ResAgro

Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche

N°4 • Septembre 2009 • 32 DH

DOSSIER

Au four et au moulin

- La démarche qualité d'un minotier-semoulier : Tria
- L'Ifim, un modèle de formation supérieure
- Comment des sociétés étrangères grignotent le marché

Agro'
Vers une traçabilité des produits de la mer

Célébration
F'tour maroco-libanais au Hyatt Regency

CHR
Kenzi Tower, la tour faite hôtel

ADDT 1409 COMPAD - 95, rue Mesk Ellile - C.P. 20203 - Casablanca

Salon International de l'Agro-alimentaire et de l'Equipement pour L'Agro-industrie

Du 14 au 17 octobre 2009

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

Organisateurs

Bureau des Opérations Internationales

Département Salons et Evénementiel :
Tél. : +212 5 22 43 96 27 / 28 /29 / 34
Fax : +212 5 22 26 38 37
salons@cfcim.org

Sommaire

Périscope

4 • Actualités

14 • Veille

Maroc/Andalousie, des opportunités d'affaires

17 • Agenda

Entreprise

18 • Actualités

Bientôt une étude pour suivre les produit de la mer à la trace

22 • Interview du décideur du mois

Hakim Marrakchi, vice-président à la CGEM : « Nos ressources de l'agriculture et de la mer doivent être transformées en priorité au Maroc »

Cahier technique

26 • Distribution

27 • Emballage

28 • La décontamination des sols

Dossier du mois

30 • **Au four et au moulin**

32 • Tria : lustrer sans sacrifier la qualité

36 • Une stratégie en devenir, au croisement de la minoterie et de la filière céréales

38 • L'Ifim, un cas d'école

40 • Comment des sociétés étrangères grignotent le marché marocain

42 • Les principaux paramètres de la qualité de la farine et le rôle des correcteurs de meunerie

46 • Le broyage par attrition

48 • Pesage : pas de fiabilité sans mesure rigoureuse

RHD

50 • Actualités

60 • Café-restaurant

Comment Oasis Café fait du beldi aux normes de sécurité alimentaire

Hôtellerie

62 • Un f'tour au parfum de cèdre du Liban

64 • Kenzi Tower, la tour faite hôtel

ResAgro

Alexandre Delalonde, directeur de publication • **Dominique Francœur**, responsable de rédaction • **Damas Chacour**, journaliste • **Driss Tayeb**, journaliste • **Dominique Pereda**, correspondante francophone dpereda@resagro.com - (+ 00 33) 6 98 26 84 57 • **Fanny Poun**, correspondante anglophone - (+ 00 44) 7751 819 653 • **Marouane Jebbar,** Chef de projet Web • **Nabil Zridi**, directeur artistique • **Marilyne Grellet**, directrice commerciale • **Simon Diaz**, attaché commercial • Ont contribué à ce numéro : **Souad Selmi**, **Ahmed Madkouri** • **CTP & Impression** - Rotaco Imprimerie - Casablanca Tél. : 05 22 59 22 32 • **Compad** - Agence de communication • **Capital** - 100 000 DH • **R.C.** - 185273 • **I.F.** - 1109149 • **Dépôt légal** - 0008/2009 • **Adresse** BP 20028 Hay Essalam • **C.P.** 20203 - Casablanca • **Tél.** - 05 22 36 04 09 / 16 / 19 / 69 • **Fax** - 05 22 36 03 97

E-mail - contact@resagro.com • **Site Internet** - www.resagro.com

Edito

Vous tenez entre les mains un numéro de *ResAgro* qui – cas rarissime au Maroc – fait un tour d'horizon du secteur minoterie/meunerie. Sans prétendre à l'exhaustivité, ce dossier *B to B* passe en revue une filière d'amont en aval, et, par conséquent, du premier fournisseur (celui de matières premières, notamment) au dernier client professionnel (métiers de bouche).

Les aliments à base de farine sont particulièrement présents pendant le Ramadan. D'où notre reportage sur un f'tour dans un hôtel-restaurant renommé. Nous vous faisons aussi « visiter » un autre symbole local de l'hôtellerie de luxe, de création récente. Dans les deux cas, vous avez de fortes chances d'être alléché par le rédactionnel *made in ResAgro*.

A ce propos, vous serez sûrement attentif à l'arrivée au Maroc d'une enseigne internationale de boulangerie artisanale et de restauration, injustement méconnue. Une information que notre rédaction vous présente en primeur, au moins à l'échelle du royaume.

Bonne lecture...

Alexandre DELALONDE

31 %

C'est le pourcentage de la production régionale de blé tendre la plus élevée au Maroc, à savoir : celle de la région de Fès/Boulemane, pour cette campagne agricole. En deuxième position arrive Doukkala-Abda, soit 12 %.

Tan-Tan, future plateforme pour les produits de la mer

Tan-Tan doit devenir un pôle de compétitivité régional pour les industries liées aux produits de la mer. C'est le vœu exprimé à l'issue d'une journée d'échanges organisée conjointement, en juillet dernier, par l'association des opérateurs du port de Tan-Tan, l'Agence nationale des ports, le ministère des Pêches, l'Agence de développement des Provinces du Sud, l'Office national des ports, notamment. S'étaient joint à eux des consultants français du cabinet IDMer. De la rencontre ressortent deux objectifs essentiels : optimiser les performances et la capacité opérationnelle de la flotte, valoriser les produits au maximum. En termes de chiffres, les opérateurs économiques de la ville portuaire ambitionnent d'augmenter de 50 % le volume des débarquements et réaliser un chiffre d'affaires consolidé de 2,5 milliards de dirhams.
Pour ce faire, il faut améliorer l'accessibilité du port, pérenniser la desserte aérienne de la ville, créer une antenne de l'Institut national des ressources halieutiques.
Aujourd'hui, Tan-Tan possède le port d'attache de la première flotte de pêche hauturière du Maroc, soit une cinquantaine de chalutiers de haute mer, plus de 400 bateaux de pêche côtière, deux chantiers navals.

Très franchement, si cette autoroute [qui relie l'aéroport à Mazagan] n'existait pas, on n'aurait jamais pensé à [démarrer] le projet Mazagan Beach Resort. C'est dire que tout est [affaire] volonté politique.

Sol Kerzner, patron du groupe Kerzner International, in L'Économiste

Huile de palme de Malaisie : le Maroc ciblé

La Malaisie souhaite augmenter, vers le Maroc, ses exportations d'huile de palme, dont elle est le producteur mondial numéro un. Ce souhait a été exprimé par le ministre malaisien des Industries de plantation et des Produits de base. C'était lors d'un dîner avec les industriels marocains du secteur oléicole, en août dernier. Durant le premier semestre 2009, le royaume a importé près de 7 000 tonnes de produits à base d'huile de palme. Ces derniers sont considérés comme peu onéreux et utiles pour divers usages domestiques. L'huile de palme, dont la Malaisie est le premier producteur mondial, peut également être utilisée pour la production de biocarburant.

Les boulangers allemands contre les faux fromages

Non aux fromages de synthèse dans les produits boulangers ! C'est la campagne lancée par les boulangers en Allemagne. En effet, il arrive que les pizzas, les roulés au fromage et autres plats préparés contiennent du faux fromage – appelé « fromage analogue » en Allemagne – et surtout qu'il ne soit pas mentionné sur l'étiquette. L'Association des boulangers allemands a édité une affiche qui sera placée dans les boulangeries avec le slogan « *Nous n'utilisons que du vrai fromage, à base de lait* ». Les boulangers ont reçu le soutien du bureau de protection des consommateurs de Hambourg. Ce dernier a publié une liste des aliments visés, avec les marques et les noms des producteurs indélicats. Les deux organisations veulent une nouvelle loi qui obligerait d'apposer la mention « *Faux fromage* ».

La pause déjeuner se métamorphose en France

La pause déjeuner connaît une mue, du moins en France, où l'on semble même être en train de réinventer la restauration rapide par le haut. Entre les pâtes prêtes à consommer, les étalages des GMS, les fast-foods de chefs étoilés, l'offre se diversifie. Un phénomène aiguisé par la crise. La Brioche Dorée, Paul et Quick doivent désormais composer avec trois nouvelles tendances : les produits proposés par la grande distribution (Monoprix, Franprix), les fast-foods haut de gamme (comme Exki), la restauration rapide thématisée (autour des pâtes, par exemple). Mezzo di pasta et Francesca, enseignes spécialisées dans les pâtes précisément, se placent bien sur le marché.

Une enseigne Exki, à Paris.

Le concept séduit particulièrement les femmes. Prêtes à emporter où à consommer sur place, ces pâtes sont préparées à la demande. Elles sont accompagnées d'une sauce au choix parmi une dizaine de possibilités.

Pour l'instant, cette mutation n'est pas de nature à inquiéter outre mesure les géants de la restauration rapide, tel McDonald's, lequel continue de multiplier les ouvertures d'enseigne dans l'Hexagone.

Centrale laitière : un goûteux exercice 2008

Une performance en temps de crise ! C'est, en termes très brefs, le message émis par Centrale laitière, dans son rapport annuel au titre de l'exercice 2008. La filiale la plus dynamique de l'ONA a réalisé, malgré la récession, un chiffre d'affaires de plus de 5 milliards de dirhams, soit une hausse de 17 % par rapport à l'année précédente. Un tel résultat est analysé comme étant le fruit des efforts accomplis par l'entreprise sur le plan commercial, mercatique et R&D. De efforts qui ont eu un impact certain sur les ventes dans les diverses gammes de produits. Le numéro un national des produits laitiers a connu une croissance de 21 %, due surtout au « *renforcement géographique* » et à « *l'optimisation de son réseau commercial* ».Une autre particularité profitable de l'exercice 2008 concerne l'investissement, lequel a doublé ! Pas étonnant que, dans un contexte baissier en Bourse, le titre s'en soit plutôt bien sorti.

Driss Bencheikh, P-DG de Centrale laitière.

Dixit…

C'est en mangeant que le Marocain se dépasse. Manger, c'est peu dire. […] Retrouvailles, rabibochages, fêtes ou obsèques donnent lieu à une indigestion d'agapes.

La Vie éco

Baisse de l'indice des produits alimentaires, selon le HCP

L'indice annuel du coût de la vie – soit - 0,9 % – résulterait en particulier de la baisse de l'indice des produits alimentaires, estimée à 3,4 %. Cette évolution, enregistrée en juin dernier, ressort d'une note d'information du haut commissariat au Plan (HCP).

Pour les produits alimentaires, les baisses observées entre mai et juin 2009 concernent notamment les légumes frais avec 18,5 %, les fruits frais avec 17,9 %, les poissons frais avec 3,6 % et les légumes secs avec 2,2 %, précise le document du HCP.

Europastry va investir 12,3 millions E en technologie et innovation

Le groupe espagnol de boulangerie Europastry annonce pour 2009 un investissement de plus de 12 millions d'euros en technologie et innovation, soit 3,4 % de sa facturation. Une vingtaine de personnes travaillent dans son département R&D, qui en 2008 a obtenu une facturation proche des 16 millions d'euros par la vente des produits lancés au cours de l'année, 5 % du chiffre d'affaire global. La société a justement lancé dernièrement un « minimuffin », avec 40 % de matières grasses en moins, un produit développé pour les enfants. Il est commercialisé sous sa marque Frida, avec l'image de Cars de Disney/Pixar.

Le jus Marrakech mise sur l'été et le Ramadan

Propriétaire de la marque de jus Marrakech, Citruma propose depuis cet été un nectar d'orange marocaine allégé, le premier sur le marché. Pour le Ramadan, un autre produit est lancé. Une façon de coller à l'évolution des ventes de jus : ces dernières sont 3 à 4 fois supérieures à celles d'un mois normal. Mais, à plus long terme, la direction de Citrumat souhaite éduquer le consommateur de sorte qu'il perçoive le jus aussi comme une source d'apport de vitamines. Objectif : générer une consommation régulière toute l'année. Par ailleurs, Citruma s'apprête à investir dans des vergers. Déjà semi-intégrée puisque deux de ses actionnaires, eux-mêmes exploitants agricoles, lui fournissent de la matière première, la société prévoit, après avoir soumissionné à la deuxième tranche de la Sodea, la mise en place d'un verger industriel afin de mieux maîtriser ses approvisionnements. Le projet actuellement à l'étude sera finalisé d'ici à la fin 2009.

Le marché du jus d'orange est aujourd'hui estimé à une centaine de millions de litres dont 45 millions conditionnés. Citruma déclare détenir 10 % de parts de marché et réalise une partie de son chiffre d'affaires à l'exportation, vers la France, le Maghreb et l'Afrique subsaharienne.

Dixit…

En pleine saison de conserve de fruits et légumes, à trois semaines de Ramadan, la Samir, pour une raison inconnue, est incapable de décharger un navire de fuel [...] Collusion, accointances... copinage, plus quelques factures opportunément réglées pour les besoins de l'Administration ou de quelques partis politiques... et voilà l'affaire enterrée, encore une fois. Résultat, des usines en panne, des tas de légumes et de fruits qui pourrissent dans les champs et des agriculteurs, les meilleurs, ruinés. Mais tout ça, c'est la faute des journalistes !

L'Économiste

Fauchon au Maroc à la fin 2009

La société française d'épicerie de luxe Fauchon compte s'implanter au Maroc. C'est ce que vient de rapporter le quotidien économique français *Les Échos*.

Tout en étendant son réseau, avec une implantation à Dubaï et bientôt à Casablanca, la célèbre société d'épicerie entend développer sa marque avec des nouvelles filières et une production sous licence, souligne le journal, dans un article intitulé « *Fauchon met les bouchées doubles pour se développer*».

Dans ce contexte, « *Fauchon, qui s'est installé à Genève l'an dernier, prépare aussi son arrivée au Maroc avec l'ouverture, prévue à la fin de l'année, d'un magasin à Casablanca avec un partenaire local* ».

La société française d'épicerie de luxe a un chiffre d'affaires de 135 millions d'euros en 2008-2009, dont 105 millions à l'international, pour 450 points de vente dans 39 pays.

La France va créer une zone de protection de ses ressources halieutiques

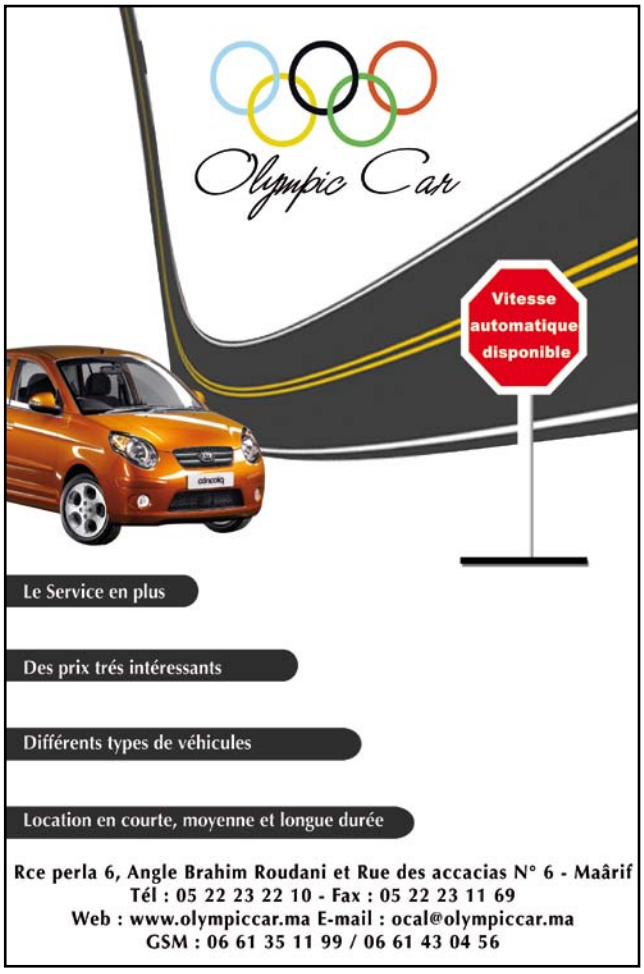
La France a décidé de déclarer auprès de l'ONU une zone économique exclusive (ZÉE) en Méditerranée pour protéger notamment ses ressources halieutiques. Certes, la France a déjà créé en Méditerranée une zone de protection écologique. Mais cette dernière concerne seulement « *la lutte contre les pollutions, alors que la ZÉE concerne la pêche et toutes les ressources, minérales, halieutiques…* », a expliqué le ministre de l'Écologie, Jean-Louis Borloo. La ZÉE couvrira un périmètre de 70 milles correspondant à l'actuelle zone de protection économique.
« Nous changeons de politique parce que les prélèvements sur les ressources, notamment halieutiques, qui viennent des bateaux du monde entier sans aucun contrôle, sauf dans les eaux territoriales, ne sont pas supportables », a-t-il précisé.
Jusqu'à présent, très peu d'États ont créé une zone économique exclusive dans cette région, et si tous le faisaient, tout point de la Méditerranée serait sous juridiction d'un État. M. Boorlo a d'ailleurs appelé d'autres pays à faire de même dans le cadre de l'Union pour la Méditerranée.
La notion de ZÉE est régie par la Convention des Nations unies sur le droit de la mer (ou Convention dite de Montego Bay) de 1982 et permet aux États côtiers d'étendre leurs prérogatives au-delà des douze milles de la zone de la mer territoriale, et ce, jusqu'à deux cents milles maximum.

Cartier Saada fait bonne figure

Cartier Saada a connu l'une des progressions boursières les plus significatives d'août dernier. À la Bourse de Casablanca, le producteur d'huile d'olives a ainsi approché les 2,80 % de hausse au milieu du mois dernier. Selon des observateurs, la société, au vu de ses résultats 2008, tire parti de la bonne orientation de son activité – aussi bien sur le marché national qu'à l'étranger – et de sa politique de diversification sur le marché mondial.

Les conserveries de poissons au bord de la crise cardiaque.

Le chiffre d'affaires de l'industrie des produits de la pêche a chuté de plus de 20 %. D'où les propos alarmants de la Fédération des industries de de transformation et de valorisation des produits de la pêche (Fénip). « *Nous sommes à la limite de la crise cardique* », a averti en août dernier le président, Hassan Sentissi. A la crise inetrnationale s'est ajouté une surexploitation incontrôlée, « mettant en péril la pérennité même du secteur », et le renchérissement des prix du carburant. Qui plus est, le segment des conserves subit une répercussion de la hausse du prix de la boîte de conserve (+ 30 % au moins) dans le monde entier.
Cela étant, la crise ne se fait pas sentir avec la même intensité suivant les pans du secteur. Ce sont principalement les industries de la conserve, de la semi-conserve, de la congélation, de la farine et de l'huile de poisson qui ont accusé le choc.
Les professionnels attendent du gouvernement des mesures pour venir à leur secours. En vain, pour l'instant.



Glaces salées : le succès de Philippe Faur

Sa dernière création est la glace au wasabi (condiment japonais), en attendant celle à l'anchois. Philippe Faur, 39 ans, « glacier de terroir » en France, est en train de gagner son pari : donner le goût des glaces salées au consommateur du sud français. Ses glaces au caviar, au foie gras ou encore au roquefort accompagnement les plats dans son restaurant de Saint-Girons (région de l'Ariège) et inspirent les cartes de divers établissements référencés dans les guides gastronomiques français. La carte du restaurant Tentations donne l'eau à la bouche : « *Raviole de magret de canard, glace foie gras* », « *Pigeonneau au foie gras, glace à la truffe* », « *Filet de dorade, sorbet caviar* ». Sur une viande ou un poisson, la crème glacée fond comme une sauce. Les plus gourmands la dégustent directement dans une cuillère posée dans l'assiette. Après avoir expérimenté, à l'aide de la truffe, sa première glace salée en 2002, cet ancien de Lenôtre affiche désormais une carte d'une centaine de parfums : champagne, moutarde, gingembre, lavande, réglisse, avocat, safran. Pour ce faire, Philippe Faur a mis au point un processus de fabrication, dont il revendique l'exclusivité en France et en Europe. Pour élaborer un mets haut de gamme, il recherche des ingrédients et utilise du lait cru fermier entier venu d'une ferme du coin. « *99,5 % des glaces ne sont pas faites avec du lait, mais avec du lait en poudre et de l'eau. Ici, nous faisons de la qualité, un travail artisanal. Les industriels font un produit comestible à moindre coût. Nous, nous mettons deux jours pour faire une glace ; eux, deux heures* », explique à l'AFP le lauréat du Grand prix international de l'innovation 2007.

Glaces au roquefort, par Philippe Faur.

Philippe Faur emploie dans son atelier de fabrication 14 personnes, sans compter celles à l'œuvre dans les boutiques qu'il a ouvertes dans plusieurs villes de l'Hexagone.

Pour l'année prochaine, plutôt qu'un nouveau parfum original, Philippe Faur concocte « une innovation mondiale » sucrée.

D'ores et déjà, le marché marocain et une certaine clientèle du royaume ne devra ient pas tarder à s'intéresser de près à l'estampille « glaces Philippe Faur »...

Dixit...

« Nos ventes [de dattes] ont glissé de près de 40 % [par rapport au Ramadan 2009], et ce n'est que rarement que l'on enregistre ce genre de fluctuations », s'accordent à dire plusieurs grossistes à Casablanca.

Le Soir échos

40 ans après sa fondation, Aïcha s'internationalise

Conserveries de Meknès a confirmé en août dernier son alliance avec l'espagnol Moreno, chef de file mondial sur le marché de la production d'olives. En mars dernier, les familles Devico (détenant la marque de confitures) et Moreno avaient décidé de se rapprocher afin d'offrir un produit de qualité supérieure sur le marché africain. Du côté de l'Amérique du Nord, les deux sociétés verront leurs produits importés, exclusivement, par Pompeian, géant américain du commerce d'huile d'olives et propriété de Moreno. De plus, Pompeian contribuera activement au projet de création de nouvelles installations d'embouteillage et de stockage. De façon plus générale, l'alliance maroco-espagnole s'inscrit dans « un engagement similaire [à] offrir des produits d'une qualité exceptionnelle, notamment à l'innovation technologique », selon David Bensadoun, membre de la famille Devico. À noter que 2009 correspond au 40e anniversaire d'Aïcha. Au départ, l'entreprise s'appelle Établissement Cibut, du nom de son fondateur. C'est en 1962 que le rachat est opéré par Mardochée Devico, qui rebaptise la société. Aujourd'hui, Conserveries de Meknès assure 80 % de son chiffre d'affaires sur le marché marocain ; la confiture Aïcha se décline en 15 saveurs. Sur le plan mercatique et com', Conserveries de Meknès est active, parrainant le Rallye des Gazelles et le Festival international du film d'animation de Meknès.

Boulangerie : Paul croît et se multiplie

Photo Paul

Et de cinq ! Paul lance un nouvel espace de boulangerie-pâtisserie-salon de thé, à Casablanca, à un saut de puce du siège du patronat. Sur une lancée de croissance soutenue, la vieille enseigne de boulangerie française « traditionnelle » a inauguré Paul Palmiers dans le quartier éponyme en juillet. L'investissement a coûté 9 millions de dirhams. Le franchisé marocain ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. « *Paul compte ouvrir 8 magasins d'ici à 3 ans à Marrakech, Agadir, Tanger et Fès*, a-t-il déclaré. *Il y en aura trois autres à Casablanca* ». Sans compter le marché nord-africain. En effet, l'enseigne étudie les possibilités d'implantation à travers le Maghreb à partir de la « plateforme Maroc ». Paul est d'ores et déjà très présent dans le monde arabe (Liban, Jordanie, Émirats arabes unis, Koweït, Qatar, Bahreïn) et sur l'ensemble du globe (une vingtaine de pays en tout). Le royaume se classe 3e – hors France – en termes de chiffres d'affaires et dispose, notamment à Casablanca, du plus grand Paul au monde. Rappelons que, cette année, l'enseigne française a fêté ses 120 ans d'existence, ainsi que ses 10 ans de présence au Maroc. Prochaines ouvertures prévues : à Prague, Taïwan, Washington, Séoul, Almaty, Athènes et Bucarest.

Huiles végétales : Baltimar certifiée

Le principal producteur de graisses végétales au Maroc, Baltimar, a décroché la certification ISO 22 000. Cette filiale industrielle du groupe Richmond produit des huiles végétales à base d'huile de soja, de palme, de palmiste, de noix de coco, de colza, de tournesol et d'oléine de palme. Baltimar a également à son actif le traitement des huiles de poisson et la fabrication de pâte chocolatée et de végécao.

Document français sur les tests microbiologiques des aliments

L'Afnor, association française de normalisation, a publié un fascicule de recommandations à suivre pour déterminer la durée de vie microbiologique des aliments. Objectif : fournir des indications aux professionnels pour la tenue de leurs études.
Le comité stratégique agroalimentaire de normalisation Afnor est à l'origine de ce document dit « *FD V01-014* » et intitulé *Sécurité des aliments – Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments*.
Exemples d'outils décrits comme utilisables par les industriels : l'historique des analyses microbiologiques, les études bibliographiques ainsi que les études antérieures réalisées sur le produit, les tests de croissance et de vieillissement.
Pour aider les industriels dans le domaine microbiologique, la direction générale de l'Alimentation (française) avait demandé à l'Afnor de travailler sur le sujet pour proposer un document-guide. Le champ d'application du fascicule a par ailleurs été élargi à l'ensemble des produits alimentaires et pas uniquement à ceux présentant le risque L. monocytogènes.
Ce travail constitue la première étape de la réflexion menée au niveau français sur les durées de vie microbiologique des aliments, la deuxième étape étant de définir les compétences, et la troisième étape étant de décrire le schéma de reconnaissance.

Prévenir la diarrhée du voyageur

Mieux vaut prévenir que guérir... les troubles digestifs en voyage dans des contrées en déficit d'hygiène alimentaire ! L'Institut Rosell-Lallemand a lancé en août une nouvelle campagne de promotion de Protecflor, une formule probiotique pour la prévention de ce type de désagrément. Agissant dans l'appareil digestif selon des modes d'action distincts, levure et bactéries apportent une double protection de la surface de l'intestin contre les pathogènes potentiels.

Initialement mis sur le marché en 2007, Protecflor est aujourd'hui présent dans dix pays seulement, d'Occident en l'occurrence. L'Institut Rosell-Lallemand est une société franco-canadienne, spécialisée dans le développement, la production et le marketing de probiotiques pour la nutrition humaine.

Négociations agricoles Maroc-UE : cycle décisif

La Commission européenne et le Maroc vont poursuivre courant septembre les pourparlers sur un nouvel accord agricole. C'est du moins ce qu'on apprenait de source bien informée en Espagne en août dernier.

La tomate au cœur d'un contentieux maroco-espagnol.

Cela fait déjà plus trois ans que l'Union européenne et le Maroc négocient la remise à jour de l'actuel protocole agricole, en vue de libéraliser davantage le commerce euro-marocain. Cependant, l'UE est confrontée à des facteurs qui sont source de conflit interne à cet égard. D'un côté, les deux parties ont intérêt à garder et à rendre plus fructueuses les relations bilatérales. D'un autre côté, des représentants de l'agriculture européenne, espagnole essentiellement, sont fermement opposés à un coup de pouce de la Commission européenne aux exportations marocaines. L'un des points de friction demeure l'export de fruits et légumes (fraises et tomates surtout) du Maroc. Si les deux parties ne parviennent pas à une entente d'ici à la fin 2009, la situation risque de se compliquer. Durant le premier trimestre 2010, c'est l'Espagne qui présidera l'UE.

Les graines à germer chez soi arrivent

Faire germer des graines chez soi, c'est désormais possible ! L'heureux importateur est Bio-Cuisson, cette société ayant, en août dernier, obtenu l'homologation d'une dizaine de graines et mélanges importés de France et d'Italie. Ces graines à germer sont issues de plus de 50 légumes et plantes : soja, blé, riz, sésame, tournesol, alfalfa, fenugrec, poireau, brocoli, etc. Elles sont utilisées comme complément nutritif. Par exemple, l'alfalfa se distingue par une concentration élevée en vitamine A, B, C, E et en antioxydant. De plus, les graines à germer ne nécessitent pas de cuisson. Bio, elles ne comportent pas de résidu chimique et sont en vogue dans les pays dits développés.

Riz, soja, sésame, tournesol, alfalfa, fenugrec, poireau...

Bio-Cuisson commercialise ses graines sous forme de sachets de différentes contenances : 100, 150 et 200 grammes, à des prix compris entre 55 et 170 dirhams. Cela dépend non seulement du poids mais surtout de la qualité du produit en termes de concentration des vitamines et de richesse en sels minéraux. Les graines sont livrées avec un mode d'emploi. Le germoir est vendu séparément, à 235 DH. La mise sur le marché se fait exclusivement sur la Toile, afin d'éviter les centrales d'achat.

Sur le plan administratif, il aura fallu un an pour remplir toutes les formalités, car les produits en question ne sont pas réglementés au Maroc. L'importateur a ainsi dû fournir les textes régissant leur contrôle au niveau des pays d'origine, notamment en matière d'étiquetage.

Salon Interagro : IIe édition à la mi-octobre

Interagro 2008.

« *L'innovation au service de l'industrie* » : tel est le slogan de la deuxième édition du salon Interagro, du 14 au 17 octobre prochain, au Centre international de conférences et d'exposition (Office des changes) de Casablanca. Objectif : « soutenir les initiatives de développement d'un secteur porteur de l'économie marocaine : l'agroalimentaire et l'agro-industrie ». Les organisateurs ne sont autres que la Chambre française de commerce et d'industrie et CFIA Maroc. Rappelons que ce salon est, pour les fabricants et les distributeurs, tant marocains qu'étrangers, l'occasion de présenter leurs nouveaux produits, ainsi que leurs technologies aux professionnels, investisseurs et décideurs de la production agro-industrielle. Les organisateurs soulignent le fait que le secteur occupe une place privilégiée dans l'économie marocaine, avec près de 2500 entreprises, soit près de 25 % des industries manufacturières, 60 milliards de dirhams de chiffres d'affaires, dont le tiers à l'exportation. « *Sous l'impulsion des pouvoirs publics, ce secteur couvre aujourd'hui la quasi-totalité des besoins de la population marocaine*. »

À noter, par ailleurs, qu'Interagro et Kimia Industries se déroulent conjointement « afin de souligner la complémentarité de ces secteurs et de créer une synergie ». Ce second salon est dédié aux matières premières, aux industries pour la chimie et le laboratoire.

Des oies qui produisent de l'électricité

Les oies ne sont pas seulement utiles pour produire ce produit haut de gamme qu'est le foie gras. Ces palmipèdes sont appelés, à Coulaures (France), à relayer la révolution énergétique en marche dans l'Hexagone. En effet, la petite ville du Périgord va voir la naissance, courant septembre, d'un prototype de production d'énergie à partir des déjections des oies. Cela se passe à la Ferme de l'oie, une exploitation expérimentale d'élevage et de gavage de 6 000 oies, dont 1 500 sont gavées.
Le biogaz produit suffira amplement à chauffer les emplacements où sont installés les oisons. Qui plus est, 40 % de la production d'électricité pourra être revendue à Électricité de France (ÉDF).
Les exploitations de la filière « foie gras », celles de taille moyenne du moins, ne sauraient rester longtemps en dehors de ce système de production d'autoénergie renouvelable par le méthane.
Coût de l'investissement de la Ferme de l'oie : 270 000 euros. Mais, d'une part, 80 % a été financé par des fonds publics européens, nationaux et locaux et de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademé). Et, d'autre part, l'investissement paraît amortissable en six ans.

8 Espagnols sur 10 disposés à payer pour plus de saveur

Pas moins de 82 % des Espagnols sont disposés à payer pour plus de saveur... Ceux qui ont le plus de goût sont : le chocolat, les sauces, les apéritifs, les fromages, les biscuits, les boissons alcoolisées ou le café. À l'inverse, ceux qui ont le moins de goût sont les fruits et légumes, le lait, les viandes, les poissons et produits de la mer, les produits santé et dits « allégés ». 34 % des interviewés ont indiqué que l'important dans un produit alimentaire réside dans l'équation saveur/santé ; pour 29 %, santé/saveur ; pour 14 %, seulement la santé ; pour 14 autres %, seulement la saveur.
Rosa Sanjuan (Consumolab) a indiqué, en présentant les conclusions de l'étude, que, dans les grandes lignes, une personne ne se souvient que de 15 % de ce qu'elle mange et de 15 % de ce qu'elle sent.

Avantages de l'alimentation bio : polémique européenne

Les produits issus de l'agriculture biologique ne seraient pas plus sains que ceux issus de l'agriculture conventionnelle. L'affirmation provient d'une étude britannique publiée cet été par *l'American Journal of Clinical Nutrition*. Toutefois, cette enquête ne prend pas en compte la question des résidus de pesticides.
En Grande-Bretagne comme en France, les défenseurs de l'agriculture biologique sont choqués par la démarche. Dans *Le Figaro*, le syndicat français des transformateurs de la filière bio reproche aux auteurs de n'avoir pas pris en considération les « *méthodes de l'agriculture biologique respectueuses de l'environnement et donc in fine de la santé des consommateurs* ». Un expert complétait la critique au cours d'un cyberdialogue sur le site du *Monde*. « *Aucune étude n'a jamais retrouvé, même dans des pays où les contrôles de pesticides ne sont peut-être pas aussi rigoureux qu'en France, une augmentation des risques* [liés aux pesticides] », déclarait alors cet enseignant-chercheur et spécialiste d'épidémiologie de la nutrition, Serge Hercberg. « *Il n'en demeure pas moins qu'il faut recommander aux agriculteurs des pratiques qui diminuent au maximum l'utilisation des pesticides* », poursuivait-il, citant des études qui montrent la hausse des risques de cancer non pas chez les consommateurs mais « chez les agriculteurs qui manipulent, et en grande partie inhalent, ces produits. »

La Chine attirée par l'investissement au Maroc

Les entreprises chinoises souhaitent mieux connaître les opportunités d'investissement au Maroc et les mesures incitatives en faveur de l'investissement étranger dans le royaume. C'est ce qu'a affirmé en juillet à Rabat Liu Guijin, émissaire des Affaires africaines au ministère chinois des Affaires étrangères. Lors d'une rencontre avec la presse, le diplomate chinois a souligné l'importance des campagnes de promotion en la matière, précisant que les Chinois investissent particulièrement dans la pêche maritime au Maroc, secteur où ils disposent de sept entreprises. « *Le Maroc jouit d'une stabilité et d'un climat favorable à l'investissement* », s'est-il réjoui. Dans le domaine agricole, a indiqué le haut fonctionnaire, la Chine aide plusieurs pays africains à assurer la sécurité alimentaire. Et ce, à travers la mise en place de 13 centres-pilote et la mission d'une centaine d'experts chargés de vulgariser en Afrique les technologies dernier cri appliquées à ce champ.

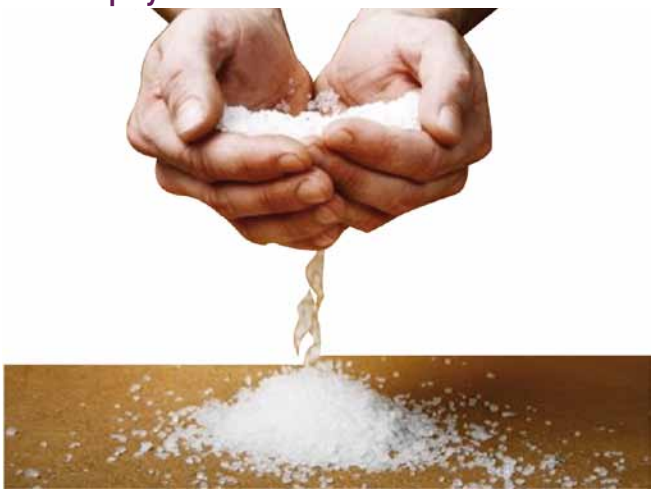
Illogique variation de la quantité de sel dans les produits de marques mondiales selon les pays

La quantité de sel dans les aliments est très variable selon les pays, dans les mêmes produits. C'est ce que révèle un rapport publié en juillet par l'association de consommateurs Wash (World Action on Salt and Health), qui lutte contre l'excès de sel dans les aliments. L'enquête porte sur 260 produits de marques mondiales.

Selon Wash, la quantité de sel est deux fois plus importante dans certains pays que dans d'autres, pour les mêmes marques internationales, telles Nestlé, KFC, Burger King et Kellogg's.

Le rapport pointe le caractère illogique de ces variations. Ces dernières, cela posé, peuvent être la conséquence de choix des fabricants locaux. Wash ajoute que les taux de sel peuvent résulter d'efforts concertés, comme en Grande-Bretagne. La seule marque présentant des taux de sel similaires dans tous les pays est Nestlé, en Europe.

« *Il est facile de réduire graduellement les taux de sel dans tous les pays* », a lancé le président de Wash, le Pr Graham MacGregor.



L'Organisation mondiale de la santé recommande un apport maximal de 5 grammes de sel par jour et par personne, mais le taux moyen est compris entre 9 et 12 grammes, ce qui représente un risque pour la santé (hypertension, maladies cardiovasculaires).

Casablanca s'apprête à accueillir pour la première fois la plus grande exposition professionnelle de produits et services de la région de l'Andalousie. L'occasion de se pencher sur les rapports maroco-andalous dans tout ce qui touche à l'industrie auxiliaire de l'alimentation.

Industrie auxiliaire de l'alimentation

Maroc/Andalousie, des opportunités d'affaires

En Andalousie, l'industrie auxiliaire de l'alimentation est directement liée au secteur primaire, qui représente 5 % du PIB régional et emploie 10 % de la population active dans la région de l'Andalousie. Les exportations agricoles andalouses représentent 23 % du total des exportations agricoles espagnoles.

L'industrie agroalimentaire occupe une place prioritaire dans le tissu économique andalou et s'érige en secteur stratégique du fait des revenus générés, de la valeur ajoutée distribuée et du nombre de personnes employées. Cette industrie génère près de 21 % du PIB régional (un chiffre près de 9 % supérieur à la moyenne espagnole).

L'industrie auxiliaire de l'alimentation andalouse englobe essentiellement les producteurs et distributeurs d'emballages en papier, carton, bois, verre et métal, ainsi que les fabricants d'outillages pour l'embouteillage, fabricants des machines pour l'emballage, fabricant des additifs alimentaires et les fournisseurs de services de suivi de

la qualité et traçabilité des produits agricoles.

Le développement de cette industrie en Andalousie a été motivé par les

exigences européennes en matière de traçabilité, sécurité et hygiène des produits agroalimentaires.
Étant tributaire de l'Union européenne pour une grande partie de ses exportations agroalimentaires, le Maroc, au même titre que l'Andalousie, doit faire face aux exigences grandissantes au niveau de qualité des produits agricoles, de leur traçabilité et de leur présentation.
Les exportateurs marocains sont appelés à développer leurs systèmes de contrôle de qualité et de traçabilité pour les produits agricoles destinés à l'export afin de ne pas souffrir des restrictions sanitaires imposées par l'UE et les autres pays importateurs des produits agricoles marocains.
Emballage et conditionnement

EXTENDA MAROC L'Agence Andalouse de Promotion Extérieure EXTENDA est une entité publique qui appartient au gouvernement régional de l'Andalousie, Junta de Andalucía, et dont le siège est situé à Séville en Espagne. EXTENDA dispose de 21 bureaux de représentation dans 19 pays dont le Maroc. Sa mission principale est d'accroître les possibilités d'internationalisation des produits et services andalous à travers le monde. Le bureau marocain, EXTENDA MAROC, a été créé en 2004. En 2008, EXTENDA MAROC a contribué à la mise en place de 65 actions de promotion qui ont vu la participation de 350 entreprises andalouses, tous secteurs confondus. Depuis sa création, EXTENDA MAROC a répondu à plus de 3000 demandes d'information de la part d'entreprises andalouses

EXPORTATIONS ANDALOUSES:

Exportations (FOB) 2008	
Combustibles mineraux	12,5%
Légumes et plantes potagères	10,6%
Fonte, fer et acier	9,1%
Huiles	8,4 %
Fruits comestibles	6,3%
Cuivre et ses produit manufacturés	4,7%
Produits chimiques organiques	4,4%
Machines, appareils et materiel électrique	2,9%
Aéronefs et véhicules spatiaux	2,8%
Conserves fruits et légumes	2,8%
Autres	35,4%
TOTAL	**100,0%**

Les principales catégories de biens exportés par l'industrie andalouse de l'emballage et conditionnement sont les emballages en plastique (43 %), les machines et outils (19 %) et les emballages papier (12 %).
Il est à souligner que 78 % des exportations andalouses d'emballages en bois (cageots et autres) sont destinées au Maroc. Ces produits sont essentiellement destinés au conditionnement des récoltes horticoles, d'agrumes et de fraises.
L'importance du Maroc dans les exportations andalouses du secteur de l'emballage peut être expliquée par la similarité des tissus agricoles marocain et andalou, les deux étant orientés à l'export. L'expérience andalouse, en termes d'exportations agricoles, explique l'essor, en parallèle, d'une industrie dédiée à l'emballage alimentaire en toutes matières, de même qu'à l'outillage industriel spécifique.
L'importance de l'industrie de l'emballage et conditionnement en Andalousie et son haut degré d'autosuffisance sont dus à trois facteurs. D'abord, les acteurs andalous de ce secteur ont consenti un gros effort de mise à niveau, à travers des investissements élevés en recherche et développement.
Vient ensuite l'appui apporté par les autorités régionales, qui ont mis en place des lignes de financement afin que le secteur andalou puisse bénéficier des meilleurs moyens techniques, meilleurs outils de production et pour le déploiement des processus de transformation les plus efficients.
Enfin, les firmes transnationales ont implanté des filiales, avec des lignes de production d'emballages de quatrième, cinquième et sixième générations, en différentes matières innovantes qui accompagnent les efforts d'adaptation de l'industrie d'agroalimentaire aux nouveaux modes de consommation.
Le tout a permis des hauts niveaux de différenciation par rapport aux produits de la concurrence mondiale, à travers l'incorporation d'une valeur ajoutée toujours plus forte.
Les exportations andalouses de ce secteur sont globalement destinées à des pays disposant d'un important secteur primaire, sans un tissu

d'industries périphériques important. Ce qui explique que le Maroc absorbe 37 % des exportations andalouses annuelles de ce secteur, suivi du Portugal (15 %), de l'Argentine et de la République tchèque (9 % chacun).

Les perspectives de développement qu'offre ce secteur tantôt pour les operateurs marocains (exportateurs de produits agricoles et importateurs, distributeurs d'emballages) que pour les fabricants basées en Andalousie sont très importantes. Là cet égard, l'Expo Andalousie au Maroc sera une occasion unique pour rencontrer les fournisseurs andalous de ce secteur et pour développer des relations économiques durables dans ce secteur d'activité prioritaire pour les acteurs économiques des deux rives.

Aditifs et conservateurs alimentaires

Le secteur de la production des aditifs est affecté par l'augmentation des systèmes de traçabilité et de suivi de la production,spécialement en qui concerne

les ingrédients alimentaires. La tendance est à l'utilisation de conservateurs plus naturels et qui altère au minimum le produit original.

Dans ce sens, les avancées en recherche et développement se focalisent sur l'obtention de colorants naturels de fruits et légumes, correspondant parfaitement à l'élaboration de produits avec des couleurs vives et attirantes, qui satisfont les exigences des consommateurs. Ces derniers étant de plus en plus concernés par leur santé. Les chercheurs tentent également

de développer des additifs alimentaires adaptés aux végétariens, des additifs halal pour les musulmans et kacher pour les juifs.

Qualité et certification

Avec l'augmentation des préoccupations pour la sécurité alimentaire, il devient primordial d'instaurer des mécanismes de contrôle et de certification de qualité.

Les institutions et sociétés des différents pays œuvrent à implanter des systèmes qui appuient, distinguent et différencient la qualité des produits de leurs régions et secteurs. Dans ce sens, le gouvernement régional de l'Andalousie a créer l'estampille ¨Calidad certificada, alimentos de Andalucía¨. Ce label dispose de l'appui de l'Autorité régionale de l'Agriculture et de la Pêche de l'Andalousie et bénéficie de la reconnaissance au niveau européen en matière de certification alimentaire.

La tendance actuelle en Andalousie est à la recherche de la « qualité totale », à travers un département de qualité propre aux entreprises, procédant au contrôle des produits à toutes les étapes du processus de production.

Ce processus d'amélioration continue des techniques de production est soutenu par les administrations publiques pour encourager les bonnes pratiques en termes de gestion de la qualité à travers l'implication des entreprises, des universités et de tous les organismes impliqués dans la valorisation de la production agroalimentaire andalouse.

L'Andalousie se vend à Casa'

Quelque 200 exposants sont attendus à l'Expo Andalousie Maroc 2009, du 29 septembre au 1er octobre prochains, au Parc des expositions de l'Office des changes de Casablanca. Les industries agricole et agroalimentaire ne seront pas les seuls 8 pôles d'activité représentés. R&D, logistique, froid industriel et commercial sont également au programme.

Les organisateurs de cette exposition, la plus grande en termes de produits et services de l'Andalousie, souhaitent inscrire sa déclinaison casablancaise dans la durée.

SALONS INTERNATIONAUX

BIOFACH AMERICA 2009
Salon mondial des produits bio. Salon et congrès
Lieu d'exposition : Boston, MA (USA)
Dates : du 24 au 26 sept. 2009
Tél : +1 (303) 939-8440
Fax : +1 (303) 998-9020
Site web : www.biofach-america.com
E – mail : info@newhope.com

FOODEX MAURITIUS 2009
Salon professionnel international des industries de l'alimentation, des boissons et de l'hôtellerie
Lieu d'exposition : Port Louis (Île Maurice) à Swami Vivekananda International
Dates : du 25 au 28 sept. 2009
Tél : +230 206 0500
Fax : +230 206 0501
Site web : www.exhibitionsafrica.com
E – mail : director@exhibitionsafrica.com

MIAMI INTERNATIONAL WINE FAIR 2009
Salon international du vin de Miami
Lieu d'exposition : Miami, FL (USA) à Miami Beach Convention Center
Dates : du 26 au 27 sept. 2009
Tél : +1 (305) 673-7311
Fax : +1 (305) 673-7435
Site web : www.miamiwinefair.com
E – mail : info@miamiwinefair.com

NUTRIPACK 2009
Congrès et salon européen sur l'agro-alimentaire et l'emballage
Lieu d'exposition : Paris (France) à Cité des Sciences et de l'Industrie de la Villette
Dates : du 29 au 30 sept. 2009
Tél : +33 (0)1 40 05 81 58
Fax : +33 (0)1 40 05 82 35
Site web : www.nutripack-congress.com
E – mail : oriex@oriex.fr

EXPO ANDALUCIA MAROC 2009
Exposition des produits et services de l'Andalousie
Lieu d'exposition : Casablanca (Maroc) au Parc des Expositions de l'Office des changes de Casablanca
Dates : du 29 au 1er oct. 2009
Tél : +212 5 22 940 141
Site web : www.expoandalousie.com

FOOD & HOTEL VIETNAM 2009
Salon international de l'alimentation et des boissons, de l'hôtellerie, de la restauration, de la boulangerie et des services
Lieu d'exposition : Ho chi Minh (Viêtnam) à TBECC - Tan Binh Exhibition & Convention Centre Dates : du 01 au 03 oct. 2009
Tél : +84 (8) 845 1088
Fax : +84 (8) 845 1080
Site web : www.foodnhotelvietnam.com
E – mail : info@oesallworld.com

IBA 2009
Salon international de la boulangerie
Lieu d'exposition : Düsseldorf (Allemagne) au Düsseldorf Exhibition Centre
Dates : du 03 au 09 oct. 2009
Tél : +49 - 211 - 4560 900
Fax : +49 - 211 - 4560 668
Site web : www.iba.de
E – mail : info@messe-duesseldorf.de

FOODTECH ODESSA 2009
Salon international des équipements et technologies pour la fabrication de produits alimentaires
Lieu d'exposition : Odessa (Ukraine) à l'Exhibition Center Odessa Home
Dates : du 06 au 08 oct. 2009
Tél : +380 (48) 728-64-94
Fax : +380 (48) 728-64-94
Site web : www.expohome.com.ua
E – mail : expo@expohome.com.ua

MACFRUT 2009
Salon international des fruits et légumes. Technologies et services pour la production, le transport, le conditionnement des fruits et légumes
Lieu d'exposition : Cesena (Italie) à Cesena trade fair distric
Dates : du 07 au 09 oct. 2009
Tél : +39 0547 317435
Fax : +39 0547 318431
Site web : www.macfrut.com
E – mail : info@macfrut.com

AGRILEVANTE 2009
Salon international des machines et équipements l'agriculture, l'industrie agro-alimentaire et l'élevage animal
Lieu d'exposition : Bari (Italie) à Fiera del Levante
Dates : du 08 au 11 oct. 2009
Tél : +39 080 5366349
Fax : +39 080 5366491
Site web : www.fieradellevante.it
E – mail : agrilevante@fieradellevante.it

ANUGA 2009
Forum des spécialités régionales
Lieu d'exposition : Cologne (Allemagne) à Exhibition Centre Cologne
Dates : du 10 au 14 oct. 2009
Tél : +49 221 821-0
Fax : +49 221 821-2574
Site web : www.anuga.de
E – mail : info@koelnmesse.de

INTERAGRO MAROC 2009
Salon international de l'agro-alimentaire et de l'équipement pour l'agro-industrie
Lieu d'exposition : Casablanca (Maroc - Afrique) à Casablanca International Fairgrounds
Dates : du 14 au 17 oct. 2009
Tél : +212 5 22 27 16 64
Fax : +212 5 22 26 49 49
Site web : www.cfcim.org
E – mail : anenot@cfcim.org

SALON DU CHOCOLAT PROFESSIONNEL - PARIS 2009
Salon du chocolat
Lieu d'exposition : Paris (France) à Paris Expo Porte de Versailles
Dates : du 14 au 16 oct. 2009
Tél : +33 (0) 1 45 03 21 26
Fax : +33 (0) 1 45 03 40 04
Site web : www.salonduchocolatprofessionnel.com
E – mail : contactpro@salonduchocolat.fr

INTERNATIONAL BEVERAGES 2009
Salon international des boissons alcoolisées
Lieu d'exposition : Le Caire (Egypte) à Cairo International Convention & Exhibition Centre
Dates : du 15 au 17 oct. 2009
Tél : +20 (2) 2634631
Fax : +20 (2) 2634640
Site web : www.tourex09.com
E – mail : info@tourex09.com

Expo ANDALUCIA MAROC
Du 29 septembre au 1 er octobre 2009
Parc des Expositions de l'office des Changes
Casablanca
Tel 05 22 940 747
www.expoandalousie.com

Toutes les filières des produits de la mer vont faire l'objet d'une démarche de traçabilité, à la demande du ministère de la Pêche. Au préalable, une société est choisie en septembre pour effectuer une étude, à la suite d'un appel d'offres.

Bientôt une étude pour suivre les produits de la mer à la trace

bio traçabilité

Conforme au CFR 21 Part 11

Le plus petit enregistreur au monde

pour la validation et la traçabilité de la température et de l'humidité

Le meilleur rapport qualité-prix :
• pour votre demarche HACCP ;
• pour valider vos cycles de stérilisation et de vos pasteurisations .

Idéal pour :
• vos contrôles de température;
• le suivi de vos produits, de vos transports, et de votre process.

La traçabilité de la température avec les thermo boutons

Validez vos exportations en 1 clic * pour moins de 20 Dhs / expédition

* plate-forme internet

B.P 35 Ben Adid - 20220 Dar Bouazza Casablanca - Maroc • GSM : +212 6 74 333 333 •Tél : +212 5 22 96 56 14
• Fax : +212 5 22 96 58 73 • eric.bossu@biotracabilite.com • www.biotracabilite.com

Guerre au commerce informel des produits de la pêche ! C'est le message que sous-tend la volonté officielle de mettre en place un système intégré de traçabilité de toutes les filières de pêche. L'initiateur n'est autre que le ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Toutefois, évitons tout emballement, lequel serait prématuré : il faut, d'ores et déjà, attendre les conclusions d'une étude, elle-même non effectuée. C'est que cette étude, commandée par le département d'Akhannouch, doit être réalisée dans le cadre d'un appel d'offres lancé le 27 juillet dernier. Sachant que l'ouverture des plis est programmée pour le 15 septembre courant...

Objectif ultime de cette étude : s'aligner sur les normes internationales, notamment le *Codex alimentarius*, et renforcer la sécurité alimentaire (voire mettre en place les outils y afférents). L'étude devra donc permettre non seulement le suivi mais également le contrôle des circuits de commercialisation et les flux des produits de la pêche, et ce, pour chaque type de filière. En outre, le système conçu devra « *être évolutif et adaptable* [...], *prendre en considération tout changement d'ordre réglementaire ou de marché, tant au niveau national qu'international* », indique le cahier des prescriptions du marché en question.

Plus concrètement, il s'agit d'être en mesure d'enregistrer les produits de la pêche à chaque niveau du circuit de production, jusqu'à l'acheminement d'un point à un autre. Dans un tel système, il serait possible de retirer du marché et à tout moment, un lot jugé défectueux ou dangereux. Cela s'appliquerait à toutes les chaînes de production : débarquement des flottes, première vente, transport, entreposage, distribution, etc.

Parallèlement, il est prévu d'élaborer une analyse « critique » du cadre juridique et procédural.

Autant dire que la tâche sera ardue pour l'adjudicataire.

Cela posé, le jeu en vaut la chandelle. Les 3500 km de cotes marocaines sont considérées comme étant les plus productives au monde. Le secteur de la pêche représente 55 % des exportations agroalimentaires et génère plus de 400 000 emplois directs et indirects.

Au port de pêche d'Essaouira.

Jany Magnen, DG de Next Agadir
« La traçabilité n'est pas qu'une réponse à des contraintes »

Next Agadir est une société bien placée, au Maghreb comme sur le marché international, comme intégrateur de solutions de gestion de production et de traçabilité, notamment dans le domaine des produits de la mer. Un de ses progiciels a été distingué par le Trophée de l'innovation au Sifel 2007. Pour ¨ResAgro¨, le DG fondateur de Next Agadir, Jany Magnen, s'exprime sur le projet de l'État de se diriger vers une démarche de traçabilité des produits de la mer.

• Comment réagissez-vous, en tant que professionnel, à ce projet ?
C'est une excellente initiative et c'est incontournable pour les opérateurs de la filière de transformation des produits de la mer, en particulier pour l'export, mais aussi pour le marché local.
C'est une démarche qui apportera une vraie valeur ajoutée aux entreprises et au pays. Le système HACCP une procédure indispensable dans la mise en place des certifications. La traçabilité permet de responsabiliser l'ensemble du personnel de l'entreprise et de montrer son exigence vis-à-vis de ses clients et fournisseurs.
De plus, la traçabilité exige de connaître ce que l'on achète, à qui, quand... et à qui l'on a vendu, quand, où. Évidement, le lien entre l'achat et la vente est la transformation du produit dans l'entreprise.
Voilà pourquoi une démarche de traçabilité tend naturellement vers une solution informatisée. Si ces informations sont enregistrées au fur et à mesure du process – réception, fabrication, conditionnement, stockage, expédition –, à l'aide d'un système informatique client/serveur, il sera très facile ensuite d'analyser les données et de comprendre ce qui se passe en amont, en interne et en aval de l'entreprise, donc d'apporter des actions d'optimisation.
L'accès à ces informations est disponible à toute personne ayant les autorisations nécessaires. La direction ne dépend plus des opérateurs de saisie pour obtenir l'information, éditer des états de synthèse. L'efficacité et la réactivité de l'entreprise sont donc plus grandes.

• Comment votre société pourrait-elle, le cas échéant, s'inscrire concrètement dans cette démarche ?
Next Agadir est intégrateur de solution de gestion de production et de traçabilité depuis huit ans. Nous avons une réelle expertise nationale et internationale dans ce domaine pour pouvoir accompagner les autorités marocaines et la filière de l'industrie de transformation des produits de la mer dans cette démarche.
Nos consultants, nationaux et internationaux, ont accompagnés des structures publiques et privées dans la mise en place d'une démarche de traçabilité aussi bien en Europe qu'au Maghreb et en Afrique subsaharienne. En sus du secteur de la pêche et de l'aquaculture, nous sommes intervenus dans les secteurs viandes, produits laitiers, boissons, volailles...
Quant à la solution informatisée pour les secteurs de la pêche, notre progiciel phare est TraceMer, que se décline en quatre versions, comprenant chacune les modules de réception, fabrication, stockage, expédition.

• Devrait-on s'inspirer des recommandations du sous-comité de la FAO sur le commerce de poisson ?
Compte tenu du poids de l'exportation des produits de la mer, il importe que nos professionnels puissent répondre aux normes et aux recommandations internationales, en particulier aux règlements de l'UE, de type CE 852/2004, s'inscrivant dans le cadre Paquet hygiène : un nouveau dispositif réglementaire européen, qui complète le règlement CE 178/2002.
Cela facilite la démarche de certification de type ISO 22000 et donc leur développement tant au niveau national qu'international.

• Voyez-vous dans la traçabilité des produits de la mer un marché porteur ?
Si, pour les chefs d'entreprise, la mise en place d'un système de traçabilité est simplement vue comme une réponse à des contraintes, on ne peut pas parler de marché porteur. Si, en revanche, les chefs d'entreprises mettent en place une réelle démarche de traçabilité qui intègre l'analyse du processus et les scénarios d'optimisation, il y a une vraie valeur ajoutée pour tous les acteurs.
Notre expérience montre que la démarche qui intègre le conseil et le système informatique apporte des vrais outils à la direction générale et améliore son processus.
En complément à TraceMer, nous avons créé des partenariats avec

Borne de saisie de données d'une usine de congélation de produits de la mer.

d'autres professionnels du secteur. Notamment Autec, le leader européen des systèmes de gestion des criées électroniques, avec lequel Next Agadir répond, conjointement, à des appels d'offres de l'ONP ; et Proges, qui commercialise – par le biais de Bio-Traçabilité, au Maroc – des systèmes de contrôle de températures, intefacés avec nos progiciels.

Propos recueillis par D. C.

compad
Agence de communication
Une agence
a votre ecoute
Communication
Édition Print
Identité visuelle
Création Multimedia
Marketing
95, rue Mesk Ellile • Beauséjour • Casablanca
Tél : (+212) 5 22 36 04 09 • Fax : (+212) 5 22 36 03 97
E-mail : contact@groupecompad.com

Échanges avec les États-Unis et l'UE, développement durable, politique de compensation... Des éléments abordés, avec expertise, par l'un des nouveaux vice-présidents du patronat.

Propos recueillis par D.C.

Hakim Marrakchi, vice-président à la CGEM

« Nos ressources de l'agriculture et de la mer doivent être transformées prioritairement au Maroc »

Le nouveau numéro un du patronat installé, pas moins de sept vice-présidents ont été élus à la CGEM. L'un d'entre eux fait figure d'expert du secteur agroalimentaire : Hakim Marrakchi. Diplômé de l'Éssec et titulaire d'une maîtrise de mathématiques appliquées, il est administrateur - directeur général de Maghreb Industries, société spécialisée dans la confiserie.
M. Marrakchi a par ailleurs de multiples casquettes « associatives ». Il est vice-président de l'Association marocaine des exportateurs (Asmex), président du Centre technique de l'agro-industrie (Cetia) et membre du Conseil national du commerce extérieur (CNCE). Auparavant, il était président de la Fédération nationale de l'agro-industrie (Fénagri) et de l'Association des biscuitiers chocolatiers confiseurs (AB2C). Entrevue.

• Les exportations agro-industrielles sont constituées en bonne partie des produits de la conserve végétale et de conserve de poissons, et sont destinées principalement aux pays de l'UE. Escomptez-vous, du fait du Statut avancé, une diversification des produits exportés en Europe ?

Le Maroc négocie actuellement avec l'UE une extension de l'accord de libre-échange aux produits agro-industriels. à l'issue des négociations en cours, certains produits agro-industriels marocains auront un accès privilégié au marché européen, par le biais d'une suppression ou d'une réduction de l'élément agricole actuellement payé à l'entrée en Europe. Ces avantages devraient pousser les investissements industriels dans plusieurs sous secteurs de l'agro-industrie, encourager nos industriels à augmenter la valeur ajoutée de leur production, voire favoriser certaines délocalisations de l'UE vers le Maroc à l'instar des mouvements observés depuis plusieurs années en direction de la Turquie. J'insiste sur le fait que, pour optimiser cet avantage, nous devrions exporter des produits comportant un maximum de valeur ajoutée locale plutôt que des produits bruts ou en vrac. Il est donc nécessaire de veiller au renforcement de la compétitivité de nos industries, outre leur capacité d'approvisionnement.
Ces négociations se déroulent toutefois dans un cadre de refonte de la politique agricole européenne, et les conditions d'acceptation ou d'octroi de l'« origine Maroc » font l'objet de discussions spécifiques en ce qui concerne la pêche.

• L'alliance des Conserveries de Meknès avec l'espagnol Moreno est-elle à même d'« inspirer » d'autres acteurs importants du marché marocain ?

La mondialisation est un fait irréversible, et, dans ce cadre, les entreprises marocaines cherchent nécessairement à améliorer leur compétitivité et à différencier leurs produits. L'acquisition de savoir-faire technique ou commercial s'inscrit naturellement dans ce contexte, que cela soit par le biais de rachats d'entreprises ou d'alliance avec des leaders mondiaux ou régionaux. Notre politique économique devra veiller à inciter à la maximisation de la valeur ajoutée nationale. Ainsi, nos ressources issues de l'agriculture et de la mer doivent être transformées localement en priorité. Et nous devons, autant que faire ce peut, favoriser le développement industriel et encourager le conditionnement sur place, ce qui dynamisera l'innovation, le marketing et la R&D. Dans ces conditions, le partenariat entre Aïcha et les Moreno constitue un exemple.

• Êtes-vous d'accord avec l'affirmation

Photo A. D.

selon laquelle l'export agroalimentaire marocain vers les États-Unis ne profitera pas, à terme, de l'Accord de libre-échange, eu égard aux obstacles sanitaires et phytosanitaires imposés par ce pays ?

Les conditions phytosanitaires d'accès au marché américain sont certes spécifiques, comme elles le sont d'ailleurs pour chaque marché. Toutefois, il ne me semble pas qu'elles soient plus difficiles aux États-Unis qu'elles ne le sont en Europe. J'observe d'ailleurs que les exportations agroalimentaires chinoises sont bien plus importantes vers les états-Unis que vers l'Europe. Ceci s'explique peut être par le développement des normes acheteurs, qui sont plus sévères que les normes nationales et qui se généralisent plus vite en Europe. Si problème il y a, il toucherait autant – si ce n'est davantage – nos exportations agroalimentaires vers l'Europe.

L'accès au marché américain est tributaire de nos capacités de production et donc de notre propension à investir et à nous adapter aux demandes particulières de ce marché. à ce titre, et outre les conditions générales de compétitivité et d'approvisionnement de nos industries, nos exportations vers les états-Unis souffrent davantage de handicaps aux niveaux culturel et logistique, tant dans l'approche commerciale qu'en termes industriels. Une fois les problèmes logistiques dépassés, le Maroc sera au moins, et dans cet accord, une plateforme potentielle pour la transformation de produits américains destinés à l'Europe, comme de produits européens destinés aux États-Unis.

• L'agroalimentaire génère une pollution industrielle – de l'eau notamment. à l'heure où la notion de « développement durable » prend pied dans la rhétorique royale, estimez-vous nécessaire des mesures législatives et de suivi ?

La crise économique mondiale actuelle a été déclenchée par des facteurs financiers, mais elle trouve son origine également dans l'anticipation de la raréfaction des matières premières. D'où une très forte préoccupation quant à l'écologie, et ce, à l'échelle de la planète. Il est fort à parier que, dans les années à venir, se multiplieront des taxes « vertes » qui pénaliseront les produits les plus polluants, à la production comme à la consommation. L'Ires, par exemple, encourage à juste titre une anticipation, par nos divers acteurs nationaux, de cette nouvelle économie. Cela nécessite bien sûr des développements législatifs mais également des actions au niveau de la formation professionnelle – pour adapter nos ressources humaines et matérielles disponibles –, de l'éducation – pour former nos futurs ingénieurs de l'environnement – et de la communication – pour informer les consommateurs et les marchés.

à court terme, il faudra veiller à ce que la mise en application de ces nouvelles dispositions législatives n'ébranle pas des secteurs à la compétitivité menacée – la conserve par exemple. Pour ce faire, ces nouveaux textes devront être accompagnés et même, de préférence, précédés de mesures de financement, d'incitation et d'encouragement à la mise en conformité des rejets industriels.

• Quel bilan faites-vous, concrètement, de l'action du Cetia et de son laboratoire, monté avec le programme Meda ?

Le laboratoire du Centre technique des industries agroalimentaires a obtenu cette année son accréditation pour les analyses physicochimiques et l'accréditation pour les analyses biologiques est en cours. Le laboratoire d'analyse sensorielle n'est pas encore tout à fait opérationnel.

Les centres techniques nationaux sont une nécessité dans une économie ouverte à la mondialisation. D'une part, les droits de douane baissent. De l'autre, les conditions d'accès au marché – la réglementation et les normes – se durcissent. La normalisation permet notamment d'appréhender et de définir les produits, et elle est un outil essentiel à la surveillance du marché et donc du contrôle des importations. Le rayonnement des centres techniques est donc prioritaire dans le dispositif d'ouverture de notre économie et au développement de notre industrie, en ce sens que les centres sont des points de convergence entre l'Administration nationale, les industriels, les importateurs et les associations de consommateurs.

Pour ce faire, notre centre a besoin d'étoffer ses compétences techniques et de mobiliser la profession. Cela nous aiderait grandement à gagner en efficacité dans nos relations avec l'Administration, pour pouvoir jouer pleinement le rôle qu'il doit jouer dans la surveillance du marché, à l'instar des autres centres techniques. En effet, les normes industrielles sont sous la tutelle du ministère du Commerce et de l'Industrie, tandis que le contrôle et la réglementation sanitaire sont du ressort du ministère de l'Agriculture.

• L'agro' est concerné par le lancement de sites ambitieux en matière de recherche appliquée – technopoles, parc agro-industriel. Or cela ne s'articule-t-il pas avec un enseignement et une recherche dignes de ce nom, ainsi qu'avec une capacité à attirer et retenir des chercheurs qualifiés ?

L'agro-industrie est peut-être le seul métier mondial du Maroc à utiliser massivement une main-d'œuvre non qualifiée. Dans ces conditions, la progression, en quantité et en qualité, de nos ressources humaines est autant tributaire des performances de la formation professionnelle que de l'enseignement conventionnel. Des passerelles entre les deux systèmes de formation, sur le modèle de l'Allemagne, permettraient peut-être de contourner le problème que vous évoquez. Cela viendra sûrement.

Par ailleurs, la capacité à former et retenir des talents dépend tant des performances financières des entreprises que du système de formation. De ce point de vue, l'agro-industrie souffre du différentiel d'imposition aussi bien avec les secteurs en amont – l'agriculture – qu'en aval – la distribution au détail. Ainsi, en termes de valeur ajoutée, le poids fiscal de la branche est quasi totalement supporté par l'agro-industrie. La baisse de la TVA, annoncée dans

le programme du gouvernement, est donc particulièrement attendue de ce point de vue. Nous souhaiterions même qu'elle soit plus importante pour certains de nos sous-secteurs. Cela aurait un impact décisif sur nos performances industrielles et, partant, sur la diversification de notre production et notre capacité d'innovation, sur nos efforts marketing de différenciation de nos produits, puis sur notre capacité en recherche et en développement.

• Faut-il revoir la politique de compensation ?

La politique de compensation est appréhendée sous quatre angles au moins : son impact social ; l'importance économique du produit concerné ; son impact sur le budget général de l'état ; son impact sur la compétitivité des secteurs économiques, en amont et en aval.

Sur le dernier point, le Pacte national pour l'émergence industrielle garantit désormais aux secteurs exposés à la concurrence internationale le sucre comme intrant industriel, à un prix compétitif par rapport aux cours mondiaux. Le dispositif antérieur n'autorisait pas cette garantie, et les industriels marocains étaient défavorisés par rapport à leurs concurrents étrangers, et par apport à l'importation. Cela explique peut-être le fait que la consommation de sucre per capita au Maroc soit dans la moyenne régionale, mais qu'il s'agit essentiellement de sucre de bouche, alors que la consommation de sucre industriel est largement en dessous des moyennes dans les pays comparables.

Sur les autres points, les cours du sucre sur le marché mondial se rapprochent des sommets, et le Maroc importe 60 % environ de ses besoins en sucre brut.

Les produits compensés sont des produits qui sont éventuellement subventionnés mais aussi et à la fois taxés. D'un point de vue économique, on devrait parler selon le cas de taxation nette ou de subvention nette. En général, depuis plusieurs années, la compensation du sucre est quasi équilibrée. C'est-à-dire que les subventions données in fine aux agriculteurs à travers des prix agricoles garantis correspondent aux taxes perçues à l'importation ou à la consommation.

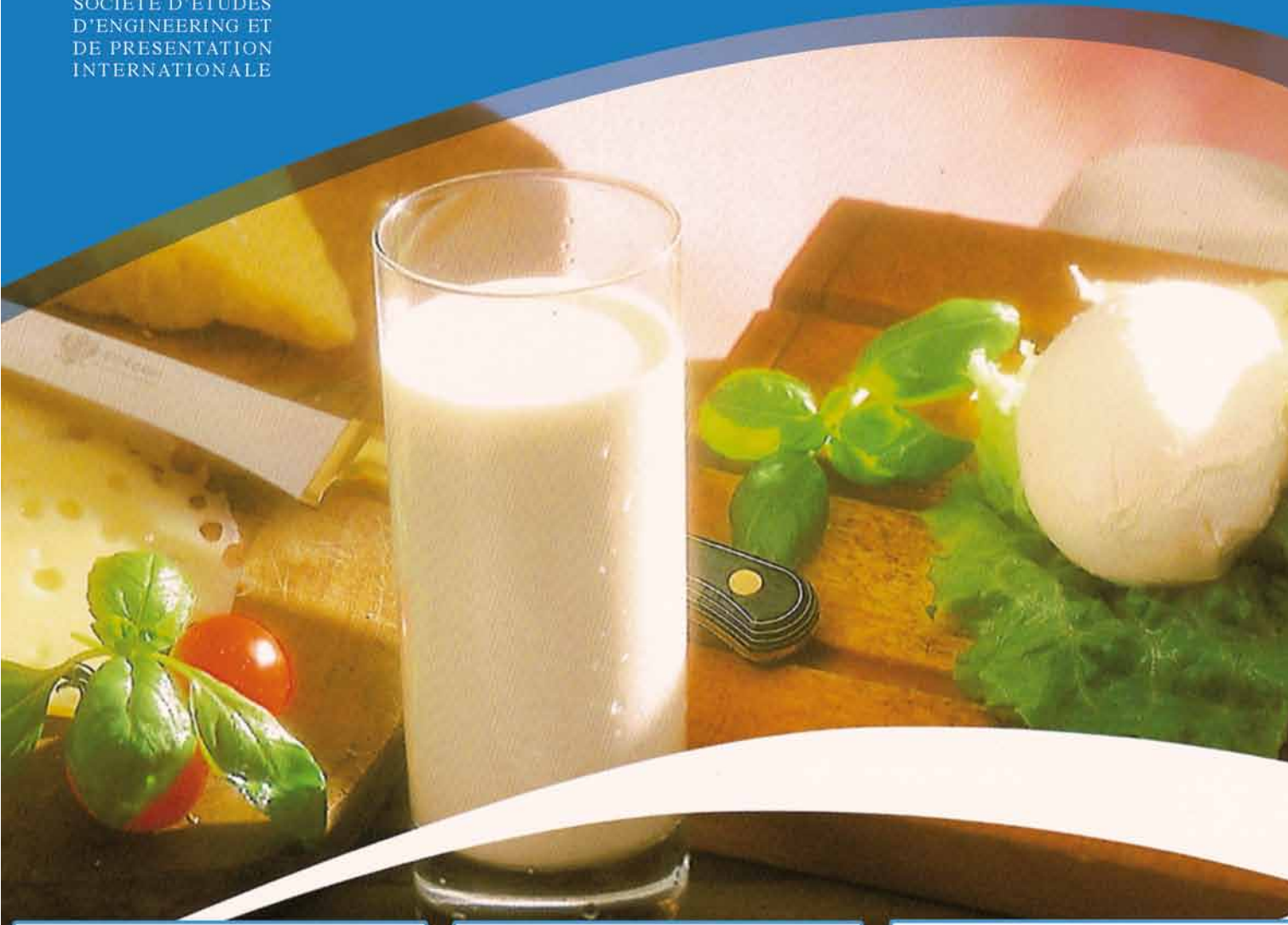
Le sucre est une denrée stratégique, et le système actuel autorise une autonomie à hauteur de 40 % à 50 % de notre approvisionnement en sucre. Il a permis l'approfondissement d'un réel savoir-faire en matière sucrière, tant sous l'angle agricole qu'industriel. Reste la problématique de l'optimisation économique de nos ressources hydriques. De nombreux États acquièrent des terres agricoles en dehors de leurs contrées pour asseoir ou améliorer leur autonomie alimentaire, ce qui constitue une voie alternative ou complémentaire à notre système.

SOPRI
SOCIETE D'ETUDES D'ENGINEERING ET DE PRESENTATION INTERNATIONALE

FOURNISSEUR PROCESS

REDA Food Processing Plants

Est un groupe doté d'une grande expérience, spécialisé dans les **process et technologies des produits alimentaires liquides**



Unité tubulaire de lait UHT avec homogénéisateur

Pasteurisateur de lait avec dégazeur et séparateur

Unité de standardisation a utomatique de crème et de lai

SOPRI

28, Bd. Al massira Al Khadra, 2ème Etage, Apt N°6, 20100 Casablanca
Tél.: (212) 05 22 36 57 26 / 36 57 68 - Fax : (212) 05 22 39 77 87
E-mail : sopri@menara.ma

Carrefour face à l'océan

À Casa', Carrefour s'associe au projet AnfaPlace.

Carrefour lorgnait sur la corniche de Casablanca. Au final, l'enseigne française d'hypermarchés a décroché un contrat de location à Aïn-Diab ; de quoi faire des jaloux ! L'accord a été cosigné en juillet par Label'Vie Hypermarchés – filiale des deux associés – et Inver Avante, promoteur du projet immobilier haut de gamme AnfaPlace. Au cœur de ce complexe en chantier (entre le MacDo' du Dawliz et le cinéma Megarama), le magasin occupera une superficie de 3 400 m2. Si l'on ne connaît pas le montant de la transaction ni le volume des investissements prévus, la date d'ouverture est fixée à 2010. L'enseigne transnationale bénéficie d'un programme d'ouverture ambitieux, portant sur six hypermarchés au cours des trois années à venir. Après Salé (en février dernier), Marrakech (en cours de finition) et Casablanca, viendra le tour de Rabat, Fès et Tanger.

Un 19e Marjane, à Nador

Marjane poursuit son expansion. L'enseigne de la grande distribution de Cofarma a ouvert en août un nouvel hypermarché du côté de Nador, dans la commune de Bouarg, Taouima.
Ce Marjane propose une gamme de produits étoffée, à la fois pour la clientèle de l'agroalimentaire (produits de grande consommation et produits frais) et pour celle du non-alimentaire (électroménager, audiovisuel, textile, etc.)
À l'image de GMS étrangères, Marjane Nador propose aux clients à faible revenu des produits dits économiques, soit un catalogue de près de 200 références couvrant l'essentiel des besoins des consommateurs.
Le nouveau Marjane est assorti de 20 boutiques, d'un parc de stationnement de plus de 700 places. La surface de vente du nouvel hypermarché est estimée à plus de 6 500 m^2.
Au final, l'investissement s'élève à 590 millions de dirhams. Des extensions sont également prévues d'ici à 2014, pour permettre l'ouverture de près de 50 commerces et de lieux d'activités de loisir.
Un autre Marjane est censé ouvrir à Tanger courant septembre.

Téter un biberon fabriqué avec du bisphénol A serait dangereux

Haro sur le bisphénol A dans les plastiques alimentaires ! En juillet dernier, des sénateurs de France ont déposé un projet de loi pour interdire, au nom du principe de précaution, l'usage de bisphénol A, notamment dans les bouteilles d'eau réutilisables, les biberons – objet emblématique s'il en est. Cette substance chimique est devenue un matériau de choix, puisqu'à la base des plastiques transparents, résistants au choc et à la chaleur. Diverses voix scientifiques accusent le bisphénol d'être un perturbateur endocrinien, doté d'une structure chimique très proche de celle du distilbène, tristement connu pour avoir provoqué des cancers de l'utérus chez les filles de femmes auxquelles on en avait prescrit durant la grossesse. D'ores et déjà, plusieurs crèches communales de France n'utilisent que des biberons certifiés sans bisphénol.

La Tomme de Savoie se renouvelle grâce à un emballage novateur

En France, le fromage traditionnel de montagne Tomme de Savoie rencontrait des difficultés pour s'imposer en GMS. Le Syndicat interprofessionnel de la Tomme de Savoie a donc décidé de rechercher de nouveaux emballages. Le Syndicat a annoncé cet été que les lauréats de son concours « La Tomme de Savoie m'emballe » était « la planchette Saveurs ». Ce projet était présenté par trois étudiants en génie du conditionnement et de l'emballage à l'Institut universitaire de technologie de Reims.

La « planchette Saveurs ».

Le concept astucieux de la Planchette s'adapte à tous les formats de coupe et devrait permettre une meilleure conservation, qui était le point noir du précédent emballage. Plaquée contre les planchettes, la pâte est protégée, tandis qu'un film thermorétractable recouvre le tout.

Du maïs dans la coque de portable

Voici un téléphone portable plus écologique que tous ses concurrents. Créé par Samsung, il est baptisé Reclaim. Quelque 80 % des matériaux utilisés dans sa fabrication sont recyclés. Sachant que 40 % de sa coque est constituée d'un plastique organique à base de maïs. Cette orientation verte semble faire de l'effet sur les ONG écologistes, puisque Greenpeace elle-même salue la marque coréenne comme l'une des entreprises les plus écoresponsables. Ce téléphone 3G est vendu aux États-Unis à 50 dollars avec un forfait. Il n'est pas encore disponible ailleurs.

Fagerber
GESTION DU TEMPS DE PRESENCE - CAISSES ENREGISTREUSES
GESTION DES FILES D'ATTENTE - BALANCES ELECTRONIQUES
BORNES INTERACTIVES

La solution Pesage sur mesure ...

Solo Peso Laboratoire 6/15 kg
Balance étiquetteuse 15/ 30 kg
Balance inventaire 150 / 300 kg
Crochet 300/600kg
Balance suspendue 15 / 30 kg

159, bd Yacoub-el-Mansour, Entrée A. 3e étage. N° 11
Casablanca
Usine : 9,7 - route de Bouskoura
Tél. 05 22 98 32 05
- 05 22 98 48 19
Fax : 05 22 98 31 77
Tél. S.A.V. : 06 75 49 13 44
E-mail: fagerber1@menara.ma
SAV : Skype:zakinou

La décontamination des sols

L'interdiction de la fumigation des sols le 20 mars 2009, en Espagne, a permis de débloquer la diffusion des méthodes non polluantes projetées sur l'utilisation de techniques physicochimiques, comme fondement pour le contrôle des parasites du sol.

Nématodes habituels

Le nématode se nourrit du tissu végétal des racines, de manière ecto ou endoparasitaire, et les graves dégâts sont dus aux enzymes contenues dans la salive injectées au végétal. La sécrétion enzymatique produit, dans quelques cas, une nécrose sur le tissu sous forme de petites taches.

Dans d'autres occasions, il peut arrêter la croissance en bloquant la division cellulaire du tissu. La réaction des tissus, avoisinant le lieu d'où il se nourrit, peut produire, dans quelques cas une extension excessive de cellules (hypertrophie). Dans d'autres cas, une prolifération de cellules (hiperplasia), en produisant des symptômes comme des galles, des nodules, des vésicules, des déformations, des rétrécissements, des ramifications excessives, des racines et un développement floral.

Principaux problèmes causés par les

MYELOS

NEMATMYEL

LUTTE ECOLOGIQUE CONTRE LES PARASITES DU SOL

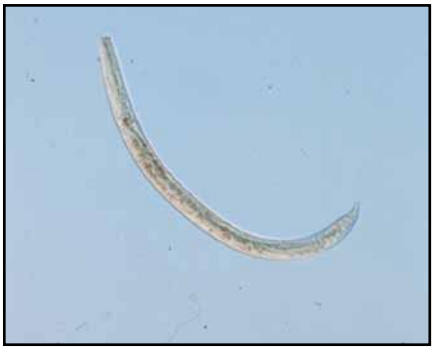
Nouvel air , Nouvelles solutions

nématodes phytopathogènes :

- Diminution de la croissance des plantes et de la récolte
- Vecteur de virus
- Diminution de masse radiculaire
- Nodules et gonflements du système radiculaire
- Interaction avec des maladies causées par des champignons et des bactéries
- Infection des semences, bulbes et tubercules

Inconvénients des alternatives traditionnelles de lutte antinématodes

Les nématicides traditionnels, préventifs ou curatifs, sont des substances organiques très toxiques, hydrocarbures volatils corrosifs de métaux, ils provoquent des brûlures graves lors de contact prolongé, et sont potentiellement cancérigènes et polluants des aliments. Ce sont ceux appelés fumigènes de sols, et sont totalement interdits.



L'interdiction de la fumigation habilite les techniques physico-chimiques contre les parasites du sol

La technique physicochimique mixte (TFQM) est un outil qui a pour but premier la lutte respectueuse contre les nématodes phytopathogènes des cultures, ainsi que contre les maladies que, directement ou indirectement, ceux-ci pourraient provoquer ; a noter un autre objet qui consiste en la dégradation de résidus toxiques accumulés dans les sols de fumigations précédentes. La technique physico-chimique mixte (TFQM) est conçue comme somme des effets des trois techniques suivantes :

- Effet de la technique basée sur l'activité de la pression osmotique : wp :

Cet effet est du à la pression qu'esxerce la diffusion électrolytique du cation ammonium sur les membranes biologiques des nématodes, champignons et bactéries ; en provoquant des réactions avec la couche lipidique des membranes cuticuleuses, en donnant lieu à des coagulations (brûlures) qui transforment ces membranes virtuelles « filtres » ; de NH_4^+ en laissant à découvert les structures réticulaires du plan membraneux et en terminant par une « explosion » de l'organisme.

- Effet de la technique basée sur l'activité du potentiel électrique : p :

Cet effet est du au potentiel électrique induit par la présence d'une dissolution très oxydante dans l'environnement radiculaire, au niveau superficiel. L'apparition d'un gradient électronique produit un potentiel électrique qui augmente le potentiel initial dans lequel se développe le nématode, en donnant lieu à un potentiel final qui dépasse le potentiel extrême de survie du nématode.

- Effet de la réaction de fenton : f :

Cet effet est dû à la grande capacité oxydante de dissolutions d'espèces polysulphériques de S (VI) catalysées en présence de Fe^{2+}. La dégradation de matières organiques d'origine biologique en raison de la réaction de Fenton constitue une décontamination microbiologique, absolument et proprement écologique, ne produisant pas de déchet de dioxyde de carbone. Il est vérifié, empiriquement, que la génération d'un courant de radicaux libres fortement oxydants dans le sol, est capable d'aboutir à la décontamination microbiologique de champignons, de bactéries et de colonies de ces parasites et nématodes, dans le sol

Conclusions sur l'application de la TFQM

L'application de la TFQM, comme somme synergique de trois effets indépendants : E1=WP, E2=pD, E3= F, étant des effets provoqués par le traitement avec Nematmyel, à la dose de 4-5 kg/ha, il conduit à l'apparition d'un effet supérieur à la somme individuelle de chaque effet séparément. Cet effet de synergique permet d'aborder la décontamination de sols a usage agricoles avec des garanties de succès, de manière « propre », en assurant une lutte face à des nématodes et à des maladies (dont les formes latentes se trouvent dans le sol), d'une façon non résiduelle, non polluante et exempte de risque chimique pour l'environnement. Constitue actuellement la seule alternative efficace antirésiduel, face aux techniques déjà interdites, telles que la fumigation hautement toxique. Les applications devront être de préférence effectuées depuis le début du printemps dans tous les cas. Quand il s'agira de cultures en terrain non irrigué, le produit se dissoudra dans l'eau de la cuve de traitements à raison de 4-5 kg/ha, en l'appliquant avec injection au sol dans le tronçon de la couche superficielle dans un entourage de 10 à 20 cm. Quand il s'agit de culture à irriguer par goutte-à-goutte, le traitement sera pratiqué par fertirrigation.

FEDER
Ce projet a été cofinancé par le Fonds européen de développement économique et régional.

Au four et au moulin

Si le secteur de la minoterie doit gérer la surcapacité et est en train de se doter d'une stratégie effective de recomposition, la meunerie ne connaît pas vraiment la crise et se diversifie de plus en plus.
ResAgro vous invite à une « visite » de ce minotier-semoulier de premier plan qu'est Tria, puis de l'école-modèle Ifim.
Les aspects techniques sont également au menu, tels les correcteurs de meunerie et le pesage.
Enfin, un aperçu de l'évolution d'un marché aux prises avec des acteurs étrangers, alléchés par le potentiel local.

Photo D. C.

Photo S. D.

Photo D. C.

Photo D. C.

Photo D. C.

Photo D. C.

Photo D. C.

Acteur de premier plan de la production de semoules et de farines de blé dur, Tria commercialise ses produits sous les marques Tria, Sanabil, Brio. Certification, tests en laboratoire et centre d'essais, marketing actif, export au Nord et au Sud sont quelques unes des forces de ce minotier-semoulier.

D. C.

Visite de Hilali Taha, directeur du pôle Minoterie de Tria, au centre d'essais de la société, sur le site d'Aïn-Sebaâ.

Tria

Lustrer sans sacrifier la qualité

La réussite, voire la pérennité, d'une minoterie et/ou semoulerie passe par la qualité et la sécurité alimentaires. Tria l'a bien compris. Désormais, le site de Bouznika est certifié ISO 9001, ce qui touche à l'organisation ; tandis que les locaux d'Epi d'or (une des marques de Tria) dans la zone industrielle de Casa' sont certifiés ISO 22000, pour garantir la salubrité et l'innocuité de la farine. La société souhaite généraliser à tous ses sites cette estampille. ISO 22 000 implique une politique de nettoyage (désinsectisation, dératisation, fumigation interne...) des silos et de contrôle microbiologique. À tout cela s'ajoute une action de sondage des consommateurs, permettant d'établir, à usage interne, un « baromètre de satisfaction ». Hors les murs, Tria est récompensée par le Siam 2008, à travers l'attribution du Prix de la diversification.

Une expérience non linéaire

Le recours aux instruments de communication accompagne le tout ; le budget com' avoisine les 3 %.
Autant de facteurs qui contribuent à la notoriété de Tria, l'une des plus fortes dans l'agroalimentaire national.

Avant d'arriver à ce niveau, l'entreprise a accumulé un savoir-faire, a capitalisé sur une expérience qui n'aura pas été nécessairement linéaire.
L'histoire démarre en 1926. Des Français fondent la Minoterie-biscuiterie d'Anfa, avec pour symbole le lustre, d'où le choix de l'appellation Tria (« lustre » en arabe dialectal) en 1949. A la faveur de la « marocanisation », la famille Jamaleddine reprend l'entreprise en 1974. Jusqu'en 1979, le moulin est encore situé en plein centre-ville de la capitale économique, sur le boulevard Abdelmoumen, et

Force de vente

C'est dans les années 1990 que le département commercial de Tria devient une société à part entière : Ladis (pour « la distribution »). Quelque 40 véhicules sont à disposition pour approvisionner des plateformes installées dans les principales villes du pays. Dans chacune d'entre elles, une force de vente détachée ; au total, une soixantaine de personnes. Une partie de cette force de vente est exclusivement dédiée à la commercialisation des pâtes, du couscous et de la farine (petits conditionnements) et s'occupe des GMS. L'autre partie se charge de l'industrie et de la semi-industrie, notamment les biscuiteries et les boulangeries.
Le service Marketing du groupe Tria fait partie de Ladis. Il est chargé des études de satisfaction, de la veille concurrentielle et de consolidation de la marque.

Photo D. C.
Appareil à cylindre pour triturer le blé.

n'emploie que 25 personnes. La production journalière de farine est alors de 60 à 70 tonnes. L'année suivante voit l'usine s'implanter à Aïn-Sebaâ.
En 1981, un premier investissement fait passer la production à 150 tonnes/jour et l'effectif à une soixantaine de personnes. Trois ans plus tard décède le premier P-DG, Mohamed Jamaleddine. Jusque là, l'activité du groupe est hétéroclite : aviculture, transport, emballage. Le fils Boubker reprend le flambeau. Pour la nouvelle direction, il s'agit de se recentrer sur la production de céréales, du blé et de ses dérivés. Mais cette réorientation n'est mise en œuvre que cinq ans plus tard. La production de pâtes et de couscous est effective en 1989, à raison de 25 tonnes par jour.

Export d'abord vers l'Afrique

En 1995, un deuxième investissement porte la capacité de production de la minoterie de 150 à 300 tonnes et celle de la ligne de fabrication de pâtes à 40 tonnes.
De nos jours, ce sont plus de 1 300 tonnes qui sont écrasées chaque jour. Soit, en blé tendre, 350 t/j à Bouznika et 500 t/j à Aïn-Sebaâ ; et, en blé dur, 180 t/j à Bouznika et 280 t/j à Bouskoura. Tria s'approvisionne directement en blé auprès de Gromic, une de ses filiales. à l'export, c'est l'Afrique subsaharienne qui est le principal bénéficiaire. Viennent ensuite l'Union européenne et l'Amérique du Nord.
Au niveau national, la tâche n'est pas simple au début de l'aventure. Naguère, il faut vaincre la méfiance du consommateur – habitué aux moulins artisanaux – et composer avec cette réalité domestique ancestrale qu'est le savoir-faire de la ménagère. De nos jours, le marché demeure en grande partie informel ; s'y greffent des grossistes. Ces derniers « *ont besoin de structuration et de mise à niveau, dans la mesure où la majorité écrasante d'entre eux persistent à passer leurs commandes au jour le jour et même à s'y prendre au dernier moment à une période, prévisible longtemps à l'avance, comme le Ramadan* », constate Hilali Taha, directeur du pôle Minoterie.
Autre problématique : la saturation du marché, due à l'état de surcapacité globale des minotiers. L'inexistence du droit de mouture n'arrange rien. « *Il devient vital de chercher des*

Photo D. C.
Ensachage du produit fini.

Les moulins de Bouskoura

Photo D. C.

Pascal Chemin, directeur technique semoulerie.

Du centre de Casablanca, le site de Tria à Bouskoura n'est pas aussi loin à rejoindre que l'on pourrait le penser : une vingtaine de minutes. Sur place se dressent des moulins de sociétés concurrentes. Ce site de Tria traite uniquement le blé dur ; l'on y triture 280 tonnes par jour.
La chaîne de traitement suit une procédure bien déterminée. Une fois réceptionné, le blé est prénettoyé, stocké, nettoyé. « Le nettoyage permet d'éliminer tout autre corps étranger : autres céréales, plantes, pierres, etc. », explique le directeur technique de la semoulerie, Pascal Chemin. Cette étape fait appel à diverses machines se basant sur des principes simples : tamisage, différence de densité et colorimétrie.
Puis a lieu l'adjonction d'eau, de manière à atteindre un taux d'humidité de 17 %. Humidité qui permet une séparation optimale du son et de l'amande.
Le produit fini est qualifié en fonction d'un cahier des charges. Durant la phase du conditionnement, le produit fini est emballé dans des sacs de 5, 10 ou 25 kg, ou est fourni en vrac (citerne).
« Le consommateur marocain a ceci de spécifique qu'il est sensible à la granulométrie : la semoule doit être homogène », note ce diplômé de l'Énsmic, en poste au Maroc depuis peu. « Pour le client, ajoute-t-il, un autre facteur qui compte est la couleur du produit fini ».

niches à l'export, qu'il s'agisse de farine complète, de couscous diététique… », fait observer M. Taha. La diversification devient un leitmotiv, d'autant plus que le Maroc entre, lentement mais sûrement, dans l'ère de l'individualisation accrue des goûts et de la quête exarcerbée de la nouveauté.

La crise, connais pas

La récession mondiale ne bouleverse pas la donne. « Certes, nous devons gérer, en ce moment, le risque client au jour le jour, mais le secteur meunier national, de façon générale, est peu touché par la crise », diagnostique un cadre de l'entreprise.
Avec ou sans crise, Tria met un point d'honneur à investir dans la recherche-développement. Sur le site d'Aïn-Sebaâ sont installés un laboratoire et un centre d'essais. Tria y teste ses produits à base de blé tendre. « Nous procédons notamment au contrôle de panification, à travers le test à l'aveuglette », indique Kaoutar Sebbar, responsable qualité. Cela étant, si les conditions de fabrication du pain sont ici optimales (techniques modernes, matériel dernier cri, air climatisé, conditions d'hygiène respectées), il en va tout autrement de ces si nombreuses boulangeries de quartier où l'on travaille dans des températures étouffantes, avec un équipement inadapté et en flux tendu… Par conséquent, les « recettes » de panification Tria ne peuvent être que biaisées par la précarité ou la multiplicité du contexte de travail des boulangers. « C'est pourquoi, déclare Hilali Taha, nous nous efforçons d'accompagner les professionnels et de parvenir, cas par cas, à un ajustement entre nos produits, notre expertise d'une part, les contraintes et les besoins du boulanger d'autre part. » Cela, jusque, le cas échéant, à pousser l'artisan à moderniser son établissement, quitte à apporter un appui technique pour ce faire. Au final, tout le monde est gagnant : le boulanger fait un bon usage des produits du minotier ; il travaille moins péniblement ; la clientèle achète un pain meilleur.
Le souci du perfectionnement individuel et collectif vise, par ailleurs, la main-d'œuvre interne. Cela va de la formation continue à la campagne d'alphabétisation, en passant par l'évaluation et la promotion maison.

Promotion interne

« *Chez nous, un technicien, s'il est capable et motivé, peut ainsi grimper jusqu'à l'échelon de chef-meunier* », assure le directeur du pôle Minoterie. Contrairement à quantité de patrons du royaume qui estiment que le marché de l'emploi est tel un réservoir quasi inépuisable de main-d'œuvre, les décideurs de Tria jugent qu'il est plus gratifiant et davantage dans leur intérêt d'investir dans la pâte humaine sur la durée.

Photo D. C.

Test de confirmation de la fortification (présence de fer), au laboratoire de Tria.

Libéralisation

Reste que l'avenir, pour Tria comme pour toute minoterie, est, à la base, conditionné par l'importance accordée à la qualité, celle de la farine, du matériel, de l'organisation… Un autre enjeu, à moyen terme, réside en la « libéralisation » attendue du secteur, « qu'il s'agit d'anticiper ».

Profession : responsable qualité

Responsable qualité, voilà l'un des métiers qui participent de la modernisation de l'entrepreneuriat et du tissu économique au Maroc. Acteur de premier plan de la meunerie nationale, le groupe Tria se devait de recruter des responsables qualité, pour ses divers sites. Parmi eux, Kaoutar Sebbar, 29 ans, en poste sur le site d'Aïn-Sebaâ, qui abrite la direction du pôle Minoterie et le centre d'essais.

C'est sur candidature spontanée et entretiens qu'elle est embauchée, il y a un an. Elle a sous son autorité deux collègues.

Sobre, de taille menue, Mlle Sebbar ne correspond pas nécessairement à l'idée que l'on se fait, en termes d'apparences du moins, du cadre marocain de sexe féminin. Et pourtant, elle a, outre une expérience de la profession à Santis (société de production de plantes aromatiques et médicinales), un bagage plus qu'adéquat.

Photo Tria

Kaoutar Sebbar.

Étudiante, elle enchaîne maîtrise de biotechnologie et diplôme d'études supérieures spécialisées en qualité et sécurité alimentaire, à l'université de Fès. Désireuse d'élever au maximum le niveau de ses connaissances, elle effectue aujourd'hui des recherches dans le cadre d'une thèse à la faculté des sciences de Mohammedia.

En attendant l'obtention du titre de doctoresse, Kaoutar Sebbar a du pain sur la planche à Tria. Sa fonction se décline en une vingtaine de volets. Qu'il s'agisse de s'assurer qu'un système qualité est défini, mis en œuvre et entretenu, conformément à la norme ISO 9001 version 2008 ; de se charger de la planification, du suivi et de la réalisation des audits internes ; ou encore de participer aux mélanges blés... En ce qui concerne son rapport aux autres responsables qualité de la société, Mlle Sebbar s'est vue confier le rôle d'« *organiser des ateliers de travail* » conjoint.

« *Exercer un* leadership *est un aspect gratifiant de mon poste. De même que le fait d'être impliquée dans les objectifs stratégiques de l'entreprise ; la confiance et la reconnaissances des autres* », confie-t-elle. « *En revanche*, poursuit-elle, *c'est d'une difficulté certaine que d'atténuer l'effet naturel de la résistance au changement des employés face à des nouveautés organisationnel telles que l'implantation d'une démarche qualité*. »

À cet égard, Kaoutar Sebbar fait passer les messages, dans tous les sens du terme, à travers l'Intranet. Cela va de la diffusion des documents en interne au traitement des réclamations, des PV et avis de réunion, en passant par la préparation des supports de sensibilisation.

Prenant du recul sur son activité, Mlle Sebbar voit son activité comme un maillon « *de l'ouverture du marché marocain à la mondialisation* ». Le projet européen Meda fait des référentiels comme ISO un vecteur de mise à niveau des PME/PMI, du Maroc notamment. Or « *ces référentiels restent, pour la plupart des entreprises, une nouveauté qui prendra du temps avant d'être bien assimilée* », estime-t-elle.

Et la responsable qualité d'ajouter qu'il est « *encourageant pour l'avenir d'avoir par ailleurs le plan Maroc vert* », dans la mesure où il « *adapte, parmi ses quatre orientations majeures, la contribution à la garantie de la sécurité alimentaire* ».

Kaoutar Sebbar salue, enfin, l'existence de l'Association des qualiticiens du Maroc. Elle compte y adhérer très prochainement.

À Safi, une PME de la minoterie

Les petites minoteries survivront-elles ? Face à la réduction drastique du nombre d'unités depuis le siècle passé, la question vaut la peine d'être posée.

D'ores et à déjà, la tendance est à la concentration.

À Safi, une minoterie de taille modeste – 2 % de part de marché – continue son bonhomme de chemin, depuis 1977, date de sa création. La Minoterie industrielle El-Borj est fondée à la suite d'un constat : l'existence d'une demande non négligeable sur le marché de la province. Haïm Ohanna, l'un des deux administrateurs, était bien placé pour s'en rendre compte. Il est issu d'une famille marocaine active dans le négoce de céréales depuis six siècles. Depuis ses débuts, la minoterie a un nombre stable de salariés : 60. Quant à la quantité de produits meuniers, elle s'élève à 35 000 tonnes en 1977 et à 45 000 de nos jours, dont 250 t subventionnées. L'offre en gros contenant est de loin plus importante (90 %) que celle en petit contenant. Quelque quatre véhicules suffisent à approvisionner les sites de destination : région de Safi, Marrakech, Agadir. Les fournisseurs en blé de la minoterie sont divers : Graderco, Copagri, Abda Céréales...

Pour l'avenir, « *la compétitivité passe par l'amélioration de la qualité de la farine* », estime M. Ohanna, à l'instar de grands minotiers. La Minoterie industrielle El-Borj n'est concernée par l'export, mais l'administrateur regarde avec intérêt le potentiel du Maghreb et de l'Afrique subsaharienne.

Une stratégie en devenir, au croisement de la minoterie et de la filière céréales

Une étude stratégique a été réalisée pour les minotiers. En partant de l'analyse approfondie de l'existant, elle se préoccupe de dégager une vision pour le secteur, ainsi que des pistes pour le futur contrat-programme de la filière. L'étude a été financée par l'UE.

C'est un document de référence de et pour la Fédération nationale des minotiers (FNM). Au printemps dernier, le cabinet FOCS lui remettait une étude portant sur « le développement stratégique de la filière céréalière ». Objectif de cette commande : optimiser le rôle de la minoterie dans la nouvelle orientation assignée à la filière céréalière.

Elle se « *préoccupe essentiellement, en partant de l'analyse approfondie de l'existant, à développer les axes stratégiques dans une vision d'avenir, et à décliner ces actions en initiatives destinées à forger le futur contrat-programme de la filière* ».

Le diagnostic met en évidence plusieurs freins et pesanteurs. D'abord, les contraintes en amont hypothèquent la compétitivité du secteur minotier (atomisation, faible productivité, désorganisation logistique, etc.) Ensuite, des effets pervers découlent de la subvention de la farine nationale à travers le système des quotas. Enfin, le secteur minotier a des faiblesses spécifiques, en particulier la dynamique molle de certains minotiers qui restent liés à la rente et à la subvention. Autre point faible : la surcapacité. En effet, la capacité installée est de 76 millions de quintaux de blé tendre par an, soit plus que le double de la quantité d'écrasement effectif. Problème similaire chez les semouliers : leurs unités ne fonctionnement qu'à hauteur de 60 % de leur capacité.

Voilà qui ne peut laisser indifférent les acteurs publics et privés. C'est en ce sens que l'étude met au point une stratégie prenant en considération tant les préoccupations de l'état que les objectifs de compétitivité des opérateurs.

Une stratégie qui est basée sur le scénario de « la libéralisation maîtrisée » et ferait prendre trois directions.

Premièrement, il s'agit de mettre en place des conditions compétitives de l'amont, à travers une série de mesures (contenues dans Maroc vert), dont l'optimisation et l'agrégation. Précisément, les transformateurs sont invités à jouer le rôle d'agrégateur pour les petits producteurs, auxquels ils apporteraient la formation, les semences, et toutes les aides nécessaires, tout en leur garantissant bien sûr un débouché pour leur production. Une telle agrégation pourrait, par exemple, s'effectuer par le biais des sept associations régionales de la filière meunière.

Deuxièmement, il importe de restructurer le secteur à travers des mécanismes de soutien, et à travers ce que les consultants appellent « *droits négociables de transformation* » (appelé « *droit de mouture* » en France). L'introduction de ces derniers « pourrait faciliter l'optimisation de l'offre, et à travers la modernisation de toute la chaîne de valeur ».

Troisièmement, la dynamisation du secteur nécessite « *une redéfinition des rôles* », celui de l'Onicl (« *régi par des textes dépassés* »), des intermédiaires et des opérateurs. à travers également un cadre contractuel « scellant le partenariat public/privé » et soucieux de « *concertation permanente* ».

Toujours concernant le rapport de ce secteur économique à l'état, « cette étude se trouve en consonance parfaite avec la stratégie développée par le ministère de l'Agriculture, du Développement rural et des Pêches maritimes, à travers le plan Maroc Vert », soulignent les consultants. En effet, ce plan prévoit de renforcer la refonte de la filière, en la faisant passer (dans un premier temps) de 180 à 100 unités, et d'en faire une grappe de 10 à 15 groupes. Ces derniers seraient poussés à incorporer les petits agriculteurs dans des coopératives régionales.

ITALNET
Article et machine de nettoyage

Meuneries

Italnet, la bonne méthode anti-poussière fine

Les problématiques principales dans les sociétés de meuneries sont la présence des poussières fines (farine, etc.). L'utilisation d'un aspirateur double moteur permet l'élimination de toute sorte de poussière. Et l'utilisation d'accessoires spécifiques facilite l'aspiration jusque dans les parties et machines difficiles d'accès.

L'utilisation de l'aspirateur au quotidien garantit un résultat en profondeur. L'aspirateur double moteur est aussi un aspire-liquide. Cette caractéristique-ci permet l'aspiration de l'eau à l'aide d'un produit à base d'Alcalin, ce qui assure une hygiène des machines et des espaces de production.

Une aspiration au quotidien est très utile : cela permet aussi à toutes les machines de production un fonctionnement efficace et durable. Le déficit d'aspiration provoque des accumulations, obstruant en tout ou partie les parties mécaniques dans la chaîne de production.

Pour obtenir une efficacité en termes d'hygiène et de propreté, il importe de procéder à une prise en charge quotidienne, à travers une méthodologie adaptée, correspondant à l'utilisation des machines et produits appropriés.

Aujourd'hui, l'avenir et le développement de toute société marocaine passent par la prise en charge des solutions d'hygiène sous modèle européen avec système normatif HACCP, pour garantir longévité et pérennité à votre entreprise.

64-66, rue Cadi-Bakkar – Maârif – Casablanca – Maroc
Tél./fax : (+ 00 212) 522 98 28 30 – www.italnetmaroc.com

Le secteur en quelques chiffres

Évolution des minoteries :

➛ Régime d'activité liés au quota : 1/4 des moulins
➛ Création d'unités depuis 2000 : plus de 40
➛ Sur les 476 minoteries, 210 écrasent moins de 1 000 tonnes (1 % du total écrasé)

Le nombre de moulins actifs s'est réduit :
- plus de 8 880 en 1938
- près de 830 en 1993
- plus de 520 en 2003
- près de 480 en 2007

(Source : FOCS)

Production des céréales :

Campagne 2007-2008 : 52,4 millions de quintaux, soit :
- Blé tendre : 25,3 millions de quintaux
- Blé dur : 12,4 millions de quintaux
- Orge : 13,5 millions de quintaux
- Maïs : 1,2 millions de quintaux

Filière transformation

- 25 biscuiteries
- 40 fabriques de pâtes alimentaires et de couscous
- Plus de 1 000 boulangeries commerçantes

Consommation de céréales :

* Consommation humaine : 210 kg de grains/habitant
* 0.45kg/jour par personne consommation de farine
* 165 kg de farines et semoules / an par personne
* Consommation humaine totale en grains 60 millions de quintaux

(Source : FNM)

La minoterie a son école : l'Institut de formation de l'industrie meunière. Un modèle de formation supérieure technique, au Maroc, auquel sont sont sensibles les professionnels de l'Afrique et du monde arabe. *D. C.*

Photo Ifim

Photo D. C.

Au moulin-école du moulin-école de l'Institut de formation de l'industrie meunière, Mahjoub Sahaha, directeur, et des élèves.

Ifim

Un cas d'école

Voilà ce qui s'appelle un cas exemplaire de partenariat tant entre les secteurs public et privé qu'entre une corporation marocaine et des établissements d'enseignement du monde industrialisé francophone et anglo-saxon. Tout près des minoteries du quartier casablancais d'Aïn-Sebaâ, l'Institut de formation de l'industrie meunière (Ifim) est fondé en 1993. Cela, sous l'impulsion de la Fédération nationale de la minoterie (FNM), rejointe par l'Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail (OFPPT), et avec la coopération de l'Association des producteurs de blés américains (US Wheat Associates). La FNM fournit alors le terrain et le bâti ; l'OFPPT, l'assistance technicopédagogique ; les opérateurs américains, l'essentiel du matériel et une partie du laboratoire. Depuis lors, la collaboration académique implique également, côté européen, l'École nationale supérieure de meunerie et des industries céréalières (Énsmic, Paris), la Swiss Milling School, et, côté nord-américain, l'*International Grains Program* de l'université du Kansas et le Northern Crops Institute (Dakota du Nord).

Avec de tels partenaires, l'Ifim est plutôt bien armé pour accomplir sa mission : former des cadres moyens et des techniciens spécialisés dans l'industrie meunière et céréalière. L'institut a ainsi mis sur le marché du travail plus de 200 diplômés, parmi lesquels des Tunisiens, devenus chefs-meuniers, et quelques Marocains qui se sont « exportés » dans le Golfe.

Les étudiants de l'Ifim y entrent après sélection. Chaque promotion com-

Photo D. C.

Khadija Oulad Hamdane, laborantine Ifim.

prend une vingtaine d'élèves. La première année démarre d'emblée par un stage d'immersion dans le milieu de la minoterie, de sorte que l'étudiant fraîchement admis à l'Ifim vérifie assez rapidement s'il a la vocation. En vérité, le décrochage ne concerne qu'une à deux personnes par promotion. Chaque année, deux ou trois filles sont admises. Mais, comme partout dans le monde, les diplômées tendent à être orientées vers des laboratoires ou unités de contrôle de céréales. C'est le cas de Khadija Oulad Hammane, première personne et première fille à être engagée comme laborantin(e) au laboratoire de l'Ifim. « *Comme je participais, étant plus jeune, à la fabrication du pain à la maison, j'étais sensible aux questions de meunerie, et je rêvais de travailler dans un labo'* », nous raconte-t-elle, ravie. Ambitieuse, elle ne se contente pas de son diplôme de l'Ifim (promotion 2004) et décroche une licence professionnelle de qualité et sécurité alimentaire dans une école privée, en cours du soir... et se voit bien gravir les échelons.

Plus ancien, Mourad Hedoui fait partie de la troisième promotion (1998), dont il sort major. Ce qui facilite son embauche à RicaMaroc, en qualité de technicien spécialisé. Deux ans plus tard seulement, il est nommé chef-meunier. De quoi rendre fier le père, un fellah de la région de Settat qui a sensibilisé Mourad aux métiers liés aux produits de la terre.

La profession du paternel a été également déterminante pour Idriss El Belghiti, qui passe en deuxième année de l'institut. Fils d'un ingénieur agronome, Idriss est, durant son adolescence, très attiré par l'univers des analyses et juge aujourd'hui « *l'activité grains pleine d'avenir* ».

L'Ifim ne met pas seulement sur le marché du travail des techniciens spécialisés en meunerie, mais également des technicocommerciaux pour l'industrie des céréales et des responsables de maintenance des équipements d'industrie meunière.

Projet d'école de boulangerie

L'Ifim dispense en outre des cycles et stages de formation en technologie meunière et contrôle qualité des blés et dérivés. Cela est très prisé en Afrique subsaharienne. « *Voilà qui constitue un original axe de coopération Sud/Sud* », constate le directeur, Mahjoub Sahaba. L'institut n'a pas fini de rayonner dans les aires francophone et/ou arabophone. « *Nous avons un projet d'école de boulangerie* », souligne M. Sahaba. Ce centre de formation n'est pas encore sorti de terre qu'il implique d'ores et déjà l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen, la société Lesaffre Maroc et l'organisme France Export Céréales. Une fois mis en œuvre, ce projet devrait tendre à normaliser une activité où sévit l'informel d'une manière prépondérante.

Photo Ifim

L'ifim a accueilli en stage des Africains cet été.

France Export Céréales signe aux Journées techniques de l'Ifim

Le site de l'Ifim est un lieu privilégié de manifestations de la Fédération nationale de la minoterie (FNM). Ainsi, le site a accueilli, au début de l'été, la IIIe édition des Journées techniques, sur le thème « *Quelles perspectives d'évolution du secteur meunier et céréalier dans la nouvelle vision stratégique du secteur agricole ?* » L'occasion pour les opérateurs du secteur meunier et leurs fournisseurs de se rencontrer. Parmi les échanges récurrents B to B : la question de la relance du secteur à partir de l'étude stratégique du cabinet FOCS. Préoccupés par l'avenir, les professionnels présents n'ont pas manqué d'interpeller, en quelque sorte, le secrétaire général du ministère de l'Agriculture, Moha Marghi. Ce haut fonctionnaire s'est voulu compréhensif. Reste à savoir ce qui adviendra concrètement. À propos d'actes, France Export Céréales a signé, en marge des Journées, une convention de partenariat avec la FNM. Cela porte sur un programme d'échanges et de coopération technique dans le domaine des céréales, pour une période de trois années.

La partie conférences a permis de mettre en exergue des réalités, problématiques ou non, de la filière. Par exemple, l'amont est jugé excessivement désorganisé, tandis que l'aval est perçu comme étant en cours de modernisation.

Plus axés pratique par définition, les stands ont vanté les mérites des derniers produits des sociétés représentées. Qu'il s'agisse de l'humidimètre de FGI, du système ultra-innovant de stockage de grains Silo Bag, ou encore du logiciel de traçabilité meunière Minotique d'Eresis...

Comment des sociétés étrangères grignotent le marché marocain

Lesaffre Maroc mise sur les pains spéciaux et les produits « santé »

Fondé en 1853, le groupe agroalimentaire Lesaffre est leader mondial dans le domaine de la levure de panification et dans les extraits de levure.
Dans les années 1970-80, l'état du marché de la levure au Maroc s'avère lui être favorable. Confronté à un déficit local en la matière, l'état importe de la levure sèche.
Le groupe Lesaffre prend pied à Fès, en 1980, en tant qu'un des actionnaires de la Société des dérivés du sucre (Soders), avant d'en devenir l'actionnaire principal à l'issue de sa privatisation, en 1993.
La création de l'entreprise Soders, en 1975, découle de la volonté de l'Office de développement industriel (ODI) de lancer une unité industrielle de fabrication de levure. Le choix de la ville tient à un triple facteur. Fès est, à cette époque, la zone industrielle numéro deux du royaume, bénéficie de la proximité des sucreries et de l'abondance en eau.
Aujourd'hui, Lesaffre Maroc (ex-Soders) détient un tiers du marché national de la levure.
Si cette société voit dans le pain traditionnel marocain un créneau porteur, elle s'attelle actuellement à la mise au point d'un améliorant pour pain de mie, dont la mise sur le marché est imminente. En outre, les pains spéciaux étant bien adaptés au marché marocain, des tests de panification au sein du centre d'essais ("Baking Center") sont déjà bien avancés pour le pain semoule et le pain complet. Le pain à l'orge et le pain aux trois céréales (« blé dur, orge, farine de luxe ») sont deux produits qui suivront.
Compte tenu de la prise de conscience de l'enjeu qu'est la santé publique, Lesaffre Maroc investit dans la recherche relative aux « produits "santé", permettant un réel apport nutritionnel sur le marché marocain ».
Le centre d'essais forme différents techniciens du Maroc à des techniques variées de panification et de viennoiserie. « *C'est aussi un carrefour où interviennent des techniciens du groupe très qualifiés pour les professionnels locaux qui désirent apprendre les nouveaux savoir-faire* », précise la direction de Lesaffre Maroc.

Boulangerie artisanale : la saga Kayser se prolonge à Tanger

Éric Kayser débarque à Tanger. Le spécialiste mondial de boulangerie française traditionnelle ouvre en novembre la première boutique au Maroc. Le partenariat de l'enseigne française avec un Marocain « *s'apparente à une franchise* ». Un chef-boulanger et un chef-pâtissier sont venus spécialement de France, en juillet dernier, afin de trouver, pour le futur établissement, les matières premières locales en adéquation avec les produits Kayser. Comme à Paris, la boutique tangéroise comportera une partie restauration, aux recettes principalement françaises. Un chef-cuisinier français installé au Maroc est d'ores et déjà à pied d'œuvre. Autant d'éléments d'information recueillis auprès du siège parisien, faute de pouvoir les obtenir du partenaire de Tanger.

Un des établissements Kayser à Paris.

La cité du détroit n'est, en quelque sorte, qu'une tête de pont de Kayser vers les grandes villes du royaume. Voilà qui pourrait bousculer le marché local. « *Contrairement à certaines enseignes françaises internationalisées qui jouent sur l'image* "boulangerie à l'ancienne", *nous produisons notre pain de façon artisanale et de bout en bout* », assure notre source.
Issu d'une famille au four et au pétrin depuis des générations, Éric Kayser démarre sa carrière comme simple apprenti. Enrôlé sous les drapeaux, il part au Liban comme volontaire. De retour au bercail, il devient formateur. Mieux : il invente le fermento-levain, une machine qui fabrique un levain liquide naturel. C'est en 1996 qu'est lancée la boulangerie Éric Kayser à Paris. Suit l'ouverture d'une boutique de boulangerie bio et – en association avec le célèbre Alain Ducasse – d'une épicerie-boulangerie.
Chaque établissement Kayser possède « *sa baguette* », façonnée différemment. Dans le monde arabe, Beyrouth, en 2005, et Dubaï, en 2009, ouvrent grand les bras à Kayser. On trouve également l'ambiance et le savoir-faire Kayser à Los Angeles, Tokyo, Moscou... Résultat : 10 millions d'euros de chiffre d'affaires en France, autant à l'étranger.

Éric Kayser

Un tremplin à Casablanca pour la française AIT

Au vu de son appellation, on pourrait se demander si cette société n'est pas d'extraction berbère... En vérité, AIT est simplement une abréviation, celle d'agro ingredients technology. C'est la division Ingrédients du groupe français Soufflet, premier meunier européen et malteur d'envergure mondiale.

AIT est présente sur le marché marocain depuis une dizaine d'années. Elle envoie régulièrement en déplacement des technicocommerciaux, des formulateurs et des boulangers de France dans l'ensemble du royaume.

En 2008, une nouvelle étape est franchie. Le groupe met sur pied au Maroc non pas une filiale mais un bureau de liaison, à Casablanca.

Cette présence est appelée à s'accroître. « *L'installation d'un fournil d'essai et de contrôle, en octobre dernier, atteste de cette volonté. Les interventions de nos techniciens ont été doublées en un an. Les nombreuses demandes de développement et d'accompagnement laissent à penser que le nombre d'interventions va continuer à augmenter* », confie Youssef Benhaymoud, chargé de gérer le bureau de liaison.

Photo a.i.t.

Installation d'AIT à Corbeil-Essonnes.

Hormis ce type d'actions, le bureau casablancais a des échanges quotidiens avec le service Recherche-développement et Formulation d'AIT. « *Cela vise à développer de nouveaux produits pour nos clients/prospects mais aussi à mieux suivre et accompagner notre clientèle en matière de suivi relatif à la qualité de leurs blés et de leurs farines* ».

Les produits d'AIT qui séduisent le marché marocain sont variés. Cela va des correcteurs meuniers aux concentrés pour pains spéciaux, en passant par les ingrédients technologiques. Côté prestations de service, le conseil client fait partie intégrante de l'offre AIT.

Basée à Corbeil-Essonnes (région parisienne), agro ingredients technology conçoit et commercialise des solutions ingrédients pour la meunerie et les industries agroalimentaires utilisatrices de farine (panification, viennoiserie, traiteurs, pâtisserie, biscuiterie). AIT commercialise aussi une gamme complète d'enzymes de panification produites par Lyven, filiale de Soufflet.

« L'artisanal se modernise »

Le bureau de liaison permet à AIT d'avoir une instructive « vue » sur l'horizon du marché marocain.

Il ne lui a pas échappé que le marché de la meunerie marocaine s'est considérablement professionnalisé ces dernières années. « *Les boulangers sont de plus en plus exigeants en termes de qualité et de régularité* », constate le représentant marocain de la firme française.

Et Youssef Benhaymoud de prédire que « *la qualité des farines va continuer à s'améliorer pour répondre aux exigences du marché. De même, le nombre de types de farine va augmenter, et ce, pour satisfaire aux différentes utilisations* ».

La forte concurrence aidant, le marché va « *continuer à se professionnaliser* ».

Pour le bureau de liaison, il est très vraisemblable que le nombre de moulins soit appelé à diminuer et que la taille des moulins, elle, augmente.

Aujourd'hui quasi inexistant, le secteur de la boulangerie industrielle est « *amené à se développer* ». Quant à la boulangerie artisanale, AIT juge fort probable qu'elle continue à se moderniser.

Les principaux paramètres et le rôle des

En collaboration

Les correcteurs de meunerie sont des produits naturels ou de synthèse, utilisés par le meunier pour deux raisons. La première est la nécessité de produire une farine régulière, donc de corriger les variations qualitatives des blés. La seconde répond à la demande croissante des industries de seconde transformation ou des boulangers pour des farines spéciales prêtes à l'emploi.
L'utilisation des correcteurs de meunerie est indissociable de la connaissance des paramètres physicochimiques de la farine et de sa qualité boulangère (aptitude à la panification).

La mesure de la qualité boulangère d'une farine

Les tests de la qualité boulangère peuvent être soit des tests physicochimiques et rhéologiques de laboratoire, soit des tests de panification.
Les tests de laboratoire

Analyses physicochimiques

On détermine d'abord l'**humidité de la farine** (mesure de la teneur en eau), le **taux de cendres** (matière minérale), et la **teneur en protéines**. Dans ce dernier cas, il se trouve que, généralement, plus cette teneur est élevée, plus la capacité d'absorption en eau de la farine et son élasticité augmentent, mais à condition que ces protéines soient de qualité [voir ci-après l'évaluation de la qualité des protéines par les tests de rhéologie].
L'on détermine également l'**indice de sédimentation des protéines**. Cet indice est fondé tant sur l'importance quantitative des protéines que sur leurs propriétés de gonflement en milieu acide. Appelé aussi « test de Zeleny », il permet d'apprécier la force des blés.
L'**indice du temps de chute de Hagberg**, quant à lui, permet d'évaluer l'activité amylasique endogène d'une farine par modification de la viscosité d'une suspension de farine sous l'effet des amylases. S'il est inférieur à 120 secondes, l'activité amylasique est très forte ; le blé est germé et donc inutilisable. Entre 220 et 350, l'activité est correcte. Au-delà de 350, elle est insuffisante ; très faible, au-dessus de 450 s.
Enfin, le **taux d'AE** (amidon endommagé), ou SD-Matic de Chopin, dépend du réglage des cylindres de la minoterie. L'AE absorbe 4 fois son poids en eau (contre 0,4 fois pour l'amidon natif). De plus, pendant la fermentation, les amylases hydrolysent très bien les AE et très peu les amidons non endommagés. L'augmentation de la teneur en AE favorise l'absorption en eau de la farine et l'activité fermentaire.

Tests de mesure des caractéristiques rhéologiques d'une pâte

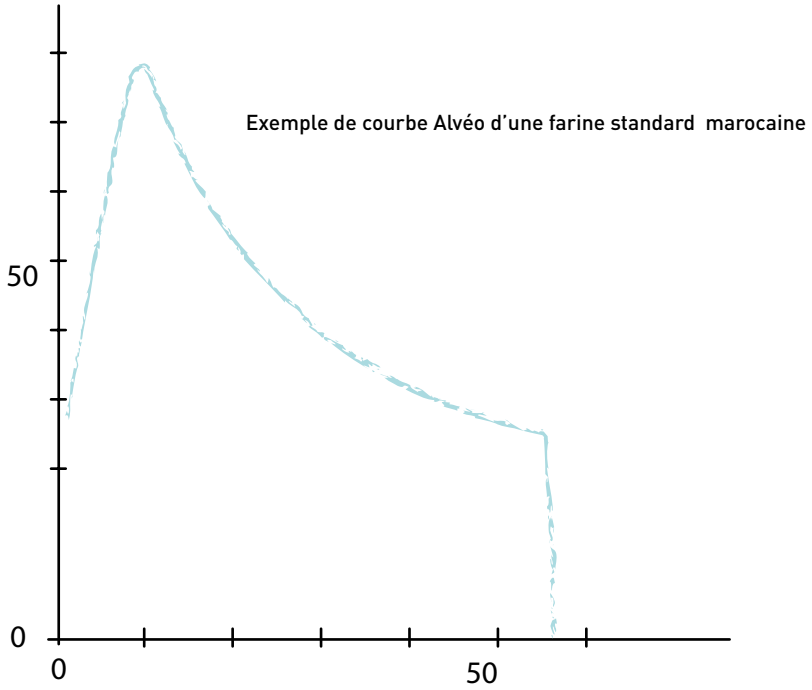
L'**alvéographe de Chopin** est le test le plus couramment utilisé. Il permet de mesurer les caractéristiques mécaniques d'une pâte pétrie à hydratation constante. Des pâtons sont soumis à une pression d'air sous laquelle ils se déforment. L'enregistrement de la déformation des pâtons permet de mesurer plusieurs caractéristiques.
La première est la ténacité de la pâte, c'est-à-dire la pression maximale (P) supportée par la pâte avant sa déformation.
La deuxième est l'extensibilité (L) et correspond au gonflement maximum de la bulle avant qu'elle éclate.
Le rapport P/L est le rapport de la ténacité (résistance) sur l'extensibilité. Ce rapport est souvent associé à un équilibre dans les caractéristiques physiques de pâtes.
La troisième caractéristique est la force boulangère de la farine. Cela correspond au travail de déformation nécessaire pour déformer la bulle de pâte jusqu'à la rupture.

BLE		FARINE	
Humidité	:	Humidité	: 13.8%
Protéines	:	Protéines	: 9.9%
Hagberg	:	Hagberg	: 363s
PS	:		

RÉSULTATS (NF EN ISO 27971)	
P	: 85 mmH20
L	: 57 mm
G	: 16.8
W	: 171 10e-4J
P/L	: 1.49
le	: 46.1%

de la qualité de la farine correcteurs de meunerie

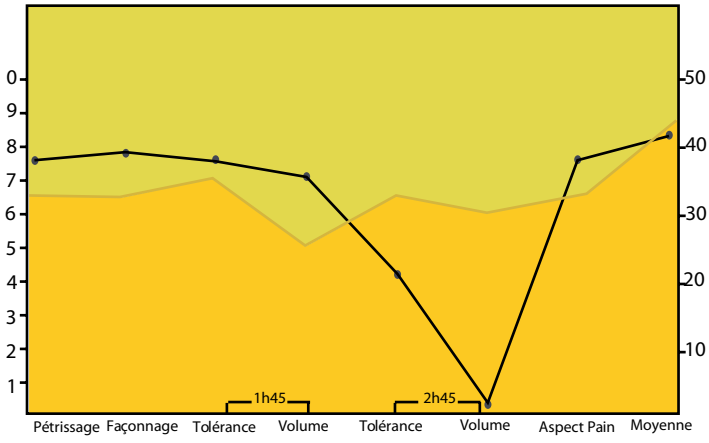
avec Eurogerm



Le farinographe-extensographe de Brabender permet de déterminer la capacité d'absorption d'eau (le pourcentage d'eau pouvant être incorporé à la farine pour obtenir une consistance donnée). Plus le pouvoir d'hydratation de la farine est élevé, plus son rendement en pain sera important. En sus de sa capacité à déterminer la capacité d'hydratation, le farino-extensographe permet de suivre l'évolution de la consistance de la pâte au cours du pétrissage.

Le test de panification est une analyse normée (méthodes CNERNA-BIPEA), dont l'objectif est de vérifier l'aptitude d'un blé ou d'une farine destinée à être panifiée.

Chaque phase de la fabrication est notée selon une grille rigoureuse et rentre dans une équation qui les pondère suivant l'importance du défaut observé pour aboutir à une note sur 300.



AUTRES ANALYSES		
Humidité	(%)	13.8
Protéines	(%)	9.9
Hageberg	(S)	363
PS	(kg/hl	
W		171
P		85
P/L		1.49
G		16.8
Ie		46.1
Absorption	(%)	
Stabilité (mn)		
Affaiblissement	(UF)	

COMMENTAIRES		NOTES / 10
Hydratation	61 % Lissage Un peu déchiré	8.5
Pétrissage	Bonne Tenue Manque un peu souplesse Bonne élasticité+ Suintante	7.5
Façonage	Bonne Tenue Bonne souplesse A.B Rél Gaz	7.75
Tolérance 1h45	A. Bonne tolérance	7.5
Pousse 1h45	3.4 cm	
volume 1h45	1720 cm^3 Correct	7
Tlérance 2h45	Tolérance trés faible	4
Pousse 2h45	4.6 cm	
Volume 2h45	1320 Forte baisse	0
Aspect Pain	Bel Aspec t Rond Grigne bien jelé Un peu déchiré Bonne coloration croûte croustillance un peu molle	7.5
Aspect Mie	Crème Bon alvéclage.Odeur agréable	8

INDICE CHRONOTEC
41.5/60

NOTES CNERNA	
Pâle	74 / 100
Pain	54 / 100
Mie	80 / 100
Total 208 /300	

Exemple de notation d'un blé marocain de la récolte 2009

Sur ce graphique, on peut distinguer la chute importante de volume au deuxième enfournement – à 2h45 – qui pénalise la note globale, alors que la première partie du test se déroule sans problème.
La farine issue de ce blé peut poser des problèmes de tolérance dans les process de fabrication qui exigent de longues fermentations.

Echelle Nation :

Hydratation :		Lissage :	Collant :	Elasticité :
Faible :	58-59%	Difficile	Trés	Trés élastique à élastique
Moyenne :	60-61%	Correct	Un peu	Un peu élastique à élastiqué +
Bonne :	61%	Bon	Non	Bonne élasticité

Grigne :	Tolérance :	Volume :	
Manque	Insuffisante	Faible :	< 1650
Correctement jetée	légérement Insuffisante	Moyen :	1650 - 1750
Bien jetée	Bonne	Bon :	1750

Evaluation :

Vert : Note totale 235 : équilibré
Orange : Note totale entre 230 et 235 : Blé à surveiller
Rouge : Note totale < 230 : Blé à limiter l'incorporation

(*) Mélanges meuniers

Les utilisateurs de farine ont des exigences précises vis-à-vis des paramètres physicochimiques et rhéologiques des farines. Le tableau ci-dessous donne à titre indicatif les caractéristiques des farines en fonction des applications.
C'est à ce niveau-là que les correcteurs de meunerie permettent au meunier d'ajuster les paramètres en fonction de l'usage auquel est destinée la farine.

Farine	Protéines (%)	W	P/L	Capacité d'absorption (%)	Amidon endommagé (% UC)	Temps de chute de Hagberg
Biscuiterie	< 11	< 150	0,4 - 0,6	< 54	< 15	260 – 320
Panification directe	10,5 – 11,5 (-)	220 - 280	NC	55- 56	> 18	220 – 300
Panification TF (« tradition française »)	10,5 – 11,5 (+)	220 - 300	0,6 ± 1	56 - 58	> 18	220 – 300
Panification crue surgelée	11,5 - 13	280 - 320	NC	57 - 59	> 20	250 - 350
Viennoiserie	12,5 – 13,5	280 - 350	0,7 ± 1	58 - 60	> 22	250 - 350
Pain type hamburger	14 - 16	> 380	0,7 ± 1	> 60	> 24	250 - 350

Caractéristiques analytiques des farines en fonction des applications (à titre indicatif) [Source : Eurogerm]

Le rôle des correcteurs de meunerie

Les correcteurs de meunerie appartiennent à trois familles : les additifs, les adjuvants et les auxiliaires technologiques.

Les additifs

Acide ascorbique, ou vitamine C (additif = E300)

Pendant le pétrissage, l'acide ascorbique est oxydé en acide déshydroascorbique par l'oxygène de l'air incorporé dans la pâte. À son tour, il oxyde les protéines et renforce ainsi le réseau de gluten. Il augmente la force, la ténacité, l'élasticité et la tolérance de la pâte. L'acide ascorbique est généralement présent dans toutes les solutions de correction proposées par les fournisseurs.

Levure désactivée (adjuvant) et la cystéine (additif = E920)

La levure désactivée et la cystéine sont des composés réducteurs. Ils agissent à l'inverse de l'acide ascorbique, en détendant le réseau de gluten : la pâte se lisse plus rapidement au pétrissage, et l'extensibilité est améliorée. Ils sont utilisés notamment pour les farines à pizza. Certains correcteurs combinent levure désactivée ou cystéine et acide ascorbique, le réducteur agissant d'abord, l'oxydant prenant ensuite le relais pour renforcer la tenue de la pâte.

Les adjuvants

Gluten vital (adjuvant)

Le gluten vital est extrait du blé tendre. Il est très riche en protéines (80 % minimum), et son incorporation permet d'améliorer la force boulangère d'une farine. L'addition d'1 % de gluten vital de qualité dans la farine augmente d'environ 0,7 % la teneur en protéines et 25 points minimun de W. Il améliore donc l'hydratation de la farine, la force et l'élasticité de la pâte.

Farine de blé malté (adjuvant)

La farine de blé maltée est le produit de la mouture de grains de blés germés puis séchés. Elle est riche en alpha-amylases. Son incorporation dans la farine améliore l'activité fermentaire de la farine et le volume des pains. Son utilisation est très intéressante pour corriger les blés marocains, car ils ont très souvent une faible activité amylasique. Enfin, le malt apporte une croûte brillante et une belle coloration. En excès, la pâte devient collante et la coloration trop rouge. Il est donc important de contrôler au préalable l'activité enzymatique de la farine par la mesure du temps de chute de Hagberg.

Farine de fève ou de soja (adjuvants)

Les farines de fève ou de soja, ces farines de légumineuses, apportent une enzyme, la lipoxygénase, qui oxyde les acides gras en hydropéroxydes, qui, à leur tour, cooxydent les pigments caroténoïdes. D'où un blanchiment de la pâte et donc de la mie du pain. Elles améliorent également la fermentation, et donnent un aspect plus régulier au produit final. Ces farines sont très utilisées dans la production de pain de mie, pour lesquels la blancheur de la mie est un critère qualitatif important.

Les auxiliaires technologiques

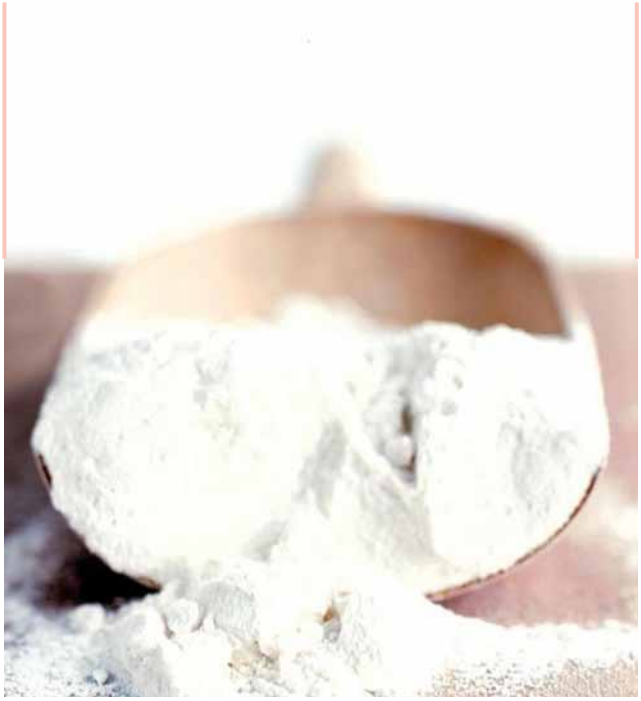
Enzymes (auxiliaires technologiques)

Les enzymes catalysent les réactions chimiques de façon très spécifique. Elles sont détruites à la cuisson et ne sont donc pas présentes dans le produit fini. Les amylases fongiques par exemple hydrolysent l'amidon de la pâte à pain en sucres simples fermentescibles. Elles améliorent donc la vitesse de la fermentation et le volume du pain.

Les hémicellulases fongiques hydrolysent les hémicelluloses. Bien que peu représentées, les fibres de celluloses et hémicelluloses (↓ 3 % dans la farine), jouent un rôle important dans le process de panification, en particulier par leur capacité à absorber l'eau. Au final, les hémicellulases permettent d'améliorer fortement le volume et l'aspect du pain.

Le blé du Maroc, très sec et hétérogène

Les blés marocains ont la particularité d'être très secs et très hétérogènes qualitativement. Quand ils sont panifiables, leurs farines donnent souvent des pâtes tenaces et qui manquent d'extensibilité. En passant à travers l'alvéographe de Chopin, les blés marocains révèlent généralement un P/L élevé, souvent supérieur à deux. Pour corriger ces défauts, le meunier peut le mélanger à des blés d'importation et/ou utiliser des correcteurs. Ces derniers doivent apporter plus d'extensibilité à la pâte, tout en lui conférant une bonne élasticité (bonne plasticité du réseau de gluten).



Le broyage par attrition est une technique innovante de traitement des farines qui permet d'une part d'éviter l'endommagement de l'amidon dû au broyage classique et d'autre part d'augmenter de la capacité d'absorption d'eau et d'éviter l'adjonction de certains additifs pour la panification. En effet, ce critère est fortement imposé aux meuniers par les boulangers et les autres transformateurs de farines.

Souad Selmi

Le broyage par attrition

Le broyeur-agitateur vertical à billes ATR, pièce maîtresse de installation mécanique entière, traite à sec et en continu le produit à transformer, de la farine de blé.

À partir de réservoirs d'alimentation, un mélange de blé et de billes de broyage, selon une consigne stricte, est introduit dans le broyeur-agitateur à billes ATR.

Ce mélange, composé de farine et de billes de broyage, est traité par un arbre à axe de rotation vertical pourvu d'agitateurs horizontaux. Parallèlement, la pesanteur entraîne un mouvement du contenu du broyeur du haut vers le bas. Ces mouvements du et dans le produit soumettent ce dernier à des efforts de pression et de cisaillement qui, à leur tour, permettent la transmission d'énergie au produit de broyage. Il en résulte une vitesse circonférentielle optimale pour laquelle la transformation de l'énergie d'apport en capacité d'absorption d'eau est très performante

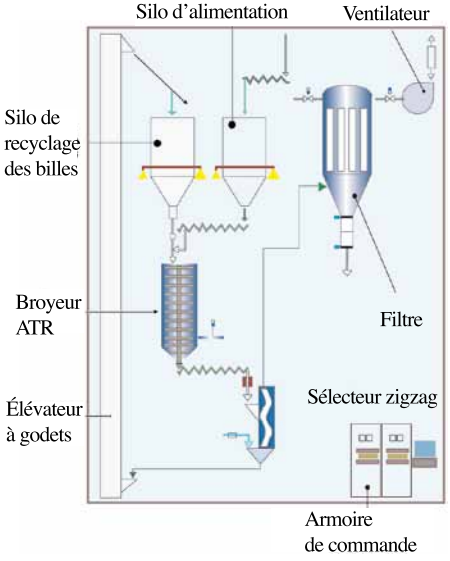


Schéma du procédé avec attrition

Avantages multiples

Le broyage par attrition a des conséquences sur la structure de l'amidon. Ainsi, il cause la désintégration de l'amidon sous l'effet d'efforts mécaniques. Ces derniers mènent à l'augmentation de la capacité d'absorption d'eau et que cette augmentation, dans une certaine mesure, présente des avantages pour les caractéristiques de cuisson de la farine et pour la qualité des produits boulangers ou de pâtisseries. Ces avantages sont une surface de pâte sèche ; une bonne aptitude à la production mécanisée ; un rendement plus élevé en pain ; une fermentation améliorée ; un meilleur goût ; une mie de pain molle ; un rassissement moins rapide ; une conservation plus longue...

Intégration de l'attrition dans un procédé de broyage

En principe, une installation d'attrition peut intégrer en différents endroits un diagramme de broyage. La position finale et les dimensions de l'installation d'attrition ne tiendront compte que des besoins des clients. Sur le terrain, les applications se concentrent sur deux modèles. Le premier modèle d'intégration est illustré par la figure a. En aval de la vis sans fin de collection de farine, une quantité variable de farine est conduite par by-pass vers une installation d'attrition et réintroduite dans le courant principal après traitement.

Les variations du taux d'absorption sont compensées à l'aide de l'apport d'énergie dans le broyeur ATR pour obtenir exactement le taux souhaité par le client.

Le deuxième modèle est illustré sur

la figure b. Non seulement le courant de farine en aval de la vis sans fin de collection de farine, mais aussi les farines de passage et les farines spéciales, telles que celles pauvres en protéines obtenues à la suite de déplacement de protéines, peuvent être conduites vers l'installation d'attrition. Le dimensionnement de l'installation tiendra compte du débit de production souhaité et du taux d'absorption d'eau recherché.

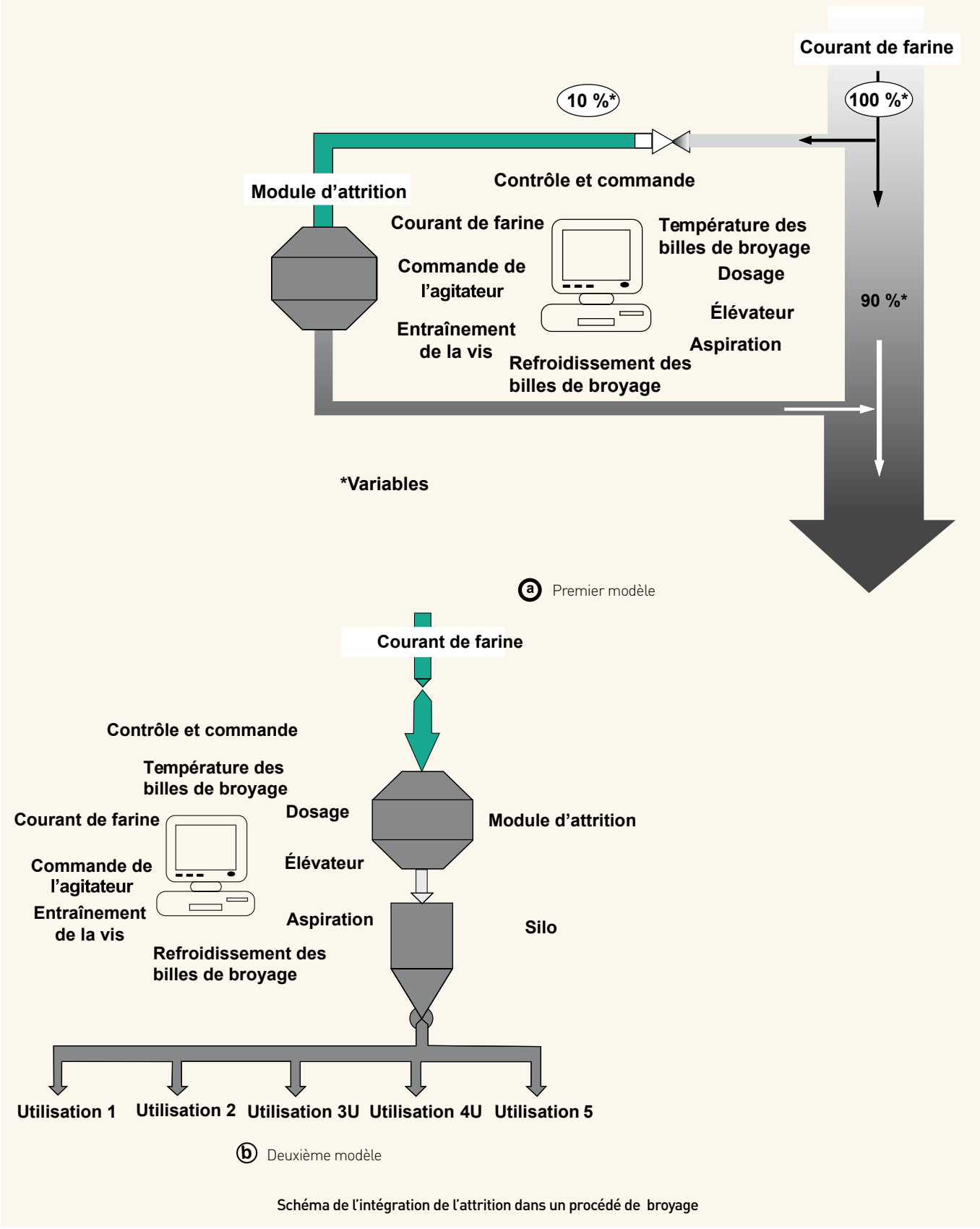


Schéma de l'intégration de l'attrition dans un procédé de broyage

Dans la minoterie comme dans le commerce ou l'industrie en général, la pesée a son importance, au vu des prix fixés à l'achat et à la vente, et du fait des quantités de blé écrasées quotidiennement.

En collaboration avec Afric Pesage

Pesage

Pas de fiabilité sans mesure rigoureuse

Selon le ministère du Commerce et de l'Industrie, la capacité des minoteries industrielles du Maroc représente environ deux fois la consommation en farine du pays. En d'autres termes, la compétition est rude dans ce secteur de l'économie nationale. Celle-ci étant libérale et la concurrence étant dure, il faut produire une farine de qualité avec un poids à l'emballage exact. D'où l'importance des pesées en minoterie, soit à l'achat du blé, soit à la vente de la farine, nonobstant les contrôles faits par les différentes administrations.

Par ailleurs, comme les quantités de blé écrasées sont importantes – plusieurs tonnes par jour –, la pesée exacte, en entrées de blé ou en sorties de farine, prend toute son importance dans ce secteur, ce qui induit la question des différents modes de pesée et des contrôles internes.

À l'achat de blé, les minoteries industrielles sont équipées de ponts-bascule, qui contrôlent leurs entrées.

À la vente, ces ponts-bascule sont là pour attester et contrôler le poids vendu.

Durant la production, plusieurs systèmes de bascule contrôlent le poids des produits sortis : les diverses qualités de farines et le son.

Ces différents systèmes sont : les bascules intégratrices ; les carrousels ; les bascules.

Chaque minotier est équipé du système qui lui convient. Chacun de ces systèmes a ses avantages et ses inconvénients en matière de prix à l'achat, en rapidité de production, en fiabilité et en exactitude.

Les différentes instances internationales et les services du ministère du Commerce et de l'Industrie reconnaissent que dans cette dernière, les pesées sont régies par la classe III. Cette classe correspond à une précision de la bascule égale à 1/3000e de sa capacité totale. C'est-à-dire que lorsqu'une minoterie produit un sac de farine de 50 kg pesé sur une bascule de 60 kg, l'erreur de pesée admise doit être au maximum de 60 000 g divisé par 3 000, soit 20 g.

Si l'on établit une comparaison entre les données techniques des bascules mécaniques et celles des bascules électroniques, l'on constate – et ceci est admis par les instances internationales et les services des ministères de tutelle – que les bascules électroniques industrielles répondent à ces normes d'1/3000e de la portée maximale, alors que les bascules mécaniques industrielles n'ont une précision que d'1/1000e de leur portée maximale. Autrement dit, l'erreur de pesée pour une bascule de 60 kg, qui est de 20

Durant la production, plusieurs systèmes de bascule contrôlent le poids des produits sortis : les diverses qualités de farine et le son.

g pour une bascule électronique, est de 60 g par pesée pour une bascule mécanique. Cette différence de précision, rapportée au nombre de sacs produits par jour, dénote de l'importance de la pesée, dans ce pan de l'économie marocaine (plusieurs tonnes de perte pour le minotier, si en excès ; ou, pour le client, si en défaut), et des différences de pesée entre les bascules ou ponts-bascule mécaniques et électroniques.

Autre dimension incontournable : la fiabilité et la maintenance du matériel. Or tout instrument qui travaille est sujet à dérèglement et donc susceptible de donner des réponses inexactes : des erreurs de pesées plus importantes en excès ou en défaut.

Une bascule ou un pont-bascule mécanique est composé de plusieurs pièces qui s'articulent les unes avec les autres, et ce sont ces frottements qui donnent le poids pesé. Ces pièces (leviers, couteaux et coussinets) doivent être en acier dur et parfaitement ajustées. Ce qui explique la difficulté de réglage de la bascule, d'une part, et de la fiabilité dans le temps d'utilisation, d'autre part (déréglage de l'instrument de mesure par usure des pièces mécaniques).

Une bascule ou un pont-bascule électronique est composé d'un ou plusieurs capteurs de charge, qui donnent le poids, et d'un indicateur, qui donne l'information. Ces capteurs de charge constituent un système simple (pont de wheatstone), qui répond à une excitation électrique et à une pression (article à peser). Ces données sont parfaitement contrôlées durant la conception et la fabrication de la bascule ou du pont-bascule. D'où l'importance et l'origine du matériel choisi.

Enfin, la législation nationale impose un contrôle annuel et l'établissement d'un certificat de poinçonnage pour chaque instrument de pesée (balance, bascule ou pont-bascule) destiné à la vente. Le certificat de poinçonnage est établi par les services de la Métrologie nationale, relevant du ministère du Commerce et de l'Industrie (poids et mesures). Ce document est totalement différent du certificat ISO, réclamé parfois (certification qualité internationale) mais obtenu d'organismes privés.

Un nouveau gratte-ciel pour dormir, manger, acheter...

Le Borj Dubai, 818 m et 162 étages.

Un luxueux centre commercial de 300.000 m² situé dans les premiers étages de la plus grande tour du monde... C'est ce proposent les bâtisseurs de Borj Dubai, 818 mètres de haut et 162 étages. Le gratte-ciel doit être inauguré courant septembre.
Les quelques dizaines d'étages surplombant l'émirat ont été confiées au célèbre couturier italien Giorgio Armani. Il y a fait aménager un hôtel de 160 chambres et de suites ultraélitaires, complétées par des restaurants, un spa de luxe et un club privé. L'Italien a par ailleurs laissé son empreinte de créateur dans les 144 résidences privées, situées entre le 9e et le 16e étages.
L'édifice comprend également des bibliothèques, des piscines, des boutiques et des bureaux. Coût total : un peu plus d'un milliard de dollars. Le chantier aura duré 5 ans et fait suer quelque 8.000 travailleurs. La société immobilière, Emaar, tenait à édifier le bâtiment le plus élevé du globe. Objectif atteint... temporairement !

La Mamounia : Khlie nommé P-DG

Mohamed Rabie Khlie, DG de l'ONCF, a été nommé au poste de P-DG de La Mamounia. L'assemblée générale de l'établissement a ainsi procédé, en août dernier, à la mise en conformité de ses statuts quant aux dispositions législatives sur les sociétés anonymes. Rappelons que l'Office national des chemins de fer est la maison-mère de La Mamounia.
L'hôtel prestigieux devrait réouvrir en septembre, après d'importants travaux. Une rénovation conçue par le fameux architecte d'intérieur Jacques Garcia.

Club Med investit dans la formation

Club Med Maroc prend part à la mise en œuvre de la stratégie de formation interne de la maison-mère. À Marrakech, cela concerne notamment le nouveau Miniclub Med. Cette stratégie fait suite à l'adhésion de la société au consortium Bright (Bringing Real Information & Guaranteed High Quality Training), spécialiste mondial de la formation dans l'industrie du tourisme. Il s'agit pour Club Med d'apporter à ses agents une formation professionnelle – de qualité et sur la durée – aux différents produits offerts. Cet apport devra faciliter l'assimilation du concept du club en matière de prestations de service de tourisme et de loisirs. Et ce, d'autant plus que Club Med vient d'achever l'exécution d'un programme ambitieux de restructuration et de rénovation de ses « villages ». Or la nouvelle image visée par le groupe dépend de la capacité à communiquer avec la clientèle à travers la qualité de service.

CMKD en quête de profils qualifiés

Face au déficit de main-d'œuvre qualifiée dans le tourisme, le Consortium maroco-koweïtien de développement (CMKD) fait appel à l'Agence nationale de promotion de l'emploi et de compétences. CMKD a signé début juillet une convention de partenariat avec l'organisme marocain. Objectif : trouver plus de 1 000 personnes idoines, dans les deux années à venir, pour les stations de Sidi-Abed et d'Ifrane. La convention est valable pour une période de trois ans et est reconductible tacitement. Concrètement, l'Agence accompagnera le groupe dans son processus de recrutement et de qualification.

Le Maroc, n° 1 des projets touristiques en Afrique

Le Maroc est le chef de file de l'Afrique en termes de projets touristiques. Au premier trimestre 2009, le royaume concentre 27 % du total des flux orientés vers Afrique, soit 47 investissements aboutissant à la mise en place de plus de 9 000 chambres. C'et ce que révèle une étude publiée en août par Lodging Econometrics (L.E.), une référence internationale de l'immobilier hôtelier. Crise oblige, L.E. note une baisse de la construction hôtelière au niveau mondial. Le recul est de 3 % en Afrique, de 14 % au Moyen-orient, et de 11 % en Europe. Toutefois, L.E. prévoit, en Afrique, une bonne dynamique de l'investissement hôtelier d'ici à 2011.

La station Mazagan prépare son ouverture

L'inauguration en grandes pompes de la station Mazagan aura lieu en octobre prochain. Cependant, une préouverture a été organisée début juillet, une façon d'anticiper commercialement sur le jour J. Le produit Mazagan Beach Resort a été présenté aux voyagistes français et autres professionnels du tourisme. Nombre d'entre eux ont salué ce projet de la station du Plan Azur. Un projet mis en œuvre par le groupe Kerzner, déjà fortement implanté à Dubaï et aux Bahamas notamment. Située sur 250 hectares entre El-Jadida et Azemmour, Mazagan est centré sur un hôtel de luxe, de 500 chambres et suites.
Il comprend également 8 restaurants et bars, un golf de 18 trous (conçu par Gary Player), un spa, un casino (« *le plus grand d'Afrique* »), un club enfants, une discothèque. Quelques centaines de personnes ont d'ores et déjà été embauchées.
La première phase du site a coûté plus de 3 milliards de dirhams. Toujours au chapitre chiffres, les 67 villas sont commercialisées entre 9 millions et 25 millions de dirhams. Environ 60 unités avaient trouvé acquéreur en août !
L'architecture et l'aménagement ont été confiés à toute une batterie de professionnels. L'aspect conceptuel a été confié au cabinet Northpoint ; la partie opérationnelle, à Noor L^{td} ; le design, à Wilson Associates ; la dimension paysagère, à EDSA. L'architecte dit « local » est Jaouad Msefer.

Offres ramadanesques à Dubaï

À l'heure du Ramadan, Dubaï n'oublie pas le tourisme. La compagnie Emirates propose à ses clients des offres globales durant le « mois sacré ». Cette promo' ne concerne pas les vols mais l'hébergement dans la ville arabe aux gratte-ciel. Aussi les passagers d'Emirates possédant déjà un billet de voyage à ou via Dubaï peuvent-ils réserver, « *à des prix incroyables* », un séjour de trois nuits (minimum) dans l'un des hôtels locaux les plus réputés ou dans des appartements 5-étoiles. Ce programme est élaboré par l'Office de tourisme de Dubaï.

Tanjah Beach : la commercialisation a démarré

En matière d'immobilier touristique, la crise semble ne pas frapper une certaine clientèle européenne marocanophile. En témoigne la vente, à des Espagnols et à des Britanniques principalement, de 200 appartements de Tanjah Beach & Golf Resort, fin juillet. À 17 km de Tanger, ce site fait 170 hectares, dont 400 000 habitables, et prévoit la construction de 2 000 appartements et de 75 villas. A cela s'ajouteront, notamment, un hôtel 5 étoiles, des terrains de tennis, un aquaparc, des pôles commerciaux.
Les appartements – de 80 à 100 m2 – coûtent entre 14 000 et 16 000 dirhams le mètre carré ; le prix des villas est à partir de 4 300 000 DH. Le projet est le fruit d'un partenariat entre Addoha et l'espagnole Gilmar.

Ruée-surprise des touristes sur la station de Saïdia

La station de Saïdia était à peine ouverte que ses deux hôtels affichaient déjà complet pour la saison estivale. C'est ainsi que les quelque 600 chambres du Barcelo ont été prises d'assaut pour la période allant du 19 juillet au 20 août. Du jamais vu dans la région !
Du coup, l'établissement a fait face à un manque de personnel et d'approvisionnement. Aussi a-t-il fait venir des employés temporaires de Casablanca, de même que des produits alimentaires en renfort de la capitale économique. La clientèle est notamment marocaine, européenne et même algérienne. Le Barcelo fait l'objet de réservations jusqu'à la fin du mois de septembre.
On se souvient que le projet Mediterrania Saïdia avait fait couler de l'encre et de la salive. Au printemps, la presse économique nationale pointait les retards qu'accusait le chantier. Pire : à l'approche de l'ouverture, la chaîne France 5 diffusait un reportage jugé « *malveillant* » par des officiels et des promoteurs du projet. Peu après, la station était inaugurée par le chef de l'État avec faste.
Toujours dans un cadre qui confine à la guéguerre de communication, Mediterrania Saïdia a choisi cet été trois « *personnalités* » marocaines pour être ses ambassadeurs : le judoka Adil Belgaïd, le champion de taekwondo Abdelkader Zrouri et l'acteur Abdelkrim Qissi.
Cette campagne sonne le lancement d'une « promotion exceptionnelle » pour des appartements disponibles immédiatement, à partir de 650 000 dirhams.

Un Moroccan Convention Bureau pour le tourisme d'affaires

Promouvoir la notoriété du Maroc en tant que destination d'affaires, créer une marque forte à l'international : telles sont quelques unes des missions du Moroccan Convention Bureau (MCB). C'est une nouvelle structure créée par le ministère du Tourisme, l'Office national du tourisme (ONMT) et les professionnels du secteur. Les statuts du MCB – une association – ont été signés à la mi-juillet au siège de l'ONMT. Il faut signaler que le tourisme d'affaires dans le monde représente un chiffre d'affaires de 300 milliards de dollars avec une dépense moyenne de 1 500 euros par touriste et une durée de séjour moyenne de deux jours.

Un hôtel chic et « vert » à Paris

L'hôtel Gavarni, à Paris XVIe.

L'hôtellerie écologique se fraie un chemin, plein d'avenir. À Paris (dans le XVIe arrondissement), l'un des pôles mondiaux du tourisme, le chic hôtel Gavarni a fièrement affiché cet été l'écolabel européen qu'il a décroché quelques mois plus tôt. Cette distinction garantit une démarche de développement durable, du moins sur le plan environnemental.
Cela concerne l'alimentation – petit-déjeuner entièrement bio – mais également l'équipement du bâtiment. C'est ainsi que toutes les ampoules sont à basse consommation et que les couloirs sont équipés de détecteurs de présence.
Pour obtenir l'estampille, les hôtels de l'UE doivent satisfaire aux 84 critères du cahier des charges. Ils touchent à l'énergie, à la sensibilisation des clients et à la formation du personnel. Il faut entre 20 et 31 points pour obtenir l'écolabel. L'hôtel Gavarni en a eu 35.
Cela s'avère payant. Si la mise à niveau écologique a coûté 5 000 euros, la consommation d'eau, par exemple, baisse depuis lors de moitié.

PROMARK

CUISINES & TABLES PROFESSIONNELLES

Equipement de cuisine

Cuisson • Réfrigération • Ustensiles
Lavage • Buanderie

Art de la table

Verrerie • Vaisselle • Couverts
Argenterie • Accessoires

PROMARK 25 ans Cuisines & tables professionnelles

Galerie Héritage, Bd Abdelkrim El Khattabi,
Route de Casablanca - Marrakech
Tél.: 05 24 33 44 77 - Fax : 05 24 33 44 88
contact@promark.ma WWW.PROMARK.MA

Royal Mansour à Marrakech pour novembre

L'univers de l'hôtellerie s'apprête à accueillir un nouveau « membre » : le Royal Mansour Marrakech. Son ouverture est prévue pour novembre.
L'hôtel serait alors l'un des plus luxueux au monde. Le niveau de prestations se veut à la hauteur : plus de 50 riyads qualifiés de « *somptueux* » (labyrinthes d'accès privatifs, décoration et ameublement censés reproduire les formes authentiques de la médina), un restaurant, un spa, deux piscines, un club pour enfants, une galerie d'art, main-d'œuvre sélectionnée avec soin... L'établissement sera situé à quelques minutes de Jamaâ-el-Fna, entre autres sites fameux de la Ville ocre.

Un ancien avion transformé en hôtel

Reconversion originale pour un avion ayant été utilisé par des dirigeants communistes de l'Allemagne de l'Est. Ce vieil avion à hélices délaissé a été racheté et transformé en hôtel de luxe par l'homme d'affaires néerlandais Ben Thijssen, à Teuge (Pays-Bas). Il faut, selon lui, « *offrir de nouvelles sensations hôtelières à des clients amateurs d'avions anciens* ». L'avion a gardé certains éléments de l'époque RDA, mais ne contient qu'une seule chambre.

« ENSEIGNES KOUTOUBIA »

Depuis sa création en 1985, Koutoubia n'a cessé d'œuvrer pour la mise en place d'un système de Qualité totale permettant à l'ensemble de ses clients (consommateurs, distributeurs, CHR) de bénéficier de produits et services de qualité.
Cet engagement est d'autant plus conforté par l'intégration verticale de la chaîne de production visant une maîtrise

totale du produit : élevage, abattage et transformation. Tous ces efforts ont été couronnés par les certifications qualité ISO 9001 version 2000 et ISO 22 000 version 2005 (sécurité alimentaire) ainsi que par des distinctions nationales et internationales.
Grâce à son savoir-faire et à la confiance méritée de sa clientèle, Koutoubia poursuit aujourd'hui son expansion à travers l'ouverture de 12 points de vente qui viendront renforcer les 30 magasins existants. Portant ainsi le réseau Koutoubia à 42 points de vente et confortant la position de l'enseigne en tant que première chaîne de distribution de viandes de proximité.
Ce développement s'accompagne par la mise en place d'une nouvelle organisation du réseau de boucheries de proximité Koutoubia. Cette nouvelle répartition a été spécialement étudiée pour répondre de manière pertinente aux besoins des consommateurs et aux spécificités des implantations par un dimensionnement approprié de la surface de vente et de l'offre proposée.
A travers cette nouvelle répartition, Koutoubia témoigne, une nouvelle fois, de sa volonté d'être toujours plus proche de sa clientèle en lui offrant un service personnalisé, des produits de qualité et des prix qui préservent son pouvoir d'achat.
Les 3 nouvelles enseignes assurent dans leur totalité la traçabilité des produits proposés et respectent des normes d'hygiène rigoureuses.
Chacun des magasins de l'enseigne Koutoubia sera adapté au quartier où il sera implanté.
A l'horizon 2013, l'enseigne Koutoubia entend porter son réseau à 300 points de vente répartis à travers tout le royaume

NOS ENGAGEMENTS

ENGAGEMENT 1 :
Nous sommes toujours plus proches de nos clients

ENGAGEMENT 2 :
Nous offrons un service où le conseil est au cœur de notre démarche qualité

ENGAGEMENT 3 :
Nous sommes intransigeants sur la qualité

ENGAGEMENT 4 :
Nous renforçons la connaissance de nos clients tout en récompensant les clients fidèles

ENGAGEMENT 5 :
Nous préservons le pouvoir d'achat de nos clients
(rapport qualité/prix, promotions attractives)

ON APPLIQUE TOUJOURS LA MEME RECETTE,
C'EST LA QUALITÉ ET LE SERVICE

Caisse QT 6000 : L'outil indispensable pour votre point de vente

La caisse Ecran tactile QT-6000 associe la puissance à l'élégance. Elle se caractérise par une commande rapide, une grande résistance et une haute flexibilité. Equipée d'un clavier à affectation de touches personnalisée, d'un support et d'un écran couleur LCD 12,1», la QT-6000 facilite le travail. Vous pouvez réagir rapidement à une situation donnée en interconnectant par exemple sans fil et en toute simplicité plusieurs caisses avec la technique WLAN optionnelle. Les nombreuses fonctions de la QT-6000 peuvent être complétées par une imprimante thermique et un écran client externe.
La QT-6000 s'adapte de façon rapide et simple à vos besoins. Grâce à ses faibles dimensions - 34,3 cm de large, 28,8 cm de profond et 31,1 cm de haut - et à son poids d'environ 5,3 kg, support inclus, la QT-6000 s'installe avec rapidité et facilité. Une fixation murale est disponible en option.
L'écran client externe, disponible en option, permet à vos clients de lire des informations sur les articles et les prix. L'imprimante thermique UP-360, optionnelle, fournit des informations sur papier: elle établit des bons de commande, factures de table, justificatifs de restauration, reçus ainsi que tous rapports et décomptes utiles – à emporter.
Les caisses Casio QT-6000, sont disponibles chez Top Business, distributeur exclusif de la marque Casio au Maroc

Caisse enregistreuse TE 2400 : Notre technologie s'adapte à votre activité

Avec la Caisse enregistreuse TE 2400, Casio vous offre une solution flexible et performante adaptée aux besoins de la petite/moyenne restauration. La TE-2400 rend le travail plus simple par ses multiples fonctions intelligentes. La Caisse dispose d'un écran opérateur LCD couleur 5,2 pouces (2 lignes de 16 caractères) avec rétroéclairage et contraste, ajustable, équipé en standard avec le viseur client. La TE-2400 est particulièrement performante et compétente pour gérer des modes de paiement et assurer une production rapide de justificatifs. L'imprimante thermique intégrée avec un rouleau de 58 mm séduit tant par sa vitesse que par sa qualité d'impression. Elle imprime jusqu'à 14 lignes par seconde. Avec l'imprimante thermique de haute vitesse, vous avez la possibilité de réaliser une impression de logos graphiques et une impression filigrane. Votre caisse enregistreuse électronique TE-2400 est également dotée d'une fente intégrée dans le tiroir renforce la sécurité. Elle permet d'introduire des billets de banque et des justificatifs dans le tiroir sans l'ouvrir. Le système de
bons de commande et la gestion des tables simplifient le travail. La TE 2400 est conçue pour vous permettre d'améliorer votre productivité en toute simplicité

Le seul café, au Maroc, certifié «Qualità Oro»

Café italien haut de gamme

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée **«Caffé Qualità Oro»**. Sur les **300** postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel

Les cafés **LA GENOVESE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.**

Le grain de **LA GENOVESE** est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.

Nos Cafés

MELANGES

- Café « Tradition »: Composé de 40% arabica et de 60% robustas.
- Café « Blue Gold »: Best seller, son mélange de qualité (60% robustas, 40% arabica) séduit les connaisseurs les plus exigeants.
- Café Qualité Coloniale: (40% arabica et 60% robustas). Se caractérise par une crème dense. Il est destiné à une clientèle appréciant l'espresso fort.
- Café Qualité Orientale: (60% arabica et 40% robustas). Une sélection pour les amateurs de café corsé et crémeux.

100% ARABICAS

Le Blue Mountain, de Jamaïque, est d'une qualité arabica considérée comme la plus précieuse au monde. C'est véritablement «le roi des cafés». La rareté du café issu de ce pays justifie son prix, puisque c'est un des cafés les plus chers au monde.

100% ROBUSTAS

Les cafés d'Afrique et d'Indonésie. Ce sont des mélanges de qualité de 1er choix, aussi bien pour les arabica que pour les robustas.

La société Maroc Convivialité est l'importateur et le distributeur exclusif des cafés LA GENEVOSE sur l'ensemble des grandes villes du Royaume.

Présente au Maroc depuis 2006, Maroc Convivialité répond aujourd'hui à une demande et à une exigence croissantes du marché marocain. La qualité unique de ses cafés importés et le professionnalisme de ses prestations la classent, actuellement, parmi les entreprises les plus concurrentielles sur le marché national du café.

Pour confirmer chaque jour notre professionnalisme à nos clients:

Dans un délai de 24H, nos machines à café sont reprises, réparées et échangées. Passé ce délai, et si la durée de réparation nécessite plus de 24H, le prêt d'une machine est assuré au client et lui évite une rupture de consommation sur le café.

nos références :

Hôtels : Littoral, Zimmeur ...

Restaurants : Kim-Mon, La Cala Di Volpé, Le Phénix ...

Traiteurs : BenMoussa, Benssassi, Venise, RJ ...

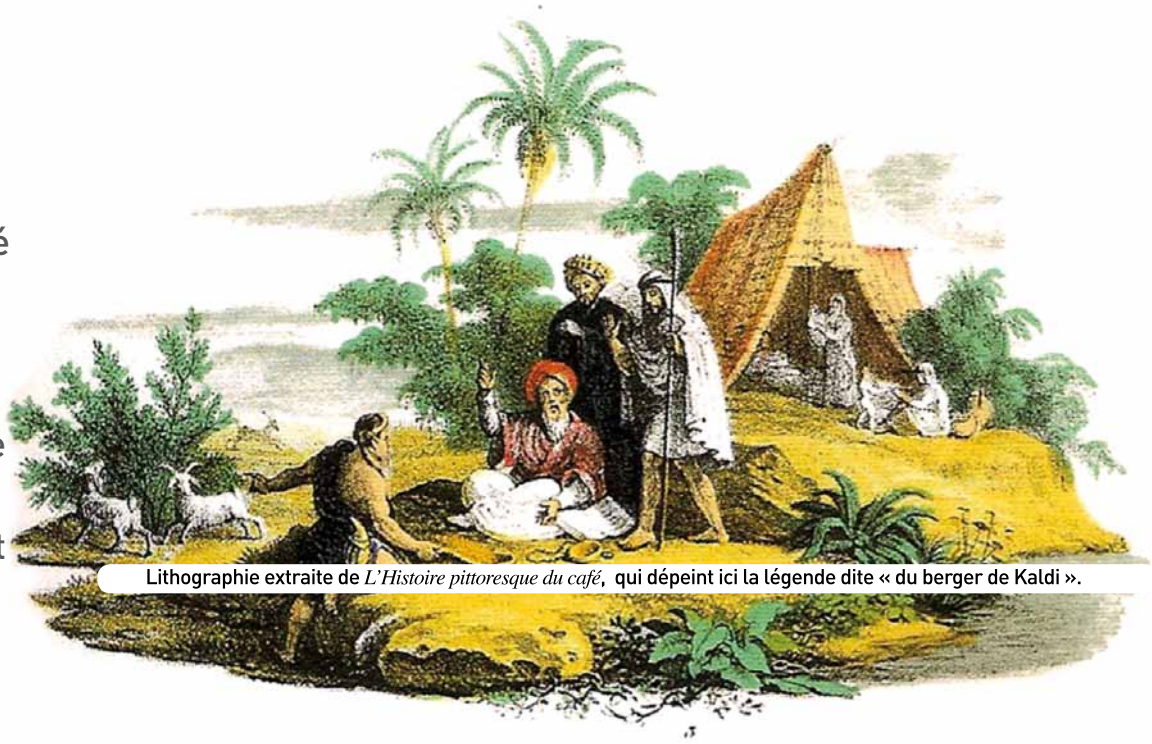
Cafés : La Brioche ...

Bureaux : Areva, Qatar Airways, La Brink's Maroc

Maroc Convivialité
41,rue Ibnou Mounir - Casablanca
Tél.: 05 22 25 15 15
- Fax: 05 22 25 01 02
lagenovese.maroc@hotmail.fr
- www.lagenovese.it

Devener parrain et recevez un cadeau au choix

Entre autres breuvages, le café fascine au point de marquer la littérature depuis toujours et même de générer des légendes, qui font parfois sourire.



Lithographie extraite de *L'Histoire pittoresque du café*, qui dépeint ici la légende dite « du berger de Kaldi ».

Humer le café à travers les livres et les légendes

Le café fait partie de l'histoire des vers et de la prose, fait se croiser réalités et légendes. Bien que divers et variés, ces récits soulignent tous les propriétés stimulantes, revigorantes ou excitantes du café.

Certains chercheurs affirment que la boisson amère évoquée par Homère était du café. Il la jugeait utile « *contre les chagrins, les rancœurs et la mémoire des douleurs* ».

Dans la littérature dite sacrée, il semblerait qu'il soit question de grains de café dans la Bible. Dans le premier Livre des rois, David apporte en cadeau de conciliation « *des grains grillés* ».

Le moine maronite Antonio Fausto Nairone, professeur de théologie à La Sorbonne au XVIIIe siècle, narrait à ses étudiants une histoire se situant au Yémen. Yahia, un vieil abbé, apprit d'un berger nommé Kaldi que ses chèvres et ses chameaux restaient « vifs » toute la nuit s'ils mangeaient certaines baies – de café, en fait. Yahia décida de les utiliser pour préparer une boisson qui lui permettrait de rester éveillé pour pouvoir prier plus longtemps.

Selon une légende similaire, le café aurait été découvert par un imam qui prépara une décoction qu'il fit goûter à tous les prieurs du lieu. Ces derniers restèrent éveillés toute la nuit sans ressentir de fatigue.

Toujours dans la tradition musulmane, une autre histoire raconte qu'un religieux, Ali ben Omar, se retrouva seul lors d'un voyage vers Moka, la ville où il accompagnait son maître Schadeli, mort durant le périple. Un ange lui apparut et l'encouragea à poursuivre sa route vers cette cité où sévissait une terrible épidémie de peste. Là, grâce à ses prières à Dieu, il parvint à guérir de nombreux malades, parmi lesquels se trouvait la fille du roi, dont il tomba amoureux. Néanmoins, le roi éloigna Ali ben Omar qui, contraint de vivre dans la solitude, dut, pour apaiser sa faim et sa soif, invoquer l'aide de son maître. Le souverain lui envoya un magnifique oiseau au plumage bariolé et au chant enjôleur. Omar s'approcha pour admirer l'oiseau; arrivé sur place, il vit un arbre aux fleurs blanches et aux fruits rouges : la plante du café. Il cueillit quelques baies et en fit une décoction qu'il offrait souvent aux pèlerins qu'il recevait dans son refuge. Quand la nouvelle des propriétés magiques de la boisson se répandit, le religieux fut de nouveau accueilli dans le royaume avec les plus grands honneurs.

Une dernière légende relate qu'un immense incendie se propagea dans un très vaste territoire de l'Abyssinie couvert de plantes spontanées de café, ce qui répandit à des dizaines de kilomètres à la ronde l'arôme de ce qui

LAVAZZA ESPRESSO POINT

pourrait être considérée comme une gigantesque torréfaction naturelle.

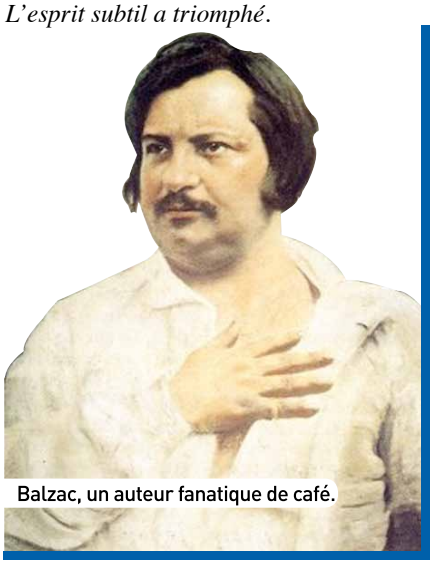
Un écrivain « enfiévré »

Parmi les écrivains qui ont approché la magie du café, on trouve des auteurs connus et moins connus.
Charles Monselet, poète gourmand et touche-à-tout du XIXe siècle. Il faisait ainsi l'éloge du breuvage :

Dans la tasse de vieux-sèvres
Versez la tasse de moka brûlant,
Parfum qui ravit les lèvres.
Ô café, quand tu m'enfièvres
Je vois un monde affolant

Le poète Théodore de Banville (1823-1891) surenchérissait :

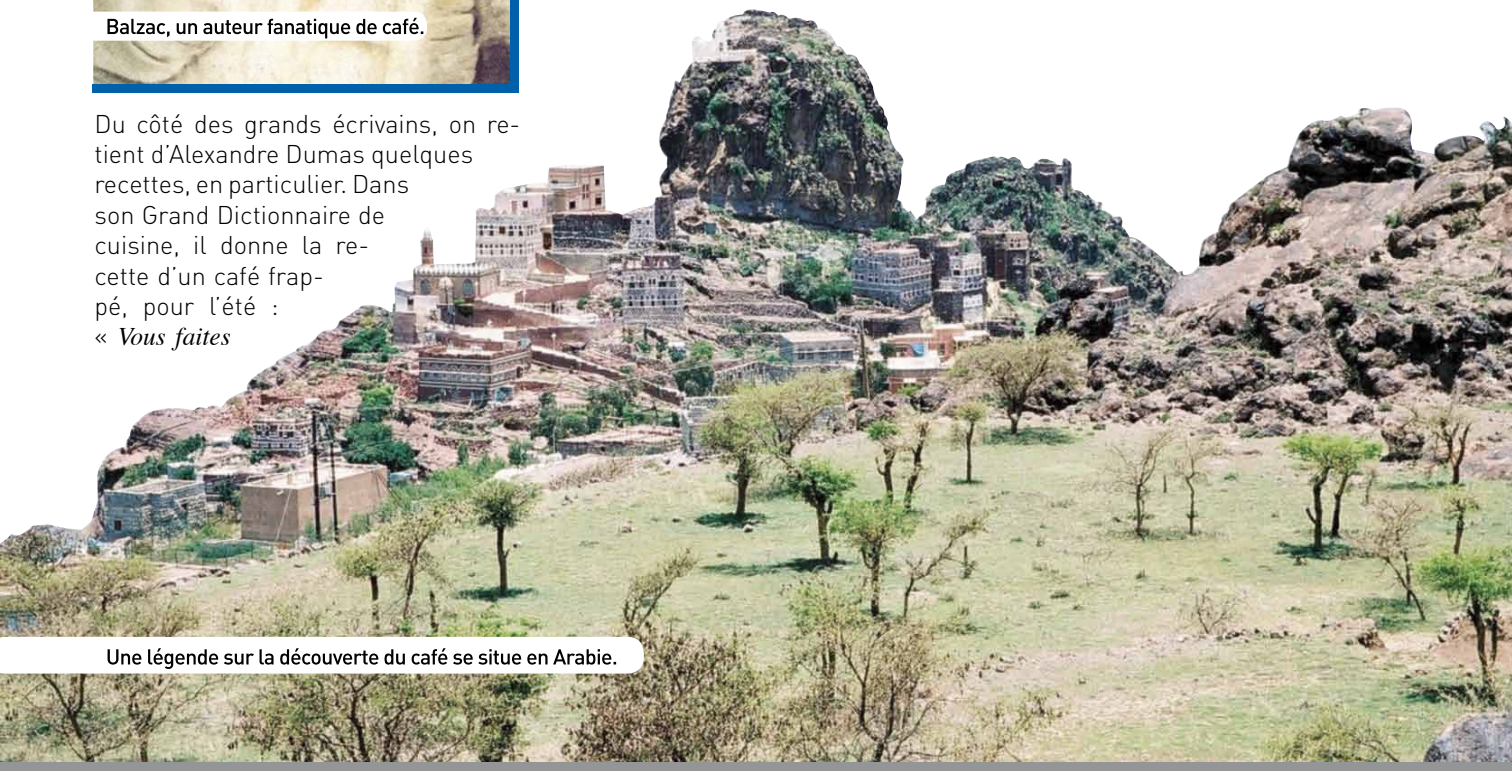
Ce bon élixir, le café
Met dans nos cœurs sa flamme noire;
Grâce à lui, fier de sa victoire,
L'esprit subtil a triomphé.


Balzac, un auteur fanatique de café.

Du côté des grands écrivains, on retient d'Alexandre Dumas quelques recettes, en particulier. Dans son Grand Dictionnaire de cuisine, il donne la recette d'un café frappé, pour l'été : « *Vous faites une infusion assez forte de café Moka ou de café Bourbon, vous la mettez dans un bol de porcelaine, vous la sucrez convenablement et vous y ajoutez un tiers de crème onctueuse. Vous entourez ensuite le bol de glace pilée...* ».

Le rituel du café, décrit avec talent

Au Machrek, le café (dit « turc » dans la francophonie) est aussi prisé que le thé à la menthe au Maghreb. Pays phare de l'Orient arabe et ottoman, le Liban est concerné au premier chef. Dans *Lettre posthume* (éd. Gallimard, 1989), la romancière libanaise Dominique Eddé aborde, avec un talent inégalé, le sujet du rituel du café oriental. Elle fait même « humer » au lecteur l'importance du café dans la vie quotidienne durant la guerre du Liban (1975/1991) : le café solitaire du matin, le café des femmes, le café des commerçants, le café des jours de beaux temps... Décrivant également les retrouvailles des hommes politiques autour d'une tasse de café, elle écrit que ce moment est « *un temps durant lequel ils peuvent décemment prolonger le plaisir des accolades, se flatter, s'enquérir passionnément de la santé d'une mère ou d'une cousine dont ils avaient oublié l'existence, échanger avec une candeur exquise quelque information juteuse contre un petit service qui rapportera gros et puis lancer une blague à la ronde pour conclure dans l'euphorie générale, le gai prélude aux discussions sérieuses qui feront, Dieu sait combien, de nouvelles victimes* ».
À quand une célébration littéraire du café dans le Maroc contemporain ?


Une légende sur la découverte du café se situe en Arabie.

Photos D. C.

Ces cafés-restaurants de stations d'essence connaissent un succès croissant. Baptisés Oasis Café par Afriquia, ils optent pour des normes d'hygiène exigeantes et confient à deux professionnels reconnus la mission de revisiter les plats proposés, beldi ou non.

D. C.

Mode de cuisson à l'ancienne.

Aire de jeux.

Comment Oasis Café fait du beldi aux normes de sécurité alimentaire

« *Un jour, quand les gens viendront chez nous, ce sera accessoirement pour prendre de l'essence* ». Ainsi s'exprime, en 1999, Aziz Akhannouch, président d'Akwa Group, propriétaire des stations d'essence Afriquia. Ce flair et ce sens de l'anticipation débouchent sur la réussite indiscutable et palpable d'Oasis Café. Si cette chaîne de cafés/restaurants accompagne le développement de stations-service, elle commence, effectivement, à exister indépendamment de ces dernières. Ainsi, Oasis Café investit Marjane, soit dans la galerie marchande, soit à l'extérieur.

Dans tous les cas, Oasis Café occupe une place qui était vide. D'une part, les stations d'essence, au Maroc, ne se voyaient pas complétées par des cafés-restaurants. D'autre part, les restau' routiers étaient – et sont encore, dans leur quasi-totalité – peu structurés et, peu ou prou, relativement peu regardants en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le tournant des années 1990

Oasis Café a su relever un défi qui pouvait sembler être loin de portée pour le Marocain lambda dans les années 1990 : faire de la restauration routière au Maroc, avec des recettes locales, un cadre rustique mais pas repoussant. « *Lorsqu'on traverse le royaume, on croise des échoppes où pendent des morceaux de viande. Il suffit de choisir celui qui vous tente, et on vous le grille sur-le-champ. Oasis Café a modernisé cette démarche ancestrale* », explique Alexandre Sebbane, chef produit Oasis Café pour Rezoroute. Au centre de l'établissement se trouve la boucherie, exposant les différentes viandes derrière la vitre d'un meuble réfrigéré. Autrement dit, la transparence et l'hygiène font partie des règles auxquelles s'astreint Oasis Café.

Au restaurant, kefta, tajine, pain tafernout, meloui au khlie, couscous (le vendredi) figurent en bonne place dans la formule Oasis Café tafernout. Cela dit, le menu n'oublie pas le client qui préférerait des plats plus mondialisés, tels un sandwich à l'italienne, un hamburger, une gaufre, une crème caramel (carte Oasis Café Express)... Côté boissons, on a le choix entre le

Alexandre Sebbane (à gauche), chef produit Oasis Café, sur le terrain.

jus d'orange fraîchement pressé, le café (Dubois, Nespresso) et le thé à la menthe. Ces deux derniers sont les plus demandés. L'ensemble des prix se situe dans la fourchette des chaînes de restauration rapide étrangères implantées sur le territoire.

Que l'on soit un camionneur ou un cadre moyen marocains, l'on est susceptible d'apprécier, entre autres, le fait que le pain est fait sur place, dans le bon vieux four à la marocaine, qui plus est. Toujours à propos de transparence, tout un chacun peut facilement jeter un œil à la cuisson.

Si les cuisines, dans les pays du Sud, semblent être statiques, Oasis Café est décidée à revisiter le patrimoine dans lequel elle puise. Aussi fait-elle appel à Myriam Cherkaoui, un des chefs les plus en vue au pays, et à Thierry Bromet, directeur de Maroc Dessert International (Amoud). Leur école, dénommée Saveurs des chefs, s'attelle à la mission de revoir les plats proposés à Oasis Café. « *Nous envisageons d'ajouter les pâtes fraîches* », indique M. Sebbane. Autant dire que l'offre va, à terme, rencontrer et/ou générer la demande, sachant que le marché marocain est, dans ce domaine, quasi vierge.

Toujours dans un souci d'avancer, « *Oasis Café a en projet la création de sa propre centrale de production* », confie M. Sebbane. De même, un partenariat avec Casa Viandes est en vue. Actuellement, de la viande est fournie par Koutoubia (propriétaire de Casa Viandes) à plusieurs sites de la chaîne Oasis Café.

Autant de façons de perfectionner la gestion des points de vente. De ce fait, les dépenses sont rationalisées ; de grosses économies, réalisées.

Quoi qu'il en soit, Oasis Café est une affaire qui marche. Sur la cinquantaine de stations, 25 comportent un Oasis Café, et Rezoroute escompte trois ouvertures par an. Plus de 500 salariés y gagnent leur vie et y bénéficient d'avantages sociaux. Le chiffre d'affaires dépasse le seuil des 100 millions de dirhams.

Certification HACCP

Respecter scrupuleusement les règles d'hygiène alimentaire et en faire un des atouts du concept. C'est l'idée que met en œuvre Rezoroute dans la chaîne Oasis Café. Le système HACCP mis en place par la société est aujourd'hui centré sur la cuisine de l'Oasis Café Bab-Kalâa, en raison de sa position géographique – Marrakech – et de la nature de ses installations. Pour l'ensemble des produits préparés et servis, la démarche couvre les trois types de danger : biologique, chimique et physique. Cela doit être étendu à d'autres Oasis Cafés dans un avenir proche et couvrir notamment les dangers allergéniques, en vue de l'obtention de l'ISO 22000 en 2010.

Consigné dans un manuel, le système de gestion HACCP est conforme aux exigences de la norme NM 08.0.002 et se base sur les sept principes décrits dans le *Codex alimentarius*.

L'équipe HACCP d'Oasis Café est pluridisciplinaire. Le chef de produit est un membre non permanent mais garantit l'appui et le contact avec la direction générale et les autres directions de Rezoroute ayant une interface avec Oasis café. « Le système de certification établi a tellement fait participer les employés qu'ils en retirent de la fierté », assure Kamel Elbettachi, le responsable qualité de Rézoroute

Photos Hyatt Regency

Dans les restaurants qui restent ouverts, le Ramadan ne change pas seulement les habitudes des clients.Le « mois sacré » induit un bouleversement des menus et du fonctionnement de l'établissement. Le Hyatt, par exemple. *D.C.*

Ramadan

Un f'tour au parfum de cèdre du Liban

La chaîne transnationale Hyatt Regency s'adapte au contexte confessionnel des pays où elle est implantée. Pour preuve, le Hyatt Regency Casablanca propose un f'tour au Ramadan. Un f'tour qui se veut gastronomique, conformément au nombre d'étoiles de l'établissement.

Passé l'entrée luxueuse de l'hôtel, l'on ne tarde pas à sentir les effets de la climatisation, un peu trop poussée pour certains. L'on va s'asseoir soit au Living Room, soit au salon Bissat. Dans tous les cas, l'on est confortablement installé. Pour ceux et celles qui préfèrent se restaurer dans une ambiance « couleur locale », le salon Bissat est à recommander. Il a été rénové, en 2006, de manière à être en harmonie avec le Living Room, lequel a été, quant à lui, complètement repensé. Le Bissat a été repeint à la main, façon bois massif foncé. Un travail minutieux qui a nécessité 3 mois d'intervention au peintre Denis Berteau pour donner toute sa place à ce salon marocain au cœur du ''lobby''.

Iftar à succès

À l'heure de la rupture du jeûne, des employé(e)s servent la harira aux clients : familles, couples, bandes d'ami(e)s, évidemment issues quasi exclusivement de CSP A et B. Le thé et le café (Lavazza) sont également apportés aux tables – d'un brun lustré. Et ce, contrairement aux boissons fraîches ; jus de fruits et Coca-Cola Zero prédominent. Précisément, chacun(e) doit se déplacer jusqu'au buffet pour faire son choix parmi les aliments basiques du Ramadan (dattes, sélou, etc.) Diverses sortes de pains, agrémentés de sésame ou d'autres ajouts, sont disponibles. Côté « petits fours ramadanesques », l'on remarque particulièrement celui au saumon. Avant d'arriver au dessert, l'on peut consommer quelques fromages. Parallèlement sont proposés des plats proche-orientaux. C'est « *incontestablement* » ce sous-buffet qui a « *la faveur de la clientèle* », assure une source du Hyatt. La paternité de cette idée revient au chef exécutif de l'hôtel, Nadi Louhabi. Il y a trois ans, il met quelques mets dits libanais sur la carte du Dar-Beïda, l'un des restaurants du Hyatt. Les Libanais(e)s ont-ils raison de se poser en chefs de file de la gastronomie du monde arabe et/ou ottoman ? Toujours est-il que, face à l'accueil réservé par les clients marocains, la direction de l'hôtel décide de proposer des spécialités levantines durant chaque *iftar* (équivalent de « f'tour » en arabe oriental et classique). « Nous n'avons rencontré

Taboulé et fattouche, entre autres plats dits libanais...

aucune contrainte au niveau de la réalisation, du fait de la disponibilité des ingrédients sur le marché », explique notre source. Quelques cinq plats sont ainsi préparés : *baba ghanouj* (caviar d'aubergines, également appelé *mouttabal*), hommos (mousse de pois chiche), *fattouche* (salade à base de tomates, de concombres) et l'incontournable *taboulé*. Dans les contrées du Levant (Liban, Syrie, Jordanie, Palestine), ces plats font partie des hors-d'œuvre (*mezzés*, présentés dans des coupelles), dont le nombre peut atteindre 60 dans les grands repas... Le taboulé « *made in* Hyatt » est conforme à la recette : vert et composé d'une quantité raisonnable de blé concassé (*boulghour*) et non pas « contrefait » avec une débauche de semoule de couscous comme en France ! Bémol : le jour de notre visite, le hommos était trop compact et insuffisamment « aéré » par les ingrédients qui bonifient le pois chiche. Le moment du dessert venu – et si l'on a encore de la place –, l'on fait le plein de sucreries marocaines et de pâtisseries à la française (gâteau très fondant au chocolat ; tarte à la framboise, à la pomme...) Chef, à quand des pâtisseries *charki*, ces caloriques mais appétissants *baklawa* et autres douceurs truffées de pistaches ?

Manière de compléter le tableau oriental de ce moment de partage, un musicien s'aide de sa cithare arabe (''kanoun'') pour jouer une musique discrète et apaisante.
Pour la main-d'œuvre permanente, la demande ramadanesque induit, au Living Room et au salon Bissat, un flux supplémentaire qu'il s'agit de canaliser. C'est pourquoi l'équipe du Dar-Beïda prête main forte. Quand la demande est particulièrement importante, une partie des salariés du Café M (brasserie de l'hôtel) est mobilisée.

....complètent les produits marocains.

La gestion du Hyatt Regency Casablanca est plus globalement affectée durant le mois de Ramadan. Les points de restauration classique de l'hôtel servant les déjeuners et dîners enregistrent une baisse.

Tarification : f'tour à 325 DH par personne, f'tour société à 290 DH par personne (à partir de 30)

Armando Café, un long fleuve tranquille

MegaMall, Rabat. Dans ce centre commercial, l'un des plus grands du royaume, le Ramadan ne change pas radicalement la donne et les résultats, pour Armando Café, un établissement fréquenté par des clients de CSP diverses. « Au niveau de la carte et des recettes, il n'y a pas vraiment de changement, puisque la clientèle qui fréquente l'endroit est la même que d'habitude », affirme le caissier. Seul changement notable : « *la forte consommation des boissons gazeuses, comme Oulmès et Schweppes Tonic, puisque c'est ce que commande nombre de nos clients pour bien digérer leur f'tour* ». En ce qui concerne les autres consommations de boissons (café, thé, de chocolat chaud...), c'est « *100 % pareil* ». En matière d'approvisionnement, Armando Café ne ressent pas de contraintes particulières. Mais, au final, observe le caissier, il y a juste un hic : « *le chiffre d'affaires est en stagnation* » durant le « *mois sacré* ».

(Avec Ahmed Madkouri, à Rabat)

Photo A. M.

Armando Café, au MegaMall de Rabat.

Photo D. C.

La tour faite hôtel

Photo Kenzi

C'est le dernier fleuron en date de l'hôtellerie marocaine. Et l'hôtel le plus élevé du Maghreb. Bienvenue au Kenzi Tower Hotel, au cœur du Casablanca des affaires. *D. C.*

Photo D. C.

Situé au dernier étage, le café-bar est un lieu de sortie classe par excellence.

Pour s'envoyer au 28e ciel, rien de mieux que le Kenzi Tower Hotel. La technicité de son ascenseur vous fait grimper au 28e et dernier étage en un clin d'œil, que vous soyez hébergé là ou non. De ce niveau de la tour, une vue pour le moins imprenable ! Une bonne partie de Casablanca s'offre à vos yeux. Le soir, la capitale économique semble être illuminée de mille et un feux. C'est l'occasion de prendre un verre, une collation (des tapas notamment) au Sky 28, le bien nommé bar de l'établissement. L'étage en dessous, les hôtes peuvent déjeuner et dîner au restaurant gastronomique, avec, bien sûr, le même panorama. L'on doit les formules du restaurant aux frères Pourcel, dont le savoir-faire, à travers le monde, n'est plus à démontrer. Deux mots, « simplicité » et « produit », résument leur philosophie et donnent une cuisine française à la fois traditionnelle et innovante, où le qualitatif et le quantitatif vont de pair. Le patrimoine du sud de la France est une source importante d'inspiration. Chefs-cuisiniers globe-trotters, Jacques et Laurent Pourcel viennent régulièrement s'assurer que le restaurant est en phase avec leur estampille.

Autres lieux-clé de la tour : le spa et la piscine. Le O-spa est associé à l'un des spécialistes de beauté les plus renommés, Clarins. Aux client(e)s y est proposé un large panel de soins, de type hammam et balnéothérapie en particulier. La piscine est couverte mais inondée de lumière et contribue à nous donner la sensation d'être dans une oasis d'apaisement au cœur d'une jungle urbaine. Une salle de mise en forme et un salon de coiffure sont également accessibles.

Pour les activités plus spécifiquement liées au tourisme d'affaires – et à l'événementiel –, le Kenzi Tower dispose de neuf salles de travail et salons de réunion. Modulables, ces espaces peuvent accueillir jusqu'à 300 personnes et sont équipés de la technologie de pointe. Y organiser, par exemple, une conférence de presse n'est pas dénué de prestige.

À la hauteur des normes 5-étoiles de classe internationale, les 237 chambres et suites du Kenzi Tower Hotel dégagent, à travers leur design, une ambiance contemporaine, occidentale plutôt qu'« orientale ». La superficie varie entre 38 et 60 m², sauf la Suite royale, qui occupe 225 m² ! Un atout essentiel de ces chambres est sans nul doute la vue sur la grouillante métropole – notamment l'incontournable grande mosquée Hassan-II – et sur le fougueux Atlantique. Chacune des chambres et suites est équipée d'une connexion Internet, de la climatisation, d'un téléviseur (écran plat et chaînes par satellites), d'un minibar, d'un coffre-fort électronique et d'un téléphone direct.

Au rez-de-chaussée, le premier élément du décor que l'on remarque est le mur d'eau. Un élément qui, au départ, n'a pas pour objet de faire un clin d'œil à la symbolique arabo-andalouse de l'eau. En vérité, il s'agit de couvrir, aussi subtilement que faire se peut, une installation techniquement vitale à cet endroit précis. Le *lobby* a aussi pour particularité un plafond à la hauteur impressionnante.

La tour et sa jumelle font partie de ce que les habitants de Casa' appellent familièrement « *le Twin* ». On doit l'architecture, qualifiée de « *postmoderniste* », à l'Espagnol Ricardo

Une piscine couverte mais inondée de lumière.

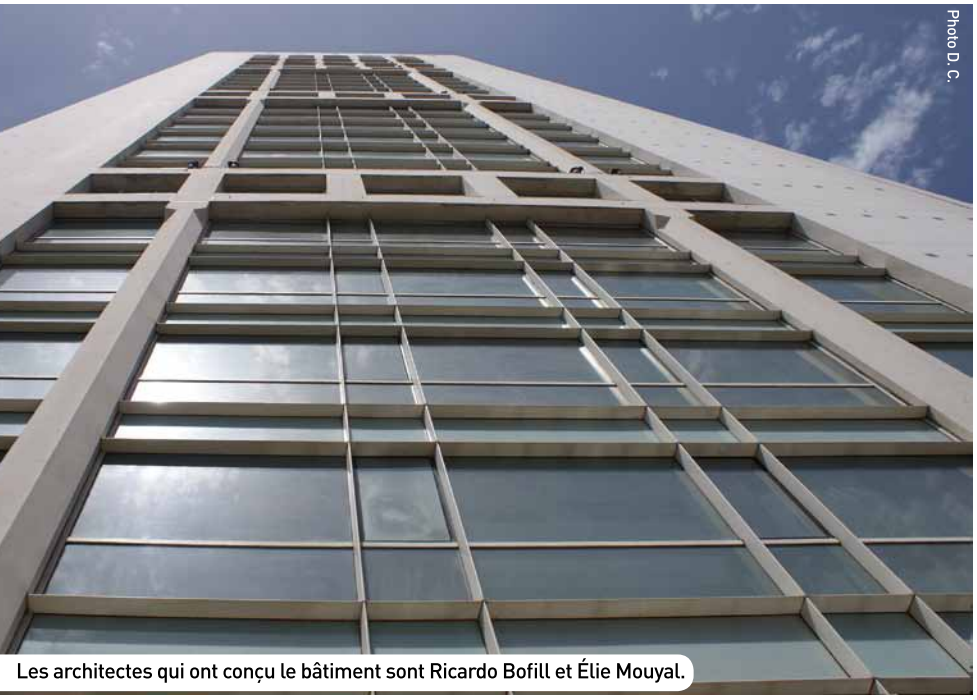


Photo D. C.

Les architectes qui ont conçu le bâtiment sont Ricardo Bofill et Élie Mouyal.

Boffil et au Marocain Élie Mouyal. Avant d'abriter le Kenzi Tower Hotel début 2009, la tour de gauche a dû être rénovée de fond en comble, sous la houlette du designer new-yorkais Di Leonardo et de l'architecte marocain El Mokhtar Baadi, ainsi que sous l'autorité de la société étatique libyenne Lafico. Cette dernière est en effet le propriétaire du bâtiment, tandis que la chaîne Kenzi en est le locataire-gestionnaire.

L'heureux directeur général de l'hôtel, Marc Saunier, est un Canadien, professionnel aguerri de l'hôtellerie de luxe et décideur réputé pour son côté humain. « *Je pratique aujourd'hui ce métier dans un pays majestueux, mais, en ces temps de crise, mes confrères et moi marchons sur des œufs* », nous confie-t-il. Précisons qu'une nuit, en chambre dite standard, est à 4 200 dirhams ; en Suite royale, à 45 000 DH...

Bulletin d'abonnement

A envoyer sous enveloppe affranchie à :
COMPAD – BP 20028 Hay Essalam - Casablanca **C.P.** - 20203 – MAROC

1 abonnement d'un an :
11 numéros
+ RESAGRO-News la lettre hebdomadaire électronique
+ Login personnel avec accès direct aux rubriques disponibles UNIQUEMENT sur abonnement
+ Accès gratuit et illimité aux rubriques « Annonces » et « Annuaire » sur le site www.resagro.com

Offre Promotionnelle !
Maroc : ~~290 DH~~ 250 DH
Maghreb : 50 €
Europe : 80 €

2 abonnements d'un an :
11 numéros
+ RESAGRO-News la lettre hebdomadaire électronique
+ Login personnel avec accès direct aux rubriques disponibles UNIQUEMENT sur abonnement
+ Accès gratuit et illimité aux rubriques « Annonces » et « Annuaire » sur le site www.resagro.com

Maroc : 500 DH
Maghreb : 80 €
Europe : 120 €

Veuillez trouver ci – joint mon règlement à l'ordre de RESAGRO par chèque ou virement

1er abonnement :
Société : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Fonction : _____
E-mail : _____@_____
Adresse complète : _____
_____
Code postal : _____ Ville : _____
Pays : _____

2ème abonnement :
Nom : _____ Prénom : _____
Fonction : _____
E-mail : _____@_____

Modalité de paiement : chèque ou virement à l'ordre de COMPAD
Compte N° 013 780 01098 000092 001 01 48 MAD
Etranger : Code Swift : BMCI . MA . MC

B.P 20028 Hay Essalam Casablanca CP. 20203 Tél. : +(212) 5 22 36 04 69 E-mail : contact@resagro.com - www.resagro.com

Palm Plaza

HOTEL & SPA

Tél : 05 24 38 87 00

Dans le nouveau quartier résidentiel de l'Agdal, des hectares de végétation luxuriante aux alentours, les cîmes enneigées du haut Atlas en face, la place Jemaâ El Fna et la Médina à proximité... Le ton de votre séjour à Marrakech est donné. Il s'annonce sous les meilleurs présages. Le Palm Plaza Hôtel & SPA sera votre demeure particulière.
Ce nouvel établissement de luxe est idéalement situé au coeur de la ville ocre, à 10 minutes de l'aéroport et la gare. Equipé des commodités les plus modernes, le Palm Plaza Hôtel & SPA affirme son exigence quant à la satisfaction de votre séjour.

- *206 chambres avec terrasse*
- *26 suites*
- *1 suites royale*
- *chambres pour clients à mobilité rédute*
- *Centrede conférence & d'affaires*
- *2 piscines chauffées dont une couverte*
- *Tennis*
- *Spa*

FAX : 05 24 38 51 25
E-MAIL : HOTELPALMPLAZA@MENARA.MA
ZONE TOURISTIQUE D'AGDAL À CÔTÉ DU PACHA ET DE MEGARAMA

Découvrez toutes les possibilités d'affaires entre le Maroc et l'Andalousie

Plus de 200 exposants
Ateliers et séminaires sectoriels

EXPO Andalucía MAROC

du 29 septembre au 1er octobre 2009

Parc des Expositions de l'Office des Changes
Casablanca

ORGANISE:

JUNTA DE ANDALUCIA

Tél.: 0522 940 141
www.expoandalousie.com