

Solution : Emballage et écologie

MAI 2013

25MAD / 5€ / 6\$

N° 41

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

COCKTAILS, SMOOTHIES, ... LES BOISSONS DE L'ÉTÉ



Agroalimentaire
Les farines santé



Bien-être
La pomme bonne pour les os



Hôtellerie
Le Secret Garden



**Comme vous, nous sommes
très attentifs au service que
nous offrons à nos clients**



SERVICES
PRO
ACTIFS

**Accueil personnalisé, service à la carte, formule tout compris.
Qui mieux que vous sait ce qu'est un service vraiment pro ?**

Quand on est commerçant comme vous, on sait toute la valeur de l'accueil, du service et des attentions que l'on porte tous les jours à ses clients. On sait qu'il ne faut compter ni son temps, ni son engagement pour que leur satisfaction et leur fidélité soient toujours au rendez-vous. Et si aujourd'hui la BMCI en faisait autant pour vous !... Si elle vous apportait l'écoute, le conseil et l'accompagnement que vous exigez, aussi bien pour vos besoins professionnels que pour vos projets personnels. Si elle devenait surtout ce partenaire qui vous facilite non seulement le quotidien, mais qui sait aussi comprendre les impératifs de votre activité et y répondre avec des solutions personnalisées. Le plus simple, c'est de rencontrer l'un de nos Chargés d'Affaires Professionnels ou l'un de nos 350 Directeurs d'Agence pour en parler.

05 29 044 044

Vous méritez une nouvelle relation avec votre banque



Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Mohamed El Allali
Infographiste-maquetiste / Chef de projets web

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

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

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

Imprimeur
Imprimeur 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'été arrive à grand pas et il n'y a pas que le soleil ardent et les maillots de bain qui le prouvent. Côté agriculture, les champs de blé commencent à arborer leurs teintes dorées et les tomates ont enfin un goût de fruit. Côté grande distribution, les têtes de gondoles valorisent les jus d'oranges et autres boissons estivales telles que les citronnades. Les smoothies, les barbotines et slushes bien glacées, les laits frappés, remplissent les caddies des ménagères. Les rayons de fruits et légumes sont colorés et très achalandés, et les glaces et autres sorbets sont bien en évidence dans des frigos dédiés aux marques des distributeurs. Côté CHR, les terrasses de cafés sont bondées et jouent sur des coupes glacées aux noms évocateurs : Beach Ice, coupe Iceberg, Coupe Fraîcheur, Coupe Tropiques, Coupe des Iles, les enseignes ont ressorti leurs célèbres cafés glacés et cafés frappés, les restaurateurs posent leurs parasols et agencent leurs tables en plein air. Leurs cartes mettent en avant les poissons grillés et autres brochettes cuites au feu de bois. Les bars, quant à eux rivalisent d'ingéniosité pour proposer des granités et cocktails de saison, frais et fruités. Les magasins spécialisés en barbecues, piscines gonflables, mobiliers de jardin, accessoires d'espaces verts et autres pépiniéristes se frottent les mains ! C'est une évidence, l'été frappe à notre porte.

En attendant notre numéro de juillet-août, nous vous proposons, nous aussi, quelques articles de saison avec la folie des smoothies, la préparation des cocktails, une visite d'hôtel de luxe aux abords d'un golf, le pouvoir nutritionnel des pommes, l'abricot en cosmétique, le traitement et la gestion de l'eau, la plus grande centrale photovoltaïque du monde (et elle est au Maroc !), ...

Bonne lecture et bon bain de soleil !

Alexandre DELALONDE

Sommaire



62

Périscope

Toute l'actualité en bref

06



56



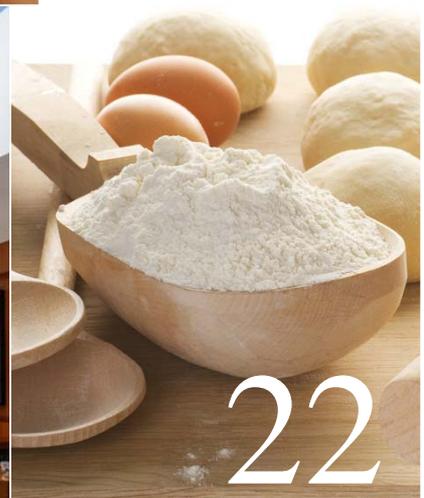
48

Agroalimentaire

Nouveaux produits	20
Les farines santé	22
La folie des smoothies	26
1ère édition des Palmes de l'Alimentation	28
La plasturgie se porte bien	30
SIAM 2013 : le bilan de tous les records	32
Calendrier des salons	34



60



22

Solutions

Le traitement et la gestion de l'eau	36
La plus grande centrale solaire au monde	38
Le séchage en industrie agroalimentaire	40
Comment choisir sa friteuse professionnelle?	42
Emballage et écologie	44
Les fruits bons pour les os	46
L'huile d'abricot : un cosmétique complet	48
Nouveaux matériels	50



40

CHR

Les innovations snacking 2013	52
Meilleurs produits bio 2013	53
Groupe Le Duff : une success story	54
Comment réussir ses cocktails?	56
La Villa Zevaco	60
Le Secret Garden	62
Critique gastronomique	66



38





BETC PCS Paris B 429 698 485

1778

SOURCE

Saint Galmier

BADOIT

BULLES DE JOIE DEPUIS 1778

World Class Morocco 2013



Les sociétés Bourchanin et Diageo, numéro 1 mondial des spiritueux, ont organisé la finale de la compétition «World Class Morocco 2013» le mercredi 15 Mai 2013. Cette compétition a permis d'élire le barman le plus talentueux exerçant au Maroc. Le vainqueur aura l'opportunité de participer à la grande finale internationale de la compétition «World Class» du 4 au 10 juillet 2013 à Monaco, Saint Tropez, Ibiza et Barcelone. Le programme World Class a pour ambition d'inciter les barmen à aller plus haut, plus loin, dans l'excellence et la culture du bartending. Les six barmen sélectionnés, à savoir Alexandre Grondin, Younes Ateyah, Nouredine Mustapha, Benjamin Soler, Nabil Ben El Khattab et Brahim Benkhellouk et exerçant leurs talents respectivement au Cabestan, au Comptoir Darna, à l'Hôtel Selman de Marrakech, au Rose Bar, à la Bodega de Casablanca et au Comptoir Darna ont été mis à l'épreuve à travers des tests, Tasting, cocktails signature, challenges de rapidité et boîte mystère. La finale s'est déroulée dans l'un des endroits les plus élégants de la ville de Casablanca, le Six PM Lounge Bar de l'hôtel Hyatt Regency.

2 grands centres de fraîcheur Liebherr

Le modèle SBSes 8283 avec distributeur automatique de glaçons, glace pilée et eau fraîche en façade. Le nouvel IceCenter permet de disposer en toute circonstance de glaçons et de glace pilée pour improviser cocktails et smoothies frais ! Le modèle SBSes 7165A side by side propose 6 zones de températures distinctes. Exclusifs, les finitions soignées et équipements haut de gamme offrent aux plus exigeants une réponse complète en matière de conservation.

Tous les renseignements au +212(0) 522 279 016



Mazagan : nomination de Monsieur José Maria Ventosa

Mazagan Beach & Golf Resort a le plaisir d'annoncer la nomination de Monsieur José Maria Ventosa en qualité de Directeur Ventes et Marketing à compter du 2 mai 2013.



José Maria Ventosa, 43 ans, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Glion en Suisse et titulaire d'un diplôme en Marketing Management de l'école Supérieure de Marketing et d'Administration de Barcelone, compte à son actif plus de dix sept ans d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie en Europe et aux Etats-Unis.

Un nouveau projet d'AR Racking et APSV Diffusion pour le compte d'Ipsen Logistics

AR Racking a conclu en décembre dernier le projet d'installation d'un système de Palettisation Conventionnelle en collaboration avec son distributeur du Maroc APSV Diffusion, pour le compte de l'entreprise de transport international IPSEN LOGISTICS sur le site de sa plate-forme logistique de 15.000 m2 située à AIN SEBAA, à Casablanca. Le nouvel entrepôt développé pour Ipsen Logistics a une capacité de stockage pour un total de 2300 palettes, qui peuvent atteindre un poids de 1.000 kg et dont les mesures seront de 1.000 x 1.200 mm pour 1600 mm de hauteur chacune. C'est pourquoi AR Racking et APSV ont opté pour la conception et l'installation d'un rayonnage de Palettisation Conventionnelle : sa versatilité et sa capacité d'accès immédiat aux unités de charge étaient en effet les caractéristiques les mieux adaptées aux besoins spécifiques de stockage d'Ipsen Logistics.



*Caron Service Automatique vient d'obtenir le label
Feel Good*

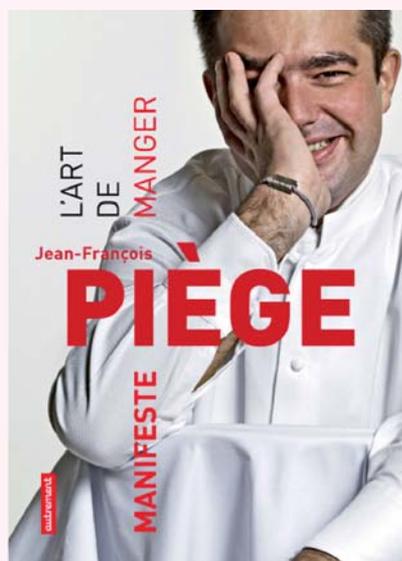


Le distributeur automatique n'est plus seulement l' incontournable de la pause-café: Il devient une « lunch box » où l'on peut désormais manger équilibré. Le label « feelGood. De la variété dans votre distributeur® » aide aujourd'hui le consommateur à reconnaître en un coup d'œil les distributeurs proposant des produits variés sur le plan nutritionnel : des fruits et légumes, des boissons

rafraîchissantes sans alcool, des produits céréaliers et des produits laitiers.

Renseignements sur bruleriecaron.com

Manifeste «L'art de manger»



Jean-François Piège signe pour la première fois un livre de texte. Dans son manifeste, il nous invite à la grande table de ses souvenirs culinaires, ses repas de famille, ses premières émotions et des odeurs qui lui sont chères.

« Ma philosophie me conduit à me placer constamment à la place de mes convives afin qu'ils se sentent comme chez eux

dans mon restaurant. Accueillir, c'est partager, échanger mais surtout être à l'écoute. Je souhaite que mes clients ressentent la jouissance qu'est la mienne d'avoir construit le repas qui va suivre. »

Restaurant Jean-François Piège & Hôtel Thoumieux
Tél : +33 (0)1 47 05 79 00 - www.thoumieux.com

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE



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

Nouvel analyseur de gaz «PA 7.0»



Afin de simplifier le travail du personnel responsable de la qualité dans les entreprises utilisant du gaz, WITT a mis à jour sa gamme d'analyseurs : le PA 7.0 est un instrument entièrement revu pour mesurer la concentration d'oxygène et de dioxyde de carbone. Le PA 7.0 est utilisé par exemple dans l'industrie alimentaire ou dans le domaine du soudage et de la découpe pour le contrôle des gaz inertes. La particularité du nouvel analyseur est qu'il peut faire deux opérations à la fois. Parallèlement à la surveillance de gaz en continu, un échantillon aléatoire peut être pris avec une aiguille d'échantillonnage par exemple pour la vérification des paquets alimentaires sous atmosphère protectrice. Cette double fonctionnalité place le PA 7.0 comme appareil de référence dans sa catégorie.

+33 (0)160 15 17 79 - witt-france@wittgas.com

Découvrez le Samsung Galaxy S4



Le Samsung GALAXY S4, commercialisé au Maroc depuis le 2 Mai (auprès des opérateurs, dans les show-rooms Samsung et chez tous les revendeurs agréés Samsung) a été développé pour s'adapter à de nouveaux modes de vie et se révélera vite indispensable. Élégant et innovant, ce Smartphone vous rapproche de vos amis et de votre famille, vous simplifie la vie grâce à une utilisation très intuitive et vous permet même de prendre soin de vous. Parmi les révolutions : il est doté d'un appareil photo de 13 mégapixels qui propose la fonction 'Dual Camera', permettant de prendre simultanément avec les objectifs avant et arrière une photo ou une vidéo, ... contrôle de l'écran par le regard, ... un nouveau logiciel développé pour votre bien-être, etc.

Le meilleur hôtel de Belgique



L'hôtel Marriott situé en plein cœur historique de la ville de Gand vient de se voir décerner le prix de "Top Hotel" qui récompense le meilleur hôtel de Belgique, et ce parmi 1.199 hôtels évalués en Belgique. Cette récompense lui est attribuée par le site Trip Advisor dans la catégorie Traveller's Choice 2013.

marriottghent.com

BIMO récompensé

BIMO, filiale de Mondelz International, Inc., lors de sa première participation au SIAM, y décroche le trophée de la meilleure qualité de stand. ce prix récompense la qualité, la créativité et l'attractivité de son stand. C'est sous le thème « Le jardin magique du goûter » qu'a été conçu le stand BIMO, dans un espace de 100m2, sous forme d'un moulin avec jardin. Le stand s'est fait remarquer par son concept original, qui comprend des espaces ludiques et propose des animations pour enfants. BIMO a exposé ses douze marques de biscuits dont les mythiques Merendina, Tonik, Tagger, Tango, Golden et Pépito et les toutes dernières innovations comme Mad'lyna, Extra Cookies et Merendina Choc'olait. Le stand a également fait un clin d'œil à la récente acquisition de BIMO par le groupe Mondelz International, en exposant les produits Samar, Carte Noire et Trident aux côtés des produits BIMO.



Ladurée développe ses services haut-de-gamme

A l'occasion de sa première ouverture sur le continent africain, Ladurée a célébré sa nouvelle alchimie avec le Maroc et rendu un hommage inédit aux traditions culinaires du pays. Au sein de son laboratoire, la prestigieuse enseigne a élaboré un macaron spécialement créé pour l'occasion et baptisé « Macaron Casablanca ». Cinq mois après son ouverture, Ladurée pratique également une politique de prix qui lui permet de soigner le pouvoir d'achat de ses clients. A Casablanca, la Maison Ladurée offre ainsi ses macarons au même prix que ceux vendus par l'enseigne à Paris.



+212 (0) 6 61 98 42 89 - jl.bataille@lfclogistic.com

Accor s'affirme dans le luxe



Avec l'ambition d'être le 1er ambassadeur français et européen de l'hôtellerie internationale, surtout dominée par les enseignes anglo-saxonnes et asiatiques, Sofitel souhaitait s'affirmer dans l'univers du luxe avec un nouveau positionnement. Pari osé et audacieux, lancé fin 2007, et aujourd'hui réussi. Ainsi, Accor a dévoilé, à l'occasion du salon ITB de Berlin, ses ambitions pour le secteur du luxe-haut de gamme. Le Groupe entend faire passer son réseau actuel de 300 hôtels (65.000 chambres dans le monde) à 400 hôtels d'ici 2015. Aujourd'hui, 42% des hôtels luxe du Groupe sont situés en Asie-Pacifique, et 35% dans des villes européennes clés. L'accent sera mis sur les marchés émergents dont l'Amérique latine, le Moyen-Orient et l'Asie-Pacifique, qui représente à elle seule plus de 60% du pipeline. accor.com

L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



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, la solution pour vos eaux de process

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



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

Recul du bénéfice pour Yum ! Brands

Au premier trimestre, le groupe américain Yum ! Brands, propriétaire de l'enseigne KFC a annoncé un bénéfice net de 337 millions de dollars contre 458 millions l'année dernière. Un recul du bénéfice de 8% sur cette période expliqué peut-être par la chute de 20% de ses ventes en Chine, son premier marché, en raison des craintes liées au virus H7N9.



La satisfaction de Lesieur Cristal

Dans le cadre du contrat-programme, signé le 23 avril dernier et fortement soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, les superficies de culture seront élargies pour atteindre 127.000 ha dont 85.000 ha de tournesol et 42.000 ha de colza à l'horizon 2020, et l'interprofession aidera les agriculteurs à trouver des financements pour les intrants, à couvrir les risques liés aux aléas climatiques et à améliorer les rendements à l'hectare grâce aux programmes recherche et développement qui seront mis en place avec la collaboration d'Agropol. La création d'emploi et de valeur ajoutée dans le secteur sera assurée à travers l'achat prioritaire de la production nationale de graines et la transformation locale, ainsi que la formation des ressources humaines. Lesieur Cristal exprime sa satisfaction quant aux opportunités de progrès rendues possibles par ce programme. Lesieur Cristal est par ailleurs le premier agrégateur oléicole au Maroc, pionnier en la matière dans le cadre du Plan Maroc Vert.



MDD Expo 2013



Les 9 et 10 avril derniers, Paris Porte de Versailles, Pavillon 3, les professionnels du secteur de la distribution ont pu découvrir sur MDD Expo toute l'offre premium des fabricants en marques de distributeurs. Ainsi, les 650 exposants en alimentaire et non-alimentaire ont montré l'étendue de leur savoir-faire. Les prochaines stars des linéaires en MDD se sont décidées sur le salon. Les animations phares, l'Espace Dégustation et l'Innovations Store, ont rempli pleinement leur rôle de vitrine en prônant la créativité des MDD. Riches en thèmes d'actualité, les conférences ont également été prisées par les professionnels.

Prochain rendez-vous : MDD Expo 2014, les 8 et 9 avril 2014 à Paris Porte de Versailles

Bacco e Venere



En plein centre de Casablanca, à Gauthier, Bacco e Venere est un tout nouveau restaurant Italien. À la carte, d'excellentes pizzas au feu de bois, des pâtes parfaitement « al dente », de la vraie mozzarella, une superbe assiette de charcuterie venue tout droit d'Italie, des tiramisus à tomber et des cheese cakes encore meilleurs qu'à New York. Côté décoration, elle est signée Dum Dum Design : briquettes, carreaux de ciments, façade type atelier... pour vous sentir dans le quartier le plus italien de New York... À la carte à partir de 65 dhs.

50, avenue Hassan Souktani – Casablanca
Possibilité de livraisons : 05 22 27 41 73

Lenôtre présente sa collection printemps-été 2013



Guy Krenzer, Meilleur Ouvrier de France et directeur de création de la maison Lenôtre, et son équipe ont imaginé des créations exclusives pour la saison printemps-été 2013 baptisées «Tendances Sensitives», autour de trois thèmes. Le premier, intitulé «Nomade Dreams» emportera les voyageurs gourmands au pays des douceurs orientales, notamment avec la Fleur d'Ève à base de génoise au coeur de framboise et coulis de griottes. Le thème héritage dénommé «Les Temps Modernes» rend hommage au maître de la pâtisserie hexagonale Gaston Lenôtre. Ses recettes aussi belles qu'intemporelles, ont toujours fait partie du patrimoine gastronomique français comme la

charlotte vanille fraises ou sa Planète citron. La version «Colorama» est un petit clin d'oeil au vintage avec des recettes aussi colorées que vitaminées.

lenotre.com

Trois hôtels Constance Hotels and Resorts membres du "The Leading Hotels of the World"



Depuis le 15 janvier 2013, Constance Halaveli Maldives, Constance Lémuria Seychelles et Constance Le Prince Maurice- Ile Maurice sont membres effectifs de «The Leading Hotels of the World». «The Leading Hotels of the World» est une prestigieuse organisation qui réunit près de 430 hôtels, Resorts et Spas parmi les plus luxueux dans plus de 80 pays. Comme annoncé par Jean-Jacques Vallet, CEO du groupe : « Nous sommes heureux que trois de nos hôtels soient maintenant affiliés au Leading Hotels of the Word. Devenir membre de cette organisation est donc un réel honneur. C'est l'aboutissement d'un travail de qualité, d'équipe et d'excellence. »

constancehotels.com

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 : adieguez@fluidra.ma - www.fluidramaroc.ma

Fandy Copragri lance «Samad El-Ghella»



A l'occasion du SIAM 2013, Fandy Copragri exposait, pour la première fois, sa nouvelle gamme d'engrais et fertilisants baptisée «Samad El-Ghella». Cette dernière compte trois catégories (à savoir les engrais solubles pour fertigation, les engrais azotés et les engrais potassiques) de onze produits destinés aux agriculteurs. La Recherche et Développement font partie des priorités de Fandy Copragri qui ne cesse de lancer de nouveaux produits de grande qualité adaptés aux objectifs du Plan Maroc Vert.

Tél : 05 22 353 141

Meilleur sommelier du monde 2013



Le chef sommelier du restaurant Comca Bella de Vacallo vient de remporter ce vendredi la récompense suprême au Championnats du Monde de chef sommelier au Japon, au détriment de la canadienne Véronique Rivest, première femme à accéder à la finale de ce concours prestigieux et rigoureux, et du belge Aristide Pies.

Tel. +41 91 922 08 10 - E-Mail info@ceresiovini.ch

Pullman choisit Quadriga

Pullman Hotels and Resorts, l'enseigne internationale haut de gamme du groupe Accor, a choisi Quadriga en tant que partenaire privilégié, pour créer un écosystème technologique unique pour ses clients. Cette solution offrira des avantages incomparables en termes de services à ses clients et d'efficacité opérationnelle. L'accord porte sur toute une gamme de technologies intégrées fournies par Quadriga, accès Internet haut débit et applications mobiles, avec des solutions de divertissement et de communication sur le téléviseur et les tablettes.



L'essentiel de cet accord porte sur le déploiement du Personal Media Network™ de Quadriga au sein des établissements Pullman dans le monde. Pullman est la première marque à adopter cette technologie primée, qui est en train de révolutionner le divertissement en chambre et l'expérience client. PMN™, désormais standard de la marque Pullman, sera installé en premier lieu au Pullman Paris Tour Eiffel, au Pullman Brussels Midi et au Pullman Berlin Schweizerhof.

Quadriga au Maroc : + 212 (0) 522 915 420
olivier.hennion@quadriga.ma

Au Royaume-Uni, le scandale de la viande de cheval profite à Cranswick



Depuis le scandale de la viande de cheval, les distributeurs ont mis en place différentes mesures, telles que la réduction des intermédiaires et davantage de transparence. Ces changements profitent à la société Cranswick, qui annonce une hausse de ses ventes de 7% sur l'année terminée le 31 mars 2013.

Bar à champagne au Saint James Paris



C'est au très privé Saint James Club au cœur de la capitale française, qu'ouvrira un bar à champagne en partenariat avec la maison Taittinger, du 6 juin à fin septembre. Micaël Morais, sommelier du Saint James Paris,

a sélectionné pour l'occasion 6 cuvées exceptionnelles de la maison Taittinger : Prelude Grands Crus, Prestige Rosé, Folies de la Marquetterie, Brut Réserve, Comtes de Champagne Blanc De Blancs 2004 et Nocturne Rosé Virginie Basselot, chef du restaurant du Saint James Paris, proposera quelques mets en accord avec les champagnes proposés.

Saint James Paris : 43, avenue Bugeaud, - Paris

Metro rebaptisé Carrefour Maxi devient Atacadão

C'est en mars que le groupe Label'Ve inaugurait un Carrefour Maxi à Aïn Sebâa (magasin Metro rebaptisé après le rachat de l'enseigne par le groupe marocain). Ce magasin qui reprend le modèle du «hyper cash» (concept hybride entre la vente en gros et l'hypermarché) change de nom et s'appelle désormais Atacadão. Les Métro de Tanger, Fès, Oujda, Salé, Bouskoura (Casablanca), Marrakech et Agadir portent ainsi cette nouvelle enseigne



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: **STAGUS MAROC**

Partenaires Médias: **Veau Water, Fluides, ENERGIE, RESAGRO, Digital Maroc, LA MESSAGER, CONSTRUIRE, LaTribune, DecaDist, DEXUALISATION.COM, EVERYTHING ABOUT WATER**

Partenaire Information: **KOMPASS, sudpress, swelia, EMA, IT GROUP**

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

Solutions innovantes pour la culture du blé



Le 23 avril a eu lieu « Wheat's solution », un événement organisé à Paris par Valagro, entreprise italienne leader dans la production et la commercialisation de fertilisants à faible incidence sur l'environnement, dans le cadre du projet européen « European Crop Development Project (ECDP) ». A cette occasion, Valagro a annoncé le lancement de deux solutions innovantes et efficaces,

Released et Megafol Protein, afin d'améliorer respectivement la faculté germinative des semences et le contenu protéique du blé.

Pour de plus amples informations :
Valagro - Marco Rosso : + 39 334 6737943 -
m.rosso@valagro.com

Piper-Heidsieck fait son cinéma

La maison Piper-Heidsieck a lancé trois nouveaux produits pour célébrer ses 20 ans de fidèle collaboration avec le Festival de Cannes. Une nouvelle bouteille estampillée Fournisseur Officiel Festival de Cannes est disponible depuis le mois de mai dans les grandes et moyennes surfaces, un coffret Cannes VIP Edition avec une bouteille ornée d'une pellicule évoquant le 7e art, et une bouteille Piper-Heidsieck brut habillée d'une peau de crocodile rouge en latex.



Succès pour Maroc Commerce Expo

Les commerçants et les entrepreneurs ont maintenant un salon au Maroc. Organisé en avril à Casablanca, au Centre des Expositions de l'Office des Changes, le salon Maroc Commerce Expo a réuni les professionnels des univers de l'équipement du commerce et des services, de la franchise et les institutionnels. S'appuyant sur leur expertise dans l'organisation de salons, Reed Exhibitions Maroc et Forum7 se sont associés aux équipes de Reed Expositions France (qui organise notamment Franchise Expo Paris et Top Franchise Méditerranée) pour lancer cette 1ère édition. Premier salon marocain, à dimension internationale, dédié aux métiers du commerce et de l'entrepreneuriat en franchise, Maroc Commerce Expo a pour vocation de s'adresser aux entrepreneurs franchisés et aux commerçants qui souhaitent moderniser leur entreprise.



Un aquarium géant à Casablanca Marina

La commune urbaine de Casablanca, la société Al Manar Development Company, la Cité des arts et des sciences de Valence se sont réunis pour discuter de l'élaboration du modèle économique du grand aquarium à Casablanca Marina.

Il aura une superficie de 15 000 m2 pour une enveloppe budgétaire de 30 millions d'euros.

L'aquarium de Valence a une superficie de 80 000 m2 et a coûté 700 millions d'euros. Il présente plus de 500 espèces de poissons. casablancamarina.ma



Compte à rebours pour drinktec 2013



Du 16 au 20 septembre aura lieu à Munich le Salon mondial de l'industrie des boissons et des aliments liquides. Environ 1 500 exposants de quelque 70 nationalités présenteront alors toute la gamme de technologies des boissons et de l'alimentaire liquide, y compris les formules de conditionnement et des idées de marketing. Environ 60 % des entreprises exposantes viennent de l'étranger ; il n'existe guère de manifestations de la société Messe München qui puissent se prévaloir d'une telle internationalité, côté exposants et côté visiteurs. La demande de surface d'exposition est donc très forte. Un peu plus de 90 % de la surface disponible sont déjà occupés. Le salon s'apprête à accueillir quelque 60.000 visiteurs des secteurs concernés venus du monde entier.

Meilleur restaurant au monde selon le magazine Restaurant

Installé à Gironne depuis 1986, trois étoiles au Michelin, El Celler de Can Roca a été élu meilleur restaurant du monde, juste devant « Noma » par le magazine Britannique Restaurant. Style très traditionnel mais aussi avanguardiste, le restaurant est une affaire de famille entre trois frères, Joan dirige les cuisines, Jordi est le pâtissier et Josep, le chef sommelier.



cellercanroca.com

ABDL

INDUSTRIE

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

Le Cake d'Amour signé Dalloyau

La maison Dalloyau profite de l'exposition de Jacques Demy à la Cinémathèque française, à Paris, pour dévoiler sa version du Cake d'amour de Peau d'âne. Les chefs de la Maison du Faubourg remettent aux goûts du jour, le gâteau le plus célèbre du cinéma français : le Cake d'amour préparé par Catherine Deneuve dans Peau d'âne. Ce Cake d'Amour à partager renferme une bague en porcelaine signée Dalloyau. Il est disponible depuis le 10 avril dans les boutiques Dalloyau.

Toutes les adresses sur dalloyau.fr



La gamme food service de Czon élue saveur de l'année restauration 2013

Après avoir séduit le grand public, les produits Czon et leur gamme spécifique B2B « Food Service » viennent d'être consacrés Saveur de l'Année par un jury de 20 professionnels de la restauration (RHD) et de la consommation hors domicile (CHD). Au cours d'un examen qualité minutieux, les jurés ont ainsi pu évaluer les qualités gustatives et les caractéristiques restauration des légumes Food Service, les testant en situation réelle dans leurs propres établissements ou en cuisine d'essai.

Dédiée à la clientèle exigeante que représentent les professionnels de la restauration, la gamme Czon Food Service est la solution légumes frais des professionnels. Comme pour tous les légumes de la marque Czon, ceux de la gamme Food Service sont tracés et issus de productions certifiées. Lancée en 2012, elle compte aujourd'hui 6 références : Haricots Verts, Pois Gourmands, Carottes Chantenay, Bimi, Petits Pois et Asperges Vertes, disponibles dans des conditionnements allant de 400g à 3 kg. L'autre bonne idée? Tous les produits Czon sont à prix fixes toute l'année, ce qui permet aux restaurateurs d'avoir une maîtrise du coût-portion.

La gamme Food Service de Czon est disponible chez Métro, Promocash et grossistes spécialisés RHF.



Moët & Chandon à la rencontre des professionnels

Depuis 1743, la Maison Moët & Chandon incarne le succès, l'élégance et un style éternel. Elle partage son champagne avec le monde entier. Et même si la Maison propose des champagnes iconiques (Moët Impérial, Rosé Impérial, Grands Millésimes) et n'a pas besoin de se faire connaître, elle innove en allant à la rencontre de son public, aussi bien les professionnels que les consommateurs fidèles et connaisseurs. Elise Losfelt, œnologue communicant a ainsi rencontré pendant 3 jours les dirigeants, chefs et sommeliers d'adresses gastronomiques à Casablanca et Marrakech. Moët & Chandon est aujourd'hui plus que jamais symbole de plaisir, de splendeur et de fêtes fabuleuses.

Distribué en exclusivité par la société Bourchanin.



La folie des tea-time



Après l'Hôtel Berkeley, à Londres qui propose depuis 7 ans une collection de desserts reprenant les grands classiques de la mode, l'heure du thé s'avère être un nouveau créneau pour les grands palaces. Le Mandarin et le Meurice se sont aussi lancés dans l'aventure tea-time qui séduit de plus en plus la clientèle internationale.

Le meilleur restaurant au monde selon Elite

Les lecteurs et lectrices du magazine de voyage Elite et la maque de champagne Laurent Perrier viennent de sélectionner les 100 meilleurs restaurants du monde. Le meilleur restaurant au monde 2013 est l'Alinéa à Chicago Il est suivi dans l'ordre par The Fat Duck à Londres, le restaurant Daniel à New-York, Pierre Gagnaire à Paris, La Pergola à Rome, Aqua à Wolfsburg en Allemagne, El Celler de Can Roca à Trump en Espagne, Robuchon au Dôme à Macau, Noma au Danemark et The Ledbury à Londres.



Ingredients & Solutions fonctionnels, nutritionnels, sensoriels...



CORRECTEURS
DE MEUNERIE

AMÉLIORANTS
DE PANIFICATION

PRÉMIX
PAINS SPÉCIAUX
VIENNOISERIE- CONCEPTS

INGRÉDIENTS
TECHNOLOGIQUES ET
DE PERSONNALISATION

SERVICES
ET ACCOMPAGNEMENT CLIENT

Ensemble, formulons votre succès !



Diagnostic de vos blés et farines, profil sensoriel et nutritionnel de vos pains et viennoiseries :

Demandez votre étude personnalisée

info@eurogerm-maroc.com - www.eurogerm-maroc.com

2013 : une année prometteuse pour La Boîte à Pizza



Alors que le marché de la livraison de pizzas connaît une concurrence de plus en plus féroce, La Boîte à Pizza entame l'année 2013 avec de nombreux projets et de belles perspectives de développement. Aujourd'hui réparti en 125 points de vente principalement implantés en province, le réseau français de ventes de pizzas à domicile la Boîte à Pizza dévoile ses ambitions de développement pour 2013, notamment sur l'Île de France où il possède déjà 10 magasins. Mais au-delà du développement du nombre de points de vente, la société a la volonté d'asseoir l'image du réseau grâce à l'innovation et l'attention portée au goût et aux produits de qualité.

La boîte à Pizza vient d'être récemment implantée au Maroc

Hydrosol: des systèmes de stabilisation intelligents, générateurs d'avantages économiques

Hydrosol, le grand spécialiste de la stabilisation des produits carnés, charcutiers et poissonniers, a présenté cette année au salon IFFA de Francfort de nouvelles idées de produits permettant de fabriquer de manière simple et économique les salaisons cuites, les produits à la viande hachée et les charcuteries. Autant de nouveautés ayant pour effet de garantir un plaisir gustatif accru au consommateur et un potentiel de création de valeur élevé au fabricant.



Pour de plus amples informations :
Daniela Borchmann (Marketing Hydrosol)

Tél. : +49 (0)40 / 28 40 39-27 - E-mail : dborchmann@hydrosol.de

SternVitamin au service des fabricants de boissons diététiques



Les protéines sont des éléments essentiels pour la croissance et la réparation, la structure et le fonctionnement de toutes les cellules vivantes. On estime que le corps humain dispose de plus de 50 000 protéines. À la base, ces protéines sont constituées de quelques acides aminés seulement. Ceux-ci remplissent un grand nombre de fonctions et contribuent, entre autres, au développement de la masse musculaire. En réponse aux besoins spécifiques de ses clients, SternVitamin développe des prémixes pour boissons aux acides aminés dont la formulation est ciblée sur les exigences des sportifs de force et d'endurance ou apporte un soutien efficace dans le cadre d'un régime amaigrissant.

« Une autre possibilité est une boisson spéciale ciblée sur les besoins des adeptes de la musculation et des sports d'endurance », explique Annette Büter, technicienne d'application chez SternVitamin. « Cette boisson contient de la leucine, de l'isoleucine et de la valine, c'est-à-dire les acides aminés à chaîne ramifiée souvent désignés par le sigle anglais BCAA. Ceux-ci, contrairement aux autres acides aminés, sont métabolisés principalement dans les muscles au lieu du foie. Ils arrivent donc plus vite et plus complètement à l'endroit où ils sont nécessaires. En outre, on suppose qu'ils aident à lutter contre la fatigue physique et intellectuelle. »

Pour de plus amples informations :
Nicole Schulze (Marketing SternVitamin)
Tél. : +49 (0)40 / 284 039-75
E-mail : nschulze@sternvitamin.de

L'Intercontinental de Marseille



L'Intercontinental Hôtel-Dieu ré-ouvre ses portes à Marseille après 36 mois de travaux. L'hôtel 5 étoiles propose 200 chambres avec vues essentiellement sur le Vieux-Port. Le palace offre également un Spa de 1 000 m2 ainsi qu'une salle de fitness. Le chef marseillais Lionel Levy sera en charge des cuisines de l'hôtel.

1 Place Daviel - Marseille - France - +33-4-13424242

Anne-Sophie Pic à Cannes



Anne Sophie Pic, chef 3 étoiles au guide Michelin a été sélectionnée pour élaborer le repas d'ouverture de la 66e cérémonie du Festival de Cannes. Elle travaillera avec Bruno Oger, chef 2 étoiles.

Maison Pic - Restaurant *** - Hôtel *****
285 avenue Victor Hugo, 26000 Valence - France - Tél.
+33 4 75 44 15 32.



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 Glacés
Viennoiseries • Pâtisseries • Confiseries**

334, Lotissement SAPINO, Nouasseur, Maroc.
Tél : (+212) 522538142
Fax : (+212) 522539561
contact@elbo-ovo.com

Nouveaux produits - Nouveaux

Ricola Menthe des Montagnes



Ricola Menthe des Montagnes est l'association délicate entre les 13 plantes Ricola et la menthe marocaine, une variété très parfumée de menthe verte. Cette alliance savoureuse offre une expérience gustative inédite et rafraîchissante.

Idéal pour les petites pauses plaisir du quotidien, Ricola Menthe des Montagnes se consomme en toutes saisons et sans modération !

Grâce à son format de poche très pratique, il est le compagnon idéal au fil de la journée.

Disponible en étui de 50 grammes

Les idées Salades



Légumes à la dijonnaise, moutarde à l'ancienne

Ingrédients : Légumes (61%) : Carottes (46%), haricots verts (39%), oignons (15%) Sauce (39%) : eau, moutarde à l'ancienne (21%) (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), huile de tournesol, sel, sucre, ail en poudre, persil, acidifiant : acide lactique; épaississants : gomme xanthane, gomme guar ; poivre. Conditionnement : 3/1

Valeurs énergétiques et nutritionnelles (pour 100g de produit) : 83 kcal - 345 kJ Protéines: 1,7 g Glucides : 4, 8 g Lipides: 5,7 g

Conservation (DLUO/DLC) : 3 ans

Marque : D'Aucy

Ducros et la gamme ultra premium



Pour ses 50 ans, Ducros lance une nouvelle gamme ultra premium de 23 références de poivre, sel et épice, inédites pour la plupart. Les produits sont présentés dans d'élégants et sobres flacons cylindriques. On y trouve du poivre long d'Indonésie à râper, du curcuma Alleppey, du piment en rondelles ou encore du sel noir d'Hawaï.

serviceconsoducros@fr.mccormick.com

Les Crozets sont issus du terroir savoyard. Ces petites pâtes carrées d'épaisseur généreuse sont fabriquées selon la méthode artisanale du laminage et se prêtent bien volontiers aux préparations gratinées les plus variées. La marque, qui signe déjà quatre variétés (nature, bio, au sarrasin et aux chanterelles) avait proposé une série limitée pour l'hiver, au génépi. Une recette aux tomates et piment d'Espelette la remplacera à partir du mois de mai et jusqu'en octobre.

alpina-savoie.com

Les Crozets d'Alpina



produits - Nouveaux produits

Maison Raymond : 3 nouvelles gammes

Spécialiste de l'apéritif depuis 1879, la Maison Raymond se distingue par la qualité de ses produits et par sa capacité à innover. À la recherche constante de saveurs authentiques, ce spécialiste s'adapte au goût du jour avec ses trois nouvelles gammes étonnantes. Tartinables de légumes, de poissons ou encore sauces dips, ils répondent à un véritable rituel de l'apéritif où le plaisir de recevoir et de se régaler ne font qu'un.



Numéro lecteurs : +33 (0) 4 66 27 11 98

Gü et son cheesecake au spéculoos

Vous en avez toujours rêvé, Gü le fait pour vous : voici le cheesecake au spéculoos. Classique ? Certainement pas. Chic ? Evidemment, avec ses brisures de biscuits délicatement parfumées à la cannelle et à la texture craquante d'éclats de sucre roux... La couche de cheesecake à la vanille de Madagascar de ce délicieux dessert achèvera de vous séduire grâce à son onctueux extrême. Vous allez pouvoir plonger et succomber à la vraie gourmandise.



gudesserts.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



COMPAD – BP 20 028 Hay Essalam – CP 20203 Casablanca – MAROC • Tél : (+212) 522 36 04 09/16/19/69 - Fax : (+212) 522 36 03 97 - E-mail : contact@resagro.com - www.resagro.com

FARINE ET SANTÉ

De la mise en vente des récoltes de céréales par le producteur ou l'importateur jusqu'à la distribution de la farine produite, la filière comprend quatre étapes : la production au niveau de l'agriculteur local ou l'importation, le stockage ou magasinage au niveau de l'organisme stockeur, la transformation ou mouture au niveau du minotier industriel et la distribution.



En aval de la filière céréalière se trouve le secteur de la minoterie industrielle, qui se compose actuellement au Maroc de près de 180 moulins écrasant le blé tendre pour la fabrication des farines destinées à la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie... et 60 semouleries écrasant le blé dur pour la fabrication des semoules destinées à la production des pâtes alimentaires et couscous. Le secteur réalise un chiffre d'affaires annuel moyen avoisinant les 20 milliards de dirhams et emploie près de 10 000 personnes. L'équipement installé dans les minoteries a une capacité d'écrasement estimée à près de 79 millions de quintaux. Pour Monsieur Philippe Leloup, Directeur d'Eurogerm Maroc : « Actuellement le marché est en baisse de qualité par une

guerre de prix due à une surcapacité de production et une mauvaise qualité des blés imports et locaux. De plus, le marché des céréales est en partie contrôlé par l'état. La solution serait de supprimer les moulins de quartiers dits artisanaux, libéraliser le marché et le commerce des farines. Si le marché de la production et de la vente des farines est libéralisé, il y aura une évolution des produits proposés et une plus grande diversification (il n'y a pas de boulangerie industrielle au Maroc). Eurogerm Maroc sera présent pour aider les minotiers à créer de nouveaux produits et recettes et l'aide à l'installation de boulangeries industrielles. »

Une solution serait entre autre la fabrication de farines spécifiques, comme il en existe dans d'autres pays,

enrichie en fibre, infantile, sans gluten, multigraines. Les volumes seraient peu importants mais cela diversifierait l'activité et donnerait une image de marque aux minotiers. Pour cela il est impératif de stabiliser la qualité des farines.

Fandy, filiale du groupe Anouar Invest, vient de lancer six nouveaux produits dédiés aux professionnels de la pâtisserie-boulangerie. Spécial mille-feuilles, Spécial gaufrette et Spécial cake, sont les trois nouvelles farines créées par Fandy pour les pâtisseries. Trois autres farines sont également lancées pour répondre aux besoins des professionnels de la boulangerie. Il s'agit des recettes: baguette, pain aux céréales et pain au seigle.

La SGMC (Société Grand Moulin du Cameroun), société du groupe SOMDIAA, a lancé une nouvelle gamme de farines « Grand Moulin » offrant aux clients une plus grande diversité de qualité et de conditionnements. SOMDIAA confirme son positionnement de leader innovant dans l'agro-industriel en Afrique en répondant aux besoins d'un marché en pleine croissance. Les nouveaux produits concernent toute la gamme des farines (entrée, milieu et haut de gamme).

Les nouveautés apportées sont de deux ordres :

- D'une part, une plus grande diversité de conditionnements : les produits seront désormais également disponibles en sachets de 1, 5 et 10 kilogrammes (ils n'étaient auparavant disponibles qu'en sacs de 25 et 50 kg).
 - D'autre part, l'optimisation des capacités du moulin pour l'élaboration de farines diversifiées permettant de répondre aux besoins spécifiques des différents utilisateurs (mamans beignets, boulangerie, pâtisseries, ménages, biscuitiers... etc.).
- Par ailleurs, les produits « Grand Moulin » sont conçus pour répondre à des critères de qualité exigeants permis grâce à un nouveau processus de fabrication répondant à un cahier des charges modernisé.

Farine et qualité

Toutes les farines ne se valent pas et pour stabiliser la qualité et se conformer aux règles du marché marocain, il faut bien souvent les corriger et les améliorer.

Pour en savoir plus, nous nous sommes adressés à la société Eurogerm, leader dans le domaine des correcteurs de meunerie et améliorants de

panification, qui se positionne comme un partenaire de confiance capable d'accompagner ses clients dans chacune de leurs évolutions : assistance technologique, gains de productivité et de compétitivité, optimisation de la qualité des produits finis, extension de gammes de produits et mutation vers de nouveaux métiers. La société sait s'adapter au procès industriel et artisanal et propose une aide à la carte ainsi qu'un appui technique auprès des moulins.

Qu'est ce qu'un correcteur ?

Formulés en fonction des blés et des cahiers des charges farine, les correcteurs permettent d'assurer la régularité et la qualité de la farine. Selon les demandes des utilisateurs ou les besoins du marché, ils apportent de la force boulangère, de la souplesse,



de l'extensibilité et améliorent la fonctionnalité de la farine dans son utilisation en aval. Le meunier peut ainsi travailler avec une palette de blés plus large. Chaque mois, Eurogerm analyse 500 blés et farines en provenance du monde entier. En période de récolte, la firme publie une étude des blés qui aide la meunerie à établir une stratégie d'achat. Ces données compilées dans une base informatique, permettent aux techniciens d'Eurogerm d'établir des diagnostics fiables.

Et les améliorants ?

L'incorporation d'améliorants permet



Région	Capacité d'écrasement en 1000 qx	Taux d'utilisation de la Capacité d'écrasement
Centre	30 843	51,53%
Centre Nord	10 485	66,55%
Centre Sud	9 270	59,96%
Nord Ouest	10 581	57,51%
Oriental	4 104	49,51%
Sud	4 320	77,31%
Tensift	9 300	49,14%
Total	78 903	58,37%

Données arrêtées au 31 décembre 2009



d'améliorer les caractéristiques des produits finis (moelleux, croustillant, texture, saveur, ...), de les personnaliser et de maîtriser les process industriels ou artisanaux. Les améliorants répondent ainsi à une tendance forte du marché visant la différenciation des produits de boulangerie et de viennoiserie, afin de mieux satisfaire le goût des consommateurs et de s'adapter aux divers modes de production et de distribution.

Les farines santé

Adieu la farine de blé ! La mode est aux farines sans gluten qui possèdent de grandes qualités nutritionnelles, de super teneurs en protéines ou en antioxydants. Au Maroc près de 8% de la population est allergique au gluten, il serait temps de voir apparaître sur nos étals des farines Made in Maroc sans gluten ! En attendant, il faut chercher dans les rayons des magasins spécialisés.

La farine sans gluten

Ayant fait le constat qu'il était très difficile de trouver de la farine sans gluten haut de gamme, au Maroc notamment, Eurogerm a développé une

formule permettant à partir d'une farine de maïs ou de riz, de se rapprocher d'une farine de blé et ainsi pouvoir réaliser des cakes, crêpes, beignets, pâtes à pizza, tartes. Les intolérants au gluten peuvent ainsi succomber à leurs péchés mignons sans risques. Cependant, Eurogerm constate qu'hélas, le marché du sans gluten échappe totalement au Maroc et que personne ne se positionne dans ce sens alors que la demande est importante.

Les super protéinées

Ces farines affichent des teneurs en protéines avoisinant les 30 % à 40 %, soit environ 3 fois plus que la majorité des farines classiques.

Le must : la farine de lupin (Markal ou Biosagasse) avec un taux de protéine à 40 %, elle possède une bonne capacité émulsionnable qui lui permet de remplacer partiellement ou totalement les œufs dans les sauces de type mayo, les cakes ou les brioches.

La farine de sarrasin - Appelé aussi blé noir, il est essentiellement employé aujourd'hui pour la fabrication de crêpes et de galettes. Riche en protéines, en minéraux et oligo-éléments ainsi qu'en vitamines du groupe B, il est largement

utilisé dans les produits diététiques.

La farine combinée nutri

Quel est le secret de la farine combinée nutri? Une farine blanche (non blanchie) avec son de blé ajouté qui apporte donc plus de fibres que la farine blanche ordinaire. La farine augmente la valeur nutritive de vos préparations tout en permettant une texture moelleuse et aérée recherchée pour les pâtisseries et produits de boulangerie. Cette farine est équivalente en fibres à la farine de blé entier

Les farines infantiles

Les farines infantiles ou céréales pour bébé, ce sont ces fameuses préparations qui donnent des bouillies. Il en existe de nombreuses variétés, qui peuvent être introduite dans l'alimentation dès 3 ou 4 mois. La digestion de l'amidon se fait dans l'intestin sous l'action d'enzymes (amylases) qui n'existent qu'en très faibles quantités chez le nourrisson et n'atteignent les taux de l'adulte que vers la fin de la première année. Ceci explique qu'il soit obligatoire de traiter les farines ou de les faire cuire pour les rendre assimilables par le jeune enfant.



Céliamix est un mélange panifiable utilisé en remplacement d'une farine classique pour l'élaboration de produits de panification sans gluten. Retrouvez les recettes élaborées avec le mix Céliamix, pour une variété de produits gourmands sans gluten à la texture proche des produits traditionnels sur farine-sans-gluten.com. Pour les professionnels intéressés merci de prendre contact : contact@farine-sans-gluten.com



Pour les personnes atteintes de diabète, la farine blanche est à proscrire. Il est conseillé d'augmenter l'apport en fibres alimentaires en ajoutant des fibres à vos recettes et en remplaçant la farine blanche par de la farine de blé entier ou au pire n'utiliser que la moitié de l'une et de l'autre.

Des boutiques dédiées

Au Maroc, les farines sans gluten sont rares, il faut se tourner vers les magasins spécialisés.

Spécialiste de l'alimentation et de la cosmétique biologique, **La Vie Claire** c'est plus de 60 ans d'expérience et de savoir-faire. Elle commercialise des produits bio marocains, issus de la production locale. Un très large choix de produits avec un rayon épicerie bio qui comprend entre autres des farines sans gluten.

Autre concept intéressant : **IDNature**

Le projet revêt une dimension de développement durable et ambitionne une participation active au développement économique et social d'une région montagneuse enclavée, qui dispose d'une culture céréalière traditionnelle et naturelle qui n'est pas suffisamment valorisée. Cette culture n'a pas accès aux engrais chimiques et aux pesticides, pour des raisons économique culturelles.

Objectifs

- Développer cette culture céréalière et apporter d'autres variétés de céréales, dans ces régions
- Impliquer les femmes paysannes dans

le procédé de fabrication artisanal

- Réhabiliter un savoir faire ancestral en voie de perdition
- Assurer un revenu régulier aux familles
- Participer au développement économique et social des régions susmentionnées

Les produits IDNature répondent à des besoins d'un marché à « vocation thérapeutique » et diététique

Ilham Ibrahim d'ajouter : « Je travaille sur des produits sans gluten pour les personnes souffrant de la maladie de coeliaque caractérisée par une intolérance au gluten ».

En conclusion, le marché de la farine, au Maroc, a de beaux jours devant lui si des mesures sont mises en place rapidement. Prise en compte de l'évolution et adaptation du marché, libéralisation du marché et du commerce des farines, production de nouvelles farines de qualité, développement des boulangeries industrielles et des points de vente, structuration de la filière, ... les chantiers sont nombreux.

Remerciements à Eurogerm et à la Fédération Nationale de la Minoterie.

Des travaux conduits au sein de la plateforme fractionnement des céréales de l'Inra à Montpellier, ont abouti à la mise au point d'un procédé de réduction de l'amande de blé dur en farine. Ce procédé breveté a été transféré à l'échelle industrielle par les Moulins Pyrénéens. Elaboré à partir d'un mélange de variétés de blé dur sélectionnées par la Coopérative Arterris, la farine obtenue se caractérise par une granulométrie inférieure à 200 µm, une forte capacité d'hydratation et de bonnes propriétés rhéologiques. Les scientifiques ont élaboré un nouveau diagramme de panification ajusté aux caractéristiques de cette nouvelle farine, pour fabriquer, sans ajout d'additif, des baguettes bien levées tout en améliorant le rendement en boulangerie, ce qui compense le prix plus élevé du blé dur. Cette baguette, commercialisée dans les boulangeries artisanales sous la marque Mie'nutie, se caractérise par une mie très jaune et bien alvéolée ainsi que par sa conservation, meilleure que celle des baguettes traditionnelles.

	Dosage	Applications
Alphase G	1 à 20 kg/T	Gluten vital de blé : Augmente l'hydratation des pâtes, la force boulangère et le volume du pain
Maltogerm M	0,1 à 1 kg/T	Farine de blé malté : Active la fermentation, le développement du pain au four et augmente la coloration de la croûte
Ascogerm P	30 à 100 g/T	Acide ascorbique : Renforce le réseau viscoélastique du gluten, augmente l'élasticité et la force des pâtes
Cystéine	5 à 20 g/T	Réducteur : Améliore la souplesse et diminue le rapport P/L
Alphase R2012	40 à 80 g/T	Préparation enzymatique optimisée pour la panification marocaine : Améliore l'activité fermentaire, le volume et l'aspect du pain, adapté à la récolte en cours
Alphase EGMA SUPER	40 à 80 g/T	Préparation enzymatique optimisée pour la panification marocaine : Améliore l'activité fermentaire, la tolérance de la pâte, le volume et l'aspect du pain
Alphase PA 50	20 à 60 g/T	Préparation enzymatique : Baisse le P/L, diminue l'élasticité des pâtes, augmente l'extensibilité et la vitesse de lissage
Germix Récolte 2012	50 à 200g/T	Correcteur spécialement étudiée pour la panification des farines de «blé Maroc 2012»
Germix Viennoiserie MA	5 kg/T	Correcteur pour farines destinées à la viennoiserie : Augmente le volume, la tolérance et améliore l'aspect des viennoiseries
Germix Biscuit	200 à 400 g/T	Correcteur pour farines destinées à la biscuiterie : Augmente l'extensibilité des pâtes, diminue le rétreint, la densité des biscuits et améliore leur état de surface
Prémix Vitamines Fer	90 g/T	Mélange de fer et de vitamines destiné à enrichir les farines au Maroc : Conforme à la circulaire du Ministère de la santé et du Ministère de l'Agriculture, du Développement et des Eaux et Forêts

LA FOLIE DES SMOOTHIES

Claude Vieillard

Le smoothie est une boisson réalisée à partir de fruits et de légumes frais. Ce qui permet de conserver toutes les vitamines et une grande partie des minéraux.

En anglais, smooth signifie lisse. Les smoothies désignent donc des boissons crémeuses et onctueuses. La base est généralement constituée de fruits ou de légumes frais ou surgelés, passés au mixeur. Pour le reste, accommodez selon vos goûts ou votre imagination. Vous pouvez ajouter des glaçons pilés, du lait, du yaourt, du fromage blanc, de la glace, des amandes, des noix et pourquoi pas des herbes aromatiques. Vitamines, minéraux, fibres... les smoothies permettent de bénéficier des éléments nutritifs naturellement présents dans les fruits et légumes frais.

Ce type de boisson peut donc être consommé à n'importe quel moment de la journée : au petit-déjeuner, en dessert et surtout au goûter puisqu'un smoothie frais est idéal pour patienter jusqu'au dîner.

Dans le commerce, les produits définis

par le nom « smoothie » désignent des boissons à base de fruits mixés et de jus de fruits pressés, sans lait, ni yaourt ajoutés. La plupart des smoothies du commerce sont pasteurisés instantanément, ce qui permet de conserver au mieux les vitamines et les saveurs des fruits.

Le plus : des vraies vitamines.

Un smoothie est, par définition, riche en eau, en vitamines, en minéraux et en fibres, tout comme les fruits et les légumes dont il est issu. Mais cela n'est vrai que pour les smoothies maison, consommés dans l'instant (sinon les vitamines s'évanouissent). En plus, les fibres sont plus faciles à digérer.

Le moins : trop de sucres !

Les smoothies peuvent devenir méga-caloriques en fonction de leur composition : si on ajoute du jus concentré, du nectar, de la crème glacée ou du sirop quand ils sont faits à la maison. Et mieux vaut vérifier la composition de ceux que l'on achète dans le commerce :

Un grand verre de smoothie (200ml) n'équivaut du point de vue nutritionnel qu'à une seule portion de fruits, même s'il contient 2 oranges, 1/2 banane et 5 fraises.

certaines contiennent des sucres ajoutés. Par ailleurs, ils subissent un traitement thermique pour allonger leur durée de conservation, ce qui peut altérer les vitamines, notamment la vitamine C, très sensible à la chaleur. Bien sûr on peut aussi préparer soi-même ces boissons. Pour cela il faut posséder une blender. Le blender est un appareil électroménager très en vogue. Que ce soit par son design, ses fonctionnalités ou encore sa simplicité d'utilisation, cet appareil a déjà su trouver son public et charmer un bon nombre d'utilisateurs. Bien qu'il s'apparente aux premiers abords à un mixeur traditionnel, le blender offre bien plus de possibilités, si bien qu'il est devenu un outil de cuisine incontournable. On trouve aujourd'hui sur le marché une large gamme de produits toujours plus performants pour satisfaire les attentes et les besoins des utilisateurs.

Bibliographie

- «La bible des smoothies» de Louise Rivard chez Modus Vivendi
- «Smoothies minceur» de Anne Dufour en livre de poche
- «Tutti Smoothies !» de Thierry Roussillon en livre de poche





Voici quelques recettes de smoothies. C'est vraiment un jeu d'enfant.

Smoothie aux fraises et banane

Ingrédients

1 tasse (250 ml) fraises, fraîches ou surgelées
1 tasse (250 ml) banane
1 tasse (250 ml) jus d'orange
1 tasse (250 ml) yogourt
1 c.à thé (5 ml) miel

3 glaçons

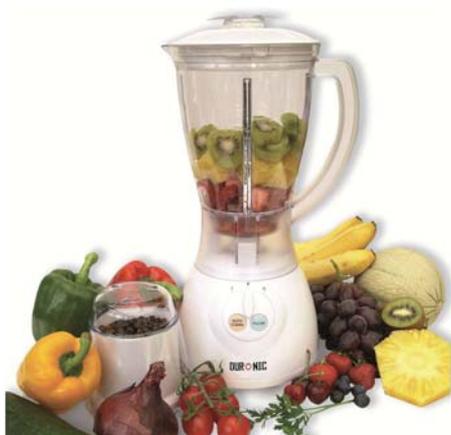
Étapes

- Laver les fraises et les couper les fruits en morceaux.
- Mettre tous les ingrédients dans un mélangeur. Bien réduire le tout en purée liquide.
- Servir frais dans un grand verre!

Smoothie aux chamallows et à la rose

Ingrédients

50 cl de lait entier
1 yaourt nature



Le top des fruits : Les meilleurs ingrédients pour préparer de succulents smoothies.
Orange – Banane – Pomme – Fraise – Carotte – Kiwi – Poire – Citron – Framboise – Pêche

4 cuillères à soupe de miel liquide
1 cuillère à soupe d'extrait de rose (ou sirop de rose)
5 chamallows (et quelques un pour la décoration)

Étapes

- Faire chauffer à feu doux le lait avec le miel pendant 5 minutes.
- Hors du feu ajouter l'extrait de rose.
- Mettre le tout dans le blender avec 3 chamallows. Mixer pendant 5 mins!!!
- Laisser refroidir et mettre au frigo 1h!!!
- Au moment de servir couper les 2 chamallows restant en petit morceaux dans la préparation!!
- Décorer de chamallows sur des pics en bois.

Smoothie à la grenade

Ingrédients

1 grenade
20 grs de groseilles
1 nectarine jaune
1/2 verre de jus multi-vitaminé



Étapes

- Couper la grenade en 2 : sortir les graines.
- Laver la nectarine et la couper en morceaux.
- Laver les groseilles.
- Mettre le tout dans un blender.
- Ajouter le jus multi-vitaminé et mixer.
- Passer au tamis le jus obtenu.

Le best robot à smoothies

Grâce au robot mixeur « Smoothie Maker », découvrez la vraie sensation d'un délicieux smoothie « fait maison » ! Vos boissons conserveront toutes leurs vitamines intactes et leur texture crémeuse. Les lames brevetées du robot mixeur sont fabriquées en acier inoxydable. Le nettoyage de l'appareil est facile, il ne prend que quelques secondes.

Outre de délicieux smoothies, l'appareil permet aussi de réaliser en un clin d'oeil des sauces, des desserts crémeux, des potages, mais aussi des compotes pour les premières bouchées de bébé !
contact@smoothiemaker.fr



1^{ERE} ÉDITION DES PALMES DE L'ALIMENTATION®

By Noteo

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.

Les 40 produits lauréats des Palmes de l'Alimentation® ont été révélés à l'occasion de la soirée événement de remise des Palmes le 28 mars 2013.

La spécificité de ce prix ? Décerner un trophée à un produit alimentaire sans candidature de la marque. C'est dans les rayons des supermarchés que les Palmes de l'Alimentation® by Noteo ont fait leur sélection. Pour cette première saison, 40 catégories et plus de 5000 produits ont été analysés. Résultat : pour la première fois, un prix complètement indépendant des marques récompense les produits alimentaires les plus vertueux de leur catégorie sur les critères nutrition et additifs, environnement et social.

Pour sélectionner les lauréats, Les Palmes de l'Alimentation® se sont appuyées sur la méthodologie de notation exclusive de Noteo, ainsi que sur sa base de données de plus de 20.000 produits alimentaires.

Au-delà de la récompense, Les Palmes de l'Alimentation® souhaitent faciliter les choix des consommateurs en magasin pour une alimentation plus responsable et encourager les industriels à améliorer la qualité de leurs produits.

Pour recevoir La Palme de l'Alimentation® by Noteo pas de candidature ni intervention des entreprises agroalimentaires.

L'analyse porte sur les produits alimentaires trouvés sur les linéaires français.



1. Les lauréats sont les produits les mieux notés de leur catégorie (soupe, crème dessert...).

2. Les produits alimentaires ont été évalués par les experts de Noteo (www.noteo.info), sur des critères essentiels pour les consommateurs :

- la qualité nutritionnelle, la recette et les additifs,
- l'impact sur l'environnement,
- l'impact social.

3. Les marques qui souhaitent faire valoir leur prix, pourront arborer le logo - Palme de l'Alimentation® by Noteo - sur leur pack et leur communication.

4. Les produits lauréats qui le désirent pourront participer à une dégustation par notre jury «Explorateurs de saveurs»,

constitué de Chefs étoilés français.

Pourquoi des « Explorateurs de saveurs » ?

Le goût, le plaisir et l'éveil des papilles sont les premiers critères de qualité pour le consommateur. Un critère de qualité important pour tous et pourtant, il est si difficile de le décrire au-delà du j'aime, je n'aime pas...

C'est en s'inspirant du riche vocabulaire du sommelier et de ses inspirations poétiques que les Palmes de l'Alimentation® by Noteo ont imaginé une autre façon de parler du goût, basée sur une description allégorique et évocatrice des saveurs de ses produits, afin de permettre :

À l'industriel de re-découvrir son produit, en parler différemment et peut-être penser à de nouveaux accords gustatifs, Au consommateur de mieux imaginer les qualités gustatives du produit, essentielles à ses papilles.

Pour relever ce défi, nous avons réuni 3 chefs étoilés français, fins goûteurs et véritables explorateurs des saveurs qui partagent notre amour du bien manger. Retrouvez-nous bientôt pour tout savoir sur ce groupe exceptionnel.

A l'origine de cette initiative, Isabelle Mallet et Patricia Boulos, deux nutritionnistes expertes des attentes consommateurs et des marques, dont l'objectif est de faciliter les choix en magasin et d'encourager une alimentation plus responsable. « Dans un monde où l'information est pléthore, le consommateur a de plus en plus de difficulté à choisir ses produits ! Quel paradoxe ! Partageant l'amour du bien manger depuis plus de 15 ans, nous avons toujours eu à coeur de rendre la nutrition facile à comprendre, l'équilibre alimentaire plus simple à mettre en musique au quotidien, en aidant le consommateur à devenir acteur de ses choix alimentaires en ayant en main toutes les clés pour le faire. Avec ce prix, nous souhaitons l'accompagner dans ses choix. » Isabelle Mallet, co-fondatrice des Palmes de l'Alimentation®.

 Catégorie Ravioles 	 Catégorie Cordon bleu 	 Catégorie Yaourt à boire 	 Catégorie Côtier fourrés secs
 Catégorie Sucre et dérivés naturels 	 Catégorie Pâte à tartiner 	 Catégorie Potée de légumes préparés 	 Catégorie Chips
 Catégorie Jambon de volaille 	 Catégorie Poisson en conserve 	 Catégorie Huile de mélange 	 Catégorie Fromage Frais

Noteo est le seul service à évaluer l'impact des produits de grande consommation tous secteurs confondus : hygiène-beauté, produits d'entretien, produits alimentaires et boissons non alcoolisées, autour de 4 critères : santé, environnement, social et budget. Le dispositif de notation repose sur une analyse scientifique sans équivalent, validée par des experts indépendants. Le résultat : une note simple à comprendre pour éclairer les choix des consommateurs. Pratique et gratuit, Noteo est accessible sur Internet www.noteo.info et applis mobiles (Android et iPhone).

noteo
Éclairer vos choix conso

Rechercher un produit

Hygiène et Beauté | Produits d'entretien | Boissons | Alimentation

Accueil | Alimentation | Pâtes à Tartiner | Pâte à tartiner Nutella

Pâte à tartiner Nutella
 Marque : Nutella
 Note globale : 5,7 / 10

Donnez votre avis : ☆☆☆☆☆ (0 votes)

Santé: 4,4 | Environnement: 5,8 | Social: 4,8 | Budget: 7,7

Alternatives | Commentaire (0) | Infos produit

Alternatives

- Pâte à tartiner Emballage spécial Noël (Note: 5,7)
- Pâte à tartiner aux noisettes (Note: 5,6)
- Pâte à tartiner special Noël (Note: 5,6)

Les Palmes de l'Alimentation® en 2014

Pour l'élection des Palmes de l'Alimentation 2014®, nous irons encore plus loin. En plus des critères nutrition, additif, environnement et social, nous donnerons la parole aux consommateurs et aux professionnels de santé (médecins généralistes, nutritionnistes et diététiciens-nutritionnistes, indépendants et en activité). Leurs appréciations porteront sur la pédagogie et l'éthique de communication des Marques et/ou des produits.

Article issu des Palmes de l'Alimentation® by Noteo

PALME DE l'alimentation 2013
by noteo

Résultats du 1^{er} Palmarès

Pour une alimentation plus responsable

CONTACT
BuzzDistrict
Laurence Bots - Fiona Gresp
laurence@buzzdistrict.com / fiona@buzzdistrict.com
Téléphone : + 33 1 77 15 38 05

LES PALMES DE L'ALIMENTATION®

LA PLASTURGIE SE PORTE BIEN

Les perspectives de croissance restent très favorables pour l'industrie du plastique et du caoutchouc du monde entier

La consommation mondiale de caoutchouc toujours en hausse

En 2011, la production et la consommation de caoutchouc dans le monde s'est élevée à 25,8 millions de tonnes. La production a progressé de 4 pour cent comparé à l'année précédente. Selon l'International Rubber Study Group (IRSG), la production de caoutchouc naturel (NR) a atteint près de 11 millions de tonnes ce qui représente une hausse de 1 pour cent comparé à l'année précédente. La production de caoutchouc synthétique a enregistré, avec 15 millions de tonnes, une nette progression de 6 pour cent par rapport à l'année 2010. Cette évolution a été favorisée par la forte baisse des prix enregistrée à partir de février 2011.

Sur la consommation totale de 25,8 millions de tonnes, la consommation de caoutchouc naturel est estimée à 10,9 millions de tonnes ce qui représente une légère progression de 1,4 pour cent. Avec une consommation de 14,9 millions de tonnes et une hausse de 1,4 pour cent, le caoutchouc synthétique affiche un taux de croissance nettement supérieur. Pour l'année 2012, l'IRSG s'attend à une demande mondiale de l'ordre de 26,8 millions de tonnes. Le caoutchouc naturel devrait donc enregistrer une croissance de 3,4 pour cent contre 3,6 pour cent pour le caoutchouc synthétique.

Une nette reprise du secteur de la plasturgie

Suite à la reprise rapide qu'a connue le



secteur des technologies après la crise financière et économique de l'année 2009, de nombreux sous-traitants sont confrontés à des défis énormes depuis quelques années. Les entreprises de plasturgie de tous les continents profitent de cette forte croissance de la demande.

Après l'effondrement du marché suite à la crise, les plasturgistes allemands ont particulièrement bien réussi à renouer avec la croissance. Avec un volume de matières transformées de 13 millions de tonnes et un chiffre d'affaires de 56,2 milliards d'euros (2011 : 55,9 milliards d'euros), ils sont parvenus à retrouver rapidement le niveau d'avant la crise voir à le dépasser de quelques points. C'est également le cas des entreprises de plasturgie suisses et autrichiennes. Sur l'important marché des exportations vers la zone euro et la zone dollar, les acteurs autrichiens souffrent toutefois de la force relative du franc suisse.

K 2013 : L'événement phare pour l'innovation dans le secteur des matières plastiques et du caoutchouc. Depuis 1952, le salon des matières plastiques K à Düsseldorf/ Allemagne est le rendez-vous majeur de l'industrie internationale du plastique

et du caoutchouc pour découvrir les innovations et flairer les tendances à venir. Aucun salon dans le monde ne présente une gamme aussi complète de machines et d'équipements dans le domaine des matières premières, de la transformation et des applications que le salon K.

L'édition 2013 du salon K se tiendra du 16 au 23 octobre à Düsseldorf. Les exposants du monde entier se préparent activement à l'événement phare du secteur ; les services R&D travaillent d'arrache-pied pour développer les nouveaux produits et concepts qui seront présentés en avant-première au mois d'octobre.

Remerciements aux organisateurs du salon K 2013

Lieu du Salon : Parc des Expositions de Düsseldorf - halls 1 à 17

Durée : du 16 au 23 octobre 2013



Filière plasturgie au Maroc en agriculture et agroalimentaire

Le secteur de la plasturgie au Maroc (tous secteurs confondus) regroupe environ 600 entreprises dans divers domaines qui emploient quelques 25 000 personnes d'une manière directe et plus de 10 000 personnes supplémentaires en indirect.

70% des entreprises ont leur siège à Casablanca et plus de 73% sont des transformateurs de matières plastiques, 24% sont des distributeurs de machines, de matières plastiques ou des prestataires de services et 2% sont des moulistes.

Ces entreprises ont généré un chiffre d'affaires de l'ordre de 9,6 milliards de dirhams en 2008. La consommation de matière première s'élève à 20 kgs par habitant en 2008 (hors produits finis et plastiques intégrés). Le secteur a donc encore un fort potentiel de développement.

Les importations de matières premières sont de l'ordre de 500 000 T en 2008. Le premier fournisseur est l'Arabie Saoudite, suivi de la France, l'Espagne et les Etats Unis.

Le chiffre d'affaires généré par la plasturgie est passé de 2 milliards en 1992 à environ 9,6 milliards en 2008. La capacité de production des transformateurs n'est utilisée qu'à 60% donc le potentiel d'augmentation est encore important.

80 à 90% des clients du secteur sont des industriels avec pour ce qui nous intéresse :

- La fabrication d'articles destinés à l'agriculture (filets, films, bâches, caissettes...), peu techniques et à destination du marché marocain principalement (14% du chiffre d'affaires de la filière).

- La fabrication d'emballages agro-alimentaires et ménagers, qui représente près de 38% des revenus de la filière et 30% des besoins du Royaume.

Quels sont les enjeux

- Permettre et dynamiser le développement de l'agriculture dans le cadre du plan Maroc Vert

- Permettre l'atteinte des objectifs fixés pour les Métiers Monde Maroc (automobile, agro-alimentaire, aéronautique...) dans le cadre du plan Emergence Industrielle.

- Accompagner le développement et la mise à niveau des autres secteurs économiques du Maroc : bâtiment, produits de grande consommation, emballage technique...

- Contribuer à faire basculer les activités informelles vers l'économie officielle pour assurer un environnement de concurrence loyale permettant la compétitivité et l'investissement des entreprises

- Considérer les matières plastiques déjà transformées comme des ressources clés du Maroc et les valoriser par le recyclage.

Axes de la vision stratégique en agriculture et agroalimentaire

- Effectuer une montée forte en technicité grâce à la mise en place de partenariats internationaux (e.g. joint-ventures) pour construire une offre adaptée aux nouveaux besoins de l'agroalimentaire, de la construction, de l'agriculture, des produits de consommation courante...



- Structurer une filière intégrée de recyclage des plastiques
- Développer un tissu industriel d'accompagnement de la filière (maintenance industrielle de moules, instruments, formations techniques, machines)

Le potentiel de C.A se ventile ainsi :

- Emballage agro-alimentaire et technique : 8,2 milliards de MDH.
- Agriculture : >2,5 milliards de MDH.
- Recyclage des plastiques : 5,4 milliards de MDH.

Source : Etude AT KEARNEY 2011

Remerciements à la Fédération Marocaine de Plasturgie
+ 212 5 22 66 24 58/59 -
federationdeplasturgie@gmail.com
www.fmplasturgie.com



SIAM 2013 : LE BILAN DE TOUS LES RECORDS !

Le Salon International de l'agriculture du Maroc clôture sa 8ème Edition, placée cette année sous la thématique du « Commerce Agricole ».

Une huitième édition qui a eu le grand honneur de bénéficier, lors de la cérémonie d'inauguration, de la présence effective de Sa Majesté le Roi Mohammed VI que Dieu l'Assiste accompagné de son Excellence Ali Bongo Odimba, Président du Gabon. Ce salon a été aussi marqué par de grands moments forts dont notamment la visite d'un nombre important de ministres et de délégations étrangères qui ont permis la signature de plus de 12 conventions de coopération entre le Maroc et des partenaires et /ou autres bailleurs de fonds et organismes de coopérations internationale dans le secteur agricole. Le SIAM 2013 s'est, par ailleurs, distingué par une présence renforcée des exposants étrangers qui a dépassé 52 pays au lieu des 42 enregistrés l'année dernière. Cette forte présence étrangère réaffirme le rayonnement international du Salon et son encre en tant qu'évènement phare du secteur agricole dans la région.

En termes de nouveauté, la 8ème édition a connu une extension significative de l'espace réservé aux coopératives agricoles représentées

La « Solution E-sol » conçue et développée par l'opérateur Maroc Telecom consiste à mesurer des paramètres liés aux cultures, tels que l'humidité ambiante et dans le sol, la température et la luminosité ambiante dans les serres ou sur des sites isolés. Ces paramètres sont transmis sans fil vers un routeur équipé d'une puce 3G, et ce dernier transmet les informations directement sur les téléphones mobiles des clients de Maroc Telecom. Le but final est de générer des alertes, afin de suivre au plus près les évolutions de paramètres sensibles pour les cultures.



cette année par 175 exposants. L'allée du souk ainsi que l'espace des produits labellisés ont ainsi réussi à drainer une affluence record et ont permis par la même occasion aux petits agriculteurs de réaliser des chiffres de vente inédits.

Un des points forts fut la signature entre le Maroc et l'Allemagne de deux conventions de coopération agricole portant sur l'appui technique aux coopératives et la création d'entreprises. La première convention

“Nous sommes très contents de notre participation au SIAM 2013, qui a été couronnée par le prix de la meilleure qualité de stand,” a déclaré Saïd Moudafi, Directeur Général de BIMO et de Kraft Foods Maroc. Kraft Foods Maroc fait également partie du groupe Mondelez International. “Nous avons exposé nos marques de biscuits BIMO sous la houlette de Mondelez International, tout en faisant un clin d'œil aux autres marques du groupe à travers les produits de Kraft Foods Maroc.”

concerne les actions de coopération avec la Fondation allemande Senior Experts Service (SES) notamment la formation par apprentissage, au niveau des établissements de formation professionnelle agricole, l'appui technique aux coopératives des produits de terroir, ciblant la production de fromage de chèvre ainsi

La Belgique pays d'honneur, a signé le 25 Avril deux conventions avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime. Le premier est un accord Cadre de Coopération entre le Crédit Agricole du Maroc (CAM) et l'Agence Belge de Développement (CTB). L'objectif est de promouvoir une agriculture solidaire durable et une économie rurale créatrice d'emplois. Le second est un accord de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire des produits alimentaires entre l'Office Nationale de la Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires du Royaume du Maroc (ONSSA) et l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire du Royaume de Belgique (AFSCA).

Afin de réduire l'impact environnemental de sa participation au salon, Coca-Cola disposait d'un stand de 110 m² éco-conçu, fabriqué de matériaux recyclés. Une attention toute particulière a été portée au choix des matériaux naturels et renouvelables (murs en bois, parquet en bois certifié, caisses de produits Coca-Cola recyclées en assises, ampoules à basse consommation etc.). Les visiteurs du stand Miami ont eu l'occasion de découvrir le nouveau musée Coca-Cola ou étaient exposées des œuvres créatives réalisées à partir de bouteilles et de canettes Coca-Cola recyclées par des artistes amateurs à travers le monde. Cet événement fut aussi l'occasion de présenter les produits de la marque Coca-Cola qui sont à base de fruits en provenance de nos terroirs : Miami et Pulpy.



Les cinq jours du Salon ont réussi à totaliser un nombre de visiteurs record de 720.000 visiteurs, un chiffre qui marque un tournant important dans l'histoire du Salon dont l'affluence s'est située lors de la précédente édition à 630.000 visiteurs.



que le packaging et commercialisation de la production. La deuxième convention, signée entre le ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et l'Agence allemande de coopération internationale (GIZ) au Maroc, concerne la promotion de l'investissement et la création d'entreprises, ainsi que la réalisation de projets de coopération commerciale entre entreprises locales allemandes et coopératives agricoles notamment des produits de terroir, en vue de leur exportation sur le marché allemand.



Groupe Crédit Agricole du Maroc et IPEMED

En marge de la 8^{ème} édition du SIAM, une conférence sous le thème « Quelles solutions pour une plus grande sécurité alimentaire en Méditerranée ? » a été organisée par le Crédit Agricole du Maroc et l'Institut de Prospective Economique du monde Méditerranéen (IPEMED). Cette rencontre a été animée par Lucien Bourgeois, consultant économiste, Miguel Angel Moratinos, ancien Ministre et Conseiller Diplomatique du Qatar National Food Security Program et Michel Petit, ingénieur agronome. Des réflexions constructives ont été menées sur les moyens à mettre en œuvre pour améliorer la sécurité alimentaire dans un monde marqué par la hausse des températures, la raréfaction des ressources naturelles et la croissance démographique.



CALENDRIER DES SALONS



ECORIENT 2013

Salon international et conférence sur les technologies environnementales, le développement durable, les énergies alternatives, la gestion de l'eau et les énergies propres. Beyrouth (Liban)
du 06 au 07 juin 2013
+961 5 959 111 - +961 5 959 888
ecorient2013.com - info@ifpexpo.com



ANIMALIA ISTANBUL 2013

Salon international des technologies pour l'élevage du bétail Istanbul (Turquie)
du 06 au 09 juin 2013
+90 (212) 216 40 10 +90 (212) 216 33 60
animaliaistanbul.com
info@hkf-fairs.com



ATLANTIC TRUCK SHOW 2013

Salon du poids lourd Moncton (Canada)
du 07 au 08 juin 2013
+1 (506) 658-0018
+1 (506) 658-0750
www.atlantictruckshow.com
info@masterpromotions.ca



AGRO-MASHOV 2013

Salon international de l'agriculture en Israël
Tel Aviv (Israël)
du 11 au 12 juin 2013
+972 8 627 38 38
+972 8 623 09 50
mashov.net
e_negev@mashov.net



PACKOLOGY 2013

Salon des technologies d'emballage et de process Rimini (Italie)
du 11 au 14 juin 2013
+39 0541 744111
+39 0541 744200
packologyexpo.com
info@packologyexpo.com



HYDROGAÏA 2013

Conférences internationales et salon de l'eau. HydroGaïa a pour ambition de rassembler les professionnels et acteurs de la filière Eau confrontés aux défis du stress hydrique Montpellier (France)
du 12 au 13 juin 2013
+33(0)4 34 88 34 45
pole-eau.com - info@pole-eau.com



BBC GOOD FOOD SHOW BIRMINGHAM 2013

Salon de la gastronomie Birmingham (Royaume-Uni)
du 12 au 16 juin 2013
+44 (0)20 8307 2300
+44 (0)20 8307 2350
bbcgoodfoodshow.com/home
info@haymarketgroup.com



VINEXPO 2013

Salon international du vin et des spiritueux Bordeaux (France)
du 16 au 20 juin 2013
+33 (0)5 56 56 00 22
+33 (0)5 56 56 00 00
vinexpo.com
info@vinexpo.fr



S.I.L. 2013

Salon international de la logistique Barcelone (Espagne)
du 18 au 20 juin 2013
+34 93 263 81 50
+34 93 263 81 28
silbcn.com
sil@el-consorci.com



SIAL BRAZIL '2013

Salon international de l'alimentation São Paulo (Brésil)
du 25 au 28 juin 2013
+55 11 3598-7800
+55 11 3598-7801
sialbrazil.com
info@sial-mercosur.com.ar

Sous l'égide du

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



المملكة المغربية
وزارة الصناعة
والتجارة
والتكنولوجيات الحديثة

5^e Salon International du Plastique, Caoutchouc, Composites, Emballage et Conditionnement pour le Maroc et le Nord de l'Afrique



du 19 au 22 juin 2013

Avec le support de



Foire Internationale de Casablanca - OFEC
Casablanca, Maroc

L'Espagne - Invité
d'honneur



www.plast-expo.com

Organisateur



FMP • M. Nabil Saouaf
Tél.: +212-522-66 24 58 • Fax: +212-522-66 24 60
amplasturgie@gmail.com • www.fmplasturgie.com

Organisateur délégué



Forum7 • M^{me} Zineb Sbata
Tél.: +212-522-36 06 04/71 • Fax: +212-522-36 06 21
zineb.sbata@agenceforum7.com • www.agenceforum7.com

en partenariat avec



fairtrade GmbH & Co. KG • M^{me} Kim Wolters
Tél.: +49-62 21-45 65-13 • Fax: +49-62 21-45 65-25
k.wolters@fairtrade-messe.de • www.fairtrade-messe.de

Partenaires média



Partenaire information



LE TRAITEMENT ET LA GESTION DE L'EAU

Latitia Saint Maur

Le Royaume du Maroc, en dépit du succès des politiques ambitieuses de mobilisation de l'eau menées depuis plusieurs décennies, n'a pas d'autre choix aujourd'hui que d'adapter et renouveler sa stratégie afin d'éviter, à l'avenir, des défaillances dans la satisfaction des besoins en eau du pays.



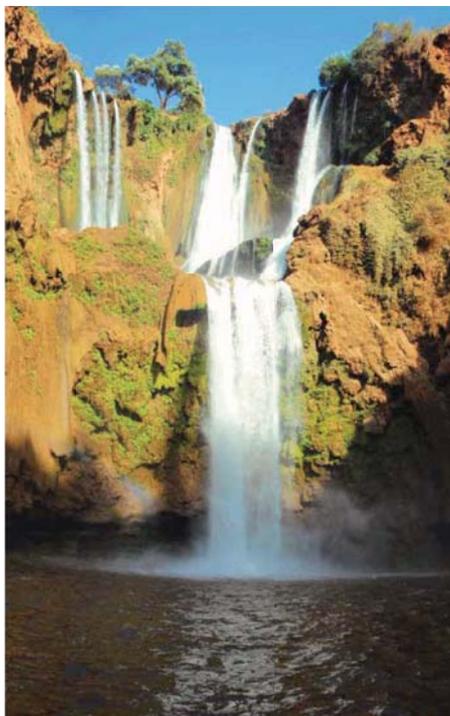
Cette évolution, qui eût été simplement nécessaire du fait de l'expansion démographique et économique du Maroc, est rendue impérieuse par les changements climatiques qui impactent de manière significative la disponibilité des ressources en eau. De nombreuses solutions existent. Leur mise en oeuvre dans le cadre d'une stratégie innovante et intégrée à tout le secteur de l'eau devrait permettre au Royaume de régler les problèmes les plus urgents et de faire de l'eau un facteur décisif de notre développement durable. C'est ainsi qu'une nouvelle impulsion visant le renforcement de la politique de l'eau a été amorcée dans le cadre

d'une nouvelle stratégie de l'eau présentée devant SA MAJESTE LE ROI MOHAMMED VI le 14 avril 2009 à Fès.

Cette nouvelle stratégie de l'eau doit permettre de soutenir le développement du Maroc dans la

Une stratégie pour l'économie et la valorisation de l'eau :

Face à la situation difficile des ressources hydriques qui ne cesse de s'aggraver, l'économie d'eau est désormais un axe incontournable de la nouvelle politique de l'eau du Maroc. Dans ce contexte, le département de l'Agriculture a élaboré une stratégie pour l'économie d'eau et sa valorisation en agriculture irriguée. Cette stratégie considère l'amélioration du revenu agricole comme une condition sine qua none pour sa réussite. Elle se base sur l'amélioration du service de l'eau d'irrigation, le renforcement et l'adaptation du système de financement et d'incitation à l'économie d'eau, l'amélioration de l'aval agricole sous tous ses aspects (organisation, partenariat, contrats de cultures, etc.), et le développement d'un conseil de proximité en matière de conception des systèmes économes et productifs d'irrigation d'eau. L'objectif ultime étant une gestion conservatoire et durable des ressources en eau limitées, la durabilité de l'agriculture irriguée et le renforcement de son rôle stratégique dans la sécurité alimentaire du pays.



En sus des investissements concernant l'eau et déjà prévus dans d'autres plans, la nouvelle stratégie va requérir un investissement additionnel de 82 Milliards de Dirhams actualisés sur la période 2009-2030.



durée, en satisfaisant les besoins de la croissance et en protégeant le Royaume face aux effets imprévisibles du réchauffement climatique. En sus des investissements concernant l'eau déjà prévus dans d'autres plans, la nouvelle stratégie de l'eau va requérir un investissement additionnel de 82 Milliards de Dirhams actualisés (soit 133 Milliards de Dirhams non actualisés) sur la période 2010-2030, essentiellement pris en charge par le Secrétariat d'Etat chargé de l'Eau et de l'Environnement.

de la ressource et l'environnement et une adaptation ciblée du cadre juridique et de gouvernance de l'eau, pour rendre possible, sur la durée, les changements de comportements nécessaires de la part de toutes les parties prenantes.

la mobilisation des ressources en eau non conventionnelles notamment le dessalement de l'eau de mer (400 Mm3/an) et la réutilisation des eaux usées épurées (300 Mm3/an).

Les plans d'actions s'articulent autour de six axes : des portefeuilles intégrés d'actions sans précédents centrés sur la gestion de la demande, la mobilisation

Les actions sur la demande en eau comprennent notamment un programme de conversion massive à l'irrigation localisée, une amélioration des réseaux de distribution urbains et d'adduction vers les périmètres irrigués pour de meilleurs rendements. La gestion de la demande en eau et la valorisation de l'eau permettra à terme une économie d'eau d'environ 2.5 Milliards de m3/an.

Les actions sur l'offre comprennent (i) la mobilisation des ressources en eau conventionnelles moyennant la construction de 60 grands barrages (1.7 Milliards m3/an) et de 1000 petits barrages pour le développement local d'ici 2030, (ii) le transfert de ressources en eaux brutes des bassins du Nord vers le Sud (800 m3/an), (iii) la sauvegarde des infrastructures hydrauliques existantes et l'interconnexion des systèmes, ainsi que (vi) le recours à



2013: Année internationale de la coopération dans le domaine de l'eau. L'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé 2013 «Année internationale de la coopération dans le domaine de l'eau». L'objectif de l'Année internationale est de sensibiliser à la fois aux possibilités de développement de la coopération et aux défis que représente la gestion de l'eau, face à un accroissement de la demande d'accès, de répartition des ressources et de services d'approvisionnement. Cette année mettra en avant l'histoire des réussites qui ont marqué la coopération dans le domaine de l'eau.

LA PLUS GRANDE CENTRALE SOL

En présence de SM Le Roi Mohammed VI, le groupe saoudien ACWA Power a procédé vendredi 10 mai au lancement de la première phase du projet de la centrale de production indépendante (IPP) à énergie solaire concentrée (CSP) à capteurs cylindro-paraboliques à Ouarzazate, dans le sud du Maroc.



D'une capacité de 160 MW, la centrale CSP Noor 1 est le premier projet de l'agence gouvernementale Masen (Moroccan Agency for Solar ENergy). A terme, elle atteindra une capacité de 500 MW intégrant plusieurs technologies de pointe.

La centrale CSP 160 MW qui dispose de 3 heures de stockage thermique est aujourd'hui la plus grande centrale CSP à capteurs cylindro-paraboliques au monde et le premier projet du genre au Maroc. Elle est située près de Ouarzazate, dans la région du Souss-Massa-Draa à environ 200 km au sud de Marrakech.

La centrale CSP Noor 1 sera construite, exploitée et gérée par ACWA Power Ouarzazate, propriétaire de la centrale et chef de file d'un consortium qui comprend les Espagnols TSK Electrónica y Electricidad, Acciona Infraestructuras, Acciona Ingeniería et Sener Ingeniería y Sistemas. Le fonctionnement commercial commencera dans la seconde moitié de 2015. Masen achètera l'électricité produite selon les termes de l'accord d'achat d'électricité (PPA) de 25 ans signé le 19 novembre 2012.

ACWA Power Ouarzazate est la propriété d'ACWA Power Arabie Saoudite, de la MASEN et des Espagnols Aries et TSK.

En plus de réaliser une intégration industrielle locale, ACWA Power cherche à collaborer avec des centres de recherche, des universités et des entreprises marocaines afin de transférer les connaissances acquises dans l'énergie solaire en se focalisant

ACWA Power est une société privée saoudienne avec capital libéré et un prêt d'associé d'un montant de 1,2 milliard de dollars. Son activité principale est la fourniture d'électricité et d'eau dessalée à partir d'actifs dans lesquels la société a une participation significative et un contrôle opérationnel.

AIRE AU MONDE SERA AU MAROC

Claude Vieillard

De son hub saoudien, ACWA Power se développe tout au long des pays du Golfe, ainsi qu'en Jordanie, en Egypte, en Turquie, au Maroc, en Afrique du Nord, en Afrique du Sud et en Europe.



sur la mise en place de technologies au niveau local, mais aussi sur l'utilisation des efforts visant à améliorer la propriété intellectuelle.

ACWA Power a déjà élaboré un programme conjoint de R&D centré sur la technologie CSP entre l'Université des sciences et technologies du Roi

ACWA Power International (ACWA Power) est un développeur, investisseur, copropriétaire et exploitant de centrales avec une capacité totale de production de 13 000 MW et de 2,3 millions de m³ d'eau dessalée chaque jour avec des investissements de plus de 15,2 milliards de dollars et plus de 2 300 employés.



Abdallah et l'Université Internationale de Rabat.

La centrale fournira de l'électricité aux communautés les plus lointaines et assurera une source fiable ainsi qu'une augmentation de l'approvisionnement en énergie aux communautés voisines du site. Dans ce cadre, la centrale favorisera le développement et l'expansion d'établissements industriels dans la région. En outre, le projet permettra d'atténuer l'impact négatif sur l'environnement en utilisant l'énergie solaire, ce qui permettra de réduire les émissions de CO₂ de 470.000 tonnes par année d'exploitation.

Le recrutement de la main-d'œuvre au niveau local ainsi que l'investissement dans le capital humain permettront de booster l'économie locale. Jusqu'à 1.000 salariés seront employés durant la construction et 60 après le lancement de la centrale.



« ACWA Power est fière de la coopération fructueuse avec les entités marocaines dans les secteurs public et privé. Je tiens à saluer les efforts de Masen qui a géré l'appel d'offres avec une transparence totale en un temps record, et réussi à impliquer des institutions financières internationales avec des besoins différents. » « Nous avons pu grâce à ce projet participer à la stratégie marocaine pour les énergies renouvelables qui est devenue un modèle pour le développement de cette industrie en termes de technologie, de mise en œuvre et de coût ».

Mohammed A. Abunayyan, le président d'ACWA Power.

LE SÉCHAGE EN INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Claude Vieillard

Le séchage est l'une des principales techniques de préservation des produits. C'est aussi un procédé qui intervient dans la fabrication de nombreux produits alimentaires, comme étape à part entière de la transformation ou à titre accessoire (congélation, cuisson, ...).

Une grande partie des aliments que nous consommons ont subi une opération de séchage.

Le séchage peut être une étape nécessaire à la production du produit ou un rôle dans la conservation de l'aliment. Il existe pas moins de 200 types de séchoirs industriels dans le secteur alimentaire qui sont utilisés pour une multitude de produits :

- les pâtes alimentaires
- la viande fumée : saucisson, jambon...
- les fromages : séchage dans une ambiance contrôlée
- le sucre cristallisé est obtenu par évaporation
- les légumes (pois,...) et fruits secs (pruneaux, raisins, abricots...)
- certains biscuits apéritifs sont produits par séchage à l'air chaud à partir d'une pâte de maïs
- les jus de fruits sont préparés à partir d'un concentré obtenu par vaporisation
- le sel (gisement minier) est concassé, dissout, épuré avant d'être essoré et enfin séché jusqu'à devenir du sel raffiné.



- la conservation de beaucoup de types de grains ou de végétaux est assurée par le séchage : café, cacao, riz et autres céréales, feuilles de thé, épices...
- Certains produits en poudre : cacao, lait,...

Le séchage consiste à chauffer un produit afin de faire évaporer l'eau qu'il contient (ou un autre solvant). On distingue le séchage par ébullition et par entraînement. On parle de séchage par ébullition quand le produit atteint la température d'ébullition de l'eau. Lors du séchage par entraînement le produit à sécher est mis en contact avec un courant d'air plus ou moins chaud. L'air

chaud transmet une part de sa chaleur au produit qui développe une pression partielle en eau à sa surface supérieure à la pression partielle de l'eau dans l'air utilisé pour le séchage. Cette différence de pression entraîne un transfert de matière de la surface du solide vers «l'agent séchant».

Type de séchoirs

Il existe une très grande diversité de séchoir, aussi grande que la diversité des produits à sécher! Ils peuvent être choisis selon le principe de séchage (entraînement/ébullition), le mode d'apport de la chaleur, le temps de séjour du produit, le mode de manipulation du



I.C.F. & Welko

Avantages du procédé :

- conserver les produits et amortir le caractère saisonnier de certaines activités agricoles ou industrielles.
- diminuer la masse et le volume des aliments, pour réduire leur encombrement et faciliter leur transport.
- donner une présentation, une structure ou une fonctionnalité particulière au produit (flocons de purée de pomme de terre, café lyophilisé, etc)

Inconvénients du procédé :

- risque d'altération énergétique de la forme, de la texture et des qualités nutritionnelles et organoleptiques du produit;
- consommation énergétique considérable. On estime que le secteur agroalimentaire consacre 60% de sa consommation d'énergie au séchage

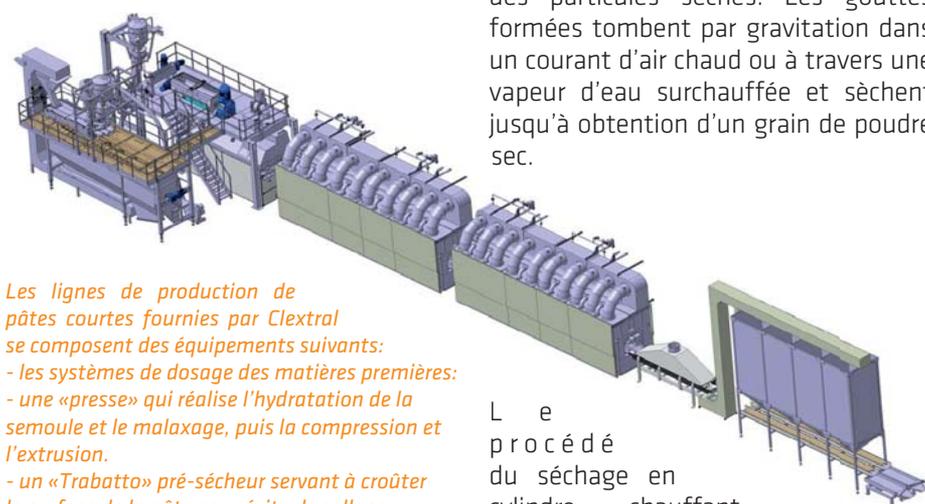
L'utilisation du séchage dans les industries agroalimentaires a pour buts de :

- Stabiliser les produits agricoles (riz, luzerne, ...) et les coproduits industriels (farines de viande et de poisson, pulpes de sucreries, etc.)
- Amortir le caractère saisonnier de certaines activités agricoles ;
- Accroître la durée de conservation des produits (viandes, poissons, fruits, épices, thé, ...) ;
- Favoriser la transformation des produits par des réactions biochimiques ou biologiques (produits de salaison, touraillage de malt, ...) ;
- Produire des ingrédients ou des additifs pour une seconde transformation (légumes pour les potages, oignons pour la charcuterie, fruits pour la pâtisserie, épaississants, arômes, colorants) ;
- Réduire le poids et le volume ce qui facilite l'expédition.

produit (solide, liquide, pâteux), etc.

Conservation

En général, les produits séchés sont stockés à température positive (ambiante ou dans un système de réfrigération). Néanmoins, un stockage spécifique est nécessaire pour les préserver de toute réhydratation



Les lignes de production de pâtes courtes fournies par Clextral se composent des équipements suivants :

- les systèmes de dosage des matières premières;
- une « presse » qui réalise l'hydratation de la semoule et le malaxage, puis la compression et l'extrusion.
- un « Trabatto » pré-sécheur servant à croûter la surface de la pâte pour éviter le collage.
- un ensemble de séchage en sécheur rotatif Rotante
- un système de refroidissement constitué soit par un refroidisseur vibrant, soit par un Trabatto refroidisseur, en fonction de la capacité de la ligne.



Séchoir à lit fluidisé Hongda Powder Equipment Company

possible : silo, emballage étanche, gaz inerte, emballage sous vide...

Des techniques qui s'adaptent aux spécificités des produits

Parmi les techniques du séchage en continu, on trouve le séchage par atomisation, les sécheurs silo, les sécheurs tunnel, le cylindre chauffant et le tambour rotatif. L'atomisation consiste à pulvériser la suspension à sécher (lait, café, levures...) en fines gouttelettes. Cette pulvérisation détermine, suivant le type de pulvérisateur utilisé, la taille des gouttelettes, leur granulométrie, leur trajectoire, leur vitesse et par conséquent les dimensions finales des particules sèches. Les gouttes formées tombent par gravitation dans un courant d'air chaud ou à travers une vapeur d'eau surchauffée et séchent jusqu'à obtention d'un grain de poudre sec.

Le procédé du séchage en cylindre chauffant consiste à étaler le produit humide à sécher en film mince sur la paroi externe d'un cylindre métallique tournant, chauffé intérieurement (par infrarouge ou par vapeur d'eau surchauffée). Les

produits secs, comme le flocon de pomme de terre, sont récupérés en fin du procédé par raclage.

Les séchoirs en tambour rotatif sont constitués d'un cylindre, généralement de grande longueur, tournant lentement autour d'un axe légèrement incliné par rapport à l'horizontale. Le produit humide est introduit en partie supérieure par un tapis ou par une vis d'Archimède. Il sèche en avançant par gravité. Le séchage se fait soit par conduction à travers la paroi du cylindre soit par convection. Dans un tambour convectif la surface d'échange est nettement améliorée par l'effet simultané de la rotation et de l'existence d'aubes permettant de remonter le produit et de le laisser tomber en pluie. Ce type de sécheurs est utilisé pour le séchage de la pulpe de betterave, de luzerne, de certaines pâtes alimentaires...

Le sécheur tunnel convient au séchage de fruits et légumes, de plantes aromatiques, etc. Il est constitué d'une enceinte fixe, dans laquelle le produit se déplace longitudinalement d'une extrémité à l'autre, sur un tapis unique perforé. L'apport de chaleur se fait par circulation d'air chaud, par vapeur d'eau surchauffée ou par rayons infrarouge. Dans un sécheur silo, des grains humides sont introduits en haut du sécheur et descendent par gravité. Des trappes qui s'ouvrent et se ferment à intervalles réguliers permettent de réguler le débit des grains. La zone de séchage est munie de gaines qui fournissent à la couche de grains, de l'air chaud et permettent l'évacuation de l'air usé.

Le procédé de séchage discontinu le plus rencontré dans l'industrie alimentaire est le séchage par lit fluidisé. Dans ce procédé, l'air extérieur, qui va servir au séchage du produit, est filtré puis chauffé. Il est, ensuite, soufflé au travers d'une plaque de diffusion, permettant la fluidisation et le séchage du lit de particules. Le séchage par lit fluidisé est utilisé pour le séchage du sel marin, des levures, des colorants, etc.

Pour en savoir plus : ademe.fr - cirad.fr - epsea.org

COMMENT CHOISIR UNE FRITEUSE PROFESSIONNELLE ?

Fanny Poun

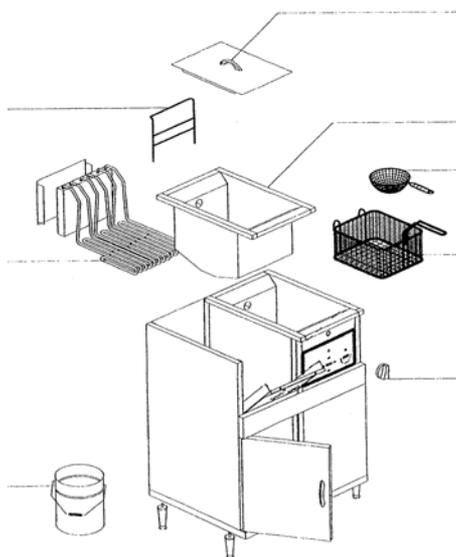
Vous désirez faire l'achat d'une friteuse, mais vous hésitez entre différents modèles. Sur le marché, on trouve tous les modèles : des petites friteuses, des friteuses à gaz, des friteuses électriques. Quelque soit leur utilité, ces dernières devront être choisies avec précaution.

Les caractéristiques d'une friteuse professionnelle

La friteuse professionnelle est idéale pour faire frire les aliments grâce à sa forte puissance de chauffe. Elle peut aller jusqu'à 190°C.

Plusieurs modèles de friteuses existent.

- La friteuse comptoir est conçue pour la petite restauration ou pour les fritures occasionnelles. On l'utilise pour y faire cuire des frites, des nems, des nuggets, des poissons et des crevettes. Contenance de 15 à 40 livres d'aliments.
- La friteuse de plancher pour la grande restauration. Elle frit jusqu'à 100 livres d'aliments à l'heure.
- La friteuse à pression idéale pour frire



le poulet. Elle est équipée d'un couvercle pour permettre à la vapeur d'être emprisonnée, ce qui fera augmenter le niveau de pression jusqu'à ce que cette vapeur soit transférée et conservée dans la friture.

- Friteuse semi-professionnelle et

professionnelle

La friteuse semi-professionnelle permet de cuire une plus grande capacité de frites. Puissante et dotée d'une rapide montée en chauffe, elle cuit facilement les frites surgelées.

Les éléments de base :

- La cuve devra contenir un égouttoir pour éliminer l'excès de graisse.
- La friteuse devra être équipée d'un système de filtration pour son bon fonctionnement.
- Elle devra avoir une zone froide pour la récupération des particules brûlées.

Une friteuse professionnelle n'est pas un investissement très important. On trouve des articles à tous les prix suivant la taille, la fonctionnalité et la marque. Outre le fait qu'elle vous fera gagner du temps. La friteuse pro vous permettra de créer de nouvelles recettes que vous ne pouviez pas faire auparavant.

P.S. Demandez à votre fournisseur une garantie d'un an si possible.



N'oubliez pas qu'il est possible de choisir le type d'huile pour la cuisson de vos aliments. Ainsi on peut modifier le goût des différentes recettes et bien sûr faire des choix plus bénéfiques pour la santé.



Les friteuses professionnelles sont les plus performantes. Pratiques, elles donnent à l'utilisateur la possibilité de cuire des aliments variés tels que des beignets de légumes, des poissons ou des volailles. Ces modèles disposent



d'une zone froide où la résistance est immergée dans l'huile et dans la zone au-dessous, la température est moins élevée. Les résidus ne carbonisent pas. La différence de température entre les 2 zones d'huile est d'environ 100°C, entraîne un filtrage automatique de l'huile. Autre avantage : elle évite le mélange des odeurs.

- Friteuse encastrable qui est également équipée d'une zone froide et vouée à une utilisation fréquente. Elle est destinée aux utilisateurs disposant d'un grand espace pour pouvoir intégrer cet appareil à leur plan de travail. Elle garantit une certaine facilité d'utilisation puisque l'utilisateur n'a plus besoin de sortir et de ranger systématiquement sa friteuse à chaque fois qu'il désire s'en servir.

Les bacs, tout comme l'ensemble de la friteuse, sont en inox. Les commerçants professionnels nous en proposent avec 1, 2 ou 3 bacs.

Il ne faut jamais jeter les huiles dans l'évier ou les toilettes. Elles pourraient tout bloquer dans les tuyaux. La réutilisation de vos huiles est un geste positif pour l'environnement ce qui réduit considérablement les déchets. Mais attention, toujours garder une huile propre. Si vous faites frire de la pâte, changez votre huile toutes les 8 utilisations. Pour les pommes de terre, un changement d'huile toutes les 12 utilisations est suffisant.

Les modèles à gaz sont à des prix plus abordables, et récupèrent mieux la chaleur que les modèles électriques. Ceux qui fonctionnent à l'électricité sont cependant mieux sécurisés.

Les avantages de la friteuse professionnelle

- Uniformité de la cuisson
- Les aliments sont bien cuits
- Le goût reste excellent.
- Vous pouvez contrôler précisément la température et le temps de cuisson avec des réglages automatiques à la pointe de la technologie.
- Le fait que les friteuses sont habituellement des appareils fermés, on évite des accidents dus aussi bien aux simples éclaboussures d'huile qu'aux cas de brûlures graves.
- Les friteuses professionnelles sont souvent en inox. Cette matière est généralement synonyme de design et de robustesse, tout en favorisant un entretien facile.



EMBALLAGE ET ÉCOLOGIE

Claude Vieillard

Réduire, réutiliser, recycler, tels sont les trois crédos qui doivent être mis en place pour que nos emballages ne polluent plus notre environnement.

La réduction à la source des emballages vise à réduire la quantité et le volume des emballages utilisés pour protéger, transporter et commercialiser les produits que nous utilisons tous les jours. La réutilisation des emballages est une pratique qui permet de réduire les déchets à la source car un emballage réutilisable remplace plusieurs emballages jetables. Le recyclage des emballages a pour effet de minimiser notre impact sur l'environnement. Recycler, c'est avant tout préserver des ressources naturelles non renouvelables.

Les papiers-cartons



Ils sont recyclés et même si leur fabrication est actuellement polluante, le respect de la norme ISO 14 000 devrait faire du papier carton le moins polluant des matériaux d'emballage.

Biodégradable : Le papier-carton se désagrège naturellement en enrichissant le sol.

Réutilisable : Il peut être recyclé ou utilisé en tant que combustible.

Le plastique biodégradable

Le plastique est fait à partir de polymères mais certains, fabriqués par l'homme à partir de pétrole ne sont pas biodégradables, au mieux on peut juste les recycler. Aujourd'hui, on peut se servir de polymères naturels comme la cellulose, l'amidon, et les protéines.



Ces polymères permettent de faire un plastique biodégradable et propre pour l'environnement. Cependant, le coût de ces plastiques est de 10 à 15 fois plus cher que ceux construits à partir de pétrole.

Les recherches actuelles visent à trouver un moyen de faire un plastique propre et biodégradable à moindre coût. Sachant que le plastique biodégradable se dégrade grâce à des microorganismes dans l'eau, ou grâce au dioxyde de carbone ou, encore, certains biomatériaux.

Au Maroc, le décret d'application de la loi 22-10, relative à l'utilisation de sacs et sachets en plastique dégradé ou biodégradable, a été publié au bulletin officiel en juillet 2011. De nombreuses sociétés ont immédiatement adopté de nouveaux sacs comme les magasins

Carrefour Label'Ve qui proposent des sacs 100% biodégradables et 100% écologiques. Au dernier Sommet de Copenhague, Greenberry, en partenariat avec Symphony Environnemental, a annoncé le lancement officiel à Casablanca d'un nouveau sac en plastique, à durée de vie contrôlée. Ce sac est réalisé avec l'injection d'un additif D2W dans la

Les sacs écologiques

Les sacs écologiques sont créés à partir de diverses textures : coton recyclé, compost recyclé, soie recyclée, pétales de fleurs, laine, ... Leur fabrication est faite dans un environnement de travail hygiénique, avec un équipement adapté afin de pouvoir concevoir un produit 100% écologique. La fabrication d'emballage réutilisable se fait par la transformation des résidus de coton en pâte dilués avec de l'eau. On peut y ajouter des colorants naturels. Les sacs et emballages réutilisables sont donc de fabrication écologique du début jusqu'à la fin, dans un souci de préservation de l'environnement..



Les éco-emballages

Les emballages écologiques sont ceux que l'on peut recycler afin de ne pas avoir à puiser à nouveau dans les ressources naturelles (que ce soit de la matière première ou de l'énergie pour fabriquer de toute pièce un nouveau produit).



structure moléculaire du plastique qui permet de modifier cette dernière. Cet additif va modifier le comportement du plastique pour le rendre oxo-biodégradable. Cette dégradation s'accélère lors d'une exposition à la chaleur, à la lumière ou sous l'effet de contraintes mécaniques. Elle se poursuit lorsque le plastique est enterré. L'utilisation de prodégradant n'induit pas d'effet négatif sur la qualité, l'opacité ou l'étanchéité, ni sur la résistance à la traction du film. S'ils sont récupérés, ces plastiques peuvent être recyclés, compostés ou incinérés. S'ils ne sont pas collectés, ils se dégradent et disparaissent, même s'ils sont enterrés, sans laisser de résidus dangereux. Par ailleurs, leur coût n'est que légèrement supérieur à celui des produits traditionnels.



Il est à noter que tous ces nouveaux sacs plastiques ne pourront être un succès que si une réelle politique d'éducation à l'environnement est menée au niveau national. D'autant plus que le sac en plastique biodégradable pollue tout de même visuellement et pendant longtemps.

Le verre

Le verre est un matériau d'emballage ancien, souvent associé aux produits de tradition. Il est surtout employé sous forme de bouteilles, pots, bocaux, flacons, ... Il permet d'avoir plusieurs vies. Le verre déjà existant est juste chauffé pour lui redonner une nouvelle forme.

Recyclage : Le verre peut être réemployé ou recyclé. Son recyclage est cependant très polluant, comme sa fabrication.

Le bois

Comme le verre, le bois est utilisé depuis longtemps pour l'emballage de produits alimentaires traditionnels, comme le camembert. Le bois est cependant surtout employé sous forme de cageots ou de palettes pour le transport et la manutention.

Recyclage : Un matériau écologique Le bois est biodégradable et il est renouvelable. Les emballages en bois peuvent être réemployés (cageots, palettes), être recyclés (papier, carton) ou servir de combustible.

Avec la prise de conscience des valeurs écologistes, l'emballage ne peut plus se contenter d'être pratique et utile : il doit aussi s'accorder avec les valeurs sociales et environnementales que partagent de plus en plus de consommateurs. La recyclabilité est devenue une fonction à part entière, attendue par tous et définie comme prioritaire dans de nombreux pays. Quant à la biodégradabilité, les recherches sont de plus en plus poussées et de nouveaux matériaux, propres, devraient voir le jour dans les années qui viennent.



L'éco-packaging est la première brique de la politique «Innovation et solidarité» d'Aswak Assalam. Il s'agit d'un papier blanc 100% recyclé, recyclable, biodégradable et hygiénique conçu pour sensibiliser les consommateurs sur la pollution engendrée par les emballages non écologiques et fédérer ces derniers quant à l'adoption de comportements citoyens. Il s'agit d'une première au Maroc puisqu'Aswak Assalam est la première enseigne d'hypermarchés du pays à avoir souhaité financer un nouveau emballage écologique plus cher que l'emballage plastique traditionnel, pour s'inscrire dans une vision écologique (protéger l'environnement et sensibiliser les citoyens) et sanitaire (emballage sain pour les clients : encres alimentaires...). L'éco-packaging est aussi né de deux constats : au Maroc, la dégradation de la qualité de l'air que nous respirons et son impact sur la santé et l'environnement sont devenus préoccupants depuis la deuxième moitié du XXe siècle. De plus, les déchets posent un problème de taille au Maroc (amas de débris en pleine ville, décharges sauvages, sacs plastiques agglomérés en bord de route, pris dans les branchages des arbres). L'emballage est donc considéré comme un facteur important de nuisance et de pollution.

Dans un avenir proche, l'éco-packaging sera généralisé à tous les produits de boulangerie de l'enseigne et, dans un deuxième temps, sera utilisé pour d'autres produits alimentaires (rôtisserie, sandwicherie,...)

LES FRUITS BONS POUR LES OS

LE CAS DE LA POMME

En plus de vous fournir un apport appréciable en vitamines et en minéraux, et de contribuer à maintenir un poids santé, les fruits vous protègent contre plusieurs maladies, notamment celles qui concernent vos os et vos dents! En effet, consommer une bonne quantité de fruits et de légumes peut contribuer à solidifier votre matrice osseuse.

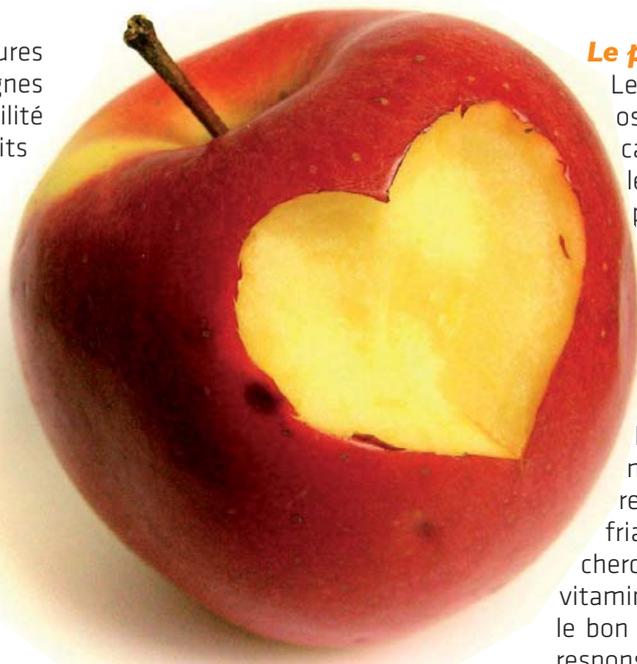
Os déminéralisés, fractures répétées... voici des signes évocateurs d'une fragilité osseuse. Pour éviter cela, les fruits apparaissent comme essentiels au renforcement de notre capital osseux, d'une part parce qu'ils permettent de limiter les pertes calciques et d'autre part parce qu'ils sont source de nombreux nutriments impliqués dans la protection du squelette.

Le calcium

Saviez-vous que certains fruits renferment une quantité appréciable de calcium? C'est notamment le cas de la figue séchée et des fruits secs en général, et de l'orange.

Les substances tampons

Les fruits et les légumes renferment également des substances tampons, notamment des bicarbonates, qui sont capables de neutraliser l'excès d'acidité qui peut se produire dans votre



Le potassium

Le potassium préserve la masse osseuse en empêchant la perte de calcium dans l'urine. Les fruits et les légumes qui en renferment le plus, soit en moyenne 300 mg de potassium, sont les suivants : 3 abricots, 1/2 avocat, 1 banane, 1 kiwi et 1/10 melon, ...

La vitamine K

Une de ces vitamines, la vitamine K, favorise la minéralisation de l'os en rendant le tissu osseux moins friable, donc plus solide. Des chercheurs ont découvert que cette vitamine joue un rôle essentiel dans le bon fonctionnement d'une protéine responsable de la densité des os. Fraise, prune, framboise, poire, figue, pêche...

organisme. La consommation de bonnes quantités de fruits aide à protéger le tissu osseux en empêchant cette déminéralisation causée par l'excès d'acidité corporelle.





La pomme est bonne pour les os !

Des études récentes confirment que la consommation de fruits riches en antioxydants, et en particulier de pommes, agit sur la densité de l'os.

Les fruits riches en antioxydants, comme la pomme, ont des effets importants sur l'os : une augmentation de la masse osseuse et une plus grande résistance osseuse.

Ces effets « ostéoprotecteurs » seraient liés aux antioxydants des fruits qui favorisent la minéralisation des ostéoblastes et diminuent l'action des ostéoclastes (la santé osseuse résulte d'un équilibre entre les ostéoblastes, cellules qui « forment de l'os », et les ostéoclastes, qui dégradent l'os pour permettre son renouvellement). Manger des pommes, c'est bon pour la densité minérale osseuse !

Une étude norvégienne publiée fin 2012 a évalué, chez plus de 3 000 femmes, l'impact d'une consommation régulière de flavonoïdes sur la densité minérale osseuse au niveau de la hanche et du rachis. Ces chercheurs notent une relation positive entre la consommation totale de flavonoïdes - avec un effet particulièrement remarqué pour les anthocyanines et les flavones (très présents dans les pommes) - et une

bonne densité osseuse.

Une équipe du Texas souligne également, dans une publication de décembre 2012, une association positive entre la consommation de fruits et une meilleure densité minérale osseuse, à partir d'une compilation

d'études évaluant l'effet de fruits (prunes, agrumes, fruits rouges) et composants actifs de fruits (lycopène, flavonoïdes, acides phénoliques, revératrol, phloridzine et pectines dérivés de tomates, de raisins, de pommes et d'agrumes). Ces études ont été réalisées in vitro, chez l'animal et chez l'Homme.

Ces nouvelles données viennent corroborer les résultats d'une étude de l'Université de Cambridge et d'une étude française qui soulignent l'effet positif d'une consommation régulière des fruits et légumes, et notamment des pommes sur le métabolisme osseux.

Remerciements à l'ANPP : Association Nationale Pommes Poires (ANPP).

Cette association française des organisations de producteurs de pommes et poires est reconnue AOP par les pouvoirs publics depuis août 2009. Elle représente 900.000 tonnes de pommes et 35.000 tonnes de poires.

Références des études :

- Welch A et al. Habitual flavonoid intakes are positively associated with bone mineral density in women. *J Bone Miner Res* 2012 ; 27 : 1872-8.
- Shen CL et al. Fruits and dietary phytochemicals in bone protection. *Nutr Res* 2012 ; 32 : 897-910.
- Prynne CJ et al. Fruit and vegetable intakes and bone mineral status: a cross-sectional study in 5 age and sex cohorts.
- Puel C et al. Prevention of bone loss by phloridzin, an apple polyphenol, in ovariectomized rats under inflammation conditions. *Calcif Tissue Int* 2005 ; 77 : 311-8.



L'HUILE D'ABRICOT : UN COSMÉTIQUE COMPLET

Safia Ouakil

Le nom français de l'abricot vient de l'arabe «albarquq» qui signifie «précoce» en raison de la précocité de sa floraison printanière. Utilisée en cosmétique, son huile, extraite du noyau, riche en acide oléique et en vitamines A et E dispose de remarquables vertus nourrissantes et adoucissantes et aide la peau à retrouver toute sa souplesse.



Ses origines

C'est les années 50, que commence l'histoire de l'abricot en cosmétique. Un jeune américain, Mulford J. Nobbs, décide de monter une expédition dans l'Himalaya, pour atteindre la vallée de Hunza. Nobbs veut surtout découvrir pourquoi les habitants de cette vallée sont réputés pour leur éternelle jeunesse. Il découvre, à Hunza, que les habitants ont des règles d'hygiène exemplaires : ils ne boivent pas d'alcool, ne fument pas, se couchent et se lèvent tôt, ont une nourriture équilibrée et vivent dans un air très pur et non pollué. Mais ce qui étonne le plus l'américain, c'est leur aspect physique, leur peau lisse, sans traces de gerçures ni rides. Le secret de cette jeunesse physique : l'abricot !!! Plein de vitamines, ce fruit extraordinaire



est utilisé dans son intégralité et consommée toute l'année : frais en été et sec en hiver ; l'amande du noyau broyée produit une huile merveilleuse dont ils s'enduisent le visage, le cou et les mains pour protéger la peau. De retour en Californie, Mulford J. Nobbs décide de faire connaître aux femmes du monde entier les vertus de l'abricot. Il crée alors la société Nutrimetics, un concept totalement novateur autour d'une gamme unique de produits enrichis naturellement associant cosmétique et compléments beauté.

Principaux constituants de l'huile de noyau d'abricot

- Acides gras essentiels poly-insaturés (AGPI ou AGE) ou vitamine F : acide linoléique (oméga 6).
- Acides gras mono-insaturés (AGMI) : acide oléique*.
- Acides gras saturés (AGS) : acide



palmitique.

- Vitamine A : responsable de la couleur (jaune à orangé) de l'huile et de l'aspect bonne mine de la peau, puissant antioxydant et photoprotecteur.

- Vitamine E (alpha-tocophérol) : antioxydant naturel.

- Phytostérols (dont bêta-sitosterol, campesterol, stigmasterol) : améliorent la fonction barrière de la peau et la microcirculation, freinent le vieillissement cutané, anti-inflammatoires, protègent contre l'action des UV.

- Triacylglycérides : propriétés assouplissantes et adoucissantes, aident à reconstruire le film lipidique de la peau.

Propriétés

L'abricot bénéficie d'activités adoucissantes, nourrissantes, hydratantes, régénérantes revitalisantes et reminéralisantes. Elle lutte contre les effets du vieillissement (anti-âge et antirides).

Émoulliente, elle nourrit la peau et contribue ainsi à la rendre plus douce.

Propriétés tonifiantes et antioxydantes idéales pour des soins anti-âge. Elle



L'huile de noyau d'abricot est issue par pression mécanique à froid des petites amandes contenues dans les noyaux des fruits. Elle présente une couleur qui va du jaune clair au légèrement orangé. Elle est de texture légère et sans odeur.

« L'huile extraite des amandes d'abricots est couramment utilisée en cosmétique et en médecine, essentiellement à cause de ses propriétés anti-oxydantes et régénératrices. En revanche, son utilisation en industrie alimentaire est très rare, en effet, les amandes amères contiennent de l'amygdaline, substance hautement toxique. Une exception notable nous vient d'une peuplade du nord du Pakistan, les Hounzakuts, qui consomment quotidiennement de l'huile extraite d'amandes amères d'abricots. Cette consommation serait en partie à l'origine de leur bonne santé et de leur longévité légendaires. »

Danilo Christen, chef du groupe de recherche arboriculture à la Station de recherche ACW, Conthey

assouplit et redonne de l'élasticité aux peaux les plus sèches

Les acides organiques et les enzymes contenus dans l'abricot lui confèrent de plus des propriétés exfoliantes qui redonnent un joli teint aux peaux fatiguées et ternes.

Bonne huile après soleil nourrit, elle régénère la peau et illumine le teint. Elle apporte un véritable coup d'éclat à votre peau.

En renforçant le film hydrolipidique, elle protège la peau de la déshydratation.

En massage sur le cuir chevelu, elle prévient la chute des cheveux.

Lorsqu'elle est appliquée sur les cheveux secs, elle les tonifie, les revitalise et les nourrit pour leur redonner corps et éclat.

Recommandations

On recommande ses extraits pour le soin des peaux sèches, sensibles et irritées, pour le contour des yeux, pour le corps et les mains. Il est parfait pour les peaux ternes, fatigués, asphyxiés, les peaux flétries, fripées (décolleté, visage et mains), les peaux sans tonus, dévitalisées. L'abricot est tout particulièrement apprécié dans les produits pour bébés, dans les massages et les soins corporels. Quelques gouttes peuvent être appliquées avant les crèmes de jour et de nuit habituelles sur les zones les plus sèches du visage. On peut aussi la mélanger à de l'argile : elle constitue alors un excellent masque de beauté reconstituant, adoucissant, idéal pour déridier l'épiderme.



Nouveaux Matériels - Nouveaux

Winy Bar



Existe en 2 formats : 3L et 5L.

Teintes disponibles été 2013 : Carbone en 5L et 3L, Perle en 3L.

Fabrication en ABS injecté. Pieds à monter soi-même (et démontables pour un rangement plus aisé).

Dimensions (après montage) et poids à vide :

5 L : L 25,5 x L 30,0 x H 40,9 cm – Poids net : 1,3 kg.

3 L : L 25,5 x L 25,4 x H 38,7 cm – Poids net : 1,1 kg.

- Utilisation facile et sans effort grâce au système de chargement « à plat ».

- Robinet surélevé.

- Fond intérieur incliné malin qui facilite le service jusqu'au dernier verre.

- Double paroi pour une meilleure isolation thermique.

- Accessoires offerts : pochette réfrigérante, ardoise et stylo effaçable servant à inscrire le nom du vin.

En vente chez les cavistes et notamment dans les réseaux nationaux Nicolas et Intercaves ainsi que sur mathon.fr et winybar.com

Transfert multidirectionnel à 90 ° (type Frat)



Cassette FRAT compacte pour changement de directions 4 directions possibles Cette gamme

répond à l'ensemble des besoins de manutention, assurant les fonctions fondamentales : transporter, trier, accumuler

Conception 100 % électrique 24 Volt

Transmissions par courroies striées par poulie

Chaque composant est piloté par une carte électronique qui contient son propre programme de fonctionnement et ses paramètres associés.

Ce principe de transmission couplé à la gestion par platine permet d'atteindre une vitesse variant de 5 à 55 m/mm réglable

4 versions disponibles pour assurer un encombrement minimum et un ajustement par rapport à la charge à transférer

W 381 x L 762 mm

W 508 x L 762 mm

W 609 x L 762 mm

W 711 x L 762 mm

mat-indus.com

Four à pizza GAM

Ce four à pizza électrique permet de cuire 4, 6 ou 9 pizzas avec la technologie IWOS™. Le but de ce système est de récupérer la chaleur à travers la circulation de l'air qui est canalisée directement sur la pizza. Ainsi IWOS™ simule le flux d'air d'un four à bois ainsi que son résultat de cuisson, mais sans les désagréments associés à l'utilisation d'un four à bois.



<http://en.gaminternational.it>

Disponible chez Promoshop : + 33 (0) 1 45 98 09 35 - contact@promoshop.fr

Matériels - Nouveaux Matériels

Netatmo



Ne sortez plus sans être équipé. La station météo pour smartphone Netatmo et son application permettent de mesurer les conditions météo et la qualité de l'air de son lieu de vie.

netatmo.com

Roller Grill CT 3000



Ce Roller Grill chauffe et cuit rapidement tous les sandwichs. Facile à installer grâce à son convoyeur à tunnel avec boîtier de commande déporté, il est idéal pour la boulangerie, les fast-foods et franchisés. Sa mise en route est instantanée, sans préchauffage grâce aux quartz infrarouges.

Le plateau supérieur sert à remettre en température les gaufres, viennoiseries, etc.

La hauteur est réglable de 7 à 11 cm à l'entrée et à la sortie grâce aux réflecteurs qui concentrent la température à l'intérieur et réduisent d'autant le temps de cuisson : Panini, pizza, croque-monsieur sont prêts en 1,30 mn. Mini-pizzas en 50 secondes.

+ 212 (0) 2 37 44 67 67 - rollergrill@roller-grill.com

Sas AirWay et Sas AirWay Mat : les sas nouvelle génération

Entièrement pensés et développés par Lapro Environnement, les nouveaux sas de décontamination AirWay et AirWay Mat



présentent tous les avantages réservés jusqu'ici aux sas haut de gamme à armature métallique. Ils offrent rigidité, robustesse, sécurité, modularité, interchangeabilité des panneaux, portes à larges flaps et luminosité naturelle, auxquels ils ajoutent légèreté, facilité de stockage, confort supérieur (aucune traverse à enjamber entre les compartiments) et montage extraordinairement aisé !

lapro.net

A . PSV DIFFUSION

ar
Racking



**SOLUTIONS GLOBALES POUR
ENTREPÔTS INDUSTRIELS**

 **+212 522 981 922**

www.apsv.ma

www.ar-storage.com

LES INNOVATIONS SNACKING 2013

Par Cate Marketing

A l'occasion du Sandwich & Snack Show, Rémy Lucas de l'agence conseil Cate Marketing, a révélé son carnet de « Tendances à Emporter ». Le Carnet de Tendances à emporter by Cate Marketing en partenariat avec France Snacking présente une sélection de produits innovants illustrant 4 nouvelles tendances de développement avec un focus sur le « Sweet » !

« **Origin** » : meilleur, sain et vrai ! Cette tendance est illustrée par le retour à des recettes authentiques et traditionnelles confectionnées avec des produits plus simples, nobles et naturels présentés dans des emballages biodégradables. Honneur à la qualité, aux labels, aux valeurs nutritionnelles, environnementales ou éthiques.



« **Signature** » : nouveau, original et chic ! Un vent d'innovation et d'esthétisme souffle sur le snacking avec des recettes créatives et design privilégiant des produits exotiques ou rares valorisant le savoir-faire d'un chef ou d'une marque.



« **Picking** » : dans l'instant, sans contrainte ! Honneur au pratique et à l'accessibilité avec des aliments à consommer partout et à toute heure. Produits gourmands, énergétiques et/ou sains aux saveurs douces et régressives présentés dans des emballages nomades pensés pour le grignotage et l'impulsion.



« **Smart** » : plus sympa, plus simple, moins cher... Place à l'efficacité avec des produits simples, pratiques, ludiques, abordables aux emballages intelligents et performants.



100 % Succès pour le Sandwich & Snack Show édition 2013 !

Manger vite et bon grâce à une vraie montée en gamme de la restauration rapide et un secteur du snacking toujours en croissance: ce sont les 2 principales conclusions de cette 14ème édition qui a rassemblé plus de 12 180 professionnels (dont 8% d'internationaux) les 20 et 21 mars derniers, soit une croissance de 4,5% par rapport à 2012. Affluence, effervescence et créativité ont caractérisé les allées du Sandwich & Snack Show avec 300 marques qui ont présenté leurs offres les plus innovantes : sandwichs sains où la salade vient remplacer le pain, emballages malins et design, nouveaux ingrédients toujours plus avant-gardistes... Dynamisme qui confirme l'attrait du marché du snacking et de la consommation nomade qui représente encore un chiffre d'affaires annuel de 34 milliards d'euros.

MEILLEURS PRODUITS BIO : LES LAURÉATS 2013

Les Français ont voté pour les meilleurs produits bio de l'année 2013. Le jury composé de 250 participants, répartis dans tout l'hexagone, a testé, goûté et noté des produits de grande consommation bio et des produits écologiques. Présentation des lauréats.

Tester, goûter, voter. L'élection du meilleur produit bio 2013 est terminée. Cette opération inédite a impliqué la plupart des marques bio mais aussi les Français à travers une sélection de consommateurs déterminée grâce aux candidatures spontanées qui ont été déposées sur le site www.meilleurs-produits-bio.com. Un panel de 250 personnes a été constitué parmi les 5500 demandes enregistrées.

Plusieurs qualités étaient requises pour en faire partie, notamment être familiarisé avec l'univers du bio. Consommer des produits régulièrement et connaître les principaux enjeux de la nourriture saine. Deuxièmement, avoir

un réel esprit critique gustatif ainsi que des papilles fines. Les produits en lice provenaient quant à eux indifféremment des petites et grandes entreprises et ont une certification Bio. La sélection s'est portée aussi bien sur des produits déjà installés que sur des produits nouveaux. Ou encore des produits que les fabricants souhaitent faire redécouvrir.

Plus de 2600 produits ont été analysés et cette élection a impliqué un fort maillage de magasins spécialisés, GMS, points de vente et circuits courts répartis sur l'ensemble de la France. 19 sont lauréats.

Les produits lauréats sont classés selon

des distinctions qu'ils pourront apposer sur leur packaging :

- Une distinction pour les produits
- Une seconde distinction pour les produits d'entretiens, peintures, jardin, matériels, etc.

Avec l'essor du bio en France, cette élection est une suite logique dans un secteur alimentaire où la qualité a toujours été valorisée.



Marque	Produit
Alpaderm	Cérat des Alpes
Carte Nature	Pizza 4 saisons
Coslys	Crème de Jour peaux sèches
Natessence	Gel Douche Vanille Fraise
Bisson	Sablés fruits rouges Création 1
Saint Jean	Raviole à poêler tomate mozzarella
Comptoirs & Compagnies	Spray gorge et bouche miel de Manuka
Jean Hervé	Pate de cacahuète
Etamine du Lys	Désinfectant WC à diluer
Meneau	Vin rosé pamplemousse
Biolo'Klock	Crème de marron
Jean Hervé	Pâte d'amande au gingembre
Emile Noël	Vinaigre balsamique
Phare d'Eckmühl	Rillettes de saumon
Bio Planète	O'Range
Bonnerterre	Financier aux amandes
Bio Planète	Huile de Sésame grillée
Emile Noël	Huile d'Olive vierge extra fruitée
Perl'Amende	Pâte à tartiner chocolat noisette

GROUPE LE DUFF : UNE SUCCESS STORY

Claude Vieillard

Le Groupe Le Duff, fondé par Louis Le Duff en 1976 sur la base d'un concept reposant sur des produits de qualité, issus de la recherche sur la santé, allie le goût, la tradition française et la nutrition. Le processus de fabrication reste encore volontairement très largement artisanal pour préserver la qualité des recettes traditionnelles.

Le groupe connaît à la fois un développement organique, avec l'ouverture de restaurants en succursales et en franchise et un développement externe, avec le rachat de chaînes ayant la même activité. Chaque année en moyenne 80 restaurants et boulangeries sont ouverts dans le monde et le groupe recherche en permanence des franchisés et partenaires pour continuer son développement international. La recette est simple : Continuer à s'appuyer sur les concepts et les méthodes qui font leurs preuves depuis plus de 30 ans : des produits de qualité irréprochable, des emplacements de premier ordre et un accueil des plus chaleureux.

Le cas Brioche Dorée

Brioche Dorée est le N°1 de la restauration rapide de tradition



Farine de tradition française sans additifs, beurres de terroir et AOP (appellation d'origine protégée) sont utilisés dans ses usines Bridor (industrie spécialisée dans la fabrication de pains et viennoiseries), les recettes sont élaborées par des professionnels hautement qualifiés de la boulangerie et de la restauration et des équipes dédiées en interne.



« Brioche Dorée met en oeuvre depuis plusieurs années une ambitieuse stratégie de développement international. Le Maroc fait partie des marchés les plus prometteurs pour nous par sa stabilité et son grand potentiel de croissance. C'est pour cette raison que nous avons décidé d'y investir directement, de manière significative avec trois premiers restaurants » Louis Le Duff.

française avec + de 200.000 clients accueillis chaque jour dont 72% de femmes. Pionnier du snacking et de la sandwicherie en France depuis plus de trente ans, l'enseigne est née en 1976 à Brest et aujourd'hui comprend plus de 500 restaurants dans le monde entier. 5 000 employés vendent plus de 20 millions de sandwiches chaque année en France.

L'idée de Brioche Dorée, c'est tout simplement de réconcilier restauration rapide et tradition française. Une idée née de l'étude, en 1975, du

comportement alimentaire et des attentes des consommateurs français, de plus en plus exigeants vis-à-vis des produits alimentaires. Sa réussite est celle d'une nouvelle génération de restaurants, boulangeries pâtisseries et sandwicheries, alliant proximité, convivialité, qualité et rapidité.

Brioche Dorée dans le monde

Chaque année de nouveaux restaurants Brioche Dorée ouvrent à travers le monde. L'enseigne est aujourd'hui présente dans 20 pays : France,



Luxembourg, Suisse, Italie, Allemagne, République Tchèque, Roumanie, Danemark, Géorgie, Maroc, Egypte, Arabie Saoudite, Dubaï, Abu Dhabi, Liban, Argentine, Etats-Unis, Canada, Chine et Corée du Sud auxquels vient s'ajouter les Départements D'Outre Mer (DOM) tels que la Guyane, La Martinique, La Guadeloupe et la Réunion.

A l'étranger et dans les aéroports, les restaurants se parent de grands visuels représentant les hauts lieux de la capitale : la Tour Eiffel, l'Arc de Triomphe, Notre Dame de Paris, etc.

Dans certains pays et notamment les pays du Golfe, les établissements Brioche Dorée se font plus haut de gamme avec un service à table et accueillent leurs clients dans des lieux chics, habillés de boiseries ciselées et éclairés par des lustres en cristal.

En proposant des produits typiquement français, allant de la brioche, viennoiseries, pain baguette aux tartelettes aux fruits, Brioche Dorée exporte le savoir-faire culinaire à la française tout en adaptant ses recettes aux habitudes alimentaires locales.

Brioche Dorée au Maroc

Brioche Dorée s'installe au Maroc en ouvrant trois nouveaux restaurants en implantation directe à Casablanca sur le Boulevard d'Anfa, l'Avenue Ziraoui et au Morocco Mall. Le concept de Brioche Dorée va au-delà de la simple restauration rapide, en créant un équilibre entre plaisir et santé dans l'assiette. L'enseigne améliore constamment le profil nutritionnel de ses produits en modérant le nombre de calories contenues dans les recettes

«Je suis né dans une famille où le goût du travail et le sens de l'entreprise faisaient partie intégrante de l'éducation, un milieu où le désir de se mettre à son compte vous vient en naissant. J'ai suivi la voie de mes parents que j'aimais et que j'admirais. C'est ainsi que je me suis pris de passion pour le commerce dès mon jeune âge.» Louis Le Duff.



de sandwiches, en limitant le taux de matière grasse, en améliorant la qualité des lipides et en proposant des recettes toujours plus variées pour apporter tous les éléments nutritifs nécessaires à une alimentation équilibrée.

Si les fruits, les légumes, la viande, le chocolat, les crèmes, ... sont produits au Maroc (rigoureusement sélectionnés) les produits de base comme la pâte viennent de France.

Et c'est là que le savoir faire de Bridor entre en jeu.

Artisan dans le produit et industriel dans la gestion, Bridor est la référence sur le marché de la viennoiserie fine et de la boulangerie surgelées. La marque propose une gamme complète de 30 pains et 150 viennoiseries. Les recettes sont élaborées par des professionnels de la boulangerie et de la restauration (Maîtres Boulangers, Chefs). Les matières premières utilisées pour la fabrication des produits sont toutes de premier choix : farine de tradition française, beurre Charentes Poitou AOC. Les méthodes de fabrication privilégient le repos des pâtes pour une meilleure garantie de qualité. Le site de fabrication français situé à Servon sur Vilaine près de Rennes bénéficie

Louis Le Duff, créateur de l'enseigne Brioche Dorée et du Groupe Le Duff se trouve aujourd'hui à la tête d'une entreprise de restauration de plus de 1260 établissements (La Brioche Dorée, Pizza Del Arte, La Madeleine, Le Fournil de Pierre, Bruegger's, La Madeleine, Mimi's Café) et de cinq usines Bridor. Le groupe emploie plus de 14.100 personnes dans le monde et approche les 1.2 milliard d'euros de chiffre d'affaires.



des certifications les plus récentes en termes d'assurance qualité (ISO, IFS, BRC). De plus, des outils de production issus des technologies les plus récentes garantissent sécurité et traçabilité alimentaire.

Depuis toujours, le Groupe Le Duff ouvre au quotidien pour une qualité et sécurité optimales des produits par la maîtrise, le contrôle et l'analyse des processus de fabrication, de la matière première jusqu'au consommateur final. En étant Artisan dans le produit et Industriel dans la gestion, le groupe s'est imposé comme la référence sur le marché de la viennoiserie fine et de la boulangerie surgelées.



COMMENT RÉUSSIR SES COCKTAILS ?

L'origine du mot cocktail vient de l'anglais queue de coq, de nombreuses légendes y sont liées dont celle qui suit... Vers 1776, aux États Unis, le tenancier d'une auberge située près de N-Y était grand amateur de combats de coqs. Un jour, son coq disparaît. Volé ou tué ? Flanagan (le tenancier) offre la main de sa fille, Besty, en récompense à qui lui apportera son coq mort ou vif. Quelques temps plus tard, un cavalier de l'armée de l'indépendance ramène le coq à l'auberge. Fou de joie, Flanagan offre une tournée générale ! Sous le charme ou sous l'émotion, la belle Besty se trompe de bouteille et réalise un mélange fort apprécié qui sera baptisé cocktail.

De nombreuses légendes ont suscité l'origine du mot cocktail. Vraisemblablement il viendrait de l'anglais, « cock » qui veut dire « coq » et « tail » : « queue ». Mais d'autres théories foisonnent sur la toile. « Cocktail » viendrait de la contraction de « peacock tail » (en français : « queue de paon ») compte tenu de sa couleur. Une autre explique que l'on attachait la queue des chevaux de trait (et pas celles des pur-sang) pour la tresser ; le terme « cocked-tail » (littéralement « queue tressée ») se disait pour de tels chevaux parfois croisés, comme le mélange d'un cocktail. Une autre coutume voulait que l'on place une plume (sans doute une plume de coq) dans une boisson pour servir de décoration et pour indiquer la présence d'alcool. D'autres disent que c'est une déformation du mot français « coquetier », qui aurait été utilisé comme récipient pour servir les cocktails à La Nouvelle-Orléans au XIXe siècle. Au Mexique : « Coctel » était le nom d'une princesse dont le père fabriquait des mélanges mystérieux... Des cocktails. Et bien d'autres.

Les cocktails se sont répandus à la fin du XVIIIe siècle en Angleterre et aux États-Unis. Leur consécration s'établit pendant la prohibition aux États-Unis dans les années 1920 : l'ajout d'une autre boisson permettait de masquer le goût d'un alcool de contrebande de mauvaise qualité. Jusqu'aux années 1970, les cocktails étaient surtout faits à base de gin, de whisky et de rhum, plus rarement à base de vodka. Au début



des années 1980, la vodka est la base la plus répandue des cocktails, remplaçant souvent le gin.

Aujourd'hui il existe de nombreuses familles de cocktails qui se regroupent dans trois principales catégories :

- Short drink : boisson courte servie dans un verre à cocktail ou old fashioned (de

Le accessoires du Barman : Shaker, blenders, presses agrumes, broyeuses à glace, doseurs, mignonettes, passoires, râpeuses, stands à agrumes, stoppeurs, syphons, cuillères à mélange, verres à mélange, pics et décorations, et si possible bouteilles incassables.

Une cocktail emblématique et fun: le B52

Le B-52, nom donné en hommage au bombardier B-52, est un cocktail composé en proportions égales de Kahlua (liqueur de café), de Baileys (crème de whisky) et de Cointreau (liqueur d'oranges douces et amères). Lorsqu'il est correctement préparé, ses ingrédients se séparent en trois couches visibles : la liqueur de café en bas, puis le Bailey's et enfin le Cointreau. Cette séparation est due aux densités relatives de ses ingrédients. Le Cointreau peut être remplacé par du triple sec ou du Grand Marnier. Il est possible d'enflammer le Cointreau avant de boire le cocktail à l'aide d'une paille en commençant par le bas. À la fin, le buveur peut aspirer les dernières vapeurs de Cointreau.



7 à 12cl).

- Long drink : boisson longue servie dans un tumbler, flûte à champagne ou verre fantaisie (de 12 à 25cl)

- Hot drink : boisson chaude servie dans un verre grog ou à Irish coffee (de 12 à 20cl.)

En matière de bible du cocktail, la Coupe Scott (seul document officiel utilisé par les barmen professionnels) a retenu 62



cocktails classiques dont voici la liste + 1 Hot Drink.

Short drinks :

alexander, bacardi, balalaïka ou troïka
banana bliss, B&B, black russian, blue lagoon , bronx, bourbon old fashion, daïquiri, dry martini, dubonnet cocktail,

gimlet, god father, god mother, grassopper, jack rose, manhattan, margarita, orange blossom, paradise, pink gin, pink lady, porto flip, red lion, rob roy, rose, rusty nail, scotch sour, side-car, stinger, white lady

Comment givrer les bords d'un verre ?

Givre simple :

Remplir une soucoupe de sucre (ou de sel pour certains cocktails à la tequila comme le Margarita), et une autre de jus de citron. Humecter les bords du verre dans le jus, puis le déposer dans le sucre.

Givre coloré :

Utiliser des liqueurs (Pisang, curaçao...) ou des colorants alimentaires mélangés au sucre pour donner de la couleur au givre. Pour givrer avec du cacao, du café ou de la noix de coco râpée, remplacer le jus de citron par du blanc d'oeuf.

Givre multicolore :

Après avoir passé les bords du verre dans le jus de citron, déposer une partie des bords dans une soucoupe de sucre coloré. Renouveler l'opération avec le nombre de couleurs souhaitées.

By drink



WHISKEY

CHAMPAGNE

By color



RED

GREEN

By type



CLASSIC

LONG DRINK

Barstock



CABINET



FAVOURITES



RUM

BRANDY



YELLOW

PINK



SHOOTER

ALCOHOL FREE



VODKA

GIN



BLUE



EXOTIC

CREAMY

Lexique des cocktails...

Allonger: compléter le cocktail en remplissant le verre d'une boisson ou d'un jus.

Frapper: refroidir le mélange en l'agitant au shaker.

Givrer: passer le bord d'un verre dans du jus de citron, puis l'enrober de sucre ou de sel

Passer: verser la boisson à travers une passoire (dans le cas des cocktails préparés au verre à mélange)

Exprimer : presser des zestes de citron ou d'orange au-dessus du verre pour extraire les essences.

Mesure : Dose de produit correspondant à 4 cl

Long drinks :

americano, barbotage, bellini, b52, bloody mary, brandy egg nogg, caipirinha, champagne cocktail, cosmopolitan, florida, formule 3, garibaldi, gin fizz, harvey wallbanger, macca, mint julep, mojito, negroni, pick me up, pimm's N°1, pina colada, pineau colada, planter's punch, pussy foot, salty dog, screwdriver, singapore sling, tampico, tequila sunrise, tom collin's

Hot Drink :

Irish Coffee

Dans ces familles, il existe des sous catégories comme les Cobblers : long drinks préparés dans un tumbler rempli de glace, à base de vin ou de spiritueux. Les Cups : Long drinks à base de fruits de sucre et de liqueur complétés d'alcool pétillant, de vin ou de soda au moment de servir. Les Egg Nogs : Long drinks chauds ou froids se préparant avec un œuf, du sucre, un alcool de base et se complétant avec du lait saupoudré de noix de muscade. Les Daisies : short drinks se préparant au shaker ayant pour base, un trait de grenadine, le jus d'un demi citron et un alcool de base. Compléter d'un soda. Les Shooters : short drink d'alcool fort bu d'un seul trait.

Comment réaliser un bon cocktail ?

Préparez votre verre, refroidissez-le avec des glaçons ou quelques minutes au congélateur. Pour un cocktail chaud, réchauffez le verre à l'eau chaude puis essuyez-le.

Dosez avec précision (un bouchon de bouteille = 1 cl) et versez dans le shaker, le blender, le verre à mélange ou directement dans le verre de service.

Ajoutez les glaçons ou la glace pilée. La glace doit être la plus froide possible pour éviter d'apporter trop d'eau au mélange.

Attention à la glace pilée qui rafraîchit plus vite mais apporte davantage d'eau. Pour le shaker, il faut le remplir de glace à mi-hauteur, et aux 2 tiers pour le verre à mélange. Filtrez les glaçons avant de servir.

Préparez votre cocktail...

Au verre, versez les ingrédients directement dans le verre de service.

Au verre à mélange, commencez par les glaçons (aux 2/3), puis ajoutez les ingrédients et mélangez à l'aide d'une cuillère en remuant de haut en bas.

Au shaker, placez des glaçons dans la timbale, versez les produits dans le couvercle puis fermez le shaker et agitez énergiquement une dizaine de secondes. Puis versez dans le verre en filtrant à la passoire.

Au blender, ajoutez les ingrédients avec de la glace pilée ou avec des glaçons. Utilisez de préférence des fruits coupés en petits dés pour faciliter le broyage.

Versez en filtrant si nécessaire, sauf pour les cocktails élaborés directement dans le verre.

Décorez vos verres en utilisant de préférence des ingrédients frais et pourquoi pas des accessoires (pailles, agitateurs, etc.)

Servez et dégustez bien frais

Quelques recettes de cocktails

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Cocktail Bronx (7 cl)



1 cl de jus d'orange
1.5 cl de vermouth dry
1.5 cl de vermouth rouge
3 cl de gin
Au Shaker

Cocktail Side car (7 cl)



1 cl de jus de citron.
2 cl de cointreau
4 cl de cognac
Au Shaker

Cocktail Black Russian (7 cl)



2 cl de liqueur de café
5 cl de vodka
Dans un verre rempli de glace

Cocktail Tom Collins (12 cl)



1 cuillère à café de sucre
2 cl jus d'un citron
4 cl de gin
6 cl de soda
Une tranche de citron
Une cerise à l'eau de vie
Dans un verre rempli de glace

Cocktail Le Barbotage (12 cl)



1 cl de sirop de grenadine
2 cl de jus de citron
4 cl de jus d'orange
Complétez de 5 cl champagne
Dans un shaker à demi rempli de glace: verser le sirop de grenadine, le jus de citron et le jus d'orange.
Frapper et verser dans une flûte à champagne. Terminer au Champagne.

Cocktail Negroni (12 cl)



2 cl de vermouth rouge
2 cl bitter campari
3 cl de gin
1/2 tranche d'orange
Directement dans le verre

Remerciements à tous le barmen des établissements marocains qui nous ont aidés à écrire cet article.

LA VILLA ZEVACO

VOGUE...EN VOGUE...

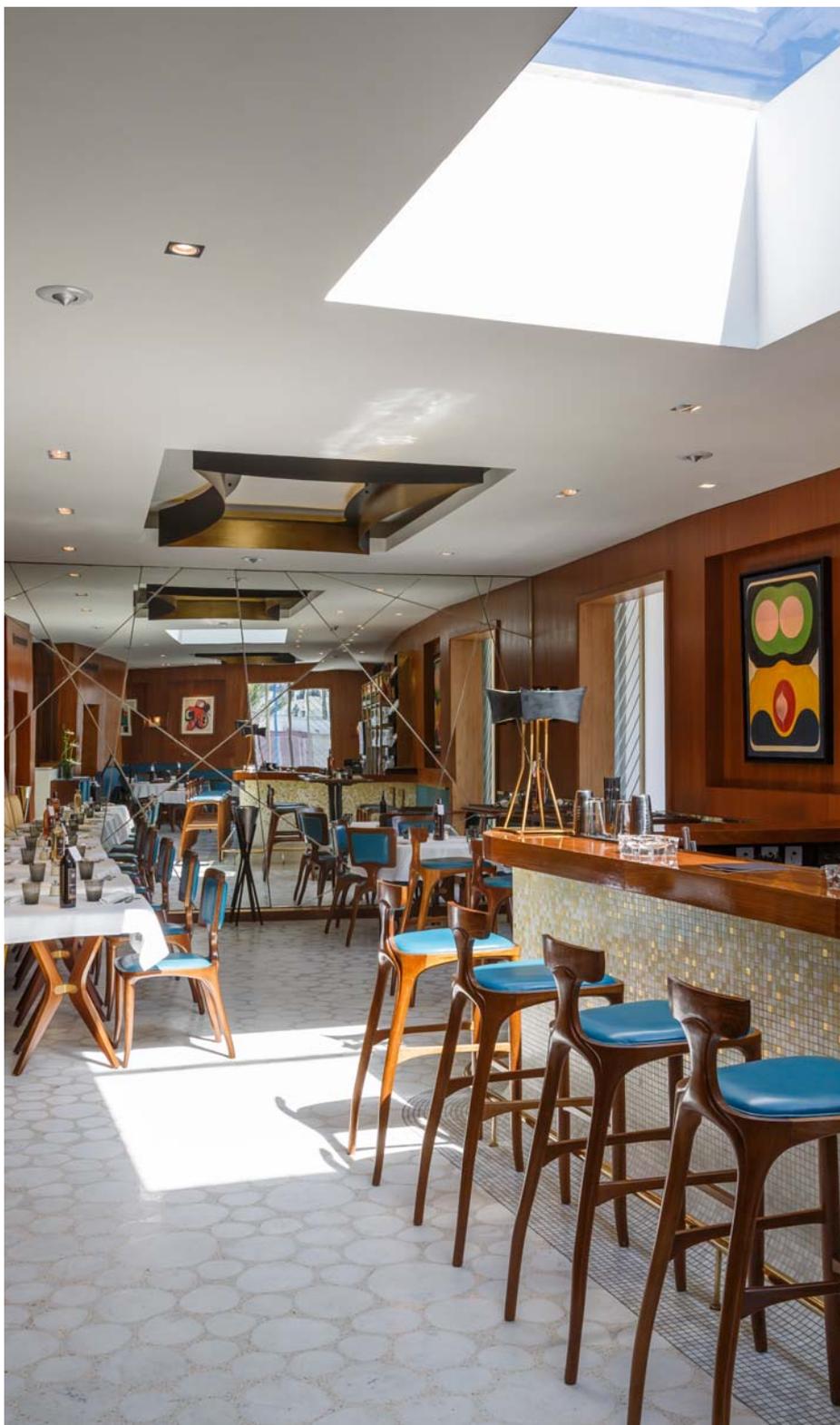
Claude Vieillard

Embarquement immédiat. Destination Villa Zevaco et son nouveau restaurant. Style bateau, bois verni. Jamais la salle d'un restaurant n'aura autant évoqué celles des grands paquebots du siècle dernier.

Pour la villa Zevaco, Andy Martin signe une composition très années 50, empreinte de caractère et d'élégance, avec bois verni, immenses miroirs réédités dans le style de l'époque, mariage audacieux du bleu et du jaune, mobilier style bistrot chics, chaises et tabourets de bar designs, mosaïques et tableaux de maîtres. Et comme un clin d'œil à l'architecture très paquebot de la villa, la salle d'un restaurant évoque avec succès celles des grands transatlantiques du siècle dernier avec des lignes fluides, des éclairages savamment agencés et une ambiance chaleureuse. Laissez-vous emporter par la magie du lieu et le charme des fumoirs d'antan autour du très beau et impressionnant bar du restaurant, admirez la cave impressionnante exposée près de l'escalier, laissez vous séduire par la terrasse chauffée avec une vue panoramique sur Casablanca.

Après Andy Martin côté décoration, c'est le jeune chef talentueux Jérémy Martin (encore un Martin mais aucun lien de

Chaque mois, Villa Zevaco vous donnera rendez-vous pour des soirées uniques aux atmosphères variées qui contribueront pleinement à les rendre inoubliables. Autour de la cuisine, du vin, de la musique et de la peinture, les rendez-vous découvertes permettront de vous familiariser avec des recettes et des astuces de grands chefs, de comprendre et d'apprécier l'association des vins et des plats, d'écouter en musique live des voix uniques et, enfin, de vous faire partager la passion de la peinture contemporaine à travers des expositions d'oeuvres d'artistes.





parenté) qui officie côté cuisine. Après avoir officié quatre ans auprès du chef Michel Roth à l'hôtel Ritz de Paris et dans de grands restaurants à travers le monde, il s'installe aujourd'hui à la Villa Zevaco pour vous proposer sa cuisine originale alliant tradition méridionale revisitée et création raisonnée autour des produits de grande qualité travaillés au fil des saisons. Une cuisine bistro d'exception !!! Des tapas sont aussi proposées au bar pour une ambiance plus décontractée. Empreint d'élégance et de professionnalisme, le service attentionné et chaleureux, se montre à la hauteur de la cuisine.

La carte des vins mise sur l'originalité pour séduire. En permanence à l'affût de producteurs de qualité, Olivier Zamora, le sommelier maison, aime à faire découvrir des vins différents et étonnants sans oublier les valeurs sûres et incontournables. Il vous conseillera une sélection de vins - avec un grand choix proposé au verre - venus des meilleures régions viticoles du monde

Dessinée en 1949 par Jean-François Zevaco, un ancien élève du Corbusier, classée au patrimoine historique du XXe siècle de Casablanca, la villa Suissa surnommée « la pagode » ou encore « la villa papillon », défraya alors la chronique par sa modernité et sa grande originalité. Nostalgie d'une belle époque. Celle où l'on prenait le temps de vivre. Partir... revenir.

entier. De l'Italie au Chili en passant par l'Australie et l'Afrique du sud, c'est à un tour du monde des vignobles auquel il vous convie. Sans compter des vins bio au goût surprenant également proposés à la carte. Quant au champagne, c'est un festival de grands crus à des prix très raisonnables. Dès la nuit tombée, autour du bar année cinquante, la mise en lumière de tout le site ajoute à la magie des lieux.

Angle Bd Abdelkrim El Khattabi & Bd
Mly Rachid - Casablanca
05 22 95 07 52 - vz@villazevaco.com

SECRET GARDEN

LOUEZ VOTRE VILLA DE LUXE À MARRAKECH

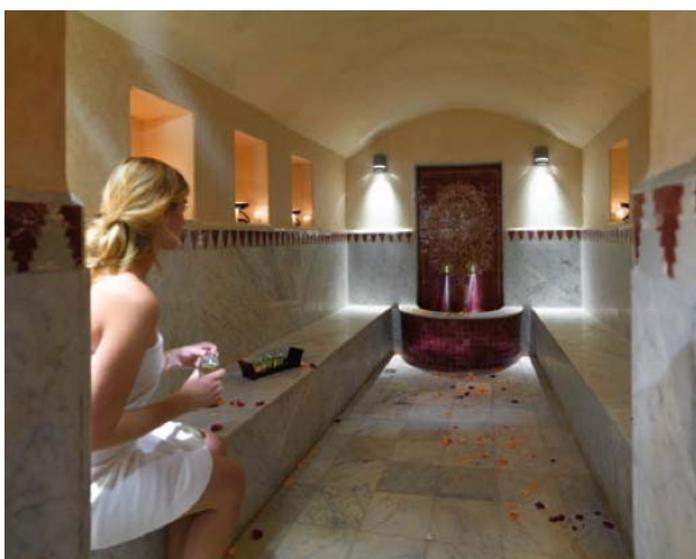
Dominique Pereda



Véhicule privé puis voiturette, l'accès au Secret Garden n'est pas permis à tout le monde. Située sur le site du Palmeraie Hotels & Resort, cette hôtellerie d'un nouveau genre ravira les voyageurs les plus exigeants. Ici, point de chambre ou de suite mais des villas de maître privées. Que se cache-t'il derrière cette nouvelle offre grand luxe? Découvrons tout d'abord les villas.

Situées en lisière du golf de la Palmeraie, elles donnent sur un des 11 lacs du parcours. Calme, fraîcheur, nature, le lieu est idéal pour s'abandonner aux plaisirs de l'oisiveté. Chant des oiseaux, croassement des grenouilles, bruissement du vent, le paradis n'est pas loin. Une fois la lourde porte d'entrée poussée, c'est une extase visuelle qui nous envahit. 600 m2 privatifs vous

attendent. La découverte du lieu nous plonge immédiatement dans un univers prestigieux où tout n'est que luxe et volupté. Le grand salon allie décoration traditionnelle avec des frises sculptées, des plafonds zouaqués et des tadelakts patinés à un mobilier anglais des plus exclusifs. Les fauteuils en cuir chocolat et rouge tutoient une immense table basse en cuir matelassé. Une cheminée



Palmeraie Golf Club, 77 hectares de verdure par Robert Trent Jones Sr.
 - Golf de 18 trous, 11 lacs : PAR 72 (6200m)
 - Golf de 9 trous : PAR 36 (3309 m)
 - club-bar, restaurant gastronomique "El Karmoussa"
 Contact : golf@pgp.ma ou au (+212) 524 36 87 66

Loisirs

- Une piscine extérieure
- Terrain multifonctions (foot, tennis, volley, basket, jogging), location de vélos, buggies, et quads, excursions en 4x4...)
- Shopping à proximité





traversante joue le dedans-dehors à merveilles alors que la salle à manger tout de noir et blanc vêtue, apporte un cachet solennel et très contemporain. Un coin bureau séduira les plus studieux. Les nombreuses et grandes baies vitrées du salon s'ouvrent sur les extérieurs avec d'un côté une terrasse-jardin privative en bordure de golf et de l'autre un accès direct à une piscine privative. Construite aux allures de riad, la piscine est au centre d'un patio en mosaïques avec fontaine et plage carrelée.

Confortablement lovés sur le canapé extérieur, étendus sur les lits de bain zébrés ou réunis autour de la table en zelliges, il ne reste plus qu'à plonger dans les flots bleutés ou juste écouter le clapotis de l'eau. Côté espaces nuit, 3 chambres sont à votre disposition.

La plus vaste donne également sur le

patio et arbore des coloris feutrés. Toute la décoration a été pensée pour vous offrir le meilleur du travail marocain : mosaïque au sol, plafonds peints, stucs brodés et murs cirés, mobilier d'exception alliant modernité et confort. La salle de bain dévoile une baignoire centrale, campée sur des marbres bicolores, une vaste cabine de douche dallée arbore son pommeau pluie caressant votre corps avec délicatesse. Des produits de bain d'exception vous sont bien sûr offerts. La chambre de l'étage offre une vue panoramique sur le golf et donne sur une terrasse ensoleillée disposant d'un grand jacuzzi bouillonnant. Spa privatif avec sauna et hammam, appartements pour le personnel de service, rien n'a été oublié.

Côté restauration, toutes les offres sur demande sont possibles. De plus vous avez à proximités plusieurs restaurants

comme le Leroy's Kfé : restaurant lounge proposant une cuisine internationale et française par le chef Christophe Leroy ; le El Karmoussa: restaurant marocain du Club House en bordure du Golf ; le Toro Loco: Bar à tapas espagnol ; le Donna Santa : Fine cuisine Italienne dans un cadre verdoyant ; le Fogo De Chao : Churrascaria brésilienne avec diner spectacle ; le Nikki Beach: rendez-vous de la jet set internationale, restaurant, DJ et bain de soleil.

Le Secret Garden a déjà conquis les grands de ce monde : clientèle privée internationale, personnalités du monde des affaires et du show-business, têtes couronnées.

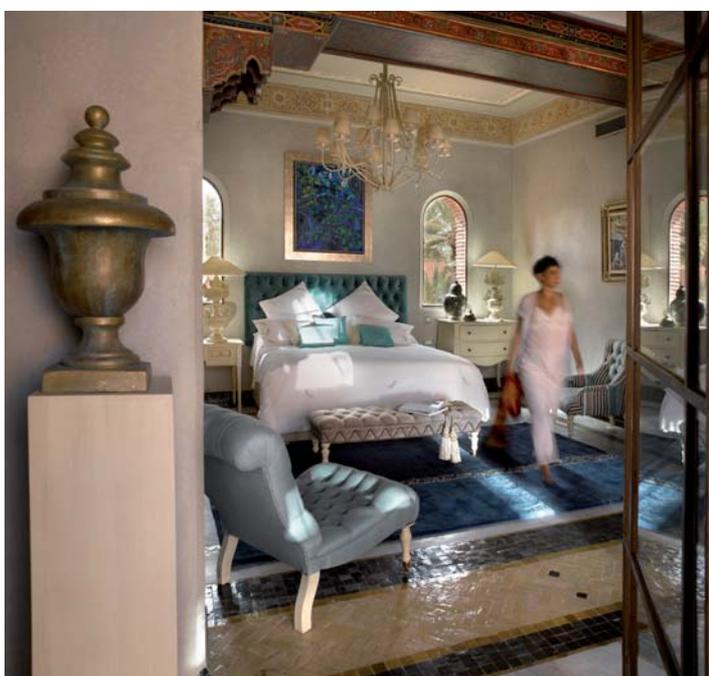
Alors... Pourquoi pas vous?

reservation@pgp.ma
ou +212 524 334 343



Les 21 villas, au design luxueux combinant tradition et modernité, disposent de :

- 3 chambres par villa :
- Une chambre avec lit king size, un dressing et salle de bain privée avec baignoire et douche
- Une chambre avec un lit double convertible en lits jumeaux et une salle de bain avec baignoire
- Une chambre avec lit King Size et salle de bain avec baignoire et douche
- Piscine extérieure avec terrasse
- Spa privé avec hammam et sauna
- Grand salon avec TV satellite
- Bibliothèque
- Salle à manger
- Bar
- Grande terrasse avec jacuzzi donnant sur le golf
- Services à la carte



Palmeraie SPA, Discrétion et raffinement

- 5000 m² d'une architecture zen et lumineuse en pierre de taza, bois de cèdre et teck recyclé.
- Hammams, bains turcs, jacuzzis, bassin de relaxation, 20 salles de soins spacieuses, un espace VIP, une terrasse, une tisanerie et un espace beauté.
- Fitness Club avec un espace work-out et cardio-training

Contact : lepalmeriaespa@pgp.ma
ou au +212 524 36 87 97

RESTAURANT EL MOROCCO

Sur Tanger, cherchez pas, deux ou trois tables sortent du lot dans la série «plan plan / rassurant» : O Saveurs à Californie, la Fabrique du côté du centre d'artisanat, l'insubmersible Relais de Paris au Centre Dawliz... Eventuellement un restaurant de nuit, l'Adresse au dessus de la nouvelle gare ONCF ! Pliez le banc...

Et depuis quelques temps, une table embarrassante par son positionnement culinaire, surexposée... Les oreilles bourdonnent (les avis sont fichtrement partagés sinon tranchés), les chevilles enflent (celles du patron sur le pont aux aguets, résident sur Tanger depuis des lunes et des lunes). Impossible souvent de différencier «le miel des thuriféraire» des «mauvaises langues de service» (entre nous ce sont souvent les mêmes). Nouvelle carte de printemps à prix plus doux et une question lancinante : pour quelle clientèle? Nos tangérois sont tout de même casaniers, arc-boutés sur leurs habitudes gastronomiques !

Le Chef, très sûr de son fait et visiblement bénéficiant des pleins pouvoirs de la Direction, propose une cuisine qui se veut définitivement originale dans le registre intégral «sucré, salé», autre grande maladie du moment. Plaira t'elle dans la continuité?... Dans ce genre de plan c'est assez impitoyable : il faut être franc.

Allons y : le décor maison est cosy, ambiance BoBo, l'accueil est courtois, la



clientèle est mélangée, amis et clients... le cocktail prends bien finalement ! (Un bar sympa au rez-de-chaussée et encore des escaliers à arpenter... il faut pas vieillir !).

L'assiette bouge beaucoup (tange un chouia), elle a souvent du swing, de l'allant, une féroce et décapante originalité, mais lorsque l'on s'en approche trop et que l'on détaille l'offre comme cet effiloché d'agneau : elle peut dévisser ! Tâtez de ce Carpaccio de bœuf façon Tataki et son œuf confit (120 Dh), ou bien cette Sèche snackée, purée de petits pois, fèves, cebettes (l'oignon cebette est un oignon à bulbe très réduit formant un fût très long. Il appartient à l'espèce *Allium fistulosum*) et émulsion à la verveine, descriptif bien alambiqués (145 Dh), mais aussi ce Poulet farci à la mauve, citron confit et légumes glacés

et jus de poule (150 Dh), pour conclure ce curieux et décoiffant Tiramisu à la rose et aux litchis (60 Dh) ! Beaucoup de bonne volonté de la part du Chef, mais à vouloir trop décoiffer ne va-t-il pas perdre ses marques et désorienter sa clientèle?

Le petit Bémol : rayon alcools vins et apéritifs, le Martini facturé vraiment trop cher à 70 Dh, l'Ait Souala à 270 Dh... Au final une table raffinée dans un créneau «nouvelle cuisine tendance» inexploité sur Tanger. Pourquoi pas ! Quand je vous dis qu'il se passe toujours quelque chose dans la capitale du Nord ! 1 rue Kashla Kasbah Tanger

EL MOROCCO CLUB
1 RUE KASHLA, KASBAH - TANGER

TEL : 0639 94 81 39
FAX : 0639 94 81 40

TABLE 106 DIM 28 AVR 2013 12:06

Qte	Destination	P.U	TOTAL
2	ESPRESSO	30.00	60.00
1	SIDE AIT II		30.00
1	COCA COLA		50.00
1	CEVECH DE JOURNÉE		120.00
2	T2 HUITRES	220.00	440.00
1	COEUR DE FOIE DE BOE		220.00
1	EFFILOCHÉ D'AGNEAU		170.00
1	ROULET EN PORTÉFOLIO		160.00
1	SETCHE SNACKEE		160.00
1	CIGARE FOURRE A LA CR		60.00
1	CREME BEURRE		80.00
4	MARTINI BLANC	70.00	280.00
2	MARTINI ROUGE	70.00	140.00
1	AIT SOUALA TRTS /SCL		270.00
TOTAL DHS			2200.00
DONT TVA 10%			200.00
1 ESPECES			2200.00
SERVEUR : VENCIET RISTO			
TF:40461146 - PAI:50108880			
A BIENTOT!			

Pandore pour Resagro
Consultez les sites de Pandore
www.pandore-maroc.net
et www.pandore-marochotels.net



Certification de DARI COUSPATE à la norme de sécurité alimentaire **ISO 22000**



DARI COUSPATE, leader marocain du secteur du Couscous et des pâtes alimentaires, coté à la Bourse de Casablanca, vient d'obtenir la certification ISO 22000 version 2005 pour toutes ses activités sur l'ensemble de ses sites de production.

Développée par le Bureau Veritas en 2013, cette certification est la consécration de la mise en place par DARI COUSPATE d'un système de management de la sécurité alimentaire répondant aux normes internationales de qualité les plus exigeantes, permettant notamment une traçabilité totale des produits.

Certifiée ISO 9001 depuis 2005, DARI COUSPATE confirme avec cette nouvelle certification sa stratégie de développement basée sur la qualité et son engagement fort pour la satisfaction de ses clients et consommateurs.

Cette certification constitue pour DARI COUSPATE un avantage compétitif supplémentaire et offre de nouvelles opportunités de développement à l'export pour les produits DARI, déjà présents dans plus de 35 pays à travers les 5 continents.



**BUREAU
VERITAS**

Contact : info@couscousdari.com



CONCEPT

Crédit AL GHARS

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



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE