appartements d'une à deux chambres. Ce cinquième hôtel correspond à la stratégie d'extension du groupe dans la ville, dans le quartier central de Deira où les hôtels bénéficient d'un taux d'occupation en hausse, aux alentours de 80 % tout au long de l'année.
Avec un taux d'occupation moyen de 86 % en 2012, Mövenpick Hotels & Resorts poursuit son expansion géographique aux Émirats arabes unis puisqu'un sixième hôtel, le Jumeirah Lake Towers, ouvrira dans le courant de l'année 2013.

m.moevenpick-hotels.com

FORUM BATINNOV EST

HABITAT INNOVANT ET CONSTRUCTION DURABLE

LE RDV INCONTOURNABLE DES DECIDEURS ET PRESCRIPTEURS

2ème édition

OUJDA - 22 et 23 mars 2013

BÂTIMENT : UNE NOUVELLE IMPULSION DURABLE

INSCRIPTION CONFÉRENCE
05 34 92 76 81 en ligne www.forum-batinnov.com

Partenaires Institutionnels

Région de l'Oriental

ROYAUME DU MAROC ORDRE DES ARCHITECTES CONSEIL REGIONAL DE L'ORIENTAL OUJDA

ADEREE

Avec le soutien de

REGION CHAMPAGNE ARDENNE

EDF collectivités

Partenaires Media

CAP RADIO

RESAGRO Le mensuel des décideurs

Organisateur

AGORA EXPO

Nouveaux produits - Nouveaux

Coffrets cœurs pour amoureux de thés Sencha

Thé vert nature du Japon, vif et frais aux notes végétales, iodées.
Mango Peach : Thé vert Sencha délicieusement parfumé à la pêche et à la mangue..
Jasmin : Thé vert parsemé de fleurs de jasmin. Le plus ancien des thés parfumés de Chine.
Moroccan Mint : Thé vert de Chine « gunpowder » allié à des feuilles de menthe «Nanah», la plus délicate variété du Maroc.
Oasis : Thé vert de Chine parsemé d'écorces d'orange, de pétales de rose, de fleurs de carthame et de soucis. Véritable hymne au voyage.
Le coffret est disponible en petite boîte de 5 pyramides de thé ou en grande boîte de 12 pyramides.
Site : teaforte.fr - Blog : esthetismesdeteaforte.com

Papierusse®

On connaît le fromage prédécoupé en tranche, si facile à utiliser. Petrossian invente sa version luxe : une fine feuille de caviar en sachet individuel sous-vide, calibrée en carrés de dix centimètres de côté. L'utilisation ? La plus simple : entre deux tranches de pain pour faire un incroyable sandwich caviar. Mais on peut aussi le découper à sa guise pour de nombreuses présentations visuellement originales et particulièrement goûteuses. Sur des oeufs mollets ou pour recouvrir de fines omelettes à rouler sur elle-même, pour des makis haute couture, avec des poissons pour en souligner le goût... là encore l'imaginaire fait merveille.
Grand Prix Sirha Innovation 2013 - « Catégorie Produits »

Petrossian - +33 1 44 89 67 58

Le Crois'sandwich

Le Crois'sandwich, un support inédit pour créer des sandwichs modernes et élégants, à la texture moelleuse et croustillante. Délifrance innove avec le Crois'sandwich, moelleux comme un pain viennois, croustillant comme un croissant ! Fabriqué avec de la farine complète de blé, des graines de lin, de pavot et de tournesol, il offre un bon goût de beurre et de céréales, un décor original avec des graines de lin, de tournesol, et de flocons d'avoines. Il est sans colorants ni arômes artificiels et source de fibres.
Grand Prix Sirha Innovation 2013 - « Catégorie Produits »
Délifrance - +33 1 49 59 22 56

Malongo

Malongo propose encore plus d'exotisme avec ses quatre nouveaux crus rares (avec toujours la défense des cafés issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique:
- Sao Tomé, le café du milieu du monde ;
- Congo, le café du bord du Lac Kivu ;
- Cuba, le café d'un terroir protégé Fleur de Yateras ;
- Laos, le café du plateau des Bolovens.

malongo.com

Les Fromages «Terroir» surgelés IQF

Rians Restauration a mis au point une gamme de Fromages « Terroir » surgelés « ingrédients » ainsi qu'une gamme de Fromages « Terroir » surgelé « fin de repas ». Gain de temps, facilité d'utilisation et de conservation sont les atouts de cette gamme de produits surgelés.
Ces véritables fromages « Terroir » produit en France conservent toute leur saveur en gardant un goût authentique! La gamme est large et il y en à pour tous les goûts!
- Des palets de chèvre affinés et crémeux de 7, 15 ou 20g,
- des bouchons frais de 8,3g ,
- le Crottin de Chavignol AOP de 60g
- le Roussin au marc de Bourgogne 30g,
- le Chevrac du Périgord 25g e
- le Chevrillon du Berry 25g

Autant de fromages pour ravir l'ensemble des besoins des industriels et restaurateurs!

rians.com/restauration.php

Les huiles infusées

Fort de son savoir-faire agricole associé à un procédé d'infusion spécifique, Darégal lance une gamme d'huiles infusées pour les professionnels de la restauration.
Ce savoir-faire unique nous permet de garantir une huile dont le profil aromatique est fidèle à la plante fraîche.
Les huiles infusées sont 100% d'origine naturelle. Nous garantissons une traçabilité complète et une qualité constante.
Gamme : basilic, ail, menthe douce et d'autres à venir
Base : huile de tournesol
DLUO : 1 an à température inférieure à 20°C

daregal.fr

FrêLug
Le Légume fraichement 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

Le sucre : Production et marchés

Le sucre que nous consommons est un sucre industriel. Il est obtenu soit à partir de la canne à sucre ou encore des betteraves sucrières, soit les deux végétaux ayant la plus forte teneur en sucre. La société Cosumar est l'unique opérateur sucrier marocain. Elle est présent sur tout le territoire et assure la production, le conditionnement et la commercialisation du sucre.

Claude Vieillard

La fabrication du sucre

Le sucre ou saccharose est extrait de la betterave sucrière ou de la canne à sucre, des plantes qui possèdent la particularité d'emmagasiner du saccharose, résultant de la synthèse chlorophyllienne, et de le stocker sous forme de solution aqueuse dans les cellules, sans en modifier la composition. Ces plantes accumulent le sucre, au niveau de la racine pour la betterave ou de la tige pour la canne.

La sucrerie est une industrie de séparation, qui permet d'isoler le sucre des autres constituants de la betterave ou de la canne. Cette séparation est rendue possible grâce à la succession d'opérations (A noter que les végétaux doivent être traités immédiatement, maximum : une demi-journée après la coupe, afin de ne pas perdre trop de leur teneur en saccharose) :

- Le pesage : Une fois récoltées, les cannes à sucre comme les betteraves vont être pesées et leur teneur en sucre estimée. Cette étape sert à savoir si la quantité de sucre produite sera conséquente et à définir le cours des plantes ou leur prix au kilogramme.
- La réception et le lavage : Ils permettent d'éliminer les impuretés extérieures (terre, pierre, herbes,...). Le matériel utilisé à cet effet est en principe constitué d'un trommel, d'un épierreur et d'un tapis balistique.
- Le découpage : Les racines sont découpées en «cossettes» de un à deux millimètres d'épaisseur, ce qui va permettre, au cours de la phase de diffusion, d'augmenter la surface de la racine en contact avec l'eau chaude et donc d'accroître la proportion de sucre récupéré.
- La diffusion : C'est l'extraction du sucre des cellules de la canne ou de la betterave en limitant le transfert des impuretés. Les cossettes sont expédiées dans un diffuseur où circule de l'eau chauffée à 70°C environ qui se charge en sucre en traversant les tranches. L'opération dure environ une heure.
- L'épuration et la filtration : Elles permettent d'éliminer les impuretés dissoutes. Ce processus se fait généralement par chaulage simple (défécation) dans le cas de la canne à sucre ou de chaulage et carbonatation dans le cas de la betterave sucrière. L'ajout de lait de chaux et de dioxyde de carbone entraîne une précipitation des impuretés (décantat). Le tout est ensuite filtré.
- L'évaporation et la cristallisation : Elles permettent d'éliminer l'eau et aboutissent au sucre tel que nous le consommons. Le dégagement de vapeur d'eau va entraîner la concentration du

Comment détermine-t-on la qualité d'un sucre ?

Afin de déterminer la qualité du sucre, tous les pays s'engagent à respecter des critères analytiques portant sur :

- la pureté d'un sucre
- l'aspect ou le type de couleur
- la coloration en solution
- la teneur en cendres

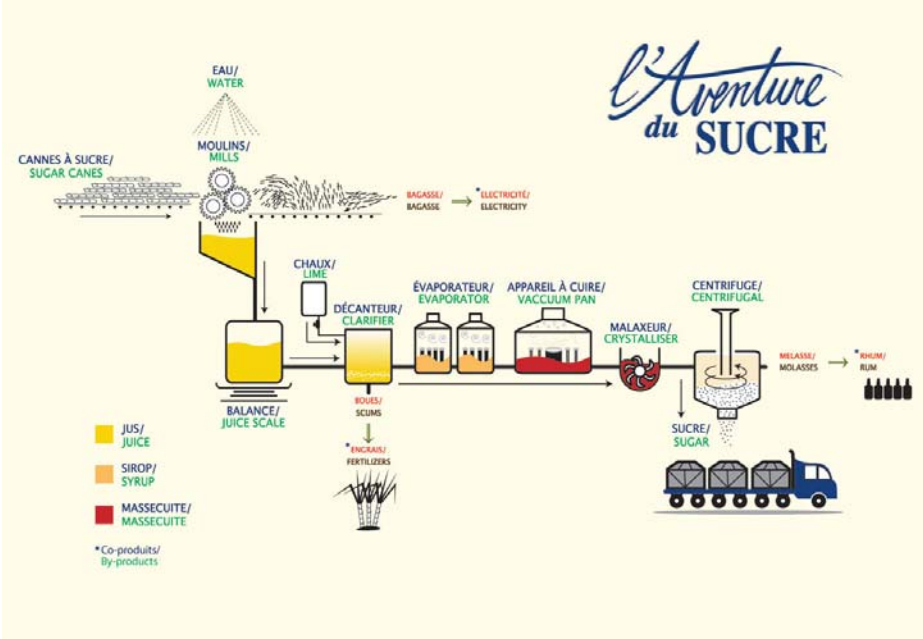
jus sous forme de sirop (60% à 70% de saccharose) qui va entrer dans le processus de cristallisation. Pour cela, il est déversé dans une cuve sous-vide à une pression d'environ 0,2 bar et maintenu à température inférieure à 80°C (ce qui évite la caramélisation et permet l'évaporation). Le sirop continue à se concentrer jusqu'à formation des cristaux. Une fois que les cristaux ont atteint la taille et la quantité désirées, le mélange (masse cuite) passe dans des essoreuses afin de séparer les cristaux de l'eau encore présente.

- Le séchage et le conditionnement : Ils parachèvent ce long chemin parcouru depuis la betterave ou la canne. Les cristaux appelés aussi sucre de premier jet sont finalement séchés sous vide, puis stockés dans des silos. Ils contiennent 99,9% de saccharose.
- Les dernières étapes avant la vente sont le tamisage, le classement, le pesage ainsi que le stockage du sucre sous des formes variées (dans des lieux bénéficiant d'une humidité relative de 65% environ).

Interview exclusif : Les représentants de la société Cosumar répondent à nos questions

A partir de quelles plantes fabriquez-vous le sucre chez Cosumar ?
Le sucre produit localement au Maroc est fabriqué à partir de la betterave à sucre et de la canne à sucre.

Où vous procurez-vous cette matière première?
La filière sucrière regroupe 80 000 agriculteurs et 80 000 ha d'exploitation à l'échelle nationale, à raison d'1ha/ agriculteur en moyenne. Le Royaume produit 3 millions de tonnes de betterave et 1 million de tonnes de canne à sucre pour une valeur globale évaluée à près de 2 milliards de DH.
Cosumar a la responsabilité d'assurer l'approvisionnement régulier du pays en sucre à hauteur de 1,2 millions de tonnes/an (besoins du marché). Il garantit la disponibilité du sucre sur le marché national dont 45% issu de la production locale et 55% à partir du raffinage du sucre brut importé.



Quels sont vos procédés de production?
L'outil industriel permet d'assurer la transformation des plantes sucrières locales d'une part et le raffinage du sucre brut importé, d'autre part. Il a une capacité de production annuelle de traitement des plantes sucrières estimée à 4,5 millions de tonnes.
Pour le raffinage, la capacité de traitement est de 1 million de tonnes par an de sucre brut. La capacité de traitement installée totale est ainsi de 1 650 000 de t. de sucre blanc par an.

Quels conditionnements proposez-vous?
Cosumar conditionne le sucre sous quatre formes : le Pain de sucre, le lingot, le morceau et le granulé en plusieurs formats. Le Groupe Cosumar accorde également de l'importance aux valeurs culturelles traditionnelles marocaines notamment pour le pain de sucre qui véhicule une forte symbolique et qui a fait l'objet au courant des dernières années d'une modernisation du procédé de fabrication et d'un remplacement progressif des anciens procédés manuels.

L'indice des cours du sucre a légèrement reculé entre novembre et décembre 2012, passant de 274,5 points à 273,8 points. Des prévisions de production excédentaire sur la campagne 2012/2013 ont appuyé la baisse des cours du sucre : selon France Agrimer, la production mondiale devrait atteindre 177 millions de tonnes (Mt), soit 6 Mt de plus que les besoins de consommation. La hausse de la production attendue au Brésil et en Chine, respectivement premier et quatrième producteurs mondiaux, y a contribué.

Idée reçue
Le sucre consommé sans excès ne fait pas grossir. Un morceau de sucre ne contient que 28 kcal. C'est sa consommation excessive et répétée qui peut à terme porter préjudice à la santé. L'important est donc de contrôler ses habitudes alimentaires afin d'équilibrer gourmandise et besoins réels. Pour rappel, une alimentation raisonnée doit être constituée de 30 à 35 % de lipides, 10 à 15 % de protéines et 50 à 55 % de glucides.

Quelle est la consommation de sucre au Maroc?
La consommation du sucre au Maroc est de 1,2 millions de tonnes par an à raison d'une moyenne de 35 kg/ an par habitant, avec une progression moyenne annuelle de 1,8%

Quelle est la part des importations?
Les importations se font en fonction de la production nationale. Elles se situent en moyenne à 55 % des besoins du marché en sucre.

Comment peuvent-elles être réduites?
En 2008, l'Etat marocain et la FIMASUCRE ont signé un Contrat programme dans le but d'améliorer les performances agricoles, d'accroitre les performances industrielles, d'améliorer le service de l'eau d'irrigation, de renforcer les actions de R&D et les circuits de commercialisation des produits.
L'objectif étant d'améliorer la part de la production nationale issue du plan sucrier. Ainsi, ces réformes ont permis de réussir plusieurs réalisations à savoir:
Le développement de la semence monogerme tolérante à la rhizomanie et sa généralisation. Son taux de réalisation a atteint 82 % en 2012 contre seulement 4 % en 2006.
Le développement de la mécanisation grâce à la création de plus de 20 sociétés de prestations de services et à l'accompagnement des agriculteurs et prestataires pour l'acquisition du matériel agricole. Un investissement moyen annuel de plus de 30 Millions de DH a été engagé pour l'acquisition de semoirs de précision, de récolteuses de betterave à sucre et de récolteuses de canne à sucre.

Les chiffres
- Une canne peut s'élever jusqu'à 5 mètres de haut.
- Le poids de la tige à la récolte varie entre 300 g et... 6 kg.
- Le cycle total de la canne prend en moyenne de 4 à 8 ans tandis que son cycle annuel varie de 10 à 24 mois.
- Entre 1,20 à 2 mètres cube d'eau par an sont nécessaires à la culture de la canne.
- 30 à 60 tonnes de cannes à l'heure peuvent être récoltées par une coupeuse-étêteuse.
- Une tonne de cannes fournit en moyenne 115 kg de sucre blanc.

Le saviez-vous ?
La canne à sucre est composée de 70 % d'eau et de 30 % de matières sèches.
Ces 30 % se décomposent en :
- 13 % de fibres (cellulose, hémicellulose, pectines et lignigne)
- 14 % de sucre «saccharose»
- 3 % de «non sucre» (essentiellement glucose et fructose).

Ainsi, la mécanisation de la récolte de la betterave sucrière a atteint 21% en 2012 contre 5% en 2006. La mécanisation de la récolte de la canne à sucre a atteint 55% en 2012 contre 24% en 2006 et le semi mécanique 77% en 2012 contre 44% en 2006.
En terme de performances agronomes, le sucre à l'hectare à atteint 9,5 en 2012 contre 7,8 en 2006.
Toujours sur le plan agricole, en matière de R&D, par exemple, la filière est dotée d'une structure dédiée en plus de relations de partenariat avec des institutions de recherches nationales et internationales.
Malgré l'impact des aléas climatiques et des conditions sociales conjoncturelles impactant les superficies, les performances obtenues, grâce aux actions de développement, ont permis une nette amélioration de la qualité des plantes, d'une part, et des revenus des agriculteurs, d'autre part.
Sur le plan industriel d'importants investissements ont été engagés à hauteur de 5 milliards de DH. Cette enveloppe a été destinée à la mise à niveau des sucreries qui disposent actuellement d'une capacité de traitement de 4,5 millions T/an et à la modernisation de la raffinerie avec une capacité totale de production de 1 650 000 T de sucre par an.

Comment faîtes-vous face aux variations du prix du sucre sur le marché international?
Il y a lieu de noter que le système réglementaire appliqué au sucre prévoit une protection aux frontières en vue de protéger l'amont agricole. Ce principe de protection est pratiqué dans les pays producteurs de sucre de betterave,

notamment en Europe et aux Etats-Unis, vu que le sucre de canne issu des pays grands producteurs, tels que le Brésil disposant des conditions climatiques idéales, est produit de façon structurelle, 35 à 40 % moins cher que le sucre de betterave. De ce fait, l'absence de protection induit systématiquement la disparition de la filière betteravière. Notre pays, à l'instar des pays producteurs de sucre de betterave, a mis en place cette protection aux frontières pour assurer sa souveraineté alimentaire.

De ce fait, le système de tarification douanière est basé sur un prix de référence de 5051 dh/tonne. En cas de dépassement de ce prix cible en raison de la flambée des cours de sucre sur le marché international, la différence est prise en charge par la caisse de compensation en vue d'éviter la répercussion sur le prix de vente au consommateur qui reste constant.

Cette subvention additionnelle vient s'ajouter à la subvention à la consommation qui permet aujourd'hui au consommateur marocain d'accéder au sucre à des prix parmi les plus bas au monde.

Etre l'unique opérateur sucrier marocain est-il une force ou une faiblesse?

A l'instar des autres pays et s'agissant d'une filière très capitalistique, le nombre d'opérateurs industriels reste en général réduit. Aussi, COSUMAR est opérateur unique qui intervient dans un environnement totalement réglementé, notamment pour le prix d'achat des plantes sucrières, importations de sucre brut, stock de sécurité et prix de vente des produits finis.

Au delà de son titre d'unique opérateur sucrier marocain, Cosumar est un acteur socio-économique engagé et responsable dans plusieurs régions du Maroc. Le Groupe favorise et

accompagne l'émergence de pôles de développement régionaux autour des 5 sites de son implantation. En effet, il contribue à l'amélioration de la qualité de vie des populations rurales et au rayonnement économique de ces régions par la création de l'emploi, la distribution des revenus aux agriculteurs et le développement des infrastructures. Le Groupe est aussi engagé auprès de la société civile et des ONG à travers plusieurs actions citoyennes génératrices de plus values.

L'engagement du Groupe Cosumar auprès de ses partenaires lui a valu plusieurs couronnements : la reconnaissance à l'échelle internationale en tant que modèle d'agrégateur par la FAO en 2009, l'obtention du label RSE-CGEM par toutes ses filiales entre 2011 et 2012, la distinction par le Trophée Top performer RSE de Vigéo, dans la même année et enfin l'obtention du Prix des « Pionniers de la RSE et de l'Economie Verte en Afrique » en novembre dernier.

Pour information, le sucre blanc est un sucre raffiné qui doit contenir plus de 99,7 % de saccharose purifié. Le sucre roux désigne un sucre de canne brut cuit ou encore un sucre blanc raffiné mais recoloré. Le sucre glace est un sucre blanc moulu en une poudre extrêmement fine.

Pourquoi le cours du sucre augmente t'il régulièrement?

- La demande mondiale en hausse.
- La raréfaction de terres arables.
- L'influence de la spéculation qui exacerbe les fondamentaux et donc les cours.
- Les variations de production du premier producteur mondial de sucre, le Brésil, soumis certaines années à de mauvaises conditions météorologiques
- La demande croissante en éthanol (carburant).

Quels sont vos projets?

Un ambitieux projet d'entreprise quadriennal « Cap vers l'excellence » est mis en oeuvre depuis une année et vise la consolidation de nos acquis et l'évolution de tous nos métiers vers l'excellence.

En outre, plusieurs études de projets de développement ont été engagées par le Groupe afin de préparer des relais de croissance à l'international.

Par ailleurs, l'Etat et Fimasucre ont convenu l'extension du contrat programme à l'horizon 2020 afin de poursuivre leurs efforts de développement de la filière sucrière.

Ce contrat vise la réalisation d'un taux de couverture à plus de 56% à l'horizon 2020. Et ce, à travers l'amélioration des superficies emblavées en culture sucrière dont environ 65 000 ha pour la betterave et 25 000 ha pour la canne à sucre d'une part, et l'amélioration des indicateurs de performances notamment le sucre à l'hectare pour atteindre 12 T/ha en 2020, d'autre part.

Remerciements à la société Cosumar

Emballage et traçabilité

La mise en place de la traçabilité des emballages alimentaires oblige les fabricants à tout connaître et à tout dire de leurs produits et de ceux qui les composent. De la matière première jusqu'au fabricant d'encres.

Fanny Poun

En matière d'emballage et de traçabilité, nous pouvons nous appuyer sur le Règlement (CE)1935/2004 (en vigueur depuis le 27 octobre 2006) qui s'applique aux matériaux et aux objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Il définit les règles spécifiques de conformité et de fabrication des produits d'emballage. Il impose leur traçabilité à tous les stades (y compris chez les fabricants d'emballages alimentaires), via un étiquetage approprié ou une identification, afin de faciliter les contrôles, les retraits et l'information consommateur. A fortiori, seuls les emballages en contact avec des produits alimentaires sont visés par l'article 17 du règlement européen 1935/2004 (voir encadré). A noter que la traçabilité, dont parle cet article, est une traçabilité de gestion de risque qui doit permettre le retrait de lots ciblés lorsque des produits défectueux sont mis sur le marché. Par exemple il a été démontré que des substances toxiques pouvaient migrer depuis les emballages et contaminer gravement des produits qui entrent à leur contact (ex. : le Bisphénol-A utilisé pour la fabrication de plastiques de type polycarbonate, de résines époxy ou d'antioxydant pour les PVC).

Pour être en accord avec la loi, l'industriel doit identifier l'ensemble des matières servant à la fabrication de ses emballages (matières premières, encres d'impression, solvants, vernis, colles etc.) et leurs fournisseurs (traçabilité amont) ainsi que les destinataires de ces emballages (traçabilité aval). Il doit également caractériser la production par un système approprié permettant sa traçabilité par le biais d'un étiquetage ou d'une documentation ou d'informations pertinentes. Toutes ces informations doivent être conservées et mises à disposition des autorités compétentes en cas de demande.

Conformément à la Norme du Codex Alimentarius, chaque emballage doit au moins porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur :

Identification

- Exportateur, emballeur et/ou expéditeur (et numéro d'enregistrement national)

Une entreprise active dans l'emballage alimentaire est-elle également tenue de mettre en place un système de traçabilité ?

Selon GS1, la réponse est oui. Les entreprises actives dans l'emballage de produits alimentaires sont soumises à la législation « Food contact » de l'UE (règlement UE 1935/2004). Le législateur stipule, dans ce contexte, que la traçabilité des matériaux et/ou des produits qui entrent en contact avec des aliments doit être garantie à tous les stades de la production, afin de simplifier le contrôle, le rappel des produits défectueux /contaminés, l'information vers les consommateurs et la répartition des responsabilités. Afin de répondre à ce besoin, les opérateurs de ces secteurs doivent mettre en place des systèmes et des procédures qui permettent d'identifier la provenance des matériaux et des produits et à qui ils ont livré ceux-ci. Le législateur stipule également que l'étiquetage est une méthode possible pour garantir la traçabilité.
Outre cette législation de l'UE, la FDA américaine (Food & Drug Administration) a également publié des lois dans ce cadre. Il est conseillé d'en prendre connaissance avant d'exporter des matériaux d'emballage / produits vers les États-Unis.

- Numéro de lot

Nature du produit

- Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété ou du type commercial (le cas échéant).

Origine du produit

- Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de provenance ou appellation nationale, régionale ou locale.

Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (lettre de référence ou échelle de poids)
- Nombre d'unités (facultatif)
- Poids net (facultatif).

Cachet officiel d'inspection (facultatif)

Les grands groupes ont largement anticipé cette réglementation en améliorant leur chaîne d'approvisionnement et en développant des avantages concurrentiels.

Les PME quant à elles doivent s'adapter et faire en permanence des choix à mettre en oeuvre en fonction des risques auxquels elles sont exposées. L'investissement financier est souvent important et le but de cette traçabilité pas souvent très bien compris.

Ce qu'il faut savoir

GTIN (Global Trade Item Number). Il s'agit d'un code international et unique identifiant toute unité commerciale.

GUSI (Global Upstream Supply Initiative). Ce groupe de travail réunit 40 sociétés. Elles préparent le transfert des langages standards de la traçabilité (GS1, XML) à l'univers de l'emballage.

SSCC (Serial Shipping Container Code). Il permet d'identifier toute unité logistique (carton ou palette) grâce à un numéro unique au niveau international. C'est un élément clé de la traçabilité.

GS1. Cette organisation mondiale à but non lucratif propose une gamme variée de standards (du code-barres à l'étiquette radiofréquence) utilisés par plus de 20 secteurs dans 104 pays.

L'analyse, en amont, des points critiques du process permet ainsi de déployer des outils de contrôle ciblés et appropriés là où ils sont indispensables. L'industriel peut ainsi assurer une traçabilité moins onéreuse.

Ainsi, on peut suivre plusieurs étapes pour établir un système de traçabilité :

- Réception des matières premières, des ingrédients ou du matériel d'emballage – inscription de l'information dans un registre, vérification des caractéristiques du produit et assignation d'un numéro de lot.
- Utilisation des matières premières, des ingrédients ou du matériel d'emballage pour la production – quand les produits sont utilisés pour le traitement, ils sont reliés au processus de fabrication par l'inscription de données telles que la recette, le numéro de bon de commande, la date et l'heure.
- Emballage du produit fini –un code est attribué pour permettre le regroupement des produits et leur lien aux renseignements inscrits dans le système de traçabilité.
- Expédition des produits finis aux clients ou aux consommateurs – les produits sont groupés sur des palettes ou dans des boîtes, et des codes d'identification distincts leur sont alloués pour l'expédition et les étapes subséquentes de la chaîne d'approvisionnement.

LES PRODUITS DE LA MER : UN SECTEUR PILIER AU MAROC

Véritable pilier au Maroc, le secteur des produits de la mer regroupe la pêche et ses activités en aval : transformation, commercialisation, distribution, logistique, recherche... Le Maroc est le 1er producteur de poisson en Afrique et le 25ème à l'échelon mondial, record du essentiellement à la sardine, dont le pays est premier producteur et exportateur mondial. L'industrie de transformation et de valorisation des produits de la pêche occupe une place privilégiée dans l'économie marocaine en traitant près de 70% des captures de la pêche côtière. Elle exporte environ 85% de sa production sur une centaine de pays vers les cinq continents c'est-à-dire 511 957 T à l'export pour près de 996 millions €.
Agadir est le premier port sardinier du monde : on y pêche sardines, merlans, loups, mulets, thons et autres crevettes, homards et langoustes...

L'industrie de la conserve de poisson dont le CA s'élève à plus de 273 millions € (3,5 milliards de dirhams) regroupe une trentaine d'unités de traitement actives, offrant une capacité de traitement annuelle de 300 000 T de matière première et employant 21 000 salariés entre permanents et saisonniers.
L'industrie de la semi-conserve englobe une vingtaine d'unités de production (filetage et conditionnement) et une dizaine d'unités de salaison. 6 000 postes d'emplois directs dont 1 000 permanents et 5 000 saisonniers sont dédiés surtout sur la salaison et le traitement de l'anchois ainsi que sur les marinades des produits de la pêche.
L'activité de congélation des produits de la mer occupe une place importante dans la partie Sud du pays (pêche céphalopodière et pélagique) avec 6 000 emplois.
L'industrie du frais regroupe une cinquantaine unités de conditionnement, 2 000 emplois permanents et 1 000 postes saisonniers. 42 000 T de poisson blanc traités ainsi sont destinés principalement au marché européen.
Quant à l'industrie de farine et huile de poisson, l'activité est assurée par une trentaine d'unités localisées essentiellement dans les ports sardiniers d'Agadir, Safi, Tan Tan, Essaouira et Laâyoune, et englobe 1 000 postes sans compter les nombreux emplois autour du secteur (8 000 marins).
Autre produits de la mer qui se développe, l'industrie d'extraction d'agar : depuis une cinquantaine d'années, les industriels exploitent une valorisation maximale de cette matière première naturelle renouvelable du littoral : les algues aux atouts nutritionnels

bénéfiques. Cette industrie a pu se hisser au deuxième rang mondial pour les exportations d'agar.

Plan Halieutis : une nouvelle stratégie pour le secteur de la pêche maritime au Maroc

Au Maroc, la gestion des activités, liées à la pêche maritime et à l'aquaculture marine, est assurée essentiellement par le Ministère de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes. Ceci dit, cette tâche se voit attribuée à un certain nombre d'entités, à savoir : l'Office national des pêches (ONP) qui s'occupe du développement et de la modernisation du secteur, l'Institut national de recherche halieutique (INRH) qui a pour objet de veiller à l'évolution, à l'aménagement et à la valorisation des ressources halieutiques, l'Agence nationale des ports (ANP) qui assure la gestion et la maintenance des ports et enfin, la Marine Royale et la Gendarmerie Royale maritime qui veillent au contrôle des navires de pêche et à la surveillance du territoire maritime.

Dans le cadre de la mise en œuvre des orientations gouvernementales et des politiques de développement en matière de gouvernance halieutique, le secteur de la pêche maritime vient d'être doté d'une nouvelle stratégie de développement, baptisée « Halieutis ». Elle a pour objectif majeur de valoriser la richesse halieutique marocaine et de tripler le PIB du secteur d'ici 2020. Elle vise, également, à moderniser les différents segments du secteur et à mettre en place un système de gouvernance sectorielle, permettant un transfert de pouvoir graduel aux régions et au secteur privé et un dialogue efficace entre le gouvernement et les professionnels du secteur halieutique.

Cette nouvelle stratégie est basée sur trois axes majeurs, à savoir :

• L'exploitation durable des ressources et la promotion d'une pêche responsable;

• Le développement d'une pêche performante en visant l'amélioration de la chaîne de traitement du produit ;

• Le renforcement de la compétitivité en vue de conquérir de nouveaux segments du marché. (l'Amérique du Nord et le Moyen Orient par exemple)

Parmi les objectifs de cette nouvelle stratégie, on peut citer :

• Maitriser la traçabilité

	2007		2020
PIB du secteur Pêche, aquaculture et industrie, Milliards Dh	8,3	+ 13,6 Milliards Dh	21,9
Emploi direct à Terre Industrie et aquaculture	61 650	x 1,8	115 000
Emploi indirect	488 500	+ 21 500	510 200
Poids de l'informel % du CA du secteur	> 30 %	÷ 2	< 15 %
Exportations des produits halieutiques Milliards de US$	1,2	x 2,6	3,1
Part du marché mondial En volume, en % du marché adressé	3,3 %	+ 2 points	5,4 %
Production halieutique Milliers de tonnes	1 035	x 1,6	1 660
Production aquacole Tonnes	< 500	+ 200 000	200 000
Importations Matière première pour l'industrie, tonnes	30 000	x 4,3	130 000
Consommation locale Kg/habitant/an	10 à 12 Kg	x 1,5	16 Kg
Durabilité de la ressource Espèces capturées sous quota	5 %	+ 90 points	95 %

Le Maroc est baigné par les eaux de l'Atlantique et de la Méditerranée, avec une longueur du littoral de 3000 Km pour le premier et de 500 Km pour la deuxième. De plus, il bénéficie de conditions hydro climatiques favorables qui font de la côte marocaine l'une des plus poissonneuses du monde. Le Maroc veille également à renforcer son patrimoine par la mise en place de dispositifs administratifs, juridiques et financiers adéquats. Ainsi, le secteur maritime génère actuellement une contribution de 2 à 3% au Produit Intérieur Brut (PIB), soit un chiffre d'affaire de 16.3 milliards de dirhams et emploi plus que 500 000 personnes (emploi directs et indirects).

Il s'agit de réduire l'informel pour une meilleure traçabilité. Pour ce faire, il est prévu de mettre en place des espaces portuaires dédiés à la pêche et d'assurer plus de traçabilité dans le mécanisme de prix et d'évaluation de la qualité des produits de la mer.

• Faciliter l'accès à la matière première
L'objectif est de soutenir l'accès des industriels aux matières premières et de faciliter leur introduction sur les marchés. Pour atteindre cet objectif, il est prévu de créer des pôles de compétitivité, dans les différentes régions marocaines, afin de promouvoir la valorisation des produits et d'élargir, également, la gamme des produits disponibles sur le marché marocain.

• Améliorer les conditions de travail
L'objectif est de stabiliser le seuil de rentabilité des navires, à 10% au minimum, et de les équiper à 100% de cales réfrigérées. La nouvelle stratégie

Le salon Halieutis

Sous le Haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Salon international Halieutis tiendra sa 2ème édition sous le thème : «Quelle valorisation pour une meilleure compétitivité ».
Ce salon organisé par l'Association du Salon Halieutis, sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, a pour principaux objectifs de constituer une plateforme élargie d'échanges entre les différents acteurs du secteur halieutique. Il vise essentiellement la valorisation des produits de la mer et l'amélioration de la compétitivité de la filière pêche marocaine. L'ambition est de mettre à la disposition des opérateurs marocains un espace riche en opportunités d'échange et de partenariat avec les opérateurs étrangers. De même, ce Salon constituera une vitrine des potentialités de développement du secteur et des opportunités offertes dans le cadre de la stratégie nationale « Halieutis » à l'horizon 2020.
Agadir, du 13 au 17 Février 2013

vise à améliorer aussi bien les conditions de travail que de vie des marins pêcheurs.

• Réunir l'ensemble des acteurs du secteur
Il est question d'organiser la représentation professionnelle et d'instaurer un dialogue transparent entre le gouvernement et les acteurs du secteur, et ce, via un système graduel de transfert de pouvoir aux régions et au secteur privé.

• Consolider et partager la connaissance scientifique
Il est prévu dans ce contexte d'élaborer un inventaire des ressources halieutiques et une nomenclature des différentes espèces dont dispose le Maroc. Aussi, ces informations permettront de développer un système intégré d'information halieutique.

Les mécanismes fonctionnels du plan Halieutis

Méditerranée	8
Atlantique Nord	7
Atlantique Centre	3
Atlantique Sud	4

Le secteur des industries de la pêche au Maroc comprend 6 principales branches d'activité
-La conserve : Traitement et mise en conserve des petits pélagiques (essentiellement la sardine)
-La semi-conserve : Filetage, salaison et conditionnement des anchois et fabrication de marinades à base des produits de la mer
-La congélation : Conservation des captures par la technique de congélation et surgélation (essentiellement le poulpe et la sardine)
-Le conditionnement à l'état frais : Préparation et conservation des produits de la mer par la technique de réfrigération (essentiellement le poisson blanc)
-La fabrication de farine et huile de poisson : Transformation des petits pélagiques en farine de poisson, largement utilisé en aviculture, et en huile de poisson, à la base de nombreux produits cosmétique et diététique
-Le traitement des algues : Traitement des algues pour extraction de l'agar-agar, utilisé dans le secteur alimentaire et l'industrie cosmétique

Méditerranée	3
Atlantique Nord	4
Atlantique Centre	4
Atlantique Sud	11

Afin d'entamer le nouveau plan halieutique, le Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime a décidé de mettre en place cinq éléments permettant de réussir la nouvelle vision sectorielle, en l'occurrence ici :

• Le Comité national de la pêche : chargé, entre autres, de la définition de la politique d'aménagement des pêches maritimes ;

• L'Agence nationale pour le développement de l'aquaculture : a pour mission de proposer des plans d'actions, prenant en compte les orientations contenues dans la stratégie halieutique ainsi que le cadre réglementaire y afférent ;

• Un Centre de valorisation des produits de la mer : parmi ses missions, nous citons l'augmentation de la valeur ajoutée des produits halieutiques ;

• Un Observatoire de l'emploi du secteur halieutique : Il s'agit d'un outil d'analyse du marché de l'emploi ;

• Le Fonds pour l'ajustement et la modernisation de l'effort de pêche : destinée à la restructuration de la flotte de pêche au Maroc.

Question à un exposant marocain :

Pourquoi participer à Halieutis 2013 ?

C'est le seul salon au Maroc, et peut-être en Afrique où l'on peut rencontrer tous les professionnels du secteur de la pêche et plus généralement de la mer. Mon but, à travers mon stand est de faire connaître mon activité et de signer des contrats pour l'export notamment et trouver de nouveaux marchés. Je pourrais peut-être aussi rencontrer aussi des partenaires, c'est le lieu idéal pour ça !

Question à un exposant étranger :

Pourquoi participer à Halieutis 2013 ?

Ce salon est un formidable événement pour développer l'échange et le partenariat entre le Maroc et ses pays voisins. A travers le transfert de technologie, les investissements, c'est une formidable opportunité pour accompagner la dynamique de développement du pays. Et comme toujours, il vaut mieux être les premiers !

Questions à un visiteur professionnel

Pourquoi irez-vous à ce salon ?

Je suis pêcheur professionnel et il n'a pas beaucoup d'occasion de voir réuni sur un même lieu tous les acteurs de ce secteur. J'irai y chercher des innovations et voir quels sont les objectifs gouvernementaux pour valoriser notre profession. Je souhaite également participer à certaines conférences.

Question à un particulier :

Pourquoi irez-vous à ce salon ?

C'est l'occasion de pouvoir emmener toute ma famille à un événement très important pour notre ville d'Agadir. Je sais qu'il y aura un espace dégustation et un espace pour les enfants. C'est l'occasion de passer une bonne journée.

Remerciement : PROEXCA – Bulletin de l'IMIST- La FENIP
Association du Salon Halieutis
Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime (Département de la Pêche Maritime).

LES RISQUES D'EXPLOSIONS DANS LES SILOS DE CÉRÉALES

En partenariat avec le ministère français de l'écologie, du développement durable et de l'énergie

Les explosions de poussières surviennent sur les sites de production, de manipulation ou de stockage de toutes matières organiques ou minérales lorsque les sous-produits sous forme de poudre se dispersent dans l'air à une concentration inflammable. Le moindre point chaud peut alors amorcer une explosion. C'est le cas pour le stockage des céréales.

Comment se génère une explosion ?

Pour qu'une explosion de poussière ait lieu, trois facteurs essentiels sont nécessaires :
- Poussière d'une taille et concentration determinées.
- Le comburent (l'air) en contenant de l'oxygène, produit le processus de combustion.
- Un point igné ou une source de chaleur (étincelles par frottements sur des équipements mécaniques, des équipements électriques, des surfaces chaudes, des flammes...).

L'interaction de ces trois facteurs produit une explosion initiale qui provoque un petit incendie ou explosion. Le reste de la poussière présente dans l'installation est projetée dans l'air et en se mélangeant les deux, une nouvelle explosion (secondaire) a lieu qui à son tour provoque de nouvelles vagues d'expansion qui remuent la poussière dans d'autres zones pour provoquer de nouvelles explosions, c'est-à-dire, une réactions d'explosions en chaîne.

Les 3 types de danger

Ces installations peuvent donc engendrer trois principaux types de dangers : le phénomène d'auto-échauffement, l'incendie et l'explosion. Ces deux derniers, considérés comme majeurs, sont très souvent sous-estimés. En effet, la raison principale est que la nature du produit stocké (céréales à paille ou à tige, oléo-protéagineux, sucre,

De 1997 à 2005, 95 accidents de silos ont été recensés en France : 86 % environ donnant lieu à incendie, et 7 % à explosion. L'exemple le plus spectaculaire est sans doute celui survenu le 20 août 1997 à Blaye dans le domaine portuaire sur la rive droite de la Gironde, faisant 11 morts. Cet accident affecta principalement un silo vertical d'un ensemble de 45 cellules cylindriques (40 mètres de hauteur), ainsi que les locaux administratifs et techniques qui y étaient accolés. Les dégâts furent tels que le site a dû être entièrement rasé. L'accident fut à l'origine d'une révision de la règlementation des installations classées en France.

En France, ce type d'installation, classée sous la rubrique n° 2160 de la nomenclature des installations classées, relève de la législation sur les installations classées pour la protection de l'environnement, selon le volume total de stockage et le type de silos, ces installations sont soumises à enregistrement, ou à autorisation, ou à déclaration. (cf. décret n°2012-1304 du 26 novembre 2012

bois, farine, poussières, etc.) semble moins dangereuse aux riverains et même à certains exploitants que les substances chimiques utilisées dans d'autres secteurs industriels.

L'auto-échauffement

L'auto-échauffement est causé par la fermentation aérobie ou anaérobie des grains, ou lorsque les conditions de stockage présentent des températures trop élevées.

L'incendie

Si cet auto-échauffement est non maîtrisé, il peut conduire à un incendie. Ce type de phénomène survient de façon générale dès que les trois facteurs suivants sont réunis :

- une source d'inflammation : c'est-à-dire une source de chaleur qui peut être de nature biologique (dans le cas précédent de l'auto-échauffement), thermique (si une surface chaude existe, suite à des travaux de soudure par exemple), électrique (arcs, étincelles...), mécanique ou électrostatique.
- une matière combustible : ici les céréales, ou les poussières stockées.
- un comburant : l'air présent dans les cellules ou dans les locaux de l'installation.

L'explosion

Enfin, les accidents les plus dramatiques ont souvent été causés par des explosions, qui surviennent lorsque les poussières en suspension ou des gaz inflammables (produits par les phénomènes d'auto-échauffement) sont enflammés par une source d'énergie suffisante.

Enfin, il n'est pas rare que soient présents dans les scénarii d'accidents, les trois évènements précédents (auto-échauffement, incendie et explosion), combinés.

Quelles sont les règles techniques de sécurité auxquelles doivent satisfaire les silos de stockage de céréales?

Exemple France et Union Européenne.

Selon le volume total de stockage et le type de silos, ces installations sont soumises à enregistrement, ou à autorisation, ou à déclaration. (cf. décret français n°2012-1304 du 26 novembre 2012).

- installations soumises à enregistrement : silos plats, si le volume total de stockage est supérieur à 15 000 m^3.
- installations soumises à autorisation : autres installations, si le volume total de stockage est supérieur à 15 000 m^3.
- installations soumises à déclaration : autres installations, si l e volume total de stockage est supérieur à 5 000 m^3, mais inférieur ou égal à 15 000 m^3.

Les prescriptions applicables à ces installations font l'objet d'arrêtés. Les critères caractérisant les termes silo, silo plat, tente et structure gonflable sont précisés par arrêtés.

Une classification des zones d'atmosphères explosives est définie dans la directive 1999/92/CE

Les appareils et systèmes de protection destinées à être utilisés dans les silos doivent satisfaire aux exigences de la directive européenne n° 94/9/CE transposée en droit français par le décret n° 96-1010.

CROISSANCE SOUTENUE DES CHAMPIONS DE LA DISTRIBUTION

Extraits de l'étude Deloitte « Les champions de la distribution 2013 »

En dépit du ralentissement économique mondial et de la conjonture internationale, la croissance des ventes des champions de la distribution reste soutenue à + 5,1%

Deloitte publie la 16ème édition du palmarès annuel des Champions mondiaux de la distribution. Cette étude annuelle, réalisée à partir d'informations publiques, établit que le chiffre d'affaires des 250 principaux distributeurs mondiaux a atteint 4 trillions de dollars pour l'exercice 2011 (compris les comptes clôturés au 30 juin 2012), et que près de la moitié des 50 des premières sociétés, en termes de croissance, sont issues des marchés émergents. La croissance du chiffre d'affaires distribution est soutenue, avec un taux de 5,1 % en glissement annuel, et ce, malgré le ralentissement économique mondial. En dépit des difficultés auxquelles est confrontée l'économie mondiale, les consommateurs ont continué à dépenser en 2011, ce qui a visiblement stimulé les chiffres d'affaires.

L'essor des modes de distribution modernes se poursuit au plan mondial et se traduit par une internationalisation importante des 250 plus grands groupes de distribution

En 2011, les 250 plus grands groupes de distribution opèrent en moyenne dans 9 pays (contre 5 en 2000), et réalisent 23,8% de leur activité à l'étranger (versus 13% en 2000).

Les marchés émergents continuent d'afficher une forte croissance pour les acteurs de la distribution : l'essor des classes moyennes, des populations jeunes et plus urbaines et les investissements directs étrangers, ont alimenté cette croissance, notamment pour les sociétés établies en Afrique/ Moyen Orient, Amérique Latine et Asie-Pacifique (Japon excepté). Sans surprise, parmi les 13 distributeurs intégrant le Top 250, 9 sont originaires de pays émergents, principalement de la zone Asie-Pacifique.

« Pour bon nombre des principaux distributeurs du monde, l'expansion mondiale reste le moteur des opportunités de croissance, en tentant ainsi de compenser la faible croissance ou la

Classement des 10 premiers distributeurs:

Classement CA distribution (exercice 2011) Nom de la société Pays d'origine CA distribution 2011 (millions US$) CA groupe 2011(millions US$)
1 Wal-Mart Stores, Inc. États-Unis : 446 950 - 446 950
2 Carrefour S.A. France : 113 197 - 115 277
3 Tesco PLC Royaume-Uni :101 574 - 103 244
4 Metro AG Allemagne : 92 905 - 92 905
5 The Kroger Co. États-Unis : 90 374 - 90 374
6 Costco Wholesale Corporation États-Unis : 88 915 - 88 915
7 Schwarz Unternehmens Treuhand KG Allemagne : 87 841 - 87 841
8 Aldi Einkauf GmbH & Co. oHG Allemagne : 73 375 - 73 375
9 Walgreen Co. États-Unis : 72 184 - 72 184
10 The Home Depot, Inc. États-Unis : 70 395 - 70 395

stagnation des marchés domestiques.», déclare Stéphane Rimbeuf, Associé responsable de l'industrie du Consumer Business pour Deloitte en France.

Ce phénomène s'est intensifié en 2011, car 80% des distributeurs (32 sur 40) ayant investi à l'étranger sont originaires des pays développés. Wal-Mart, le premier distributeur mondial, qui représente plus de 10 % du chiffre d'affaires total du Top 250, a ainsi racheté le sud-africain Massmart. Cette croissance est réalisée au travers de multiples stratégies, les acquisitions et la croissance organique étant privilégiées, suivies du franchisage et des concessions de licences, notamment en Afrique/Moyen Orient.

En 2011, la quote-part des distributeurs américains du Top 250 n'ayant exercé leur activité que dans un seul pays, a pour la première fois régressé, à moins de la moitié. De nombreux distributeurs américains ont fait leur première incursion internationale non loin de leur pays, se déployant au Canada, au Mexique ou à Porto Rico. Seuls 15 % du chiffre d'affaires des distributeurs nord-américains ont été réalisés à l'étranger, loin derrière les 38,2% réalisés par les européens.

Les 50 premières sociétés en termes de croissance affichent un taux de croissance annuel de près de 20% en 2011, soit 4 fois plus que le Top 250 dans son ensemble, et sont essentiellement issues des marchés émergents. Pour la période 2006-2011, les marchés émergents comptent ainsi près de la moitié (24) des 50 premières sociétés en termes de croissance, avec un grand nombre de distributeurs chinois et russes, d'Afrique/Moyen-Orient et d'Amérique latine.

« Sur les grands marchés émergents tels que la Chine, on estime qu'au moins 70 millions de nouveaux consommateurs viendront s'ajouter chaque année à la classe moyenne mondiale, soit 500 millions nouveaux consommateurs d'ici 2020. C'est une énorme opportunité de croissance pour les distributeurs. » précise Stéphane Rimbeuf.

Quelle que soit la stratégie de développement à l'international choisie, la difficulté réside principalement dans la mise en œuvre, et les distributeurs devront consentir un investissement important, capitaliser sur leurs avantages concurrentiels, s'adapter aux goûts et aux modes de consommation des consommateurs locaux, nouer de fortes relations avec des partenaires locaux, et attirer et retenir des talents locaux.

Sur leurs marchés domestiques, les distributeurs des pays développés sont confrontés à une révolution des modes de consommation et au défi de réenchanter l'acte d'achat par d'autres arguments que le seul prix. Plus que jamais, ils doivent adopter une stratégie omnicanal permettant d'offrir à leurs clients une expérience d'achat intégrée et personnalisée dans leurs magasins et dans l'univers digital. Face à l'émergence rapide de nouveaux canaux (mobile commerce, réseaux sociaux), les futurs leaders de la distribution seront ceux qui auront adapté leurs modèles opérationnels, adopté les nouvelles technologies et conservé une capacité de changement par une analyse constante et prédictive des données clients.

CALENDRIER DES SALONS

SIHER 2013
Salon international de l'hôtellerie & de la restauration
Lieu d'exposition : Tunis (Tunisie)
Dates : du 06 au 09 fév. 2013
Tél : +216 71 787 933
Fax : +216 71 786 226
www.sogefoires.com
contact@sogefoires.com

CEREALS - MIXED FEED - VETERINARY 2013
Salon international des céréales, de l'alimentation animale et des soins vétérinaires
Lieu d'exposition : Moscou (Russie)
Dates : le 08 fév. 2013
Tél : +7 (495) 755-50-38
Fax : +7 (495) 755-67-68
www.expohleb.breadbusiness.ru/eng
info@expokhleb.com

HO.RE.CA. 2013
Salon international des hôtels, restaurants et cafés
Lieu d'exposition : Athènes (Grèce)
Dates : du 08 au 11 fév. 2013
Tél : +30 210 5242100
Fax : +30 210 5246581
www.forumsa.gr
info@forumsa.gr

GOLOSITALIA 2013
Salon de la gastronomie, des vins et de la restauration
Lieu d'exposition : Brescia (Italie)
Dates : du 08 au 11 fév. 2013
Tél : +39 030 3463470/471
Fax : +39 030 3463468
www.golositalia.it
golositalia@areafiera.it

GAST EXPO 2013
Salon international de la gastronomie, des boissons, du café, de la restauration, de la boulangerie
Lieu d'exposition : Ljubljana (Slovénie)
Dates : du 10 au 13 fév. 2013
Tél : +386 5 626-02-74
Fax : +386 5 626-11-66
www.gast.si/
nives@gast.si

SLADOLED - GELATO 2013
Salon international des glaces et sorbets
Lieu d'exposition : Ljubljana (Slovénie)
Dates : du 10 au 13 fév. 2013
Tél : +386 5 626-02-74
Fax : +386 5 626-11-66
www.gast.si
nives@gast.si

VINO 2013
Salon international du vin destiné au public professionnel
Lieu d'exposition : Ljubljana (Slovénie)
Dates : du 10 au 13 fév. 2013
Tél : +386 5 626-02-74
Fax : +386 5 626-11-66
www.gast.si
nives@gast.si

ID WORLD ABU DHABI 2013
Congrès mondial sur la RFID, la biométrie, les cartes à puce et le recueil de données
Lieu d'exposition : Abu Dhabi (Émirats Arabes Unis)
Dates : du 11 au 12 fév. 2013
Tél : +49 (0) 711 61946 0
Fax : +49 (0)711 61946 90
www.mesago.de
info@mesago.com

BIO CEO & INVESTOR CONFERENCE 2013
Forum annuel des investisseurs en biotechnologies
Lieu d'exposition : New York, NY (USA)
Dates : du 11 au 12 fév. 2013
Tél : +1 (202).962.9200
Fax : +1 (202) 488.6301
www.bio.org/events.asp
investinbio@bio.org

PRODEXPO 2013
Foire internationale des produits alimentaires
Lieu d'exposition : Moscou (Russie)
Dates : du 11 au 15 fév. 2013
Tél : +49 - 211 - 4560 900
Fax : +49 - 211 - 4560 668
www.prod-expo.ru/en
info@messe-duesseldorf.de

Le salon Clim 2013 :
Un rendez-vous à ne pas manquer

Face à un secteur qui représente beaucoup d'opportunités, le salon CLIM 2013, qui aura lieu du 03 au 06 Avril 2013 au Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca, est devenu le rendez-vous incontournable où plus de 60 exposants sont attendus et pas moins de 15 pays seront représentés. Permettant aux exposants de marquer leurs présences dans un carrefour d'échange, de rencontrer les professionnels du secteur, de découvrir les dernières nouveautés et innovations et aussi de prospecter de nouveaux marchés.
En plus de son caractère promotionnel pour les exposants, c'est aussi un lieu de rencontre et d'échange entre les entreprises et les demandeurs d'emploi. Dans cette optique CLIM 2013 essaye d'encourager la participation des élèves des écoles techniques et professionnels à visiter le salon pour les sensibiliser envers ce secteur en pleine expansion et ainsi opérer tous pour une redynamisation économique.

CLIM 2013 sera représenté et représentatif d'un secteur multi-produit et multisectoriel, une offre présentant 4 grands secteurs :
- Froid et Climatisation (Air conditionné, Climatiseur split system, Console monobloc, Production d'eau glacée, Froid commercial, Froid industriel...)
- Air et Ventilation (Qualité et traitement de l'air, Brumisation, Déshumidification, hotte aspirante...)
- Chauffage et Energie solaire (Pompes à chaleurs, Chauffage centrale, Chaudière à gaz, Isolation thermique, et protection anti-incendie...)
- Eau, Plomberie et sanitaire (Robinetterie, Tuyauterie, Vanne, Pompe)
- Autres (Régulation, Contrôle et Gestion technique centralisée

Une présence internationale
Le salon CLIM 2013 sera fortement représentatif de l'offre internationale, confirmée par une première édition qui a connu la visite de 9 nationalités (France, Belgique, Espagne, Portugal, Allemagne, Martinique, Japon, Jordanie, Algérie) créant ainsi l'occasion pour les professionnels marocains de rencontrer et d'échanger avec leurs homologues étrangers.

Du 03 au 06 Avril 2013
Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca

LABORATOIRES DE L'ONSSA : UNE ACCRÉDI

ISO/CEI 17025 est une norme internationale édictée par l'ISO et par la CEI en 2005
Accréditation ISO 17025 = reconnaissance formelle par un organisme indépendant des différents aspects du système qualité, de la compétence technique et de l'implémentation de ce système

Les Laboratoires Régionaux d'Analyses et de Recherches d'Agadir, de Casablanca, de Fès, de Marrakech, d'Oujda, de Tanger et le Service du Contrôle et des Expertise relevant de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires, viennent d'être accrédités conformément aux critères de la norme NM ISO/CEI 17025: 2005, par le Service Marocain d'Accréditation (SEMAC) du Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies.

Suite aux résultats de l'évaluation initiale et sur avis de la commission d'accréditation, ces laboratoires ont achevé avec succès toutes les étapes du processus d'accréditation et ont reçu leurs certificats d'accréditation NM ISO/CEI 17025 attestant de leurs compétences techniques, de la fiabilité de leurs résultats et de leurs bons fonctionnements. Cette accréditation constitue donc une consécration qui vient récompenser les efforts déployés par ces laboratoires pour satisfaire aux exigences de cette norme internationale qui spécifie les exigences de qualité et de compétence propres aux laboratoires d'essais et d'analyses et du bon fonctionnement dans ces laboratoires d'un système de management de la qualité.

L'ONSSA est un établissement public crée par la loi n° 25-08 et doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, il exerce pour le compte de l'Etat les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux.

Par ailleurs, cette accréditation ainsi que celle obtenue par la Division de la Pharmacie et des Intrants Vétérinaires de cet office en juillet dernier confirme l'engagement de l'ONSSA pour la démarche qualité dans laquelle il s'est engagé depuis sa création en 2010 et permettra de pérenniser ce processus d'amélioration continue visant la mise à niveau et la modernisation de ses entités d'inspection et d'analyses qui font de l'ONSSA l'autorité compétente crédible pour le contrôle des produits alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire.

TATION SELON LA NORME ISO/CEI 17025

L'ISO/CEI 17025:2005 est tout à fait compatible avec les normes ISO 9001, traitant du système de management de la qualité.

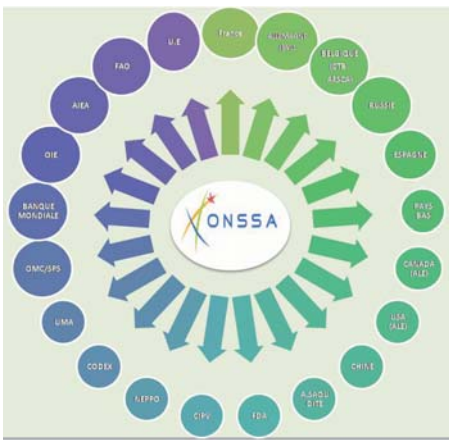
International Organization for Standardization

Il est à noter que l'efficacité des contrôles officiels réalisés par l'ONSSA est appuyée par le soutien technique en matière d'analyses fourni par ses laboratoires qui ont réalisé au titre de l'année 2012, 260 251 analyses réparties entre 52 567 analyses en santé animale, 126 077 en microbiologie alimentaire et 81 607 en chimie alimentaire.

www.onssa.gov.ma

Quels sont les avantages de cette norme ?

- Satisfaire les exigences techniques pour les essais ou étalonnages du laboratoire



- Satisfaire les exigences relatives à son système de management (de la qualité)
- Assurer au client la délivrance de résultats d'essais et d'étalonnage valides
- Assurer des prestations conformes aux besoins des clients
- Démontrer la véritable dynamique d'amélioration continue au client
- Améliorer la position concurrentielle
- Offre une reconnaissance (internationale) auprès des instances dirigeantes
- Offrir un meilleur service aux clients
- Générer la confiance en la conformité des produits et services par rapport aux spécifications
- Faciliter l'acceptation d'un produit par le marché
- Privilégier une concurrence saine
- Harmoniser le fonctionnement des marchés
- Améliorer la communication entre collaborateurs
- Permettre une meilleure motivation du personnel

L'ISO/CEI 17025:2005 établit les exigences générales de compétence pour effectuer des essais et/ou des étalonnages, y compris l'échantillonnage. Elle couvre les essais et les étalonnages effectués au moyen de méthodes normalisées, de méthodes non normalisées et de méthodes élaborées par les laboratoires.

Elle est applicable à toutes les organisations qui procèdent à des essais et/ou des étalonnages. Par exemple, des laboratoires de première, deuxième et tierce parties, ainsi que des laboratoires où les essais et/ou les étalonnages font partie du contrôle et de la certification de produits.

L'ISO/CEI 17025:2005 est applicable à tous les laboratoires, quels que soient leurs effectifs, l'étendue du domaine de leurs activités d'essai et/ou d'étalonnage. Lorsqu'un laboratoire ne procède pas à une ou plusieurs des activités traitées dans la présente Norme internationale, telles que l'échantillonnage et la conception/développement de méthodes nouvelles, les prescriptions des chapitres concernés ne s'appliquent pas.

L'ISO/CEI 17025:2005 est destinée à être utilisée par les laboratoires qui élaborent leur système de management pour la qualité et les activités administratives et techniques. Elle peut également être utilisée par les clients des laboratoires, les autorités réglementaires et les organismes d'accréditation engagés dans des activités de confirmation ou de reconnaissance de la compétence des laboratoires. L'ISO/CEI 17025:2005 n'est pas destinée à être utilisée comme référentiel pour la certification des laboratoires.

La conformité aux prescriptions réglementaires et de sécurité relatives à l'exploitation des laboratoires n'est pas traitée par L'ISO/CEI 17025:2005.

QUEL PÉTRIN POUR QUEL PAIN?

Première phase du processus de production d'une pâte, le pétrissage est un geste fondamental, un moment décisif pour le boulanger, qui conditionnera les étapes suivantes de la confection du pain.

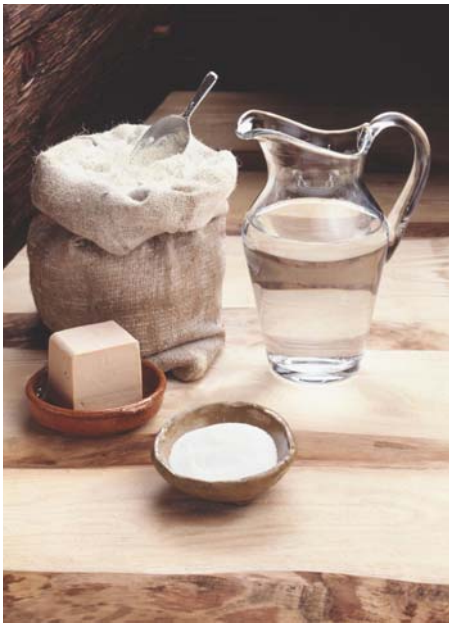
Laetitia Saint Maur

Le pétrissage consiste à mélanger les ingrédients et malaxer la pâte formée pour obtenir une pâte homogène, consistante, lisse, souple et facile à manier.

Le pétrissage texture la pâte ; cette action correspond au développement du réseau glutineux (réseau protéique formé par le gluten) et à l'organisation entrecroisée des différents composants de la pâte (déroulement et orientation des protéines du gluten). Une bonne texturation correspond à un bon équilibre entre élasticité et extensibilité.

Le pétrissage est marqué par l'hydratation des différents composants de la pétrissée et par l'incorporation d'air et sa stabilisation dans le réseau protéique et la phase visqueuse de la pâte (fibres-amidon-eau).

Le choix de la technique de pétrissage entraîne des différences sur les caractéristiques de la pâte ainsi que sur la qualité des produits finis. Suivant le goût et l'aspect que le boulanger veut donner à son pain, il a le choix entre plusieurs types de pétrissages:



Expression « Etre dans le pétrin »

Signification : Être dans une situation délicate, embarrassante, d'où il semble impossible de sortir.

Origine : depuis le XIIe siècle, le pétrin était un coffre en bois dans lequel le boulanger pétrissait la pâte à pain. Avec la mécanisation, ce coffre a été remplacé par une cuve dans laquelle un bras mélange mécaniquement la pâte et qui a pris le nom de « pétrin ».

La métaphore, qui date de la fin du XVIIIe siècle, désigne le contenu du pétrin, une matière pâteuse et collante de laquelle il est difficile de sortir si on tombait dans un très grand récipient qui en contiendrait.

Le mot pétrin peut être utilisé avec bien d'autres verbes comme «se mettre dans le pétrin, se sortir du pétrin ».

Le PVL (Pétrissage en Vitesse Lente)

Procédé

C'est la technique de pétrissage la plus ancienne apparue en même temps que les premiers pétrins mécaniques (ne possédant alors qu'une seule vitesse). Pétrissage 15 à 20 min en deux étapes : 10 min de pétrissage / 5 min d'arrêt / 10 min de pétrissage. Le temps d'arrêt doit permettre à la pâte de s'acidifier légèrement afin de gagner en ténacité.

Aspect et caractéristiques de la pâte

La pâte reste grossière, le réseau glutineux est peu travaillé donc peu élastique et imperméable. L'oxydation est quasi inexistante donc la pâte ne blanchit pas et préserve tous ses arômes.

Caractéristiques du produit fini

- Pain peu développé
- Croûte épaisse
- Mie dense et alvéolée irrégulièrement, de couleur crème
- Goût prononcé
- Bonne conservation

Le PI (Pétrissage Intensifié)

Procédé

Cette technique de pétrissage s'est généralisée dans les années 60, elle est apparue en même temps que les pétrins à deux vitesses. 4 minutes

Le boulanger américain Jim Lahey, propriétaire du Sullivan Street Bakery à New York, a révélé la recette de son no-knead bread (pain sans pétrissage). Sa technique se caractérise par un taux d'hydratation élevé (pour cette recette : TH 71) de la pâte, une longue fermentation (18 heures + 2 heures de levée) avec peu de levure, une absence de pétrissage, une cuisson en cocotte fermée par son couvercle, cocotte très chaude dès le départ de la cuisson du pain. La fabrication demande de la patience et de l'organisation, mais très peu de travail : quelques minutes seulement. La durée de fermentation importante compense l'absence de pétrissage. Démonstration sur : http://youtu.be/4LaODcYSRXU

en première vitesse et entre 18 et 20 minutes en seconde (soit 1600 brassages). Cette méthode permet d'incorporer beaucoup d'air et d'obtenir un réseaux glutineux très développé, ce qui entraîne un blanchiment de la pâte, une perte de goût, une mie aux alvéoles petites et très régulières ainsi qu'une croute fine.

Caractéristique de la pâte

La pâte est très travaillée amenant le réseau glutineux à la limite de la rupture. Elle est très fine, très élastique et très imperméable. Elle est également très blanche.

Caractéristiques du produit fini

- Pain très développé
- Croûte très fine
- Mie très blanche, très aérée et irrégulière
- Très peu de goût
- Conservation très limitée

Le PA (Pétrissage Amélioré) :

Procédé

Cette technique est aujourd'hui la plus employée. Elle s'adapte à de nombreuses méthodes de panification modernes ou plus traditionnelles. On peut définir cette technique comme un compromis entre les deux techniques précédentes. 4 minutes en première et 5 minutes en seconde vitesse (soit 1000 brassages). Cette méthode est utilisée dans la majorité des boulangeries artisanales pour la fabrication du pain courant et de tradition française.

Caractéristique de la pâte

Pâte suffisamment lisse et imperméable. Oxydation maîtrisée mais variable suivant le moment retenu pour l'incorporation de sel

Caractéristiques du produit fini

- Pain assez bien développé
- Croûte pas trop fine
- Mie assez aérée et alvéolée plus ou moins irrégulièrement
- Mie plus ou moins crème
- Goût plus ou moins prononcé
- Assez bonne conservation

Il existe plusieurs modèles de pétrins professionnels et il est conseillé de tenir compte de vos besoins pour choisir le modèle idéal : quantité de pâte obtenue, dimensions, spécificités (tête basculante, cuve amovible...) et autres fonctions de l'appareil.

LES PROBIOTIQUES : DES MICRO-ORGANISMES VIVANTS QUI NOUS VEULENT DU BIEN

Claude Vieillard

Selon le document de la FAO et de l'OMS intitulé «Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria», et paru en Octobre 2001, «Les probiotiques sont des micro-organismes vivants qui, lorsqu'ils sont lorsqu'ils sont consommés en quantités adéquates, produisent un bénéfice pour la santé de l'hôte».

Les probiotiques, reconnus pour leurs effets bénéfiques sur la santé, regroupent des centaines d'espèces bactériennes différentes.

Les aliments fermentés

Comme processus de conservation des aliments, la fermentation permet également de rendre «comestibles» certains aliments. Or il ne peut y avoir de fermentation sans bactéries. Ces dernières sont dites «probiotiques» lorsqu'elles produisent un bénéfice pour la santé de l'hôte.

Tous les aliments lactofermentés, qui ont subi une fermentation par des bactéries lactiques, contiennent des probiotiques. C'est le cas notamment de la choucroute (surtout crue), des olives, du miso, du kéfir, de certains fromages, du tamari ou du shoyu (à base de soja)... Attention cependant : pour être efficaces, les bactéries probiotiques doivent être vivantes. Pas de cuisson, car au-delà de 60 à 70°C ces bactéries meurent. A l'inverse, les aliments contenant des probiotiques se conservent très bien au réfrigérateur et peuvent même être congelés pour une conservation plus longue.

Les yaourts et laits fermentés

Le yaourt est fabriqué grâce à la fermentation du lait par deux bactéries précises: Lactobacillus bulgaricus et Streptococcus thermophilus. Un yaourt contient au minimum 10 millions de ces deux bactéries lactiques vivantes par gramme. Elles sont considérées comme probiotiques car elles libèrent une

Le bénéfice de certains probiotiques (lactobacilles, bifidobactéries)
– Ralentissement du transit et les problèmes de constipation ;
– Guérison des diarrhées infectieuses chez l'enfant ;
– Prévention des diarrhées dues aux antibiotiques ;
– Pour certains troubles intestinaux (intolérance au lactose ; syndrome de l'intestin irritable avec ballonnements, douleurs abdominales...) ;
– Prévention de l'eczéma et des allergies chez l'enfant.
– Prévention des infections hivernales, en améliorant certains paramètres du système immunitaire ;
– En cas d'infection à un germe (Helicobacter pylori) responsable d'ulcère gastroduodénal ;
– En cas d'infections urogénitales.

Le Top 10 des aliments riches en probiotiques
- *Le yaourt*
- *Le kéfir (boisson naturellement gazeuse, obtenue par fermentation de graines de kéfir dans du lait ou dans de l'eau*
- *La levure de bière*
- *Le pain au levain*
- *Certains aliments dérivés du soja : shoyu, tamari, miso, tempeh, ...*
- *La choucroute, surtout crue*
- *Les olives (aliments lactofermentés)*
- *La bière de garde*
- *Les croûtes de fromage et les bleus*
- *Le kombucha*

enzyme bactérienne qui va permettre de digérer correctement le lait.
Attention seuls les «yaourts» contiennent des bactéries probiotiques ! Ainsi, les crèmes desserts, flans, mousses, île flottante, crèmes brûlées et plus généralement les desserts lactés n'en renferment aucune.
Il existe également des laits fermentés par d'autres bactéries telles que les bifides ou les lactobacilles.

Les compléments alimentaires

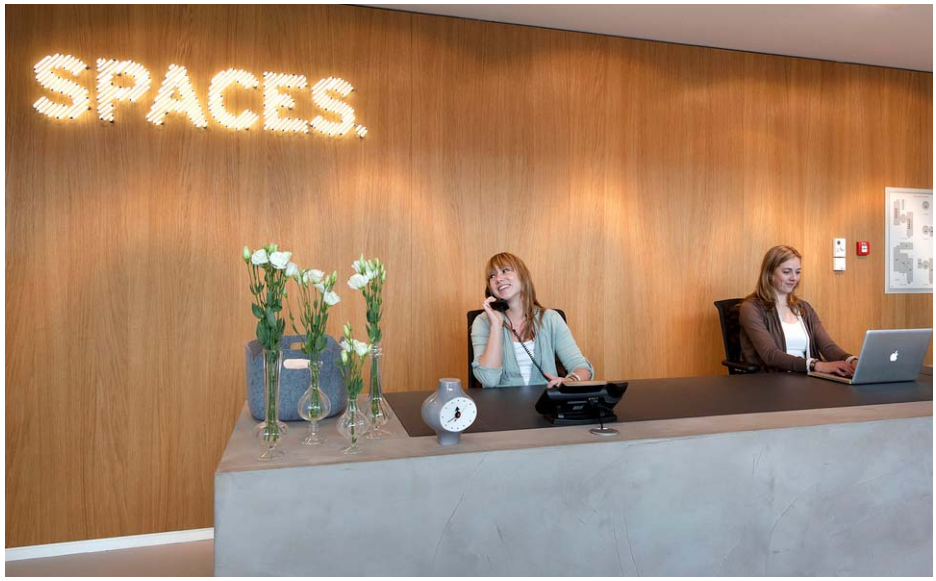
En sachet de poudre à diluer, comprimés, gélules ou encore petits flacons, certains de ces compléments alimentaires doivent êtres conservés au frais, d'autres non. Il existe de multiples compléments, et autant de souches de probiotiques proposées.
Alors que dans un yaourt, les bactéries probiotiques se comptent en millions, elles sont présentes en milliards dans les compléments. Attention cependant, tous les compléments ne se valent pas ! Pour qu'un probiotique soit efficace, il doit résister à l'acidité de l'estomac pour parvenir à rejoindre l'intestin. Or très peu d'entre eux y parviennent. De plus, les probiotiques ne restent qu'entre quelques jours et quelques semaines dans l'intestin. C'est pourquoi il est nécessaire d'en consommer quotidiennement et d'augmenter sa consommation en cas de troubles digestifs.

Le kombucha est surnommé boisson vivante car elle porte en elle une grande quantité d'enzymes et d'éléments probiotiques, non détruits par la pasteurisation. C'est une délicieuse boisson pétillante énergisante obtenue par la fermentation du thé sucré à l'aide d'une culture de micro-organismes.

LES COWORKING CENTERS : DES LIEUX

Le télétravail désigne une organisation permettant au salarié d'exercer son activité en dehors des locaux professionnels grâce notamment aux technologies de l'information et de la communication. Le télétravail peut s'effectuer depuis le domicile, de manière nomade ou dans des coworking centers, très répandus dans les pays de l'Europe du Nord.

Engorgement des villes, éloignement du lieu de travail, embouteillage, pollution, stress, le télétravail est la solution idéale. Mais pour éviter de prendre de mauvaises habitudes (télé, bricolage, ménage, ... au lieu de travailler), pour marquer la frontière entre vie personnelle et professionnelle ou pour tout simplement éviter de se désociabiliser, certains pays ont créé des coworking center, des locaux pourvus de matériel informatique performant et de liaison numérique haut débit, avec parking et salles de réunion. Au Danemark, ce sont de véritables building dédié au télétravail. Les Spaces Zuidas par exemple, situé en proche périphérie d'Amsterdam proposent une ambiance cosy post-moderne avec zones de travail collaboratif, salles de réunion, mais aussi espaces de détente, restaurant, ...



Le concept

Le concept est né aux États-Unis au début des années 2000 et répond notamment aux personnes qui travaillent dans le secteur de l'économie créative et culturelle, les technologies, le design, l'architecture, la communication ou des travailleurs indépendants aux revenus irréguliers qui trouvent dans ces nouveaux lieux une solution adaptée à leur insécurité financière et leur permet de retourner travailler à la maison les mois où les rentrées d'argent sont plus faibles.

Certains centres, comme le Spaces Zuidas à Amsterdam, proposent quelques 10.000 m² de bureaux suivant les modalités d'un centre d'affaires classique : à la journée, la semaine ou au mois. Pour y accéder, il faut généralement être membre car les demandes sont nombreuses. Mais la plupart des coworking spaces sont de petites tailles, ils proposent en moyenne une trentaine de places, de manière à favoriser les échanges entre coworkers.

Pour rentabiliser les coworking spaces: les locaux sont aussi loués pour l'évènementiel (banquets, location d'espace et de salles...) et le « day to day use » (membership, restauration...).

Le succès de ces lieux.

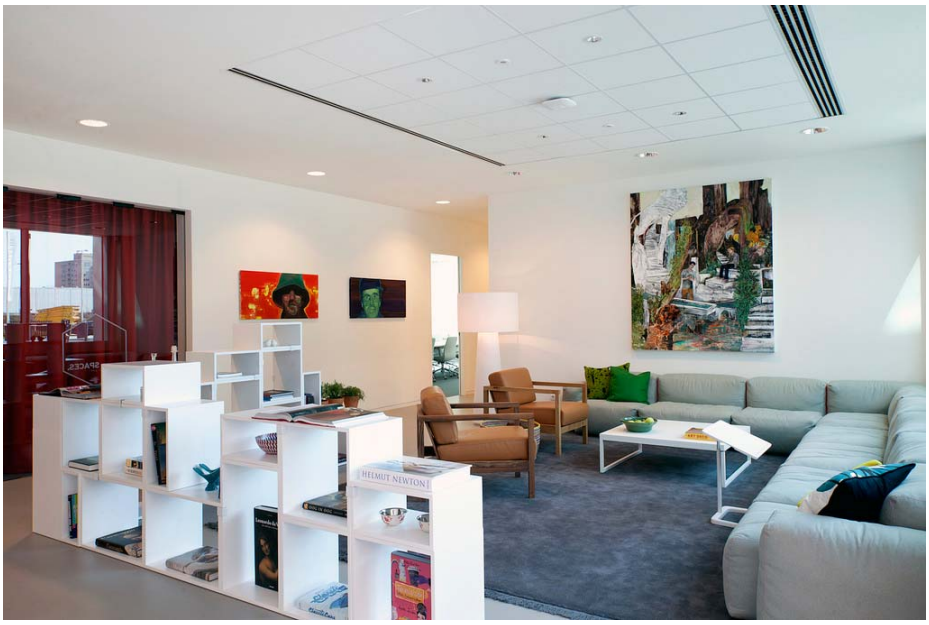
Les coworking spaces apportent une solution aux besoins de chacun, ils sont modernes et parfaitement équipés, les espaces sont zen et étudié pour qu'on s'y sente bien. Cela permet aussi de rencontrer d'autres personnes, de partager, de s'entraider et d'avoir une sociabilisation comme au bureau, sans les inconvénients des collègues trop envahissants ou curieux. On peut en effet développer son réseau professionnel, s'enrichir au contact des autres, dans un climat de brainstorming favorable à l'éclosion des idées. On peut à loisirs surfer sur Internet, se servir de l'imprimante, de la photocopieuse et du fax, et passer ses coups de fil sans que personne à côté ne nous dérange. Enfin, les forfaits sont flexibles.

Les bureaux sont loués à différents prix selon les prestations. Quelques exemples :

- A partir de 150 euros par mois et par m².
- Forfait Flex Desk de 12 jours pour 79 euros
- 12 euros la journée

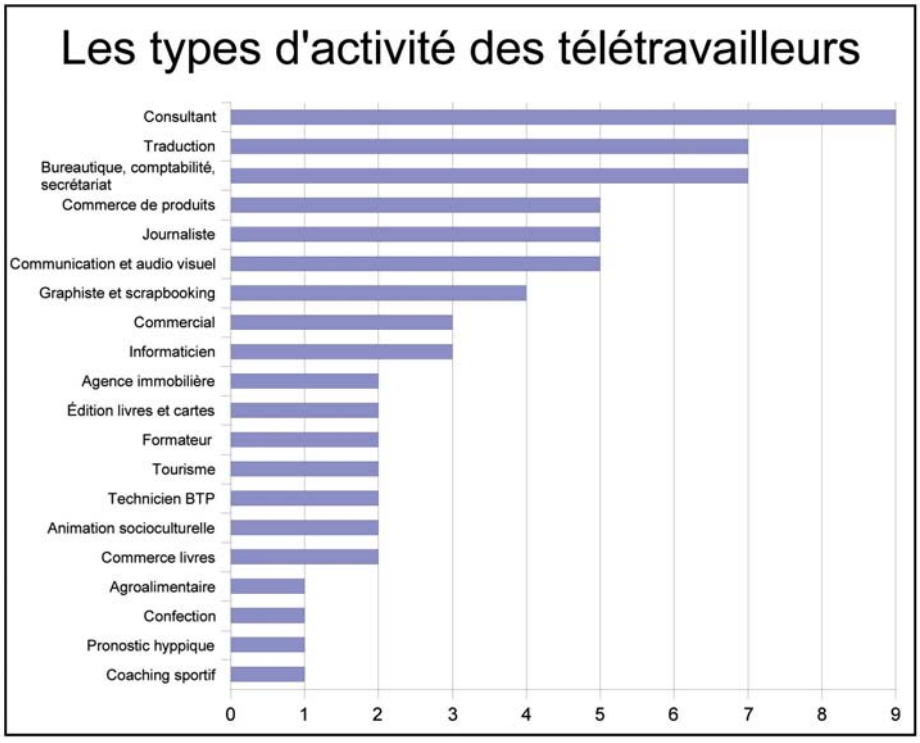
ÉTUDIÉS POUR LE TÉLÉTRAVAIL

Safia Ouakil



Certains louent toujours le même emplacement, une table, voire une pièce et peuvent laisser leurs affaires, avoir une boîte aux lettres, une clef pour venir quand ils le souhaitent, louer une salle de conférence, et même bénéficier des conseils d'un juriste ou d'un comptable.

Visuels © Spaces Zuidas à Amsterdam



En France les télé-travailleurs sont seulement de 6% contre 15% en Italie et au Royaume-Uni, 22,8% en Allemagne, 25,4% aux Pays-Bas et 30 % aux États-Unis. Mais c'est le Danemark qui remporte la palme avec 42% des cadres. Au Maroc, aucun chiffre n'a été avancé mais il semble que le phénomène ne soit pas encore entré dans les mœurs. Il faut dire que le travail au Maroc est (un peu comme la France d'ailleurs) très axé sur le «présentéisme». Dans le Royaume, le travail se conçoit dans un cadre déterminé : bureau, entreprise, usine, ... Il faut dire que le télétravail mise sur la confiance et le sérieux de l'employé, ce qui pose encore quelques problèmes dans certains pays.

LE TRANSPORT DES MATIÈRES DANGEREUSES

L'agriculture et l'agroalimentaire sont concernés

Claude Vieillard

Qu'est ce qu'une matière dangereuse ?

C'est une matière susceptible d'entraîner des conséquences graves pour la population, les biens et / ou l'environnement en fonction de ses propriétés chimiques et / ou physiques ou par la nature des réactions qu'elle peut engendrer. Les déchets sont également des matières dangereuses.

En agriculture et agroalimentaire les matières dangereuses sont diverses même si elles sont peu nombreuses. Notons :

- Les extraits aromatiques liquides
- Les farines de poissons (déchets de poissons) non stabilisés. La farine de poisson ou les déchets de poisson ne doivent pas être transportés si leur température au moment du chargement est supérieure à 35 °C, ou à 5 °C au-dessus de la température ambiante, la valeur la plus élevée étant retenue. La farine de poisson ou les déchets de poisson doivent contenir au moins 100 ppm d'antioxydant (éthoxyquine) au moment de l'envoi.
- Les tourteaux contenant plus de 1,5 % (masse) d'huile et ayant 11 % (masse) d'humidité au maximum
- La farine de ricin ou graines de ricin en flocons ou tourteaux de ricin
- Le foin, la paille et le bhusa
- Les engrais au nitrate d'ammonium
- Les engrais en solution contenant de l'ammoniac non combiné
- Beaucoup de pesticides

Et bien sûr les boissons alcoolisées avec 2 nomenclatures différentes:

- Les boissons alcoolisées contenant entre 24 % et 70 % d'alcool en volume
- Les boissons alcoolisées contenant plus de 70 % d'alcool en volume

Les boissons alcoolisées titrant plus de 24 % d'alcool en volume mais pas plus de 70 %, lorsqu'elles font l'objet d'un transport intervenant dans le cadre de leur fabrication, peuvent être transportées dans des tonneaux en bois d'une contenance supérieure à 250 l et d'au plus 500 l satisfaisant aux prescriptions générales du 4.1.1, dans la mesure où elles s'appliquent, à condition que:

- L'étanchéité des tonneaux ait été vérifiée avant le remplissage ;
- Une marge de remplissage suffisante (au moins 3 %) soit prévue pour la dilatation du liquide ;
- Pendant le transport, les bondes des tonneaux soient dirigées vers le haut ;
- Les tonneaux soient transportés dans des conteneurs qui répondent aux dispositions de la Convention internationale sur la sécurité des conteneurs (CSC), 1972, telle que modifiée. Chaque tonneau doit être placé sur un berceau spécial et calé à l'aide de moyens appropriés afin qu'il ne puisse en aucune façon se déplacer en cours de transport.

Le transport de matières dangereuses est soumis, à travers le monde, à des règlementations strictes, issues des recommandations de l'Organisation des Nations Unies. Pour l'Europe c'est l'ADR « Accord européen relatif au transport international des marchandises Dangereuses par Route » qui régit le transport routier sécurisé des marchandises dangereuses. Chaque

L'ADR

De nombreuses informations sur l'A.D.R. sont disponibles sur le site : www.unece.org/trans/danger/publi/adr/adr_f.html
En France l'autorité compétente pour l'application de l'A.D.R et notifications, est le Ministère des Transports, Mission du Transport des matières dangereuses ; au Maroc c'est le Ministère des Affaires Étrangères et de la Coopération.
Date d'adhésion du Maroc : 11 mai 2001.

Lexique
T.M.D. : Transport des Matières Dangereuses
A.D.R. : Accord européen relatif au transport international des marchandises Dangereuses par Route ou european Agreement concerning the international carriage of Dangerous goods by Road)
OTIF : Organisation intergouvernementale pour les Transports Internationaux Ferroviaires

Qu'est ce que le numéro ONU ?
C'est un numéro à 4 chiffres (exemple : 3018 = pesticide organophosphoré liquide toxique) qui est commun à l'ensemble des réglementations existantes. Ce numéro ONU, appelé également code Matière, doit être clairement affiché sur le véhicule de transport et sur l'emballage du produit.

pays contractant (dont le Maroc) en assure le contrôle sur son territoire en adoptant une législation propre.

Tout transport de marchandises dangereuses doit être accompagné d'un « document de transport », encore dénommé « déclaration de chargement de matières dangereuses », établi sur la base d'un écrit remis par l'expéditeur, il n'existe pas de modèle imposé. Ce document comporte :
- la désignation de la marchandise, sa classe, son numéro ONU
- le nombre et la description des colis
- la masse brute ainsi que la masse nette (on entend par masse brute le poids total du colis, contenu et emballage)
- le nom et l'adresse de l'expéditeur
- le nom et l'adresse du destinataire
- l'affirmation par le chargeur que le produit est autorisé au transport et que son emballage et son étiquetage sont conformes (cette dernière mention peut toutefois être portée sur un document annexe qui sera alors joint au document de transport).

Il existe des réglementations internationales adaptées à chaque mode de transport et à des zones géographiques définies. Le T.M.D. étant possible par différentes voies, chacune à sa propre réglementation :

1. Voie maritime :
Le code IMDG (International Maritime Dangerous Goods) est employé pour le marquage des marchandises dangereuses transportées par mer.

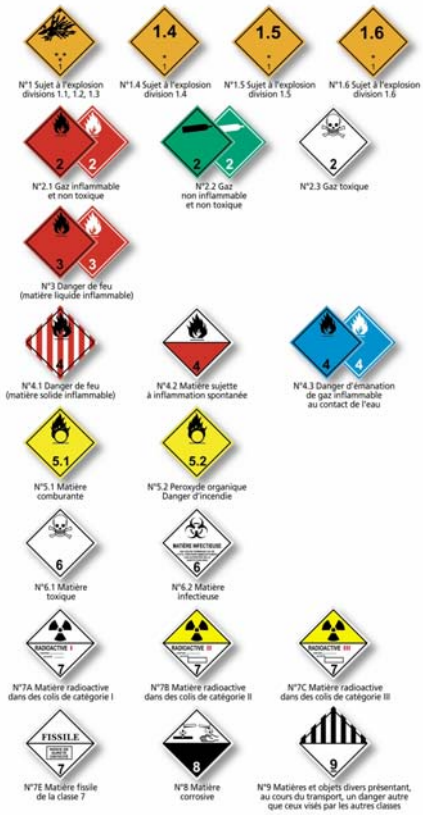
2. Voie aérienne :
Le T.M.D. par voie aérienne est soumis aux réglementations IATA et O.A.CI.

3. Voie navigable :
Le T.M.D par voie de navigation intérieure est soumis à la réglementation A.D.N, et à des variantes l'A.D.N.R. (R = Rhin), l'A.D.N.B. (B = Danube).

4. Canalisations :
Des vannes d'arrêt permettent de stopper rapidement des fuites, la distance entre vannes est plus courte en zone urbaine. Les canalisations font l'objet d'un P.S.I. (Plan de Surveillance et d'Intervention) communiqué aux communes traversées.

5. Voie ferroviaire :
L' OTIF (Organisation inter-gouvernementale pour les transports internationaux ferroviaires) existe depuis le 1er mai 1985 en application de la Convention du 9 mai 1980 (COTIF).

6. Voie routière :
L'A.D.R. est la réglementation du transport routier, il est applicable pour les mouvements transfrontaliers (exportations et importations), pour la traversée du pays et pour les échanges internes.



Cohérence

Une marchandise pouvant emprunter plusieurs moyens de transport pour aller d'un point à un autre, un effort doit être fait pour garantir les cohérence des règlements, dont les pictogrammes des étiquettes.

LES PANNEAUX PHOTOVOLTAÏ

Défauts de matériel ou de mise en œuvre, les panneaux photovoltaïques peuvent être à l'origine de départ d'incendie. Sur un bâtiment en feu, ils requièrent également le respect de consignes de sécurité par les équipes d'intervention.

Le Photovoltaïque, comment ça marche ?

Transformer le courant

Le principe est simple : Les panneaux photovoltaïques transforment directement la lumière solaire naturelle (source d'énergie renouvelable inépuisable) en électricité en courant continu.

- Le coffret réceptionne l'électricité produite par les panneaux photovoltaïques en assurant la sécurité de l'installation
- Le coffret redirige ensuite l'électricité vers l'onduleur pour transformer le courant continu en courant alternatif
- Une fois cette transformation effectuée l'onduleur renvoie le courant alternatif vers le coffret qui assure la protection de l'installation
- Pour finir, dans certains pays comme la France par exemple, le coffret achemine l'électricité produite vers le réseau électrique national d'ERDF (solution proposée par Legrand, c'est la formule la plus avantageuse sur le plan du rendement financier).

Les risques et les mesures de préventions

Défauts de fabrication du matériel ou de mise en œuvre, si les panneaux photovoltaïques peuvent être à l'origine d'incendie, ils peuvent également, dégradés par le feu, présenter un risque pour les pompiers. Ces derniers ont recherché les situations à risques et ont établi des préconisations pour y faire face.

*** Risque électrique**

Compte tenu que ce sont les rayons ultraviolets qui sont générateurs de l'électricité dans le cas des panneaux

Interrupteur-sectionneur pour applications photovoltaïques max. 250 A | SENTRON 3LD

QUES : RISQUES ET SÉCURITÉ

Ce qu'il faut savoir :

- Le dimensionnement de l'installation se fait en général sur la base de la situation la plus défavorable (soit l'hiver si l'installation doit fonctionner toute l'année). Des cartes donnent l'énergie moyenne quotidienne en kWh/m2 en fonction de la latitude du lieu ; il faut ensuite tenir compte de la présence de masques éventuels, de l'inclinaison des modules et de la période.
- Les batteries ont une durée de vie limitée (5 à 8 ans) et leur coût de remplacement représente une part importante des frais de maintenance ; elles contiennent du plomb et de l'acide ; leur recyclage en fin de vie est donc indispensable.
- Le coût d'une installation est d'environ 15 000 euros;/kWc, le Wc (Watt-crête) étant la puissance fournie sous un ensoleillement 'standard' de 1 000 W/m2 à 25°C.
- Une installation de 1,6 kWc (soit 16 m2 de modules) permet d'alimenter des besoins standards : éclairage par lampes fluocompactes, petit électroménager, téléviseur, chaîne-hifi et ordinateur, lave-linge à double entrée eau chaude - eau froide, réfrigérateur économe.

PV, la production d'électricité, même très faible la nuit, est permanente. Par conséquent, il n'est pas possible de stopper de manière instantanée la production d'électricité même avec les différents organes de sécurité en place. Ce voltage pourrait paraître peu dangereux mais pour le courant continu, le risque est avéré. Le bâchage peut être une solution mais elle comporte des risques de chute si ce montage n'a pas été prévu lors de la conception.

Mesure de prévention

- Une signalisation de tous les câbles ou passages de gaines tous les 5 mètres, des locaux dédiés et à l'extérieur du bâtiment de la présence de PV.
- Signalisation de l'onduleur qui contrôle le passage DC / AC

*** Risque d'incendie**

Tout bâtiment peut-être sujet à un incendie

Mesure de prévention

Mise en place d'installation de sécurité :

- Système de coupure de type thermo fusible qui se déclenche à une température de 250°C.
- Interrupteur de secours positionné près des PV et qui peut être actionné à distance.

Lors de travaux de maintenance par points chauds, la délivrance d'un permis de feu est obligatoire.

Les câbles entre les PV et l'onduleur doivent être placés dans des cheminements techniques coupe-

feu identiques à la stabilité au feu du bâtiment
Les traverses de câbles doivent avoir la même résistance au feu que les parois traversées.

*** Risque de chute**

Le risque de chute à travers les panneaux est possible compte tenu de la fragilité des matériaux. De plus, lors d'intervention dans le bâtiment, la présence de débris de verre ou la chute de morceaux de panneaux risquent de blesser les pompiers.
Mesure de prévention
- Pour les bâtiments d'habitation et les ERP /IGH, un chemin de passage sur la toiture doit être d'une largeur minimale de 900 mm avec un passage intermédiaire tous les 40 mètres.
- Pose d'un garde-corps permanent au bas de toiture.

*** Risque chimique par décomposition des panneaux**

Lors d'un incendie, le tellure de cadmium nécessaire dans la fabrication des panneaux dégage un gaz hautement toxique.
Mesure de prévention : porter des équipements adéquates

La sécurité des installations photovoltaïques

En plus de contribuer à la préservation de l'environnement, une installation photovoltaïque doit répondre à une exigence très forte de fiabilité. En cas de défaut d'un des composants, la production d'énergie est compromise et la rentabilité du système totalement remise en cause. Cette efficacité, pour être maîtrisée, nécessite de s'appuyer sur des systèmes de gestion et de surveillance, de pilotage intelligent des onduleurs et des dispositifs d'aide à la maintenance et au dépannage.

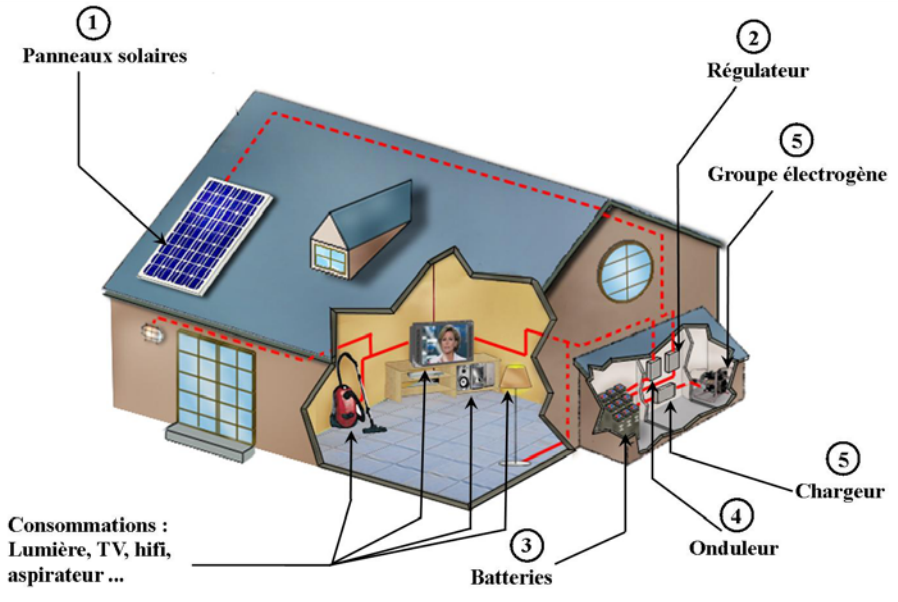
Protéger les personnes et les biens

Les panneaux solaires photovoltaïques produisent des tensions pouvant aller de 400 à 600 volts, en courant continu, c'est donc une mini centrale électrique qui nécessite le strict respect des normes de sécurité.
La solution d'un coffret précâblé permet une installation totalement sécurisée par un professionnel, en effet celui-ci inclut :

- Un interrupteur-sectionneur qui assure la coupure en amont de l'onduleur.
- Un interrupteur différentiel 30 mA qui garantit la meilleure sécurité possible pour les personnes.
- Un disjoncteur 20 A qui assure la protection du circuit.
- Des connecteurs de type « MC4 » à tenue hautement fiabilisée qui permettent le raccordement des panneaux photovoltaïques au coffret en toute sécurité.
- Un parafoudre car sensibles aux orages, les installations photovoltaïques ont besoin de cette protection.

Recommandation pour les ERP (Etablissement Recevant du Public)

Toutes les dispositions sont prises pour éviter aux intervenants des services de secours tout risque de choc électrique au contact d'un conducteur actif de courant continu sous tension. Cet objectif peut notamment être atteint par l'une des dispositions suivantes, par ordre de préférence décroissante :
- un système de coupure d'urgence de la liaison DC (Direct Current) est mis en place, positionné au plus près de la chaîne photovoltaïque, piloté à distance depuis une commande regroupée avec le dispositif de mise hors-tension du bâtiment ;
- les câbles DC cheminent en extérieur (avec protection mécanique si accessible) et pénètrent directement dans chaque local technique onduleur du bâtiment ;
- les onduleurs sont positionnés à l'extérieur, sur le toit, au plus près des modules ;
- les câbles DC cheminent à l'intérieur du bâtiment jusqu'au local technique onduleur, et sont placés dans un cheminement technique protégé, situé hors locaux à risques particuliers, et de degré coupe-feu égal au degré de stabilité au feu du bâtiment, avec un minimum de 30 minutes ;
- les câbles DC cheminent uniquement dans le volume où se trouve les onduleurs. Ce volume est situé à proximité immédiate des modules. Il n'est accessible ni au public, ni au personnel ou occupants non autorisés. Le plancher bas de ce volume est stable au feu du même degré de stabilité au feu du bâtiment, avec un minimum de 30 minutes.



Un peu de soleil pour la filière photovoltaïque française

Delphine BATHO, ministre français de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie, dans le cadre de sa visite chez le fabricant mayennais MPO, membre du SER, qui industrialise une technologie innovante de cellules photovoltaïques à haut rendement*, vient d'annoncer plusieurs mesures pour aider la filière à maintenir ses emplois et ses outils de production jusqu'à ce que le débat sur la transition énergétique aboutisse à une véritable politique industrielle pour un développement pérenne et ambitieux du secteur.

La ministre a annoncé le doublement de la puissance annuelle cible installée dès 2013, passant de 500 MW à 1 000 MW, des augmentations de tarifs selon l'origine européenne de fabrication des panneaux d'une part, et pour les installations respectant les critères d'intégration simplifiée au bâti, d'autre part.

Elle a précisé les critères de l'appel d'offres pour les installations solaires de plus de 250 kW : 200 MW pour les technologies matures, sur bâtiment et ombrières de parking ; 200 MW pour les technologies innovantes, telle que le photovoltaïque à concentration et trackers.

Si les adhérents de SER-SOLER se réjouissent de ces annonces, convergentes avec elles proposées par le Syndicat des énergies renouvelables, et qui constituent les premières mesures concrètes en faveur de la filière photovoltaïque, depuis plus de deux ans, ils regrettent néanmoins la baisse de 20 %, qui plus est, rétroactive, au 1er octobre 2012, du tarif T5 auquel sont éligibles, en particulier, les centrales au sol. Ce caractère rétroactif constitue un préjudice pour les entreprises qui se sont positionnées sur ce segment de marché.

« Nous sommes satisfaits de la majorité des mesures annoncées aujourd'hui. Elles permettront à l'outil industriel de traverser la période à venir jusqu'aux conclusions du débat sur la transition énergétique dont nous espérons qu'elles fixeront un cap ambitieux à la filière photovoltaïque française. Le SER apportera des propositions précises pour la construction d'un nouveau modèle de développement du photovoltaïque dans notre pays», conclut Arnaud MINE, Président de SER-SOLER.

**Cette technologie de cellules à haut rendement industrialisée par MPO a été développée par l'INES, l'Institut National de l'Energie Solaire.*

Nouveaux Matériels - Nouveaux

Thermoplongeur de haute précision

Idéal pour la cuisson sous vide à basse température. Le swid® est le premier thermoplongeur au monde 100% dédié à la cuisson à juste température. Il est également l'équipement idéal pour une utilisation à la maison, par les amateurs de cuisine. Le swid contrôlera de façon précise la température du bain marie, garantissant ainsi le résultat attendu et la possibilité de le reproduire de façon identique à chaque cuisson.
addelice.com

Le VarioCooking Center®

L'idée de Frima est de proposer une technologie multifonction pour les cuissons par contact. Cette technologie remplace les appareils conventionnels tels les marmites, sauteuses, pianos ou les friteuses tout en offrant de toutes nouvelles possibilités culinaires grâce à une intelligence de cuisson embarquée. Le VarioCooking Center® dispose d'une capacité de production énorme sur une surface réduite pour pocher, sauter ou frire tout en réduisant les consommations d'eau et d'énergie.
frima.fr

Des machines à glaçons modulaires

Les nouvelles machines à glaçons modulaires Indigo de Manitowoc sont dotées d'un tableau de commande interactif. Une programmation journalière et horaire de production permet d'avoir en permanence la quantité de glace nécessaire à l'établissement. Un contrôle du poids, du niveau de remplissage du bac est activé suivant chaque besoin. La détection de la glace en cours de formation se fait par sonar, donc sans contact. La récolte de la glace par air pulsé et le nettoyage assisté sont de mise sur ces équipements haut de gamme.
enodis.fr

Machine à expresso X7.1 Iperespresso d'Illy

Quand une grande marque de café italien fabrique aussi des machines à expresso, cela donne des appareils performants aux looks séduisants et très tendances. La dernière machine de la famille Illy s'inspire des gestes du barista avec un concept : le café préparé à la maison est le même que celui réalisé dans un bar. Elle fonctionne avec les capsules de café Illy et dispose d'une buse vapeur pour les autres préparations. Disponible en noir, blanc et rouge
illy.com

Matériels - Nouveaux Matériels

EauPure-Afriquia : Solution de traitement des eaux

- Éolienne OKWIND OVWT 3,5 sur mât de 11m (hauteur totale 14,34m)
- puissance nominale : 3,5kW à 12m/s

8 modules photovoltaïques montés sur tracker solaire puissance 2,0kWc

- boîtier de régulation
- boîtier unique multi-source intégrant toutes les fonctions
- Membrane d'osmose inverse (Ø8 pouces) avec récupération d'énergie
- Élimination totale des sels jusqu'à 12g/L
- Production moyenne : 5m3/jour (autre version à 7,5 m3/jour).

www.heliosmose.com
www.eaupure-afriquia.ma
n.huret@eaupure-afriquia.ma
tel: 0537 70 40 49 - fax: 0537 70 40 56

One by Sturia

Le One by Sturia est un service à caviar individuel révolutionnaire, léger, design, chic et innovant. Sa coupelle noire gravée au nom de Sturia, aux formes arrondies, permet de rependre de la glace pilée ou de petits glaçons qui viennent naturellement réfrigérer la dose individuelle de caviar (15 g) contenue dans la capsule. Une fois consommée, la capsule peut être remplacée par une autre, choisie parmi la sélection Sturia. Le design exclusif du One rend possible une utilisation nomade pour une consommation de caviar dans les lieux les plus exclusifs.

Grand prix innovation Sirha 2013 : Mention spéciale « Catégorie matériels & concepts »

Caviar Sturia : +33 5 57 34 45 40

Presse numérique couleur pour étiquettes (modèle N600i Domino)

La nouvelle presse numérique couleurs N600i de Domino offre des niveaux de productivité beaucoup plus élevés, en même temps qu'une qualité d'impression accrue pour l'impression jet d'encre sur toute une gamme de papiers couchés et de films. La résolution (native) est de 600 dpi, la taille de goutte une des plus petites (6 pl). Les vitesses sont comprises entre 50 et 75 m/min, ce qui dépasse largement les capacités des technologies numériques existantes.

domino-printing.com

Robot Cook®

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger et pétrir sera réalisé à la perfection dans le Robot Cook, seul cutter-blender chauffant du marché. Il est l'outil idéal pour réaliser une multitude de recettes froides ou chaudes, salées ou sucrées. Les chefs apprécieront sa température de chauffe jusqu'à 140°c, précis au degré près et sa qualité de coupe alliée à sa haute vitesse. Le silence de son moteur asynchrone et puissant apportera un confort de travail inégalé.

Sa cuve inox 3,7L est adaptée aux besoins professionnels.

Nombreuses fonctions programmables pour des recettes faciles.

Grand Prix Sirha Innovation 2013 : « Catégorie matériels & concepts »

france@robot-coupe.fr

Aménager une salle de conférence dans un hôtel

Une salle de conférence (de 20 à plus de 150 personnes) est un espace consacré aux rencontres professionnelles, qui vise à réunir les conditions optimales de communication. Elle accueille les réunions d'entreprise, des rencontres et séminaires internes ou externes. Elle est organisée en deux espaces qui communiquent : celui du public et celui des orateurs. Pour une meilleure visibilité des intervenants et selon la capacité de la salle, le sol peut être incliné ou une estrade peut être installée. Il s'agit du lieu de réception par excellence, un espace clé qui est de plus en plus indispensable dans les hôtels d'affaires.

Safia Ouakil

L'atmosphère

L'atmosphère va se caractériser en fonction du choix des matériaux, des nouvelles technologies, du décor et de la luminosité. L'évaluation de ces critères va permettre de sélectionner le mobilier et les différentes technologies nécessaires, pour un aménagement réussi et opérationnel. Pour garder un public attentif, il est utile d'avoir un éclairage direct assez puissant en direction de l'estrade puis un éclairage modulable et plus faible sur la zone des participants pour une bonne prise de note. Idéalement, cet éclairage est intégré directement au plafond. Les sièges de conférence sont souvent légers et pliables, de manière à les stocker et vider l'espace facilement. Certains modèles permettent l'ajout d'une tablette écritoire. Vous pouvez aussi choisir d'installer des tables de travail pour les participants à un séminaire. Dans tous les cas, pensez à laisser une distance suffisante entre les rangées de chaises, pour qu'il soit possible de circuler.

Si le paper-board reste indémodable, de nouveaux outils d'animation et de communication ont fait leur entrée.

Les cloisons mobiles

Les cloisons mobiles se composent d'éléments, de panneaux individuels qui coulissent dans un rail fixé au plafond.
Aujourd'hui la modularité des aménagements et le gain de mètres carré est une obligation, un impératif économique. Que l'on soit un hôtel ou une entreprise, vous devez optimiser les espaces et pour ce faire, la meilleure solution est la cloison Mobile ou mur mobile. On sépare, divise des espaces en quelques manipulations simples tout en gardant une esthétique et une parfaite isolation phonique.

Le choix des équipements multimédias

Dans une salle de conférence, un vidéoprojecteur installé sur un support au sol ou fixé au plafond est indispensable ainsi que toutes les connexions nécessaires à la présentation des documents. L'écran de projection doit être adapté à la taille de la salle. Le pointeur laser est un bon complément. Avec un budget plus important, le tableau numérique interactif, ou encore tableau blanc interactif est une option intéressante. Il combine les fonctions de vidéoprojecteur et d'écran tactile. Sinon, très simple d'utilisation et bon marché, le chevalet de conférence est toujours d'actualité. Il permet la prise de notes et la présentation de schémas au gré de la discussion. Pour une grande assemblée, il faut prêter attention à la sonorisation. Les conférenciers doivent être équipés de micros : postés sur table, micros-cravates, ou encore micros à main. Vous pouvez aussi en faire circuler un ou deux, sans fil, dans l'assemblée.

Modularité

La superficie, mais aussi l'emplacement des prises électriques et connexions, sont les propriétés inhérentes de la salle de conférence qu'il faut considérer. Ces éléments déterminent les types d'aménagements possibles et leurs dispositions.

Avec le règne des nouvelles technologies, il faut être en mesure de les intégrer harmonieusement.

La salle de conférence a l'avantage de pouvoir répondre à plusieurs situations qu'il convient de déterminer. Si elle doit servir à la fois d'espace de réunions internes, de formations professionnelles, et de lieu d'échanges avec des collaborateurs, il faut déterminer son organisation et ses fonctionnalités en fonction de ces différentes situations. Si la réunion exige plus de modularité, on préfèrera une table carrée avec une forme de trapèze dans un angle, afin d'être en mesure de jouer différentes configurations. En ce sens, le mobilier doit être léger et facilement manipulable, avec des éléments indépendants les uns des autres.

Les tendances 2013 en restauration et hôtellerie

Selon Baum + Whiteman

Le cabinet international de consultants en Food & Beverage, Baum + Whiteman, basé à New York, vient de révéler les 17 tendances en restauration et hôtellerie pour l'année 2013.
Petit tour d'horizon, ce mois-ci, avec les 7 premières tendances.

1 - Les saveurs s'invitent au bar

Grâce à des barmans ambitieux et talentueux, les cocktails entrent dans une nouvelle ère: infusion de vodka et de gin, rhum à la mangue ou au kiwi, pichets de sirop de miel, grenadine, vanille, cocktails aux épices chinoises, agrumes amers, et même purée de melon, crème de citronnelle, romarin, grenade, ... et plus surprenant, vinaigres aromatisés, glaçons fumés... Les cocktails en bouteille, tout prêts, sont aussi de la partie ainsi que les bières aromatisées avec un alcool fort. Le tout dans des ambiances et soirées latinos très en vogue.

2 - Les soft drinks santé

Les grosses pointures comme McDonald's, Dunkin ou Starbuck imaginent des boissons originales pour étancher votre soif : café additionné de boisson énergisante, thés aussi variés les uns que les autres dans des salons dédiés, smoothies avec jus fraichement pressés sans sucre ajouté, smoothies au café glacé, yogourts glacés et secoués. Les restaurants haut de gamme développent leurs propres sodas artisanaux à base d'ingrédients frais et locaux et les embouteilleurs ajoutent du pur jus à leurs eaux aromatisées. Les colas se cherchent une bonne conduite avec l'ajout de fruits frais. Certaines boissons gazeuses verront l'incursion d'herbes-santé comme le basilic ou d'autres plantes comme l'hibiscus ou la citronnelle.

3 - La folie des chipotles

Ce sont des restaurants rapides avec des produits frais que l'on prépare devant vous. Après les pizzerias et restaurant de poissons et poulets, voici que débarque la restauration grecque, les lieux dédiés aux pâtes, la nourriture asiatique, de nouvelles cuisines ethniques ... sushi personnalisable,

cuisine indienne branchée, le tout avec des saveurs plus audacieuses, un décor contemporain, un public jeune mais mature prêt à tolérer un service plus lent en échange d'une meilleure qualité.

4 - Les fast food contre-attaquent

Avec de nouveaux goûts : guacamole, ananas, champignons, oignons croustillants, ... Des petits pains originaux noirs ou blanc, ... Des mini hamburgers faciles à manger avec 2 doigts, des sandwichs roulés, des brioches à la cannelle... Les concepts fait-main, artisanal, real, prémium seront à l'honneur !

5 - L'Amérique se snackifise

Grignotage sans fin, tour de taille nationale qui explose, les collations, considérés aux Etats Unis comme le 4ème repas doivent évoluer : mini-burgers, wraps avec garnitures exotiques, gâteaux à la coupe, le tout avec des produits frais. Pour cela les food trucks se développent, certains restaurants ouvrent leur porte toute la journée,...

6 - La naturalité en question

Naturel. Organique. Artisanal. Local. Ces thèmes sont sous l'étroite surveillance des blagueurs, des journalistes, des nutritionnistes et des avocats ... C'est la chasse aux ingrédients génétiquement modifiés en conflit avec le mot «naturel», aux étiquettes peu lisibles, aux matières grasses omniprésentes ... Des réclamations et poursuites encourues contre des géants de l'agroalimentaire devraient alimenter les débats.

7 - Place au regroupement

Les tendances des restaurants évoluent : proposer périodiquement des dîners pour deux, un dîner acheté - un dîner offert, panier-repas à prix attractif, menus complets pour 4 à un prix défiant toute concurrence (cela permet également de remplir le restaurant), des repas pour les familles avec des menus étudiés pour éviter toute perte de marchandise comme par exemple une épaule d'agneau entière, un cochon pour 8 personnes, un magret de canard entier pour 6... Ces « promotions » sont généralement proposées pour les déjeuners ou avant le pic de fréquentation du soir et surtout avec une réservation indispensable.

Le mois prochain nous vous révélerons les 10 autres tendances

Consultants internationaux en Food & Beverage basés à New York, Baum + Whiteman ont à leur actif des restaurants haut de gamme. Chaque année, ils révèlent un avant-goût des tendances 2013. Ce cabinet spécialiste de la restauration dévoilent aussi bien les nouveaux produits sur lesquels il faudra compter, que les nouvelles habitudes alimentaires et les tendances culinaires de demain

Bien conserver son vin
Techniques et astuces

Claude Vieillard

Quelques trucs et autres conseils pour conserver vos vins dans les meilleures conditions.

Pour que vos bouteilles se révèlent à la dégustation, il est nécessaire de les conserver avec le plus grand soin. Aussi les bouteilles à vieillir doivent-elles être maintenues à des températures précises et constantes, dans un lieu suffisamment humide. Selon la durée de garde envisagée, leur lieu de conservation ou de vieillissement mérite aussi une attention particulière.

Quelle est la température idéale pour conserver son vin ?

Vin rosé	10°C – 12°C
Vin gris	10°C
Vin de table blanc	10°C
Grand vin blanc	12°C
Vin de table rouge	16°C
Vin rouge supérieur	16°C – 18°C
Grand vin rouge	18°C

Il faut savoir que la température de conservation du vin peut altérer son vieillissement, et donc son arôme et son bouquet. Idéalement, elle se situe entre 10°C et 13°C. En pratique, une tolérance de 2 à 3°C reste acceptable. Si la température est inférieure cela ralentit le mûrissement du vin, et dans le temps, le vin finit par se contracter et le processus s'arrête. Si elle est plus élevée elle l'accélérera, mais ce n'est pas conseillé car cela risque de diminuer le potentiel de garde du vin et peut également l'empêcher d'atteindre son apogée. Plus encore que le niveau de la température, c'est sa constance et sa stabilité qui sont primordiales, les variations fortes et répétées altèrent la vivacité du vin.

Y'a t'il une différence entre température de conservation et température de dégustation ?

Evidemment. Chaque vin mérite une température de dégustation spécifique qui lui permettra de développer tous ses arômes et son bouquet.

Le vignoble marocain est plutôt concentré et modeste et se répartit sur 10 000 ha de vignes et 8 domaines : Les Celliers de Meknès, Château Roslane, Le Domaine des Ouled Thaleb-Thalvin, Les Cépages de Meknès-Castel, Le Domaine La Zouina, Les Deux Domaines, Le Val d'Argan, La Ferme Rouge.

Qu'en est-il de l'humidité ?

Il faut essayer de maintenir un taux d'hygrométrie compris entre 70-75% de manière constante. Une cave trop sèche génère un dessèchement des bouchons, qui deviennent moins hermétiques. Une cave trop humide provoque une dégradation des étiquettes mais ne présente pas de réel danger sauf à plus long terme la dégradation du bouchon. La conservation des vins en caisse-bois atténuera considérablement les effets d'une trop grande humidité. Ne jamais conserver les vins dans les cartons.

Le rafraîchisseur de comptoir OW008 permet de conserver et d'avoir à disposition 8 bouteilles ouvertes en les maintenant à bonne température. Thermoélectrique avec affichage digital extérieur. Sans compresseur (donc sans effet sur couche ozone) et sans vibration. Système Pelletier très silencieux. Lumière froide intérieur. Double vitrage contre rayons ultra-violets.

© Liebherr

Faut-il une aération ?

Les moisissures sont à éviter pour leurs effets destructeurs sur le liège. Vous devez prévoir une légère aération ou un système de ventilation dans la pièce. Une cave adaptée à la conservation durable du vin doit être équipée d'un filtre à charbon actif qui permet une légère ventilation tout en éliminant les odeurs et en régulant l'humidité.

L'obscurité est-elle nécessaire ?

Oui car la lumière augmente le potentiel d'oxydoréduction du vin, accélère ainsi anormalement son vieillissement et a des effets indésirables sur le goût du vin. Aussi la cave doit être plongée dans l'obscurité totale ou avoir reçu un traitement anti-UV efficace dans le cas d'une cave a vin vitrée.

© Liebherr

Cave de service ou cave de jour, caves mono-températures mono-zones et multi-zones, cave de vieillissement, cave polyvalente multi températures, quelle est la cave qui s'adapte le mieux à ma consommation ?
Acheter une cave à vin nécessite d'abord que l'on s'interroge sur soi et son vin !
- Combien ai-je de bouteilles à conserver?
- Dans quelle pièce vais-je installer ma cave?
- S'agit-il de vins de garde ou de vins à consommer. Voire les 2?
- Quel budget suis-je enclin à consacrer annuellement à l'achat de vins?
Cette liste de questions n'est pas exhaustive, mais doit vous faire prendre conscience que l'acquisition d'une cave à vin c'est assouvir une passion, avec raison !

Que faut-il éviter ?

Votre vin ne doit pas subir de secousses, ni de vibrations car celles-ci réveillent des bactéries qui affecteront la qualité du vin. Elles perturbent le lent processus de formation du dépôt, laissant au contraire les particules en suspension dans le vin. Evitez aussi tout ce qui est ultra-sons ou trépidations. Ne pas entreposer des produits odorants ou susceptibles de fermenter (fromages, fruits et légumes…), car le bouchon du vin est très sensible aux odeurs et aux parasites. C'est par lui que pénétreront les éventuelles odeurs, bactéries…

Faut-il garder les bouteilles couchées, ou debout ?

Il est préférable de conserver ses bouteilles couchées. En effet, le bouchon – le plus généralement en liège – doit rester au contact du vin, sans cela il sècherait, se rétracterait avec un risque d'oxydation. Ne manipulez pas trop les bouteilles, elle n'aiment pas les remous. Cependant, quelques exceptions confirment la règle : les alcools et les vins mutés (portos notamment mais aussi Banyuls, Maury) préfèreront la verticalité.

Pour les champagnes et autres effervescents les bouteilles peuvent être couchées ou debout.

Qu'est ce qu'une bonne cave à vin ?

Une véritable cave à vin doit garantir les conditions idéales offertes par les meilleures caves souterraines traditionnelles. Attention, un appareil simplement dérivé d'un réfrigérateur et paré de clayettes en bois et autres accessoires ne constitue pas pour autant une cave adéquate. Pour bien faire vieillir le vin, pour le protéger et l'amener à son plein épanouissement, une véritable cave à vin doit être impérativement et spécialement conçue pour cet usage et dans le respect absolu les 5 règles d'or vues plus haut : température, humidité et air adaptés, obscurité, absence de vibration.

Après avoir lancé en 2008 le Vin au Verre 3 (VOV3), un distributeur de vin au verre préservant les bouteilles entamées sous azote jusqu'à trois semaines, EuroCave Professional lance en 2012 le Vin au Verre 3 électronique (VOV3 Electronic), afin de faciliter le quotidien des restaurateurs.
Ce produit offre un calibrage de trois doses par bouteille (dégustation, demi-verre ou verre plein). Il se démarque par un boîtier de pilotage, un système de gestion qui permet de suivre en temps réel l'évolution du chiffre d'affaires, de nombreux systèmes d'encaissement, une facturation automatique des consommations, et d'autres possibilités.

Depuis plus de 30 ans, Liebherr met tout son savoir-faire au service de la conservation et de la dégustation grâce à des caves à vins dotées d'une technologie de pointe. Les caves à vins Liebherr répondent point par point aux critères indispensables à la conservation du vin dans des conditions optimales avec une consommation énergétique des plus faibles.
De nouvelles avancées sont au rendez-vous !
- Capacité de stockage accrue de 40%. La profondeur des caves à vins change !
- Généralisation de l'électronique. Elle offre une meilleure précision et lisibilité des températures ce qui permet de les stabiliser et d'économiser l'énergie.
- Pour les caves de vieillissement toutes les portes vitrées sont de classe A et toutes les portes pleines de classe A+, soit les deux classes les plus élevées, actuellement, sur le marché des caves à vins.
- Raffinement et élégance avec de nouveaux coloris.
- 4 gammes de produits :
** Vinothek, avec 2 offres : caves de vieillissement ou cave de service des vins à la dégustation.*
** GrandCru, composé de caves de vieillissement.*
** Vinidor composée de caves mixtes multi-zones, pour combiner vieillissement et mise en température.*

Le “Wine Finer deluxe” 4 en 1 :

Filtre et aérateur de vin, bec verseur stop-gouttes et bouchon préservant les arômes. Un bouchon-verseur qui remplace également le décanteur et la carafe mais aussi un bec-verseur et un bouchon. En inox sans odeur ni goût.
Capsule brossée mate. Anneau en plastique ABS caoutchouté. Dim. : 15 x 2 cm (L x Ø). Poids : env. 36 g. Design : Marcus Vagnby, nouveau designer danois.
nuance-denmark.com

Thermomètre à vin

Idéal pour les débutants et connaisseurs de vin, le thermomètre à vin de Menu conçu par le designer Jakob Wagner, est très facile d'utilisation. Ce thermomètre se place sur la bouteille comme une montre-bracelet et affiche, après quelques secondes, la température sur son affichage numérique. Pas besoin d'ouvrir la bouteille pour connaitre la température du vin !

- Matériaux : Acier inoxydable, plastique
- Très résistant
- Nettoyage facile avec un chiffon
- Dimensions : H. 4 cm, Ø 7 cm
- Livré dans sa boîte de dimensions H.16 cm, l. 11,3 cm, Prof. 5 cm

menu.as

Allegorie : Aérateur de vin

C'est l'outil idéal pour aérer votre vin dans les meilleures conditions.
Composition : Base (plastique transparent + silicone noir) Filtre Support en silicone noir
Dimensions : 15cm
shop.villeroy-boch.com

Porte-bouteilles en douves de tonneau

Ce porte-bouteilles de vin redonne de façon artistique toute leur noblesse aux douves de tonneaux blanchis sous le harnais provenant des caves de vignerons de la région de Moselle-Sarre-Ruwer.
Permet de stocker à l'horizontale et en toute sécurité 6 bouteilles à portée de main.
Permet de lire les étiquettes d'un seul coup d'œil.
Nettoyage aisé par simple essuyage.
Dim. : 80 x 20 x 30 cm (l x H x P). Poids : env. 4 kg.
Peut supporter env. 10 kg.
Chaque pièce est unique.
proidee.fr

Carafe classique « développer »

Le « développer » amène le vin à un état optimum de décantation, en lui permettant de s'écouler avec régularité et lenteur le long des parois de la carafe en cristal, en s'oxygénant de manière idéale, développant ainsi au mieux son goût et son odeur.
atelierduvin.com

Pour optimiser la réservation dans votre restaurant...

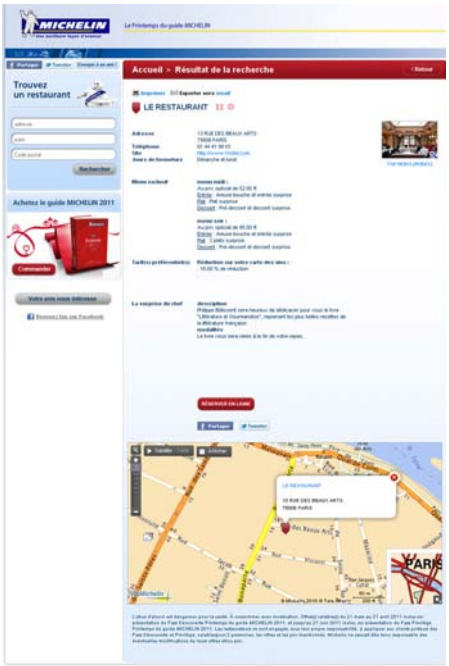
... Optez pour la solution internet

Une salle vide coûte en frais fixes et ne rapporte pas. C'est le premier souci des restaurateurs : remplir la salle.

Le comportement d'achat du consommateur a énormément évolué ces dernières années, notamment avec la prépondérance d'internet à la fois comme canal de prise de renseignements et, surtout, comme canal de vente. Deux possibilités s'offrent ainsi aux clients : une réservation via le site de l'exploitant ou via le site d'un distributeur. Cependant, le client a besoin d'être rassuré, de «sentir» le produit, de voir, de comparer, de lire l'expérience d'autres utilisateurs. Là encore, c'est grâce aux différents sites internet que le restaurateur peut répondre à ces besoins : des photos de la salle (voire des cuisines), des plats, les menus et formules, des témoignages clients, etc. Ces sont ces éléments, tangibles, qui vont favoriser, voire conditionner, le passage à l'acte d'achat.

Internet : un canal de vente

La présence de votre établissement sur internet augmente sa visibilité et rend la réservation plus facile que par téléphone. La réservation téléphonique



est contraignante et pas adaptée aux besoins du client. Il faut que vous ayez une personne dédiée à cette tâche, que vous soyez ouvert (en ligne, 40 % des réservations seraient générées en dehors des horaires d'ouverture), disponible (pas en plein service, etc.). Avec internet , le consommateur sait tout de suite où il peut dîner, il est de moins en moins enclin à téléphoner à plusieurs restaurants pour connaître leur disponibilité, il va au plus vite, au plus simple.

Plusieurs solutions s'offrent à vous

- Le simple formulaire de réservation

Le client remplit un formulaire de réservation sur votre site. Vous recevez un email et devez confirmer (ou pas) la demande du client.

Avantages : coût de mise en place et d'utilisation faible, facilité d'utilisation, possibilité de personnaliser la réponse.
Inconvénients : délais de traitement, ne correspond pas à la demande des clients, faible taux d'utilisation

- Le moteur de réservation

Il s'agit d'une brique technologique que vous installez sur votre site internet. Vous n'avez qu'à vous connecter à une interface pour mettre à jour votre disponibilité par service. L'internaute réserve en direct sur votre site et reçoit une confirmation immédiate par email ou par SMS. Vous recevez un email (voire un SMS) vous indiquant le détail de la réservation.
Avantages : la réservation est réalisée en temps réel, l'internaute reçoit une

Le distributeur simple est un site internet qui se propose de vous commercialiser. Il met à votre disposition une fiche que vous renseignez (menus, formules, cartographie, promotions, photo, etc.). Comme pour le moteur de réservation, vous devez mettre à jour vos disponibilités sur un planning. La réservation vous parvient au restaurant par email ou SMS.

Avantages : réservation en temps réel, confirmation immédiate à l'internaute, simple à mettre en place, rapide, puissance marketing, bonne visibilité, paiement aux résultats, pas besoin de site internet.

Inconvénients : moins bon contrôle de son image, dépendance technique et commerciale, planning de disponibilités à renseigner.

- Distributeur avec solution logicielle

Il s'agit d'un distributeur simple offrant des fonctionnalités (totales ou partielles) de TMS, il met à votre disposition un module réservation que vous pouvez utiliser pour prendre vos réservations en direct. Vous n'avez plus qu'un seul planning, numérique, à gérer, celui-ci se synchronise automatiquement avec votre planning en ligne, de manière transparente. C'est un gain de temps précieux.

Avantages : réservation en temps réel, confirmation immédiate à l'internaute, simple à mettre en place, rapide, puissance marketing, bonne visibilité, paiement aux résultats, pas besoin de site internet.

Inconvénients : moins bon contrôle de son image, dépendance technique et commerciale.

Remerciements au site lafourchette.com

confirmation immédiate, vous pouvez constituer un fichier clients, coût fixe, indépendance commerciale.

Inconvénients : nécessite un site internet performant et visible, nécessité de mettre à jour les disponibilités, coût fixe.

- Le moteur de réservation couplé à son TMS

Le TMS est le «table management system», c'est-à-dire le logiciel qui vous permet de gérer vos réservations, prise de commande, facturation, encaissement, etc. Si le couplage est bien réalisé (dans les deux sens) alors les réservations prises sur internet viendront alimenter automatiquement le logiciel local et, en fonction des réservations prises au restaurant, la disponibilité sur internet diminuera ou se fermera.

Avantages : réservation en temps réel, confirmation immédiate à l'internaute, indépendance commerciale, pas de perte de temps à mettre à jour un planning, calcul du revenu généré par réservation, meilleur calcul du retour sur investissement.

Inconvénients : nécessite un site internet performant et visible, coût de fonctionnement plus élevé.

- Distributeur simple

TIGMIZA : *Un hôtel inclassable*

Hôtel de charme, kasbah d'hôtes, voire palace, Tigmiza c'est un peu tout cela à la fois. Le lieu se veut un savoureux mélange entre un Boutique Hôtel par son originalité, une Maison de Charme par sa générosité et un Hôtel 5 étoiles par la qualité de ses services... un endroit d'exception où chaque espace décrit un univers singulier et raconte son histoire...

Dominique Pereda

Tigmiza : littéralement « la maison d'Izza » en berbère, est le fruit d'une belle synergie familiale. Constructeur, artiste-peintre, architecte d'intérieur, producteur de mobilier, hôtelier... Chaque membre de la famille a apporté son savoir-faire et ses passions pour donner vie à cette demeure de charme, après 5 ans de travaux et d'aménagement... En résulte une atmosphère unique, une belle parenthèse aussi raffinée que conviviale. Tigmiza a été rêvée puis réalisée avec goût et passion par ses propriétaires. Chaque espace raconte son histoire, plongeant son hôte dans une ambiance unique. De cet audacieux mélange de styles, émane une sensation, celle de pénétrer un lieu hors du temps pour un séjour sans fausse note.

Chambres et restauration

Côté chambres, la Kasbah, le coeur de vie de Tigmiza, comprend dix suites, spacieuses et lumineuse de 40 m2, meublées de pièces chinées dans le monde entier, une véritable invitation au voyage.

Côté cuisine, c'est le chef Mounaim Moukalif qui officie et propose une cuisine créative dans les différents lieux dédiés :
La Salle à manger, un restaurant et une terrasse dont la décoration s'inscrit dans l'esprit même des lieux, aussi distinguée que rafraîchissante. Cuisine raffinée d'ici et d'ailleurs, suggestions

Un projet devenu réalité : Le Village

Le Village de Tigmiza est composé de 14 villas de 150 m2. La décoration, les matériaux, l'architecture d'intérieur sont une véritable création. Dans une atmosphère chaleureuse et distinguée, elles disposent d'un service sur-mesure, d'un jardin et d'une piscine privés. Un décor idéal pour partager des moments privilégiés en famille, en couple ou entre amis en parfaite intimité.

inspirées du marché et du potager.
Le Pool Bar, le bar de la piscine avec sa restauration légère et rafraîchissements pour ponctuer les journées de farniente.
Le salon marocain qui peut se transformer sur demande en un restaurant oriental raffiné.

Détente
Côté détente, de nombreux lieux sont à votre disposition :
La Terrasse du 1er, le skybar de Tigmiza qui possède une vue unique sur la palmeraie, c'est « the place to be » à l'heure du coucher du soleil. Solarium et bar pour des moments conviviaux ou romantiques.
Le Masaï, le night bar de Tigmiza qui vous fait danser autour d'un dernier verre version safari.

Le Bar Anglais avec son atmosphère feutrée aux accents anglais qui vous transporte dans un autre espace-temps. Les soirées y sont douces et cosy.
La salle de cinéma à découvrir seul, en amoureux ou en famille. Une véritable salle de projection aux allures théâtrales.
Le Spa « Couleur Menthe à l'eau », intime, qui vous offre sauna, hammam, massage, beauté et fitness. Ici, les rituels de bien-être à l'orientale sont prodigués dans un espace tamisé empreint de sérénité. Après un hammam traditionnel, prélassez-vous sous les mains expertes de notre thérapeute. Pour terminer, faites le plein de vitamines dans le calme de sa cour Anglaise...
Et bien d'autres surprises...

Les 10 suites :

- La Noire et Or, baroque, précieuse et prétentieuse
- L'Indienne, extravagante et épicée, bienvenue à Bollywood
- La Zen, des lignes sobres, une atmosphère calme et sereine
- L'Anglaise, l'excentricité british
- La Majorelle, clin d'oeil au fameux jardin botanique
- La Chinoise, exotique, dynamique et pétillante
- La Verte, fleurie en toutes saisons
- L'Art déco, rétro, élégante, lumineuse et graphique
- L'Orientale (Duplex), escale au Moyen-Orient
- La Brute (Duplex) contemporaine, version Récup'chic

Privatisation, incentive & évènements

Mariages et réceptions : Tigmiza, blottie dans la nature, est un lieu idyllique pour célébrer l'amour. Mises en scène à la carte pour des réceptions de mariage inoubliables, dans les jardins, autour de la piscine, dans les salons, sur les terrasses... Toutes les prestations, de la restauration à l'hébergement en passant par l'animation, sont assurées par votre hôte.

Meetings et conférences : Si la salle de cinéma se transforme en salle de réunion, nombreux sont les espaces intérieurs et extérieurs, permettant de multiples configurations. Teambuilding, séminaire... évènements sur-mesure, c'est le lieu d'exception pour un moment d'exception. Vos collaborateurs vivront un séjour mémorable et en garderont un agréable souvenir.

Douar Laghribate - Bab Atlas Palmeraie
40 000 Marrakech - Maroc
Tél. : + 212 (0) 5 24 32 66 82/83
Fax : + 212 (0) 5 24 32 66 84
Email : contact@tigmiza.com

La Bambouseraie

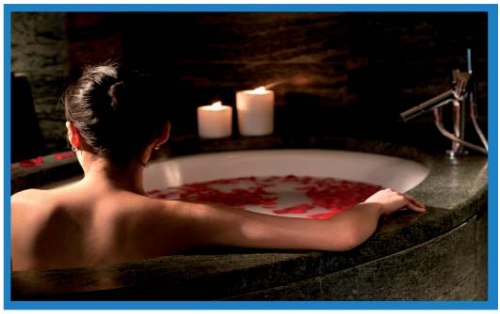
Non loin de la piscine, un chemin, dissimulé par un mur en pisé, mène à une Bambouseraie... Trois pavillons de 80 m², préservés par une toile de bambous, offrent un délicieux refuge de calme et de fraîcheur, un salon et une chambre baignés de lumière, une terrasse privée... Palmiers, Roses ou Bambous, le monde végétal se mêle à la douceur et la sobriété d'intérieurs raffinés.

4ème Edition Piscine Spa EXPO

27 FÉVRIER ▼ 03 MARS 2013

CASABLANCA
à
O.F.E.C
مكتب معارض الدارالبيضاء
Office des Foires et Expositions de Casablanca
Face Mosquée Hassan II

en parallèle avec
Villa DE LUXE EXPO
The first Show of the Luxury Villa in Morocco
LUXURY HOME IN MOROCCO



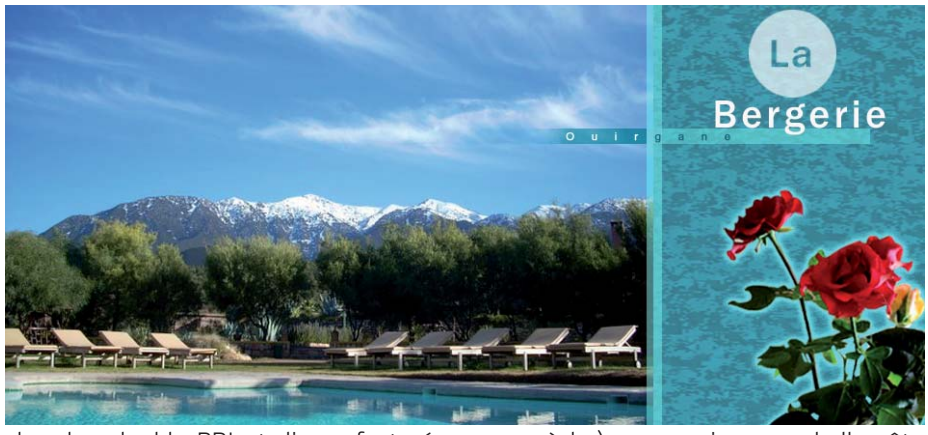
Piscines Spa Saunas Hammams Fontaines Equipements Revêtements Jardins

INFOLINE : 06 61 22 66 18 - Tél/Fax: 05 22 26 39 72
E-mail: klm.medias1@gmail.com - contact@piscineexpomaroc.com
www.piscineexpomaroc.com

Ces tables qui vont faire le printemps ...

Par Pandore

C'est un gentil et calme Printemps que l'on voudrait voir s'annoncer dans les « hauts » du coté d' Asni ... Voici une adresse bien taillée à dimension humaine



C'est de l'auberge « La Bergerie » dont je voudrais vous entretenir. L'année 2012 a été à classer dans les « Anus Horibilis »; Christian qui était la cheville ouvrière de son « bled » qu'il avait créé de toutes mains avec son Epouse Françoise il y a 20 ans maintenant nous a quitté après avoir lutté avec une incroyable force de caractère contre la maladie (Chienne de vie !). Françoise a repris l'affaire avec un courage qui laisse certains « mâles triomphants » sans voix ... Les mêmes qui auraient bien voulu profiter de l'aubaine en cas de vente... Pas de pot !

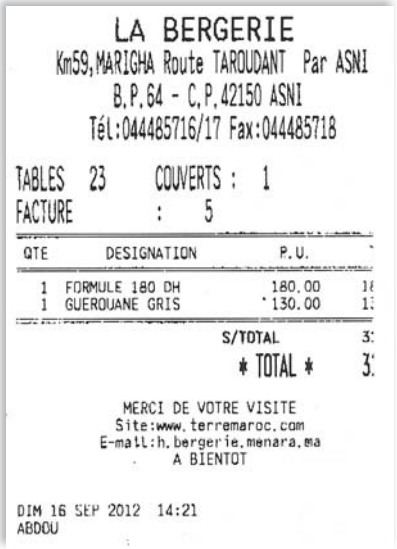
Amateurs de bonnes adresses dans un paysage minéral, voici le prochain prétexte à une virée au dessus de Marrakech (la bruyante et polluée). C'est ici qu'il vous faut poser valises (chics) et malles (pourquoi pas Vuitton) pour un week end de détente, procéder à la suite au lâcher de « monstres » (pardon je parle de vos charmants bambins) dans un parc bien entretenu avec piscine (bon c'est vrai il va falloir attendre un peu que l'atmosphère se réchauffe) le tout surveillé par un chien débonnaire répondant au nom de Bouzy... Le bonheur est vraiment dans le pré !

Les bungalows dispersés dans le parc affichent des prix « doux doux » en basse saison, jugez en : pour deux personnes chambre double PDJ et diners facturés 1.080 Dh ! Chauffage évidemment dans chaque chambre, salle de bain complète, terrasse privative donnant sur la montagne.

La table, elle, se frotte toujours au réel et au public petit à petit reconstitué, à force de bonne manière et de savoir faire. Françoise est plus en cuisine et donne son avis « mezzo voce » mais surveille du coin de l'œil la salle et des serveurs qui pour un temps ont cru que la maison leur appartenait ! Tout cela est bien rentré dans l'ordre. Grosso Modo un beau menu entrée plat principal dessert facturé « allegro vivace » 180 Dh TTC (les résidents qui déjeunent en plus du diner se verront facturer leur déjeuner à 150 Dhs TTC), servis sur une terrasse fermée en hiver qui devrait faire un tabac! Et toujours cette terrasse en plein air prise d'assaut en été. Ce jour-là je me frottais les mains avec pour entrée une belle terrine de viande goûteuse (et pas sèche), pour suivre une belle côte de bœuf, portion servie saignante avec une sauce poivrade ... Pour terminer un gâteau au chocolat toujours « maison »! Voyez dans la longue litanie des propositions du menu (qui change suivant les humeurs de la Patronne!!!) : un Duo de Poivrons au chèvre frais (fourni par un paysan du coin), de gros escargots à la française délicieux, en plat principal un Filet de Dorade en papillote, un beau tajine de cailles aux raisins, ou encore cet autre tajine de lapin « makfoul ». Rayon dessert les crêpes à l'orange ou la mousse au chocolat contribueront largement à vous faire crier « grâce , halte au feux » !

Comme je vous le disais un déjeuner gentiment simple et gourmand ...

Auberge La Bergerie
Km 59 Route de Taroudant Par Asni
www.pandore-maroc.net et
www.pandore-marochotels.net



LA BERGERIE
Km59,MARIGHA Route TAROUDANT Par ASNI
B.P.64 - C.P.42150 ASNI
Tél:044485716/17 Fax:044485718

TABLES 23 COUVERTS : 1
FACTURE : 5

QTE	DESIGNATION	P.U.	
1	FORMULE 180 DH	180.00	1
1	GUEROUANE GRIS	130.00	1

S/TOTAL 3
* TOTAL * 3

MERCI DE VOTRE VISITE
Site:www.terremaroc.com
E-mail:h.bergerie.menara.ma
A BIENTOT

DIM 16 SEP 2012 14:21
ABDOU

International Exhibition on Food Products, Processing & Packaging Machineries and Allied Industries.

5th Edition

23 24 25 August 2013
Bangalore, India

India FOOD EX 2013

www.indiafoodex.com

CONCURRENT EVENTS:

India's Largest Exhibition for Grain & Feed Milling Machinery, Storage, Packaging, Ingredient & Allied Industries

www.graintechindia.com

4th Edition
grainTech INDIA 2013

3rd Edition
DairyTech India 2013

International Exhibition on Dairy Products, Processing & Packaging Machineries and Allied Industries.

www.indiafoodex.com

Organized by : Media today group

Supported by* :
- Ministry of Food Processing Industries (Govt. of India)
- Ministry of Agriculture NHM / HMNEHS (Govt. of India)
- APEDA (Ministry of Commerce)
- All India Food Processors Association
- Food Processing & Packaging Machinery Industry Association, India
- Coffee Board (Govt. of India)
- Spices Board India

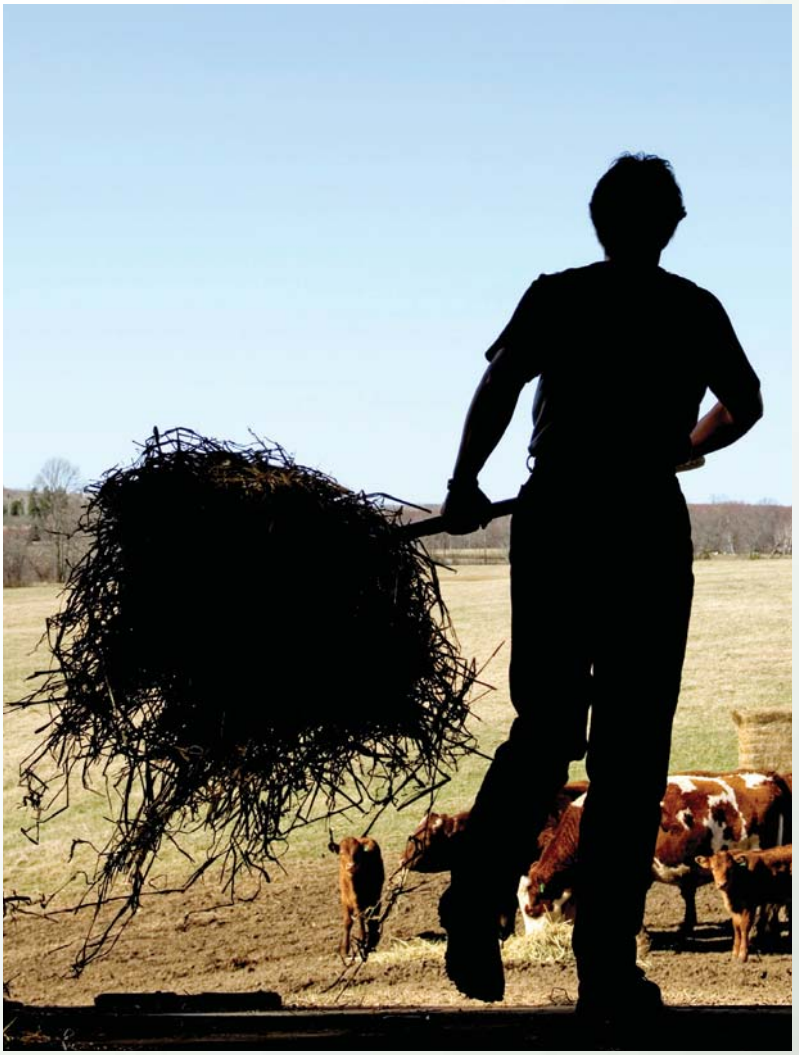
Focus Countries : Turkey, italy, CHINA

Media Partner :
RESAGRO, FOOD & PROCESSING WORLD, Food&BeverageNews, BEVERAGE & FOOD WORLD, AgriBusiness & Food Industry, Food, Yellow India, OILSEEDS TODAY, AGRITECH INDIA, उद्योगप्रेरणा, PRINT & PACK WORLD

Online Media Partner
indiamart.com, tradeindia

MEDIA TODAY PVT. LTD.
(Exhibition Division) T-30, 1st Floor, Khirki Extn., Malviya Nagar, New Delhi - 110 017 (INDIA)
Tel.: +91-11-41407851 / 65656554, Telefax: +91-11-26681671, E-mail : indiafoodex@gmail.com, Web.: www.indiafoodex.com
Mumbai : 9702903993 **Pune :** 9881137397 **Bangalore :** 9342185915, 9341473494 **Hyderabad :** 9248669027

*Proposed



Crédit LAKSSIBA

Pour financer l'achat d'aliments de bétail, les soins vétérinaires et les frais de cultures fourragères

CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

LA CONCEPTERIE