

Le whisky : une histoire de passion

Avril 2013

25MAD / 5€ / 6\$

N° 40

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam - 20203 Casablanca

L'HUILE D'OLIVE MARCHÉS ET BIENFAITS LE SIAM 2013



Nutrition
Découvrez le tofu!



Bien-être
Hammam, sauna, spa, lequel choisir?



Aménagement
Les nouvelles terrasses



BMCI
GROUPE BNP PARIBAS

La banque d'un monde qui change

www.bmci.ma

PUBLICIS
BMCI / SA - 26, Place des Nations Unies - Casablanca / Capital : 1 327 884 300 Dhs - RC N° 4091 - IF : 01084015

A quoi ça sert d'avoir
une banque partenaire
si on n'a pas un vrai
interlocuteur chez vous

?



**CORPORATE
BANKING**

**Un Relationship Manager dédié et un Centre d'Affaires, impliqués à vos côtés
pour anticiper vos besoins et y répondre au quotidien**

A la BMCI, votre Relationship Manager est votre interlocuteur privilégié pour construire une relation fondée sur la proximité et l'expertise. A l'écoute de vos besoins, il vous propose les solutions les mieux adaptées pour gérer vos flux, financer votre croissance, développer votre commerce à l'international, fidéliser vos salariés et gérer vos risques. Et si on se rencontrait dans l'un de nos centres d'affaires pour en parler ?

05 29 07 07 07

VOUS MÉRITEZ UNE NOUVELLE RELATION AVEC VOTRE BANQUE

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Service commercial
contact@resagro.com
(+212) 522 36 04 09

Hanane Jabel
Assistante commerciale
hanane@resagro.com

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

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

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

Meyssoune Belmaaza
Journaliste
E-mail : meyssoune@resagro.com

Imprimeur
Imprimerie Idéale, Casablanca
Tél : (+212) 522 60 05 57
Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication
BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
E-mail : contact@groupecompad.com
Tél. : (+212) 522 36 04 69 / 09 / 16 / 19
Fax : (+212) 522 36 03 97
E-mail : contact@groupecompad.com
Site Internet : www.groupecompad.com

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

Edito



L'agriculture est un secteur pilier au Maroc et comme partout subit une crise qui touche tous les secteurs. Mais le Royaume tient bon et prévoit même à long terme de doubler la valeur ajoutée dans le secteur agricole et de créer 1,5 million d'emplois d'ici 2020. Le Plan Maroc Vert est plus que jamais au cœur de la stratégie agricole du pays et vise à multiplier les débouchés pour les producteurs agricoles petits et grands en transformant le secteur agroalimentaire en une source stable de croissance, de concurrence et de développement économique pluri sectoriel dans les zones rurales.

Rappelons que le Plan Maroc Vert est un programme global conçu pour faire face à des défis cruciaux comme la sécurité alimentaire, l'intégration du Maroc dans l'économie mondiale. Il vise à mettre en place de nouvelles réformes comme les modèles de gestion visant à améliorer la qualité des services des marchés de gros et des abattoirs permettant ainsi aux agriculteurs de mieux commercialiser leurs produits, et aux consommateurs de profiter de produits de meilleure qualité.

Ce secteur est donc quoiqu'il advienne une des priorités du gouvernement. Ainsi, le Siam 2013 devrait remporter, cette année encore un beau succès. Nous serons, comme pour les éditions précédentes, présents à cet événement.

Aux côtés d'un dossier sur l'huile d'olive et sur le SIAM (via un interview d'UBIFRANCE) vous pourrez découvrir dans ce nouveau numéro ce qui se fait de mieux en matière de spas, hammams et saunas, les nouveautés en aménagement de terrasses et les magasins du futur. Tofus, oursins, câpres, figues de Barbarie, whiskies sont également de la partie ainsi que bien d'autres articles des secteurs agroalimentaires et CHR. Nous vous emmènerons aussi à Marrakech découvrir le restaurant Azar et à Taghazout visiter le Paradis Plage Resort.

Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes

Toute l'actualité en bref

06

Agroalimentaire

Nouveaux produits	18
Fruit de la créativité en MDD	20
L'huile d'olive	22
La filière câpres au Maroc	26
L'ONP : Interview	28
Les oursins	30
Calendrier des salons	32
SIAM 2013	33
UBIFRANCE au SIAM	34

Solutions

Présentation du magasin du futur	36
Nouveaux aménagements pour terrasses	39
Les sachets stand-up	40
Le tofu : utilisations et bienfaits	42
Le whisky : histoire de passion	44
Prowein 2013 en commentaires	46
La figue de Barbarie	48
Nouveaux matériels	50

CHR

La clientèle hôtelière : les attentes	52
Saunas, hammams, spas : quels modèles choisir?	56
Le restaurant Azar de Marrakech	60
Paradis Plage Resort à Taghazout	62
Critique gastronomique	66



Pavillon France

PÔLE INTERNATIONAL 15 PÔLE ÉLEVAGE E1



Matériel d'élevage
en acier galvanisé
www.agritubel.com



Fournisseur matériel
d'élevage
www.alliance-elevage.com



Constructeur matériels
agro-industries
www.bulkit.fr



Constructeur de machines
agricoles
www.carre.fr



Fabricant de matériel
tubulaire
www.ck-industries.com



Fabricant de serres
plastique et verre
www.cmf-groupe.com



Hygiène et traitement de
l'eau en élevage
www.cth.fr



Pépinières fruitières



Meunerie biologique
www.decollogne.fr



Collecte,
commercialisation céréales
www.dijon-cereales.fr



Pépinières fruitières
www.castang.fr



Certification
biologique
www.ecocert.com



Pépinière fruitière
www.pepinieres-escande.com



Fabricant matériels
manutention
www.bourgeois-sa.com



Production de semences
www.euralis.fr



Pépinière



Installation d'usine clé
en main, maintenance et
pièces détachées
www.esi-agro.fr



Exportateur de
reproducteurs de race pure



Grossiste pièces détachées
www.groupe-sterenn.com



Promotion internationale
des céréales françaises
www.franceexportcereales.org



Fabricant machines
agricoles
www.gard-potieliers.com



Génétique, bétail
et viande
www.interbev.fr



Expert filière
agro-alimentaire
www.maisadour.com



Biofertilisants à base
de mycorhizes
www.inoculumplus.eu



Institution culturelle
www.institutfrancais-maroc.com



Accessoires travail
du sol
www.jourdant.fr



Stockage de céréales et
manutention pneumatique
déchets industriels
www.kongskilde.com



Inventeur et fabricant
de citernes souples
www.labaronne-citaf.fr



Aliment d'allaitement
pour animaux
www.lacto-production.fr



Conseil en nutrition et
fabrication de prémélanges
d'additifs
www.mg2mix.com



Alimentation
animale
www.nutristar.fr



Aliments Complémentaires
Vétérinaires
www.obione.fr



Fabricant de matériel
d'irrigation
www.pivot-irrigation.com



Pépinière fruitière, nouvelles
variétés
www.dalcom.com



Pépinière fruitière, nouvelles
variétés
www.pépival.com



Pépiniériste fruitier
www.pépinières-grard.com



Plants fruitiers,
porte-greffe, semences



Plants de vigne
www.boutique-massonnet.com



Pépinières viticoles
www.comtat.com



Laboratoire d'analyses
phytosanitaires
www.phytocontrol.com



Nutrition animale
ruminant
www.prodalimconcept.com



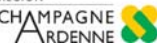
Production de
semences
www.agreenoval.fr



Fabricant français de
citernes souples
www.pronal.com



Collectivité territoriale
www.regioncentre.fr



Collectivité territoriale
www.cr-champagne-ardenne.fr



Agroalimentaire
séchage fruits
www.sechage-roudil.com



Export Semences
Bovines
www.sersia.fr



Régulation des conditions
et ventilation d'élevage
www.sodis-france.fr



Aliments d'allaitements
pour jeunes animaux
www.elvor.com



Export Bétail et Viandes



Export - Import Bétail
et Viandes



Salon International
de l'élevage
www.space.fr



Vente à l'exportation
de plants de pépinière



Pôle compétitivité goût
nutrition santé
www.vitagora.com



Négoce de bovins
à l'export
www.etsweber.fr

Averda gère les déchets de Rabat



Averda, qui fournit actuellement des services de gestion de déchets dans plusieurs villes telles qu'Abu Dhabi, Beyrouth, Doha, Dublin, Muscat et Riyad, vient de signer un contrat pour la gestion de déchets à Rabat, servant ainsi quotidiennement 200.000 habitants de la ville. Dans le cadre de ce programme, Averda mettra en place des méthodes durables pour le traitement des déchets, des solutions écologiques innovantes et une flotte de dernière génération, y compris des balayeuses mécaniques dotées du système GPS qui seront suivies pour une plus grande efficacité. La société prévoit de gérer environ 70.000 tonnes de déchets par an dans l'arrondissement de Yacoub El

Mansour, soit l'équivalent de 125 avions « Super Jumbo » entièrement chargés. La collecte de déchets utilise une technologie de pointe, la récupération des matériaux recyclables à partir des déchets collectés et des techniques d'élimination de déchets conformes aux standards internationaux.

averda.com

U lives like you



La Nespresso U est une machine à café dotée des dernières innovations technologiques pour des expériences café où haute technologie et expertise-café se marient le temps d'un Ristretto, Espresso, ou Lungo. Avec une technologie ultramoderne et un design modulaire, chaque détail composant la U a été créé de manière à magnifier vos

expériences cafés tout en donnant naissance à une machine que vous pourrez vous-même conditionner selon vos envies. Incarnation intelligente de la machine de la prochaine génération, Nespresso a doté la U d'un jeu d'accessoires personnalisés: un jeu d'aimants composé de deux distributeurs avec élément et plateau pour le rangement pratique des cuillères à café et du sucre, aux formes arrondies et à la fixation magnétique. Temps de pré-chauffage de 25 secondes, cafetière qui s'éteint automatiquement au bout de 9 minutes, la Nespresso U s'adapte aux besoins d'une population qui aime le tactile, mais aussi la green attitude : elle est composée à 30% de matériaux recyclés.

A Casablanca et Rabat : 0801 00 77 02

Le Robot Virtuose pour soulager l'effort



« Virtuose », c'est le nom d'une petite machine inventée par CEA List, une antenne du Centre d'études atomiques spécialisée dans les transferts de technologies vers l'industrie. Avec son bras oscillant équipée d'une ventouse, elle se colle à des courges et des gros radis et les soulève comme une fleur. Le prototype a été présenté au CFIA, sur le stand de l'usine agroalimentaire du futur. « Virtuose » est un « cobot ». C'est une machine dite collaborative qui accompagne le geste du salarié pour soulager son effort. Elle est une lointaine cousine des machines qui manipulent des substances sensibles dans les labos du CEA.

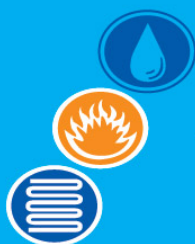
list.cea.fr

Découvrez Dima Terroir Maroc



L'originalité du concept Dima Terroir Maroc repose sur la maîtrise complète du processus, allant de la détection et de la transformation de produits issus du terroir marocain, à la commercialisation sur le marché local et à l'international. Dima Terroir Maroc s'est résolument engagée dans la voie du Commerce Equitable et du Développement Durable : au-delà du soutien apporté aux producteurs et de la relation commerciale juste établie avec ces derniers, elle défend un modèle économique respectueux d'une agriculture à taille humaine. La gamme est composée de 6 familles de produits : le safran & les épices, les huiles, les miels, les fruités, les couscous, les tisanes & les thés.

Les produits Dima Terroir Maroc sont disponibles sur le site internet maroc-terroir.com et dans les épiceries fines, les hôtels et les restaurants.



ABDL INDUSTRIE



GEMU®

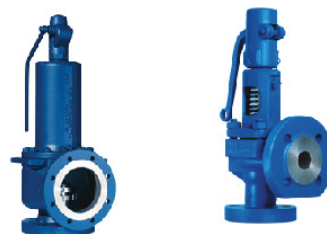
LESER



KROHNE



LESER



GEMU®



Tél. : 05 22 35 92 91 / 35 88 06 - Fax : 0522 35 94 18 - E-mail : info@abdlindustrie.com - www.abdlindustrie.com

Nouvelles nominations au Mazagan Beach & Golf Resort

Pour une nouvelle expérience gastronomique Mazagan Beach & Golf Resort vient de nommer :

- Thierry Congé en tant que directeur des opérations et de restauration. Il a plus de 26 ans d'expérience en Restauration dans plusieurs pays comme l'Angleterre, les Etats Unis, la France, le Japon, la Malaisie, Nigéria, Madagascar et aux Emirats.
- Leonardo Concezzi en tant que directeur des cuisines. Il a remporté plusieurs prix culinaires dans différents hôtels de luxe comme le Haman Island Resort en Australie, Jumeirah Beach Hôtel a Dubai, le Four Seasons Hotel à Damas, le Forte Village Resort en Italie.
- Guillaume Blanchard en tant que chef de cuisine du restaurant Sel de Mer. Il propose une carte alliant la gastronomie française avec des produits frais de la région d'El Jadida faisant du Sel de Mer une adresse indispensable dans le répertoire de tout vrai gourmet

Réservation : 05 23 38 80 00



MAROC COMMERCE EXPO

Créez et développez votre commerce grâce au plan RAWAJ

DU 25 AU 27 AVRIL 2013
Casablanca

PARC DES EXPOSITIONS
DE L'OFFICE DES CHANGES
ROUTE D'EL JADIDA

Grâce à
Maroc Commerce Expo,
j'ai les idées et les conseils
pour moderniser mon
commerce.

MAROC
FRANCHISE

MAROC
EQUIP' SHOP

MAROC
INVEST' SHOP

Commandez votre badge sur : www.marocommerexpo.ma

Organisé par : **Forum7**

Sous l'égide du :

Avec le soutien de :



Elior à l'aéroport de Madrid



Le groupe Elior, avec sa filiale Áreas, leader de la restauration de concessions en Espagne, vient de remporter le plus important contrat des aéroports espagnols pour la gestion de 47 points de vente au sein de l'aéroport de Madrid Barajas et ce pour les 10 prochaines années. Cette opération nécessitera des aménagements et des rénovations pour un montant de 25 millions d'euros. Les travaux débuteront en mai 2013 pour une durée d'un an et demi. A terme, ce contrat générera un chiffre d'affaires de 1,48 milliards d'euros sur 10 ans. Áreas proposera une offre de restauration comprenant 27 marques internationales parmi lesquelles : Burger King,

Starbucks, Paul, Subway, Lavazza, Il Café di Roma, Bazar de Gastrobar, Fly et Fishhh !, Kabuki, La Marie, ...

elior.com

Supply chain

Code à barres

eCom

Traçabilité

GS1
Maroc

The global language of business

207, Bd Mohamed Zerkoutni - 20100 - Casablanca
T : +212 (0)522 39 19 13 - F : +212 (0)522 39 19 14
info@gs1ma.org - www.gs1ma.org



Nouvelle bouteille Wattwiller à personnaliser

En 2013, Wattwiller innove et diversifie son offre avec une nouveauté produit : une bouteille 50 cl à personnaliser. Une offre exclusive dans le domaine des eaux minérales qui saura séduire plus d'un consommateur... Grâce à son étiquette spécifique, la nouvelle bouteille Wattwiller à personnaliser donne la possibilité au consommateur d'y noter son nom, un petit pense-bête ou tout autre message qui lui rendra service au quotidien. Entre la table de chevet et le sac à main, à la maison ou dans les transports, pour s'hydrater ou prendre un comprimé, le choix des possibilités est large. A vous de jouer : un prénom pour ne pas confondre les bouteilles, une course à faire, un rendez-vous à ne pas oublier,... Une manière utile et ludique de boire une eau minérale naturelle de qualité (zéro nitrate, pauvre en sodium).

wattwiller.com



Fraudes : Après la viande... le poisson.



D'après une enquête de la fondation Oceana (association d'observation et de préservation des océans), citée par le New York Times, le poisson consommé aux Etats-Unis n'est souvent pas le même que celui inscrit sur l'étiquette ! Ainsi parmi les 1 215 échantillons de poissons achetés et testés dans 674 points de vente de 21 États du pays, l'ONG a déterminé que près d'un tiers des poissons achetés et mangés aux Etats-Unis ne sont tout simplement pas ce qu'ils sont sensés être. Ainsi 59% du thon consommé aux US n'est pas du thon (c'est principalement de l'escolier). Les plus mauvais résultats sont trouvés pour les « vivaneaux rouges », puisque 161 des 186 de ces poissons étaient mal étiquetés (soit 87% !). L'étude montre également que les endroits où vous avez le plus de chance de vous faire abuser sont les sushis bars (avec 74% de fraude), alors que les marchés semblent être les lieux les plus « honnêtes »

concernant l'étiquetage des produits vendus (« seulement » 18% de fraude). La proportion varie bien sûr d'un établissement à l'autre, mais elle atteint 90 % chez certains vendeurs peu regardants.

Yaourts-shakes à base de lait reconstitué

Les températures estivales s'accompagnent souvent d'un accroissement des ventes de produits au lait fermenté comme les yaourts à boire. Hydrosol propose déjà depuis longtemps des systèmes stabilisants qui permettent aux laiteries d'augmenter leur chiffre d'affaires en fabriquant de tels produits tendance. Les chercheurs de l'entreprise ont maintenant réussi à développer des combinaisons d'actifs à l'aide desquelles il est possible de produire des yaourts-shakes en utilisant du lait reconstitué, ce qui se révèle particulièrement intéressant dans les pays chauds où l'on ne dispose que de peu de lait frais. Le système stabilisant Stabimuls RMWW améliore sensiblement les caractéristiques du yaourt à base de lait reconstitué. Le produit reconstitué peut être transformé de la même manière que du lait frais.

hydrosol.de/francais



Opération de traitement aérien collectif des maladies de céréales



M. Mohammed Sadiki, Secrétaire Général du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, accompagné de M. Le Gouverneur de la province de Berechid, et d'une délégation composée de directeurs centraux et régionaux du ministère, de directeurs généraux de l'ONSSA, la SONACOS, l'ONDZOA et l'INRA ainsi que de nombreux chercheurs et cadres, a procédé au lancement officiel d'une opération de traitement collectif, par avion, de maladies des céréales à El Gara, province de Berrechid, regroupant les petites exploitations. Cette opération pilote, s'inscrivant dans l'esprit de l'agriculture solidaire du Plan Maroc Vert, a pour objectif de sensibiliser sur l'importance de la lutte contre les maladies foliaires du blé, de manière à assurer une protection phytosanitaire des cultures céréalières et maximiser les rendements et la qualité des grains. Elle s'inscrit dans la continuité des efforts du département de l'agriculture pour assurer un itinéraire technique optimum des cultures et lutter contre les maladies cryptogamiques.



Au service du packaging

Agro-alimentaire



Phytosanitaire coex / evoh



Cosmétique



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

39-41 Rue de Bergerac la Gironde - 20500 Casablanca Maroc - Tél: +212 5 22 30 67 11 / +212 5 22 31 29 58 - Fax: +212 5 22 30 67 12

E-mail: commercial@jil-emballages.com - Web: www.jil-emballages.com

Et de 8 pour le SIAM!

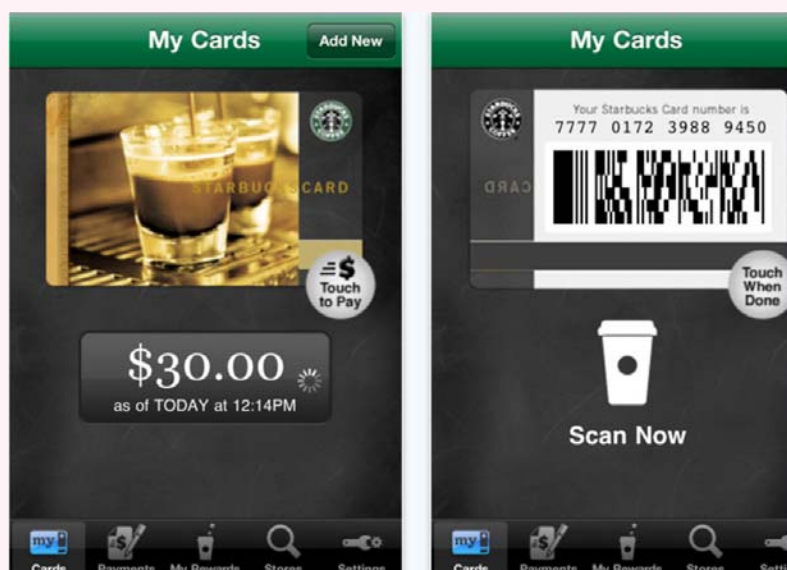


2013 marquera huit années de vitrine d'un secteur clé de l'économie et de la société marocaine. Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Salon International de l'Agriculture au Maroc - SIAM ouvrira ses portes du 24 au 28 avril 2013 à Meknès. Lors de l'édition précédente, 920 exposants ont attiré plus de 600 000 visiteurs de toutes les régions du royaume et au-delà : les 40 pays représentés en 2012 ont conforté la dimension internationale du Salon. Fort de

ces succès, le SIAM promet une 8ème édition toujours plus riche en découvertes, rencontres et nouveaux partenariats. Depuis la genèse du SIAM, un thème vient chaque année faire progresser la compréhension des enjeux liés à la matrice agricole. Le cru 2013 se penchera sur le commerce agricole, et accueillera la Belgique comme pays à l'honneur. Pendant 5 jours, seront au programme de nombreuses conférences, des signatures de convention, des concours de races, pour enfin clore sur la remise des trophées. Le SIAM s'étendra sur 100 000 m² accueillant 9 pôles thématiques.

Du 24 au 28 avril 2013 à Meknès

Carte de fidélité Starbucks sur iPhone



Starbucks a décidé de compléter sa carte de fidélité par une application iPhone afin d'en faciliter l'utilisation. La carte de fidélité Starbucks fonctionne comme un système de carte prépayée. Si dans l'absolu elle est gratuite, il est nécessaire de créditer sa carte de fidélité afin de pouvoir l'utiliser. Le possesseur de ce type de carte peut alors se rendre dans un café Starbucks et l'utiliser pour payer ses consommations. Les bonus associés sont d'autant plus intéressants pour l'utilisateur au fur et à mesure qu'il s'en sert (accès wifi, additif gratuit dans son café, consommation offerte...), ce qui renforce sa fidélité à l'enseigne.

starbucks.com

El Barocco : le nouveau restaurant & Lounge :



Situé au cœur du quartier art-déco de Casablanca, le lounge bar du restaurant « EL Barocco Time » ouvre enfin ses portes. Tous les soirs, c'est afterwork avec un Happy Hour de 18h à 20h. Pour les amateurs de foot, tous les matchs sont diffusés en direct sur un écran de 3x3 m. Des soirées à thèmes sont également organisées tous les vendredis soirs. Un restaurant & lounge qui sort de l'ordinaire et qui ravira tous les amateurs de nuits chaudes casablancaises.

*32 Boulevard Mohammed V - Casablanca
05 22 27 46 96*

Hyatt : des séjours pour les femmes



Les femmes son-elles des voyageuses comme les autres ? Non, répond le groupe hôtelier Hyatt à l'issue d'une étude de dix-huit mois. Ainsi Hyatt lance « Hyatt for Her ». Offrir aux femmes actives des soins et services spécifiques adaptés à leurs attentes est essentiel pour Hyatt. « Hyatt for Her » privilégie le bien-être et l'attention portés aux femmes qui voyagent en conciliant efficacité et qualité des soins esthétiques proposés, propositions de menus équilibrés, soins pour le bain de qualité, attentions particulières...

experience.hyatt.com

Des bières pour accompagner vos plats épicés



C'est l'invention de trois frères canadiens (les Knott), décidés à produire une bière aux accents européens dans le sud des États-Unis. La « Bayou Teche », est une bière, destinée à accompagner la cuisine créole et cajun, qui se décline en quatre

versions aux goûts nettement différents les uns des autres. La bière pâle accompagne les crevettes épicées ainsi que le boudin, la bière boucanée les plats à base de viandes fumées, la bière noire pour les steaks et hamburgers et enfin, la bière passionnée, pour les plats d'écrevisses, très populaires dans le sud de la Louisiane.

bayoutechebrewing.com

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE

ANFRAY

DEFINOX

Fristam PUMPS

LIMATEC



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
Industrielles

10, Avenue Tizi Ousli Aïn Sebaâ - Casablanca - Tél.: 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44

Fax : 05 22 34 17 16 / 05 22 34 17 22 - E-mail : info@alpha-inox.com - Site web : www.alpha-inox.com

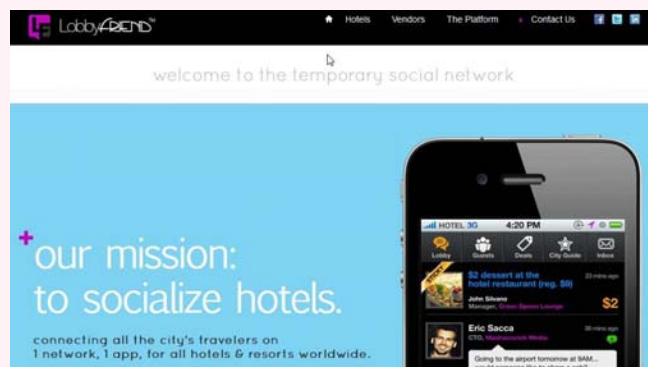
Magnum fera craquer les festivaliers



Pour la première fois, la marque de glaces iconique Magnum ouvre un espace entièrement dédié au plaisir sur la mythique croisée de Cannes ! L'une des plages les plus célèbres de Cannes accueillera tout au long de la quinzaine, une programmation exceptionnelle placée sous le signe du Plaisir et du Glamour. Magnum Cannes sera LE lieu incontournable de ce 66ème Festival.

Du 15 au 26 mai 2013

Novotel teste Lobbyfriend™ de Quadriga



Les hôtels Novotel du groupe Accor, installent LobbyFriend™ la nouvelle plate-forme de réseau social de Quadriga, pour améliorer la communication client et offrir une expérience nouvelle dans les espaces publics de l'hôtel. LobbyFriend™ est en cours d'installation sur cinq hôtels en Europe: Novotel London Tower Bridge, Novotel Amsterdam City, Novotel Rotterdam Schiedam, Novotel Rotterdam Brainpark et Novotel Den Haag. LobbyFriend™ est la première plateforme de réseau social dédiée aux clients d'un hôtel qui souhaitent communiquer en temps réel avec leur environnement immédiat. LobbyFriend™ offre un réseau social privé temporaire, permettant aux hôtels de rester connectés avec leurs clients pendant leur séjour et met en relation le personnel et les clients. Ces derniers peuvent être en ligne avec d'autres clients et accéder à un réseau social d'informations pertinentes sur l'actualité de l'hôtel ou de la ville, découvrir les meilleurs endroits ou bénéficier d'offres exclusives. LobbyFriend™ apportera aux hôtels Novotel un nouveau mode d'affichage numérique social très efficace pour le lobby en diffusant toutes les informations et événements pertinents sur l'hôtel et la ville.

Salon Régional de Béni Mellal



Le Salon Régional de Béni Mellal, organisé par la Chambre de Commerce de Béni Mellal, en partenariat avec Le Conseil Municipal de la ville, est devenu, au cours des années, un réel rendez-vous pour présenter et promouvoir les richesses de la région Tadla Azilal. Riche de ses longues années d'expérience, le Salon est aujourd'hui une vitrine qui présente toutes les chances et les opportunités à saisir dans une région en plein essor industriel et économique. Cette année encore, le Salon Régional de Béni Mellal a pour ambition d'être un carrefour pour les professionnels de la région, mais aussi du reste du Maroc. Présenter la région, promouvoir ses atouts, mais aussi débattre des moyens fiables de préserver et sauvegarder ses richesses. Edifié, sous forme d'un village et s'étalant sur une surface de 40 000 m² l'évènement porte cette année une casquette verte, celle d'une économie saine, à 100% consciente et au service de l'environnement. D'ailleurs, le slogan de cette année décrit bien la volonté des organisateurs de promouvoir une économie qui ne porterait pas atteinte aux richesses naturelles de la région : «une économie verte pour un environnement sain » L'espace dédié à cette 16ème édition se veut un espace de rencontres et d'échanges entre chefs d'entreprises, responsables et dirigeants dans différents domaines d'activités. Des rencontres pour découvrir le potentiel d'investissement, mais aussi établir des partenariats. Il faut savoir que la région de Tadla Azilal regorge de richesses et d'opportunités d'investissement. Des investissements qui ne portent aucun doute sur leur rentabilité.

Du 5 au 17 avril 2013

l'eau expo & forum 2013

L'Association Marocaine de l'Eau Potable et de l'Assainissement AMEPA et l'Agence MEDCOM membre du Conseil Mondial de l'Eau, organisent avec le soutien des Ministère de l'Intérieur, Direction des Régies et des Services Concédés, Ministère de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement, de l'Office National de l'Electricité et de l'Eau potable, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Ministère de la Santé, la 3ème édition du salon international de l'eau «l'eau expo & forum» du 22 au 25 Mai 2013 au Parc des Expositions Route d'El Jadida Casablanca.

eauexpo.com



Les «Bulles de joie» de Badoit

Badoit, marque iconique française sur le marché des eaux gazeuses natures avec 16,1% de PDM (en valeur), revient en communication avec une nouvelle campagne signée BETC. L'occasion pour la marque de remettre en lumière sa nouvelle identité, révélée l'année dernière, tout en valorisant son héritage et son ancrage à son patrimoine français. À ce titre, c'est une nouvelle signature «Bulles de joie depuis 1778» qui clôturera les spots de 45s et 30s» diffusés depuis le dimanche 10 mars 2013, au côté d'une campagne d'affichage. Cette nouvelle signature «Bulles de joie depuis 1778» vient rappeler la vocation de la marque depuis ses origines : l'eau de Badoit, de par sa légèreté, ses propriétés organoleptiques et la finesse de ses bulles, a toujours eu vocation à porter joie et optimisme partout où elle passe.



FONDS D'INVESTISSEMENT AGRAM INVEST

Votre partenaire dans l'agro-industrie



416, Rue Mostafa El Maani, Casablanca, Maroc
Tel : 05 22 46 99 09 / 06 61 82 74 52 / 06 00 04 98 43



Agram Invest S.A.S au capital de 40 060 000 DH – RC 148 499 – IF 1103532

Havana Club : Meilleure vente de rhum au monde



Selon Drinks International, Havana Club a été élu numéro 1 dans les catégories «Meilleure vente de Rhum au monde» auprès des bartenders et «Meilleur Rhum pour la dégustation de Mojitos». Le jury, composé des Bartenders issus des bars les plus réputés tels que «The Nightjar» à Londres, le «Chinaya Tea & Cocktails» à Moscou ou encore le «Schumann's bar» à Munich, devait établir la liste des 10 marques de Rhum les plus vendues et a désigné Havana Club comme numéro 1 des ventes. Havana Club est également désigné comme le meilleur rhum à utiliser pour la réalisation du mojito, 3ème cocktail le plus populaire.

Beau succès pour Omnivore Paris

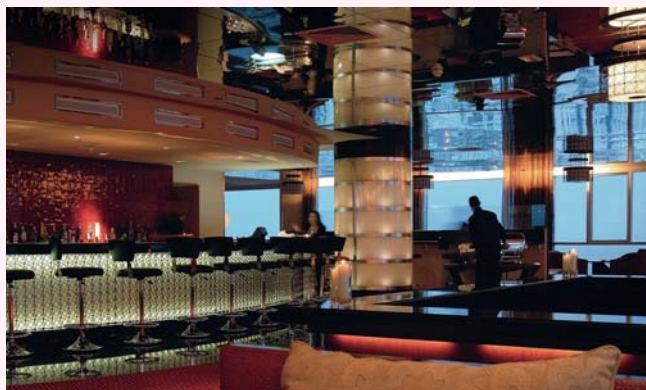
3 jours, 58 démos, 40 chefs et pâtisseries, 16 nationalités, 12.000 festivaliers, 300 journalistes, Cette édition 2013 d'Omnivore Paris a tenu toutes ses promesses. Des festivaliers conquis par une programmation toujours aussi



pointue, des Masterclass incroyables (on se souviendra de la cuisson du coucou de Rennes par Adeline Grattard, des viandes de Heindrick Dierendonck ou encore de Pierre Marcolini qui a créé son chocolat sur scène), une Maison de la Mutualité fluide et chaleureuse, des rencontres facilitées... De plus, cinq chefs parisiens ont ouvert leur cuisine à cinq chefs internationaux pour des dîners uniques et exceptionnels et ce sont douze chefs qui se sont relayés en cuisine pour quatre services historiques qui ont époustoufflé les 200 heureux convives. Plus que jamais, Omnivore Paris est le rendez-vous annuel des chefs et des professionnels de la restauration, le plus grand festival de cuisine en France.

Rendez-vous en mars 2014 pour la neuvième édition du festival Omnivore Paris.

Music in the sky!!!



Situé au 28ème étage du prestigieux Kenzi Tower Hotel, l'élégant Sky 28 est le lieu incontournable qui se targue d'une vue panoramique sur la ville blanche. Le bar lounge incontournable de la métropole, vous invite à découvrir son Live band de renommée internationale qui vous entraînera au rythme du jazz, RnB et soul et pour les amoureux des remix vibrez aux sons de notre DJ résident ! Snacking chics, sushis et verre choisi parmi une large collection de cocktails et boissons accompagneront le programme musical.

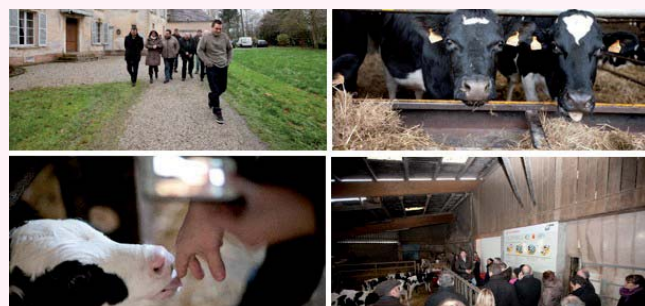
*Service voiturier et parking gratuit
Informations et réservations : 05 22 978 000*

McDonald's :

Deux nouvelles fermes ouvertes au public d'ici fin 2013

Dans un souci de pédagogie et de transparence, McDonald's et ses fournisseurs ont décidé depuis 2011 d'ouvrir les portes de «fermes de référence» au grand public pour chacune des filières impliquées. La première ferme de référence à l'avoir fait est consacrée à la filière pomme de terre dans le Pas-de-Calais. Une seconde, dédiée à la filière blé, a été ouverte en juin 2012 dans le Loiret, et une troisième, pour la production bovine vient d'ouvrir ses portes dans l'Orne. Cette année, McDonald's devrait inaugurer deux nouvelles fermes de référence consacrées aux filières poulet (en partenariat avec Cargill) et salade (avec Crudi-Bakkavor).

mcdonalds-environnement.fr



Nouvelle odyssée gastronomique



Une étoile montante de la nouvelle gastronomie française, un cuisinier sacré « Chef de l'année 2012 », une spécialiste des cocktails, un expert en grands crus bordelais, une grande connaisseuse du terroir viticole, et la directrice de la rédaction de Cuisine et Vins de France: voici les personnalités que vous pourrez rencontrer à bord de l'Austral, lors de notre nouvelle Odyssée Gastronomique. Une Odyssée Gastronomique ? C'est une croisière où voyage, découvertes et plaisirs gustatifs s'entremêlent habilement. Dégustations de grands vins avec des sommeliers réputés, ateliers culinaires, dîners de gala cuisinés par de Grands Chefs étoilés,... le tout, avec l'Andalousie, les Baléares et la Costa Brava pour décor. L'édition 2012 a connu un grand succès et nous avons donc naturellement décidé de vous proposer un nouveau voyage gustatif, pour avril 2013. De Malaga à Marseille, le printemps méditerranéen mettra vos yeux et vos papilles en éveil, d'escales en escales avec les pétillantes Alicante, Valencia et Barcelone, l'étonnante Ibiza ou encore la douce Malaga. Cette croisière sera un délice, à terre comme en mer.

En avril 2013 avec La Compagnie du Ponant – ponant.com

Le spa visage haut-de-gamme

Fruit d'une rencontre inédite entre l'hôtellerie haut-de-gamme et la cosmétique de pointe, un service de soins pour le visage exclusif vient de faire son entrée au Champs Elysées Mac Mahon, en collaboration avec la marque Visoanska - Paris. Sur simple réservation 24h à l'avance, confortablement installés dans leur chambre, les clients peuvent désormais bénéficier d'un soin visage extraordinaire à base de plantes rares prodigué par les mains expertes d'une esthéticienne Visoanska. 5 soins d'une durée de 30 à 90 minutes sont ainsi proposés aux hôtes du Champs Elysées Mac Mahon : «Visolift», «Express Vivifying Treatment», «Visopur», «Anti Imperfections Treatment» et «Hypnotic Eye Treatment».

hotel-champs-elysees-mac-mahon.com/fr/prestations-hotel.html ou visoanska.com



ISO 22000
BUREAU VERITAS
Certification



ELBO-OVO,
*le spécialiste de la production d'œufs
liquides pasteurisés et de crèmes glacées*



**Partenaire des industriels
et des professionnels
de l'agro-alimentaire**



**Biscuiteries • Salaisons • Mayonnaises
Plats • Soupes • Crèmes Glacées
Viennoiseries • Pâtisseries • Confiseries**

334, Lotissement SAPINO, Nouasseur, Maroc.

Tél : (+212) 522538142

Fax : (+212) 522539561

contact@elbo-ovo.com

Nouveaux produits - Nouveaux



Soupe au konjac par Léa Ligne

Numéro un des soupes minceur avec sa recette aux choux et plantes, Lea Nature ajoute une nouvelle référence. Baptisée soupe coupe-faim, elle est élaborée avec des légumes et du konjac. Ce tubercule très prisé des Japonais est reconnu pour son faible pouvoir calorique et sa richesse en fibres solubles qui augmente la sensation de satiété. Le konjac est d'ailleurs à l'honneur en ce moment dans les sujets beauté/minceur des magazines féminins.

leanatureboutique.com

Billes de fromage d'Entremont



Entremont lance une nouvelle gamme de fromages pour l'apéritif, baptisée Apéro cheese. L'offre comprend quatre références : nature, tomate-basilic, 5 baies et cumin

entremont.fr

Version au chèvre doux pour Kiri

Bel propose une déclinaison de Kiri au chèvre doux. Il s'agit de la troisième recette de la gamme après Kiri crème et Kiri goûter.

groupe-bel.com



Calin : 5 nouvelles références

Calin voit sa gamme significativement s'élargir. La marque de Yoplait, positionnée sur le créneau de la « santé des os », dispose de cinq nouveaux codes : un fromage blanc coco à 0 % MG (4 x 100 g), une recette plus gourmande au lait entier en deux formats (900 g, 8 x 100 g) ainsi que des fromages frais façon petits suisses déclinés en 0 % MG et 20 % MG (12 x 60 g).

yoplait.fr



Fromage blanc bio aux myrtilles par Bionat

Bionat propose une quatrième référence au sein de sa gamme de fromages blancs bio. La recette aux myrtilles vient s'ajouter aux versions nature, 0 % et vanille. Il s'agit d'un fromage blanc sucré intégrant des morceaux de fruits. La formulation garantit un lait bio 100 % origine France et mise sur une texture onctueuse.

bionat.fr



produits - Nouveaux produits

Crème biologique



Président Professionnel propose une nouvelle Crème Biologique à 35 % de matières grasses. Elle est idéale pour des sauces brillantes et nappantes

et en pâtisserie. Son taux de foisonnement étant très élevé et régulier, cette crème a une excellente tenue à la crème chantilly. Disponible en brique d'1L, prête à l'emploi.

presidentprofessionnel.fr

Grain d'Oc



Un relooking pour plus d'allure, et plus de chic! Grain d'Oc c'est aussi Un goût unique : Un savoir-faire Grain d'Oc pour une qualité constante et une sélection minutieuse pour des vins modernes, fins et élégants.

Un Terroir de caractère : Le Pays d'Oc, une terre riche de contraste et des conditions climatiques uniques, permettant aux cépages d'exprimer toute leur richesse Des cépages pour tous les goûts : Grain d'Oc Merlot, Grain d'Oc Cabernet Sauvignon, Grain d'Oc Chardonnay, Grain d'Oc Sauvignon, Grain d'Oc Cinsault. 2 Formats : Bouteille 75cl, classique et élégante, fontaine à vin® 2.25L, pratique et urbaine.

Une qualité reconnue par Ghislaine Arabian de Top Chef (sur M6)

FLUIDRA

MAROC



PISCINE ET BIEN-ÊTRE



CONDUITE DES FLUIDES



IRRIGATION



TRAITEMENT DE L'EAU

ASTRALPOOL 

 **CEPEX**®

 **idrania**

FLUIDRA MAROC S.A.R.L.

73, Bd. Moulay Slimane, N° 8 - AÏN SEBAA - CASABLANCA

Tél: +212 5 22 67 22 75 / +212 5 22 67 22 76 / +212 5 22 67 22 80 - Fax : +212 5 22 67 22 78

E-mail : adiaguez@fluidra.ma - www.fluidramaroc.com

INNOVATIONS STORE, le fruit

Pour la deuxième année consécutive, l'espace Innovations Store s'est installé à l'entrée du salon MDD expo (Marques De Distributeurs) et a dévoilé les dernières innovations françaises et internationales. Un regard sur le monde des MDD pour le visiteur.

Ce tour du monde des innovations en provenance d'Allemagne, du Brésil, du Canada, d'Espagne, des Etats-Unis, de France, du Japon, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la Suisse a rassemblé 90 produits. Le bénéfice de chaque nouveauté dans le pays, la visibilité ainsi que le potentiel d'inspiration pour les professionnels complétait la présentation.

Petit tour d'horizon des innovations que l'on a pu découvrir sur le salon :

Eau minérale au jus pressé de fruits



Simple et naturellement délicieuse, une eau rafraîchissante au jus de fruits pressées.

Marque : Water & Fruit

Variété : Aardbei

Fabricant : Albert Heijn (Pays-Bas)

Type d'innovation : Goûts et textures

Chips artisanales aux saveurs originales



Des chips artisanales, à la délicieuse saveur « cocktail de homard ».

Marque: Marks & Spencer

Variété: Hand cooked lobster cocktail

Fabricant : Marks & Spencer PLC

(Royaume-Uni)

Type d'innovation : Goûts et textures

Duo de mousses de légumes à dipper



Idéal pour l'apéritif ! On mise sur la praticité avec ces délicieux duos de mousse de légumes aux saveurs concombre-menthe, tomate-poivron, betterave-cumin, poivron-herbes de Provence.

Marque : Saisonnel Traiteur

Apéri Mousse

Variété : Betterave-cumin, poivrons-herbes de Provence

Fabricant : Traiteur de la Touques (France)

Type d'innovation : Goûts et textures



Kit pour cupcakes



Kit pour 24 cupcakes dans une boîte avec anse, contenant des mélanges à gâteaux, mélange à glaçage, confettis et moules en papier.

Marque: Le choix du Président

Variété : Kit à cupcakes

Fabricant : Loblaw Inc. (Canada)

Type d'innovation : Manipulation Produit / comme un chef

Purée de légumes surgelée pour bébés



Pour favoriser la découverte culinaire de bébé, une purée de légumes surgelée en portions individuelles en barquettes démolables.

Marque : Picard Mes

Premiers Pas

Variété : Purée haricot vert

et petit pois

Fabricant : Picard (France)

Type d'innovation : Praticité/format

de la créativité en MDD

Les distributeurs sont de plus en plus soucieux de trouver des produits innovants répondant aux exigences des consommateurs. Les besoins évoluent selon des aspirations chères à l'épanouissement de chacun : bien-être, praticité, environnement et traditions.

MDD Expo proposait également de découvrir les produits innovants des exposants à travers 4 parcours thématiques :



• Innovations Bien-être

Le consommateur se préoccupe de plus en plus de son bien-être. Il recherche des produits sains et naturels, lui procurant un certain équilibre alliant plaisir gustatif, gourmandise, confort et santé. De nombreux produits permettant de prendre soin de sa personne sont aujourd'hui proposés à la vente, qu'ils soient alimentaires ou non-alimentaires. Le consommateur recherche le bien-être « dans son corps », et « dans sa tête », il privilégie les produits favorisant équilibre, nutrition et plaisir.

• Innovations Eco responsable

37 % de consommateurs sont demandeurs de produits durables et sont adeptes de l'étiquetage environnemental obligatoire en France depuis 2011. La consommation engagée est un segment de la distribution en développement avec des enjeux économiques forts. Les habitudes de consommation changent, la tendance est à l'économie d'énergie (ampoules économiques par ex.), au respect de l'environnement (recyclage, etc.), au clean label...

• Innovations Pratique

Dans une société de plus en plus pressée, chacun recherche des solutions pour gagner un maximum de temps. Ainsi, plus un produit est pratique et fonctionnel, plus il a de chances de séduire le consommateur ! Il doit également être source de gain de temps (aide culinaire, prêt à cuire, prêt à manger, packagings fonctionnels, kit bricolage, kit jardinage...).

• Innovations Terroir

Auparavant simple axe de différenciation, le marché des produits régionaux se révèle être un relais de croissance stratégique pour les industriels de l'agroalimentaire, mais également pour les producteurs et les distributeurs. Toujours à la recherche de nouveautés, le consommateur aime tester de nouvelles saveurs, des recettes différentes, découvrir plus de diversité. Gage de qualité et d'exotisme, les savoir-faire régionaux sont des produits dont le consommateur est friand.



L'HUILE D'OLIVE : UNE HUILE

La culture de l'olivier suscite un grand intérêt des professionnels vue son importance dans l'économie nationale.

Aujourd'hui, l'olivier couvre environ 725 000 ha, soit 55% de l'ensemble de l'arboriculture nationale.

Le Plan Maroc Vert a pour ambition de porter la superficie cultivée à 1,22 million d'ha pour atteindre une production de 2,5 millions de tonnes à l'horizon 2020. L'objectif est de porter les exportations à 120 000 tonnes pour l'huile d'olive et à 150 000 tonnes pour les olives de table.

Etat d'avancement du contrat-programme oléicole

En mobilisant un budget global de 29,5 milliards de DH, le contrat-programme oléicole prévoit la plantation de près de 540 000 ha de variétés d'oliviers, adaptées à la trituration et à la production d'olives de table. Il prévoit également l'équipement de 136 000 ha en goutte-à-goutte.

Plusieurs projets ont été initiés dans ce cadre, on cite notamment le programme de développement de la filière oléicole dans la région de l'Oriental, d'un coût de 143,2 MDH. Ce programme s'étale sur 4 ans (2010-2014) et profite à 3 600 agriculteurs de six communes rurales des provinces de Nador, Berkane et Driouch. Il consiste en la plantation d'oliviers sur une superficie globale de 9 600 ha, la création de sept unités de trituration de l'huile d'olive, ainsi que des projets visant l'encadrement et l'assistance technique des agriculteurs bénéficiaires. D'autres grands projets ont été initiés dans plusieurs régions notamment à Marrakech ou dans la région de Fès-Boulemane.

Production de l'huile d'olive

La campagne agricole 2011-2012, elle



a été marquée par des conditions climatiques difficiles ayant affecté négativement les rendements prévisionnels dans certaines régions notamment dans les régions de Fès-Meknès, Tanger-Tétouan (baisse de 188%) et Tadla. En revanche, dans d'autres régions, telles que la région du Haouz (+41%), les prévisions sont en hausse.

L'ensemble de la production nationale au titre de la campagne agricole 2011-2012 a été de 1,3 million de tonnes (-16%). Cette production est plantée sur une superficie productive de 718.000 hectares, soit une augmentation de 3% par rapport à 2010-2011. La productivité par hectare a également sensiblement reculé. Notons que le rendement moyen a été de 1,7 tonne par hectare contre

Objectifs du Plan Maroc Vert à l'horizon 2020

Superficie (Ha)	1 220 000
Production totale en olives (T)	2 500 000
- Huile d'olive	330 000
- Olives de table	320 000
Consommation interne (Kg/habitant/an)	
- Huile d'olive	4
- Olives de table	5
Exportation (T)	
- Huile d'olive	120 000
- Olives de table	150 000

Fond Catalyseur (Catalyst Fund)

Doté d'un budget de 21,2 millions \$US, le Fond Catalyseur vient renforcer le partenariat public-privé dans le domaine de la valorisation de produits oléicoles. L'objectif de ce Fonds Catalyseur est de promouvoir des investissements utiles à l'aval de la filière oléicole en renforçant le rôle de levier, joué par les infrastructures de trituration des olives, en matière d'organisation de la filière et d'amélioration de la productivité, de la qualité et de la protection de l'environnement. À cet effet, le Fond Catalyseur soutiendra, à hauteur de 50%, les projets de création d'une vingtaine de nouvelles unités de trituration moderne (construction et équipement) par les Groupements d'Intérêt Économique (GIE) d'agriculteurs, encadrés par le projet Arboriculture fruitière.

BÉNÉFIQUE EN CRISE



2,1 tonnes par hectare la campagne précédente. Ces chiffres restent nettement en deçà des objectifs du plan Maroc Vert.

Marché intérieur

Le secteur oléicole est caractérisé par la prédominance de la commercialisation locale de l'huile d'olive. En effet, le marché local consomme en général entre 85% et 95% de la production moyenne annuelle. Il y a lieu de signaler toutefois que la consommation per capita reste

encore faible avec une quantité qui ne dépasse pas 2 Kg d'huile/an contre 26,4 kg en Grèce, 15,8 kg en Espagne, 12,8kg en Italie, 5 kg en Syrie, 3,8 kg en Jordanie et 2,9 kg en Tunisie.

Les huiles d'olive commercialisées sous forme conditionnées sur le marché local ne portent que sur le tiers de la production, soit un tonnage de 18.000T en moyenne annuelle. Les huiles provenant du secteur informel des

mâasras assurent 50 % de la production nationale en huile d'olive et couvrent la majorité des besoins des régions avoisinantes. Le marché de l'huile d'olive est libre. Les prix connaissent des fluctuations importantes d'une année à l'autre en fonction de la production réalisée pendant la campagne considérée, la pression de la demande en huile d'olive et, bien entendu, selon la qualité des produits obtenus. Cependant, l'huile d'olive est devenue très chère. Les professionnels affirment que le prix du litre en vrac est aujourd'hui de 40 DH en moyenne et a même atteint les 50 DH dans certaines régions au lieu de 25 à 30 DH, il y a deux ans.

Marché extérieur

Malgré la tendance à la hausse des exportations de l'huile d'olive Marocaine durant les deux dernières décennies, les tonnages exportés en 2012 sont très bas. Les derniers chiffres de l'Office

PALETTES PLASTIQUES

Pour transport, manutention, stockage...

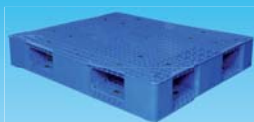


IFRIQUIA PLASTIC

A PARTIR DE
90 DH HT



- . Palettes en PEHD alimentaire, Normes C E E, Traitées anti UV.
- . Résistent aux basses et hautes températures (-40° C à +70°C).
- . Différentes utilisations : Rack (rayonnage), Stockage, Transport, Export ...
- . Résistances mécaniques renforcées : Robustes, légères, faciles à transporter



- . Hygiéniques : matière alimentaire, faciles à nettoyer.
- . Possibilité de personnalisation : couleur, logo, numéro d'identification
- . Possibilité de traçabilité grâce à l'insertion d'une puce électronique permettant l'identification et le suivi par fréquence radio.
- . Certifiés ISO 9001 - 2008

Pour toute autre information, contactez - nous!

Bd Chefchaouni. Route 110 Km 11,5 Sidi Bernoussi, 20 601 Casablanca . Maroc
Tél. : +212 (0) 5 22 35 12 62 / 63 / 5 22 35 14 63 / 64 - 5 22 35 45 45 . Fax : +212 (0) 5 22 35 06 19
E-mail : ifriquiaplastic@gmail.com / Site Web : www.ifplast.com





Al Horra : à la découverte du secret de l'authentique huile d'olive marocaine

100 % marocaine, 100 % authentique et 100 % pure, Al Horra est la nouvelle marque d'huile d'olive lancée par Lesieur Cristal pour répondre aux besoins de tous les consommateurs. Issue d'une sélection rigoureuse des meilleures olives du Maroc, Al Horra, huile d'olive vierge courante, apparaît en parfaite adéquation avec les besoins de tous les consommateurs. Elle a été élaborée dans le respect de la tradition marocaine : respect de la nature et noblesse du travail de la terre, extraction du pur jus de fruit de l'olive. Testée en aveugle (blind test), cette nouvelle référence a été élue par les consommateurs en tant que « meilleur choix » face aux huiles d'olive concurrentes, pour son goût et sa saveur uniques. Et pour la première fois au Maroc, une huile d'olive est également conditionnée en 10L avec un packaging design et novateur : emballage authentique avec amélioration de la prise en main et une meilleure commodité de versement. Un conditionnement qui garantit au consommateur une utilisation pratique et sécurisée.



des changes donnent à fin août, 2012 une chute de 82% des exportations d'huile d'olive brute ou raffinée. Elles se sont établies à 146,3 millions de DH pour l'année 2012 contre 680,7 millions de DH un an auparavant. Ce mauvais chiffre est dû principalement à une plus importante offre espagnole (pour réduire les coûts de stockage) et des tarifs à la baisse (cause crise). De plus les Etats Unis ont augmenté leur volume de production entraînant une chute des cours.

A noter que les exportations d'huile d'olive se sont chiffrées en 2011 à 30 484 tonnes contre 20 881 tonnes la campagne précédente. Ce qui représente une valeur de 605 626 KDH en 2011 contre 459 184 KDH en 2010. L'huile d'olives marocaine est exportée principalement à destination des pays européens. Cependant, l'huile d'olive marocaine intéresse énormément le marché chinois de plus en plus orienté vers les produits importés. Il existe donc une opportunité salubre pour notre huile d'olive.

Remerciements :
MAPM/Office des Changes,
Crédit Agricole du Maroc, EACCE,
Ministère de l'agriculture, USAID.

Journées Méditerranéennes de l'Olivier à Meknès 5e Edition

Meknès a abrité du 7 au 9 Mars 2011 la 5e Edition des «Journées Méditerranéennes de l'Olivier à Meknès» Sous le thème «Stratégies de Commercialisation et Innovations technologiques pour la production de l'huile d'olive de qualité, la Valorisation des Sous-Produits et la Production de l'Energie». Un thème qui répond parfaitement aux préoccupations actuelles de la filière oléicole marocaine. Au programme de ces journées, organisées par l'Agro-pôle Olivier ENA Meknès et l'Université Internationale de l'Andalousie (UNIA), des conférences techniques et scientifiques, couvrant tous les aspects relatifs aux marchés et aux stratégies de commercialisation de l'huile d'olive. Ces journées se sont penchées également sur les dernières innovations technologiques dans le domaine de la production d'huile d'olive de qualité, la valorisation des sous produits et la production de l'énergie pour une oléiculture durable et respectueuse de l'environnement..

2 questions au Docteur Alain Bocquet - Coach Prévention/ Santé FM Coatching

Quels sont les bienfaits de l'huile d'olive ?
Les effets bénéfiques de l'huile d'olive sont dus d'une part à sa richesse en acide oléique (AGMI) et, d'autre part à ses antioxydants (vitamine E, hydroxytyrosol et oleuropéine).





L'huile d'olive pour contrôler le sucre sanguin :

Des études montrent que l'acide oléique (acide gras mono-insaturé) de l'huile d'olive améliore l'efficacité de l'insuline.

Une arme contre l'obésité :

Le régime méditerranéen riche en acides gras mono-insaturés permet une diminution de la graisse corporelle totale.

L'huile d'olive et cancer :

L'huile d'olive permet de se prémunir contre certains cancers (cancer du sein, de l'endomètre, de la prostate et du côlon). Elle apporte les antioxydants classiques : vitamines E et C, bêta-carotène mais aussi et surtout des antioxydants appartenant à la famille des polyphénols et considérés comme très puissants : l'oleuropéine, l'hydroxytyrosol et le tyrosol.

Propriétés anti-infectieuses de l'huile d'olive :

L'huile d'olive renferme des actifs qui se montrent efficaces contre plusieurs bactéries et champignons microscopiques potentiellement nocifs pour l'homme (dans les infections respiratoires et intestinales, dans la formation et le développement de la plaque dentaire, dans les infections cutanées).

Comment choisir une huile d'olive ?

Les 3 critères de sélection :

L'acidité – l'indice de peroxyde – la note organoleptique.

L'acidité = teneur en AG libres présents dans l'huile. Cette teneur traduit un défaut de l'huile dû à la fermentation des olives pendant leur stockage.

S'exprime en % d'acide oléique – ne doit pas être confondue avec la teneur réelle de cet acide très utile qui est de l'ordre de 80%.

Indécelable au goût, cette acidité se traduit par une plus grande fluidité de

l'huile.

L'indice de peroxyde = mesure le vieillissement de l'huile et traduit son oxydation, c'est-à-dire son rancissement.

La note organoleptique = l'huile d'olive comme le vin fait l'objet de dégustations qui lui permettent d'être notée (de 1 à 9,9).

Les catégories de l'huile d'olive :

- **Huile d'olive vierge extra** (pur jus de fruit – première pression à froid – procédés uniquement mécaniques – acidité maximale est de 1g pour 100g (soit

1%) – sa note organoleptique est > 6,5. Le premier choix donc.

- **Huile d'olive vierge** (qualité <, taux d'acidité entre 1 et 2% et une note organoleptique comprise entre 5,6 et 6,5).

Les deux catégories d'huiles suivantes sont également vierges mais de qualité inférieure.

- **Huile d'olive vierge courante** (acidité maximale 3,3% et note entre 3,5 et 5,5).

- **Huile d'olive vierge lampante** (acidité > à 3,3% et note < 3,5).

oils+fats : Le secteur des huiles végétales profite de la mode de l'alimentation méditerranéenne

L'alimentation méditerranéenne très appréciée actuellement et dont l'un des piliers est l'huile soutient durablement la tendance à des taux de croissances élevés dans le secteur des huiles végétales. Les avantages de l'huile d'olive en particulier sont considérés comme prouvés scientifiquement : acides gras non saturés, oligo-éléments et vitamines, tout cela est bon pour la santé. Les exportations d'huile d'olive venant par exemple d'Espagne, pays qui avec l'Italie et la Grèce, fournit plus des trois quarts de la production mondiale, se font surtout dans des bouteilles de verre en raison de la délicatesse du produit. Des systèmes de soutirage innovants sont présentés au salon drinktec 2013, qui se tient parallèlement à oils+fats. Le volume exact est alors soutiré sans pression, selon le principe de gravité, au moyen de cellules de pesage fixées sur chaque valve de remplissage. De nouveaux blocs de soutirage ont été développés dans des contenants en PET : ils combinent une production de PET en ligne avec des soutireuses pondérales. Les avantages de ces blocs sont, outre un très haut niveau d'hygiène, un fort potentiel d'économie d'énergie, un niveau de performance supérieur et une réduction des frais de maintenance ainsi que l'utilisation éventuelle de bouteilles légères.

oils+fats sur le salon Drinktec du 18 au 20 septembre 2013
Trade Fair Center Munich



LA FILIÈRE DES CÂPRES AU MAROC

La filière des câpres est l'une des filières de produits agricoles non cultivés les plus importantes au Maroc. Elle s'est mis en place dès le début des années 20 avec la région de Fès et n'a cessé, depuis lors, de s'agrandir verticalement et horizontalement.

Importance socio-économique de la filière

La filière des câpres compte actuellement cinq types d'opérateurs travaillant dans la production, la collecte, la commercialisation, la transformation et l'exportation. Les producteurs sont soit des agriculteurs qui cultivent le câprier sur des petites parcelles aux alentours des villages (cas de Fes, Taounate, Karia) soit des collecteurs qui exploitent les parcours forestiers qui abritent les peuplements naturels du câprier (cas de Safi, Marrakech, Ourzazate etc.). La culture (et ou l'exploitation) du câprier joue un rôle prépondérant dans l'économie agricole des zones marginales dans les provinces de Fès, Taounate, Marrakech et Safi. Elle offre des milliers de journées de travail pour les populations rurales dans ces régions et constitue l'une des activités agricoles génératrices de revenus les plus importantes en zone Bour. La transformation des câpres régénère également des emplois dans les principales villes industrielles (Fès, Meknès, Casa et Marrakech). Sur le plan macro-économique, l'exportation des câpres constitue une source de devise importante pour le pays; les exportations réalisées en 2003 (11 000 tonnes) ont généré 260 millions de Dirhams, soit



12% de la valeur des exportations des produits agro-alimentaires d'origine végétale. Le Maroc occupe, à ce titre, depuis plusieurs années le rang du premier producteur-exportateur des câpres dans le monde.

Production

On estime la production des câpres au Maroc à quelque 14000 tonnes par an. La majorité (70%) provient des deux provinces Fes et Taounate, le reste provient de la région de Safi (environ

Les opportunités de la filière

- Le marché mondial des câpres reste prometteur malgré la chute des prix occasionnelle enregistrée pendant ces dernières années ;
- Le coût de production au Maroc est faible, ce qui confère au Maroc un avantage compétitif ;
- L'instauration d'un système de traçabilité à l'amont comme à l'aval est devenue une propriété afin d'assurer la qualité et du coup maintenir le Maroc dans sa position de leader mondial ;
- La nécessité de développer le marché national qui n'absorbe que 2% de la production nationale ;
- La nécessité d'un programme national pour la recherche et le développement de variétés locales et de nouveaux produits à base de câpres et caprons ;
- La possibilités d'enclencher une dynamique de certification biologique (et/ou biodynamique) dans le court terme ;
- La possibilité de profiter des mesures incitatives lancé par le Gouvernement dans le cadre de l'INDH.





20%) et Marrakech (10%). Le produit commercialisé, appelé câpre, est le bouton floral récolté avant l'ouverture des pétales. Il est d'autant plus apprécié que sa taille est petite. En plus des boutons floraux, on exploite depuis quelques années les fruits immatures appelés capérons.

Transformation

Il ne s'agit pas réellement d'une transformation mais d'un traitement à la saumure pour faire mûrir les câpres. Pour arriver à cet objectif, le produit subit d'abord une série d'opérations qui consistent à le débarrasser des corps étrangers et à le standardiser de point de vue calibre.

Exportation

Plus de 98% de la production nationale est destinée à l'exportation vers l'Europe, l'Amérique du Nord, l'Amérique du Sud et le Japon. Le marché européen absorbe à lui seul 80% de la production nationale. La consommation nationale est très faible, seule une fraction (moins de 2%) de la production nationale est écoulée sur le marché national au niveau des épiciers et dans les grandes surfaces.

Organisation professionnelle

D'un point de vue professionnel la filière des câpres est caractérisée par un contraste frappant entre l'amont et l'aval. En effet, les industriels sont assez bien organisés à travers

la FICOPAM et l'Association des Exportateurs de Câpres (AEC).

A l'amont, les producteurs ne disposent par contre d'aucune structure professionnelle susceptible de les aider à améliorer leur productivité et d'instaurer des systèmes de gestion de qualité au niveau des exploitations. Les commerçants qui font l'interface entre

les producteurs et les industriels ne font partie, eux aussi, d'aucune structure organisationnelle.

Néanmoins, nombreux d'entre eux représente informellement les industriels.

Remerciements à
Chemronics International, Inc.,
USAID/Morocco Mission
et au Ministère de l'agriculture.



Le projet « Almoustakbal »

« Notre projet, intitulé projet « Almoustakbal », est d'aider la coopérative « Al Mostakbal » à bien commercialiser son produit câpre à l'échelle nationale. Nous travaillons actuellement sur l'étude de marché pour préparer le lancement des conserves de câpre que ce soit au niveau de l'étiquette, qu'on a déjà terminée, de la publicité et de la recherche des points de vente de notre produit. Notre team se compose de 10 personnes divisées sur 3 cellules (publicité, besoin matériels, contacts et recherche des points de ventes). Ce projet va aider non seulement cette coopérative mais aussi les autres coopératives et le commerce de la câpre à l'échelle nationale. Notre but est de mieux faire connaître ce produit, très important au Maroc, ainsi que la culture du câprier, conduite en mode naturel et ne faisant appel ni aux apports d'engrais ni aux produits phytosanitaires. De ce fait les coûts de production sont très faibles. Aujourd'hui, nous cherchons l'aide d'entreprises intéressées par ce projet pour combler les besoins de la coopérative en matériels nécessaires pour la réalisation des conserves de câpres. »

Contact : meryemhakmi@gmail.com

ENSAM-Meknes - Marjane II - B.P. 4024 - Beni Mhamed - 50000 Meknes

Tel. 05 35 46 71 60/62 ou 06 61 45 12 81/91



L'ONP PLUS DE QUARANTE ANNÉES PASSÉES AU SERVICE DE LA PÊCHE MAROCAINE

L'ONP, en tant que gestionnaire des marchés de première vente des produits de la mer, se trouve à un croisement inéluctable de rencontre de tous les acteurs de la filière. Il est, de ce fait, l'outil d'intervention au sein de la filière au service de la politique nationale de promotion et de développement de la pêche côtière et artisanale.

Créé en 1969, l'ONP a fait l'objet d'une redéfinition de son rôle en 1996. Ce repositionnement stratégique avait pour objectif de recentrer la mission de l'Office autour de son métier de base et accompagner le secteur de la pêche côtière et artisanale dans sa nécessaire restructuration et sa modernisation. Rencontre avec les responsables de l'Office.

Quels sont les rôles de l'Office National des Pêches (ONP)?

Le rôle de l'ONP s'articule autour de deux missions principales :

- Le développement de la pêche côtière et artisanale ;

- L'organisation de la commercialisation des produits de la pêche maritime.

A cet effet, l'ONP est chargé de :

- Mettre en œuvre les programmes de promotion et de modernisation de la flotte de pêche côtière et artisanale ;

- Promouvoir la consommation interne des produits de la pêche maritime ;

- Gérer et organiser les marchés de vente en gros du poisson conformément aux normes garantissant la salubrité et la qualité des produits ;

- Agréer le poisson industriel.

- Nouvelle mission

La stratégie Halieutis a confié à l'ONP en 2009 les nouvelles missions de « Global Operator », afin d'assurer la gestion des espaces portuaires dédiés à la pêche.

Qu'attendiez-vous du rendez-vous Halieutis?

Le salon Halieutis est un événement professionnel de portée internationale avait pour but de rencontrer et échanger avec un grand nombre d'opérateurs nationaux et internationaux du secteur, mieux faire connaître nos activités et nos projets, tisser des relations d'échange et de



partenariat, s'ouvrir davantage sur un environnement caractérisé par la mondialisation des échanges et la qualité des produits

Avez-vous été satisfait du salon?

Absolument, au vu du nombre, du profil et de la variété des visiteurs : du grand public aux ministres étrangers conduisant les délégations de leurs pays respectifs, en passant par les opérateurs privés et publics du secteur, les élus, les associations, les chercheurs, les étudiants... C'est le plus grand rendez-vous régional dédié aux métiers de la pêche maritime, de l'aquaculture et de la valorisation des produits halieutiques.

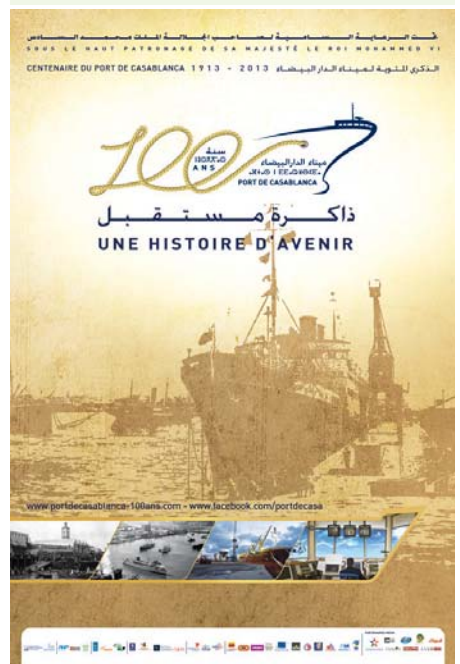
Quelles ont été les principales demandes des visiteurs concernant l'ONP?

Pour la plupart, des demandes d'information sur les projets en cours de réalisation, sur les nouveautés et les projets futurs. Chaque catégorie de visiteurs s'enquiert de ce qui la concerne le plus : informatisation du processus de commercialisation, halles de nouvelle génération, contenants normalisés, villages de pêche, marchés de gros... Certains visiteurs, plus

Le Port de Casablanca, une histoire d'avenir

Nous avons oublié de mentionner un point important lors de notre précédent numéro consacré au port de Casablanca (voir Resagro n°39). En effet, sous le haut patronage de Sa majesté le Roi Mohammed VI, la ville de Casablanca célèbre un événement d'envergure, celui du Centenaire de son port. Un siècle s'est écoulé depuis le lancement de la construction du port de Casablanca dans sa version moderne. Depuis, le port n'a cessé d'évoluer jouant un rôle de premier rang dans le développement de la ville de Casablanca et du Royaume. L'Association pour la Promotion du Port de Casablanca, organisatrice de cet événement, prévoit un programme riche et varié portant sur des expositions, visites et conférences avec pour objectif de faire connaître un patrimoine inestimable aux casablancais et aux marocains.

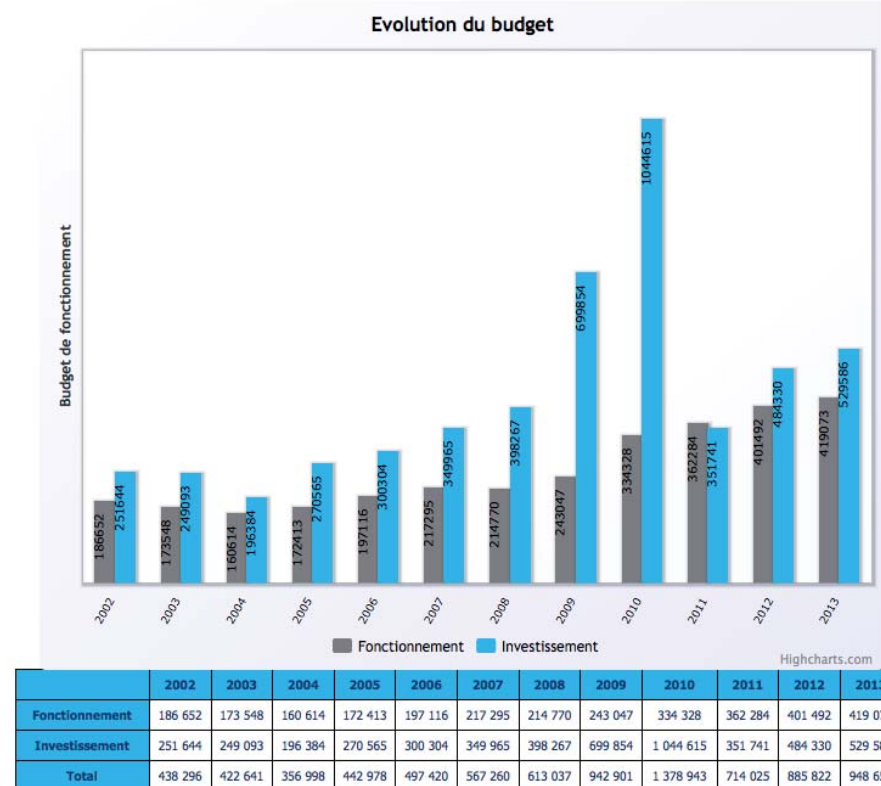
Tout le programme sur portdecasablanca-100ans.com



«Plus de quarante années passées au service de la pêche marocaine, qui, depuis la création de l'Office en 1969, a connu des mutations profondes, une évolution remarquable et une croissance soutenue, pour compter aujourd'hui parmi les secteurs prioritaires de l'économie nationale. L'ONP a su s'adapter à ces mutations pour accompagner activement le développement de ce secteur, en offrant à ses partenaires l'appui et le soutien nécessaires tant sur les plans institutionnel, humain et financier, qu'au niveau de l'organisation et de l'intégration de la filière. Cet accompagnement a été possible grâce à la réorganisation interne que nous avons opérée en profondeur. Un changement que nous avons mené sur trois ans, faisant de l'ONP une entreprise publique résolument engagée dans une démarche de qualité totale, à l'écoute de ses partenaires et au service de la satisfaction de ses clients. Cette importante mutation nous a permis de revoir notre positionnement stratégique et nos modes de fonctionnement pour être justement en mesure d'impulser au secteur de la pêche une nouvelle dynamique de progrès et de développement durable.»

Amina Figuigui, directrice générale

particulièrement le grand public découvrent l'Office ainsi que ses missions et s'interrogent sur l'impact des projets de l'Office sur leur quotidien, son rôle concernant la préservation de la qualité des produits de pêche ainsi que la formation des prix établis à l'occasion de la vente aux enchères publiques.



L'évolution du budget de l'ONP

L'ONP ne reçoit aucune subvention de l'Etat afférente aux budgets de fonctionnement et d'équipement respectivement depuis 1993 et 1995.

Le budget d'investissement s'élève à 529 MDH;

Le budget de fonctionnement est de 419 MDH.

Quels sont les projets à court terme de l'ONP?

Dans le cadre de la mise en œuvre du plan Halieutis, l'ONP en collaboration avec son Ministère de tutelle, lancera plusieurs actions marketing institutionnel dont le principal objectif est d'accroître la notoriété et de valoriser l'image de marque du patrimoine halieutique marocain .visant le renforcement de la notoriété et l'image de marque des produits halieutiques marocains au niveau national et international .

Ainsi, des campagnes marketing

seront lancées dans des écoles pour sensibiliser les consommateurs aux apports nutritionnels des produits halieutiques en général et la sardine en particulier.

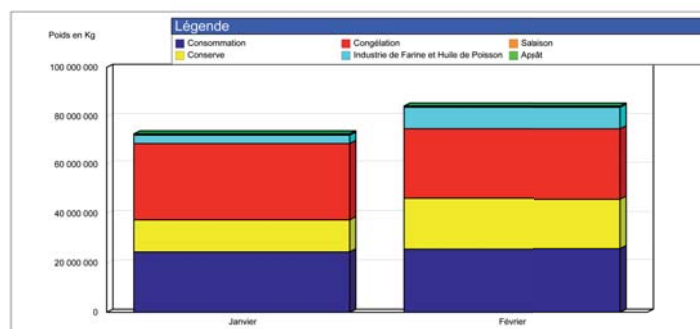
Egalement, des partenariats seront établis avec des médecins en tant que relais de communication et des manifestations, à l'échelle nationale, seront organisées pour la promotion de la consommation des produits de la mer. Le coût global des actions citées est estimé 30 MDH, dont 20 MDH pour l'année 2013.

DESTINATIONS DES DEBARQUEMENTS DES PRODUITS DE LA PECHE COTIERE ET ARTISANALE PAR PRINCIPAUX PORTS LES 2 PREMIERS MOIS ANNEE 2013

	Consommation	Conserve	Congélation	Industrie de Farine et Huile de Poisson	Salaison	Appât
SAFI	2 006	283	0	0	0	0
AGADIR	5 346	1 508	327	0	170	0
SIDI IFNI	459	1 686	11	0	5	3
TAN TAN	1 226	158	777	69	0	0
TARFAYA	69	0	179	0	0	0
LAAYOUNE	6 169	30 028	7 497	12 166	18	818
DAKHLA	15 264	10	9 415	0	0	0
AUTRES	19 500	0	41 944	0	0	0
TOTAL GENERAL	50 039	33 671	60 150	12 235	193	821

Poids en Tonne

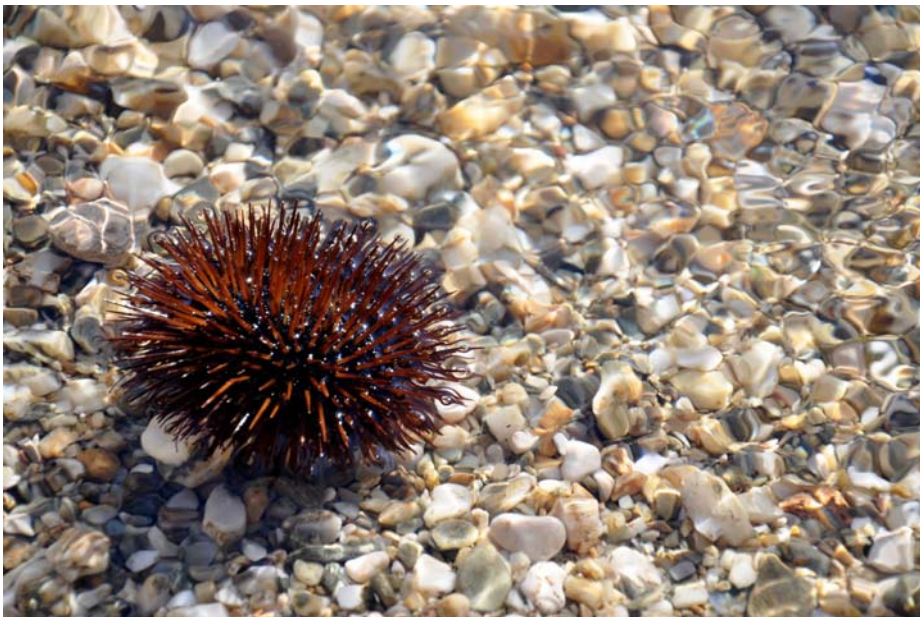
DESTINATION MENSUELLE DES DEBARQUEMENTS DE LA PECHE COTIERE ET ARTISANALE ANNEE 2013



LES OURSINS : CURIEUX HABITANTS DE NOS CÔTES

Les oursins sont parmi les habitants les plus curieux de notre littoral. Ils appartiennent au groupe des échinodermes comme d'autres animaux étranges comme les étoiles de mer, les ophiures, les concombres de mer et les comatules.

L'oursin est un invertébré marin à symétrie radiaire qui appartient, ainsi que ses proches parents les dollars de sable et les spatangues, à l'embranchement des échinodermes et à la classe des échinides. On en connaît environ 900 espèces dans le monde. Les oursins sont couverts d'épines mobiles caractéristiques qui leur servent de protection et de moyen de locomotion. Certaines espèces tropicales ont des épines venimeuses de 30 cm de longueur qui peuvent infliger de douloureuses blessures aux nageurs. La paroi corporelle des oursins est constituée d'un squelette interne qui leur donne une forme caractéristique. Les oursins sont sphériques, les spatangues sont cordiformes et les dollars de sable sont des disques aplatis. La bouche des oursins est située sur la face inférieure, et leur anus sur la face supérieure. Ils sont habituellement pourvus de cinq rangées doubles d'ambulacres autour du corps. Ces ambulacres constituent



leur principal mode de locomotion et d'attachement. La surface de leur corps est aussi couverte de pédicellaires (petits appendices en forme de pince) situés à la base des épines et contenant souvent un sac venimeux muni d'une sorte de crochet hypodermique utilisé pour chasser les prédateurs. On les trouve généralement sur les fonds rocheux où ils se nourrissent d'algues. Dans certains pays, on les récolte pour leurs oeufs que l'on mange comme du caviar.

Selon les régions, la saison de maturité varie du mois de janvier au mois de juin. Les oursins peuvent se récolter soit à marée basse, soit en plongée. Ce sont des animaux fragiles et leur transport

hors de l'eau ne doit pas excéder 24 heures. A sec, le taux de mortalité devient maximum au delà de cette période. L'oursin est très important dans l'écosystème. Il est maintenant une espèce protégée.

Comment ouvrir un oursin ?

Positionner l'oursin dans le bon sens sur l'une de ses deux faces planes.

Si vous êtes droitier le mettre dans la main gauche sur un torchon épais pour ne pas se blesser et poser dessus l'oursin. Prendre un couteau (ou de vrais ciseaux de cuisine) bien tranchant et solide. Perforer et couper circulairement l'oursin, pour obtenir deux coupelles à fond plat.

Comment manger l'oursin ?

L'oursin se consomme soit cru, soit en coulis, pilé ou réduit en purée, pour parfumer des sauces, des soufflés, des oeufs brouillés, fourrer des omelettes, accommoder des poissons ou des fruits de mer, garnir des croûtes etc.





Réglementation pêche au Maroc (articles concernant en particulier les oursins)

Dahir portant loi n° 173255 du 27 chaoual 1393 (23 novembre 1973) formant règlement sur la pêche maritime (B.O. n° 3187) tel que modifié et complété.

Article 8 La pêche des mollusques, oursins et crustacés autres que les homards et les langoustes est libre en tout temps, de jour et de nuit. Des décrets pourront apporter à cette liberté certaines limitations, notamment pour la pêche des moules et des huîtres.

Article 17 Il est interdit de détenir à bord des navires de pêche et d'utiliser pour la capture des produits de la mer toute substance ou appât toxique susceptible soit d'infecter, d'enivrer ou d'empoisonner les poissons, mollusques, oursins ou crustacés, soit d'infecter ou de polluer les eaux.

Article 18 Il est interdit de jeter intentionnellement dans les eaux de la mer toute substance ou appât toxique susceptible soit d'infecter, d'enivrer ou d'empoisonner des poissons, mollusques, oursins ou crustacés, soit d'infecter ou de polluer les eaux.

Article 23 Il est défendu de pêcher ou de faire pêcher, de transporter, d'acheter, de vendre ou de mettre en vente :
6. Les oursins au-dessous de cinq centimètres, piquants non compris.

Article 24 Les pêcheurs doivent immédiatement rejeter à la mer les poissons, mollusques, oursins ou crustacés capturés par eux et qui n'atteignent pas les dimensions fixées par l'article précédent.

Article 33 (Modifié et complété par la loi de finances 1990, n° 2189 promulguée par le Dahir n°189235, 1er jourmada II 1401 (30 décembre 1989), art. 14 bis).

Est puni d'un emprisonnement de 3 mois à 1 an et d'une amende de 5.000 à 1.000.000 de Dirhams ou de l'une de ces deux peines seulement :

1° Quiconque aura pêché ou tenté de pêcher ou de faire pêcher des poissons, mollusques, oursins ou crustacés, autres que ceux spécifiés sur la licence de pêche ;

4° Quiconque aura pêché, fait pêcher, conservé, transporté, acheté ou vendu des poissons, mollusques, oursins ou crustacés, dont les dimensions n'atteignent pas la taille minimum ou le moule réglementaire.

le littoral du Maroc, ce qui nécessite une intervention urgente de toutes les parties concernées. L'exploitations irresponsable des ressources halieutiques, la pollution, l'urbanisation galopante et anarchique mettent sérieusement en péril le stock des oursins. Plus grave encore, ces dernières années, les pêcheurs d'oursins utilisent les mêmes procédés que ceux qui récoltent le fucus (rbiaa) c'est à dire: bateau + moteur à air + filet, ainsi ils peuvent rester longtemps au fond de la mer et récolter un grand nombre d'oursins, sans se soucier de leurs tailles, ni du repos biologique, ni du nombre à récolter par jour, puisqu'il n'existe aucune loi ni contrôle.

Cette ruée vers les oursins est due à la forte demande de ses gonades qui sont vendus à 400 dhs le kilo. Sachant qu'un oursin contient 0,01gr de gonades (appelé les œufs par nos pêcheurs), combien d'oursins doit-on tuer pour en avoir un kilo, une vraie hécatombe!

Au moment où j'écris ces quelques lignes, le massacre du pouce-pied continu de façon catastrophique. Non seulement on le récolte sans prendre en considération, la taille tolérée ni la période du repos biologique, mais cette fois ci, on casse la roche sur laquelle il est enraciné, prétextant qu'il survivra plusieurs semaines avant d'arriver chez les commanditaires.»

Retrouvez toutes les informations pêche sur les sites pecheaumaroc.ma & jpc.ma



CALENDRIER DES SALONS



MEDFEL 2013

Salon international d'affaires de la filière
Fruits & Légumes de l'Euro méditerranée
Perpignan (France)
du 22 au 24 avril 2013
+33 (0)1 41 86 41 86
+33 (0)1 41 86 49 82
<http://www.medfel.com/>
information@medfel.com



SIAL CHINA '2013

Salon international de l'alimentation, des
boissons, vins et spiritueux
Shanghai (Chine)
du 07 au 09 mai 2013
+33 (0)1 49 68 51 00
+33 (0)1 47 31 37 75
<http://www.sialchina.com/>
info@comexpodium-sh.com



TUTTOFOOD 2013

Salon professionnel de l'industrie agro-
alimentaire
Milan (Italie)
du 12 au 22 mai 2013
+39 (02) 4997 1
+39 (02) 49977963
<http://www.tuttofood.it/en>
info@tuttofood.it



SAUDI FOOD, HOTEL & HOSPI- TALITY ARABIA 2013

Salon international en Arabie Saoudite
de l'alimentation, des équipements pour
hôtels, fournitures et services.
Jeddah (Arabie Saoudite)
du 19 au 22 mai 2013
+44 (0)20 7223 3431
+44 (0)20 7228 4229
<http://www.fhp-arabia.com/>
info@acexpos.com

Retrouvez l'ensemble des salons sur resagro.com



Ministère de l'Intérieur
Direction des Régies
et des Services Concédés



Ministère de l'Energie,
des Mines, de l'Eau
et de l'Environnement



Ministère de l'Agriculture,
et de la Pêche Maritime



Ministère de la Santé



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

l'eau expo & Forum 2013



SALON INTERNATIONAL DE L'EAU

ENVIRONNEMENT - TECHNOLOGIE - SANTE - IRRIGATION

22 - 25 Mai 2013

Parc des Expositions,
Route d'El Jadida, Casablanca - Maroc

www.eauexpo.com



Partenaire Officiel

ONEE

Partenaire Sponsor

Schneider
Electric

Partenaire Evénement



Partenaires Médias



Partenaire Information



Certifiée ISO 9001 : 2008 Tél. : +212 5 22 24 17 96/98 - E-mail : medcom@medcomevent.ma

SIAM 2013 : UN ÉVÉNEMENT RÉFÉRENCE

La 8ème édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc, qui se tiendra du 24 au 28 avril à Meknès, devrait confirmer son positionnement de 1er salon professionnel du Royaume. Après 7 ans de forte croissance, ce rendez-vous se démarque sur la scène nationale et internationale.

Hissé au numéro 1 africain, le SIAM est une formidable vitrine pour les professionnels agricoles qui peuvent pendant 5 jours, s'informer, se former, rencontrer des experts et partenaires clés et s'enrichir de pratiques innovantes pertinentes, porteuses et fructueuses.

L'économie marocaine reste fortement marquée par l'activité agricole, aussi bien pour la production que pour la commercialisation. La valeur ajoutée de l'agriculture marocaine représente 12% environ du PIB dans une proportion respective d'1/3, 2/3, pour l'élevage et les productions végétales. Le thème de cette année, « Le Commerce Agricole » est en adéquation avec l'objectif Maroc Plan Vert qui vise à mettre en place

Cette année, la Belgique sera l'invitée d'honneur, après la France en 2011 et le Canada en 2012. Il est à noter que 42 pays ont participé à l'édition précédente et notamment l'Algérie, la France, l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne, mais aussi l'Argentine, les Etats-Unis...

une agriculture plurisectorielle et à développer de façon durable, aussi bien l'agriculture déjà ancrée dans le marché international que les spéculations agricoles d'intérêt national, régional, voire même local.

Le SIAM souhaite ainsi apparaître comme un émetteur de solutions, via le thème de cette année, pour réfléchir, se concerter et décider.

SIAM - du 24 au 28 avril - Bassin de l'Agdal : Sahrij Souani Ville Ancienne - Meknès

Superficie globale : 100 000 m² -
superficie aménagée en stands : 70 000 m²

Ouverture du salon : Mercredi 24 avril
après inauguration officielle

Journées réservées aux professionnels
Mercredi 24 avril après inauguration officielle et jeudi 25 avril de 9h à 18h.

Journées pour les professionnels et le grand public : 26, 27 et 28 avril
de 9h à 18h.

Remise des trophées :
Le dimanche 28 avril

8^{ème}
Edition

Commissariat Général
SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE AU MAROC
Vue d'ensemble
Edition 2013



Les différents pôles.

Le succès du SIAM est en grande partie lié à ses différents pôles qui regroupent l'ensemble du secteur agricole et permettent à chaque visiteur de découvrir un intérêt particulier et une solution en rapport à son activité.

- Pôle Sponsors et Institutionnels :

Cet espace est dédié aux institutions publiques et privées qui s'impliquent dans l'agriculture du pays et soutiennent le SIAM.

- Pôle International : Il rassemble toutes les entreprises étrangères évoluant dans le secteur de l'Agriculture ou de l'Agroalimentaire, les organismes internationaux et les ONG.

- Pôle Produits : Il rassemble toutes les PME et grandes entreprises agricoles ou agroalimentaires du Maroc proposant des produits bruts tels que les fruits et légumes, ou des produits transformés.

- Pôle Agro-fourniture : Ce Pôle concerne les secteurs liés aux intrants et petits équipements en production végétale.

- Pôle Nature et Vie : Il rassemble les loisirs plein air tels que la pêche et la chasse, le jardinage, les espaces verts, les forêts mais aussi l'éco-habitat et les activités environnementales.

- Pôle Produits du terroir : Le Pôle Produits du terroir est une partie créée lors de la 4ème édition, dédiée aux coopératives et associations du Maroc pour la promotion des produits agricoles artisanaux et régionaux.

- Pôle Elevage : Le Pôle Elevage contient les animaux du Salon représentatifs de l'élevage marocain, ainsi que toutes les activités vétérinaires s'y rapportant. Très dynamique, ce pôle propose un Concours Elevage, animation phare du SIAM.

- Pôle Machinisme : Le Pôle Machinisme est dédié au gros matériel agricole, aux équipements de l'exploitation agricole.

UBIFRANCE nous dévoile le Pavillon France

Cette année, plus que jamais, le Pavillon France brillera par son importante présence. Et c'est UBIFRANCE qui en a la charge. Rencontre avec les responsables d'UBIFRANCE

Quelles sont les activités d'UBIFRANCE?

UBIFRANCE, l'Agence pour le développement international des entreprises, est un réseau de femmes et d'hommes multiculturels en France et dans le monde, dédiés à l'accompagnement des entreprises françaises dans leur démarche à l'exportation et à l'implantation sur les marchés étrangers. 6 Directions Interrégionales, détectent, mobilisent et orientent localement les entreprises à fort potentiel pour l'exportation, en partenariat avec les Chambres de Commerce et d'Industrie (CCI).

UBIFRANCE, dispose désormais de 80 bureaux présents dans 60 pays. Ils forment le réseau mondial d'UBIFRANCE, soit près de 1400 collaborateurs, en France et à l'étranger, dédiés à l'accompagnement des entreprises françaises dans leur développement à l'export (secteurs : Technologies - Innovation - Services - Mode - Habitat - Santé - Agroalimentaire - Infrastructures - Transport - Industrie).



Nous sommes un Établissement Public Industriel et Commercial placé sous la tutelle du ministre de l'économie et des finances, du ministre en charge du commerce extérieur et de la direction générale du Trésor. Je vous invite à consulter notre site www.ubifrance.fr pour plus d'informations.

Pourquoi avoir souhaité participer au SIAM 2013?

8ème édition de ce salon de grande ampleur et aux ambitions affichées, c'est le premier salon du secteur en Afrique, rendez-vous incontournable de l'agriculture. Le Pavillon France



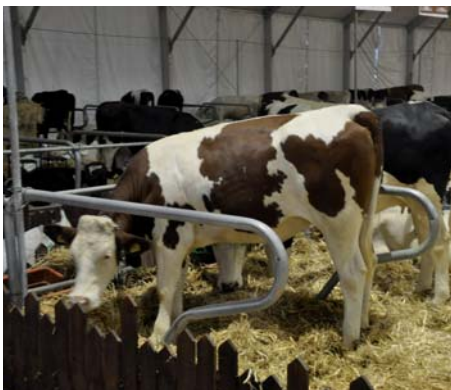
est organisé pour la 5ème année consécutive par UBIFRANCE sur ce salon « vitrine de l'agriculture marocaine », porteur de nombreuses opportunités pour les sociétés françaises. Nous avons chaque année de nombreuses

L'inauguration par Sa Majesté le Roi Mohammed VI, ainsi que de Son Altesse Royale le Prince Moulay Rachid lors des éditions précédentes affirme la volonté Royale de consolider le secteur agricole, maillon essentiel de l'économie marocaine, ainsi que Sa volonté de développer les zones rurales.



Chacune des 16 Régions du Royaume du Maroc est représentée au SIAM, déclinant toutes les thématiques relatives à l'agriculture de sa zone géographique : particularités géo climatiques, produits du terroir, agrotourisme, politique agricole.

Oued-Eddahab-Lagouira
Chaouia-Ouadigha
Marrakech-Tensift-Al Haouz Oriental
Grand Casablanca
Rabat-Salé-Zemmour-Zaër
Doukkala-Abda
Meknès-Tafilalet
Fès-Boulemane
Taza-Taounate-Al Hoceima
Tanger-Tétouan
Souss-Massa-Draa
Guelmim-Esmara
Gharb-Cherarda-Beni Hsan
Laayoune-Boujdour-Sakia El Hamra
Tadla-Azilal



demandes d'entreprises françaises souhaitant participer à ce salon, nous nous devons d'être présent pour les accompagner.

Quel est votre rôle au sein du salon?

Une participation française importante: premier pavillon national en termes de surface (plus de 500 m²). Le Pavillon France offre une meilleure visibilité du savoir-faire français au sein du

salon, à des emplacements clé, avec la possibilité d'une présence sur le pôle International, et/ou sur le pôle Élevage. En exposant sur le Pavillon France, les sociétés rejoignent un groupement de stands accueillant des entreprises françaises réunies sous une bannière « France » permettant d'accroître leur visibilité et de bénéficier de prestations subventionnées, en plus de bénéficier de nos outils de communication (Communiqué de presse, catalogue France, encarts publicitaire, etc.). Nous organisons également avec la CFCIM et le service économique de l'Ambassade de France à Rabat, un cocktail et une journée France pendant le salon.

Qu'attendez-vous d'un tel évènement?

De fructueux contacts avec les professionnels marocains !

Tous les renseignements et coordonnées sur ubifrance.fr

Bulletin d'abonnement

A compléter et envoyer, accompagné du règlement par chèque ou de la copie du virement bancaire, sous enveloppe affranchie à :
COMPAD – BP 20 028 Hay Essalam – CP 20203 Casablanca – MAROC

1 abonnement d'un an :

- 11 numéros RESAGRO Magazine
- + 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine
- + Code accès abonné www.resagro.com

USA & Canada : 120 \$
Europe : 90 €
Maroc : 250 DH

2 abonnements d'un an :

- 11 numéros RESAGRO Magazine
- + 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine
- + Code accès abonné www.resagro.com

USA & Canada : 180 \$
Europe : 135 €
Maroc : 375 DH

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

1^{er} abonnement :

Société : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Fonction : _____
E-mail : _____ @ _____
Adresse complète : _____

Code postal : _____ Ville : _____
Pays : _____

2^{ème} 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



MÉTIER DE BOUCHE

PRÉSENTATION DU MAGASIN DU FUTUR

En collaboration avec l'Association Française des Métiers de Bouche et l'Espace Numérique Entreprises

Comment faciliter les commandes des clients quand votre magasin est fermé ?

Comment réduire le temps d'attente de votre clientèle ?

Comment promouvoir votre savoir faire et vos produits ?

Le magasin du futur devrait être capable de répondre à toutes ces questions.

Servir des clients pressés

Pour faire face à une clientèle toujours plus pressée, il faut mettre en place des solutions adaptées et notamment réduire le temps d'attente aux caisses avec des paiements sans contact ou des tables interactives permettant de passer des commandes. Il est important également de proposer des services 24/24, 7/7 en valorisant l'offre et en offrant la possibilité de passer des commandes via une vitrine interactive.

Valoriser vos produits et vos savoir faire

Pour vendre, il faut allécher le chaland et lui proposer des produits en phase avec les attentes actuelles, en mettant en avant le savoir-faire engagé. Ainsi, il faut offrir une information à valeur ajoutée sur vos produits (y compris sur leur traçabilité) grâce à du mobilier connecté ou des étiquettes intelligentes. Vous pouvez aussi développer les relations avec vos clients grâce à des enquêtes de satisfaction sur des supports mobiles ou améliorer la gestion des cartes de fidélité, promouvoir votre savoir faire et vos produits pendant les temps d'attente en boutique avec des écrans interactifs et enfin offrir des produits personnalisés grâce à des technologies interactives.

Encore trop peu d'entreprises des Métiers de Bouche utilisent le numérique à ce jour comme moyen de développement de l'entreprise.

L'observatoire de la petite entreprise de la FCGA révélait en février 2011 :

- Seulement 43% des entrepreneurs questionnés affirment utiliser régulièrement leur messagerie



électronique

- 46,9 % des commerçants de détail alimentaires naviguent régulièrement sur la Toile contre 80% des commerçants du secteur Culture et Loisirs et 74,5% des artisans de l'automobile

Une enquête menée par EBP et Opinion Way démontrait par ailleurs en octobre 2011 :

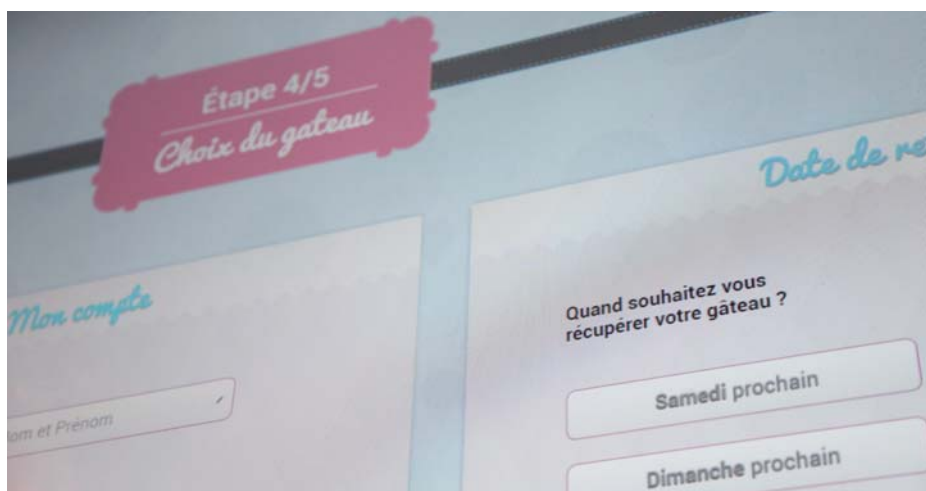
- 87% des TPE françaises questionnées disposent d'un accès Internet
- 33% d'entre elles sont présentes sur le web via un site, un blog. Seules 10% sont représentées sur les réseaux sociaux
- 21% des TPE (très petites entreprises) interrogées ne possèdent pas d'ordinateur.

Le numérique et la communication, avenir des métiers dits traditionnels.

L'adoption par les entreprises des nouvelles technologies est pourtant un

facteur stimulant de leur innovation et de leur compétitivité dans un contexte sans cesse mouvant. L'usage du numérique induit des gains de productivité et de rentabilité pour toutes les entreprises quelque soit leur





coeur de métier. Pour un euro investi dans les TIC, il est constaté deux euros de marge opérationnelle (Source : cabinet McKinsey&Compagny, mars 2011). Une corrélation est observée entre l'intensité de l'usage des outils de l'Internet par les entreprises avec leur dynamique de croissance.

L'appropriation des pratiques nouvelles permises par les outils numériques peut en outre leur permettre de répondre aux enjeux de leur secteur et aux nouvelles attentes de leurs clients.

Mieux communiquer auprès des clients

Aujourd'hui, le grand public bénéficie d'une offre commerciale importante, avec pour conséquence une modification des habitudes alimentaires, la confusion entre les signes de qualité de type AOC et le marketing nutritionnel. En parallèle, le grand public a accès à

une grande masse d'information sur les produits alimentaires, les méthodes de fabrication des industriels de l'agro alimentaire, l'utilisation de conservateurs, produits chimiques, exhausteurs de goût, les OGM, etc..., ce qui accroît son besoin de réassurance sur son alimentation. Aussi, les attentes prioritaires des consommateurs portent sur la qualité de l'information donnée. Les artisans de l'alimentaire, de part leur rôle de proximité et de lien social, peuvent se différencier des autres moyens de distribution en intégrant ces attentes de qualité et de développement durable, en valorisant les terroirs et les territoires tout en maîtrisant les coûts pour être accessible à un large public.

Développer de nouveaux modes d'achat

L'ensemble de la population intègre Internet de plus en plus fréquemment avant un achat aujourd'hui, y compris les seniors qui disposent de temps libre pour aller visiter les différents sites. Ce réflexe est facilité par le succès important des Smartphones et des téléphones avec un accès internet. (Source : étude eBay-OpinionWay - octobre 2012).

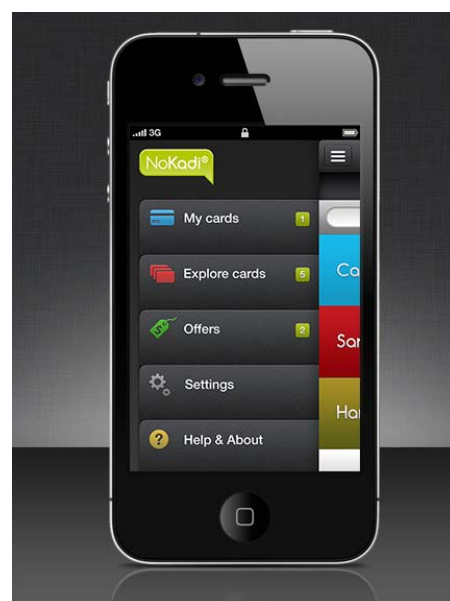
Les achats en ligne répondent de plus aux besoins de mobilité et de disponibilité des clients. La flexibilité des horaires et la livraison des produits sont appréciés aussi bien par les personnes malades ou handicapées que par les cadres débordés ou les mères d'enfants en bas âge. Si la communication par Internet se développe dans les TPE françaises, le développement des sites de ventes



en ligne doit être encore confirmé.

Pour favoriser de nouveaux usages adaptés aux professionnels des métiers de bouche.

L'intégration des TIC doit permettre aux TPE de l'alimentaire d'améliorer leur organisation, leur productivité et leur rentabilité en utilisant des progiciels et des outils adaptés à ces entreprises. En intégrant des technologies dans leurs boutiques de demain, elles vont favoriser l'émergence de nouveaux usages : achat en ligne via des vitrines interactives, personnalisation de produits lors des précommandes, intégration de supports tactiles et mobiles pour réduire les temps d'attente, développement des ventes additionnelles grâce à des étagères connectées, paiement sans contact.



DE NOUVEAUX AMÉNAGEMENTS POUR VOTRE TERRASSE

L'arrivée de la belle saison donne des envies d'aménagements extérieurs. Pour vos clients, rien de mieux qu'une belle terrasse. De nouveaux aménagements et solutions sont disponibles... Praticité, originalité, design, ...

Voici quelques conseils pour vous guider dans votre choix

Pour le mobilier

La résine tressée, ce matériau révolutionnaire a fait son entrée dans presque toutes les gammes de salons de jardin, fauteuils, canapés, poufs mais aussi transat en tout genre. Style épuré, design contemporain ou traditionnel, la résine tressée s'adapte à tous les genres et offre une multitude de choix. Découvrons ensemble les avantages de la résine tressée.

Les caractéristiques du mobilier en résine tressée

La résine tressée a l'aspect des fibres naturelles mais il s'agit d'un matériau synthétique de dernière génération.

Contrairement au bois ou PVC, la résine tressée offre en effet une résistance optimale aux années et aux intempéries.

Même sous l'attaque de l'humidité, de la pluie, du vent, du sel, du chlore, des mousses et autres parasites ou champignons en tout genre, la résine tressée de qualité ne fléchit pas, ne change pas de couleur sous les rayons du soleil et ne s'altère pas.

Les fibres synthétiques sont légères permettant de réaliser un mobilier léger et donc facilement modulable au gré des envies.

Agréables au toucher, les mobiliers en résine tressée sont lisses et doux et le restent longtemps.

Aucun nettoyage ou produit particulier n'est requis. La résine tressée se nettoie simplement à l'eau additionné

d'un savon liquide (type liquide vaisselle) pour ôter l'accumulation de poussière ou les dépôts gras dû à la pollution notamment.

Les pergolas bioclimatiques Biossun plébiscitées par les hôteliers-restaurateurs !



Les professionnels des Cafés, Hôtels et Restaurants constituent désormais une part significative de la clientèle de Biossun. Désaisonnaliser la terrasse, augmenter l'espace de réception en garantissant un retour rapide sur investissement, disposer d'un « espace fumeur » confortable... Quels que soient le contexte et la problématique de départ, avec les pergolas bioclimatiques Biossun,



les professionnels disposent d'une surface d'exploitation complémentaire leur permettant d'accroître leur chiffre d'affaires.

Les atouts

Des lames mobiles et motorisées, encastrées dans un cadre profilé, pouvant s'orienter à 176° pour suivre pleinement l'orientation du soleil.

En cas de pluie la fermeture des lames obéit à une station météo intégrée.

Les lames peuvent également être pilotées manuellement grâce à la télécommande.

Une solution étanche aux précipitations et résistante au vent jusqu'à 160km/h. Un système d'évacuation totalement intégré permettant la récupération des eaux de pluie.



Une protection de votre mobilier extérieur en cas de pluie.

Une structure se nettoyant très facilement à l'eau claire. Les lames pivotant à 176°, il n'est pas nécessaire de monter sur la structure pour les nettoyer. Le nettoyage se fait par dessous.

Un panel de 400 teintes et finitions en version standard.

Climatisation naturelle sans effets de serre et régulation de la température intérieure.

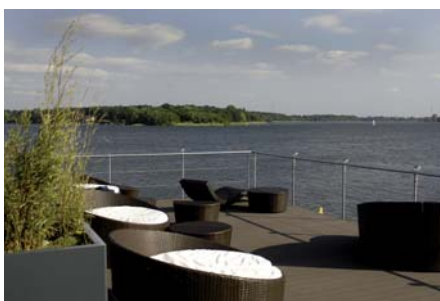
Des pergolas qui s'adaptent à tous les styles d'habitation.

Chez H2O piscines : 05 24 37 38 21

Twinson : des applications extérieures illimitées



Twinson peut être utilisé dans un grand nombre d'applications de recouvrement de sols extérieurs (O-Terrace & O-Terrace+) et de revêtement mural (O-Face). Twinson confère un aspect naturel et élégant à O-Terrace & O-Terrace+, la solution de recouvrement de sol de Deceuninck pour les profilés de support, les patios, les allées de jardin ou les bordures de piscine. La résistance, l'élégance et



les exigences minimales d'entretien du matériau Twinson sont également idéales pour O-Face, la solution de revêtement mural de Deceuninck.

Qu'est ce que Twinson ?

Twinson par Deceuninck est un matériau de base simple et unique alliant l'apparence naturelle et la chaleur du bois à la facilité d'entretien et la durabilité du PVC. Lors du processus de production, les fibres de bois et de PVC sont mélangées en une pâte consistante qui est extrudée dans la forme souhaitée. Twinson est disponible dans des coloris naturels sans changement de couleurs au fil du temps. Il est 100% recyclable et respectueux de l'environnement puisqu'il est une alternative au bois tropical.

Quels sont les atouts majeurs de Twinson ?



Twinson combine les avantages du bois et du PVC dans un matériau de base simple. Il allie l'apparence naturelle et la chaleur du bois à la durabilité et la facilité d'entretien du PVC. Il ne se fend pas, ne fait pas d'écharde et il est résistant à l'eau et aux insectes. Il est facile à couper et à installer, grâce, en partie, à un système d'assemblage invisible.

Distribué en exclusivité chez
Deutsch Confort : 0522 944 061

Douche Moorea Bois exotique d'Alpina Garden



Idéale au bord de votre piscine, cette magnifique douche de jardin arbore un sobre et élégant en bois exotique (Kapur). Utile et décorative elle donnera aux abords de votre piscine une touche esthétique unique.

- Matériau : bois exotique (Kapur)
- Douchette et pommeau de douche grand diamètre
- Brumisateurs à jet horizontal
- Raccordement très facile
- Dimensions : 200 x 75 cm

Abri de spa Maïa

Cette demi-rotonde en inox d'une largeur unique de 5 mètres s'intègre parfaitement à un élément angulaire traditionnel. Sans rail au sol et muni de roulements autoportants, c'est un abri facile à plier. Il est équipé d'un système d'autoguidage «antiblocage» qui assure un déplacement souple et linéaire de toutes les portes coulissantes. Il est possible d'ajouter deux demi-rotondes, pour réaliser un abri de spa totalement rond avec une vue panoramique à 360° sur le jardin.

Réalisation : SOKOOL



LES SACHETS STAND-UP

UN PACKAGING IDÉAL POUR LE SECTEUR SNACKS

Les produits "snacks" (amuse-gueules, biscuits, fruits secs, boissons, sauces, etc.) sont les produits les plus populaires dans les supermarchés et ils ont, de plus, un volume tangible de ventes. Ils sont placés stratégiquement pour favoriser leur acquisition et il n'est pas rare que les firmes fabricantes fassent des actions de marketing pour les promouvoir dans le point de vente, leur achat étant souvent effectué par impulsion.



Dans ce type de produits, le film utilisé et son illustration attractive sont très importants pour attirer l'attention du consommateur. L'emballage type stand-up s'impose de plus en plus dans le secteur snacks pour le charme

de sa forme qui lui permet de revêtir différentes silhouettes et designs. La stabilité du sachet et son contour supérieur plat font que l'emmagasiner dans le garde-manger du client est plus facile. C'est la raison pour laquelle les consommateurs optent de plus en plus pour l'acquisition de marques de snacks avec ce type de packaging.

Pour la sécurité et la conservation de ces produits en conditions optimales il est nécessaire de réaliser le remplissage avec un équipement qui dispose d'un système de dosage approprié, ainsi le système de conditionnement offrira une qualité et une conservation maximales sans modifier le goût et la

texture du produit

Tout d'abord, le dosage de ce type de produits se fait avec une peseuse multi-têtes pour la précision du mélange idéal et pour obtenir le poids exact. Ensuite des injections de gaz se font pour





aider à l'ouverture du sachet lorsque le produit est introduit. En même temps il se produit une injection d'azote dans l'intérieur du sachet pour évacuer l'oxygène résiduel.

Avant le scellage et fermeture du sachet un travail s'effectue sur la zone d'étirage où l'on pratique une injection additionnelle de gaz pour garder un minimum d'oxygène résiduel et ainsi permettre au produit de garder toutes ses propriétés.

Le type de film idéal à utiliser dans le conditionnement de snacks est le multicouche avec épaisseur appropriée. Par exemple, dans le cas d'un petit sachet pour biscuits salés, il est recommandé que l'épaisseur totale du film des deux couches ne soit pas inférieure à 60 microns, comme le PET12/PE50, mais il est déconseillé d'utiliser un grammage trop élevé qui ferait grimper le coût du matériel

d'emballage, et également augmenter la température et la pression pour le fonctionnement de la machine.

Si le sachet est plus volumineux, il est prévisible que son contenu se consommera en plusieurs fois, il est donc préférable de disposer d'un système de fermeture zippée pour garder au maximum les propriétés du produit une fois le sachet ouvert. Dans ce cas il est conseillé d'augmenter l'épaisseur du film, spécialement le PE (polyéthylène), en maintenant le même grammage de la couche extérieure de PET (polyester). Dans le cas où le poids à conditionner est important, on peut combiner la composition du film de PET12/PE70 à PET12/PE100 selon le type de produit. On peut utiliser aussi l'aluminium (AL) avec une épaisseur de 9 microns pour obtenir un film de trois couches. Quelque fois, pour réaliser des économies, on peut remplacer l'aluminium par une couche de matériel métallique formée par des particules situées entre la couche extérieure (PET) et la couche intérieure (PE).

Les snacks,

normalement, contiennent beaucoup de sel. Dans ce cas il est conseillé d'utiliser des matériaux inoxydables comme l'AISI 316, le titane ou des matériaux plastiques qui résistent à la salinité. Cela protège à la fois le produit et les machines.

Les machines de remplissage, entièrement contrôlées par servo-systèmes et utilisant des programmes de gestion, permettent un meilleur contrôle des différentes étapes de la production.

L'autonomie des différentes phases permet d'augmenter le temps de scellage, la pression ou le temps de remplissage en modifiant le design des cames électroniques, obtenant ainsi une meilleure garantie dans la formation de l'emballage et un remplissage simple, le tout donnant comme résultat une meilleure qualité du produit.

Remerciements à Carles Rodríguez
Product Specialist
Bossar Packaging SA



A . PSV DIFFUSION

ar
Racking

SOLUTIONS GLOBALES POUR ENTREPÔTS INDUSTRIELS

Logismed
07-08-09 Mai 2013

Nous vous attendons au **STAND 1N-2N HALL 1**
Centre de conférences et d'exposition, Casablanca

+212 522 981 922

www.apsv.ma www.ar-storage.com

LE TOFU : UTILISATIONS ET BIENFAITS

Fanny Poun

Le tofu est un caillé frais de jus de soja, dont la richesse en protéines et en acides aminés essentiels est comparable à celle des produits carnés. C'est une base neutre qui se prête à de nombreuses préparations, salées ou sucrées.

Apparu en Chine il y a plus de 2000 ans, pendant le règne de la dynastie Han en Chine antique, le tofu est une sorte de « fromage de soja », obtenu en ajoutant un coagulant naturel, puis en caillant et pressant l'ensemble, c'est donc une pâte faite à base de graines de soja jaune, d'eau et d'un coagulant. Étymologiquement, TO signifie « fève » et FU « prendre en masse ».

Côté goût, le tofu est neutre et absorbe les arômes des ingrédients avec lesquels il est cuisiné. Voilà pourquoi le tofu vous offre une multitude de possibilités de plats, de l'entrée au dessert.

On peut le préparer sous diverses formes : en dés dans des salades (mariné dans du vinaigre balsamique par exemple), poêlé, en tranches, émietté, ou mixé pour avoir une texture onctueuse pour des sauces ou des mousses.

Il existe de nombreuses variétés de tofu. Les deux principales sont : le tofu soyeux (celui qu'on le trouve dans la soupe miso servi



dans les restaurants japonais). Ce tofu est originaire du Japon et est principalement consommé dans les soupes. Il est plus moelleux et a une texture crémeuse ; il doit être manipulé avec délicatesse car il s'émiette facilement. On en fait souvent des steaks de tofu ou des desserts.

Le tofu moelleux est originaire de Chine. Il est plus ferme que le tofu soyeux et particulièrement adapté à la cuisine. Il peut être frit ou revenu à la poêle. Le tofu ferme est généralement

graveleux et solide. On l'utilise le plus souvent pour les plats sautés.

Vous pouvez faire mariner votre tofu avec différentes épices selon vos préférences. Par exemple, si vous faites frire le tofu, vous pouvez le faire mariner avec du gingembre, de l'ail, de la sauce soja, de l'huile de sésame et un mélange de cinq épices (ou des cinq parfums). Si vous êtes un grand amateur de cuisine indienne, vous pouvez utiliser du gingembre, de l'ail, du curry, du cumin, du fenugrec etc.... Pour une recette italienne, utilisez de l'origan, de l'ail, de l'huile d'olive, du basilic, etc.... Laissez mariner le tofu au réfrigérateur entre une heure et deux jours (selon le résultat que vous escomptez). Pour faire mariner le tofu, utilisez éventuellement un sac de congélation : mettez le tofu et la marinade dans le sac, laissez le sac légèrement entrouvert sur un côté et pressez-le afin d'évacuer l'air qu'il contient et afin que le tofu absorbe bien la marinade.



Tofu nature Soy

Utilisations : en remplacement de la viande dans des préparations salées (lasagnes, quiches, farces...) mais également sucrées (gâteaux, tartes...).

Conditionnement : 2,3 kg (tofu nature) et 2 kg (tofu fumé).

Le tofu a de nombreux avantages sur la santé.

- C'est une source riche en protéines de haute qualité. 100 grammes de tofu contiennent environ 6 à 10 grammes de protéines en fonction du type de tofu (tofu ferme étant riche en protéines par rapport à tofu soyeux).

- Il favorise la production d'énergie: Le tofu est une très bonne source de fer, fournissant 30% de la valeur quotidienne recommandée de fer dans seulement 100 grammes



- Il est riche source de calcium: Il peut être utile pour combattre la maladie osseuse chez les femmes ménopausées.

- Il aide à la perte de poids: Le tofu est riche en protéine qui satisfait la faim du corps pendant une longue période de temps. De plus, il est faible en calories (environ 80 calories par 100 grammes).

- Le tofu est une source de protéines qui a une faible teneur en acides gras saturés et surtout, il ne contient pas

Si vous voulez obtenir une texture plus solide, plus proche de la consistance de la viande, congélez votre tofu toute une nuit. Choisissez un tofu ferme emballé avec son propre jus et placez-le, emballage fermé, dans le freezer ou le congélateur. Décongelez-le le lendemain et cuisinez-le.

POUR PRODUIRE 1 KG DE PROTÉINES

TOFU
COMPARÉ À
LA VIANDE DE
BOEUF

5x

moins
d'eau

15x

moins de
surface agricole

10x

moins
d'émission de CO2



de cholestérol.

Une des étapes de préparation

- Achetez votre tofu. Plus le tofu sera frais, meilleur il sera.

- Pressez votre tofu pour l'assécher.

- Faites cuire votre tofu. Vous pouvez le faire sauter à la poêle, le frire, le faire cuire au four, au grill ou encore à la vapeur. Les possibilités sont presque illimitées !

- Coupez le tofu en dés ou en tranches.

- Préparez une sauce pour relever le goût léger et subtil du tofu. Vous pouvez opter pour une sauce traditionnelle asiatique : mélangez de la sauce soja à de l'huile de sésame. Ajoutez un peu d'ail finement haché.

Un aliment à combiner à d'autres aliments protéinés

La protéine du tofu est incomplète. Aussi, pour équilibrer un repas à base de

tofu afin de conserver ou d'augmenter sa masse musculaire, dans le cadre d'un programme d'entraînement en musculation par exemple, il faut choisir des recettes qui le combinent à d'autres aliments protéinés comme les produits céréaliers (pain, riz, pâtes alimentaires), les noix et les graines, les produits laitiers ou une petite quantité de viande.



LE WHISKY : UNE HISTOIRE DE PASSION

Claude Vieillard

Le whisky est le spiritueux le plus consommé au monde. Et comme tout breuvage d'exception, il ne se conçoit pas au hasard. Découverte...

Le whisky est une eau-de-vie obtenue par la distillation d'une ou de plusieurs céréales et vieillie en fût de chêne, alors que le cognac et l'armagnac sont obtenus à partir de raisins, le calvados à base de pommes (et de poires), et le rhum à base de canne à sucre. Néanmoins, on ne peut distiller directement des céréales, des fruits ou la canne à sucre dans un alambic. Il faut avant cela extraire puis transformer les sucres contenus dans les grains de céréale ou dans les fruits en alcool à l'aide de levures : la fermentation est en effet le pivot de ce processus complexe.

Les ingrédients du whisky sont en apparence simples : des céréales, de l'eau et de la levure, le tout passant dans différentes cuves et filtres puis dans des alambics avant de vieillir dans des fûts de chêne. Mais chaque ingrédient, chaque étape et chaque outil revêtent une importance considérable dans la création des arômes et de la texture du whisky.

Lorsque l'alcool sort de l'alambic, ce n'est pas encore du whisky. On va lui ajouter des parfums et des colorants qui sont nécessaires à ce stade là. Contrairement au gin ou à la vodka



par exemple, le whisky doit passer de longues années en fûts de chêne dans l'obscurité, à se nourrir de l'air ambiant et à mûrir. La qualité du fût joue un grand rôle et tout whisky écossais ou irlandais doit vieillir au moins trois ans en fût. Mais cette obligation n'est qu'un strict minimum. La plupart des blends vieillissent jusqu'à 30 ans pour les meilleurs, mais la majorité est souvent embouteillée entre 8 et 12 ans.

À la fin de sa période de maturation, le whisky titre encore généralement

60° (l'alcool diminue d'environ 1° par an, mais cette moyenne est soumise à de fortes variations. Ainsi, l'air saturé d'humidité du bord de mer favorise la conservation du degré d'alcool dans les fûts). Après vieillissement, place à l'embouteillage. Pour qu'il soit immédiatement consommable, le whisky est généralement dilué avec l'eau de la source qui a servi à le distiller. Les whiskies les plus courants affichent environ 40° (minimum légal pour avoir droit à l'appellation whisky), mais certains whiskies haut de gamme



Dégustation d'un whisky

- Le choix du verre est important. Les verres de dégustation de whisky ont une base un peu large et le haut qui se referme nettement façon « tulipe ». Cela canalise les esthers et concentre les arômes.
- Il ne faut pas mettre de trop grande quantité de whisky dans le verre, deux à trois centilitres suffisent, et la dégustation peut durer plus d'une demi-heure.
- Une fois le verre servi, sachez apprécier la couleur à travers la lumière et découvrez les reflets scintillants, l'éclat et la profondeur du whisky.
- Agitez et humez les esthers libérés par le verre en variant la distance séparant votre nez du liquide pour éviter que l'alcool brûle vos muqueuses nasales et diminue vos sensations olfactives.
- Sentez le whisky avec la langue, c'est-à-dire en prendre un petit peu en le faisant circuler sur toute la langue pendant une dizaine de secondes.



sont dilués à 43° ou à 46°, ce qui constitue souvent un équilibre idéal entre force et expression des arômes.

Bien sûr, le whisky ne doit pas se mélanger à du soda, ce serait une abberation ! Quant aux glaçons, préférez-leur un peu d'eau fraîche ! En effet, ces derniers pervertissent les arômes et anesthésient les papilles :

Les aspects et goûts du Whisky peuvent être répartis en quatre catégories :

Les aspects intrinsèques

- Les couleurs : paille, or, ambre, cuivre, acajou, noire...
- Les nuances : pâle, intense, brillant, reflets doré, rose, rouge, vert...

Les goûts caractéristiques

- Les saveurs : salé, amer, acide, sucré, équilibré, fin, complexe...
- Le corps et la texture : léger, tendre, rond, moelleux, franc, sec, agressif, charpenté...

Les familles d'arômes bruts liés au processus d'élaboration

- Céréales (malt, farine, levure...)
- Phénols (tourbé, fumé, foin...)
- Marins (algues, iode, sablé...)
- Feints (cuir, tabac, racine...)
- Sucrés (miel, caramel, chocolat...)

Les familles d'arômes provenant du vieillissement

- Végétaux (herbe, légume, pomme de terre...)
- Floraux (violette, bruyère, lavande...)
- Fruités (argrume, châtaigne, fruits des bois...)
- Boisés (feuillage, chêne, pin...)
- Epicés (poivre, cannelle, gingembre...)

ils sont donc à éviter. La seule chose à rajouter est donc un peu d'eau. Le but est d'ouvrir les arômes et d'amener votre whisky au plus grand degré de confort par rapport à son degré alcoolique. Pour certains whiskies bruts de fûts, cette adjonction est indispensable, car leur très haut degré d'alcool à l'embouteillage (environ 60°) ne vous permet pas de le boire directement. L'idéal quant au choix de l'eau serait celle de la source qui a été utilisée pour la distillation de votre whisky. Compte tenu de la difficulté évidente à en obtenir, à part sur place, il faut utiliser soit de l'eau d'Écosse (type Glenlivet), soit une eau neutre en goût pour éviter les interactions désagréables avec le whisky.

Il n'y a pas le whisky, mais des whiskies. Au delà des origines territoriales, le whisky se divise en quatre grandes familles

- Le blended (ou blend) : Il s'agit du type le plus fréquent. Il est le fruit d'un assemblage de plusieurs « whiskies de malt » avec des « whiskies de grain ». C'est aussi le plus consommé dans le monde puisqu'il est aussi en général bien moins cher que les autres.
- Le pure malt (ou vatted malt) : Il s'agit également d'un assemblage de plusieurs distilleries, mais cette fois ci de « whiskies de malt ». Les whiskies pure malt permettent aux meilleurs assembleurs de réaliser des produits typés et de grande qualité.
- Le single malt : C'est un whisky provenant d'une seule distillerie. La famille des single malt comprend la dénomination single cask. Il s'agit d'un whisky provenant d'un seul fût (le numéro du fût est mentionné sur la bouteille).
- Le whisky de grain : whisky fabriqué à partir de diverses céréales (blé, maïs, avoine, seigle) et éventuellement



L'âge indiqué sur les bouteilles de whisky correspond à celui du whisky le plus jeune qui entre dans sa composition. Un whisky qui mélangerait un 12 ans d'âge à des whiskies plus âgés resterait alors un 12 ans d'âge. D'autre part, le vieillissement s'arrête au moment de l'embouteillage : un whisky en bouteille ne vieillit plus !



d'orge maltée. Il ne subit qu'une seule distillation. Ce type de whisky a très peu de goût. On le réserve essentiellement à l'assemblage des blends.

Le mot whisky est associé généralement à des productions canadiennes ou japonaises. Pour les produits Écossais, Irlandais et Américains, des termes spécifiques sont d'usage. En Écosse, pour pouvoir être qualifié de Scotch Whisky, le produit doit offrir un degré d'alcool égal ou supérieur à 40° et faire l'objet d'un vieillissement en fût d'au moins trois années sur le territoire écossais est indispensable. Le whisky de malt écossais est élaboré uniquement à partir d'orge maltée séchée au feu de tourbe. la Scotch Whisky Association a décidé de restreindre les appellations au nombre de cinq:

- Single Malt Scotch Whisky
- Blended Malt Scotch Whisky
- Single Grain Scotch Whisky
- Blended Grain Scotch Whisky
- Blended Scotch Whisky

En Irlande, on parle de whiskey ou Irish whiskey. Aux États-Unis, on trouve l'American whiskey, famille comprenant notamment le bourbon (à base de maïs) et le rye (à base de seigle).



PROWEIN 2013 EN COMMENTAIRES

4.783 exposants de 48 pays et plus de 44.000 visiteurs professionnels du monde entier se sont retrouvés pendant trois jours intenses à Düsseldorf sur le salon majeur de la filière internationale des vins et spiritueux. Quelques commentaires.

« Le nombre de visiteurs professionnels du monde entier a progressé sur ProWein 2013 de façon significative. La quote-part des visiteurs étrangers a augmenté cette année de 6 % et atteint désormais 40 %. Cette évolution, couplée au grand nombre de décideurs qui viennent à Düsseldorf, confirme la position de leader de ProWein comme plateforme centrale pour passer des commandes et le rendez-vous international de la filière mondiale des vins et spiritueux. »

Hans Werner Reinhard, Directeur adjoint de Messe Düsseldorf.

« Tous les producteurs qui pour nous sont importants, sont présents à Düsseldorf et ce, quel que soit le pays et c'est ce qui explique que pour nous, ProWein est le salon le plus important au monde. »

Cathrine Hernes, responsable produits auprès de la société norvégienne, A/S Vinmonopolet.



« ProWein offre la possibilité de rencontrer en un même endroit tout l'univers des vins et en même temps, de découvrir de nombreux nouveaux producteurs et produits – pour moi, en tant que professionnel, c'est presque le paradis sur terre ! Je me réjouis déjà de revenir à ProWein 2014. »

Joshua Wesson de New York



« Cette année, ProWein s'est définitivement établi comme étant le salon international des vins le plus important. Malgré une présence étrangère croissante, la demande pour les vins des régions viticoles allemandes a été bonne. Ce qui nous a tout particulièrement frappés, c'est le plus grand nombre et la grande qualité des visiteurs professionnels en provenance de l'étranger qui ont montré un grand intérêt pour nos vins. »

Monika Reule, Directrice de l'Institut allemand des vins.

« La décision de lancer «Mia Moscato» (nouveau mousseux fruité-sucré) sur ProWein a été prise délibérément, car ProWein est devenu le salon international majeur. Nous profitons du salon pour présenter la gamme large et variée des produits Freixenet et nous

avons eu beaucoup de contacts très intéressants sur notre stand. »

Kirstin Brunkhorst, responsable marketing chez Freixenet GmbH

« Nous sommes ravis de ProWein 2013. Nous avons, cette année, avant le salon, intensifié nos efforts de marketing et, même sur le nouvel emplacement, nous avons pu voir maintenant beaucoup de visiteurs de grande qualité. »

Nuno Vale, responsable marketing chez Wines of Portugal.



Retenez ces dates :
ProWine China 2013 du 13 au 15
novembre 2013
et ProWein 2014 du 23 au 25 mars
2014 (ce sera le 20ème anniversaire !)

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

COMMERCE AGRICOLE, RÉUSSIR L'OUVERTURE.



SHEM'S

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE AU MAROC

Meknès du 24 au 28 avril 2013



L'agriculture, notre richesse

C'est autour du thème du "Commerce Agricole" que le Salon International de l'Agriculture au Maroc, fort du succès de ses précédentes éditions, réunit des professionnels, nationaux et internationaux, de toutes les filières agricoles. L'occasion de s'y informer, rencontrer des experts et s'enrichir de pratiques innovantes.

Partenaires Publics



Partenaires Officiels



Sponsors Gold



LA FIGUE DE BARBARIE

UN PUISSANT COSMÉTIQUE



Avec l'huile d'argane, l'huile de figue de barbarie est sans doute la plus prisée dans le domaine des cosmétiques et du bien-être. Et c'est au Maroc que commence son histoire.

En collaboration avec

La figue de Barbarie, récoltée au Maroc, est un fruit précieux car il faut près d'une tonne de figues pour obtenir seulement 1 litre d'huile de ce cactus contenue dans les pépins du fruit. Obtenue par pression à froid des graines, elle est 100 % biologique. L'huile de figue de barbarie est une huile douce et sucrée de couleur jaunâtre. Sa texture légère et peu grasse lui permet de pénétrer facilement l'épiderme en laissant la peau souple et nourrie. Son odeur, particulière, pourrait être son seul inconvénient car il peut rebuter certaines personnes. Mais une fois sur la peau, elle disparaît vite.

Mais pourquoi a t'elle de si grand pouvoir sur notre peau ?

Composée d'acides gras, de tocophérols et de stérols, elle regorge de vitamine E antioxydante et d'acides gras essentiels qui nourrissent en profondeur et tonifient notre peau. Grâce à son grand pouvoir pénétrant elle exerce une puissante action

régénératrice et structurante. Ainsi, c'est une vraie cure de jouvence pour votre peau : elle fait barrage au vieillissement cutané, redonne élasticité et souplesse aux peaux les plus sèches, booste le renouvellement cellulaire, diminue les rides, s'attaque aux cernes disgracieuses et offre une protection contre les agressions quotidiennes de la peau.

Elle est également recommandée pour revitaliser les cheveux, les nourrir et les rendre plus brillants et pour fortifier les ongles et les rendre moins cassants.

L'huile de cactus est également une

L'Huile Fabuleuse de Figue de Barbarie est le secret de beauté et de jeunesse de Marisa Berenson qui nous propose une gamme de 15 produits très ciblés que l'on peut découvrir dans le So Spa des hôtels Sofitel du Royaume.



formidable réparatrice : elle atténue les cicatrices, les boutons d'acné et diminue les vergetures.

Elle peut s'utiliser pure en soin anti-âge ou en huile de massage. Elle entre aussi dans la composition de nombreux produits cosmétiques : crème pour peaux matures et/ou

sensibles, crème pour peaux sèche, crème pour peaux grasses, crème ou lait apaisant (après soleil, peau irritée), sérums, baumes pour les lèvres, soins capillaires (masques, après-shampooing), produits de maquillage (fonds de teint, rouges à lèvres), pour les ongles, etc.

Son action antirides est supérieure à celle de l'huile d'Argan.

L'huile de figues de Barbarie possède 65% d'acides gras polyinsaturés et nourrissants tandis que l'huile d'argan en possèdera 33% environ.

L'huile de figue de barbarie a également un taux de vitamine E (l'anti-oxydation est l'avantage de la vitamine E) supérieur à 100 mg pour 100 grammes tandis que celui de l'huile d'argan atteint les 65mg pour 100 grammes.





Pour les zones les plus précoces, la maturité des figes commence à la mi-juin pour les figes fleurs et à la mi-août pour les figes d'automne; un décalage de 10 à 15 jours sépare les zones de productivité précoce de celles à production tardive. La récolte se fait manuellement ou à l'aide de roseaux fendus à l'extrémité. La cueillette des fruits est faite un peu avant maturité complète pour les figes destinées à la vente en frais et au séchage. Les rendements sont variables et se situent entre 15 et 80 kg par arbre en pleine production. Des séchoirs solaires pilotes permettent de sécher les figes.

© 2002, Bulletin réalisé à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Responsable de l'édition: Prof. Ahmed Bamouh
Programme National de Transfert de Technologie en Agriculture (PNTTA)



Laboratoire Agréé
en Microbiologie
Alimentaire et Hydrique

**Laboratoire Agréé en Analyses
d'Histamine et d'ABVT**

**Laboratoire Accrédité en Microbiologie et
Physico Chimie Alimentaires et Hydriques.**

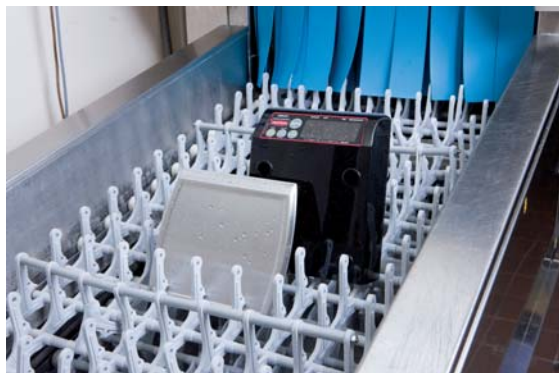
**Pour une meilleure Sécurité Sanitaire
des Aliments.**

**Large gamme de services dans le
domaine alimentaire :**

- ✓ Analyses
- ✓ Conseils
- ✓ Audit
- ✓ Formation

Tel : 0537 754080 / 0537759500
Email : aam@menara.ma
19, rue Zyaydah, Aviation, Rabat. Maroc

Nouveaux Matériels - Nouveaux



Balance digitale pour lave-vaisselle

Rubbermaid Commercial Products lance une nouvelle gamme de balances digitales adaptée au lave-vaisselle et qui assure rentabilité et efficacité dans les cuisines professionnelles. C'est une gamme complète de balances digitales innovantes en acier inoxydable et en résine dotées de coques extérieures adaptées au lave-vaisselle pour les secteurs alimentaire et de la restauration. Sa fonction de calcul du poids et du nombre de portions améliore l'efficacité en cuisine. La balance dispose également de six fonctions d'affichage différentes et permet de mesurer les portions en livres, onces ou grammes.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site rubbermaid.eu.

Niagara Cooper : la solution antibactérienne

Fontaines professionnelles antibactérienne

- Facilite le service d'eau dans tous les lieux publics
- Différentes alertes de sécurité contrôlent le bon fonctionnement de la fontaine : avis no-water, vanne de sécurité hydraulique, compte-litres. Elimine de façon efficace et économique la gestion des bouteilles d'eau
- Le banc de glace permet une grande disponibilité d'eau froide, de façon constante et continue.

P.S. L'application Copper, développée en collaboration avec l'Université de Camerino, institution académique de plus de 7 siècles, consiste à remplacer tous les matériaux polymères par du cuivre métallique pur à 99% (ou cuivre antimicrobien) ou des alliages affichant une teneur en cuivre supérieure à 60%. Les surfaces du circuit hydraulique en cuivre empêchent le dépôt de bactéries et la création du biofilm, principal responsable de la contamination des fontaines.



codigel.com - + 33 1 39 22 66 66

Ventouses FIPA à faible débattement pour surfaces plates



© FIPA

Manipulez de pièces chaudes moulées facilement. Avec ces ventouses à faible débattement, FIPA GmbH propose encore une fois une solution efficace de manipulation pour des applications particulières. L'éventail d'applications possibles avec ces ventouses va depuis l'extraction des pièces chaudes moulées en plastique à la manipulation de différents produits ayant des surfaces rugueuses ou structurées.

- Ventouses en HNBR - Sans silicone
- Anti-traces
- Forte résistance à l'usure
- Idéal pour des surfaces rugueuses ou structurées
- Caoutchouc naturel (NR) : une matière particulièrement douce

Avec FIPA vous trouverez la bonne solution pour toutes vos applications grâce à sa très large gamme de plus de 4500 ventouses disponibles en plusieurs matières différentes.

fipa.com/fr/fr

Matériels - Nouveaux Matériels

Papier culinaire Saga one-up



Ce papier culinaire, idéal pour le snacking, est à poser dans le four pour le protéger des éclaboussures, à disposer en cornet ou pour entourer un sandwich. 3 dimensions disponibles : 33 x 27 cm, format idéal pour grill et micro-ondes ; 33 x 53 cm, format pour plaques de caisson GN 1/1 pour les fours ou terminaux de cuisson et 33 x 42 cm, format classique pour réaliser aumônières ou papillotes, cornets, etc.

sagacook.com

Lave-vaisselle Premax FP

Ce lave-vaisselle améliore les résultats de lavage en réduisant les consommations d'eau, de détergent et d'énergie, grâce à des technologies toujours plus innovantes. Le Premax FP utilise seulement 1 litre d'eau supplémentaire par cycle de lavage. Sa technologie unique affiche en permanence le niveau de saleté de l'eau et régule la quantité d'eau de rinçage correspondant à la quantité de saleté. Les consommations d'eau, de produits chimiques et d'énergie sont réduites jusqu'à 60 % par rapport à une machine standard.

Prix de la «Meilleure initiative pour l'environnement durable» au salon Gulfood à Dubaï - hobart.fr



L'eau à la mesure de votre entreprise INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

FILTRATION - MICROFILTRATION
ÉLECTRODÉIONISATION - OSMOSE INVERSE
DÉCHLORATION - ADOUCISSEMENT
DÉMINÉRALISATION - ULTRAFILTRATION
POTABILISATION - NEUTRALISATION
OXYDATION - DÉSINFECTION
STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS - OZONE...

BWT PERMO MAROC

Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Aïn Sebaa
Casablanca

Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423

E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

LES HABITUDES, ATTENTES ET DES CLIENTÈLES HÔTELIÈRES

Une étude inédite réalisée par Coach Omnium pour le Comité pour la Modernisation de l'Hôtellerie Française

Les voyageurs demandent avant tout à un hôtel d'être propre, bien entretenu (que tout fonctionne) et silencieux. Ils souhaitent également pouvoir tout contrôler par eux-mêmes dans la chambre : température, occultation (efficace), ambiance lumineuse.

Raisonnables, les clients d'hôtels ne réclament pas des équipements dans les chambres exagérément avant-gardistes et ne demandent pas des investissements outranciers. En revanche, ils souhaitent une banalisation de l'accès à Internet dans les hôtels, notamment par Wifi et gratuitement (ou compris dans le prix de la chambre). La quasi totalité des clients d'hôtels réclame impérativement une salle de bains (ou de douche) dans chaque chambre, quelle que soit la catégorie d'hôtel. Il en va de même concernant les téléviseurs, une literie de qualité et un



système de réveil. Un client sur deux ne veut pas que l'on supprime le téléphone fixe dans les chambres d'hôtels jusqu'à 2 étoiles.

La majorité des clients d'hôtels interrogés préfèrent prendre des douches à l'hôtel, plutôt que des bains. On déteste les rideaux de douche et les

mauvais éclairages de salles de bains. Le parquet et d'autres revêtements de sol conviennent à présent mieux à la clientèle que la moquette.

En guise de garniture de literie, une grande majorité de clients interrogés préfèrent la couette.

L'Opus Vancouver a décidé de personnaliser ses chambres dans les moindres détails pour offrir un produit bien distinct à sa clientèle. En effet, l'établissement propose depuis peu une variété de chambres décorées dans un choix de cinq couleurs différentes, soit rouge canneberge, orange foncé, taupe, vert vibrant et bleu chaleureux. Le client fait son choix en fonction de son humeur ou de sa palette de couleurs ! De plus, chaque combinaison de couleurs est associée à l'un des cinq concierges « Lifestyle » virtuels qui donnent leurs recommandations de restaurant, boutique et lieux de détente selon le style de chambre choisi.



COMPORTEMENTS D'ACHAT



Une chambre sous l'eau

Vivre sous l'eau est une idée fascinante. Le Poseidon Undersea Resort est le premier hôtel à réaliser ce rêve. Un appartement et 24 capsules de luxe forment cet hôtel situé à 15 mètres de profondeur. Longues de 10 mètres pour 5 mètres de large, les capsules offrent une vue unique sur la faune et la flore du Pacifique. Un ascenseur permet d'accéder aux chambres.

La propreté est bien avant tout le reste le plus important pour les clients d'hôtels, dans leur chambre. Ce critère est en forte augmentation puisque dans la dernière étude de Coach Omnium en 2005, 54 % des personnes interrogées déclaraient que la propreté était importante pour eux. Il faut dire que les campagnes d'information liées à l'habitat sur les acariens, les allergies, l'hygiène et la santé marquent les esprits. Les Français seraient de plus en plus propres et leurs voisins européens aussi. Dans l'habitat, le volume des ventes de moquette s'est effondré, au profit d'autres revêtements plus faciles à nettoyer et moins allergènes. Une chambre sale est devenu plus que

tout autre défaut, une cause de rupture de contrat pour les clients. Beaucoup considèrent cela comme inacceptable et non négociable. Pour les seniors et les femmes, c'est encore plus vrai que pour les autres types de clientèles. Seuls les plus jeunes acceptent des hôtels moins «nickel», s'ils sont peu chers. Encore faut-il pouvoir admettre que ce n'est pas parce qu'un hôtel est bon marché, que l'on doit nécessairement tolérer qu'il soit crasseux...

Comme dans l'étude de 2005, la qualité et le confort de la literie est le second critère d'importance pour une chambre d'hôtel. D'une part, les clients ont chez eux de plus en plus de grands lits

confortables. D'autre part, dans une chambre d'hôtel (nous le verrons plus loin), le lit est l'élément central, la pièce maîtresse, l'espace le plus important. On y lit, on y dort, on s'y installe pour regarder la TV, on y travaille,...

On prendra également en compte l'importance donnée à la salle de bains. C'est le même phénomène que l'on observe dans l'habitat et dans les tendances dans les modes de vie, où la salle de bains est devenue l'objet de toutes les attentions tant pour les designers, que pour les Français utilisateurs. Les magasins d'équipement pour la maison ont une grande offre sur ce registre et vendent beaucoup aux particuliers dans ce domaine.

Le besoin de calme, d'intimité, de protection contre le bruit reste une demande très puissante. La chambre est vécue comme un sanctuaire, un



Premier fabricant mondial de literie, Sealy s'impose comme la référence du confort. Une démarche qui ouvre à la marque les portes des plus grandes chaînes hôtelières mondiales. 140 millions de personnes dans le monde dorment sur un matelas Sealy.

Sealy développe en permanence des technologies exclusives et innovantes dans le souci d'apporter toujours plus de confort et de bien-être. En 2007, Sealy développe la technologie 100% Latex Bodyzones en adaptant la densité du latex à chaque partie du corps. En 2008, Sealy propose la technologie Bodyselect, un soutien à air qui va révolutionner vos nuits en apportant une véritable personnalisation de votre couchage.

L'hôtellerie française accueille le label Chambre Multimédia playstation

Certains vacanciers aimeraient parfois retrouver une console de jeu à disposition dans leur chambre d'hôtel. Suite à cette demande de plus en plus forte, Lemupil Concept a créé en partenariat avec Sony un label Chambre Multimedia Playstation donnant la possibilité d'avoir accès à l'ensemble des services et fonctionnalités Playstation 3 dans ses chambres d'hôtels.

Surtout implanté dans la région Rhône-Alpes pour l'instant, ce label vise notamment à démocratiser l'utilisation du jeu vidéo dans les hôtels. Les chambres équipées permettent aux clients de l'hôtel de regarder des films ou photos, jouer à des jeux ou encore écouter de la musique via des stations d'accueil pour smartphones. Ce développement d'activité tourne autour d'une qualité de service que le label promet grâce à une maintenance du matériel et un renouvellement des jeux et du service. Ce sont, à l'heure actuelle, une dizaine d'hôtels de standing qui sont labellisés dont "Le Domaine des Séquoias" à Bourgoin Jallieu, "Le Roosevelt" à Lyon, "Le Henry 2 à Beaune", "Grand Est" à Meyzieu, "Expotel" à Chassieu, et le "Pradotel" à Crolles.



refuge, un lieu protégé. Tout bruit est considéré comme une sorte d'intrusion dans cet univers sécurisé. Or, les clients d'hôtels dénoncent les pollutions sonores, surtout internes dans les hôtels: écoulements d'eau de canalisation, bruits de pas, de voix, d'ascenseur, de portes, etc. Ils affirment que « la moindre des choses est qu'un hôtel où l'on dort, soit silencieux ».

D'un côté, les clients d'hôtels aiment les équipements et le confort à l'hôtel, de l'autre côté ils ne sont pas capricieux et n'exigent pas des investissements exagérés. Parmi les équipements, la vedette demeure le téléviseur, suivi du

téléphone. Aux hôteliers qui pensaient que l'on peut supprimer les téléviseurs dans les chambres d'hôtels, le message des clients est clair : c'est non.

Que les clients aiment ou non regarder la TV, ils sont très majoritaires à vouloir trouver un poste dans leur chambre et à l'utiliser (93 %), quitte à juste l'allumer pour regarder les informations du matin. Le développement effréné du téléphone portable (3/4 des Français en sont équipés) n'a pas tué la demande en téléphone fixe dans les chambres d'hôtels (voir également notre analyse dans ce qui suit). Enfin, hôtel = sommeil = réveil. Là aussi, on a cru que les

Margarita Bonita, société spécialisée dans le design de suites pour escapades romantiques présente la Suite Margarita Bonita, une chambre créée spécialement pour le secteur de l'hôtellerie haute standing et plus spécifiquement pour les hôtels quatre et cinq étoiles. Elle a été conçue pour offrir aux clients ce qu'ils recherchent: de nouvelles expériences exclusives, sophistiquées et satisfaisantes. Elle donne à l'hôtel la possibilité d'étendre son offre avec un service original sans pour autant renoncer à son identité. C'est une valeur ajoutée destinée à augmenter la rentabilité de la chambre, à acquérir de nouvelles parts de marché et à fidéliser une clientèle grandissante à la recherche d'escapades romantiques uniques.

Cette entreprise a élaboré un nouveau concept: une chambre avec un éclairage romantique et des meubles unique au monde, spécialement conçus à l'attention des couples. Grâce à ces suites, les hôtels peuvent offrir un séjour original pour un couple qui voudrait profiter d'un weekend en amoureux, de leur voyage de noces ou encore fêter un anniversaire de mariage ou la Saint Valentin. Dans tous les cas, elles sont principalement destinées aux amoureux qui souhaitent surprendre leur partenaire.

téléphones portables ou encore les agendas électroniques, tous dotés d'un système de réveil allaient retirer l'usage du réveil à l'hôtel. Il n'en est rien. Un client d'hôtel sur deux réclame un système de réveil, qu'il soit localisé sur le téléviseur, sur le téléphone ou mural, ou qu'il soit administré par la réception de l'hôtel. La première demande, surtout émanant des seniors, est que le système de réveil hôtelier soit simple à comprendre, à manipuler (ergonomique) et bien sûr efficace.

Si près d'un tiers des clients souhaitent un coffre-fort, il s'agit essentiellement de la clientèle qui fréquente l'hôtellerie haut de gamme et la clientèle étrangère. On notera l'envie des plateaux courtoisie ou encore des corbeilles de fruits déposés dans la chambre. Il ne s'agit pas d'un critère sélectif de l'hôtel, mais l'attention est très appréciée.

Enfin, il faut prendre en compte l'insuccès grandissant des minibars. Leur contenu est jugé trop cher. Ils ne sont souhaités que dans les hôtels de luxe.

Les clients d'hôtels nous l'avons déjà dit,



sont bien équipés chez eux en produits high-tech et électroniques, et ce, quelle que soit la catégorie socioéconomique ou socioprofessionnelle dans laquelle ils se trouvent. Pour autant, ce n'est pas parce que, par exemple, ils possèdent une chaîne audio chez eux, qu'ils souhaitent nécessairement en trouver une dans leur chambre d'hôtel. Même chose pour la console de jeux et le lecteur de DVD.

Les voyageurs sont donc raisonnables et ne demandent pas l'impossible aux hôteliers.

Sondage exclusif réalisé en face-à-face auprès de 1.001 clients représentatifs de l'hôtellerie française : clientèles d'affaires et de loisirs, clients français et étrangers.

La chambre d'hôtel du futur

Un futurologue émérite a prédit que, d'ici 2030, nos chambres d'hôtel auront la capacité de s'adapter à chaque client, pour que celui-ci se sente chez lui n'importe où.

Ian Pearson a pris part à une étude publiée par Travelodge, intitulée Future of Sleep («l'avenir du sommeil»). Ce projet, pendant six mois, a cherché à imaginer les hôtels et les voyages du futur. Pearson a prédit la présence de nouveaux aménagements dans les chambres d'hôtels du futur :

Des panneaux vidéo interactifs et des enceintes couvrant tous les murs

Pearson prédit que la chambre toute entière pourra faire office d'écran interactif grâce à la réalité augmentée. Les clients pourront choisir divers agencements, et les voyageurs d'affaires afficher leurs photos de famille. Un système audio et un éclairage d'ambiance contribueront à l'illusion d'être ailleurs.

Surveillance médicale du sommeil

La literie du futur pourra mesurer les états de stress ou de relaxation, le pouls, la pression sanguine et le rythme cardiaque, et des capteurs pourront vous donner des conseils alimentaires au lever.

Des oreillers améliorés

Un doux massage de la tête et de la nuque aidera les clients à s'endormir, pendant que des systèmes électroniques intégrés détecteront les cycles du sommeil et réveilleront le voyageur au bon moment. Des micros miniatures permettront de discuter avec ses amis et sa famille à distance.

Communication

Des images virtuelles recouvriront les murs de la pièce lorsque les clients parleront avec leurs proches pour leur donner l'impression qu'ils sont chez eux. Même au lit, ils pourront voir virtuellement leur partenaire dormir à côté d'eux. De plus, l'ambiance de la chambre pourra se transformer en bureau en un clin d'oeil, les murs devenant des moniteurs vidéos.

Sport et détente

Les clients pourront faire du sport avec un coach personnel virtuel dans leur chambre, ou inviter des personnages numériques ou des créatures d'un autre monde issus de leurs films ou de leurs jeux préférés, à partager la chambre avec eux.

Shopping

Les clients pourront faire du shopping sans avoir à se déplacer, les murs de la chambre imitant l'intérieur des magasins, ou pourront vérifier les stocks et échanger des prix par internet directement sur le mur.

SAUNA, HAMMAM, SPA... QUELS MODÈLES CHOISIR !

Stress, journées surchargées, pollution, dictats de la beauté, la société vous agresse de plus en plus et vous devez puiser sans cesse dans vos ressources pour faire face aux tensions nerveuses. Pour faire face à ces agressions sociétales, les espaces et soins de beauté et de détente sont de plus en plus prisées. Mais avant de vous engager à installer chez vous un cocon douillet de relaxation, prenez le temps de la réflexion. Voici quelques conseils et suggestions.

Pour un sauna

Il existe deux types de sauna : le sauna infrarouge ou le sauna traditionnel ?

Le sauna infrarouge émet une chaleur totalement sèche qui pénètre directement dans la peau, diffusée par des résistances infrarouges. Il est moins chaud que le sauna traditionnel mais possède une rapidité de mise en route.

Le sauna traditionnel dégage une chaleur plus intense et plus humide : une résistance chauffe des pierres sur lesquelles on verse de l'eau.

Il existe deux types de saunas traditionnels :

- Le sauna sec : à partir de 75°C avec une hygrométrie de 35% maximum.

- Le sauna humide : de 45°C à 75°C avec une hygrométrie de 70% maximum.

Pour rappel, le hammam a une température maximum de 49°C pour une hydrométrie saturée à 100%.

Le plus simple d'utilisation



La cabine à infrarouges Prince vous aidera à garder forme, santé et vitalité tout en vous assurant une détente agréable dans un cadre d'exception.

Très simple d'utilisation, vous pourrez régler la durée de fonctionnement entre 0 et 60 min et la température jusqu'à 60° C.

Le sauna s'arrêtera de fonctionner seul à la fin du temps programmé.

Capacité : 3 Personnes

Dimensions : 158 x 110 x 190 cm

Puissance : 1915 W

Hauteur : 190 cm

Largeur : 150 cm

Profondeur : 120 cm

Nature du bois : Hemlock certifié du Canada

Nombre d'émetteurs : 6 émetteurs carbone

Tension 220 V

Vous pouvez l'utiliser jour après jour, et le partager en famille : une séance complète dure environ 30 à 45 minutes.

France Sauna : +33 (0)4 91 51 15 16

Le plus pratique

Home Spa Twin de Nordique France, est le nom de cette série de spa maison magnifiquement conçue. La détente et la relaxation à domicile s'organisent aujourd'hui en un duo d'équipements avec cette double cabine qui associe un espace « sauna » et un espace « douche-hammam ». Ce nouvel espace de détente aux formes plus compactes affiche un



design original et élégant autour de combinaisons variées qui jonglent avec les dispositions et les matériaux. La tendance est à plus de modernité et de luminosité au travers de l'aluminium, le verre et des essences de bois nobles aux teintes contrastées.

nordiquefrance.com -
+ 33 (0)1 45 45 54 53

Pour un hammam

Pour bien choisir son hammam, quelques points à ne pas négliger ! Quel budget ? Quel espace ? En kit ou sur mesure ? Si vous ne souhaitez pas ou ne pouvez pas investir trop d'argent dans un hammam, privilégiez les hammams en kit, rapides à installer. Si vous souhaitez personnaliser votre hammam, mieux vaut opter pour un hammam sur mesure, non seulement il s'adaptera parfaitement à votre intérieur, mais il sera aussi à votre image, dans ce cas, prévoyez un budget plus important et prenez le temps de choisir votre fabricant. Si vous n'avez pas trop de place, préférez un bain hammam.

Le plus adapté



Conçu par le bureau d'études Lazer, le hammam Panodur prêt à carrelé se présente sous la forme d'un ensemble complet composé de panneaux en mousse rigide de polystyrène. Chaque face est constituée d'un revêtement spécial armé de fibre de verre avec un noyau de mousse polystyrène à cellule fermée système Panodur, un matériau étanche et permettant une isolation optimale : la température monte très vite et la consommation énergétique est moindre. Le kit est livré complet

et prêt à carrelé avec les accessoires de pose, les bandes d'étanchéité et un guide de montage. Plusieurs formats sont disponibles de la douche à l'italienne jusqu'au hammam de cinq à six personnes, pour hôtels et instituts. Lazer propose des aménagements personnalisés : les bancs, les éclairages, les portes vitrées, les générateurs de vapeur.

Cécile Flandrin (service commercial) :
cflandrin@lazer.fr

Pour un jacuzzi-spa

Il convient de bien choisir son fournisseur de spa, enquêtez sur sa santé financière, être particulièrement attentif au service après vente (délais d'intervention et zone de couverture du SAV). Privilégiez un distributeur de spa exerçant depuis plusieurs années. Son recul et sa maîtrise du produit vous aideront à préciser vos besoins et à choisir le spa le plus adapté. Il y a différents types de spas

Le spa gonflable est fabriqué en mousse dense, il est facile à transporter. Léger et compact, il est idéal pour une utilisation ponctuelle.

Les spas encastrables à filtration déportée sont soit maçonnés, soit en acrylique, ces modèles disposent d'une machinerie déportée dans un local technique.

Les spas portables représentent aujourd'hui la majorité des modèles proposés. Toute la machinerie nécessaire au fonctionnement est incorporée à la cuve. Il suffit de prévoir une arrivée électrique, une arrivée d'eau ainsi qu'une possibilité de vidange

Les spas à débordement qu'on a l'habitude de voir maintenant dans les hôtels ou dans les clubs de sport. Les spas à débordement sont conçus pour déborder sans risque lorsque le nombre d'utilisateur augmente vraiment !

Les spas de nage sont apparus sur le marché il y a moins de trois ans et connaissent un vrai succès. Même si sa taille reste modeste (de 4,60 mètres à 5,30 voire 6 mètres) le spa de nage permet une réelle pratique sportive grâce à 1, 2, ou 3 puissants jets à contrecourant. N'hésitez pas à vous installer dans le spa

afin d'évaluer le confort de ses sièges. Le placement des buses et jets de massage est aussi important. Il convient de faire la différence entre les jets d'eau et les jets de massage. Les jets d'eau ne massent pas mais agitent l'eau de manière à la rendre bouillonnante. Les jets de massage ont un rôle thérapeutique. Repose-tête, taille des sièges, bruit de fonctionnement du spa, superficie, ... vous devez tenir compte de tout.

Le plus caméléon

Sundeck Pool de Duravit.

Dans la salle de bains. Sur la terrasse... Conçue par le groupe de designers EOOS, la géniale baignoire-pool Sundeck peut être installée partout où se trouve un branchement d'eau chaude. La banquette pliable, très pratique, permet de fermer le dessus de la baignoire et ainsi de maintenir l'eau à bonne température



jusqu'au moment d'entrer dans le bain. Et ce n'est pas tout : repliée, elle sert d'appui-tête confortable et dépliée elle ferme la baignoire, et la transforme en une confortable banquette de relaxation.

- Pool rectangulaire, avec structure pour habillage façon meuble, avec deux dossiers

- Dimensions : longueur 2055 mm,



largeur 1355 mm, profondeur 470 mm, contenance 493 L, poids 220 kg.

[Trouvez un distributeur sur duravit.ma](#)

Le plus familial

Le Spa kinedo est idéal pour toute la famille

- 5 places : 1 allongée et 4 assises
- 26 buses de massage en inox
- Spot Chromo, réchauffeur, radio intégrée
- Jupe en bois de synthèse cerisier
- Couverture thermique isolante
- Repose-tête, porte-verres, seau à



champagne

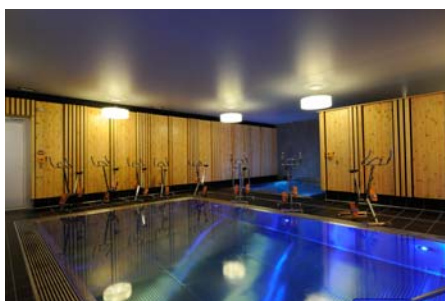
- 1 pompe : 1500 W - pompe à recirculation
- Fabrication française
- Dimensions : 1920 x 1920 x 780 mm
- 2 tabliers au choix : ratan ou cerisier

+ 33 (0) 4 42 71 56 00 -

kinedo-balneospa@kinedo.com

Le plus luxe

Le spa inox sur-mesure. Steel & Style propose des solutions sur mesure adaptées à l'environnement et aux envies de chacun. La dimension esthétique est le point d'orgue de l'ensemble de ces projets. Tous les sens sont en éveil devant la magie des lieux; l'eau cristalline se reflète sur les parois et le fond créant des jeux de lumière étincelants avec des reflets dorés, émeraudes et pourpres. Le bassin invite à de nouvelles émotions où se mêlent une irrésistible envie de fendre les eaux et le plaisir d'admirer ce bel écrin aquatique. Les matériaux périphériques (le bois, le verre, la pierre...) s'imposent dans une harmonie de style et d'intégration. Le charme et la particularité de ces bassins, c'est l'impression de baignade en milieu naturel qui tient à la couleur neutre de l'inox et à l'absence de ligne d'eau visible.



© Photo : Centre Aquaforme à Thyez - France

steel-and-style.com -

+33 (0) 5 477 477 50

Le plus confortable

Le spa Softub est léger, facile à utiliser, transporter et à installer ; grâce à la technologie de pointe Whisper, il est le plus silencieux du monde. Softub est le leader mondial pour les technologies de récupération de la chaleur et du recyclage en incorporant : la pompe, le système électronique et le chauffage en une seule unité : l'Hydromate. L'excès de chaleur du moteur de la pompe est utilisé pour chauffer l'eau et garder ainsi la consommation d'énergie à un minimum. Quelque soit le temps, soleil, pluie, gel ou neige, le revêtement extérieur en Leathertext assure une longue durée de vie, des coloris résistants à l'usure du temps pour une durabilité totale. La fonction de purification automatique de l'ozonateur permet un programme intensif du nettoyage de l'eau. Le confort et la commodité de Softub sont de premier ordre et ne peuvent être

égaux. La forme souple mais stable de l'intérieur en High Tec Polyband est agréable dans n'importe quelle position et rend le bassin aussi confortable qu'un canapé. Les bordures façon cuir, les couleurs extérieures modernes et les accessoires pratiques et recherchés font des spas Softub un article de haute qualité au chic inégalable.

Au Maroc sur rv : 06 77 00 69 89 ou

f.softub@gmail.com

(importateur exclusif)

Le plus polyvalent

Le spa de Nage Clair Azur permet de se relaxer, de profiter d'un massage et de nager.



Carrelage en mosaïque d'Émaux de Briare

Parcours complet de massages avec canons à eau et geysers d'air

Système de marche et de nage à contre courant



Assises ensemble multi-jets
Système innovant de chromothérapie
combiné à un système d'aromathérapie
entièrement programmable
Leds multicoles
Dimensions : 6,02 x 2,40 x 1,43 m

clairazur.com

Les plus funs

Voyageur et en quête d'expérience unique ? Voici le HotTug, une sorte de jacuzzi mobile qui permet de voyager sur l'eau tout en profitant d'un bain à



remous. Le concept de HotTug est une alternative pour changer des yachts futuristes. Elaboré par le designer Frank de Bruijn, il peut accueillir 6 à 8 personnes. Il est fabriqué à partir de bois et recouvert de polyester renforcé et de fibres de verre. En mode jacuzzi, HotTug peut contenir jusqu'à deux mille litres d'eau. Un système de chauffage permet de la maintenir à la température souhaitée. Disponible en version hors bord avec un moteur à essence et en version électrique, HotTug est cependant opérationnel et a été testé aux Pays-Bas pour le moment.

hottug.nl

Et maintenant, découvrez le bateau-jacuzzi électrique haut de gamme. Envie de se faire une petite escapade en mer ? Optez pour le Hot tub boat, un bateau jacuzzi électrique fonctionnant au diesel, doté d'un système audio MP3 waterproof, un bassin pouvant recevoir jusqu'à une tonne d'eau, deux glacières, et des batteries prodiguant 10 heures d'autonomie au jacuzzi et 5 heures de navigation. Prix d'acquisition : 48 000 \$.



La finition est très travaillée, le design est signé Marine Carpenter.

hottubboats.com

Le plus sportif

Créé pour la rééducation, Waterbike s'impose aujourd'hui dans l'univers du bien-être et de l'esthétique. Fondé sur le principe de l'Aquabiking, Waterbike



en combine les bienfaits avec d'autres qui lui sont spécifiques ! Aujourd'hui, il est bien plus qu'un vélo aquatique. Dans sa cabine individuelle différents équipements renforcent l'efficacité et

le confort de son positionnement» Bien-être, Forme et Beauté ». Les 16 buses d'hydro-massage, réglables et orientées vers les zones sensibles, renforcent l'action drainante de l'eau. La peau développe alors ses capacités naturelles. L'ozone mélangé aux molécules d'eau est rapidement absorbé par le derme et transformé en oxygène pour une action bénéfique sur l'organisme. Il redonne leur pouvoir naturel aux cellules affaiblies par l'accumulation de déchets et de toxines. Fonction chromothérapique, il enveloppe d'une agréable lumière diffuse pour optimiser les effets du soin.

Distributeur exclusif monde :

ThermaleBike - 179 rue de Flandre - Paris 19 - waterbike.fr

Le plus design

Fabriquées dans des matériaux nobles, le spa TWO mêle l'intemporalité de l'acier inoxydable et la clarté du verre pour offrir un confort et un bien-être de grande qualité. Tous les bienfaits et avantages de l'hydromassage et de la chromothérapie sont au rendez-vous grâce à de multiples jets stratégiquement placés : le massage intégral est différent d'un siège à l'autre. Ce spas est décliné en deux modèles : TWO MI et TWO MO. L'un intègre l'ensemble de la partie technique, proposant ainsi un ensemble complet prêt à l'emploi, et l'autre dispose d'une partie technique séparée, pouvant être placée à 5 mètres maximum du spa (dans une pièce technique par exemple).

steel-and-style.com



RESTAURANT AZAR

Laetitia Saint Maur

UNE CUISINE ORIENTALE DANS UN CADRE D'EXCEPTION



Le restaurant Azar, situé dans le fameux quartier de Gueliz à Marrakech propose depuis quelques années l'authentique cuisine libanaise, via les Mezzés, dans la plus pure tradition beyrouthine ainsi qu'une cuisine orientale & méditerranéenne. Mis en scène par le célèbre designer Younès Duret, le lieu propose différentes atmosphères avec au rez-de-chaussée, une ambiance lumineuse due à de merveilleux murs de plâtre ciselés à la main. Une atmosphère élégante, baignée de lumière au déjeuner et plus intime en soirée. Le mobilier, sobre et élégant, dessiné spécialement par Younès pour le restaurant met en scène son fameux fauteuil pouf. Au centre, posé comme un écrin, une mosaïque de miroirs donne l'expression moderne du zellige traditionnel. En mezzanine, les perspectives et les volumes offrent un espace feutré et organique aux allures

de caverne d'Ali Baba. Côté animation, musiciens et chanteurs libanais vous feront découvrir, aux sons des hautbois Zurna et des tambours Tabl, une pure ambiance libanaise.

Mais le plus important reste ce que l'on déguste dans l'assiette. Et le lieu est

sans doute celui qui vous fera déguster les meilleurs Mezzés du moment : Hommos - moutabbal - kebbe - rikakat

Le restaurant Azar à Marrakech vous propose une cuisine faites de convivialité et de partage. Quand les mezzés arrivent sur votre table, on peut les manger avec du pain chaud, tout juste sorti du four, que l'on trempe en petite bouchée. Les recettes élaborées sont simples et saines, faites avec des produits frais et de première qualité, choisis pour leurs goûts. Tous les légumes sont Bios, ils viennent du potager de Mme Laarbi, à l'Ourika. Les tagines sont cuits lentement dans des pots en terre pour obtenir ce goût si unique ...





Des soirées mémorables

Soirée Défilé Karim Tassi

Vente Privée par Dressing Code (Louis Vuitton – Chanel – Yves Saint Laurent and more...)

Soirée de Clôture du Festival du film de Marrakech

Soirée Nayda avec la chanteuse

Miriem Hilmi

Soirée Cocktail Caftan

N'hésitez pas à appeler le restaurant pour connaître les soirées à venir.

- makaneek - arayess - batata harra - falafel - tabouleh - jawaneh - hommos lahme - baba ghanouj - warak enab - labne - halloum mechwi - sawda djaj. C'est un vrai festival !

Mais le lieu propose aussi d'autres plats de qualité, cuisinés par des chefs réellement amoureux de leur métier. Petite sélection.

Pastilla traditionnelle, salade d'artichauts à l'italienne roquette & parmesan, croustillan de gambas au



basilic sauce soya citronnelle mesclun de salade, ...

Epaule d'agneau Pommes grenailles, filet de bœuf sauce au poivre de Sechuan poêlé de champignons de saison frites de ratte, filet de saumon laqué au miel de soja et vinaigre balsamique purée grand chef, tajine de lotte à la chermoula et olives noires, couscous royal, ...

Mouhalabieh (flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger / pistaches torréfiées), Katayef Bel Ashta (petites crêpes fourrées à la fleur de lait et son sirop), mais aussi profiteroles, mi-cuit au chocolat noir, ...

Mieux qu'un discours, rendez-vous pour une dégustation !

Tél: +212 (0) 524 43 09 20
contact@azar-marrakech.com

Horaires : Ouvert le soir

Capacité d'accueil : 120 personnes

Adresse: Rue de Yougoslavie (côté boulevard Hassan II)
 Guéliz Marrakech

Le Azar c'est aussi un Club & Bar
 Réservation Club :

+212(0) 524 430 920

Horaires:

du jeudi au samedi de 20h00 à 02h00



PARADIS PLAGE RESORT

SURF, DÉTENTE ET PHILOSOPHIE DE VIE

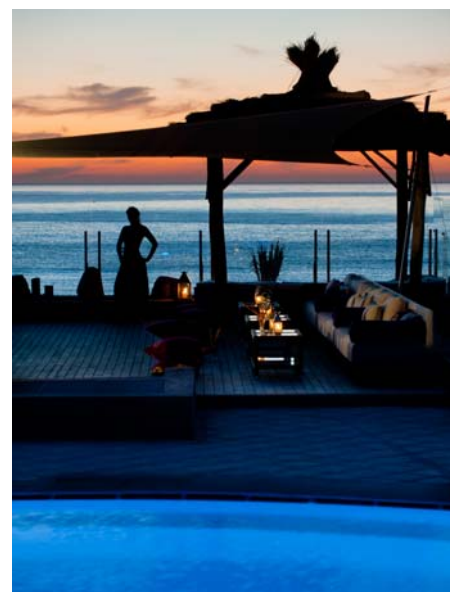
Dominique Perada

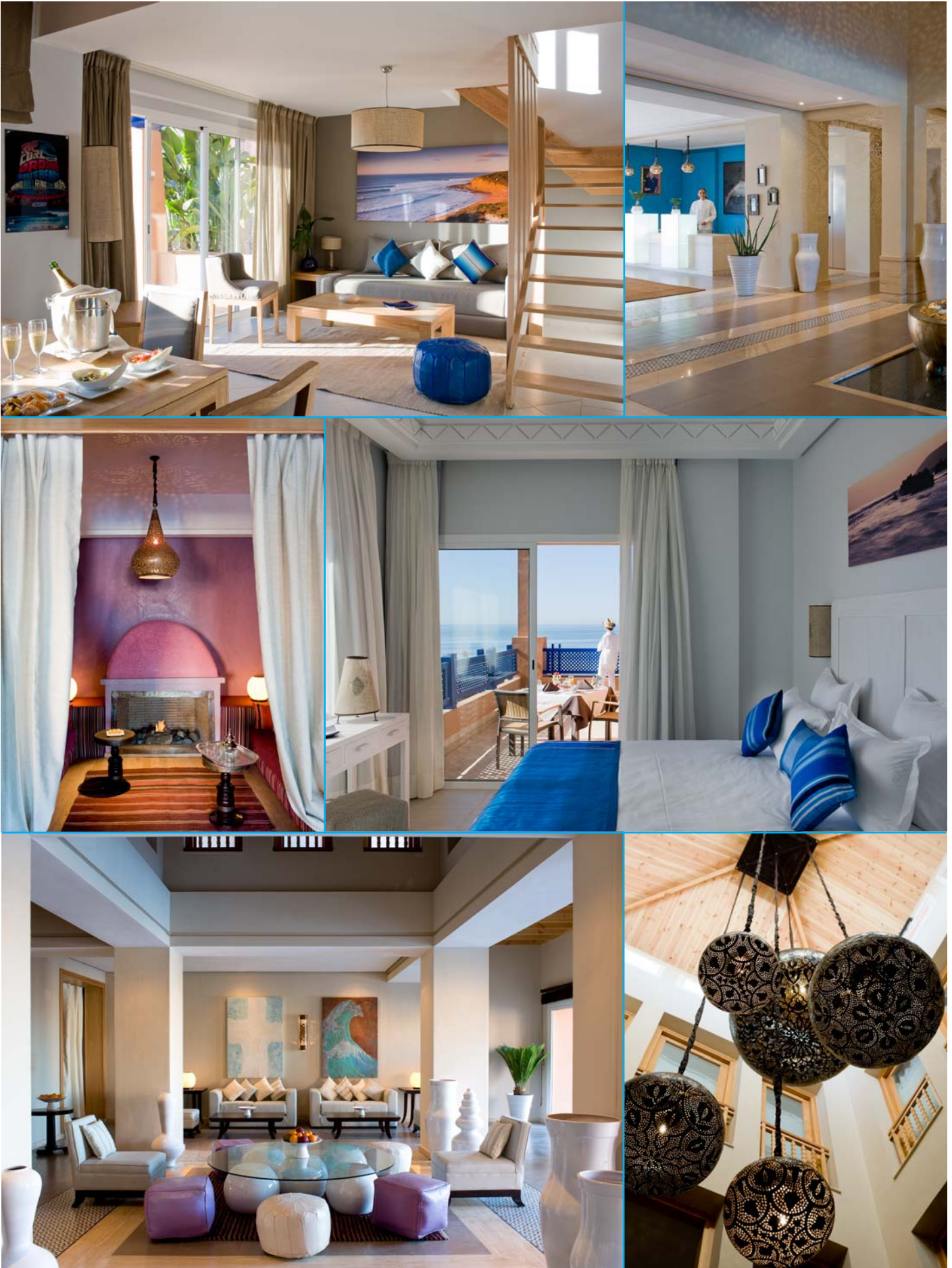
Paradis Plage, le premier Surf Yoga & Spa Resort au Maroc, est situé à 50 minutes de l'aéroport international d'Agadir, à 30 minutes de la ville d'Agadir et des golfs, et à 10 minutes de Taghazout et des principaux spots de surf.



Les pieds dans l'eau, bordé d'une plage de 5 km de long et adossé à une région montagneuse, Paradis Plage est le témoin d'un riche patrimoine naturel et d'un mode de vie traditionnel aux multiples facettes.

Loin de l'affluence touristique d'Agadir et au cœur d'une véritable oasis de 3 hectares faisant face à l'océan Atlantique, Paradis Plage est le Resort idéal pour des séjours sans stress. Se laisser aller au bien-être d'un massage au Spa, partager ses émotions au cours de petits voyages à travers les richesses du monde rural aux alentours, suivre les marées, s'accorder la liberté de faire ce que l'on aime, retrouver le goût originel





des produits de la nature, prendre soin de son corps et de son esprit, telle est la philosophie de ce Resort.

Paradis Plage est un ensemble de 107 suites, villas ou bungalows, répartis sur 3 hectares et sur plusieurs résidences n'excédant pas 2 étages.

L'architecture, d'inspiration hispano-mauresque, aux accents sahariens des édifices, s'intègre parfaitement dans la végétation du parc paysager et recrée l'atmosphère d'une oasis au bord de l'océan.

Chaque suite ou villa a été conçue pour apporter une sensation immédiate de bien-être et de sérénité. La décoration des intérieurs allie avec grâce un style épuré contemporain et l'art de vivre marocain.

Les poteries, bougies, luminaires et



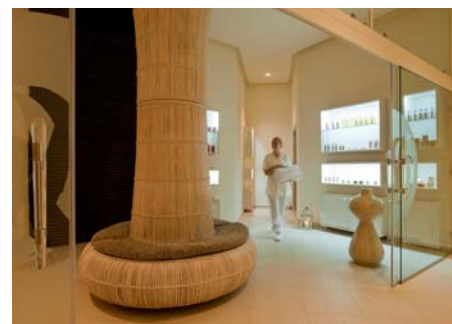
tissages ont été réalisés par des artisans de la région d'Agadir. Les tableaux sont quant à eux, l'œuvre de deux artistes de la région. Chaque suite, bungalow ou villa a reçu une touche personnalisée, grâce à un subtil jeu de coloris sur les accessoires de décoration en tissu ou en céramique. Autre particularité des logements : tous ont une vue sur la mer ou sur la piscine, ou ont un accès direct à la plage. Toutes les unités d'hébergement disposent de larges terrasses ou balcons. La surface des suites, villas ou bungalows varie de 62 m² pour les suites junior à 150 m² pour les villas et jusqu'à 280 m² pour une villa. Les bungalows sont construits sur la plage. Ils sont à deux niveaux : salon au rez-de-chaussée et chambre à l'étage avec vue sur la mer. Le toit en chaume, l'escalier en bois et le parquet de la chambre à coucher confèrent un charme particulier à ces bungalows posés sur le sable.

L'originalité du projet vient également du fait que les espaces verts couvrent

plus de 50% de la surface du Resort. Leur conception magistrale ainsi que celle de la plage, est l'œuvre du paysagiste espagnol de renommée internationale, Sergio Castañeda Beltrán (société ArqMaq), lui-même fils du célèbre maquettiste D.Vicente Castañeda. Soucieux de l'intégration de Paradis Plage Resort dans son environnement naturel, Mr Castañeda Beltrán n'a utilisé que des plantes se trouvant dans un rayon de 60 km² maximum autour de la propriété. La grande beauté des espaces verts, de jour comme de nuit, ne doit pas faire oublier que l'eau d'arrosage au goutte-à-goutte provient du retraitement des eaux usées de Paradis Plage. Bien entendu Paradis Plage s'inscrit dans une démarche de tourisme durable, prenant en compte la protection



de son environnement. Dans ce cadre, le programme «Environnement» de Paradis Plage intervient à plusieurs niveaux : récupération des déchets sur le littoral, tri sélectif des ordures ménagères, recyclage des eaux usées, économie d'énergie etc. Parallèlement à cela, la Fondation Paradis Plage a été créée pour



Paradise Spa : **Un lieu au concept unique**

Paradise spa rassemble les soins de la Tradition Orientale Marocaine visités par les Arts Traditionnels de Bien être pour vous offrir une carte complète et des programmes ciblés qui répondent à vos besoins et combinent toutes vos envies.

Le meilleur des produits du terroir marocain aux actifs naturels, récoltés dans le respect de l'environnement et de l'homme, accompagnent nos rituels de soins pour une efficacité optimale : Fleurs d'Oranger, Agrumes, Eucalyptus, beurre de Karité, savon noir, huile d'Argan de Taroudant, Ghassoul de l'Atlas, Safran de Taliouine, Rose de Dadès, Miel d'Imouzzer, ...

Les Marques et Partenaires de Paradise Spa sont sélectionnées pour répondre à une exigence qualité, gage de votre satisfaction.





contribuer au développement durable, à la protection de l'environnement et au développement humain.

Pour vos activités sportives, vous n'aurez que l'embarras du choix. Entouré des meilleurs spots de surf du Maroc, Paradis Plage est la destination idéale pour surfer des vagues de qualité toute l'année et permet à chacun de s'adonner à la pratique du surf, du stand-up paddle, ou encore du body-board avec le meilleur matériel (tous les équipements de surf sont signés Rip Curl), et un encadrement de qualité. Professeurs et guides expérimentés font bénéficier les clients surfeurs de Paradis Plage Resort de leur connaissance de la mer et de la côte, d'Agadir à Imessouane, en passant

par Tamri et Taghazout.

Pour le Yoga, deux pavillons encadrant un bassin de lotus, ancrés dans une dune dominant la mer, ont été spécialement étudiés pour le Hatha yoga et le Vinyasa Yoga. Ces cours sont proposés tout au long de l'année par Nico Shanti, professeur résident du resort.

Pour les restaurants, pas moins de 4 sont à votre disposition.

Surfeur ou non, ce lieu est réellement à découvrir.

Paradis Plage Resort - Km 26 route d'Essaouira - Imi ouaddar - Agadir
resa@paradisplage.com
+212 (0) 528 20 03 82



Cuisine organique et produits du terroir

La richesse des saveurs du terroir marocain est mise au service d'une cuisine saine, fraîche et parfumée, composée en majorité de produits issus de l'agriculture biologique en provenance d'une ferme de la région, pionnière dans ce domaine au Maroc. Grâce à la proximité du village de pêcheurs mitoyen, la priorité est également donnée aux poissons frais, ramenés chaque matin par les barques de pêche artisanale.

Petit déjeuner vitaminé

Dès le petit déjeuner, faites le plein de vitamines, muesli, jus fraîchement pressés, grenades, figues de barbarie et autres fruits de la région en fonction de la saison, ou encore des différentes crêpes marocaines accompagnées de miel produit dans les ruches des environs.

RESTAURANT A MA BRETAGNE

Chef de cuisine : André Halbert

Il y a quelques rares restaurants au Maroc, comme celui-ci, qui sont en train discrètement de glisser dans une autre époque. Et on sera là, en train de se dire : mince de mince, j'ai loupé le coche. Pauvre de nous, régulièrement, des occasions comme celles-ci nous filent entre les doigts. Après, on aura l'air niquaud...

Il vous faut faire un tour dans cette ambassade du bon gout français et redécouvrir des plats qui ont marqué la gastronomie. Car faut-il le rappeler, Son Père et le Chef actuel André font partie des vrais cuisiniers. Le Père Jacques décédé en 1990 a tenu le drapeau bien haut et était le plus en vogue dans les années 1970/80 dans la capitale économique. Il épatait la galerie avec une cuisine (parfois délurée), franche et habile.

Le Fils André, lui, décortique, dépiaute, met à plat, inventorie ...

Un dernier dîner m'a donné l'occasion, il y a quelques semaines, de goûter cette cuisine vraie... Ce qu'il y a de bien, à Ma Bretagne, c'est que la cuisine d'André entre dans le vif du sujet tout de suite, pas de méandres, pas de salamalescs. Pour exemple cette belle et appétissante «Soupe d' Huîtres aux morilles en croûte», et ces merveilleux «Filets de Rougets aux écailles de pomme de terre».

Cuises de bon sens... Rayon dessert, les glaces affichent leurs origines «maison». Généralement cette production artisanale part d'une bonne intention mais est rarement réussie... Ici, tout cela tient férocement bien la route et les glaces sont aériennes ! Le tout à tomber réellement sur le «derrière» !

Et la clientèle alors... Eh ben comme on est désormais coincé entre le MEGA Moool et un terrain vague délaissé avec une friche industrielle en forme de cerise sur le gâteau ! Le moral de la clientèle s'en ressent... Et celle-ci a du mal à retrouver le chemin de cette belle table ! Le service à son affaire par des serveurs «hors le temps» qui connaissent leurs ouvrages sur le bout du lindex et aux aguets...

Faut il y aller? Et comment donc!

Est ce cher? A la carte pas plus cher que dans les gargotes à la mode que j'assassine régulièrement ici ou ailleurs! André Halbert a sorti, il y a quelques mois, une «carte brasserie » à prix plus doux... On sait ratisser large... Bravo !

P.S Ah... J'allais oublier... Tâtez de ce «Tournedos d'agneau confit et laqué (déjà tout un programme), flanqué d'une nougatine à l'ail et au gingembre» un vrai coup de bambou gastronomique! Mais aussi ce «Navarin d'Homards» d'une finesse extraordinaire! Mon péché gourmand : un «Soufflé aux poires, sauce chocolat» Oui! Oui! Oui! ...

Casablanca Route de la Corniche

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



A MA BRETAGNE

B.C. 45673- Patente 35607001-TVA 705098

Tel : 0522 36 21 12 - 0522 39 79 79

Fax : 0522 94 41 55

TABLE N° 114

Andre Robert

Maitre Cuisinier de France

DATE 2/8/12

[illegible]

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

5th Edition

23 24 25

August 2013
Bangalore, India

India
F O O D 2013
EX



www.indiafoodex.com

CONCURRENT EVENTS:

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

www.graintechindia.com

grainTech
INDIA 2013

4th Edition

DairyTech
India 2013

3rd Edition

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

www.indiafoodex.com

Organized by : Supported by* :



Focus Countries :



Media Partner :



Online Media Partner

MEDIA TODAY PVT. LTD.

(Exhibition Division) T-30, 1st Floor, Khirki Extn., Malviya Nagar, New Delhi - 110 017 (INDIA)

Tel.: +91-11-41407851 / 65656554, Telefax: +91-11-26681671, E-mail : indiafoodex@gmail.com, Web.: www.indiafoodex.com

Mumbai : 9702903993 Pune : 9881137397 Bangalore : 9342185915, 9341473494 Hyderabad : 9248669027

*Proposed



Crédit AL GHARS

Pour financer les frais d'entretien de plantation :
taille, fertilisation, irrigation...



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE