

DOSSIER SPÉCIAL RAMADAN

Spécial été 2013

25MAD / 5€ / 6\$

N° 42

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

## LES REPAS ESTIVAUX BARBECUES, FTOURS, FOOD-COURTS

Nouveau

HOReCA

LE CAHIER HÔTELLERIE & RESTAURATION



Agroalimentaire  
Les hypermarchés de demain



Tendances 2013  
Les boissons de l'été



Hôtellerie  
Le Pullman Mazagan

## **Autorité compétente reconnue pour un contrôle sanitaire moderne de toute la chaîne alimentaire**



**La sécurité sanitaire des produits alimentaires :  
UNE RESPONSABILITE DE TOUS**

**Alexandre Delalonde**  
Directeur de publication

**Claude Vieillard**  
Responsable de rédaction

**Yves Hazette**  
Directeur Commercial  
E-mail : yves@resagro.com

**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

**Hanane Jabel**  
Assistante commerciale  
E-mail : hanane@resagro.com

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

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

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

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

**Imprimeur**  
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 09  
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 est arrivé avec son lot de nouveautés et d'actions commerciales. Coïncidant avec la période de Ramadan et de congés, les promotions et autres formules alléchantes ne manquent pas. Côté produits, ce sont les jus de fruits et les eaux qui tirent leur épingle du jeu avec des parfums inédits et de nouvelles formules et recettes. Il faut dire que la période estivale est propice aux boissons fraîches. Les glaces et sorbets observent également leurs records de ventes à cette époque. Fruits et légumes sont aussi très prisés tout comme le sucre, les œufs, le lait, les huiles, les farines et autres semoules servant à préparer les menus des ftours. Tous les produits de large consommation durant ce mois sacré seront disponibles en quantité suffisante et l'offre serait même largement supérieure à la demande pour plusieurs denrées. Les prix devraient rester stables. Ramadan oblige, les appareils électroménagers voient comme d'habitude leurs ventes s'envoler et les distributeurs mettent tout en oeuvre pour attirer le chaland : publicités, promotions, jeux concours, offres de packages, opérations B to B. Les agences de voyages et l'hôtellerie ne sont pas en reste. Certaines villes de bord de mer semblent être très prisées, surtout pour le mois d'août, correspondant à la venue des Marocains Du Monde et la période de vacances des principales sociétés. Et même si les touristes étrangers risquent de réduire leurs séjours ou ne pas choisir la destination Maroc, on compte sur les résidents marocains pour assaillir les hôtels et autres resorts.

Numéro d'été oblige, Resagro traite plusieurs dossiers d'actualité : les nouvelles boissons estivales, la cuisine barbecue, les formules ftours en CHR, les MRE et l'investissement au Maroc, l'électroménager blanc et Ramadan, ... D'autres dossiers comme le plus grand porte-conteneurs du monde qui passera par Tanger, les perspectives du Plan Maroc Vert et le renforcement des contrôles sanitaires par l'ONSAA vous sont proposés.

Suite à une demande de nos lecteurs et pour la première fois dans Resagro, nous vous proposons également une partie-supplément spécialement dédiée à l'hôtellerie et la restauration sous la forme d'un cahier spécial. HoReCa est né et devrait dans les mois à venir s'étoffer et se diversifier.

Permettez moi enfin de vous souhaiter un excellent Ramadan et de très bonnes vacances d'été.

Bonne lecture.

**Alexandre DELALONDE**

# Sommaire



## Périscopes

Toute l'actualité en bref 06

## Agroalimentaire

Nouveaux produits 20  
Les hypermarchés de demain 22  
L'Oriental et la clémentine de Berkane 26  
Le Plan Maroc Vert : les perspectives 28  
Le plus grand porte-conteneurs du monde 30  
Calendrier des salons 32

## Solutions

Marocains Du Monde : entreprendre au Maroc 34  
Renforcement des contrôles sanitaires 38  
Diététique, nutrition et Ramadan 40  
L'électroménager blanc et le Ramadan 42  
La tendance barbecue 44  
Nouveaux matériels 46

## HORECA

LES PRODUITS D'ACCUEIL 52  
LES NOUVELLES BOISSONS DE L'ÉTÉ 54  
LES FORMULES FTOURS 58  
LES FOOD-COURTS 60  
LE PULLMAN MAZAĞAN ROYAL GOLF & SPA 62  
LA CRITIQUE DE PANDORE 66



# Lilia

## اختيار سليم لصحتكم



غير مهدرجة  
غنية بفيتامين A، D و E



الأولى في المغرب غير مهدرجة

**Le Maroc : Sixième fournisseur mondial d'huile d'olive**

Source DPEF (direction des études et des prévisions financières), le Maroc est le sixième fournisseur mondial d'huile d'olive avec cependant une évolution négative des exportations. C'est pourquoi il est urgent d'adapter la politique de soutien au secteur agroalimentaire pour les exportations en privilégiant notamment des actions de soutien ciblées et renforcées et des moyens logistiques appropriés.



**La production de la pêcherie crevettière en hausse de 34%**



Dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie de développement du secteur halieutique «Plan Halieutis», le Département de la Pêche Maritime a mis en œuvre, le 1er janvier 2011, un plan d'aménagement de la pêcherie crevettière.

Ce plan a pour principal objectif :

- L'exploitation durable et rationnelle des ressources crevettières ;
- La gestion de cette exploitation par la mise en place de mesures de préservation spécifique à chacun des segments opérationnels ;
- L'organisation de l'activité de pêche dans le temps et dans l'espace ;
- L'assurance d'une valorisation optimale ;
- L'augmentation des revenus des pêcheurs.

A noter que durant les trois premiers mois de la campagne 2013, la production de la flotte crevettière congélatrice, constituée de quelques 51 navires, a connu une augmentation de 34 % en passant de 504 T en 2012 à 675 T en 2013.

**SIAL Brasil fait l'acquisition d'ExpoVinis**

ExpoVinis, salon international du vin à Sao Paulo, jusqu'alors détenu par Exponor Brasil, sera organisé pour sa prochaine édition par le Groupe Comexposium et BTS Informa.

Ce rachat permet à ExpoVinis de capitaliser sur l'expertise et le savoir-faire de l'un des leaders de l'organisation d'événements en Europe le groupe Comexposium, mais également de bénéficier de la force de BTS INFORMA, organisateur de salons en Amérique Latine, n°1 sur le secteur de l'agroalimentaire. ExpoVinis se voit également consolidé par la marque forte SIAL BRASIL.

[sialbrazil.com](http://sialbrazil.com)



**Save Food : une collaboration pour les années à venir**

Messe Düsseldorf et l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) se sont mises d'accord sur le mode de poursuite de leur collaboration autour de l'initiative SAVE FOOD pour les années à venir. En mai dernier, à Rome, au siège de la FAO, Messieurs Werner Matthias Dornscheidt, président directeur général de Messe Düsseldorf, et Daniel Gustafson, Directeur Général adjoint des opérations de la FAO, ont signé le « Memorandum of Understanding » (MoU) correspondant. Pour mémoire, l'objectif de Save Food est la réduction des pertes mondiales et du gaspillage de denrées alimentaires dans le but d'améliorer la sécurité alimentaire pour tous et de ménager les ressources.

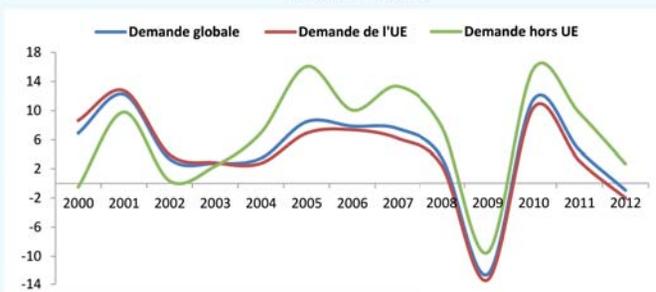


### L'agroalimentaire marocain en perte de compétitivité à l'export

Selon le Ministère de l'Economie et des Finances, la perte de compétitivité à l'export du secteur agroalimentaire s'explique par plusieurs facteurs :

- Des exportations moins dynamiques que les importations
- Une faible contribution des exportations à la croissance économique
- Des exportations qui ne profitent pas suffisamment de la demande étrangère adressée au Maroc
- Une hausse du taux de pénétration de l'économie
- Une dégradation du taux de couverture des importations par les exportations
- Une amplification du déficit de la balance commerciale
- Une part de marché mondiale plus faible que celle des principaux concurrents

Graphique 4 : Evolution des exportations et de la demande étrangère adressée au Mar (Indice 100=2005)



Source : FMI, Calculs DEPF.

### Présidence de l'ANIA : Jean-Philippe Girard élu pour 3 ans



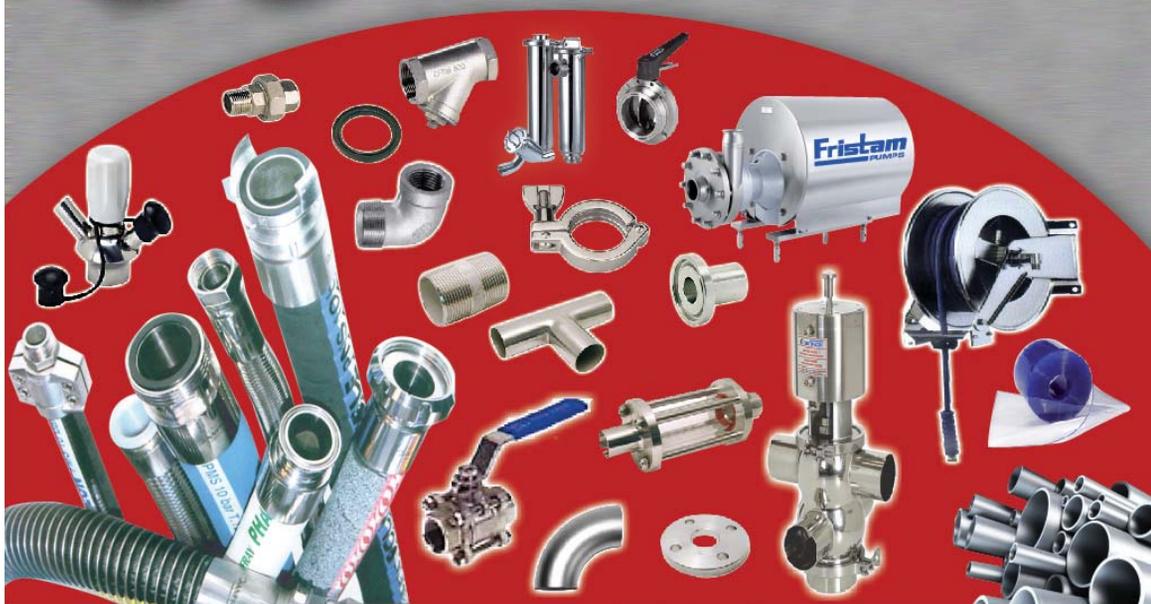
Jean-Philippe Girard, Président Directeur Général d'Eurogerm, a été élu ce jour par le Conseil d'Administration, au siège de Président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires, pour un mandat de 3 ans.

Les relations commerciales au sein de la filière, les problématiques environnementales, sociales, de santé ainsi que les relations avec l'amont agricole et les échanges extérieurs, sont autant de sujets sensibles sur lesquels Jean-Philippe Girard entend intervenir avec force et conviction, « appuyé par une ANIA à la gouvernance repensée, pour encore plus d'écoute et d'efficacité ».

[www.ania.net](http://www.ania.net)

# 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](mailto:info@alpha-inox.com) - Site web : [www.alpha-inox.com](http://www.alpha-inox.com)

*Les 3èmes Rencontres internationales du Plant InterCluster*



Le Plant InterCluster, consortium créé en 2011 à l'initiative des 4 pôles de compétitivité Terralia, Qualiméditerranée, Qualitropic, Végépolis représentant les forces végétales françaises, a réuni 11 clusters internationaux les 5 et 6 juin derniers, pour générer des projets de Recherche et Développement collaboratifs interclusters.

L'ambition du consortium Plant InterCluster est d'installer un réseau mondial - le Plant InterCluster Network - pour favoriser les collaborations en termes d'innovation, d'échanges commerciaux et de bonnes pratiques. Ce sont 11 institutions venant de 7 pays (Argentine, Belgique, Espagne, France, Italie, Pologne, Portugal) qui ont répondu présentes pour échanger autour de « Bonnes pratiques pour un futur plus vert ».

Outre le renforcement de la connaissance mutuelle des membres du PIC, l'objectif de ces 3èmes rencontres était de générer des projets de Recherche et Développement collaboratifs au sein de groupes de travail autour des thématiques « Serres », du « Biocontrôle » et « Agriculture de précision »

*Kärcher® change de couleur*

Afin de répondre au mieux aux attentes de ses clients professionnels, Kärcher® opère un véritable tournant stratégique et adopte la couleur anthracite en lieu et place du jaune. Après le passage du bleu au jaune en 1974, il s'agit du



deuxième grand changement de couleur de la marque, dont les produits étaient déclinés en jaune depuis près de 40 ans.

[karcher.com](http://karcher.com)

*Mise en conformité de la chaîne du froid*



Sous le haut patronage du ministère de la santé, Liebherr Froid Scientifique a organisé, le 04 juin 2013 une conférence de partage sous le thème « Mise en conformité de la chaîne du froid ».

Ont été invitées à cette conférence les différentes directions du ministère.

M. Pierre Caligaris, directeur de Liebherr Maroc, en collaboration avec M. Michel Matz, chef produit scientifique, a insisté sur l'aspect qualitatif des appareils Liebherr, qui ont des caractéristiques performantes, à savoir, la robustesse (Épaisseur des tôles entre 0,6 et 0,8 mm 50% de tôle en plus), la densité de mousse isolante extra-performante (=> Qualité de Froid plus performant (SN-T), une consommation d'énergie réduite (A++ et A+++), et le volume utile supplémentaire de 15%. Monsieur Caligaris a axé sa conférence sur la nécessité d'une bonne connaissance des normes du froid, et du respect de la chaîne qui demeure l'aspect primordial en matière d'efficacité et de sécurité sanitaire.

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

*Meilleur Hôtel d'affaires 2013*



Le Park Hotel Amsterdam annonce avoir été élu « Meilleur Hôtel d'affaires 2013 » par le magazine Business Destinations. Dirigé par Bram van der Hoek cet établissement accueille 189 chambres et 700 m² d'espaces de réunion.

[parkhotel.nl](http://parkhotel.nl)

### Amine Berrada Sounni réélu à la tête de la FENAGRI

Amine Berrada Sounni, PDG d'Aiguebelle, a été réélu pour un second mandat à la tête de la Fédération nationale de l'agroalimentaire (Fenagri). Une de ses prochaines actions sera la révision de la politique industrielle de l'État pour le secteur agroalimentaire avec une évaluation objective des conséquences des accords de libre-échange signés et la mise en application de l'accord avec l'Union européenne sur les produits agricoles et transformés en vigueur depuis octobre 2012.



[fenagri.org](http://fenagri.org)

### Macfrut 2013

L'édition 2013 du Macfrut, le Salon International de la culture fruitière et maraîchère de Cesena Fiera, l'un des événements de référence du secteur pour le bassin méditerranéen, aura lieu du mercredi 25 au vendredi 27 septembre. Fort de plus de 800 exposants et 22.000 visiteurs professionnels de l'édition précédente, Macfrut se propose d'être un lieu de rencontres et d'affaires pour la filière fruitière et maraîchère et un moment de réflexion sur les perspectives du secteur, grâce à sa riche gamme de conférences prévues. L'édition 2013 propose entre autre l'Oscar Macfrut, le prix consacré aux meilleures innovations dans la filière fruitière et maraîchère.

Du 25 au 27 octobre à  
Cesena (Italie).



## 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](mailto: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**

*Distinction pour l'Hôtel & Spa Le Doge*



Pour la seconde année consécutive, l'Hôtel & Spa Le Doge Relais & Châteaux reçoit le Certificat d'Excellence décerné par TripAdvisor ! Cette distinction récompense tout ce qui fait de l'Hôtel une adresse d'exception à Casablanca : la qualité inégalée de son service, l'accueil hors du commun réservé à ses clients et le niveau haut-de-gamme de ses équipements. Et tout cela, dans une magnifique demeure Art Déco élégante et raffinée.

9 rue du Docteur Veyre Casablanca - +212 5 22 46 78 00

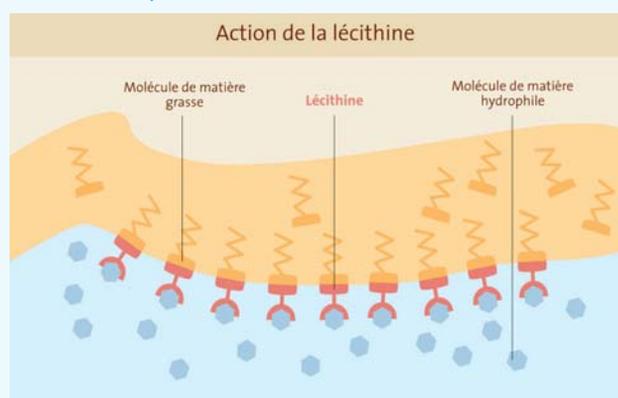
*Cryovac Mirabella®, un emballage adapté*



Cryovac Mirabella®, le procédé breveté de Sealed Air, associe un film spécial et une barquette rigide ou expansée. Le film est fin, haute barrière et possède d'excellentes propriétés anti-buée. A ces caractéristiques s'ajoutent une excellente soudabilité et une bonne fiabilité de la sécurité du paquet. Ainsi, la possibilité de positionner les paquets à 45° permet d'économiser beaucoup d'espace en rayon. Cryovac Mirabella® est compatible avec toute une gamme de machines d'operculage dont la vitesse peut atteindre jusqu'à 80 paquets par minute. Avec cet emballage de pointe, Sealed Air prouve une fois de plus son engagement à développer des solutions sur mesure en étroite collaboration avec chaque client.

[sealedair.com](http://sealedair.com)

*Lécithine en poudre*



Un volume plus élevé, une meilleure conservation de la fraîcheur, une croûte plus croustillante... ce ne sont là que quelques-uns des avantages que présente la lécithine pour la fabrication des produits de boulangerie-pâtisserie. En stabilisant la structure du gluten, l'émulsifiant accroît l'élasticité du réseau gluténique qui facilite le travail de la pâte. Parce que la lécithine favorise les liaisons entre les substances en poudre contenues dans les mélanges pâtisseries et la matière grasse et l'eau, la machinabilité de la pâte se trouve également optimisée. Sternchemie, le spécialiste des lipides, propose sous le nom de SternFlow une gamme de lécithines en poudre qui offre un grand nombre d'avantages à l'industrie de la BVP.

+49 (0)40 284 039 27 - [dborchmann@sternchemie.de](mailto:dborchmann@sternchemie.de)

*Energies renouvelables et emplois*

Desertec Industrial Initiative encourage le Maroc à investir dans l'industrie liée aux énergies renouvelables. Dans un rapport daté du 22 mai dernier, « Economic Impacts of Desert Power », DII estime que pour chaque milliard d'euros investi dans le thermo-solaire et le photovoltaïque, on peut créer 58 000 emplois/ an voire même 104 000 avec l'éolien.



### B&B à Rabat



L'expansion internationale de B&B Hôtels se poursuit avec l'ouverture annoncée d'un premier établissement au Maroc, à Rabat. Cet établissement franchisé se situe en centre-ville, à deux pas de la Médina. Installé à proximité des sites historiques et des principaux bâtiments administratifs, il satisfera autant les voyageurs d'affaires que les touristes à la recherche de confort au meilleur prix. B&B prévoit d'autres ouvertures au Maroc et notamment à Casablanca, Marrakech et Tanger en partenariat avec la société marocaine Cantor hôtels.

700 Dh la chambre pour 1/2 personnes

900 Dh pour 1/4 personnes

[bedandbreakfast.com](http://bedandbreakfast.com)

### La compagnie low cost Vueling ouvre son premier hôtel

La filiale low cost de Vueling entre sur le marché de l'hôtellerie. Après un accord stratégique conclu entre la compagnie low cost et la chaîne d'hôtels espagnole Hoteles Catalonia, la nouvelle marque a pris le nom d'Hoteles Vueling by HC Hotels. À Barcelone, l'hôtel Vueling BCN by HC, vient d'ouvrir. Ce 3 étoiles comporte 64 chambres (standard avec ou sans terrasse ; supérieure avec ou sans terrasse ; suite junior ; suite spacieuse), un restaurant et une piscine. L'intérieur de l'hôtel reflète le thème de l'aviation : la réception ressemble à un comptoir d'enregistrement et la salle de petit déjeuner au cockpit d'un avion.



[hoteles-catalonia.com](http://hoteles-catalonia.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 : [adiiguez@fluidra.ma](mailto:adiiguez@fluidra.ma) - [www.fluidramaroc.ma](http://www.fluidramaroc.ma)

*Le Dr. Jaouad Berrada décoré*



Le Dr. Jaouad Berrada, Directeur des Services Vétérinaires à l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) a reçu la médaille de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole décernée par le ministère l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire Agricole lors d'une cérémonie organisée en marge des travaux de l'assemblée mondiale des délégués de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE). Cette décoration récompense le dynamisme et les services rendus à l'agriculture d'un haut cadre marocain

[onssa.gov.ma](http://onssa.gov.ma)

*La 2ème édition de MaroCarne ouvrira ses portes en décembre*



Le secteur des viandes rouges au Maroc constitue un axe de développement stratégique pour l'agriculture, l'agro-alimentaire et la sécurité alimentaire. Avec le soutien du Gouvernement marocain, la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Rouges FIVIAR met à la disposition des professionnels et des consommateurs un salon dédié à toute la chaîne de valeur des viandes rouges - de la fourche à la fourchette : le MaroCarne.

Du 5 au 7 décembre 2013 à l'Office des Foires et Expositions Casablanca

[marocarne.com](http://marocarne.com)

*Les 100 meilleurs restaurants européens 2013.*



Opinionated About Dining, crée par Steven Plotnicki aux Etats-Unis référant les meilleurs restaurants dans le monde entier, dévoile la nouvelle liste des 100 Meilleurs Restaurants Européens pour l'année 2013.

Cette liste inédite est basée sur les opinions de 3 500 blogueurs gastronomes et d'autres passionnés qui voyagent à travers le monde Les 10 Meilleurs Restaurants Européens 2013 :

Le grand vainqueur est le Restaurant Quique Dacosta à Denia, en Espagne qui a été blâbiscité par un grand nombre de blogueurs.

2. Noma - Copenhague, Danemark
3. Troisgros - Roanne, France
4. L'Arpège - Paris, France
5. In de Wulf - Dranouter, Belgique
6. Fat Duck, Bray Royaume Uni
7. Oud Sluis - Sluis, Pays Bas
8. Astrance - Paris, France
9. Amador - Mannheim, Allemagne
10. Pierre Gagnaire - Paris, France

Les restaurants qui ont fait leur entrée cette année parmi la liste des 100 Meilleurs Restaurants Européens sont :

18. Fäviken - Järpen, Suède
19. 41 Degrees experience - Barcelone, Espagne
25. Piazza Duomo - Alba, Italie
26. La Marine - Noirmoutier-en-l'Île, France
29. Le Grenouillère - Montreuil-sur-Mer, France
36. Restaurant Frantzen - Stockholm, Suède

Photo : Quique Dacosta  
[Classement-hotels.com](http://Classement-hotels.com)

# Vous voulez le financement sans l'endettement ? C'est d'accord.

Vous voulez développer votre entreprise et il vous faut des capitaux ? La Bourse vous offre une source alternative de financement qui vous donne les moyens de concrétiser vos projets, en toute simplicité.

Dès aujourd'hui, prenez attache avec nos conseillers, ils sont là pour vous expliquer tout ce que la Bourse peut vous apporter. Profitez de leur expertise en appelant le 05 22 45 26 30.

**PARCE QUE LES ENTREPRISES SONT FAITES POUR GRANDIR**



Créateur de Valeurs

[www.passeralaction.ma](http://www.passeralaction.ma)

*Fabrice Vulin vainqueur de MarrakChef 2013*



L'édition du 1er Trophée Maroc Gourmand créé par Ludovic Antoine, photographe et auteur de livres de gastronomie, s'est refermée à l'issue d'une grande soirée de clôture qui a enflammé le Riad Monceau, organisateur de l'événement en collaboration avec l'ONMT et le Palace Es Saadi.

Le chef Fabrice Vulin a été récompensé à l'issue d'une compétition débutée à Paris le 18 avril dernier. Cinq grands chefs étoilés français (Gilles Choukroun, Christophe Leroy, Serge Gouloumès, Laurent Trochain, Fabrice Vulin) s'étaient vu proposer de créer 2 recettes originales selon une thématique marocaine imposée : le citron confit et l'huile d'argan pour le plat, la feuille de pastilla et l'eau de fleur d'oranger pour le dessert. Fabrice Vulin a reçu le trophée (une extraordinaire toque de chef en maillechort ciselé, création du designer Thierry Matalon) des mains de Madame Awatef Berdai, Conseillère aux Affaires Internationales à la Mairie de Marrakech. Le chef étoilé a fait l'unanimité avec un sublime « Pigeon de Bresse caramélisé aux épices de la médina, semoule d'orge aux petits légumes, bouillon au raz el hanout » et pour dessert de délicates « Fines feuilles de pastilla aux écorces d'orange rafraîchies au fenouil confit ».



du Plan Maroc Vert (PMV) avec l'objectif d'atteindre 2,8 millions de quintaux à l'horizon 2020. En effet, les semences produites sont certifiées conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur et sont contrôlées par les services de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) durant tout le processus de production. Ces contrôles concernent l'état phytosanitaire, la pureté variétale et spécifique. Ainsi, les productions qui sont agréées au niveau des champs sont soumises à des analyses de laboratoire pour s'assurer de la qualité des semences (pouvoir de germination, pureté variétale et spécifique, poids spécifique, taux d'humidité).

[onssa.gov.ma](http://onssa.gov.ma)

*Maroc : nouveau système de classement des établissements d'hébergement touristique*



L'OMT, le gouvernement du Maroc et le Programme des Nations unies pour le développement (PNUD) ont signé un accord ayant pour objet d'accompagner le ministère marocain du Tourisme dans la mise en œuvre d'un nouveau système de classement des établissements d'hébergement touristique. Ce projet vise à mobiliser les compétences au sein du ministère du Tourisme pour mettre en place un nouveau système de classement des établissements d'hébergement touristique, pivot de la stratégie touristique du Maroc dénommée «Vision 2020». Avec ce nouveau système, il s'agira d'accroître la compétitivité de l'industrie hôtelière au Maroc en conformité avec les normes internationales tout en créant une véritable culture de la qualité dans le secteur de l'hébergement.

© Palais Namaskar

*Nomination à La Mamounia*



Pierre Jochem sera le nouveau Directeur Général du Palace La Mamounia à Marrakech. Anciennement directeur général de l'hôtel Raffles à Singapour et vice-président des opérations pour l'Asie/Pacifique de Raffles Hotels & Resorts, il succède à Didier Picquot à compter du 1er septembre 2013.

*Nouveau record de production de semences certifiées*

La production en semences certifiées de cette année est estimée à plus de 2 millions de quintaux soit une augmentation de plus de 33 % par rapport à l'année précédente. Ainsi, l'augmentation de la production de semences certifiées continue son élan entamé depuis 2008, année du lancement

### Tourisme : classement de la France

La France, pourtant 1ère destination mondiale en nombre de visiteurs étrangers et 3e en volume de recettes, figure en septième position selon le rapport 2013 sur la compétitivité dans les secteurs du voyage et du tourisme. L'étude concerne 140 pays. Elle se base sur 75 indicateurs relatifs à l'environnement politique et sanitaire, les infrastructures, les richesses culturelles, les réseaux de transports ou la prise en compte du tourisme par les autorités. En 2011, la destination pointait au 3e rang de ce classement du Forum économique mondial. L'Hexagone a donc perdu 4 places en deux ans.

Rapport 2013 du Forum économique mondial



### Reprise de la pêche au poulpe au titre de la saison été 2013



La pêche aux céphalopodes sur tout le littoral national, au titre de la saison « été » 2013 a repris le 1er juin et ce jusqu'au 10 Août. Cette nouvelle campagne démarre dans un contexte favorable marquée par l'amélioration de la ressource. En effet, l'arrêt généralisé de pêche au cours du printemps 2013 qui a duré deux mois, du 01er Avril au 31 Mai 2013, couplé aux conditions bio-climatiques favorables, a contribué à l'amélioration de l'état du stock de poulpe par rapport au printemps 2012. Cet état a été relevé par l'Institut National de Recherche Halieutique qui a effectué une campagne de prospection par chalutage, du 13 avril au 3 mai 2013.



# ABDL INDUSTRIE

VALSTEAM  
ADCA

GEMÜ®

LESER

Parker

CITEC

KROHNE

VALSTEAM  
ADCA



KROHNE



LESER



CITEC



Parker



GEMÜ®



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

Les destinations préférées des Français à l'étranger



Si New York a conservé la première place, suivie de Londres, les Etats-Unis dans leur ensemble ont vu leur popularité s'effriter. San Francisco a perdu six places et se positionne désormais à la 12e place, Los Angeles recule de 5 places en devenant le n°10, Las Vegas et Miami perdent trois places et deviennent les nouveaux n°6 et 7 respectifs. Enfin, Orlando sort du classement 2012. Les villes européennes sont les grandes gagnantes, dans la mesure où les Français ont voyagé sans trop s'éloigner de leur pays.

Les plus belles hausses se situent du côté d'Istanbul (n°14, a gagné 6 places), Barcelone (n°3, a gagné 5 places), Bruxelles (n°5, a gagné 4 places). Rome et Berlin gagnent toutes deux trois places, en arrivant pour la première au 4e rang et au 15e pour la seconde. Lisbonne a fait son entrée à la 16e place. Le classement a vu deux autres nouveaux entrants, Tokyo (n°17) et Bangkok (n°19), venus déloger Florence et Montréal qui quittent le Top 20. La ville de Prague (n°18) semble également avoir perdu de son attrait auprès des Français, en reculant de quatre places tout comme Dubaï, qui passe vingtième du tableau.

[Classement hôtels.com](http://Classement-hotels.com)

Championnat du monde de pizza

Le 22e championnat du monde de la pizza a eu lieu à Parme en Italie. Deux français sont sur le podium dans la catégorie de « pizza due » : Pascal Poupon, pizzaiolo chez Pizza Paolo à Chalon-sur-Saône (71) et Olivier Perrot, chef propriétaire du restaurant Le Terminus à Tournus (71).

Ils remportent la première place pour la pizza Rayon de Soleil (une pâte aromatisée à la truffe blanche, des shiitake légèrement crémée, du foie gras et du melon poêlés, des noisettes torréfiées concassées, du fudge à base de caramel et vinaigre balsamique, des chips de poireaux et une chiffonnade de Pata negra). On en a l'eau à la bouche !



8ème édition du Concours National Macao-Pastor



En collaboration avec le Ministère du Tourisme et de l'Artisanat, Macao Pastor organise la cérémonie de la remise des prix des gagnants du Concours National Macao-Pastor pour les meilleurs élèves pâtisseries – chocolatiers 2013, auquel ont participé durant plusieurs mois les plus grandes écoles et instituts spécialisés dans le domaine. A cette occasion, 5 prix ont été attribués, récompensant ainsi les meilleurs élèves pâtisseries – chocolatiers :

- 1er prix : Lamyaa Lemselek de ISTHT Fès Atlas
- 2ème prix : Amine Nemmas de ISTHT Mohammedia
- 3ème prix : Souhaya Bachiri de ISTHT Fès Atlas
- 4ème prix : Ali Ait Boual de ISTHT Agadir
- 5ème prix : Fatima Boumahar de CQPHT Casablanca
- 6ème prix de consolation : Nacira Saaddedine de CQPHT Benslimane

Cette cérémonie s'est déroulée au Centre de Qualification Professionnel Hôtelier et Touristique de Bernoussi.

[pastor-macao.com](http://pastor-macao.com)

Mandarin Oriental à Istanbul en 2016



Mandarin Oriental Hotel Group signe à nouveau avec Astas Real Estate Investments and Tourism A.S pour l'implantation de son deuxième hôtel en Turquie. Pour sa deuxième adresse (après Bodrum), le groupe hôtelier a choisi la ville cosmopolite d'Istanbul. Le Mandarin Oriental Bosphore devrait ainsi ouvrir ses portes sur les rives du fleuve homonyme au cours de l'année 2016, avec 130 chambres et suites.

[mandarinoriental.fr](http://mandarinoriental.fr)

## Cooked by révolutionne les rayons frais



Finis le temps où votre plat préparé était considéré comme un plan B. Cooked by révolutionne les rayons frais et fait de votre pause déjeuner un vrai festin ! Créée par Dorothee Dereux Favario, Cooked by est une marque haute en couleurs qui va faire swinguer vos assiettes ! Ses petits plus : une préparation semi-artisanale et une équipe de cuisiniers du tonnerre. Pour incarner les tendances, Cooked by a fait appel à deux signatures de renom : Laura Zavan et Beena Paradin. De jolies couleurs et des parfums de saison à déguster sans modération !

[contact@costes-fb.com](mailto:contact@costes-fb.com)

## Innovation dans le lavage professionnel de la vaisselle



Twinstar est un nouveau concept révolutionnaire au poste lavage de la vaisselle en restauration. Il s'agit d'une armoire de lavage et de stockage verticale d'une capacité de 300 assiettes panachées. Le temps de chargement est limité à 10 minutes. L'optimisation des cycles de lavage induit une importante diminution des consommations d'eau, d'électricité et de produits détergents. Ce nouveau système permet une optimisation du travail et une simplification des manipulations.

[twinstar.fr](http://twinstar.fr)

## Hilton à Lisbonne

L'enseigne DoubleTree by Hilton poursuit son développement en Europe, en rebaptisant le Fontana Park Hotel en DoubleTree by Hilton Lisbon. Il comprend 139 chambres, deux restaurants, un bar et sept salles de réunion. En Europe, la marque DoubleTree by Hilton est déjà présente au Royaume-Uni, Irlande, Pays-Bas, Luxembourg, Espagne, Portugal, Italie, Grèce, Pologne, Roumanie, Slovaquie, Turquie et en Russie.

[doubletree3.hilton.com](http://doubletree3.hilton.com)



**A . PSV DIFFUSION**

**AR**  
Racking



**SOLUTIONS GLOBALES POUR  
ENTREPÔTS INDUSTRIELS**

**+212 522 981 922**

[www.apsv.ma](http://www.apsv.ma)

[www.ar-storage.com](http://www.ar-storage.com)

*Pomme de pain : et de 5 !*



Pomme de Pain sur le boulevard Ziraoui en face du lycée Lyautey, à Ain Sebaâ sur la route côtière, dans le quartier Racine entre les boulevards d'Anfa et Massira, ainsi qu'au Morocco Mall.

Pomme de Pain, enseigne française de restauration rapide de référence vient d'ouvrir son cinquième restaurant au Maroc sur le boulevard 2 Mars à Casablanca. Tout en célébrant ses 5 ans de présence au Maroc, Pomme de Pain consolide par cette ouverture son implantation et renforce sa proximité avec la clientèle marocaine auprès de laquelle elle a connu un vif succès. Le concept de Pomme de Pain va au-delà de la restauration rapide. Les amateurs de sandwichs croustillants et de produits de qualité trouvent leur bonheur dans la carte riche et variée des restaurants de l'enseigne, et leur confort dans un cadre contemporain alliant ambiance chaleureuse et convivialité, propre à faire du repas un vrai moment de détente.

A Casablanca, en plus du nouveau restaurant du boulevard 2 Mars, les consommateurs trouveront les restaurants

*Projets de production propre*



Le Centre Marocain de Production Propre (CMPP) et la Société financière internationale (SFI), Membre du Groupe de la Banque Mondiale, ont signé une convention de partenariat consistant en la mise en place de 3 projets cofinancés par le SFI et qui porteront sur :

- L'étude d'analyse des pratiques de la production plus propre par l'identification d'une feuille de route pour les secteurs industriels clés;
- Un projet pilote au profit d'un secteur industriel pour la mise en place de solutions de production plus propre
- Un projet pilote au niveau d'une zone industrielle pour l'identification et la mise en place de technologies de production plus propre.

La CMPP a signé également 2 conventions de partenariat avec les partenaires bénéficiaires des deux projets pilotes, à savoir :

- L'association des opérateurs économiques des zones industrielles de Sidi Bernoussi (IZDIHAR) à Casablanca ;
- L'Union Nationale des Industries de la Conserve de Poisson (UNICOP).

*Hausse des arrivées touristiques et des nuitées*



Pour le premier semestre 2013 le Maroc enregistre une hausse des arrivées touristiques (+9%) ainsi qu'une augmentation des nuitées dans les établissements d'hébergement touristiques classés (+16%). Les recettes générées par cette activité atteignent les 21,2 milliards de dirhams. La hausse des nuitées concerne principalement Casablanca, Tanger, Fès et Essaouira-Mogador ainsi que Marrakech et Agadir.

**Sourcier Mr Olivier Gendrot**

- Conseils en recherches d'eau sur vos terrains, recherche de l'endroit le plus adapté à votre puits ou forage.
- Marquage du point de forage, estimation de la profondeur et du débit.
- Travail sérieux, nombreuses références sur le Maroc.
- Agriculteur, pépinière, particulier, association etc.

**Tel. : 0662093629**

Sous l'égide de trois ministères :



Ministère de l'Énergie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement  
Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies  
Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Politique de la Ville

# elec expo

ufi  
Approved  
Event

8<sup>e</sup> Salon International de l'Électricité, de l'Éclairage,  
de l'Électrotechnique et de l'Automation Industrielle

# EneR Event

ufi  
Approved  
Event

3<sup>e</sup> Salon International des Énergies Renouvelables  
et de l'Efficacité Énergétique

# Tronica Expo

2<sup>e</sup> Salon International des Composants,  
des Systèmes et des Applications Électroniques

« Un hub régional confirmé. Important soutien institutionnel. Dimension africaine. »

du 20 au 23 novembre 2013  
Foire Internationale de Casablanca – OFEC

| [www.elec-expo.com](http://www.elec-expo.com) | [www.ener-event.com](http://www.ener-event.com) | [www.tronica-expo.com](http://www.tronica-expo.com)

Invité d'Honneur



L'Espagne

Partenaires Institutionnels



Département du Commerce Extérieur

Maroc  
Export  
Moroccan Centre for Export Promotion  
[www.marcoexport.ma](http://www.marcoexport.ma)

معارض المغرب  
Maroc Exhibitions

Invité d'Honneur Africain



République du Bénin

Organisateur :

Fenelec  
FEDERATION NATIONALE DE L'ELECTRICITE DE  
L'ELECTRONIQUE ET DES ENERGIES RENOUVELABLES  
ufi  
Member

Organisateur délégué :

Forum7

En partenariat avec :

fairtrade  
ufi  
Member

Partenaires média :

ASWAT  
EMARKETING MANAGEMENT  
Le leader de e-marketing direct

Massolia

CHADIA  
LA REPUBLICA

Mar@cherche

LE SOIR

CONTINENTAL  
MATERIAL

LES FAIRBIRD  
BUSINESS GROUP

RESAGRO

Innovant

InstalMar@ce

VICS  
IMMAG

Aujourd'hui  
LEADER

Partenaire information :

KOMPASS  
Connects business to business

Telecontact  
un leader global de Maroc

# Nouveaux produits - Nouveaux

## Magnum se déguste désormais à la petite cuillère

Les amoureux de glaces vont découvrir une nouvelle façon d'apprécier Magnum, en retrouvant dans un pot toutes les sensations du célèbre bâtonnet. En effet, la marque lance un format "cup" : un mini-pot tout nouveau pour elle. Irrésistiblement tendance et disponible à l'unité, il se savourera avec gourmandise pour un véritable moment de plaisir. Trois délicieuses variations autour du chocolat :

- Crème glacée Chocolat Coeur Chocolat
- Crème glacée Vanille Coeur Chocolat
- Crème glacée Chocolat Coeur Framboise

[magnumicecream.com](http://magnumicecream.com)



## Du café froid prêt à boire en canette



C'est la nouveauté que Foods & Goods espère faire découvrir aux consommateurs marocains. Un mélange unique et délicieux 100% arabica vendu en canette prête à boire. Illy Issimo est un café italien à boire très frais « frappé », sans colorant ni conservateur. Le produit est commercialisé en deux versions différentes : Caffé et Cappuccino. Préparé avec un mélange qui éveille vos sens, Illy Issimo est une marque premium qui correspond à un luxe accessible à tous.

[foods-goods.com](http://foods-goods.com)

## Gaspacho douceurs d'été chez La Potagère



Rehaussé de tomates pour une note de fraîcheur, ce gaspacho marie la douceur des poivrons jaunes au goût légèrement sucré des carottes jaunes. Cuisiné à base d'huile d'olive vierge extra et de vinaigre de Xérès, il est légèrement relevé de jus de citron et d'une pointe de Tabasco.

Liste des ingrédients : Légumes 51% (poivrons jaunes 18%, carottes jaunes 12%, oignons, jus de concombre, purée de tomates reconstituée 3,3%, maïs), eau, huile d'olive vierge extra 2%, vinaigre de Xérès 1%, amidon modifié de maïs, sel, jus de citron concentré 0,3%, Tabasco (vinaigre, poivron rouge, sel).

[lapotagere.fr](http://lapotagere.fr)

## Des fondues au chocolat Lindt

C'est avec toute leur passion que les Maîtres Chocolatiers Lindt ont imaginé cette fondue élaborée avec le plus fin des chocolats, à déguster avec des fruits, de la guimauve ou autres gourmandises.

Pratique : le pot en céramique se met au micro-ondes 3 minutes à 400W (voir mode d'emploi) et garde le chocolat chaud et fondant pendant 30 min, la durée idéale pour une dégustation gourmande en famille, entre amis ou en tête-à-tête.

3 recettes : lait/praliné, noir fondant, noir intense



[lindt.fr](http://lindt.fr)

# produits - Nouveaux produits

## 2 nouveautés pour Charles & Alice

La gamme Sans Sucre Ajouté de Charles & Alice s'enrichit de 2 nouvelles recettes pomme-mûre et pomme-kiwi. Les packs mettent en avant des mûres cueillies à la main et des kiwis originaires de la Drôme.

Charles & Alice Sans Sucre Ajouté® ce sont plus de 15 délicieuses recettes pour varier les plaisirs. A découvrir au rayon frais.

[charlesetalice.fr](http://charlesetalice.fr)



## Un Max de produits Lactel pour vos enfants

Faites découvrir à vos enfants les nouvelles petites briques Lactel Max de 20cl au chocolat ou à l'arôme naturel de fraise. Avec leur paille et leur forme originale, vos enfants pourront les emmener partout avec eux !

Lactel Max aromatisé est un délicieux encas avec plein de bonnes choses :

- Plus de 90% d'ingrédients laitiers,
- Du calcium, des vitamines, du phosphore,
- Une texture onctueuse à boire à la paille !

Pour protéger un Max l'environnement : Lactel Max utilise une brique recyclable !

[lactelmax.com](http://lactelmax.com)



## Guarana Antarctica

Poursentir l'énergie et la fièvre brésiliennes s'agiter dans tout votre corps, adoptez la it boisson de l'été ! Guaraná Antarctica est un concentré de vitalité et de bonne humeur. Une nouvelle boisson très fraîche et légèrement gazeuse,



présentée dans une cannette pour nous donner encore plus le sens de la fête ! Cette boisson pétillante non alcoolisée et naturelle est produite à partir d'extrait du guarana, une plante qui pousse au cœur de la forêt vierge d'Amazonie

[guarana-antarctica.net](http://guarana-antarctica.net)

## Volvic au jus



Alliant l'eau minérale naturelle Volvic à un délicieux jus de fruits, Volvic au jus est une boisson idéale pour se faire plaisir. Cette nouvelle gamme est composée de plus de 80% d'eau minérale naturelle Volvic et d'un savoureux jus de fruits, le tout sans conservateurs et sans édulcorants. Pour plaire au plus grand nombre, la gamme se compose de 4 parfums en CHD : Agrumes, Exotiques, Fraise et Pomme. 50cl pour Volvic au jus d'agrumes et Volvic au jus de fruits exotiques, 33cl pour Volvic au jus de pomme et Volvic au jus de fraise.

[volvic.fr](http://volvic.fr)

# LES HYPERMARCHÉS DE DEMAIN POUR LE M-COMMERCE ?

Claude Vieillard

*Paiement biométrique, étiquettes intelligentes sans contact, magasins virtuel, geofencing, ...*

*Les enseignes de la grande distribution alimentaire travaillent à faire rentrer les nouvelles technologies dans les supermarchés. Objectif : développer des nouveaux services pour fidéliser des clients de plus en plus volages.*

*Mais à vouloir être tout technologie, ne perdra-t-on pas le côté humain ?*



## Le paiement biométrique

Sortir sa carte bleue pour payer, c'est jugé dangereux et surtout totalement «has been» ! La start-up lilloise Natural Security a lancé en octobre 2012 une expérience de paiement par biométrie à Angoulême et Villeneuve d'Ascq. En six mois, plus de 900 clients des enseignes Auchan, Leroy Merlin et de nombreux autres commerçants associés ont testé ce nouveau paiement sécurisé. 96% se disent prêts à l'adopter pour l'ensemble de leurs achats.

### - Comment ça fonctionne ?

Pour pouvoir payer avec cette nouvelle technologie, les utilisateurs doivent

posséder une carte de paiement capable de stocker des données biométriques. Cette carte doit être placée dans un étui spécifique afin qu'elle communique avec le terminal de paiement à distance. Avec ce dispositif, plus besoin de sortir sa carte bancaire de son sac ou de sa poche, il suffit de placer son doigt pendant quelques seconde dans un appareil a reconnaissance biométrique. La seule base de données biométrique se trouve dans la carte bancaire. En accord avec la Cnil, Natural Security n'a créé aucune base donnée pour raison de sécurité.

Selon l'équipe de Natural Security, les

## m-commerce : définition Wikipédia

Le commerce mobile ou m-commerce (mobile commerce) en anglais, correspond à l'utilisation de technologies sans fil, et plus particulièrement de la téléphonie mobile, afin de faire du commerce. Il regroupe l'ensemble des applications commerciales liées aux terminaux mobiles et effectuées le plus souvent en situation de mobilité. Le commerce mobile ne se limite pas aux téléphones portables de type smartphones mais aussi aux tablettes tactiles et PDA (Personal Digital Assistant).

clients trouvent ce système « innovant, moderne et sécurisant ».

L'objectif premier est certes de rendre les paiements plus sûrs, mais aussi et surtout, pour les spécialistes de la grande distribution, de réduire le temps d'attente en caisse, le premier point de mécontentement des clients.

#### - Les futures étapes

Le paiement par biométrie pourrait être utilisé dans beaucoup de domaines et dans tous les commerces. Mais pour pouvoir l'utiliser et arborer le logo de Natural Security, il faudra respecter trois règles. Il ne doit pas y avoir de base de données autre que sur la carte bancaire, aucune traçabilité n'est possible et les paiements doivent être totalement confidentiels

La Start Up lance deux nouvelles expérimentations aux Etats Unis. La première avec la société paiement Discover où le système de paiement biométrique sera mis en place à Chicago. La seconde est le partenariat avec l'université de San José où le cantine a un problème de fraude.

Enfin, Natural Security pense adapter sa technologie aux signatures, à la télévision, aux paiements en ligne ou encore aux Smartphones.

#### Les étiquettes intelligentes sans contact

Encore peu connue du grand public, la technologie NFC (comme Near Field Communication) est une petite révolution dans le monde des



smartphones. Le NFC permet de lire par simple contact une étiquette contenant, des informations, un programme ou une application.

Le champ des applications est immense. Le mobile NFC peut faire office de titre de transport, de badge de sécurité, de ticket de parking, de guide dans un musée, de support publicitaire, etc.

Le smartphone fonctionne comme un lecteur sur lequel s'affichent des informations et des services. Beaucoup plus simple à utiliser que les QR Codes (qu'il faut prendre en photo), le NFC devrait s'installer prochainement dans nos habitudes quotidiennes.

E.Leclerc a adopté ce mode de communication pour certains hypermarché. Ainsi on peut accéder à

des détails sur la composition, l'origine et la fabrication des produits des marques E.Leclerc, telles que «Conso Responsable», «Marque Repère», «Eco+» et «Nos Régions ont du Talent». Le module permet aussi d'alerter sur la présence d'allergènes.

Au-delà de l'aspect nutritionnel, cette génération d'étiquettes intelligentes propose aussi aux consommateurs de se constituer un panier d'achat virtuel pour connaître le montant exact de leur caddie, au fil de son remplissage.

#### Fidzup : le geofencing en magasin

Pour freiner les achats sur internet des consommateurs, Fidzup a mis au point une technologie permettant de détecter les consommateurs dans un espace délimité par des zones spécifiques (entrée, rayon ou caisse). Intégrée aux applications mobiles des enseignes, cette solution propose la diffusion de coupons de réduction, de messages ciblés, d'une publicité ou encore de points de fidélité directement sur les mobiles des clients. Chaque distributeur crée et suit sa campagne de marketing pour l'ajuster à tout moment. Et ainsi veille à optimiser sa visibilité, informe sur ses nouveaux produits et provoque un achat d'impulsion bien plus important. Personnalisable à distance, le geofencing d'intérieur semble être la nouvelle arme des enseignes pour recréer du trafic en magasin et accroître les ventes.



### Les magasins virtuels

Le précurseur dans ce domaine est Tesco, l'enseigne a créé la surprise en installant dans un aéroport londonien de Gatwick puis dans les stations de métro sud-coréennes son magasin virtuel. Un dispositif inédit aussitôt reproduit par le distributeur belge Delhaize dans la gare centrale de Bruxelles, le catalan Sorli Descau dans une station de métro à Barcelone et récemment par les deux enseignes de distribution françaises Carrefour et Casino.

Carrefour justement installait fin 2012, dans les allées de la gare Part-Dieu de Lyon et celle de la gare du Nord à Paris, une boutique virtuelle éphémère. Celle-ci se présentait concrètement sous le format d'un cube lumineux de neuf mètres carrés, les quatre faces affichent les photos et les flashcodes des 300 produits de la vie courante (alimentaire, hygiène et entretien) les plus plébiscités par les 600 000 clients en ligne. Pour réaliser un achat virtuel, le client devait passer par quatre étapes essentielles : télécharger l'application mobile «Mes courses Carrefour» disponible sur iPhone et Android, choisir un mode de livraison (à domicile via Carrefour Ooshop ou récupérer ses achats dans un Carrefour drive), sélectionner les produits en scannant sur le mur d'images et enfin, payer ses achats par carte bancaire à partir de son mobile.

Le principal intérêt à l'engouement du secteur de la grande distribution alimentaire pour ce nouveau canal de distribution est celui de prendre position sur le marché grandissant des smartphones et des tablettes numériques.

Ces nouveaux équipements deviennent des canaux de distribution à part entière, ils sont de plus en plus utilisés pour chercher, comparer, analyser et acheter leurs produits.

### Le Smartphones à toutes les sauces

Votre Smartphone va devenir l'outil indispensable pour faire vos courses. Outre les étiquettes intelligentes sans contact, d'autres applications seront possibles. Par exemple à l'aide de votre téléphone portable, dans lequel vous



aurez préalablement enregistré votre profil (allergique au blé, au gluten, femme enceinte...), vous pourrez obtenir alors toutes les informations sur le produit en passant simplement votre écran devant l'étiquette placée sur le rayonnage.



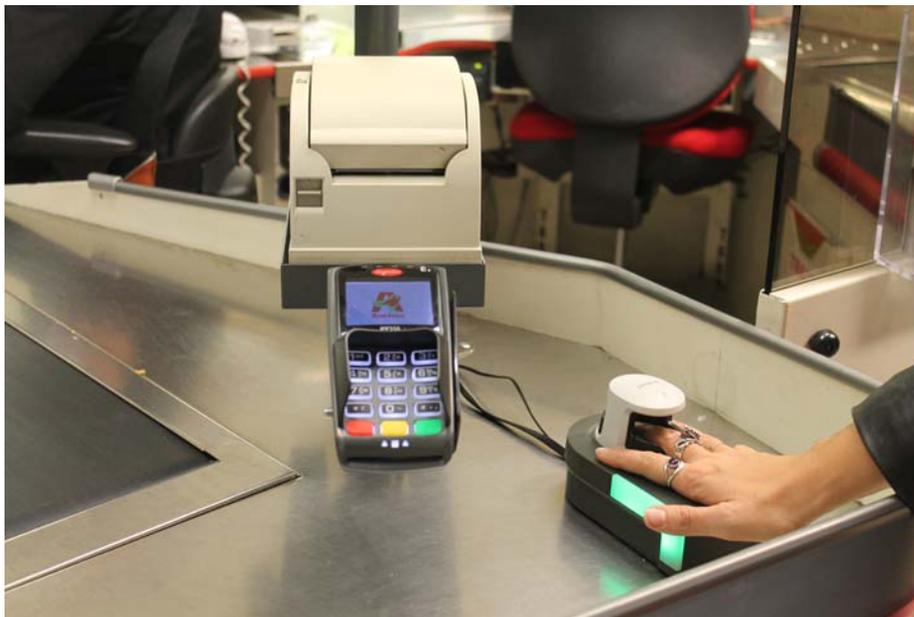
M-Commerce : Auchan propose des « bons plans » sur les smartphones de ses clients, - 30 % à - 40 % de promotion sur un produit spécifique si le client vient en magasin

- L'idée : Pousser un « deal » (bon plan, promotion produit) sous forme d'alerte sur le smartphone du client, lorsque celui-ci se trouve sur le parking du point de vente ou dans la galerie commerciale, pour l'inciter à venir en magasin.
- Le fonctionnement : Le « geofencing » consiste pour Auchan à créer une « alerte bon plan » qui apparaît sur le smartphone du client - qui a, au préalable, téléchargé l'application MyAuchan - lorsqu'il se trouve à proximité du magasin. Le logo Auchan apparaît avec le jingle de l'enseigne. La start-up nordiste Phocéis a conçu le service.
- Les résultats : Auchan n'a donné aucun chiffre, mais le geofencing, testé à l'hypermarché de Faches-Thusmenil (Nord) propose, par exemple, - 30 % ou - 40 % sur un produit de parapharmacie ou du rayon animalerie, ou - 10 % sur la totalité des achats. Après l'hyper de Faches-Thusmenil, celui d'Aubagne va proposer le service. 520.000 clients ont déjà téléchargé l'appli MyAuchan en France.

Chez Casino, on teste actuellement un dispositif qui permet de faire tous ses achats dans le magasin à l'aide de son téléphone mobile. Comme il le faisait avec une scannette, le consommateur peut, en caisse, transférer le contenu de son panier sans avoir à le sortir de son chariot.

### Le futur du e-commerce

La Fevad (Fédération e-commerce et vente à distance) dessinait ainsi le futur du secteur : «Le commerce de demain permettra naturellement à un acheteur de rechercher un produit sur un support digital, de décider s'il veut l'acheter en magasin ou en ligne, à partir d'un terminal fixe ou portable, de se le faire livrer ou le retirer dans un magasin près de chez lui, bénéficier d'un SAV près de chez lui ou aller le retirer dans un point relais, un point de vente ou chez un particulier. Le e-commerce sera une expérience d'achat totalement intégrée à la vie réelle».



### Les avantages pour les hypermarchés

- Attirer de nouvelles cibles : L'accès rapide aux produits et le gain de temps sont des arguments que la grande distribution alimentaire doit mettre en avant pour attirer une nouvelle cible pressée, mobile et technophile.

- Offrir une nouvelle expérience d'achat : En plus de simplifier l'acte d'achat, le «sans contact» renforce l'attractivité des points de vente en enrichissant l'expérience d'achat des consommateurs. Ce nouveau canal de distribution est une expérience à part entière pour les consommateurs dans la mesure où il leur permet de découvrir et de tester un nouveau mode d'achat.

- Fidéliser le client : L'équipement élevé des consommateurs en smartphone encourage aujourd'hui les distributeurs à renforcer la dématérialisation de leurs cartes de fidélité. Ainsi via les applications, les clients reçoivent directement leurs coupons et offres personnalisées utilisables en magasin. Ces coupons peuvent être sous la forme de simple contenu (textes, images), mais également de codes-barres ou jeux à gratter. Les nouveaux modes d'achat créent des occasions supplémentaires de contact et d'achat. Ils sont par conséquent générateurs de chiffres d'affaires en magasin et en ligne.

- Augmenter le panier d'achats : les coupons mobiles incitent les clients à acheter et offrent un retour sur investissement immédiat. Le paiement via le mobile associé aux potentialités

offertes par la géolocalisation est susceptible de favoriser l'achat d'impulsion. Ainsi l'enseigne augmente sa rentabilité d'autant plus que les magasins virtuels demandent moins d'investissement et que les coupons via Smartphone évitent l'impression papier et la distribution souvent mal maîtrisée.

### Les désavantages pour les hypermarchés

- Une technologie pas encore au point: Les nouveaux moyens de paiement peinent actuellement à trouver leur place auprès des distributeurs. Il faut trouver une technologie qui fonctionne sur l'ensemble des lecteurs et des bornes pour faciliter l'acceptation de ces nouveaux systèmes de paiement. Les

banques, les opérateurs de téléphonie mobile, et les sites de paiement ont pour mission le développement de ce mode de règlement.

- Des commerçants encore frileux : Les consommateurs sont lents à adopter les paiements mobiles. En effet, même si les consommateurs apprécient la rapidité et la simplicité de cet outil de paiement, ils critiquent en revanche les coûts liés à son utilisation et le manque de contrôle sur les paiements. De plus, on peut regretter la faible familiarisation des clients avec les nouvelles technologies. L'adhésion des consommateurs à ces nouvelles technologies passe certainement par des campagnes de communication informatives et pédagogiques. Enfin, certains clients ont peur de l'utilisation abusive de ces procédés par les enseignes, craignent une perte de contrôle sur leurs décisions d'achat et une intrusion dans leur vie privée.

En conclusion, d'ici quelques années vos achats se feront via les nouveaux outils de communication. Cependant, les consommateurs resteront très certainement attachés aux points de vente qu'ils jugent plus humain et convivial. Garantir avec succès la transition de la grande distribution alimentaire vers le commerce de demain passe par l'innovation, l'évolution technologique, mais aussi la relation directe, un échange humain avec le client.



# L'ORIENTAL ET LA CLÉMENTINE DE BERKANE

À la pointe nord-est du Maroc, bordée par la mer Méditerranée et par l'Algérie, la région de l'Oriental, représente 11,6% du territoire national (près de 83.000 km<sup>2</sup>) et 6,4% de la population (1,9 millions). Une des principales villes de la région est Berkane, désignée capitale des agrumes du Maroc oriental. Les clémentines de Berkane, notamment, sont connues et appréciées dans le monde entier. Leur qualité et leur succès ont incité les autorités à faire bénéficier ces agrumes d'une appellation d'origine protégée.

## Une coopération de 20 ans avec la Champagne Ardenne

L'Oriental a développé depuis 20 ans une coopération soutenue avec la région Champagne Ardenne, 2<sup>ème</sup> région agro-alimentaire française. La coopération s'inscrit dans une perspective de long terme et dans les politiques nationales, en conformité avec la législation internationale et celle de l'Union européenne. L'agriculture a été retenue comme une priorité, et les actions de coopération mobilisant les acteurs des 2 régions, ont porté sur :

- La lutte antiparasitaire pour faire de l'Office régional de mise en valeur agricole de la Moulouya (ORMVAM) un pôle d'excellence avec l'appui des services régionaux du Ministère français de l'agriculture,
- L'emballage et le conditionnement: diagnostic, technicien spécialisé, formations avec l'appui de l'ESIEC, seule école de l'emballage au niveau de l'UE,
- La mise en place d'un observatoire régional de l'agriculture, qui servira d'outil de suivi du Plan Maroc Vert dans



la région,  
 • La promotion et la valorisation des produits de terroirs.

Deux produits phares de la région, réputés à l'échelle nationale voire au delà, ont ainsi fait depuis 4 ans l'objet de démarches de valorisation pour une labellisation IGP : la « Clémentine de Berkane » et la « Viande d'agneau Béni Guil ». Des missions en France

(Corse), la formation d'animateurs pour les 2 produits et la mobilisation d'un organisme de certification sont venues appuyer la démarche.

## L'IGP « Clémentine de Berkane »

La province de Berkane avec 15.800 ha de vergers dont 11.000 ha de clémentine, et 30% de la surface



### La clémentine de Berkane, IGP marocaine.

L'Indication Géographique Protégée « Clémentine de Berkane » a été reconnue officiellement durant l'été 2010. Pour pouvoir en bénéficier, les fruits doivent être produits dans sept localités du périmètre irrigué de la Molouya, dans le nord-est du pays (Boughriba, Schouihya, Zegzel, Aghbal, Laâtamna, Fezouane, Madagh). Par ailleurs, ils doivent répondre à des critères qualitatifs distinctifs, comme un taux de jus de 40 % minimum. La région de Berkane produit environ 220 000 t d'agrumes sur environ 14.000 ha. La clémentine représente l'essentiel des exportations de la région (environ 50.000 t en 2009-10) et plus de la moitié de la production.

Sources : Al Bayane, Fellah Trade



irriguée en grande hydraulique, est la 3ème région agrumicole du pays. La filière est bien organisée avec une association professionnelle (ASPAM) qui regroupe 4.200 producteurs, 4 groupes d'exportation et 16 stations de conditionnement, dont 7 coopératives. La production d'agrumes s'élève en moyenne à 210.000 tonnes, soit 13% du total national. C'est la principale production exportable de l'Oriental: 80.000 tonnes sont exportées chaque année dont 65.000 tonnes de clémentine sur le marché de l'UE (25%) et de la Russie et du Canada (75%). La marge brute est de 550 millions Dh et la filière représente 2 millions de journées de travail.

Le projet d'IGP a été initié pour :

- 1) lutter contre la concurrence déloyale et protéger la clémentine de Berkane des usurpations,
- 2) informer le consommateur sur l'origine et la qualité du produit, et
- 3) promouvoir et préserver un patrimoine national et régional, le terroir et le savoir-faire de ses agriculteurs. Le premier motif a été la lutte contre l'usurpation car celle-ci est déjà une réalité.

L'idée du projet est née en en juin 2006 à l'occasion de la visite dans l'Oriental du président de la région Champagne Ardenne. Il s'en est suivi, dès septembre 2006, la mise en place d'un programme de formation et d'information des partenaires, puis la validation du projet par le comité technique régional des agrumes en octobre 2007, la constitution en avril 2008 de l'association de l'indication géographique protégée de la clémentine de Berkane (organe demandeur de défense et de gestion) et la préparation du cahier des charges à partir de juillet 2009. Le dépôt officiel

de la demande de reconnaissance a été fait en septembre 2009 suivi en novembre 2009 de la validation du projet par la Commission nationale des SDOQ. Le cahier des charges justifie le lien à l'origine par les conditions pédoclimatiques, les ressources en eau, les pratiques particulières de production et la réputation historique de la clémentine de Berkane. Les éléments de traçabilité sont assurés au niveau des vergers, des stations de conditionnement et de l'emballage et le plan de contrôle est organisé à 3 niveaux: autocontrôles par les opérateurs (producteurs, stations), contrôles internes par l'ODG (association de l'IGP), contrôles externes par l'organisme de certification (NormaCert).

Remerciements :  
Royaume du Maroc - Ministère de  
L'Agriculture et de la Pêche Maritime  
Conseil Général du Dév Agricole



Le programme de recherche sur les produits du terroir de l'INRA du Maroc s'est fixé 3 objectifs : préserver l'agrobiodiversité, valoriser des savoir-faire locaux traditionnels et améliorer le revenu des agriculteurs. Les axes de recherche sont la préservation des ressources génétiques des variétés locales et la valorisation des productions locales. Les actions de valorisation ont permis entre autre la mise au point de nouveaux produits à base de cactus, de dattes, de fruits locaux (clémentine de Berkane en sirop), de céréales, de préparations culinaires.

République Française - Ministère  
de l'Alimentation, de l'Agriculture  
et de la Pêche - Conseil Général de  
l'Alimentation, de l'Agriculture et des  
Espaces Ruraux

Terroirs et origine : leçons d'une lecture  
croisée des expériences du Maroc  
et de la France pour une  
méditerranée durable.



# LE PLAN MAROC VERT PORTE SES FRUITS

Les objectifs du Plan Maroc Vert initié, en 2008, par le Maroc visent à développer une agriculture moderne en misant sur la productivité, en stimulant l'innovation et en favorisant l'accompagnement solidaire. 5 ans plus tard, les perspectives semblent favorables.

Après une année 2012 marquée par des températures au dessous des normales saisonnières, des semaines de sécheresse et une destruction partielle d'un certain nombre de cultures essentielles, le retour de conditions météorologiques plus favorables laisse présager d'importantes récoltes pour la saison agricole 2012/2013 ce qui devrait stimuler le développement de la seconde phase de la stratégie gouvernementale de développement agricole le « Plan Maroc Vert » (PMV).

La récolte nationale de céréales devrait atteindre le niveau record de 9,7 millions de tonnes (contre 5,1 millions de tonnes en 2011/2012) ce qui fera augmenter, conformément aux objectifs du PMV, la contribution de l'agriculture à l'économie du pays grâce, à court terme, à une augmentation de la production agricole en 2012/2013 qui générera des revenus à l'export et diminuera la dépendance à l'importation de blé. Les récoltes de fruits et légumes devraient être très bonnes également.

Le PMV commence à donner des résultats : la superficie des terres cultivées au Maroc a augmenté de 11% entre 2008 et 2012, la production agricole dans son ensemble s'est accrue de 43%, et le PNB du secteur a augmenté de 32% pendant la même période. 330 000 ha bénéficient à présent de systèmes d'irrigation localisés, soit une augmentation de 79% depuis 2007.



Ce sont donc quelques 53 milliards de dirhams qui ont été investis depuis le lancement du PMV (12,3 milliards de dirhams par des partenariats bi et multilatéraux, 5,3 milliards de dirhams sous forme de subventions, le reste sous forme de prêts.

### Les nouveaux soutiens

Deux conventions ont été signées avec l'Allemagne au SIAM afin de recevoir un soutien technique pour le développement de produits à valeur ajoutée, tels que les fromages, ainsi qu'une assistance à la commercialisation à l'étranger.

Un autre accord a été signé avec la Belgique. 191 millions de dirhams serviront à soutenir les activités agricoles destinées à l'export (notamment pour le

développement de projets relatifs à la culture du safran et du palmier dattier dans la région de Souss-Massa-Draâ). La Banque mondiale et l'Agence française de développement (AFD) soutiennent aussi particulièrement le Plan Maroc Vert.

La Banque Mondiale a annoncé au mois de mars dernier la signature d'une convention de financement d'un montant de 203 millions de dollars pour soutenir les programmes sur les techniques de modernisation, rationaliser les marchés de gros à l'intérieur des frontières et encourager l'innovation et la recherche agricole.

L'AFD (Agence Française de Développement) a aussi accordé un prêt à l'Etat de 50 millions d'euros et une



Plus de 1.300 appels ont été traités depuis l'ouverture en avril dernier du Centre d'information de l'agriculture et de la pêche maritime. Téléconseillers maîtrisant l'arabe, le français et l'amazigh répondent aux réclamations des Fellaha sur l'ensemble du territoire national. Ce dispositif de communisation, mis en place en marge de la huitième édition du SIAM, vient accompagner la mise en œuvre du Plan Maroc Vert. Le centre vient renforcer la proximité avec la communauté des agriculteurs, permettant de répondre aux demandes d'information des agriculteurs et des opérateurs du secteur, relatives essentiellement au Fonds de développement agricole (FDA).



subvention de 300.000 euros pour la mise en œuvre du Programme d'appui au pilier II du Plan Maroc Vert en faveur du développement de l'agriculture pluviale dans les régions de Tanger-Tétouan, Fès-Boulemane et Taza-Al Hoceima-Taounate.

A noter que l'AFD a contribué à la mise en œuvre du Plan Maroc Vert depuis 2010 grâce au financement, à hauteur de 90,8 millions d'euros en faveur de l'agriculture familiale.

### Les dernières mises en œuvres

Sa Majesté le Roi Mohammed VI, a procédé le mois dernier, à la commune rurale Madagh (Province de Berkane), à l'inauguration de la première tranche de l'agropole de Berkane relative au pôle de recherche-développement et de contrôle de qualité, un mégaprojet destiné à accompagner le développement de

cette région agricole par excellence. Le nouveau pôle de recherche-développement et de contrôle de qualité, réalisé sur une superficie globale de 6,8 ha (13.200 m<sup>2</sup> couverte), s'inscrit dans le cadre de l'Initiative Royale pour le développement de la région de l'Oriental et du Plan Maroc Vert, qui a également pour objectif l'amélioration quantitative et qualitative de l'offre des matières premières agricoles destinées à la transformation.

Six agropoles seront dédiées au secteur agroalimentaire dans le cadre du Plan Maroc vert pour renforcer l'offre du secteur. Deux de ces agropoles seront opérationnelles cette année et la préparation du lancement des quatre autres est en cours. La création de ces unités s'inscrit dans le cadre de la stratégie du PMV, qui a également pour objectif d'améliorer, en quantité et en qualité, l'offre des matières premières agricoles, destinées à la transformation. L'engagement permanent de Sa Majesté le Roi Mohammed VI en faveur du développement d'une agriculture solidaire et durable, un des principaux objectifs du pilier II du Plan Maroc Vert, s'est concrétisé aussi avec le lancement par le Souverain dans la commune rurale Guettitir (Province de Taourirt) d'un projet d'aménagement hydroagricole à la vallée de Tafрата. Mobilisant des investissements de l'ordre de 293 millions de dirhams, ce

projet, qui sera réalisé dans un délai de 48 mois, devra bénéficier à plus de 520 agriculteurs et assurer, à terme, une production annuelle de 5.300 tonnes d'olives et de 31.500 tonnes de

En mars dernier, M. Abdel-ilah Benkiran a mis l'accent dans une allocution sur l'importance particulière que revêt la mission dévolue au Groupe Crédit Agricole du Maroc sur les plans du financement de l'agriculture et des activités liées au développement économique et social du monde rural, notamment le financement des petits agriculteurs, la facilitation de la modernisation de la production et de la création des entreprises agricoles, le développement du conseil agricole et l'appui à l'économie sociale. Le chef du gouvernement a appelé le Groupe Crédit Agricole du Maroc à poursuivre son implication dans cette dynamique et à la soutenir fortement, eu égard aux prérogatives qui lui sont dévolues et à l'expérience qu'il a accumulée tout au long de décennies d'action dans le domaine du financement de l'agriculteur, du développement de l'entreprise agricole et des prestations de conseil et d'expertise.

maraichage, une amélioration des revenus des agriculteurs et la création de 430 postes d'emploi.

S'il reste beaucoup à faire en termes de mise-en-œuvre des programmes annoncés et d'exploitation de nouvelles sources d'investissement, les progrès accomplis lors des cinq premières années du PMV ainsi que les perspectives favorables pour l'année 2013 sont de bon augure pour l'agriculture marocaine à court et moyen termes.

Remerciements à Oxford Business Group pour les sources  
Remerciements au ministère de l'agriculture

#### 1. Projets Pilier I

- Projets démarrés : 17 projets
- Coût d'investissement : 4,5 Milliards de DH

Filière	Agrégateur	Superficie (Ha)	Nombre de têtes
Olivier	-OLEA CAPITAL	2820	-
	-COOPERATIVE BENYOUSSEF	1500	-
Lait	-CENTRALE LAITIERE	-	68000
	-SAFLAIT	-	30000
Agrumes	-DOMAINES AGRICOLES	1200	-
	-PACK SOUSS	500	-
	-ATLAS AGRUMES	1608	-
Viandes rouges	-SOCIETE UNIVERS GENISSE	-	185000
Agrumes/PPP	-AGRIMED	860	-
	-AGRISALAM	250	-
	-GHENNOUCHI	860	-
	-KABAJ	1200	-
	-BENSODA	500	-
	-DIOLIVE	1200	-
Olivier	-AGROHEALTH	2000	-
Sucre	-COSUMAR	17000	-
Amandier	-MOROCCAN AL MONDS	100	-
<b>TOTAL : 17 projets</b>		<b>31598</b>	<b>283000</b>

#### 2. Projets Pilier II

##### Projets lancés en 2010-2011-2012

- Projets démarrés : 14 projets :
- Montant d'investissement : 279,697 millions de DH
- Nombre de bénéficiaires : 16317 agriculteurs
- Superficie: 19595 ha
- Filières concernées : olivier, pommier, viandes rouges, miel, grenadier.

##### Nouveaux Projets 2013

- Nombre de Projets : 8 projets
- Montant d'investissement : 78,99 Millions Dh
- Nombre de bénéficiaires : 2018 agriculteurs
- Superficie: 2370 ha
- Filières concernées : pommier, noyer, vigne, viandes rouges et olivier.

# LE JULES VERNE, PLUS GRAND PO

Le CMA CGM Jules Verne est le troisième navire de 16 000 evp livré au Groupe CMA CGM. Ce véritable géant des mers bénéficie de dimensions exceptionnelles : 396 mètres de long, 54 mètres de large. Fidèle à la logique de développement durable du Groupe, le navire est équipé des dernières innovations technologiques environnementales.

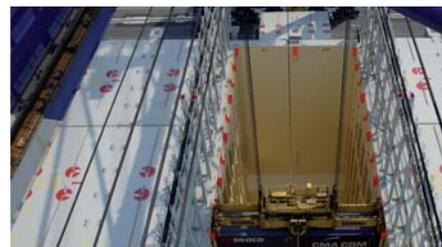


Arrivé le 3 juin dernier dans le port de Marseille pour une escale exceptionnelle, le monstre des mers a été accueilli par des milliers de marseillais et les 2.400 salariés du siège de CMA CGM. Son inauguration, le 4 juin par le président de la République française Monsieur François Hollande, vient célébrer les 35 ans du Groupe, fondé à Marseille, par Jacques R. Saade, en 1978.

Après l'entrée en flotte du Marco Polo, et du Alexander Von Humboldt, Jules Verne est le troisième navire de 16 000 evp livré au Groupe. Avec ses 396 mètres de long, 54 mètres de large, ce véritable géant des mers symbolise la force du leader français du transport maritime

en porte-conteneur. Fidèle à la logique de développement durable du Groupe, le navire est équipé des dernières innovations technologiques de sécurité et de protection de l'environnement.

Il navigue sur la ligne FAL 1 (French Asia Line 1), la plus grande route maritime du monde, qui relie l'Asie à l'Europe du Nord. Cette ligne offre un service hebdomadaire avec des temps de transport parmi les plus rapides du marché. Depuis le 5 juin, le navire, qui a déjà desservi les ports de Busan, Qingdao, Ningbo, Shanghai, Xiamen, Hong Kong, Chiwan, Yantian, Port Kelang, Suez et Malte, continue sa rotation vers les ports de Tanger, Southampton, Hambourg,



« Nous sommes très fiers de cette magnifique série de navires de 16 000 EVP qui intègre toutes les technologies de protection de l'environnement développées chez CMA CGM et intégrées dans notre concept du navire vert. »

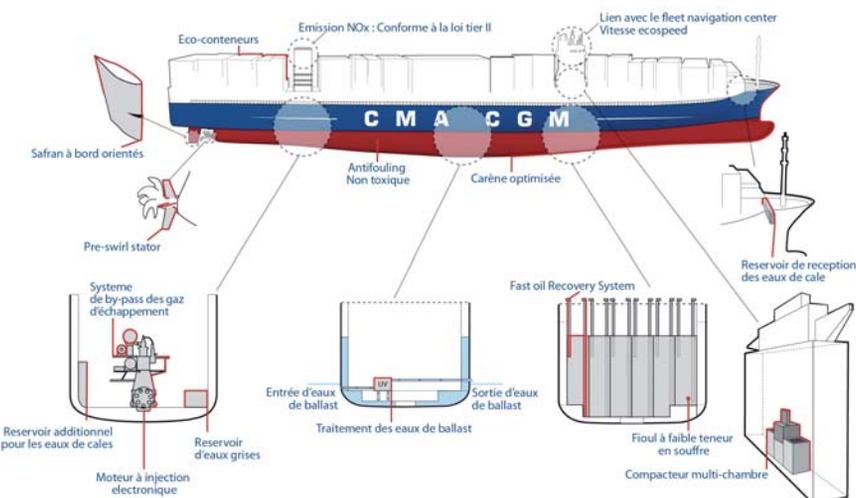
Ludovic Gérard,  
Directeur Central CMA CGM



## Un nouveau système de traitement des eaux de ballast

Afin de préserver l'environnement marin et la faune aquatique de l'invasion d'organismes étrangers qui voyagent avec les eaux de ballast, le CMA CGM Jules Verne est équipé d'un système approuvé de traitement des eaux de ballast, alors que cette réglementation n'est pas encore en vigueur. Traitées à la fois au moment du pompage et du déballastage, les eaux de ballast sont filtrées et passées sous des lampes UV, ce qui permet de rejeter à la mer une eau entièrement débarrassée de tout organisme vivant. Le système a été spécifiquement choisi par CMA CGM car il ne rejette aucun produit chimique dans la mer.

# RTE CONTENEURS DU MONDE



Bremerhaven, Rotterdam, Zeebrugge, Le Havre, Malte, Suez, Khor Al Fakkan, Jebel Ali, Port Kelang et Ningbo où il a terminé sa première rotation.

## Un navire doté des dernières innovations technologiques en faveur de la protection de l'environnement

CMA CGM, réputé pour son leadership technologique mais aussi son engagement en faveur du développement durable, donne chaque année une place plus importante à l'innovation sur ses navires. Doté des instruments les plus innovants et des dernières technologies, le Jules Verne affiche des performances impressionnantes avec 36g de CO<sub>2</sub> émis par Km/EVP, soit 12% de moins que les navires de 13 800 EVP.

De plus, de nombreuses innovations permettent de diminuer les émissions de gaz polluants :

- Un moteur à injection électronique qui permet de réduire de manière significative la consommation de carburant (-3% en moyenne) et la consommation d'huile (-25%)

- Un système de by-pass des gaz d'échappement qui améliore l'efficacité énergétique à faible charge du moteur avec une réduction de la consommation de fioul de l'ordre de 1,5% à faible vitesse.

- Un stator à pales fixes (Pre-Swirl Stator<sup>®</sup>) qui permet de redresser le flux d'eau en amont de l'hélice afin d'améliorer le rendement.

- Un safran suspendu à bords orientés qui améliore l'hydrodynamisme du navire

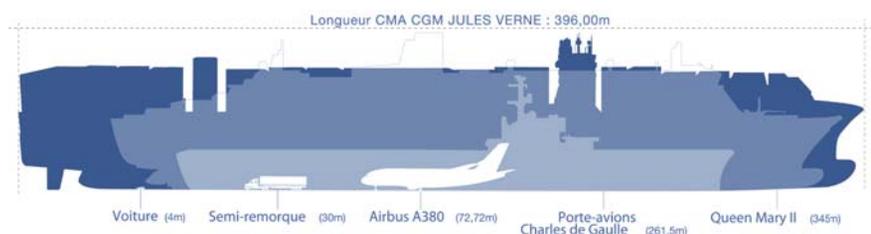
- Un design de coque optimisé qui améliore sensiblement la propulsion du navire dans l'eau.

## Un navire, symbole de la force d'un des leaders du transport maritime

Ce nouveau vaisseau amiral symbolise la force d'un groupe leader français du transport maritime. Fondé et dirigé par Jacques R.Saadé en 1978 et implanté à Marseille depuis sa création, le Groupe CMA CGM s'est développé pour devenir le troisième armateur mondial de transport maritime en conteneurs. Le Groupe est un acteur essentiel

- Plus long que 4 terrains de football ou 5.5 airbus A380
- Plus grand que l'Empire State Building (381m sans les antennes) et que la Tour Eiffel (324m)
- Un moteur aussi puissant que 1.100 voitures de 100 chevaux (Type Renault Megane)
- Une poussée à 21 nœuds équivalente à celle des réacteurs de 10 airbus A380 (3.000 KNewton)
- La production électrique d'une ville de 16.000 habitants, ou une dizaine d'éoliennes (14 MWatts)
- 16.000 EVP de capacité soit 97km de conteneurs mis bout à bout

de l'économie mondiale et offre aux entreprises françaises un vecteur indispensable à l'exportation du « Made in France ».



CMA CGM Marseille Siège Social  
4, quai d'Arenç  
13235 Marseille cedex 02 France  
Tél : +33 (0)4 88 91 90 00  
Fax : +33 (0)4 88 91 90 95

# AGENDA DES SALONS



## RAMADAN FOOD EXHIBITION 2013

Salon des aliments et des boissons  
du 29 juil. au 07 août 2013  
Mishref (Koweït - Afrique - Moyen-Orient)  
+965 538 7100 +965 5393872  
<http://www.kif.net>  
[info@kif.net](mailto:info@kif.net)



## TECNOCARNE 2013 AGRO-ALIMENTAIRE ELEVAGE

du 13 au 15 août 2013  
São Paulo (Brésil - Amérique)  
Tél. +55 11 3598-7800  
Fax : +55 11 3598-7801  
<http://www.btsinforma.com.br>  
[flavio.lemos@btsmedia.biz](mailto:flavio.lemos@btsmedia.biz)



## CXIAF 2013

Agriculture - Machines agricoles Agro-alimentaire  
du 14 au 16 août 2013  
Ürümqi (Chine - Asie - Pacifique)  
Tél. +86 (29) 87818002 87818005  
Fax : +86 (29) 87812358  
[www.chinazhenwei.com.cn/shzw/enindex.html](http://www.chinazhenwei.com.cn/shzw/enindex.html)  
[xazhenwei@vip.sina.com](mailto:xazhenwei@vip.sina.com)



## HONG KONG INTERNATIONAL TEA FAIR 2013

Agro-alimentaire Café, thé et chocolat  
du 15 au 17 août 2013  
Hong-Kong (Hong Kong - Asie - Pacifique)  
Tél. 8521830668  
Fax : 85228240249  
Site : <http://www.hktdc.com>  
Mél : [hktdc@hktdc.org](mailto:hktdc@hktdc.org)



## FOOD EXPO 2013 HONG KONG FOOD EXPO '2013

Agro-alimentaire  
du 15 au 19 août 2013  
Hong-Kong (Hong Kong - Asie - Pacifique)  
Tél. 8521830668  
Fax : 85228240249  
[www.hktdc.com](http://www.hktdc.com)  
[hktdc@hktdc.org](mailto:hktdc@hktdc.org)



## EXPO COMIDA LATINA - LOS ANGELES 2013

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration  
du 18 au 20 août 2013  
Los Angeles, CA (USA - Amérique)  
Tél. +1 (207) 842-5500  
Fax : +1 (207) 842-5503  
[www.divbusiness.com](http://www.divbusiness.com)  
[shows@divexhibitions.com.au](mailto:shows@divexhibitions.com.au)



## WESTERN FOODSERVICE & HOSPITALITY EXPO 2013

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration  
du 18 au 20 août 2013  
Anaheim, CA (USA - Amérique)  
Tél. +1 (203) 840-4800  
Fax : +1 (203) 840-5805  
[www.reedexpo.com](http://www.reedexpo.com)  
[inquiry@reedexpo.com](mailto:inquiry@reedexpo.com)



## ROLTECHNIKA 2013

Agriculture - Machines agricoles Agro-alimentaire  
du 24 au 25 août 2013  
Wilkowice (Pologne - Europe)  
Tél. +48 61 869 2000  
Fax : +48 61 869 2999  
[www.mtp.pl/en](http://www.mtp.pl/en)  
[info@mtp.pl](mailto:info@mtp.pl)



## AGRITECH INDIA 2013

Agriculture - Machines agricoles Agro-alimentaire Elevage  
le 25 août 2013  
Bangalore (Inde - Asie - Pacifique)  
Tél. +91 (11)-26680683  
Fax : +91 (11)-26680153  
[www.floraexpo.com](http://www.floraexpo.com)  
[mediatoday@vsnl.com](mailto:mediatoday@vsnl.com)



## BIOFACH AMERICA 2013

Agro-alimentaire Alimentation biologique  
du 26 au 28 août 2013  
Baltimore, MD (USA - Amérique)  
Tél. +1 (303) 939-8440  
Fax : +1 (303) 998-9020  
[www.newhope.com](http://www.newhope.com)  
[info@newhope.com](mailto:info@newhope.com)

# Pollutec MAROC

5<sup>e</sup> Salon International des équipements, des technologies et des services de l'environnement

23 > 26 OCT.

2013

Foire Internationale de Casablanca

www.pollutec-maroc.com



www.pollutec-maroc.com

**أوراشر**  
**Aouraches**  
المشاريع والأشغال الكبرى للمغرب الحديث  
LES GRANDS PROJETS ET CHANTIERS DU MAROC MODERNE

En concomitance avec :

**Symposium**  
**Territoires Durables Maroc**  
2013

Sous l'égide du :



Royaume du Maroc  
Ministère de l'Énergie,  
des Mines, de l'Eau  
et de l'Environnement



Royaume du Maroc  
Ministère de l'Habitat,  
de l'Urbanisme et de  
la Politique de la ville

Organisé par :



En Partenariat avec :



Royaume du Maroc  
Ministère de l'Agriculture  
et de la Pêche Maritime

Avec le soutien de :



Partenaires institutionnels :



Partenaires média :



Partenaire information :



# MAROCAINS DU MONDE VENIR ENTREPRENDRE AU MAROC

Les MDM comptent parmi eux une nouvelle génération d'entrepreneurs de plus en plus nombreux disposés à investir dans leur pays d'origine et à contribuer ainsi à son développement». Abdellatif Maâzouz, ministre chargé des MRE.

Produits bancaires spéciaux, facilités administratives, fonds d'investissement, programmes ministériels spécifiques, les MDM (Marocains du Monde) ou MRE (Marocains Résidents à l'Étranger), sont de plus en plus courtisés pour les inciter à entreprendre au Maroc. Et ils sont de plus en plus nombreux à souhaiter s'installer au Royaume. Petit tour des mesures en faveur de ces citoyens du monde prêts à revenir au pays.

## Les avantages en faveur des MDM

Les Marocains Résidents à l'Étranger bénéficient à la fois des avantages accordés aux personnes physiques marocaines résidentes et de ceux dont bénéficient les étrangers résidant ou non au Maroc.

En tant que Marocain, ils jouissent de tous les avantages accordés à leurs concitoyens sans discrimination: l'accès à des crédits en dirhams accordés par des entités résidentes, la liberté d'investir et d'acquérir tout actif au Maroc, le bénéfice des dotations en devises pour couvrir vos dépenses à l'étranger au titre des voyages touristiques et religieux, des frais de scolarité, des soins médicaux,...



Au même titre que les étrangers non-résidents, ils bénéficient dans le cadre de la réglementation des changes d'un régime libéral qui leur garantit l'entière liberté pour la réalisation de leurs opérations en devises. Ce régime couvre pratiquement tous les domaines qui les intéressent, notamment :

- l'importation et l'exportation de

- devises ;
- l'ouverture de comptes en dirhams convertibles ou de comptes en devises.
- la garantie de transfert au titre des investissements en devises réalisées au Maroc.
- l'acquisition de biens immeubles situés au Maroc et appartenant à des étrangers et le règlement en devises de



Le projet «Face Maroc», visant à faciliter l'implantation d'entreprises au Maroc grâce à la mobilisation des Marocains vivant en Europe a permis de créer 236 entreprises d'un investissement total de 85 millions et 126 mille dirhams et de fournir 844 emplois directs.

Les Marocains vivant en Italie sont en tête de la liste des investisseurs, les entreprises qu'ils ont créées représentent 28% des entreprises créées dans le cadre du projet, suivis par les Marocains de France 25%, des Pays-Bas avec 16%, d'Espagne 15%, d'Allemagne 7%, de Belgique 4%, d'Angleterre 3% et le reste des pays européens (Suisse, Portugal, Pologne) de 1%.

Pour la répartition par secteurs, la construction et des travaux publics représentent 17% de l'ensemble des projets, suivi par le secteur des services à 16%, la restauration et l'hôtellerie à 15%, l'import et distribution à 12%, le transport et la logistique à 11% et l'industrie à 3%.

**Baisse de 4% des recettes MRE en 2012 (Office des changes)**

Les recettes des Marocains Résidant à l'Étranger (MRE) ont atteint 56,30 MMDH contre 58,63 MMDH en 2011, soit une baisse de 4%, selon l'Office des changes.

Les recettes voyages se sont inscrites, pour leur part, en régression de 1,6% durant l'année 2012, atteignant ainsi 58,14 MMDH, contre 59,11 MMDH en 2011, précise l'Office des changes qui vient de publier les indicateurs préliminaires des échanges extérieurs pour l'année 2012.

En revanche, les dépenses voyages ont été d'environ 11,23 MMDH, en hausse de 1,9% par rapport à l'année précédente, indique la même source.

Les recettes des investissements et prêts privés étrangers ont atteint plus de 29,81 MMDH, soit une augmentation de 2 % en rythme annuel.

Pour ce qui est des dépenses liées à cette rubrique, elles ont enregistré une hausse de 8,6% en glissement annuel, soit 9,15 MMDH en 2012, contre 8,43 MMDH en 2011.

Durant l'année 2012, les échanges commerciaux du Maroc avec l'étranger ont atteint 563,57 MMDH contre 532,76 MMDH en 2011, soit un accroissement annuel de 5,8%

la valeur correspondante à l'étranger. Ils peuvent importer ou exporter librement des moyens de paiement libellés en devises sans limitation de montant.

Ils peuvent détenir des comptes en devises ou en dirhams convertibles, auprès des banques marocaines, sur simple demande et ce, quel que soit le montant en devises apporté à titre de versement initial.

Le régime de convertibilité en matière d'investissement, prévu par la réglementation des changes leur garantit l'entière liberté pour :

- la réalisation de leurs opérations d'investissements au Maroc ;
- le transfert des revenus produits par ces investissements ;
- le transfert du produit de cession ou de liquidation de l'investissement.

Les MDM sont habilités à acquérir librement les biens immeubles sis au Maroc appartenant à des personnes étrangères. Les cessions en leur faveur peuvent être soit des cessions à titre onéreux, soit des cessions à titre



gratuit ou donations.

**Les Programmes phares du Ministère en faveur des MDM**

- Programme Social avec un soutien social aux personnes vulnérables résidant à l'étranger, la défense des intérêts et droits sociaux des MRE au Maroc et à l'étranger et l'accompagnement social des jeunes MRE en situation de précarité

- Programme d'appui juridique et d'assistance administrative avec la mise en place d'un mécanisme de suivi et de veille juridique et une orientation juridique et judiciaire ainsi qu'une promotion des services au profit des MRE au Maroc et dans les pays d'accueil

- Programme Culturel et éducatif

- Programme d'accompagnement des investisseurs MRE et de soutien à leurs actions solidaires avec un appui et un accompagnement des initiatives de co-développement

- Programme d'appui et de renforcement des capacités des associations des Marocains du Monde

- Programme de Mobilisation des Compétences. L'approche adoptée consiste à promouvoir chacun des plans sectoriels existants, à accompagner la structuration de réseaux thématiques ou géographiques, à inscrire les projets dans le cadre de la coopération et enfin, mobiliser les moyens humains et financiers pour leur mise en œuvre.



Abdellatif Maâzouz,  
ministre chargé des MRE

**MDM Invest**

Une convention relative à la gestion du Fonds de la promotion des investissements des Marocains résidant à l'étranger «MDM invest» a été signée il y a quelques semaines à Rabat par le ministre de l'Economie et des finances, celui chargé des MRE et le directeur par intérim de la Caisse centrale de garantie.

Des réajustements ont été introduits au programme qui a été lancé en 2009 pour inciter les compatriotes marocains à l'étranger à investir dans leur pays. Ainsi, l'Etat injecte 100 millions de dirhams et les critères d'éligibilité des candidats ont été assouplis.

**Appel à projets Investissement dans la région sud**

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet « Implication stratégique des Marocains Résidant à l'Étranger dans le Programme de Développement Territorial Durable des Provinces du Sud Guelmim, Tata, Assa-Zag, Tan tan et Tarfaya ». Le Ministère Chargé des Marocains Résidant à l'étranger, l'Agence du sud et le Programme des Nations Unies pour le Développement PNUD, lancent un Appel à projets (Investissement dans la région du sud) pour Guelmim, Tan Tan, Tata, Assa - Zag et Tarfaya.

Renseignements sur  
[marocainsdumonde.gov.ma/  
investir-au-maroc.aspx](http://marocainsdumonde.gov.ma/investir-au-maroc.aspx)



**Quel est l'objet du Fonds ?**

Le Fonds « MDM Invest » finance conjointement avec les banques les projets de création ou d'extension d'entreprises promues au Maroc, directement par des Marocains Résidents à l'Étranger.

**Quelles sont les conditions ?**

Pour bénéficier du Fonds, il suffit :

- D'être marocain résident à l'étranger justifiant d'un titre de séjour ou d'une pièce d'identité étrangère ou d'une carte consulaire valides ;
- D'avoir présenté à la banque un nouveau projet d'investissement ou un projet d'extension, d'un montant au moins égal à un million de dirhams promu directement par un MRE ;
- D'avoir reçu la décision de la banque portant accord de financement du projet.

**Quels sont les secteurs bénéficiaires ?**

Tous les secteurs d'activité à l'exclusion de la promotion immobilière et de la pêche hauturière. Sont également exclus, l'acquisition de terrains non liés au projet d'investissement et l'achat de logement.

**Comment se fait le financement des projets ?**

Les programmes d'investissement seront financés selon le schéma suivant :

- Apport en Fonds propres : 25% au minimum du projet d'investissement en devises ;
- Subvention de l'Etat: 10% du montant total du projet d'investissement sous forme d'une avance non remboursable, avec un plafond de 5 MDH au maximum;
- Crédit bancaire : 65% au maximum.

**Comment présenter les demandes ?**

Par l'intermédiaire de la banque choisie par le bénéficiaire.

**Accompagnement pour les investisseurs MRE**

Le Ministère Chargé des Marocains Résident à l'Étranger a mis en place une cellule pour accompagner les porteurs de projets et investisseurs MRE. Cette structure a pour principaux objectifs :

- Informer et orienter les investisseurs MRE potentiels sur les différents secteurs de l'économie nationale,
- Assister les porteurs de projets qui le souhaitent durant toutes les étapes, de la conception jusqu'à la réalisation de leur investissement,
- Identifier et mettre en place des

**Transfert des revenus d'investissements**

Les revenus engendrés par les investissements financés en devises sont librement transférables par l'entremise des banques au profit des investisseurs concernés sans limitation de montant ou dans le temps. Il en est ainsi des dividendes ou parts de bénéfices distribués par les sociétés marocaines, des jetons de présence, des bénéfices réalisés par les succursales au Maroc de sociétés étrangères et des revenus locatifs.

Consciente de l'impact des investissements des marocains résidant à l'étranger sur l'économie nationale et des difficultés rencontrées par ces derniers durant les différentes phases de la réalisation de leurs projets au Maroc, (manque d'information, absence de structure d'accueil, d'orientation et d'encadrement), La Fondation Hassan II a mis en place une structure, visant à apporter son concours aux émigrés désirant investir dans leur pays d'origine: il s'agit du Pôle Promotion Economique. A l'instar de l'ensemble des autres structures de la Fondation Hassan II, le Pôle Promotion Economique œuvre inlassablement pour le maintien et le renforcement des liens entre le migrant marocain et son pays d'origine, en apportant aide et assistance et en répondant aux besoins et attentes de cette communauté en matière d'investissements.

Tous les renseignements sur [fh2mre.ma](http://fh2mre.ma)

partenariats avec les acteurs locaux pour encourager les MRE à contribuer au développement de leur région d'origine.

Personnes à contacter:

- Direction du développement et de la mobilisation des compétences MRE  
Tél : 212 5 37 77 65 88 / 212 5 37 77 65 64  
[investissements@mcmre.gov.ma](mailto:investissements@mcmre.gov.ma)
- Mme Tigratine Fatima: Tel: 00212-5 37 68 20 43 -  
e-mail: [f.tigratine@mcmre.gov.ma](mailto:f.tigratine@mcmre.gov.ma)

**Le SIGR**

La réparation des divers types de lésion et de torts qui sont commis à l'encontre des M.R.E. fait partie des grandes



priorités du Ministère avec notamment le S.I.G.R (Système Intégré de Gestion des Requêtes) des Marocains du Monde.

Ce système vise essentiellement à automatiser les différentes procédures de gestion au niveau du service spécialisé à cet effet, et qui est celui de « gestion des requêtes ».

Ce projet ambitionne aussi de gérer et de recevoir tous les types de requêtes afin de mieux orienter les M.R.E dans leurs démarches préliminaires.

L'étape suivante dans toute demande de réclamation est le traitement des requêtes par le service de gestion qui est aussi chargé d'éditer des statistiques relatives aux divers cas qui lui sont éventuellement rapportés.

Pour leur part, les personnes demandant l'intervention du Service de Gestion des requêtes auront toujours l'occasion d'avoir un droit de regard sur l'issue de leurs demandes via le portail du Ministère.

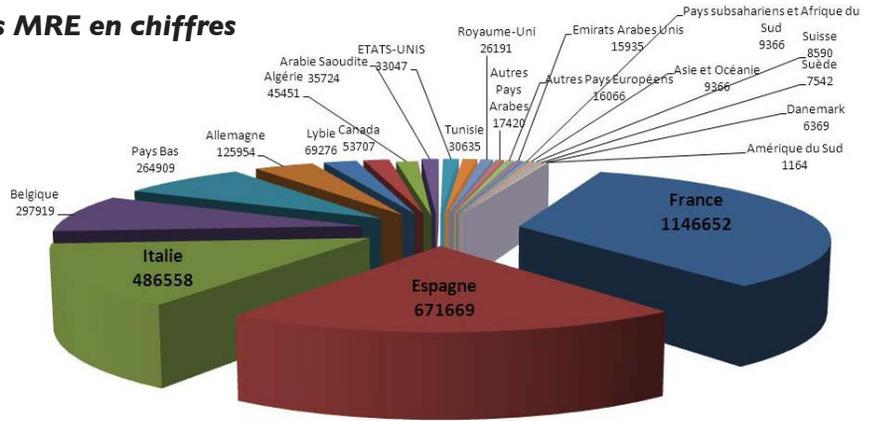
Cette démarche constitue l'une des options les plus importantes pour faire des T.I.C un levier important pour la liquidation et le traitement des affaires litigieuses qui sont présentées aux responsables.

**Créer son entreprise**

La création d'une entreprise au Maroc est chose aisée. Deux à trois semaines suffisent. On peut également passer par le Centre Régional d'Investissement de l'endroit où l'on souhaite s'établir. Il s'agit en fait d'un guichet unique qui



**les MRE en chiffres**



permette de gérer auprès d'un seul organisme tous les démarches administratives pour la création d'une société.

Les secteurs d'investissements sont nombreux mais il ressort clairement que le secteur tertiaire (celui des services) a le vent en poupe. Les franchises en tout genre et de toutes les marques ont également pignons sur rue. Le Maroc est le pays du continent africain (hors Afrique du Sud) détenant le plus de franchises. Certains secteurs d'activités bénéficient d'incitations fiscales tels que l'exportation de biens et de services ou encore l'hôtellerie, mais il existe aussi des zones franches d'exportation qui accordent de véritables privilèges fiscaux et douaniers.

Pour des structures souples et légères on privilégiera la SARL qui peut avoir un ou plusieurs associés. Le capital minimum est de 1 000 Euros.

- Formalité 1 :** Certificat négatif
- Formalité 2 :** Établissement des statuts
- Formalité 3 :** Établissement des bulletins de souscription
- Formalité 4 :** Blocage du montant du capital libéré

Formes juridiques des sociétés : Le Guichet d'aide à la création d'entreprises centralise au sein du CRI l'ensemble des administrations concernées par la procédure de création: l'Office Marocain de la Propriété Industrielle et Commerciale, la subdivision des Impôts, le Tribunal de Commerce, la CNSS et le Service de légalisation. Un régime fiscal simplifié et modernisé pour vos projets : Le régime fiscal marocain, dans un souci de simplification, rationalisation et modernisation, a fait l'objet d'une codification dans le cadre du Code Général des Impôts (CGI).

**Remerciements à l'office des changes, à la Fondation Hassan II pour les MRE et au Ministère chargé des Marocains Résidents à l'Etranger**



*«...Nos déplacements sur le terrain et les actions que nous menons inlassablement pour assurer une vie digne et décente à nos fidèles sujets vivant au sein de la patrie sont d'une importance qui n'a d'égal que l'intérêt tout particulier que nous portons aux préoccupations de nos chers citoyens résidant à l'étranger. Nous avons donc à coeur de répondre aux aspirations légitimes qui les animent, tendant à renforcer leurs attaches avec la mère-patrie, surtout les liens d'ordre familial, spirituel et culturel. Cette volonté s'inscrit dans une démarche globale, intégrée et graduelle, visant à leur garantir une participation démocratique pleine et entière dans tous les secteurs de l'activité nationale, et à assurer la défense de leurs droits et de leur dignité dans les pays d'accueil...»*  
 Extrait du discours de Sa Majesté le Roi Mohammed VI 6 Novembre 2007

# RENFORCEMENT DES CONTRÔLES

L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) a mis en place une série de mesures pour renforcer le contrôle des produits alimentaires notamment ceux de grande consommation et ce particulièrement durant le mois sacré de ramadan afin de protéger la santé du consommateur.

Depuis le début de Ramadan, les brigades de contrôle de l'ONSSA ont renforcé leurs sorties sur le terrain pour l'inspection des points de ventes, des lieux de restauration collectives et des établissements agroalimentaires et participent également aux campagnes menées par les commissions mixtes préfectorales et provinciales chargées du contrôle. De même, les services chargés du contrôle sanitaire aux postes frontaliers au niveau de Casablanca, Agadir, Tanger, Nador et Dakhla ont doublé de vigilance pour le contrôle de produits alimentaires à l'importation.

## Travailler sur la sensibilisation

Les brigades du contrôle de l'ONSSA mènent des actions de sensibilisations auprès des propriétaires des points de ventes (boucheries, poissonneries, snacks et épiceries) en prodiguant des conseils et en distribuant des affiches présentant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire à respecter.

Afin de mener à bien ces opérations, l'ONSSA déploie des moyens humains et techniques importants : 1150 agents de contrôle sont mobilisés durant cette période et 7 laboratoires régionaux d'analyses et de recherches apportent le soutien nécessaire pour la réalisation des investigations analytiques afin de s'assurer de la salubrité des produits alimentaires contrôlés.

## Travailler sur la communication

Sur le plan communication, l'ONSSA diffuse un communiqué de presse



hebdomadaire sur le bilan des opérations de contrôle (voir le 2ème bilan ci-dessous) et reçoit via son centre de relations qui est joignable du lundi au vendredi de 10h00 à 14h00 au numéro 080 100 36 37 toute demande d'information ou réclamation concernant la salubrité et le contrôle sanitaire des produits alimentaires. De même les citoyens peuvent contacter le centre d'information du ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime au numéro 080 020 020 50 pour ce genre de requête.

## Les sanctions

Les personnes qui falsifient des aliments servant à la consommation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ou distribués ou ceux qui importent ou tentent d'importer, fabriquent, exposent mettent en vente, vendent ou distribuent des aliments servant à la consommation de l'homme ou des animaux, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils savent être falsifiés, avariés, ou toxiques sont punis de 4 à 10 ans de prison et/ou d'une amende de 2.400 à 48.000 dirhams.

L'ONSSA poursuit le contrôle sanitaire des produits alimentaires pour la 2ème semaine du Ramadan.

Dans le Grand Casablanca, les services de contrôle de la direction régionale de ONSSA ont procédé, durant la première semaine du mois sacré de Ramadan, à la saisie et au retrait du circuit de produits alimentaires d'origine animale constituées de 7.237 kg de viandes rouges et abats, 2.215 kg de viandes blanches, de 230,35 kg de différents produits végétaux et d'origine végétale, 219,5 kg de produits laitiers, 216 kg de produits de pêche, 66,1 kg de produits à base de viandes, 2,55 kg de produits de la ruche et 140 unités d'œufs.

Au niveau du marché national, les brigades de contrôle de l'ONSSA ont réalisé 1679 sorties au cours desquelles elles ont effectué 12903 visites des points de vente, d'établissements agroalimentaires, d'abattoirs, et de lieux de restauration collective. Les



# SANITAIRES PENDANT RAMADAN

Suite à la publication dans certains supports de la presse nationale d'informations faisant état de l'existence, au Maroc, de maladie contagieuse due à *Salmonella* Kentucky chez la volaille, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) apporte à ce sujet les éclaircissements suivants:

L'Office National de sécurité Sanitaires des Produits Alimentaires a déjà publié un communiqué de presse en 2011 concernant des informations publiées par la presse nationale à ce sujet.

L'état sanitaire du cheptel avicole national est satisfaisant et il n'existe actuellement aucune épidémie constatée sur ce cheptel.

En effet, ce cheptel fait l'objet d'une surveillance sanitaire rapprochée, continue et permanente par les services vétérinaires relevant de l'ONSSA et les vétérinaires sanitaires mandatés du secteur privé. Les investigations réalisées par l'ONSSA durant cette année au niveau des Laboratoires Régionaux d'Analyses et de Recherches relevant de cet Office sur des prélèvements de volailles vivantes, n'ont pas décelé la présence de ce type de salmonelle.

36955 actes de contrôles, réalisés à cette occasion, ont donné lieu à 719 procès verbaux de prélèvements d'échantillons aux fins d'analyses, à 115 procès verbaux de constatations directes d'infraction et à 36121 actions de sensibilisation en



matière d'entreposage des produits alimentaires, d'étiquetage et des conditions d'hygiène. De même, ces investigations ont abouti à la saisie et à la destruction de produits impropres à la consommation comme de la viande rouge (37 tonnes), des abats (26 tonnes), 2.224 œufs, 594 kg de farine, ...

S'agissant du contrôle à l'importation, 15.078 tonnes de produits alimentaires ont fait l'objet du contrôle par les services compétents de l'ONSSA aux différents postes frontaliers. Au cours de ces contrôles, ces services ont traité 368 dossiers d'importation, ont effectué 650 actes de contrôle documentaire et physique, réalisé 50 prélèvements d'échantillons pour analyses et ont refoulé 448 tonnes et 37 kg de produits comme 390 tonnes de produits laitiers, 48 tonnes de dattes, 10 tonnes de produits de la pêche et 37 kg de confiture.

Il va de soit que l'ONSSA ne peut pas tout contrôler et qu'il revient à chacun de se prévenir en n'hésitant pas à appeler les numéros d'information (voir plus haut) en cas de doute sur un produit. Enfin, il

est nécessaire que tous les acteurs du secteur agroalimentaire se prennent en charge pour proposer à leurs clients la meilleure marchandise possible. Il en va de la santé de chacun et du respect d'autrui.

Remerciements à l'ONSSA pour toutes ces informations.



Laboratoire Agréé  
en Microbiologie  
Alimentaire et Hydrique

Laboratoire Agréé en Analyses  
d'Histamine et d'ABVT

Laboratoire Accrédité en Microbiologie et  
Physico Chimie Alimentaires et Hydriques.

Pour une meilleure Sécurité Sanitaire  
des Aliments.

Large gamme de services dans le  
domaine alimentaire :

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

Tel : 0537 754080 / 0537759500

Email : aam@menara.ma

19, rue Zyaydah, Aviation, Rabat. Maroc

# DIÉTÉTIQUE, NUTRITION ET RAMADAN

Remerciements à Paul Nutrition

Quand on évoque Ramadan, on ne peut éviter le thème de la diététique, tout simplement puisque le jeûne est à la base une privation de nourriture et de boisson. Il va sans dire que, pendant cette période, les Marocains changent drastiquement leurs habitudes alimentaires.

Selon les spécialistes, qui dit changements importants dit éventuels problèmes de santé. Pour un Ramadan sain, voici quelques conseils élaborés en collaboration avec un diététicien-nutritionniste.

## Moins de sucreries et de fritures

Selon notre spécialiste, les Marocains consomment beaucoup de sucreries à travers les incontournables de la table du Ramadan, que ce soit la "chebakia", les "briwatts", et autres "sellou", sans oublier les boissons sucrées. Des excès se font également dans les fritures. Ces aliments sont riches en lipides, en sucres et en calories. Les quantités excessives de ces produits provoquent une hypercholestérolémie (un taux élevé de cholestérol sanguin), ainsi qu'une augmentation du taux de sucre dans le sang qui peut causer une hyperglycémie. Ces troubles métaboliques provoquent à long terme des problèmes cardiaques. Alors, s'il est impossible de les éviter, du moins faut-il les diminuer le plus possible.



## Beaucoup de légumes et de fruits

Pendant Ramadan notre consommation de légumes diminue. Cela peut provoquer des problèmes de transit intestinal, d'hypoglycémie



### La gamme de Ramadan Chez Paul

La gamme de Ramadan Chez Paul comprend des recettes salées très gourmandes (des croustillants garnis de légumes, viandes et poissons).

Mais aussi des incontournables de la cuisine marocaine comme les pains (harchas, krachel, rghayef au khlii...) sans oublier tous les pains à l'ancienne et la viennoiserie pur beurre

Nouvelles tendances

Des produits qui font plaisir tout en permettant de manger sain comme

- Les fromages blancs,
- Les salés à base de légumes,
- Les salades

Les buffets des magasins Paul de ramadan ont été conçus dans cette esprit là.



ou d'hypocholestérolémie. Il est recommandé de consommer beaucoup de légumes et de fruits. En effet, les légumes sont riches en fibres alimentaires et accélèrent le transit intestinal. Il est recommandé de les prendre sous deux formes: 250 grammes de légumes crus et 250 grammes de légumes cuits. Pour les fruits, il est recommandé 4 à 5 fruits.

### **Dormir tôt**



Pour le sommeil, deux problèmes se posent. D'abord les gens ont tendance à s'allonger après le f'tour. Les spécialistes recommandent le contraire: de bouger et de marcher pour brûler ce que l'on a mangé. Le deuxième problème concerne la digestion pendant le sommeil. En évitant de manger trop et très tard, on va passer une bonne nuit, recommandent les spécialistes qui précisent qu'il vaut mieux dormir tôt.

### **Du sport**

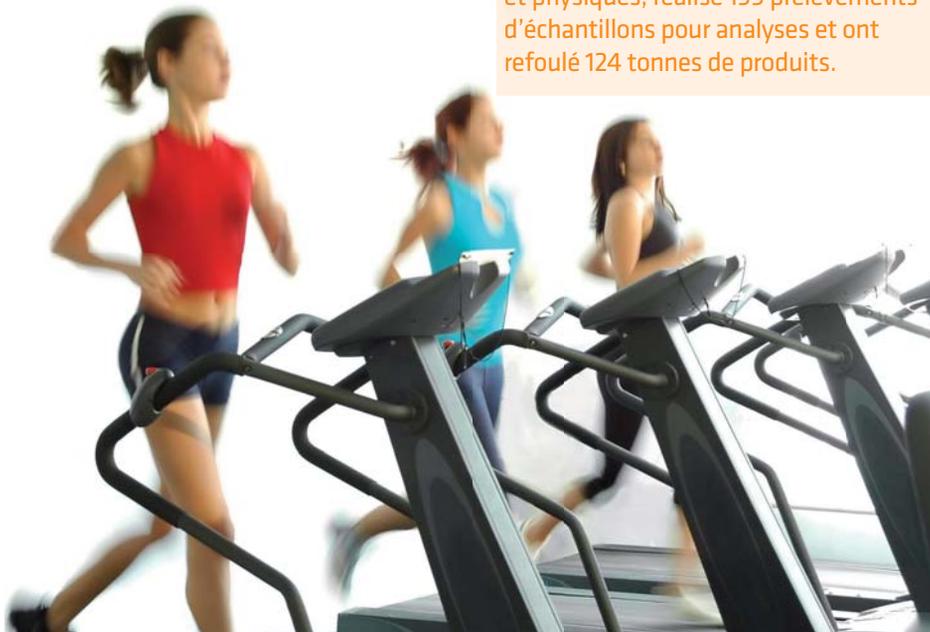
... Mais surtout de la marche. Pendant Ramadan, beaucoup de Marocains ont tendance à faire du sport, même s'ils ne le pratiquent pas pendant le reste de l'année. Pour nos spécialistes, il n'y a pas de contre-indication à faire du sport avant le f'tour. Cependant, il privilégie une 1/2 heure de marche. La

marche est aussi recommandée après le f'tour.

### **Ne pas manger trop vite**



Il est conseillé de prendre son temps lors du f'tour. Notre estomac est au repos pendant 14 heures, alors il ne faut pas le surcharger d'un seul coup. Pour une bonne digestion, il est recommandé de boire beaucoup d'eau entre le f'tour et le repas du s'hour, ce que les gens ont tendance à négliger.



### **L'ONSSA**

#### **veille sur nos produits alimentaires**

L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) présente, suite à la réalisation d'opérations de contrôle sanitaire des produits alimentaires notamment ceux de grande consommation, le bilan de la première semaine du mois du ramadan 1434. Ainsi durant cette période, les brigades de contrôle de l'ONSSA ont réalisé 1691 sorties au niveau du marché national au cours desquelles elles ont pu effectuer 13124 visites des différents points de vente. Les 29791 actes de contrôles réalisés à cette occasion ont donné lieu à 750 Procès Verbaux de prélèvements d'échantillons aux fins d'analyses, à 111 Procès Verbaux de Constatations Directes d'infraction et à 28930 actions de sensibilisation en matière d'entreposage des produits alimentaires, d'étiquetage et des conditions d'hygiène. Ces opérations de contrôle ont abouti à la saisie du circuit de commercialisation et à la destruction de produits reconnus impropres à la consommation. Quant au contrôle à l'importation, 5710 tonnes de produits alimentaires ont fait l'objet d'un contrôle par les services compétents de l'ONSSA aux différents postes frontaliers. Au cours de ces contrôles, ces services ont traité 1005 dossiers d'importation, ont effectué 465 actes de contrôle documentaires et physiques, réalisé 199 prélèvements d'échantillons pour analyses et ont refoulé 124 tonnes de produits.

# ÉLECTROMÉNAGER BLANC

Nouveauté 2013

## Ramadan propice aux ventes et aux nouveautés.

L'électroménager blanc, entendez le matériel de nettoyage, de cuisine, de cuisson, et de froid, profite incontestablement de la hausse de la demande pendant le mois sacré. Les marques l'ont compris et proposent à la fois des promotions et des nouveautés.



Si le mois de Ramadan est la haute saison pour la consommation, l'équipement en biens électroménagers blanc n'est pas en reste. Les fours et réfrigérateurs par exemple enregistrent une demande accrue à cette occasion : les ventes sont multipliés parfois par 4 ou 5 pour certaines enseignes.

D'ailleurs, la grande distribution triple son chiffre d'affaires au cours de la période de Ramadan mais elle n'est pas la seule à profiter du business. Pratiquement tous les commerces bénéficient de l'emballement des consommateurs qui ont envie de se faire plaisir et regardent moins à la dépense.

Un autre phénomène peut expliquer cet engouement : le changement de mode de vie des ménages. Boom des cuisines équipées, envie de plus de commodité, soucis de qualité, recherche de produits adaptés et performants, les clients veulent un confort de vie qui passe par tous les

produits électroménagers qui leur sont maintenant proposés à des prix attractifs avec souvent des conditions de paiements très souples.

Les ménagères disposent aussi de moins de temps et souhaitent des produits correspondant à leur nouveau style de vie moderne. Les lave-vaisselles commencent à avoir la cote, les fours perfectionnés sont de plus en plus prisés, les réfrigérateurs avec un haut degré de technologie font l'unanimité, les lave-linge intelligents permettent de gagner du temps.

### Ramadan propice aux promotions

Côté promotions, les grandes enseignes s'en donnent à cœur joie, pour le plus grand plaisir des clients. Marjane, Carrefour, Electroplanet, ... baissent certains prix jusqu'à 30% et plus.

Côté marque, Samsung, par exemple, veut être encore plus proche de ses

clients avec des offres promotionnelles sur les catégories majeures et des actions de marketing de proximité avec plusieurs partenaires.

### Mais la mode est surtout aux offres package

Ainsi au **Comptoir de l'Électroménager**, un ensemble réfrigérateur, machine à laver et téléviseur de la marque LG est à 13.999 dh. Mieux encore, le réfrigérateur, la cuisinière, le lave-linge et le téléviseur de la marque Siera à 11.499 dh.

A **Aswak Assalam**, le pack réfrigérateur, machine à laver, plaque et hotte de la marque Whirlpool est à 9.999 dh

Côté marque, **Liebherr** propose pour l'achat d'un réfrigérateur américain SBSEF7212C (Dimensions hors tout (HxLxP en cm) : 185,2 x 121 x 63), avec toute la technologie du spécialiste du froid, un Table Top T1404 gratuit !

Tombolas, baisse des prix, crédit gratuit et paiement différé, divers cadeaux en fonction du matériel acquis, ... tous les moyens sont bons pour booster les ventes.

### Ramadan propice aux nouveautés

Les marques spécialistes : Liebherr,



Baumatic, Falmecc, s'illustrent par leur technologie, leur design et leur qualité pour répondre aux attentes toujours plus exigeantes des utilisateurs. 2 ans se sont écoulés depuis que EFM, le distributeur des 3 marques spécialistes, s'est implanté au Maroc pour mettre à la disposition des consommateurs, plus habitués aux cuisines généralistes, les produits haut de gamme adaptés à leur besoin.

**Voici quelques nouveautés :**

Chez **Liebherr**, les nouveaux réfrigérateurs BioFresh, égéries de l'art de vivre, séduisent avec leur finition en verre lisse et épuré. Leurs



lignes sobres et chics leur ouvrent les portes des cuisines modernes et contemporaines. Ils permettent aussi de tripler la durée de conservation des aliments.

Liebherr toujours surprend en apportant une autre dimension à ses intégrables ! Par ses solutions innovantes, son design élégant et

son excellente qualité, la gamme des appareils intégrables 2013 répond aux très hautes exigences des cuisines personnalisées. Tous les nouveaux appareils intégrables se trouvent dans les meilleures classes d'efficacité énergétique A++ et A+++.

**Baumatic** propose aux particuliers une technologie digne des cuisines professionnelles. Chaleur tournante professionnelle, cuisson professionnelle, combinaison chaleur tournante et vapeur, basse température. Performant, le four est équipé d'une sonde qui stoppe automatiquement la cuisson lorsque la température programmée est atteinte au coeur de la pièce de viande. Chez **Falmecc**. A l'heure où la cuisine devient la pièce centrale de l'habitat, les occupants recherchent le calme d'une hotte silencieuse. Afin de répondre au plus près de leurs attentes, Falmecc, expert depuis de plus de 30 ans dans les hottes aspirantes, présente le nouveau modèle VELA NRS® qui s'illustre par ses prouesses acoustiques et techniques, sa discrétion et son élégance intemporelle.

Chez **Bosch** on mise sur les petits plus qui font la grande marque

- Pour les cuisinières, la sécurité Thermocouple coupe automatiquement l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme, pour que vous soyez en sécurité sans devoir surveiller votre cuisson à chaque instant.

- Pour les lave-vaisselle, le tiroir VarioDrawer est une solution parfaite pour ranger tout type de couverts en optimisant l'espace de rangement. Le tiroir VarioDrawer placé tout en haut de l'appareil remplace le panier à couverts traditionnel et permet de laver jusqu'à

14 couverts ou 162 pièces.



- Pour les fours, le système de chauffage Chaleur 3D Professionnelle permet de cuisiner sur 3 niveaux sans que les odeurs et les goûts ne se mélangent. Ce système de chauffage, renforcé par un nouveau design de l'isolation de la cavité permet de réduire la conso d'au moins 10% par rapport à la classe énergétique A.

**Samsung**, quant à lui, mise sur les garanties avec un élargissement de la gamme DIC (Digital Inverter Compressor), à 10 ans de garantie pour intégrer des produits haut de gamme. Une nouvelle machine à laver 6 kilogrammes vient également d'être mise sur le marché.



Cette année encore, Ramadan devrait faire le bonheur des marques, distributeurs et enseignes d'électroménager blanc mais certainement aussi celui des consommateurs !



# LA TENDANCE BARBECUE

Fanny Poun

Au bord de la piscine, dans les jardins, sur la terrasse d'un restaurant ou sur le toit terrasse d'un hôtel, un concept estival de plus en plus prisé est à découvrir : la cuisine barbecue.

## Choisir son barbecue

On trouve maintenant toutes sortes de barbecues. Des petits, des gros, au charbon ou au gaz, très simples ou avec beaucoup d'accessoires. Plusieurs critères, comme l'espace, la fréquence d'utilisation de l'appareil, la taille désirée et l'entretien sont à prendre en compte avant de se lancer dans un achat.

Avant de choisir votre barbecue je vous conseil de bien regarder les matériaux avec lesquels il est construit. Les barbecues à gaz sont réalisés en aluminium, en tôle, en fonte, ou en acier inoxydable. L'acier est le matériel préféré des professionnels, mais aussi le plus cher. Cependant ce n'est pas parce que le barbecue est en acier qu'il sera de meilleure qualité qu'en aluminium.

Pour les barbecues à gaz justement, il faut vous intéresser aux BTU (unité thermique britannique), qui sont des indices de consommation de gaz. Cela signifie qu'un grand barbecue avec un BTU élevé risque de consommer beaucoup de gaz mais n'aura peut être pas un rendement optimum. Pour cela il faudra contrôler le nombre de brûleurs dont dispose votre futur barbecue, ainsi que leur disposition, le but étant d'avoir une chaleur contrôlable et identique sur toute la surface du cuisson.

Pour les barbecues à bois, tous les professionnels du secteur sont d'accord pour dire que le barbecue Weber one touch est un des plus performant du marché, surtout si vous souhaitez faire plus que quelques grillades pendant l'été. Sa forme ovale est parfaitement adapté à tous les types de cuisson et pour tous les aliments. Il existe



différents modèles avec des diamètres plus ou moins important en fonction de vos besoins. Un autre barbecue très apprécié par les professionnels et les passionnés est le barbecue kamado, qui est en céramique et en forme d'oeuf. Il vous permet aussi bien de fumer la viande que de la cuire et on peut contrôler la température avec précision.

## Les plus professionnels

- **Thermo-spot** : C'est un indicateur de chaleur permettant de savoir si l'appareil est à bonne température, pour une cuisson réussie.

- **Récupérateur de graisse** : Le bac récupérateur collecte les graisses de cuisson qui s'écoulent afin d'éviter qu'elles ne tombent sur le foyer et



Weber, fabricant et leader mondial du barbecue, ouvre sa 1ère école de cuisine au barbecue en France. Quelque soit la formule proposée (de 30 minutes à plusieurs heures), les cours de la Grill Academy se font toujours dans la bonne humeur et débordent de saveurs et de convivialité. Exemple : Formule du boucher. Devenez un expert de la cuisine de la viande au barbecue. Ciseler, émincer, saisir, rôtir, fumer, en papillote, tous ces termes n'auront plus de secret pour vous. Préparation d'un menu complet en 2 h, entrée, plat et dessert suivi de la dégustation.

Renseignements : + 212 1 40 95 84 16 - [contact@grillacademy.fr](mailto:contact@grillacademy.fr)



brûlent en dégageant des fumées malodorantes et nocives pour la santé. De plus le récupérateur de graisse facilite le nettoyage, de votre barbecue.

**- Tablettes amovibles :** Planches de travail situées autour de la surface de cuisson de l'appareil, pour préparer et découper les aliments plus facilement. Ces planches de travail sont détachables et souvent compatibles avec le lave-vaisselle.

**- Pierre de lave :** Les pierres de lave captent la chaleur et la restituent peu à peu. Elles absorbent les graisses et empêchent le dégagement des fumées.

### Les avantages de la cuisine barbecue

#### Le goût

La cuisson sur le gril met en valeur le goût original des aliments frais. Cette méthode de cuisson permet de conserver les nutriments des aliments, contrairement à la cuisson à la vapeur où les vitamines hydrosolubles (les

vitamines B et C) peuvent se retrouver dans l'eau de cuisson.

#### Un menu léger

Un avantage majeur de la cuisson sur le gril est qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter un corps gras pour bien réussir sa recette. En évitant d'ajouter du beurre, de l'huile ou de la margarine dans la cuisson, les plats sont moins riches en gras et en calories... et ils sont tout aussi délicieux. Et en été, tout le monde recherche une cuisine diététique.

#### Des repas rapides

Le temps de cuisson sur le gril est moins long que le temps requis pour cuire un plat dans le four ou dans la mijoteuse (et moins long que de commander un repas du restaurant!). La simplicité et la rapidité de ce type de cuisson facilitent la préparation des repas la semaine et la fin de semaine.

#### Un coût réduit

Les restaurants et hôtel sont également bien vus que cette cuisine était très économique. Pas besoin d'avoir un chef renommé devant le barbecue, pas de sauces ou accompagnements compliqués à réaliser, des matières premières de saison, un service facilité, pas de cuisine et un investissement en matériel assez réduit.

### Quelques formules de cuisine barbecue

#### Les restaurants thème barbecue :



Les Danois, les Allemands et les Liechtensteinois ont remporté, dans l'ordre, le prix de champions du monde de barbecue. Ces 12èmes championnats qui ont eu lieu du 24 au 26 mai à Saïdia et ont accueilli 45 équipes de 25 pays, ont connu un beau succès auprès de la population, du jury et des équipes participantes, malgré de nombreuses difficultés d'organisation.

[wbqa.com](http://wbqa.com)



Chaque table de 4 est équipée en son centre d'un barbecue au gaz, avec une hotte aspirante au dessus. La viande est servie en buffet et vous pouvez constituer vous même vos brochettes à votre goût en y ajoutant les différents légumes proposés dans le buffet. Pour accompagner le tout, des salades composées (strabourgeoises, nicoises,...) sont aussi disponibles en buffet. C'est aussi le cas des Korean Barbecue Restaurant, très en vogue en ce moment.

#### Les Pool BBQ

Lieu convivial, synonyme de beau temps, de vacances ou simplement de détente, la piscine s'inscrit dans un décor tout à fait approprié pour un repas barbecue convivial, simple, et bon !

#### Le BBQ nec plus ultra

Chez Eva Solo, le barbecue de table est le must pour savourer une repas convivial tout en ayant un espace privé. Ainsi vous disposez sur une table 5 ou 6 barbecues et le tour est joué !

Les barbecues designs. Pour se démarquer, certains restaurants et hôtels adoptent des barbecues au look exceptionnel créant ainsi non seulement un restaurant de plein air agréable mais aussi une curiosité.

Le barbecue privé : Dans les hôtels de luxe, votre butler peut vous confectionner une soirée barbecue privé dans le jardin ou près de la piscine de votre villa. Les joies du barbecue façon 5 étoiles !



© Eva Solo

# Nouveaux Matériels - Nouveaux

## Kängabox® : Thermobox Professional



Avec sa surface intérieure dotée d'un revêtement lisse et son couvercle fermant parfaitement, la Kängabox® Professional est absolument étanche pour les liquides, la vapeur chaude et les odeurs. Pratique : la forme intérieure conique au format répondant aux normes de la restauration avec barres de préhension latérales garantit une extraction facile des conteneurs. Fabriquée dans un matériau ultraléger, résistante aux chocs et aux rayures, la Kängabox® Professional affiche une grande longévité. Disponible en 10 coloris tendance.

+ 49 (0) 7135 176-170 [info@kangabox.de](mailto:info@kangabox.de)

## Laveuse à Capot green&clean

- Extra Green : pour obtenir les meilleures économies annuelles en eau (2 litres par cycle), en détergent et produits de rinçage (des quantités faibles sont nécessaires) et en énergie (avec l'ESD, un système d'échangeur vapeur/eau qui récupère les calories de la laveuse au profit d'un réchauffement de l'eau avant son introduction dans le surchauffeur).

- Extra Clean : pour le meilleur des opérations de lavage avec le système Clear Blue qui garantit un excellent niveau de propreté et un rinçage haute performance.

- Extra Safe : pour un assainissement parfait et complet avec le Wash - Safe Control qui garantit un rinçage à une température constante de plus 84 °C assurant des conditions d'hygiène parfaite et l'élimination totale du détergent.

- Extra Easy : une position ergonomique en coin du panneau de contrôle assure un accès facile aux commandes et une visibilité maximale.



[electrolux.com/Professional](http://electrolux.com/Professional)

## Balais mécaniques

La qualité supérieure de ces balais réside dans leurs brosses à durée de vie élevée qui garantissent un balayage efficace et leurs têtes résistantes équipées de pare-chocs protecteurs avant et arrière. Pour la restauration : le modèle FG421588BL offre une largeur de balayage de 19 cm, il est doté de deux bacs collecteurs s'ouvrant sur simple pression pour les vider et de pales qui ne laissent pas de traces. Pour le nettoyage des sols : Le modèle FG421388BLA offre également une largeur de balayage de 19 cm. Il est adapté pour un nettoyage des sols sans revêtement ou des tapis à poil ras. De plus petite taille et avec une largeur de balayage de 16,5 cm, le modèle FG421288BLA est extrêmement maniable et permet à l'utilisateur de nettoyer dans les moindres recoins.

[Rubbermaid Commercial Products - rubbermaid.eu](http://Rubbermaid Commercial Products - rubbermaid.eu)



# Matériels - Nouveaux Matériels

## Show-cooking Visio



La gamme show-cooking de Tecnox, proposée par Eberhardt Frères évolue : Le show-cooking Visio, dont la spécificité est le système de ventilation-filtration qui lui permet de

garantir un confort d'utilisation exceptionnel, est dorénavant disponible avec un vitrage qui permet de protéger et de garantir la visibilité de votre cuisine spectacle. Visio fait la lumière sur l'anti-graisse et l'anti-odeur ! Le modèle Visio possède un système d'aspiration et de filtration intégré avec un filtre anti-graisse inox et un filtre zéolithe anti-odeur. Ce système est complété par un filtre à charbon actif et un filtre mousse anti-graisse.

40, avenue Ain Taoujtate - Bourgogne Casablanca  
05 22 279 016

## VarioCooking Center Multificiency®



La technologie supérieure pour pocher, sauter, frire...  
- en un seul appareil  
- trois fois plus vite ((le fond de cuve atteint 200 °C en 2 mn)  
- 40% d'énergie en moins (10 % d'économies en matières premières, 30 % en place et 40 % en énergie.

Frima invente, avec le VarioCooking Center Multificiency®, un concept révolutionnaire pour les professionnels de la cuisson. Redécouvrez le plaisir de cuisiner, libérez vous du stress et des tâches de routine et concentrez vous sur l'essentiel.

frima.fr

## Utilev : Une nouveauté Avesco Manutention!

Simple à utiliser, facile à entretenir, abordable. Utilev est une ingénieuse option pour des utilisations simples de chariot et un petit budget. La gamme de produits a été conçue pour être facile à utiliser ainsi qu'à entretenir, elle est couverte par une garantie standard et la disponibilité des pièces est assurée. Ces chariots offrent une solution idéale dans les applications où les matériels de manutention sont sollicités pour des durées de travail limitées.

www.fr.utilev.ch



## Robot Cook® de Robot Coupe

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger et pétrir à la perfection dans le Robot Cook, seul cutter-blender chauffant du marché.

Il est l'outil idéal pour réaliser une multitude de recettes froides ou chaudes, salées ou sucrées. Les chefs apprécieront sa température de chauffe jusqu'à 140°C, précis au degré près et sa qualité de coupe alliée à sa haute vitesse.

Le silence de son moteur asynchrone et puissant apportera un confort de travail inégalé. Sa cuve inox 3,7L est adaptée aux besoins professionnels.

Catégorie de produit :  
Équipement cuisine et annexes - Pt matériel

Marché cible principal :  
Restauration

Marché cible secondaire :  
Restauration gastronomique, traditionnelle

robot-coupe.fr





# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

*L'information  
Autrement*



## 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](http://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](http://www.resagro.com)

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

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

#### 1<sup>er</sup> abonnement :

Société : \_\_\_\_\_

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Fonction : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Adresse complète : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Pays : \_\_\_\_\_

#### 2<sup>ème</sup> 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



# HOReCA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Découverte**

**Le Pullman Mazagan Royal Golf & Spa**

**Restauration**

**La folie des food-courts**

**Etours en vogue**

**Les choix d'HoReCa**

**LES PRODUITS D'ACCUEIL  
OU COMMENT SÉDUIRE SA CLIENTÈLE?**

# LE PRODUIT D'ACCUEIL

*La Signature de votre Hôtel*

Le produit d'accueil reflète vos valeurs et cristallise toute l'attention que vous portez au confort de vos Hôtes.



Poussée parfois jusqu'à l'extrême, la recherche de la qualité est le moteur principal. « *Tout est analysé, évalué, souvent complètement repensé et ce, jusque dans les moindres détails* », souligne Oussama Amar, Directeur Général d' AFICOM MAROC, devant la multitude des créations présentées lors du dernier salon Equip'Hotel à Paris.



Fort de 4 designers, le bureau de création imagine des concepts exclusifs et uniques, sur mesure ou en partenariat avec l'une des marques. Le pôle cosmétique propose un large choix de parfums, enrichissements et formulations dont plusieurs BIO ou ECOLABEL.

Acteur d'un développement responsable, le Groupe GM pratique l'éco-conception et prend en compte l'impact de ses produits sur l'environnement, à tous les stades de développement, du design à la formulation.





*Certifiée ECOLABEL et ECOCERT, l'usine de Lyon permet de proposer des gammes 100% respectueuses de l'environnement.*



<http://cosmetics.ecocert.com>



COSMETIQUE BIOLOGIQUE

La réglementation cosmétique impose de garantir la sécurité et la conformité des produits ainsi que leur traçabilité.



Déjà conforme au règlement Européen REACH, le GROUPE GM vient d'obtenir la nouvelle norme ISO 22716 qui sera obligatoire en juillet 2013.

Les formules utilisent des ingrédients d'origine naturelle et des tensio-actifs d'origine végétale, biodégradables à plus de 90%. Elle ne contiennent ni parabènes, ni silicones, ni formaldéhydes, ni phtalates, ni matières premières d'origine animale.



Membre à part entière du GROUPE GM, AFICOM MAROC travaille en étroite collaboration avec les hôteliers pour concevoir la ligne de cosmétiques et d'accessoires qui reflètera l'image de leur établissement.



# LES PRODUITS D'ACCUEIL COMMENT SÉDUIRE SA CLIENTÈLE?

*Les produits d'accueil permettent à chaque établissement de se différencier et d'offrir une marque d'attention fort appréciée. La panoplie des produits mis à la disposition des visiteurs ne fait que s'enrichir. Désormais, elle se décline dans des concepts de plus en plus beaux et valorisants.*

Considérés par la clientèle comme un petit « plus », un petit cadeau ou, parfois, comme un dû, les produits d'accueil sont souvent agréablement perçus. La meilleure preuve : tout disparaît. Certains les emportent pour rapporter un petit souvenir à leur famille, tandis que d'autres, qui voyagent en bagage léger, comptent sur eux pour leur toilette. Ce qui est sûr, c'est que l'offre a beaucoup évolué depuis ses débuts. De la simple savonnette et du sachet de shampoing déposés plus ou moins négligemment sur un coin de lavabo, on est passé à une vraie panoplie de produits de qualité joliment arrangés sur un socle en adéquation. Pas de doute, les hôteliers d'aujourd'hui accordent une attention toute particulière à cette prestation. On pourrait même dire que parfois, il existe une sorte de compétition d'un établissement à l'autre dans une même ville. Le choix des produits varie selon la catégorie de l'établissement. Dans les 3 et 4 étoiles, la panoplie de produits proposée est plus vaste et le flaconnage plus luxueux. Aussi le shampoing et le gel douche en sachet, encore acceptés dans l'hôtellerie économique, sont-ils peu compatibles avec le standing des hôtels de luxe.



Cependant, au-delà des considérations liées aux normes, le positionnement et la stratégie marketing de chaque établissement ou de chaque chaîne restent déterminants. Mais ils sont de moins en moins nombreux à n'offrir que le minimum indispensable. Pour beaucoup, l'investissement sur ce poste a eu tendance à augmenter au cours de ces dernières années surtout si les produits sont choisis parmi les marques de prestige telles que Bulgari, Hermès, Guerlain, Morabito, Roger & Gallet, etc.

## **Montée en qualité des produits d'accueil**

Autant dire que certains font de gros efforts sur cette marque d'attention et la considèrent comme une réelle valeur ajoutée à la prestation. Le produit d'accueil est le reflet de l'attention que porte l'hôtelier à ses visiteurs et une réelle montée en puissance de ces produits est observée ces dernières années. D'une façon générale, les produits offerts aux clients sont plus nombreux, présentés dans des flaconnages plus volumineux, et ils

Des différences s'observent également selon les nationalités :

- Les Japonais affectionnent les produits de relaxation : bain moussant, pantoufles et peignoir.
- Les Américains apprécient les grosses savonnettes et les produits de marque prestigieuse.
- Les Italiens aiment les produits sophistiqués, et en grande quantité.
- Les Belges sont plutôt moins exigeants et se contentent de la composition de base - sans oublier cependant le bonnet de douche et l'éponge à chaussure.
- Quant aux Allemands, ils sont sensibles aux produits respectueux de l'environnement et désapprouvent les flaconnages individuels en plastique.





correspondent souvent à des formules enrichies. D'ailleurs, maintenant, on met en avant cet enrichissement de formule sur l'étiquette, par exemple « aux algues », « à la vitamine C », ou autre. Le nom de l'établissement ou de la chaîne se fait très discret, voire s'efface. On veut se démarquer en montrant aux clients qu'on a choisi, pour eux, des produits de qualité. Certaines chaînes vont même jusqu'à proposer deux gammes par an: une ligne printemps-été, une ligne automne-hiver. Les sociétés spécialisées peuvent répondre à toutes les demandes et créer des concepts spécifiques pour chaque chaîne grâce à leur bureau de conception, leur laboratoire et machines de conditionnement.

Bénéficiant des avantages d'une centrale d'achats, les hôtels affiliés à des chaînes intégrées ou volontaires font souvent réaliser pour eux spécifiquement un concept global, très personnalisé. Aussi les fournisseurs



### Préférences des uns et des autres

- Au-delà de l'incontournable composition de base (savonnette + shampooing), chacun est libre d'ajouter autant de produits qu'il le souhaite en fonction de l'importance accordée à cette prestation, sachant que certains petits accessoires sont plus appréciés des uns ou des autres.
- Si votre client est une femme, elle sera sensible à la présence de sels de bain, de coton et de cotons-tiges, d'une eau de toilette, d'un lait corporel, d'une lime à ongles et d'un set de couture. Elle remarquera les produits de marque.
- Si votre client est un homme, il appréciera particulièrement l'éponge lustrante, le kit de rasage, le set dentaire et le peigne. Lui aussi sera sensible aux produits de marque.

### Tendance

La tendance des produits d'accueil suit celle des cosmétiques et s'inscrit dans une ligne plus zen, plus naturelle, plus végétale. Les produits de marque ont la cote. Le packaging possède des lignes plus sobres, plus novatrices. Le volume du flaconnage a sensiblement augmenté. Il passe de 20 ml à 40 ou 50 ml, voire 80 ml. Les détails dans l'air du temps : la transparence, les teintes douces et évocatrices de la nature, le bouchon en aluminium serti, le carton ondulé... mais fini les dorures clinquantes. Les produits qui ont la cote : les sels de bain, le galet effervescent, la lotion relaxante, la lime à ongles au design sympa.

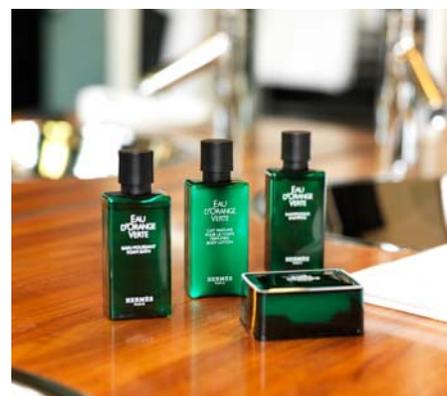
Pour la présentation des produits, privilégier les plateaux ou les coupelles en porcelaine, verre, plastique ou métal, qui non seulement sont dans l'air du temps, mais en plus, se nettoient facilement.

doivent-ils rivaliser de créativité pour remporter un marché. Et la tendance actuelle en matière de création de ligne s'appuie sur le beau, le sobre, le naturel, tout en étant subtilement luxueux pour valoriser le client.

### Une offre riche et diversifiée



Reste à savoir quel type de produits offrir. L'incontournable composition de base comprend le savon et le shampooing. Le gel douche est également devenu quasi incontournable. On observe une nette baisse du sachet au profit du petit flacon, qui, sur le plan marketing-communication, possède un impact plus porteur. Un peu plus cher, mais



plus valorisant pour le client, ce packaging est aussi, reconnaissons-le, beaucoup plus pratique. Au hit-parade des produits appréciés, on trouve encore l'eau de toilette et le lait corporel. Le bonnet de douche et l'éponge à chaussure sont aussi très prisés par la clientèle étrangère. Ils sont d'ailleurs obligatoires en Hollande et en Belgique. Mais d'autres produits font leur apparition et sont fort bien placés dans les sondages. Citons les sels de bains (très « tendance »), le galet effervescent, le savon aux algues, la lotion relaxante et l'huile de massage. Et gageons que tout ce qui séduit se rapporte beaucoup au côté aromatique et relaxation. Pour une gestion simplifiée, il est impératif de choisir des produits mixtes convenant aussi bien aux hommes qu'aux femmes. D'ailleurs, la plupart des produits proposés par les fournisseurs répondent à cet impératif. Cependant, pour que le plaisir soit total, il serait peut-être bon de cerner les attentes des uns et des autres, sachant que certains petits accessoires sont plus particulièrement appréciés des hommes ou des femmes.

# LES NOUVELLES BOISSONS DE L'ÉTÉ

Fanny pour

*L'été est la saison idéale pour se désaltérer avec des boissons très rafraîchissantes. Et cette année, exit la menthe à l'eau, le jus d'orange et les colas. Les distributeurs innovent et vous proposent de nouveaux produits.*

Café glacé en cannettes, nouvelles saveurs de sirops, thés glacés aux bulles, eaux de fruits, smoothies, granités et gaspachos exclusifs, vous aurez l'embaras du choix pour vous rafraîchir. A vous de faire votre choix.

## Les sirops : une nouvelle jeunesse

Si le sirop a parfois mauvaise presse, c'est en partie à cause de son image trop scolaire, de sa profusion dans les grandes surfaces et de son non respect des l'arôme promis. Mais aujourd'hui le sirop est de nouveau au goût du jour et ce pour plusieurs raisons !

Tout d'abord, il a été revisité par de grandes marques qui proposent des saveurs très proches de l'aliment d'origine comme pour le sirop de melon par exemple où l'on a vraiment l'impression d'en croquer un. Ensuite, les marques phares comme Sweetbird, Soft A'rom ou encore Monin ont redoublé d'imagination pour vous offrir des parfums très originaux : airelles, figue, griotte, pomme verte mais aussi rose, fleur de sureau, cactus. La pâtisserie aussi s'invite dans les parfums avec barbe à papa, tarte au citron, pommes d'amour, pains d'épices. Certaines saveurs imitent même les alcools, telles que Irish Cream, Curaçao ou Mojito. Enfin, le sirop est jugé plus naturel que les sodas et dure plus longtemps. Plus économique, plus fun et moins artificielle, cette boisson a tout pour séduire cet été.

## Nouveaux jus de fruits & sodas

Une nouvelle petite boisson surprenante vient de faire son apparition. Matahi Baobab Energy Juice est faite à partir du fruit du Baobab. Naturellement



énergisant, le fruit du baobab permet à cette boisson d'être une véritable source d'énergie. Une petite bouteille contient l'équivalent d'un café court en caféine naturelle et de 4 oranges en Vitamine C. Un joli cocktail pour bien commencer la journée ou l'après-midi après un copieux déjeuner. Pour les connaisseurs précisons que le fruit de baobab est

l'un des fruits qui a le plus fort pouvoir antioxydant, jusqu'à 35 fois plus que le raisin.

Nouveauté au rayon des boissons avec la gamme Fruit & Nada (made in Coca-Cola) qui se décline désormais en trois parfums particulièrement gourmands: citron avec une touche de citron vert, framboise avec une touche de groseille



et orange avec une touche de goyave. La bonne nouvelle c'est que ces boissons sont sans conservateur et élaborées à base de jus de fruits.

Côté sodas, Schweppes Fruits, quant à lui, vient de lancer une nouvelle saveur... il s'agit de la poire (avec 4 saveurs poire mélangées : comice, conférence, alexandrine et williams).

Sodas toujours, la mode est aux boissons identitaires : Selecto algérien ou Boga tunisien dont les cannettes affichent les couleurs des pays du Maghreb, succès des sodas du terroir français (Breizh Cola en Bretagne, Ch'nord Cola dans le nord de la France, Elsass Cola en Alsace, Fada Cola à Marseille, Vendée Cola en Vendée, ...), la demande est exponentielle.

### Les smoothies naturels

Nous vous parlions des smoothies en détail dans notre précédent numéro. Smoothie, c'est le nom d'une boisson à mi-chemin entre la compote, le jus de fruits et le milk-shake. Ce breuvage venu d'Outre-Manche, idéal en été, convertit peu à peu ses fruits à l'agriculture biologique. Ainsi, de plus en plus, les marques proposent des smoothies naturels. Les smoothies bio Vitabio sont des mélanges savoureux et onctueux de fruits à boire, pour le plaisir et pour

les bienfaits naturels des fruits bio cueillis à maturité (100 % fruits, sans sucres ajoutés, sans concentré, source naturelle de fibres, riche en Vitamine C, Mangue, Goyave et Banane équitables). Le smoothie innocent est un mélange de fruits mixés et de purs jus de fruits frais. 100 % fruits sans conservateurs, sans colorants ni additifs. Rien que les meilleurs fruits, comme si vous l'aviez fait chez vous. La marque Michel et Augustin proposent de petites gourdes de fruits mixés aux quatre parfums: fraise, mangue et passion ; poire ; framboise et pomme. Délicieusement régressive, la boisson aux fruits entiers mixés, se situe entre le coulis et le smoothie sauf qu'elle est moins sucrée (et ne contient pas de banane comme la plupart des smoothies).



### La folie des bubble tea (thé aux bulles)

Originaire de Taiwan, le Bubble tea, appelée également «thé aux perles» ou «boba», est un mélange de thé vert ou thé noir et de saveurs fruitées. Il peut être mixé avec du lait. Les grosses perles de tapioca brunes qui tapissent le fond du verre rendent cette boisson unique et originale. Molles à l'intérieur



**Ice Tropez, une boisson à base de vin rosé, a sorti sa version sans alcool. Avec ses arômes de brugnons, sa fraîcheur, son design, c'est la boisson idéale pour les enfants et les jeunes. Son design, par le célèbre designer Christophe Pillet, ajoute une pointe d'exclusivité.**

et légèrement sucrées, il suffit d'aspirer les perles à l'aide d'une grosse paille et à chaque aspiration, les saveurs vous envahissent progressivement et vous procurent une curieuse envie de y revenir. Au sirop de fruit, le Bubble tea devient synonyme de fraîcheur et relève à merveille la douceur des perles.

### Les eaux de fruits

Cet été, oubliez le thé glacé et préférez les Eaux de Fruits de Løv Organic aux saveurs très gourmandes. Avec des jolies boîtes aux couleurs pop et vitaminées, l'Eau de Fruits Exotique, l'Eau de Fruits Pomme-Cannelle et l'Eau de Fruits Agrumes vont égayer la belle saison. Boisson originale, l'eau de fruits est une liqueur composée uniquement de beaux morceaux de fruits et de plantes. Savoureux, ce mélange plein de bienfaits se construit





**Machine a granite FF140**

- Permet de transformer des glaçons en flocons granités en un clin d'œil
- Utilisation ultra simple : un bouton à pousser pour voir les glaçons se transformer
- Il suffit d'ajouter ensuite le sirop de son choix pour aromatiser, sucrer et colorer son verre de flocons
- Parfait pour se désaltérer en été, il fera la joie de toute la famille
- Le plus : préparez des recettes des plus innovantes en congelant sous forme de glaçons du yaourt ou des jus de fruits ou smoothies
- Design compact
- 1 cône plastique offert
- Entretien aisé
- Tension d'utilisation : 230 V ~ 50 Hz | Puissance : 40 W
- Dimensions en cm (Longueur x largeur x hauteur) : 19 x 17 x 30,5

chez Løv Organic sur une base d'hibiscus et de cynorhodons, ingrédients gorgés d'antioxydants. Sans caféine et très désaltérante, cette infusion bio séduit autant par son parfum que la couleur de son infusion.

Points de vente en France : Boutique Løv Organic, Lafayette Gourmet, La Grande Epicerie du Bon marché et revendeurs agréés.

**Les granités sont de retour**

Avec les beaux jours, la chaleur et le soleil, le granité est la boisson idéale. A l'origine, la granita, aussi appelée granita siciliana en italien, est un mets rafraîchissant typique de la Sicile. Elle se présente sous la consistance d'un sorbet à base de glace pilée. Ici, on



appelle granité un mélange de sucre, d'eau et d'un liquide aromatisé, le tout se présentant sous forme de cristaux glacés. Moins riche et plus facile à préparer que son proche cousin, le sorbet, le « granité » est toujours un succès auprès des enfants.

Et cet été, de nouvelles saveurs font leur apparition : granité à la pastèque, au miel, au sirop de bergamote, concombre-menthe, ...

**Les boissons énergisantes**

Chaque pays a désormais ses propres boissons énergisantes. Le précurseur, l'Autriche avec Red Bull et Dark Dog; le plus grand consommateur, l'Amérique avec Monster et Burn. La France a enfin sa boisson énergisante, LXYP, partenaire du pilote automobile français Romain Brandela. LXYP est un cocktail



explosif composé de ginseng, de caféine et de guarana. Mais à l'heure où les boissons énergisantes sont de plus en plus chimiques, LXYP a fait le choix de n'utiliser que des plantes naturelles, et notamment les baies rouges produites par la schizandra. Cette liane qui pousse en Russie, en Corée, en Chine et au Japon fait d'une pierre deux coups : elle améliore les performances physiques et la résistance au stress. Jadis utilisée par les chasseurs et les athlètes russes, elle permet aujourd'hui aux clubbeurs de danser jusqu'au bout de la nuit. A consommer cependant avec modération

**Le café : la nouvelle boisson tendance**

Du café froid prêt à boire en canette ? C'est la nouveauté que Foods & Goods espère faire découvrir aux consommateurs marocains. Mélange unique et délicieux,



100% arabica, vendu en canette prête à boire, Illy Issimo Caffè est un vrai café italien froid réservé à ceux qui veulent goûter au plaisir d'un café sans demi-mesure. Ce mélange raffiné des plus hautes qualités d'Arabica, cette saveur intense et équilibrée fait atteindre à ce café italien la plus parfaite expression à chaque gorgée. Dégustez l'excellence d'un espresso Illy. Aux Etats-Unis, en Europe et au Japon le lancement d'Illy Issimo a été un véritable succès. Goutez-y !

Starbucks également surfe sur la mode de la canette (voir encadré)

Mais le café c'est aussi Café Zero°, l'expérience d'un café glacé, onctueux et granité. Une expérience unique qui allie une texture onctueuse à des petits cristaux de glace pour un effet granité.



### Les gaspachos

Potage froid estival très rafraîchissant, non cuit, à base de tomates, poivrons, concombres, oignons, céleri, ail, pain, vinaigre et huile d'olive, le gaspacho revient sur le devant de la scène, notamment grâce à la marque Alvalle. Personne ne connaît l'origine exacte du nom « gazpacho », quoique plusieurs pensent qu'il vient du mot mozarabe « caspa », qui signifiait fragments, restes de nourriture. En Andalousie, dans le sud de l'Espagne, on remplissait de pain rassis, vinaigre, eau, huile, ail et autres assaisonnements, un plat en terre qu'on enveloppait d'un linge mouillé et laissait au soleil. Quand le linge était sec, le repas était prêt. De nos jours, on dit qu'il y a en Espagne autant de recettes de « gazpacho » qu'il y a de familles.

Starbucks lance ses boissons prêtes à boire au Canada Starbucks Coffee Company offre aux Canadiens un nouveau produit pour maintenir leur niveau d'énergie en présentant les boissons énergétiques prêtes à boire Starbucks Refreshers au café vert pétillant, une version en canette de 355 ml, légèrement gazéifiée et caféine, des populaires boissons fabriquées à la main Starbucks Refreshers et qui ont fait leur apparition dans les boutiques Starbucks au cours de l'été 2012.



Alvalle s'est fait la marque spécialiste du gaspacho en brique. En sélectionnant des ingrédients ultra frais et 100% naturels qu'elle marie suivant des recettes espagnoles exclusives, la marque crée de délicieux produits de qualité à la saveur unique. Par ses couleurs, ses textures et ses saveurs incomparables, Alvalle offre à votre table ce que la cuisine méditerranéenne a de meilleur.

# LE FTOUR SE «DÉLOCALISE»

*Vous avez passé la journée enfermé dans un bureau ou chez vous à vous occuper des enfants en vacances? Vous êtes fatigués de préparer à manger et surtout vous saturez de votre salon !? Alors sortez !*

*Dominique Pereda*

Plusieurs formules sont proposées notamment un choix à la carte et au menu dans la plupart des cafés et restaurant traditionnels et les incontournables buffets qui ont pris une place considérable sur le marché des ftours, notamment dans les hôtels. Très variés, ces buffets font office de dîner et il n'y a pas d'heure limite. De plus vous bénéficiez souvent d'un cadre idyllique

### **La dépaysante Sqala Casablanca**

Le Ftour Buffet change tous les jours durant la période du Ramadan. Le cadre est très agréable, un jardin au milieu des remparts, avec de multiples petits patios, de la musique et de nombreuses spécialités marocaines : Côté salé : briouattes de poulet, kefta, brochettes, kemia mauresque, tajines de chevreau, d'agneau, poulet Beldi, méchoui, Tanjia ... Côté sucré : pastillas, fondants, cornes de gazelles, harcha, thés arabesques, cafés et autres kahwas ou encore ses crêpes marocaines... mais aussi ses cocktails de fruits frais et tant d'autres délices ! 280 dh

+212 (0) 5 22 26 20 29

### **Vue sur mer - Tahiti Beach Club**

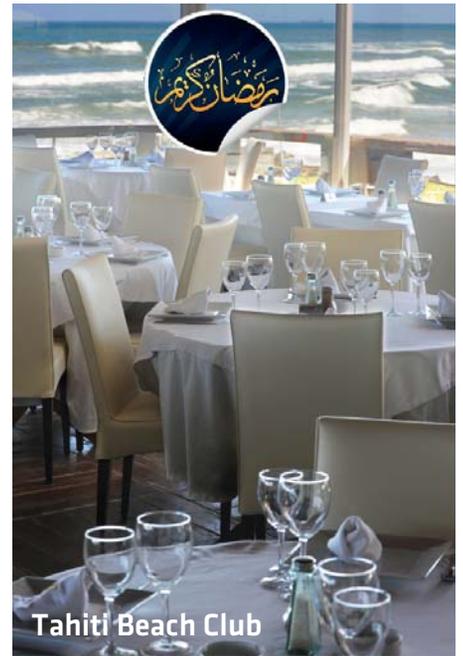
Le Tahiti Beach Club de Casablanca vous accueille tous les soirs à ses f'tours pour savourer la rupture du jeûne dans un cadre arabe offrant une vue sur mer. Le chef exécutif Abderrahim Khersafi revisite le f'tour avec des buffets sucrés, salés, traditionnels et contemporains ainsi qu'une multitude de mets qui feront le bonheur des épicuriens. Offres entreprises sur mesure, réservation 48H souhaitable. 320 dh par personne

+212 (0) 5 22 79 80 25 26

### **Hyatt Casablanca au top**

Lors de ses merveilleux F'tours, les couleurs et la générosité des buffets charmeront vos papilles et feront de la rupture du jeûne une expérience inoubliable, à vivre en famille ou entre amis. Le Chef se joue à réinterpréter les mille et une saveurs d'Orient, en proposant une abondance de plats traditionnels marocains. La convivialité et la réjouissance sont mises à l'honneur pour que ce moment soit un des plus magique.

+212 (0) 522 43 12 71



Tahiti Beach Club

### **Les nuits du Ramadan au Sofitel Marrakech**

Le Sofitel Marrakech offre à ses visiteurs un ftour impérial à déguster dans un cadre paisible et spirituel, au restaurant le jardin des senteurs. Le menu du ftour à 350 MAD par personne, proposé par le Chef Ahmed Ed Efaa, sera une jolie

### **Maroc Dessert au service des CHR**

En accord avec ses valeurs, Maroc Dessert (Maison Amoud) met son savoir-faire au service des professionnels qui ont choisi de lui faire confiance en leur proposant une gamme spécialement adaptée pour des Ftours estivaux de qualité. Produits frais, pré-poussé surgelé, cru surgelé et précuit surgelé, le choix est très varié : Pains, viennoiseries, cakes, gâteaux à thé, briouates sucrés, sellou, chebakiya, mini-harchas sucrées et salées, mini-mlaoui khlii, msemmen, pâtisseries individuelles, macarons, petits fours, glaces et sorbets,... Tous les produits présentent les mêmes qualités que les produits conçus pour Amoud, mais sont spécialement développés pour le CHR, faciles à stocker et à maîtriser (surgélation, mi-cuisson, poussé surgelé, conditionnement optimal, ...) : Pastillas (poulet & fruits de Mer), triangles à la viande hachée, briques au poulet, produits services (pains précuits, pistoles, etc...), viennoiseries précuites, mlaoui khlii précuit, assortiment de pizzas individuelles, friands, nems,...

Grâce à Maroc Dessert, les CHR ont une parfaite maîtrise de leurs produits et peuvent les décliner selon leurs envies et apporter une touche personnelle à leur carte. Ainsi, dans la collection CHR « produits de service », on trouve aussi : Pains à garnir, pistoles à garnir, plaques de pâte feuilletée piquée ou non piquée, mini-choux à garnir, fonds de tartes sucrées, plaques de biscuits blancs ou chocolat, coques de macarons, crêpes, ...

L'assortiment CHR a été créé par des chefs pour satisfaire à une demande de clients exigeants, mais aussi pour offrir la possibilité de proposer des recettes uniques, des nouveautés confectionnées à partir de produits rares et inattendus. Maroc Dessert offre, en plus d'une gamme spécialement développée pour les CHR, un programme de formation, ainsi qu'un accompagnement technique tout le long du partenariat commercial, assuré par les départements Qualité, Production et Commercial.

Renseignements au +212 (0) 5 22 67 70 35

# LES COUPS DE CŒUR D'HOReCA



La Sqala

inspiration des 4 coins du Maroc, avec de nombreuses variétés.

- Soupes accompagnées de dattes, figues, selou, chabakia...
- 8 variétés de Salades marocaines assaisonnée à la charmoula,
- Fromages, charcuterie, oeufs,
- Tajines de Khili, de poisson, de kefta, ...
- Animation Msamane, Baghire, sardine frit, pastillas
- Buffet de pâtisseries
- Bar à fruits frais

+212 (0)5 24 425 600

## Terrasses et buffets à volonté ? C'est chez Paul !

Allez partagez l'expérience d'un Ftour en bord de mer, chez Paul AnfaPlace, sur les terrasses spécialement aménagées. Les nems au poulet et légumes, les pitas farcis aux crevettes, fromage ou

poulet citronné, les briwattes aux fruits de mer, ou au poulet, les rghayefs au khlii, les mini quiches lorraines ainsi que les incomparables mini quiches saumon épinards sont à mi-chemin entre la pâtisserie française et les traditionnelles gourmandises marocaines. Sans oublier les minis croissants garnis de saumon fumé ou jambon fromage. Egalement chez Paul Casablanca dans le jardin de la villa Zevaco, à Rabat, Marrakech, Fez, ...

+212 (0) 522 36 6000

Les invitations au Ftour se font de plus en plus à l'extérieur pour des raisons de commodité, de praticité et de festivité. De plus, cette année encore, le mois sacré, coïncidant avec la période estivale et avec l'horaire d'un dîner, est plus que jamais un moment privilégié pour sortir en couple, en famille ou entre amis



Sofitel Marrakech

## Et si vous souhaitez tout de même rester chez vous...

### Choisissez Ladurée

Les petites fours salés et sucrés restent un classique du mois de Ramadan. C'est pourquoi, La Maison Ladurée a préparé pour vous une large palette riche en goûts et en saveurs pour une table sur-mesure. Roulé de chèvre au miel, feuilleté à la fleur de sel, allumette à l'emmental, mini quiches... Le menu est appétissant et savoureux. Ainsi, Ladurée lance une nouvelle gamme de petits fours salés que vous pouvez offrir à vos convives et qui satisferont tous les palais pour un Ftour ludique, gourmand et inoubliable. Le chef pâtissier Ladurée concocte aussi pour vous des mini-sandwichs et des mini-quiches déclinés selon plusieurs recettes.

+212 (0) 6 61 98 42 89

### Le traiteur à domicile Toc Toque

Avec Toc Toque, profitez d'un traiteur à domicile pour vous transporter le temps d'un inoubliable repas. Idéal pendant le Ramadan, ce service novateur vous permet d'engager un chef dans votre cuisine et de déguster une cuisine réalisée selon vos goûts et vos envies ! Traiteur à domicile, Salma Bennani réunit des professionnels issus des mondes de l'hôtellerie et de la restauration. Vous êtes deux, dix, vingt, ou cinquante ? Vous voulez déguster une cuisine marocaine, française, italienne ou thaïlandaise ? Toujours à l'affût des nouvelles tendances culinaires, Toc Toque vous donne rendez-vous avec la meilleure gastronomie mondiale afin de découvrir, chez vous, des saveurs friandes en toute convivialité. [bennanitraiteur@yahoo.fr](mailto:bennanitraiteur@yahoo.fr)

# LES FOOD-COURTS : UNE OFFRE PLURI-CULINAIRE

*Claude Vieillard*

*Le food-court (en français aire de restauration) est un lieu de restauration, qui est généralement situé au centre d'un regroupement de restaurants rapides. Ce lieu est en libre accès et permet aux commerçants de gagner de la place et de ne pas s'occuper du service. L'espace est généralement confié à une société de sous-traitance qui s'occupe de l'entretien du lieu.*

## **Le concept**

Pratiquement tous les centres commerciaux ont leur food court (même les plus petits centres). On pourrait décrire ce concept comme un immense self service mais où le choix est très grand ! Tous les restaurants se dressent autour d'une immense salle. Les décorations de la plénière (avec tables, chaises, dessertes, parfois canapés, ...) sont en adéquation avec le lieu mais chaque restaurant, généralement placés tout autour du « cour central » garde sa propre identité.

## **Le choix**

Un avantage fort appréciable car chacun peut choisir de manger ce qu'il veut... japonais, , chinois, indien, mexicain, italien, ... tout en partageant son repas avec ses amis. De quoi voyager tous les jours! De plus les traditionnelles pizzas, les incontournables shawarmas, les salades variées et autres burgers ont une belle représentation. Chaque jour on peut varier les plaisirs et trouver son bonheur. On assiste également à une recrudescence de restaurants diététiques, végétariens, bios, qui tiennent compte du plaisir de manger sain. De plus certains restaurants



sont purement locaux, de petites enseignes qui s'essayent à la clientèle de masse... Ainsi les grands groupes côtoient souvent des petites structures familiales.

## **Rapidité**

Entre midi et 2, cet espace se transforme en vraie fourmilière. Etudiants, homme d'affaires, aficionados, ... Chacun vient

ici engloutir sa portion en quelques minutes. Le nombre de personne atteint souvent le milliers en seulement 60 minutes et pourtant le temps du repas est très rapide et étudié... Généralement pas plus d'une demi-heure.

## **Les prix**

L'avantage de la formule, c'est qu'on trouve toutes les cuisines du

## **A Technopolis de Rabat**

Le parc met à la disposition de ses clients un food court d'une capacité de 900 places assises constitué par un ensemble d'enseignes de restauration choisies et équilibrées, sélectionnées parmi des prestataires de restauration reconnus de la place, ainsi que des restaurants interentreprises.





En juin dernier MK2 et Omnivore créaient l'événement en inventant le plus grand Food Court de Paris sous la verrière du Grand Palais. A cette occasion, « Cinema Paradiso » réinventait non seulement l'expérience du cinéma au Grand Palais en offrant le plus grand drive-in jamais réalisé dans une capitale, mais il offrait aussi une nouvelle expérience gustative en créant une dizaine de pôles de restauration uniques en leur genre. Exemple : La chef Gita Seaton implantait son « dîner » à l'ancienne au beau milieu de la Nef avec 500 places assises pour faire découvrir le meilleur de la cuisine nord-américaine. Un pur cheeseburger bien sûr, mais également des spécialités comme les calamars « Humbolt » marinés, les épinards nachos ou les macaronis au fromage revus et corrigés. Jean-François Piège, quant à lui proposait le plus petit restaurant gastronomique du monde.

monde à petit prix. Crise oblige, c'est certainement pour cela que ce concept a autant de succès. Il faut cependant faire attention car ajouter une glace ou un dessert, une boisson et un café peut faire grimper la note. Mais les gens se cantonnent souvent à un seul plat.

### Au Maroc

Les food courts ont un véritable succès au Maroc et sont implantés dans de nombreuses grandes villes. A Casablanca

on les trouvent au Morocco Mall et à Anfa Place, à Fès c'est au Borj Fez que les enseignes ont investi tout une étage, tout comme à Almazar Marrakech. Tanger et Agadir auront bientôt le leur !



### Un témoignage en faveur des food-courts

« A Singapour, les food courts sont les passages obligés pour déjeuner. On trouve des food courts un peu partout, dans tous les quartiers ou presque. Ce sont des lieux très simples et conviviaux où les locaux viennent manger, en particulier le midi lorsqu'ils sont au travail. Il faut dire que la nourriture y est variée, et que l'on peut y manger pour vraiment pas cher. En général, un plat coûte 3 à 5 dollars singapouriens, c'est à dire 2 à 4 euros. A titre de comparaison, nous avons aussi testé un restaurant le long de la Singapore River : les prix étaient multipliés par 5 et même plus et il n'y avait que des touristes, pour une qualité pas réellement supérieure... »

Karim - Singapour

### Un témoignage contre les food-courts

«Voilà seulement deux mois que je

travaille au centre d'affaires et je ne peux déjà plus voir un food court en peinture. La première fois que j'ai découvert l'existence de cette micro-société de consommation-alimentaire, c'était au Centre Eaton : tout en trouvant cela horifiant, je me sentais comme une anthropologue au milieu de son terrain de recherche : complètement fascinée par cette organisation de fourmière, ces odeurs mêlant les fritures du monde et cette profusion de nourriture ! Et puis est venu le jour où mon corps a dit stop : stop à l'odeur insoutenable qui se dégage des échoppes continuellement, stop aux prix inversement proportionnels à la qualité des plats (pas à la quantité, ça c'est sûr, encore que pour les sushis, amenez votre loupe) , mais surtout, stop à l'attente interminable pour bouffer des cochonneries pleines de graisses cachées! »

Célia - Montréal



# LE PULLMAN MAZAGAN

## Une rénovation réussie !

Claude Vieillard

Après une importante et magnifique opération de rénovation, le Pullman Mazagan Royal Golf & Spa, établissement haut de gamme niché dans la superbe baie d'El Jadida, à 5 minutes du centre-ville et à 40 minutes de l'aéroport de Casablanca, vous propose un séjour inoubliable.



Le Pullman Mazagan Royal Golf & Spa dispose de 121 chambres, contre 117 auparavant dont 15 de luxe et 16 suites, toutes entièrement dotées de balcon ou terrasse privé. Les travaux de rénovation ont porté sur l'ensemble des chambres, sur le restaurant international « Le Mazagan » ainsi que sur toutes les infrastructures techniques et opérationnelles de l'hôtel (lobby, vestiaires, proshop du club house). Le bar, le restaurant marocain et le restaurant international ont complètement changé de décor.

Comme chacune des 68 adresses Pullman à travers le monde, l'hôtel offre les services signature de la marque Pullman : accueil Welcomer, lit Pullman, Wi-Fi gratuit, offre Co-meeting pour le marché MICE, services Nespresso...

Conçu comme un véritable havre de paix, le Pullman Mazagan Royal Golf & Spa offre encore plus de confort, de détente et de bien-être.

### Une restauration cosmopolite

Face au golf et à l'océan, la cuisine créative des restaurants du Pullman Mazagan Royal Golf & Spa mélange les saveurs méditerranéennes, internationales et nationales dans un raffinement exquis grâce à l'arrivée d'un nouveau chef de cuisine qui promet d'offrir encore plus de saveur et d'originalité dans les nouveaux plats.

Pour répondre aux envies de tous les voyageurs le Pullman Mazagan Royal Golf & Spa propose un « Club House le birdie » pour une restauration légère à la carte, « Le Cosy » pour une cuisine internationale à la carte, « Le Mazagan » pour des

# ROYAL GOLF & SPA



spécialités méditerranéennes et internationales sous forme de buffet. et l' « Al Jawhara » pour ses spécialités marocaines.

Le bar lounge « Au carré blanc » propose un piano bar pour des moments de détente et d'échange.

Le choix des lieux, des décors et des saveurs est aussi large que varié ; le tout avec service en chambre 7J/7, 24 heures/24.

## **Un lieu idéal pour les voyageurs d'affaires et de loisirs**

Le Pullman Mazagan Royal Golf & Spa, c'est également le somptueux parcours intégré 18 trous du Royal Golf d'El Jadida, l'un des plus beaux du Maroc. Il est l'oeuvre de Cabell B. Robinson, l'orfèvre des greens qui a su tirer le meilleur d'une côte atlantique à la fois belle et sauvage pour dessiner un parcours exceptionnel au sein d'une nature préservée. Le parcours épouse le tracé du littoral avec une vue imprenable pour les 3 derniers trous s'ouvrant sur l'océan. Ce parcours à la luminosité parfaite, vous offre une intense qualité de jeu et vous prodigue de véritables sensations de liberté et d'évasion où chaque trou est un challenge. Au trou n°12, les eaux du lac et la sérénité du lieu vous envahissent. Au trou n°14, de splendides araucarias se dressent devant vous. Au

trou n°16, par 3 de 182 m, un départ surplombant l'océan, la magie est au rendez-vous. Au trou n°18, par 5 techniques de 480 m, vous vous laisserez enivrer par les embruns des vagues et la générosité de la nature avec ses parfums de mimosas et de tamaris. Des leçons de golf y sont proposées pour un public de tous niveaux au sein de l'Académie de golf. Le lieu possède également un Fit & Spa Lounge d'une

El Jadida (anciennement appelée Mazagão (Mazagan)) est située à 96 km de Casablanca. Cité fortifiée édifée par les Portugais au début du XVI<sup>e</sup> siècle (qui ne fut reprise par les Marocains qu'en 1769), la ville est aujourd'hui en plein développement avec de nombreux projets comme la nouvelle station touristique de Sidi Abed et le futur parc d'expositions qui va impulser fortement les activités liées à la filière équine dans la région. Cet important parc multifonctions sera réalisé sur une superficie de plus de 46 ha pour un investissement global de 390 millions de DH et abritera, entre autres, le Salon du cheval d'El Jadida.

Tous les renseignements sur el Jadida :  
[eljadida.com](http://eljadida.com) et [eljadida.gov.ma](http://eljadida.gov.ma)



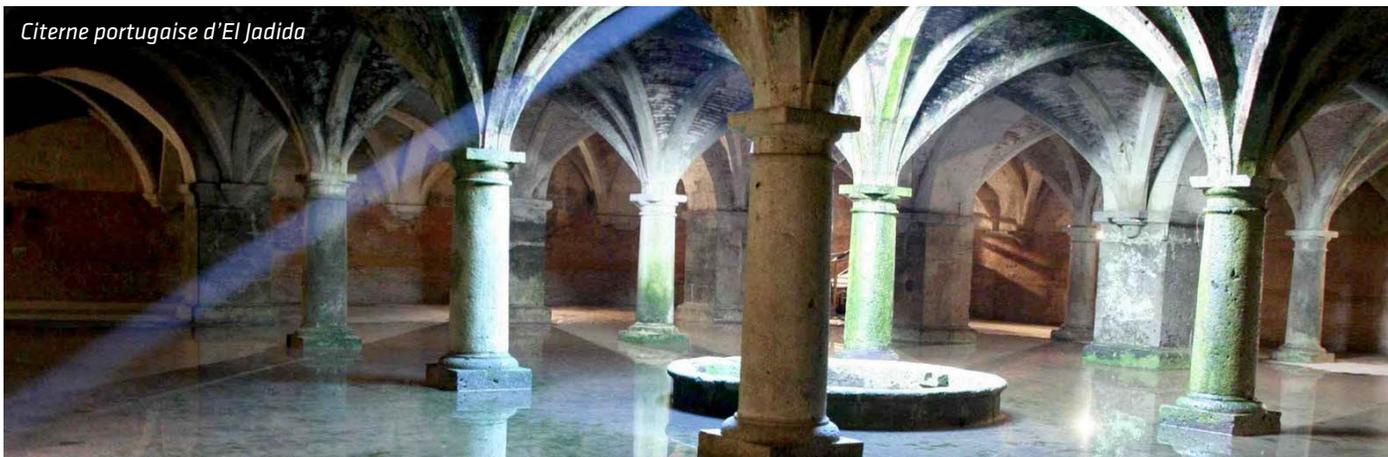
superficie de 1 000 m<sup>2</sup> pour les amateurs de détente et de bien-être. Le Fit & Spa Lounge constitue un environnement idéal surplombant l'océan avec un hammam traditionnel, un sauna, une piscine intérieure chauffée, un solarium et une salle de fitness dotée d'équipements cardio-training de dernière génération. Sans oublier les salles de massage et de soins (sur demande).



Pullman est l'enseigne internationale haut de gamme du groupe Accor, premier opérateur hôtelier mondial, présent dans 92 pays avec près de 3 500 hôtels et 160 000 collaborateurs. Située dans les principales métropoles régionales et internationales, et dans les grandes destinations touristiques, la marque Pullman Hôtels & Resorts s'adresse principalement à une clientèle cosmopolite de grands voyageurs. Le réseau Pullman compte plus de 60 hôtels en Europe, Afrique, Moyen-Orient, Asie Pacifique et Amérique Latine. L'objectif est d'atteindre 15 hôtels à travers le monde d'ici 2015-2020. Toutes les informations concernant les hôtels Pullman sont disponibles sur le site Internet : [www.pullmanhotels.com](http://www.pullmanhotels.com)



Citerne portugaise d'El Jadida



Enfin, l'hôtel inaugure également l'expérience du concept Pullman Co-meeting, une nouvelle approche dans l'organisation des réunions, conventions, séminaires et incentives haut de gamme axée autour des thèmes de confort, de l'engagement, de la connectivité et de la cohésion. Les interlocuteurs dédiés, Event Manager et IT Solutions Manager, garantissent un service sur-mesure et personnalisé pour tout type d'événement. L'établissement dispose de deux salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes en format théâtre.

A proximité de l'hôtel vous trouverez équitation, chasse en saison, terrain de football, tennis, casino, excursions pour découvrir la ville d'El Jadida et ses environs ...

*Réservations :*  
 Tél : +212 (0)523 379 100  
 E-mail : H2960@accor.com  
 Ou sur [pullmanhotels.com](http://pullmanhotels.com)



L'intervention du groupe Accor au Maroc dans l'hôtellerie s'articule autour de la gestion du parc hôtelier existant et en cours de construction par Accor Gestion Maroc. Accor est présent au Maroc, avec un parc de 32 hôtels de l'économique au luxe, pour un total de 4754 chambres à Mai 2013 dans 12 villes du Royaume et exploitées.



# O SAVEURS

**Chef de cuisine Julie Nebot**

Cà c'est sur... « Les chiens ne font pas des chats » (digne petite fille du Grand Père Robert Nebot qui fit les grandes heures de la restauration à Témara à l'enseigne du Provençal dans les années 1950/1990) cette table tangéroise a fêté le 9 Juin dernier ses quatre ans d'existence (déjà). Un cran au dessus parmi les tables de la capitale du Nord, « la » cheffe est réellement bien calée derrière son piano, la connaissez-vous? Certainement si vous suivez mes chroniques dans d'autres colonnes... Elle peuple le paradis des tables discrètes (même « l' Epoux » se tient à carreau en salle et se pousse moins du col tout en retenue désormais...). La salle « relouquée » affiche une belle patine discrète (moquette sombre chinée au sol, murs dans les tons marrons)... En cuisine, un vrai Chef, de la technique, l'œil certainement rivé au produit, quelques belles attentions comme ces « amuses bouche » recoupant quelques suggestions du jour afin d'appâter le chaland.

Attention : ni poudre aux yeux, ni caviar, du pur jus pro' : comme ce duo de ravioles au foie gras et homard ou ce filet « Rossini » élémentaire vous avez dit « élémentaire » juste saisi, la tranche de foie gras généreuse la sauce fond brun légère ! (230 Dh). Etourdissant de simplicité... Mais aussi des « calamarata » aux petits encornets et poivrons marinés. Voyez ce simple et délicat tartare de bar (130 Dh), ou ce dos de turbot émulsion de coquillages (220 Dh)... Tâtez aussi de ce navarin d'agneau aux petits légumes (160 Dh) et rayon dessert de cette Gaufre briochée aux framboises chantilly et glace vanille (70 Dh), les vins facturés sans esbroufe le Gris de Boulaouane à 130 Dh, (rien que du bonheur dirait ma voisine de palier!).

Voilà donc un restaurant qui échappe toujours à l'emprise de la modernité et autre cuisine moléculaire pour (mon) notre plus

grand bonheur !

A noter que le restaurant restera ouvert en soirée pendant Ramadan.

Comptez 300/400 Dh par personne. Au déjeuner un beau menu à prix doux 180 Dh (entrée - PP - dessert )...

Tanger Californie

## Marrak Chef 2013



Ils étaient venus , ils étaient tous là !!! Belle affluence sous les lambris dorés du Saadi au déjeuner de presse avec une foultitude d'habitues des cocktails «pipoules » et autres thuriféraires... Un vrai filon commercial ces concours de cuisine, cette veine semble être le Graal du moment de la profession... en France comme dernièrement au Maroc.

La recette : quelques pointures de l'hôtellerie locale, une star de la télévision casablancaise, une Cheffe de cuisine à la retraite et en avant Les Violons du bal ! Cinq vrais Chefs pour le piment qui ont fait leurs preuves par ailleurs et qui vont phosphorer sur deux axes : plat principal et dessert sur le thème de l' Huile d' Argan, de la Feuille de Pastilla, du Citron confit et l'eau de fleur d'Oranger.

De belles trouvailles, mes deux préférés Christophe Leroy qui a su nous enchanter avec une simple sardine farcie desarêtée aux herbes et au citron confit très Maroc Touch ; Fabrice Vullin dans l'exécution d'un grand classique : un suprême de pigeon de Bresse caramélisé aux épices de la Médina (tout un programme net et sans bavure).

Pour la proclamation des résultats en soirée, changement de décor dans le registre plus confidentiel au Riad Monceau charmant petit hôtel de charme à deux de la place Jemaa el Fnaa en pleine Médina ! Accueilli par l'organisateur de ce festival et de son épouse (propriétaire du Riad Monceau).

Belle messe professionnelle baignant dans une certaine auto satisfaction... Alors que nous dansons tout de même depuis quelques mois sur le volcan avec un taux de fréquentation en berne... Pourquoi pas ?

Quantité	DESIGNATION	P.U.	TOTAL
1	Raviols		160
2	12 huiles		120
2	Filet de		230
1	calamar grillé		450
2	coffe		25
1	Brioche		130
2/3	glace		30
		H.T.	
		T.V.A.	
		T.T.C.	905

R.C.: 40713 - Pat.: 50234958 - I.F.: 40287321 - CNSS: 8026404

Pandore pour Resagro  
[www.pandore-maroc.net](http://www.pandore-maroc.net)  
 et [www.pandore-marochotels.net](http://www.pandore-marochotels.net)

# EXPO HALAL INTERNATIONAL

Au service de 1,3 milliards de consommateurs



2<sup>ème</sup> édition

Meknès – 26 et 27  
Septembre 2013

Produits Halal à l'export :  
recherches et innovations



Exposition - Rendez vous d'affaires - Conférences



Un événement organisé par MCC, avec l'appui du Centre Régional d'Investissement de Meknès Tafilalet  
[www.expo-halal-international.com](http://www.expo-halal-international.com)



## FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES



Le Crédit Agricole du Maroc met à la disposition de tous les intervenants (agriculteurs, entrepreneurs, industriels...) ses experts pour les accompagner dans l'étude, le montage de leurs projets à titre individuel, en société, en groupement ou en agrégation de l'amont à l'aval.



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE