

**SOLUTIONS : LES EMBALLAGES INNOVANTS**

20 Sept - 20 Oct 2013 25MAD / 5€ / 6\$ N° 43

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

## BOULANGER ARTISANAL UN MÉTIER EN PLEINE MUTATION



**INCLUS:**  
**LE CAHIER HÔTELLERIE & RESTAURATION**  
FORMATION HÔTELIÈRE - RÉSEAUX SOCIAUX  
INFOS ET NEWS - DECOUVERTES - CONSEILS

### LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION



**Agroalimentaire**  
La myrtille et ses opportunités



**Environnement**  
La fertilisation azotée



**Restauration**  
Les Jardins de la Médina



# elec expo

8<sup>e</sup> Salon International de l'Electricité, de l'Eclairage, de l'Electrotechnique et de l'Automation Industrielle

[www.elec-expo.com](http://www.elec-expo.com)

# EneR Event

3<sup>e</sup> Salon International des Energies Renouvelables et de l'Efficacité Energétique

[www.ener-event.com](http://www.ener-event.com)



# Tronica Expo

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

[www.tronica-expo.com](http://www.tronica-expo.com)

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

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

Sous l'égide de trois ministères :



Ministère de l'Energie, 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

Invités d'Honneur :



Royaume d'Espagne



République du Bénin

Organisateur :



Organisateur délégué :



En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Partenaires Institutionnels



Partenaires média :



Partenaire information :



# Edito



**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

**Meysoune Belmaaza**  
Journaliste  
E-mail : meysoune@resagro.com

**Yassir Raissi**  
Consultant Externe

**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

Comme vous avez pu le remarquer, Resagro adopte une nouvelle formule plus en adéquation avec les secteurs d'activités que nous représentons. En effet, si la première partie du magazine touche toujours le secteur agro et agroalimentaire, nous avons souhaité donner plus d'importance au CHR en vous proposant un cahier spécial HoReCa à chaque numéro. Composé comme un magazine dans le magazine, il permet de différencier les deux secteurs d'activité sans pour autant les séparer, l'un étant souvent de pair avec l'autre.

Ainsi, ce mois-ci, Resagro vous emmène à la rencontre des boulangers artisanaux, un métier en pleine mutation qui doit faire face à la fois à la concurrence et aux nouveaux modes d'achat des consommateurs, le tout sur fond de crise et de revendications. Puis, nous découvrirons un fruit qui suscite tous les intérêt dans le Royaume : la myrtille. Côté solutions, nous avons décidé de faire un focus sur la fertilisation azotée, les emballages innovants, le très controversé bisphénol A et le concombre en cosmétique.

Côté HoReCa, nous vous proposons une enquête sur les formations hôtelières au Maroc, un pilier du secteur touristique, à travers les centres d'instruction répartis sur tout le territoire. Puis nous visiterons un restaurant à Marrakech ainsi que les hôtels du Groupe Kenzi, fleurons de l'hospitalité marocaine. Liebherr nous aidera à choisir entre un congélateur coffre ou armoire et nous vous apprendrons à confectionner les sushis pour vos clients.

Comme toujours, Resagro ... et HoReCa sont là pour vous apporter des solutions, pour vous aider à faire les bons choix et pour vous informer sur toutes les nouveautés, souvent avant les autres !

Magazine professionnel mais accessible à tous, telle est la force de notre support !

Bonne lecture.

**Alexandre DELALONDE**

# Sommaire

## Périscope

06

## Agroalimentaire

Nouveaux produits

16

La boulangerie artisanale

18

Solutions en boulangerie industrielle

22

La myrtille

24

La fertilisation azotée

26

## Salons

28

## Solutions

Pas de boisson sans eau

32

Nouveaux matériels

34

Les emballages innovants

36

Le bisphénol A

38

Le concombre : l'atout beauté

40

Congélateur coffre ou armoire : lequel choisir?

40



18



38



24



36



40



## HORECA

LES NEWS

46

LA FORMATION HÔTELIÈRE

50

RESTAURATION ET RÉSEAUX SOCIAUX

54

OFFREZ DES SUSHIS À VOS CLIENTS

56

LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION

58

LES JARDINS DE LA MÉDINA

60

GROUPE KENZI HÔTELS

62

LA CRITIQUE DE PANDORE

66



60



50



62

# الحُرَّة

## من الشجرة للحجرة



زيت الزيتون على حقها وطريقها

La filière lait en question



La filière laitière compte parmi les activités principales de l'agriculture marocaine et bénéficie pour cela de plusieurs programmes de développement lancés dans le cadre du

Plan Maroc Vert dont plusieurs actions structurantes visant entre autres, la modernisation des techniques d'élevage, l'amélioration de la productivité du cheptel, l'organisation des éleveurs en coopératives et associations et le développement de partenariat avec les organisations professionnelles.

Cependant, cette dynamique intervient dans un contexte mondial marqué par des hausses continues dans les prix des matières premières, intrants, main d'œuvre, etc. L'augmentation des coûts de production a été suivie par les opérateurs de la filière à travers une révision à la hausse des prix du lait lors du dernier mois. Ainsi, il a été convenu de rétrocéder la plus grande part de cette augmentation aux agriculteurs. Les entreprises du secteur seront donc amenées à rétrocéder 60% minimum de cette augmentation aux éleveurs.

Ces mesures seront effectives dans l'immédiat avec un effet rétroactif remontant au début du mois d'août 2013.

Chakib Kara, nouveau DG de Tetra Pak Maghreb

Le leader mondial des solutions de traitement et de conditionnement de produits alimentaires, Tetra Pak, a nommé Chakib Kara en tant que nouveau Directeur Général en charge du Maghreb qui sera basé à Tunis. M. Kara est le premier maghrébin à prendre les rennes de Tetra Pak Maghreb, ce qui confirme la volonté du groupe d'être encore plus proche de ses marchés et de ses partenaires.



Chakib Kara a rejoint Tetra Pak International en 2008 en tant que Directeur Business Development et Technique pour le Maghreb, basé à Tunis. Il est ensuite parti au Liban en tant que Directeur Général pour la filiale Tetra Pak au Moyen-Orient jusqu'en juin 2013, période pendant laquelle il a géré avec succès les marchés suivants : Liban, Jordanie, Syrie, Irak et Palestine.

[tetrapak.com/fr](http://tetrapak.com/fr)

Contrat-programme agroalimentaire : appel d'offre



Le contrat programme de l'industrie agroalimentaire sera finalisé avant la fin de l'année, et devrait être signé début 2014. D'ailleurs, le ministère du Commerce, de l'industrie et des nouvelles technologies s'apprête à lancer en ce mois de septembre un appel d'offres pour recruter un expert devant l'accompagner dans l'établissement des mesures de développement du secteur. Les acteurs de l'agroalimentaire et la FENAGRI attendent beaucoup de ce contrat (réglementation, fiscalité, accès aux intrants, R&D, logistique, emballage, formation...) qui doit leur permettre de mettre en place un cadre assurant à leur activité des conditions d'exercice équitables en comparaison avec l'industrie étrangère avec laquelle la profession est en compétition.

Dom Pérignon Vintage 2004

Toute en nuances et en précision, c'est la somme naturelle d'éléments tous parfaitement cohérents qui a fait le millésime. L'ensemble est abouti, d'une élégance empreinte de classicisme. Jeu du Chardonnay et du Pinot noir à l'équilibre parfait, sur le fil, fusion des compléments et des opposés des deux cépages, l'assemblage a définitivement fixé le caractère propre de ce millésime.

Un caractère que la maturation longue de Dom Pérignon va révéler, pour très longtemps. Dom Pérignon s'affirme dans la minéralité pénétrante et persistante qui le caractérise. Elle donne sa tenue exceptionnelle à la note finale de Dom Pérignon Vintage 2004.



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

# Ecologie et économie, hygiène et performances !

## Liebherr : la dynamique de l'innovation...

Liebherr s'engage toujours plus dans le respect de l'environnement : choix de matériaux, durabilité des appareils, fluides réfrigérants écologiques, efficacité énergétique optimale... Ces efforts ont abouti à l'obtention de plusieurs prix qui classent nos appareils comme les meilleurs de leur catégorie.

La nouvelle génération d'armoires gastronomiques Liebherr s'inscrit dans cette dynamique et répond à tous vos besoins en vous proposant un vrai concentré de technologie... à découvrir et redécouvrir sans plus attendre !



Fluide frigorigène propre R-290.



Jusqu'à 80% d'économie d'énergie !



Chargement direct de bacs GN, 150 cm de hauteur de chargement utile !

## La maîtrise du froid :

Gastronomie, Boulangerie, Stockage, Boissons, Glaciers, Caves à vin...



# L'induction professionnelle : La haute technologie au service de la gastronomie



**PRODUIT EN FRANCE**

Sécurité, confort, précision, puissance, économie... la cuisson induction fait preuve de performances exceptionnelles et permet une souplesse d'utilisation inégalable. Les appareils de la gamme induction Adventys s'inscrivent dans cette nouvelle génération d'appareils de cuisson pour répondre aux besoins de tous les métiers de bouche.

Carrosserie inox Aisi 304, commande par touches capacitatives, souplesse d'utilisation, consommation électrique maîtrisée, puissance jusqu'à 6000 W, montée en température rapide... autant d'éléments qui font de la gamme induction Adventys une des plus compétitives du marché.



**Plaques à induction posables :** simple ou double foyers



**Wok à induction :** poêler, frire, mijoter, cuire à la vapeur, il sait tout faire



**Plancha induction :** une souplesse d'utilisation inégalable

**Show-cooking TECNOX :** découvrez l'étonnant concept de cuisine mobile compatible avec la gamme induction ADVENTYS...



Transition en 2013 pour Danone



Le chiffre d'affaires du groupe Danone a progressé de 6% au premier semestre 2013 en données comparables (5,6% sinon). Comme d'habitude, cette croissance provient intégralement des ventes réalisées en dehors d'Europe (hors CEI) où le chiffre d'affaires a régressé de 4 %.

Si le pôle produits laitiers frais ne progresse que de 1,7%, les eaux se développent de 9,6% tandis que les nutriments infantile et médicale augmentent respectivement de 15,2% et de 5,5%. La marge opérationnelle du groupe a régressé de presque 0,5 point, à 13,34% des ventes, pénalisée par les contre-performances européennes.

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

Les prévisions de production céréalière se confirment



Au titre de la campagne agricole 2012- 2013, la production des trois céréales principales (Blé dur, Blé tendre et Orge) a atteint 97 millions de quintaux confirmant ainsi les prévisions annoncées par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime en avril dernier.

Cette production est répartie comme suit :

- Blé tendre: 51 millions de quintaux (52,5%)
- Blé dur: 19 millions de quintaux (19,5%)
- Orge: 27 millions de quintaux (28%)

Avec une production de 51 millions de quintaux de blé tendre, cette campagne affiche une production record de cette céréale principale pour la consommation des ménages. En effet, ce niveau de récolte inédit pour le blé tendre dépasse même celui enregistré lors de la campagne record de 2008-2009 avec 43,5 millions de quintaux.

Les conditions climatiques favorables, les efforts déployés par les agriculteurs et l'engagement permanent et constant du Département de l'Agriculture vis-à-vis du secteur agricole ont permis de réaliser cette bonne campagne agricole.

LG : « It's All Possible »



Afin de mettre en avant son rôle d'entreprise créatrice d'innovations et d'expériences différenciantes, LG Electronics (LG) dévoile aujourd'hui une nouvelle identité visuelle déclinée autour du thème « It's All Possible » (en français : « Tout devient possible »).

Ce message et cette stratégie reflètent également les nombreux changements de ces dernières années, avec l'avènement de nouvelles technologies et de nouveaux comportements de consommation. Ce nouveau thème véhicule la volonté de LG de s'inspirer des consommateurs, pour répondre au mieux à leurs besoins et leur donner le sourire. La nouvelle identité de marque et le thème de sa communication, qui s'appuient sur les principes de management de l'entreprise, ont été élaborés afin de renforcer la pertinence de la marque LG. Dans un contexte mondial extrêmement concurrentiel, LG cherche à satisfaire ses clients en leur offrant des produits uniques et conçus pour eux. L'entreprise s'inspire des consommateurs et reste à l'écoute de leurs besoins et de leurs désirs, afin de créer des solutions à valeur ajoutée qui améliorent leur quotidien.

[lg.com/ma](http://lg.com/ma)

1 milliard pour Perrier

En 2013, PERRIER célèbre avec créativité, élégance et avant-gardisme son siècle et demi d'histoire. A cette occasion la marque habille tout au long de l'année ses bouteilles aux couleurs Pop Art d'Andy Warhol, crée un cocktail exclusif 150 ans et décline une édition limitée Roland Garros.

L'anniversaire est également marqué par le dépassement du milliard de bouteilles. Un succès lié



notamment à la modernisation et à la rénovation du site de Vergèze et à l'implication de toutes les équipes.

[perrier.com/fr](http://perrier.com/fr)

Nouveau protocole de pêche



Le nouveau protocole de Pêche liant le Maroc et l'Union Européenne établit un accord dans le respect des principes généraux ayant guidé les négociations, à savoir, l'exploitation durable des ressources, la fixation de la contrepartie financière sur la base des possibilités de pêche qui seront convenues et une gouvernance renforcée.

Ce nouveau protocole prévoit 6 catégories de pêche avec une réduction des possibilités de pêches par rapport à l'ancien protocole en autorisant 126 navires européens contre 137 dans le cadre de l'ancien protocole.

La contrepartie financière totale annuelle estimée du protocole se chiffre à 40 millions d'euros dont 14 millions dédiés à la poursuite de la mise en œuvre du plan « Halieutis ».

L'organisation du marché intérieur des agrumes inquiète



La préférence croissante des producteurs d'agrumes pour le marché local au détriment de l'export inquiète les professionnels du secteur : manque d'organisation, multitude d'intervenants, soucis de conditionnement, exposition du consommateur. C'est pour passer à la loupe cette problématique qui gagne du terrain, que l'Association des Conditionneurs d'Agrumes du Maroc (en collaboration avec Maroc Citrus) a décidé de tenir un séminaire, le 2 juillet dernier, devant aboutir à une liste de propositions aux autorités de tutelle. Les acteurs veulent aboutir à une stratégie structurelle et continue dans le temps permettant de maîtriser le marché local en coordonnant le processus de contrôle, en veillant à son efficacité et en limitant le nombre d'intervenants. Il s'agira de privilégier la logique de la planification sur la logique du marché afin de mieux capter les retombées des investissements liés au contrat-programme en particulier et au Plan Maroc Vert dans sa globalité.

# ABDL

# INDUSTRIE


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

*Nomination chez Unilever Maghreb*



Unilever Maghreb a annoncé la nomination de Jean-François Etienne au poste de Directeur Général à compter du 1er juillet 2013 en remplacement de James Todd, nommé au poste de Vice-président Finance Afrique. Il effectue la première partie de sa carrière chez Colgate-Palmolive France où il aura des responsabilités

croissantes dans différentes fonctions commerciales et marketing avant d'être nommé General Manager de la société Hills Pet Nutrition (branche alimentation animale du groupe) pour le Royaume-Uni et l'Irlande, et finalement devenir Vice-Président Ventes de Colgate-Palmolive en France. Il rejoint par la suite Nestlé en tant que Global Customer Development Director. En 2009, il rejoint le groupe Unilever au poste de Vice-Président Customer Development France, et contribue au retour à la croissance de la société sur ces 3 dernières années.

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

*Un nouveau scandale de la viande en Europe*



Après le scandale des lasagnes au cheval l'hiver dernier, la filière viande est de nouveau ébranlée par un trafic en Europe de viande chevaline impropre à la consommation qui concernerait au moins 3.000 chevaux, selon la justice française.

*Tyson Foods contre le Zilmax*

Selon un document consulté par l'Agence France-presse, au nom du bien-être des animaux, le géant américain de l'agroalimentaire Tyson Foods va cesser d'acheter du bœuf nourri avec le complément alimentaire Zilmax, du laboratoire Merck. En effet, le groupe a constaté récemment plusieurs cas de bêtes arrivant dans ses abattoirs et ayant des difficultés à se déplacer ou étant incapables de se mouvoir.



Certains spécialistes en santé animale ont suggéré que l'utilisation du complément alimentaire Zilmax, aussi connu sous le nom de zilpaterol, est une cause possible. En attendant d'en savoir plus, Tyson Foods prévoit de suspendre temporairement ses achats de bœuf nourri avec du Zilmax» à partir du 6 septembre.

*Nouvelle solution pour démultiplier l'effet du gluten*

Disponibilité insuffisante du gluten vital, pression économique ou encore recherche de produits innovants : nombreux sont les facteurs qui amènent le secteur de la boulangerie à mettre en œuvre de nouveaux concepts. Les techniciens en génie alimentaire de la société DeutscheBack GmbH & Co. KG ont maintenant trouvé une solution pour booster l'efficacité du gluten de blé présent dans les matières premières. Les produits de la nouvelle gamme « TopBake Gluten Enhancer » permettent ainsi, par exemple, de réduire l'addition de gluten ou même d'utiliser de la farine de manioc (farine composite) sans ou avec très peu de gluten vital supplémentaire tout en obtenant un résultat de panification optimal.

[deutscheback.de](http://deutscheback.de)



### Méthode de vieillissement accéléré pour le foie gras



En France, un projet du Centre Technique de la Conservation des Produits Alimentaires a permis de sélectionner et de valider une méthode de vieillissement accéléré adaptée aux produits de foie gras, prenant en compte l'ensemble des paramètres pouvant intervenir dans la conservation des produits.

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

### L'UE lance la première partie d'un programme de soutien au Maroc de 110 M€



Sur ces 110 M€, un montant global de 60 M€ sera destiné à accroître la productivité et la création d'emplois dans certaines filières agricoles jugées prioritaires, d'améliorer les capacités de transformation, valorisation et de commercialisation et ainsi améliorer les revenus des petits agriculteurs. Štefan Füle, le commissaire européen pour l'Élargissement et la Politique européenne de voisinage assure que cet appui contribuera «à une croissance plus inclusive» du pays et permettra aussi de «répondre aux attentes de la population marocaine pour une redistribution des fruits de la croissance». Les 50 M€ restants sont attribués à la santé.

### En Afrique, les marchés de l'agriculture et de l'agroalimentaire pourraient représenter 1.000 milliards de dollars en 2030

Selon un nouveau rapport de la Banque Mondiale, le potentiel du secteur agricole et agroalimentaire en Afrique pourrait se chiffrer à 1 000 milliards de dollars à l'horizon 2030. Comment ? En s'assurant que les acteurs concernés aient davantage accès aux capitaux mais aussi à l'électricité, à de meilleures technologies et à l'irrigation, afin de permettre la culture de produits alimentaires nutritifs et à forte valeur ajoutée. Ce rapport appelle les pouvoirs publics à collaborer étroitement avec le secteur agroalimentaire, de façon à établir un lien entre les agriculteurs et les consommateurs, dans une Afrique de plus en plus urbanisée.



**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)

**Andros Restauration s'invite à la Semaine du Goût !**



En amont de la Semaine du Goût (du 14 au 20 octobre), Andros Restauration mettra à disposition des professionnels de la restauration collective et commerciale un livret de recettes spécifique «Semaine du Goût» avec

7 recettes inédites associant les nouvelles Garnitures pâtisseries et Fruit'Chef. Pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants et participer à l'éveil au goût, ces recettes fruitées intégreront des suggestions de parfums originaux et exotiques tels que la cannelle, le thym, la fleur de lavande...

7 recettes à retrouver dans le livret recettes spécial Semaine du Goût ou sur : [www.androsrestauration.fr](http://www.androsrestauration.fr)

**PotionM lance un nouveau complément alimentaire bio unique**



PotionM l'a fait ! Composé de légumes, jeunes pousses, algues, fruits rouges, mélange médicamenteux et probiotiques, issus de l'agriculture biologique, ce complément alimentaire répondra à tous vos besoins en matière de micro nutrition.

PotionM propose un nouveau produit novateur et unique sur le marché : PotionM

Original mix. Ces 57 ingrédients sont choisis pour leurs multiples apports micro-nutritionnels. Séchés à basse température pour garder leur teneur naturelle en vitamines, minéraux oligo-éléments et antioxydants, ils sont mis en poudre vous assurant de garder leurs nombreux bienfaits ainsi qu'une qualité incomparable.

Tél. Admin/ventes : + 33 (0) 640 101 124

**Un colloque pour le Rosé**



Le vin Rosé, enjeu majeur de développement et de compétitivité pour la France et les pays européens (seul segment en croissance significative depuis 2005), méritait un colloque d'envergure à portée scientifique et internationale. C'est ainsi que se sont tenu les Rencontres Internationales du Rosé les 23 et 24 Avril dernier à Marseille. Le vin rosé apparaît comme une nouvelle force économique, symptôme d'une évolution sociétale qui a forgé une offre innovante en phase avec la demande. Il ouvre par ailleurs de nouveaux champs de recherche et pose une problématique éthique, identitaire et réglementaire. La présence de Denis de Froidmont de la Commission Européenne a permis un moment fort et une discussion constructive entre les acteurs du vin rosé de la région Provence depuis la crise du coupage.

[rencontres-du-rose.com](http://rencontres-du-rose.com)

**Spanghero devient « La Lauragaise »**



Tout le monde a entendu parlé de Spanghero lors de la découverte de viande de cheval dans des plats cuisinés surgelés sensés contenir uniquement du bœuf. La société ne s'en est pas remise et les salariés ont failli voir leur usine fermer. Heureusement, le tribunal de commerce de Carcassonne a autorisé le vendredi 5 juillet la reprise de Spanghero (Castelnaudary, Aude) par Laurent Spanghero, l'un des fondateurs de la société qui s'appellera maintenant « La Lauragaise ».

### Bilan de l'ONSSA sur le contrôle sanitaire des produits alimentaires durant le mois de Ramadan.

En termes de sensibilisation des professionnels des points de vente en matière d'entreposage des produits alimentaires, d'étiquetage, et d'hygiène, les services de contrôle de l'ONSSA ont réalisé 11058 actions en fournissant des conseils et en distribuant des affiches sur les règles sanitaires à respecter dans les boucheries, les poissonneries, les snacks et les épicerie.

De même, ils ont effectué 6197 sorties sur le terrain au cours desquelles ils ont inspecté 47646 points de vente, d'établissements agroalimentaires, d'abattoirs, et de lieux de restauration collective. Ces investigations au niveau du marché local ont abouti à la réalisation de 114197 actes de contrôles répartis entre 2856 prélèvements d'échantillons aux fins d'analyses et 354 procès-verbaux de constatations directes d'infraction et à la saisie et à la destruction de 1076 tonnes et 2220 litres de produits alimentaires.

Le non respect de la chaîne de froid, suivi de la méconnaissance de l'origine du produit, du non respect des conditions d'entreposage à la température réglementaire, de l'insalubrité des produits, du dépassement de la date de péremption et enfin des défauts d'étiquetage constituent les raisons principales de saisie de ces produits.

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

### Le Maroc à Fancy Food Show : un succès !



Près de 30 exposants issus des secteurs de l'agroalimentaire et des filières de la pêche étaient présents à la 59ème édition du Fancy Food Show à New-York, un salon très important pour les professionnels de l'import-export. L'objectif était de donner une plus grande visibilité aux produits marocains destinés à l'export vers les Etats-Unis et aussi prendre de nouvelles parts du marché US (à noter que des mesures préférentielles ont été accordées dans le cadre de l'accord de libre-échange entre Rabat et Washington).

Les produits typiquement marocains (amlou, huile d'argane, miel, citron confit, ...) ont été mis à l'honneur et les visiteurs ont pu déguster les spécialités du Royaume (couscous, tajines, thés à la menthe, ...). Un grand succès !

### B.I.O.N'DAYS 2014



B.I.O.N'DAYS, c'est l'événement de référence en 2014 pour les professionnels des produits Bio en agro-alimentaire, cosmétique, produits d'entretien et textile !

C'est LE rendez-vous international pour Anticiper, Innover, Echanger sur les produits biologiques.

- Découvrez en exclusivité, les tendances lourdes, les nouvelles tendances émergentes et les futurs possibles résultant de l'étude prospective B.I.O.N'DAYS sur les « Marchés du BIO à l'horizon 2020 ».

- Participez aux tables rondes et ateliers thématiques et échangez sur les challenges et d'opportunités qui orienteront vos futurs projets.

- Identifiez vos futurs partenaires techniques et commerciaux et dynamiser votre réseau.

- Testez en premier les innovations en produits biologiques
- Valorisez votre offre auprès de transformateurs, distributeurs, équipementiers, centre techniques...

Les 16 et 17 avril 2014 à Valence (3ème édition).

### Gernep à Fachpack 2013

Le fabricant Gernep, basé dans le sud de l'Allemagne, a présenté au salon Fachpack 2013 ses nouveautés en technologies d'étiquetage dans le secteur des étiqueteuses rotatives. Spécialiste des étiqueteuses rotatives, la société propose maintenant des machines linéaires pouvant offrir davantage de possibilités et un choix plus flexible. De plus, plusieurs systèmes d'étiquetage peuvent être combinés, facilitant ainsi les temps de changement minimum. Le système d'encollage à colle à froid est présenté avec les machines de la série Labetta et pour l'étiquetage enveloppant à chaud, différents produits comme les machines Rollfed et Rollina sont disponibles. La machine de type Rollfed est utilisée pour les étiquettes plastiques en rouleau, tandis que la machine Rollina est plus adaptée pour des étiquettes papier.



[fachpack.de](http://fachpack.de)

*Europac à Tanger*



Le groupe espagnol Europac construit une usine d'emballage à Tanger pour répondre en priorité aux besoins de l'usine Renault. Un investissement de plus de 3 millions € a été réalisé pour mettre en service 2 lignes de production consacrées à l'emballage en carton. Cette première implantation sera complétée par d'autres investissements au Maroc mais aussi en France et au Portugal.

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

*Salon International de Développement d'Elevage Tadla-Azilal*



La première édition du Salon International de Développement d'Elevage Tadla-Azilal a eu lieu du 18 au 22 septembre.

Dédié à la promotion et au développement du secteur de l'élevage marocain, cet événement fut un espace de rencontres et d'échanges entre tous les acteurs. Outre la valorisation des richesses du secteur à l'échelle nationale et internationale, l'objectif était d'exposer les dernières innovations techniques et technologiques en matière de conduite et de mécanisation des activités d'élevage. Pari réussi!

*Nouveautés recyclages à Drinktec*



Ouvrez une bouteille PET, emplissez-la de sable et refermez le bouchon. Répétez l'opération avec plusieurs bouteilles que vous empilerez et lierez ensemble au moyen d'un mortier à base d'argile et de ciment. Ce qui ressemble à un jeu d'enfants est en réalité une méthode de recyclage intelligente. Un projet ambitieux recourant à cette technique a même permis de construire de cette façon plusieurs maisons au Nigéria. Un exemple de recyclage pour le moins original. Le salon drinktec et son PETpoint entièrement consacré au segment PET a offert ainsi aux professionnels un large éventail d'informations sur les bioplastiques et les nouvelles technologies de recyclage mises en œuvre par l'industrie des boissons et des aliments liquides.

Prochaine édition du 11 au 15 septembre 2017 à Munich

*Nouveau chantier naval de Casablanca*

L'Agence nationale des ports (ANP) a lancé le 24 juin dernier un appel d'offres international pour la réalisation de l'étude technique du nouveau chantier naval du port de Casablanca. Le texte de l'appel d'offres évoque la saturation et la faiblesse des infrastructures navales actuelles marocaines, tout en mettant en avant le potentiel de ce secteur. L'étude commandée contribuera à la restructuration du secteur de la réparation navale, afin de mieux répondre aux besoins de la flotte nationale tout en favorisant une ouverture à l'international.



### France : un code d'usage pour le tarama

Le tarama est désormais régi par un code d'usages validé par les pouvoirs publics. Ce nouveau document a été rédigé par la Confédération des industries de traitement des produits de pêches maritimes, à la demande du Syndicat des fabricants de produits traiteurs frais. Ce code d'usages « tarama et produits dérivés » définit les exigences essentielles auxquelles doivent répondre ces produits: matières premières utilisées, ingrédients, procédé de fabrication, critère de composition, dénominations de vente associées. L'étiquetage doit ainsi mentionner clairement s'il s'agit de « Tarama », de « Tarama Traiteur », de « Tarama Premium », de « Spécialité de

Tarama », de « Tarama au » ou « Tarama Premium au ». Pour prétendre à l'appellation Tarama, le produit doit contenir un minimum de 25% d'oeufs de poisson : cabillaud ou mullet.



### Sodexo



Sodexo a mis en place un partenariat avec l'école Lenôtre afin de proposer à ses jeunes consommateurs des rendez-vous gourmands durant l'année scolaire. Ainsi, entre janvier et mars, les élèves pourront déguster une entrée et un dessert élaborés par les chefs.

[lenotre.com/fr/Ecoles](http://lenotre.com/fr/Ecoles) - [fr.sodexo.com](http://fr.sodexo.com)

# α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE

 ANFRAY

 DEFINOX

 Fristam  
PUMPS

 LIMATEC



Inox  
Tôle  
Raccord  
Tube  
Robinetterie  
Visserie  
Quincaillerie  
Outillage  
Fournitures  
Industrielles

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

Fax : 05 22 34 17 16 / 05 22 34 17 22 - E-mail : [info@alpha-inox.com](mailto:info@alpha-inox.com) - Site web : [www.alpha-inox.com](http://www.alpha-inox.com)

# Nouveaux produits - Nouveaux

## Maroc : Nespresso accueille deux nouveaux Grands Crus

Les experts Café Nespresso se sont ainsi attelés à repousser les limites de l'échelle d'intensité Nespresso, graduée initialement de un à dix, en élaborant pour la première fois des Grands Crus d'intensité 12 avec le Kazaar et d'intensité 11 avec le Dharkhan.

Le Kazaar révèle l'intégralité de son incroyable arôme amer-sucré lorsqu'il est dégusté en ristretto et une merveilleuse douceur lorsqu'il est servi en espresso.

Dharkhan, quand à lui est plus velouté, en raison de sa lente torréfaction à basse température qui révèle sa puissance et son charme.



0801 00 77 02

## Maroc : Le nouveau goût de Nescafé

Fabriquée à l'usine d'El Jadida, la nouvelle recette de Nescafé a été élaborée afin de proposer aux consommateurs marocains une expérience qui répond parfaitement à leurs goûts et à leurs attentes. La nouvelle recette est un mélange subtil de graines d'Arabica et de Robusta choisies avec soin et délicatesse pour un arôme et un goût onctueux plus riche et plus intense. Encore plus séduisants, les différents formats (petit format 45g, moyen format 90g, grand format 140g, et le stick de 1,8g) sont plus attractifs et plus contemporains.



Dans toutes les épiceries



1,8g

140g



45g



90g

## Maroc : Cremyvit Classic de Sofadex-Puratos



Préparation en poudre pour crème pâtissière à froid, à l'eau.

Avantages :

- Facile et rapide à préparer ;
- Stable à la cuisson ;
- Belle couleur naturelle ;
- Pas de perte d'eau (lors de la décongélation)
- Longue

conservation de la crème pâtissière...

Conditionnement : Sac de 10Kg

Renseignements : 05 22 254 071

## Maroc : Fideua de Gallo



Coquillettes Allongées de la marque espagnole Gallo

Paquet de 500 g

Cuisson entre 7 et 9 mn suivant les goûts de chacun

## Maroc : Tiramisu pour Häagen Dazs

La collection Secret Sensations™ s'enrichit d'un nouveau parfum Tiramisu, et d'un format Pot encore plus gourmand !



haagen-dazs.fr

# produits - Nouveaux produits

## Buvez des fruits, C'est Essential!» !

Essential comporte les valeurs nutritionnelles d'un fruit : boire une bouteille correspond à une portion de fruit parmi les 5 recommandés chaque jour par le PNNS.

Pas de concentré, pas de conservateur, Essential ne contient que du fruit.

Grâce à son format de poche pratique et ludique évoquant la forme d'un fruit, Essential s'emmène partout avec soi.

Existe en 3 parfums :

Essential pêche contient 1 pêche

Essential fraise contient 7 fraises

Essential mangue contient 1 mangue

Innovation du groupe Sumol+Compal

[compal.pt](http://compal.pt)



## Le Bio en bocal ! de marie amélie

Certifié AB, la Soupe de poissons Bio Marie-Amélie garantit la provenance de ses ingrédients, des légumes issus de l'agriculture biologique et du saumon (20%) et des crevettes Bio, et répond aux critères d'exigence et de contrôle du label.

Bio, et répond aux critères d'exigence et de contrôle du label.

Prête à l'emploi, pour 3 à 4 personnes, il suffit de réchauffer la soupe, lentement à la casserole ou quelques minutes au micro-ondes.

Poids : 780 g - Rayon traiteur de la mer.



[soupe-marieamelie.fr](http://soupe-marieamelie.fr)

## Les dips de la Maison Raymond

Voici les toutes nouvelles recettes de sauces à Dipper de La Maison Raymond. Ces 4 nouvelles sauces révolutionneront les apéritifs !

Sauce Roquefort, Tomate-Curry, Aïoli, Ail-Anchois-Citrons, il y en a pour tous les goûts !

Sauces réalisées sans colorants ni conservateurs - Longue conservation

Verrines transparentes de 90grs avec couvercle argenté

+33 (0) 4 66 27 11 98



# FrêLug

Le Légume fraîchement préparé

**FrêLug, la solution du prêt à l'emploi avec des légumes frais, lavés, épluchés et découpés.**

Res. El Mansour, angle bd Yacoub el Mansour et bd Ghandi, Imm 34, Appt 1 - Casablanca.

Tel. : 0522 94 58 24 / Fax : 0522 94 58 39 - Site web : [www.frelug.com](http://www.frelug.com)

# BOULANGER ARTISANAL

## Un métier en pleine mutation

Claude Vieillard

Face aux chaînes de boulangerie, aux bannières avec succursales et à la boulangerie industrielle, le métier de boulanger artisanal est en pleine mutation. Le métier se modernise, évolue et doit s'adapter en permanence à son environnement économique et sociaux-culturel.



La boulangerie aujourd'hui se mondialise et on observe une mécanisation de plus en plus intense qui modifie les emplois et la productivité. Les avantages sont une amélioration des conditions de travail avec moins de pénibilité, la création de nouveaux métiers, de nouvelles compétences, ... Les inconvénients ? Certains métiers disparaissent et le traditionnel est de moins en moins présent, certains savoir-faire passent aux oubliettes.

Parce qu'il existe un panel de métiers dans la boulangerie, que les techniques évoluent ainsi que les habitudes de consommation, le boulanger se doit de progresser tout au long de sa carrière. Grâce à la formation continue et à ses stages, il acquiert des savoir-faire pour imaginer et confectionner de nouveaux produits, il s'adapte et reste ouvert à l'évolution des goûts, des techniques, du management et des produits.

Car fabriquer du pain n'est pas donné à tout le monde, même avec une recette établie. Plusieurs facteurs requièrent une rigueur que les artisans boulangers eux-mêmes ont de la difficulté à respecter. Fabriquer un bon pain exige une bonne farine, de jouer avec les conditions climatiques, d'adapter son

travail en fonction de la panification et surtout de posséder un savoir-faire qu'on acquiert, pour certains, après des années d'études en boulangerie. Par la suite vient la nécessité de posséder un bon équipement mais aussi la passion et le souci du travail bien fait.

### Une offre plus grande

Une des évolutions marquantes du métier est l'augmentation du nombre d'articles. Aujourd'hui, l'artisan doit proposer plusieurs dizaines de types de pains et un choix étendu en matière de snacks. En effet, les consommateurs sont en quête de nouvelles variétés, parfois orientées diététique. Ils recherchent les produits naturels et se montrent séduits par les nombreuses recettes de pains spéciaux (céréales, complets, etc.). Le boulanger doit aussi proposer des produits originaux, inédits voire uniques. Le but est de surprendre sans cesse le client.

### Modifier le point de vente

Pour s'en sortir par rapport aux grandes surfaces et aux chaînes de boulangerie, certains valorisent leur établissement avec un espace tea-room par exemple, qui fidélise davantage la clientèle.

### Europain 2012 et SuccessFood : les mutations d'un métier

Dans un contexte de mutation des modes de consommation, les boulangers-pâtisseries sont de plus en plus nombreux à développer une offre en restauration : snacking, petite restauration, traiteur... Cette évolution entraîne une indispensable transformation des équipements, de l'agencement des boutiques et des concepts.

Beau, bon, bio et sain...

Les récentes crises alimentaires et économiques créent de nouvelles habitudes alimentaires : le consommateur est de plus en plus attentif à la qualité et à la fraîcheur des produits. La boulangerie ne fait pas exception à ces nouvelles exigences du manger mieux et meilleur. De plus en plus marquée en boulangerie artisanale, cette tendance lourde gagne rapidement les industriels du pain. Les uns et les autres travaillent constamment à l'amélioration de leurs produits. Moins de sel, plus de céréales, plus de fibres, les nouveaux pains sont des alliés santé. Mieux encore, certaines farines issues de variétés de blés aux caractéristiques nutritionnelles ou sensorielles marquées permettront prochainement aux boulangers de créer des pains pour les populations aux besoins nutritionnels particuliers, comme les seniors, les personnes obèses ou allergiques au gluten...

Prochain rendez-vous Europain (le salon mondial de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie & confiserie) et SuccessFood (le salon de la restauration contemporaine) : du 8 au 12 mars 2014, Paris-Nord Villepinte.



Des actions de formation et des opérations qualitatives ont également été conduites. Elles constituent autant de moyens de communication, de plus en plus nécessaires. Beaucoup de boulangers ont pris conscience des mutations à observer, pour s'adapter aux changements de goûts et de mode de vie. La

commercialisation de nouveaux produits, l'évolution dans le décor du pain et de la vitrine, un certain retour vers des produits du «terroir», font alors leur apparition.

### Succursales et livraisons

Aujourd'hui, le boulanger ne se contente plus d'un seul point de vente et d'une gamme de produits standards. L'artisan doit de plus en plus faire preuve d'imagination pour augmenter son chiffre. Si beaucoup multiplient les succursales, d'autres ne peuvent pas investir et préfèrent miser sur des créneaux plus originaux comme par exemple les livraisons. Certains boulangers tablent sur une livraison personnalisée, pour les bureaux par exemple en livrant les petits-déjeuners, les goûters ou les buffets d'apéritifs. D'autres font des livraisons personnalisées... Et pas seulement dans les campagnes...

### Exemple de formation adaptée en France

Le savoir-faire de boulanger s'acquiert durant la formation initiale grâce à un CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) qui dure deux ans, en alternance entre CFA (Centre de Formation d'Apprentis) et boulangerie. L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) prépare également des jeunes, titulaires au minimum du baccalauréat, à ce CAP, en un an. Quelques Lycées d'Enseignement Professionnel (LEP) préparent aussi à ce diplôme.

Après son CAP, le boulanger a la possibilité de passer une Mention Complémentaire «Pâtisserie Boulangère» pour apprendre à concevoir et réaliser des produits aussi bien sucrés (viennoiseries par exemple) que salés (produits traiteur). Il peut également, après le CAP, préparer son Brevet Professionnel ou son Brevet de Maîtrise qui permettent d'acquérir une haute qualification et une totale autonomie dans son travail. Enfin, il peut passer le concours de «Meilleur Ouvrier de France» (MOF), diplôme de l'Education Nationale de niveau III, soit le plus haut niveau de diplôme qu'il soit possible d'obtenir pour un boulanger pâtissier.

## Ingredients & Solutions

fonctionnels, nutritionnels, sensoriels...



**CORRECTEURS**  
DE MEUNERIE

**AMÉLIORANTS**  
DE PANIFICATION

**PRÉMIX**  
PAINS SPÉCIAUX  
VIENNOISERIE- CONCEPTS

**INGRÉDIENTS**  
TECHNOLOGIQUES ET  
DE PERSONNALISATION

**SERVICES**  
ET ACCOMPAGNEMENT CLIENT

## Ensemble, formulons votre succès !



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

Demandez votre étude personnalisée

[info@eurogerm-maroc.com](mailto:info@eurogerm-maroc.com) - [www.eurogerm-maroc.com](http://www.eurogerm-maroc.com)

**S'adapter**

Le métier a beaucoup changé, notamment grâce à l'évolution des matériels, fours à enfourneur par tapis notamment, et à la fermentation contrôlée. Il faut sans cesse se tenir au courant, investir lorsqu'on le peut, acquérir de nouvelles machines performantes pour une meilleure qualité de travail et des produits toujours plus appétissants. Bon nombre d'installations ne peuvent se rentabiliser qu'à partir d'une charge minimale déterminée. Silos pour stocker la farine, pétrisseuses escamotables, appareils de pesage de pâte et machines pour fabriquer du pain et de la petite pâtisserie ainsi que fours commandés par informatique: voilà tout l'équipement d'un fournil d'aujourd'hui. Au cours de ces dernières années, de surcroît, certains boulangers ont investi massivement dans la technologie de la réfrigération. Celle-ci autorise à mieux fractionner le processus de fabrication d'une masse de produits au niveau du temps de travail. C'est de cette façon que l'on fabrique les pâtons destinés aux petits pains, avant de les surgeler et de les stocker en vue de les faire cuire le jour suivant. Cela permet à la fois une répartition plus équitable du travail et une meilleure vitesse de réaction et une flexibilité optimale par rapport aux ventes. Cependant, le pain préparé et cuit par le boulanger exige toujours les mêmes soins et requiert un savoir-faire particulier protégé par l'appellation «boulangerie».

**Le pain, produit de luxe**

Aujourd'hui, dans un monde en pleine transformation où le pain est devenu un produit de luxe, il mérite qu'on lui redonne une bonne place



dans l'alimentation, qu'il retrouve une certaine noblesse sur nos tables et une belle image dans l'esprit du consommateur. Ce challenge du troisième millénaire doit être relevé et surtout réussi avec une nouvelle génération de professionnels boulangers passionnés et surtout particulièrement bien formés.

**Devenir une véritable petite entreprise familiale.**

Aujourd'hui être un bon artisan ne suffit pas, il doit surtout être un excellent gestionnaire qui sait s'adapter au nouveau modèle économique et social. La boulangerie artisanale doit être gérée comme une entreprise avec des objectifs, des investissements, ... Généralement le couple travaille dans le même lieu, l'homme confectionne le pain, la femme s'occupe de la vente et de la comptabilité, et souvent les enfants sont là pour développer l'activité.

**S'exporter**

Le métier de boulanger offre de nombreuses opportunités. L'ouvrier qualifié, au-delà des possibilités d'installation à l'étranger où le savoir-faire s'exporte bien, peut briguer des postes aussi variés que boulanger en entreprise, technico-commercial, chef de fabrication, boulanger d'essai, formateur, démonstrateur, etc.

**Faire face à la concurrence**

Face à un marché concurrentiel important (avec les enseignes

**Les 7 tendances selon Européain**

**Tendance 1**

La boulangerie version contemporaine pour tous les moments de consommation. Plus de frontières entre boulangerie, pâtisserie, restauration rapide... Le consommateur plébiscite les lieux dans lesquels il peut acheter mais aussi consommer, sur place et à tout moment de la journée.

**Tendance 2**

Ce qui est « bon pour moi » est chez mon boulanger. Soucieux de leur santé et de leur bien-être, les consommateurs sont aujourd'hui en quête de fraîcheur, de qualités nutritionnelles, de sécurité alimentaire et de simplicité.

**Tendance 3**

Design, collections et accords parfaits pour sublimer le goût. Les pains suivent les saisons, se colorent, s'aromatisent, les parfums se marient... Ils osent les formes étonnantes, les collections durables ou éphémères !

**Tendance 4**

Plus vite, plus pratique et sans compromis sur la qualité. Les produits facilitant la découpe, la mise en oeuvre et la décoration permettent aux professionnels d'aménager enfin leurs horaires avec plus de confort et d'efficacité.

**Tendance 5**

L'innovation industrielle au naturel pour de nouvelles sensations. Blancher de la mie, texture, coloration de la croûte,... les innovations répondent aux consommateurs en recherche de produits plus sains voire sans gluten. Les gammes "E-free" et les ingrédients "Clean Label" ont un bel avenir.

**Tendance 6**

La pâtisserie se fait nomade et aérienne. Les classiques sont revus en version nomade, en miniformats individuels, ou revisités en compositions aériennes pour toujours plus de légèreté... La pâtisserie fine a le vent en poupe.

**Tendance 7**

Smart breaking : optimiser le moment du déjeuner. Le rapport au temps évolue. La pause déjeuner est passée de 1h30 à environ 22 mn. Le consommateur est demandeur de vrais repas et de détente, sur un temps très court, tout en restant connecté au monde.



aujourd'hui des boissons, des salades, etc.). Ils se sont également adaptés aux exigences nouvelles des clients en matière d'horaire : ils sont ouverts toute la semaine et participent tous les jours à l'animation des centres-villes et des grands lieux de trafic (gares, stations de métro, galeries commerciales, aéroports, etc.).



« Confrontés à une intensification de la concurrence, les boulangers artisanaux ne restent pas inactifs. Ils s'attachent notamment à renouveler et à valoriser leur offre, en proposant des produits plus qualitatifs (pains aux céréales, bios, ...) ou affichant un bénéfice santé (pains sans additifs, à teneur réduite en sel, aux oméga 3, ...). Pour adapter leur concept, de nombreux boulangers artisanaux tendent à collaborer plus étroitement avec les meuniers. Ceux-ci les fournissent en farine, mais peuvent aussi procurer un ensemble de services commerciaux (développement de marques ou d'enseignes). L'élargissement de l'offre de petite restauration (sandwiches, salades, tartes salées, etc.) constitue également un enjeu important pour la

profession. Si certains points de vente, notamment dans les zones urbaines ou disposant d'une clientèle importante d'actifs, sont déjà bien positionnés sur ce segment, ce mouvement tend globalement à s'étendre. Mieux accompagner l'évolution des mode de consommation (nomadisme alimentaire, diminution du temps consacré à la pause-déjeuner) est en effet essentiel pour les artisans, soucieux de se positionner sur un créneau porteur mais fortement bataillé. Le marché de la restauration rapide restera ainsi un axe de diversification majeur pour les boulangeries artisanales dans les années à venir. »

Valérie Cohen

Directrice de la diffusion chez Xerfi.

franchisées qui tirent leur épingle du jeu et surtout les hypers, qui fabriquent leur pain), le métier de boulanger a ses atouts comme sa proximité avec le consommateur. Les magasins à taille humaine, offrent aux clients la fraîcheur, une hygiène rigoureuse, la qualité et la diversité de leurs produits (pains variés, sandwiches, viennoiseries, pâtisseries, quiches, pizzas, mais aussi

### La grogne des boulangers marocains

Les boulangers du Royaume sont en colère et demandent au chef du gouvernement de mettre en application les clauses du contrat-programme signé en 2011 entre le gouvernement et la FBPM. Ce contrat-programme visait la stabilisation du prix du pain et le développement et la pérennité du secteur mais aussi d'autres mesures comme la formation, la création d'une véritable profession dans le secteur et la réduction des coûts de l'énergie. Devant le retard à appliquer les dispositions de ce document, la FBPM a entamé une campagne de mobilisation des professionnels dans les différentes régions du pays (Meknès, Rabat, El Jadida...) en y tenant des rencontres pour débattre de cette situation. D'autre part, la FBPM demande que l'Etat s'engage notamment à subventionner l'électricité, à accorder le droit à la sécurité sociale aux gens qui travaillent dans ce secteur, à engager une réforme fiscale relative au secteur et à créer une école spécialisée dans la formation des cadres dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie.

Si rien ne se passe, deux solutions : une grève du secteur pourrait avoir lieu ou une augmentation du prix du pain (selon la loi de la concurrence le prix du pain est libre). Sachant l'importance du pain pour les marocains, cela pourrait bien faire l'effet d'une bombe !

### De la conception à la réalisation de solutions innovantes pour les artisans, l'industrie, les CHR & GMS,...



Sofadex  
Puratos  
Reliable partners in innovation

Adresse : 6, rue El Mourtada - 20340 Casablanca, Maroc  
Tél : (0522) 25 40 71 / 25 11 35 - Fax : (0522) 99 46 85  
E-mail : Sofadex@sofadex.com  
Usine : avenue Hassan II - Settat - Maroc

# PURATOS PRÉSENTE DES SOLUTIONS MODULAIRES POUR LES BOULANGERIES INDUSTRIELLES

*Casablanca le 20 septembre 2013 – Le marché actuel de la boulangerie s'industrialise de plus en plus, ce qui crée des problèmes spécifiques liés à la production et aux demandes de consommateurs. Afin d'aider les boulangeries industrielles, Puratos a lancé Intens, une gamme de solutions modulaires qui facilitent l'optimisation des fonctionnalités spécifiques des pâtes et des produits finaux.*

L'industrie est un segment en croissance rapide dans l'univers de la boulangerie. Aujourd'hui, les boulangeries industrielles du monde entier cherchent en permanence à résoudre les défis croissants liés à la production et à satisfaire les demandes des consommateurs. Pour y parvenir, elles ont besoin de solutions innovantes, flexibles et rapidement implémentables.

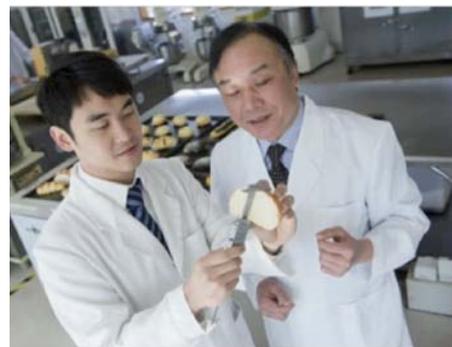
La gamme de produits Intens de Puratos est la réponse à ces nouveaux

défis. Intens est une série de solutions modulaires qui optimisent un paramètre à la fois (comme la fraîcheur, le moelleux, la résistance, la capacité d'extension de la pâte, etc.) de la pâte ou du pain final. Les produits Intens peuvent être utilisés pour tous les types de fabrication de pains fermentés à la levure, comme les viennoiseries, les pains tranchés, les pains à hamburger, les pizzas et les pitas.

## **Intens Gluten Replacement**

Un composant qui a récemment attiré particulièrement l'attention est Intens Gluten Replacement, qui permet de remplacer le gluten de blé vital (ou une partie de celui-ci) et ainsi de réduire le coût de la recette. Le gluten de blé vital est souvent utilisé pour donner une résistance supplémentaire à la pâte, surtout dans des conditions difficiles telles que des équipements automatisés, des farines sous-optimales, des pains de blé entiers, etc.

Néanmoins, le gluten est un ingrédient relativement cher qui représente de



3,5 à 15 % au coût total de la recette. De plus, le prix du gluten a beaucoup fluctué, avec une tendance à la hausse.

En conséquence, les boulangeries industrielles optent de plus en plus pour Intens Gluten Remplacement, qui leur garantit à la fois la même qualité que les produits cuits au four, l'indépendance par rapport à la volatilité du prix du gluten, et surtout une baisse des coûts. Puratos offre d'ailleurs un calculateur qui permet d'estimer les réductions de coût possibles.

Bruno Van Winckel, Senior R&D Manager Bakery pour le Groupe Puratos, conclut : « Puratos met tout en œuvre pour aider ses clients à transformer leurs problèmes actuels en opportunités futures. Notre solution modulaire Intens est une technologie innovante qui offre aux boulangeries industrielles une méthode novatrice, flexible et peu coûteuse d'apporter des améliorations significatives à la viscosité de leurs pâte et à leurs produits de boulangerie finaux, leur permettant ainsi d'améliorer et de différencier leurs produits sur un marché concurrentiel. »

Pour plus d'informations, veuillez consulter [www.puratos.com](http://www.puratos.com)

## À propos de Puratos

Puratos est un groupe international d'origine belge produisant une gamme complète de produits innovants, des matières premières et disposant d'une grande expertise mise en pratique dans les secteurs de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Nos produits et services sont disponibles dans plus de 100 pays à travers le monde et sont, dans de nombreux cas, fabriqués par nos filiales dans quelque 53 usines. Nos clients sont des artisans, des industriels, des grandes surfaces et des acteurs de la restauration hors foyer. Nous souhaitons être leur « partenaire de confiance pour l'innovation » où qu'ils soient dans le monde et les aider à proposer des produits savoureux et sains. Notre siège social est implanté à Grand-Bigard, près de Bruxelles, en Belgique.



# SOLUTIONS ANALYTIQUES : Faites appel à un professionnel

*Galaxy Lab est un partenaire professionnel idéal qui offre des solutions analytiques innovatrices d'une efficacité maximale, adaptées aux attentes des industries agro-alimentaires.*

Ces solutions garantissent l'amélioration continue de la qualité des produits, une meilleure rentabilité grâce à l'optimisation du process, ainsi qu'une compétitivité sur le marché.



## Comment se porte votre activité?

Il y a une évolution en continue de la

demande des analyseurs de laboratoire, dans le but d'optimiser les coûts et améliorer la qualité des produits.

## Que proposez-vous au secteur farines et céréales?

Nous proposons une gamme complète de solutions analytiques, que ce soit par les méthodes classiques ou rapides à infrarouge.

## Quels sont vos produits phares?

Les analyseurs rapides à infrarouge pour le lait et dérivés, céréales et dérivés, et d'autres secteurs en agro-alimentaire. Il y a aussi les analyseurs par les méthodes officielles tel que le système Kjeldahl pour le dosage d'azote, système d'extraction et hydrolyse de la matière grasse, dosage des fibres, humidité, etc. Et également

les tests rapides pour la quantification des mycotoxines et allergènes

## Avez-vous un service après vente?

Oui, nous avons un service après vente ainsi qu'un support technique et scientifique.

## Qu'attendez-vous de la journée France Export Céréales?

Rencontrer des clients potentiels, découvrir les nouveautés, faire connaître notre gamme d'analyseurs dans ce secteur, etc.

05 22 40 30 20 - [info@galaxy-lab.net](mailto:info@galaxy-lab.net)

Journée France Export Céréales  
le 2 octobre

Hôtel Royal Mansour - Casablanca



## ANALYSEUR NIR DE PRÉCISION



**MULTI**  
BRILINK INSTRUMENTS  
CHECK ✓

### Produits :

Blé, Orge, Maïs, Soja, Tournesol, Farines, Semoules, Tourteaux, Aliments

### Paramètres:

Humidité, Protéine, Huile, Fibres, Gluten, Cendres, Zéline, Amidon, PS

## FARINO & EXTENSO



Standard international pour tests rhéologiques de farine et pâte

## TEMPS DE CHUTE



Activité enzymatique



**GALAXY LAB** 126, Bd Ambassadeur Ben Aïcha, Roches Noires, Casablanca, Maroc

Tél. : 05 22 40 30 20 - Fax : 05 22 24 26 36 - GSM : 06 61 11 37 12 - E-mail : [info@galaxy-lab.net](mailto:info@galaxy-lab.net)

# LA MYRTILLE : une opportunité pour le Royaume

Dominique Pereda

*La myrtille américaine, cultivée au Maroc, se présente sous forme d'arbustes-buissons pouvant atteindre 1,50m de large et 2 à 2,50m de haut et dont la longévité dépasse 40 ans dans un sol frais et profond. La culture demande une situation ensoleillée. La pulpe du fruit est juteuse, sucrée, légèrement parfumée. Le Maroc est le deuxième producteur africain de myrtilles avec de grandes opportunités de développement.*

## La culture

La myrtille, autrement nommée «bleuet» au Canada et «Blueberry» aux Etats-Unis, a été découverte en Amérique du Nord. L'arbuste, le myrtille, réclame un sol léger, filtrant, tourbeux, non salin, acide, au pH inférieur à 5. Il ne tolère ni le mauvais drainage, ni le stress hydrique. La plantation s'effectue de préférence en automne. Les arrosages doivent être réguliers, surtout les deux premières années et pendant les périodes de chaleur, car l'arbuste est gourmand en eau. La floraison printanière de la myrtille arbustive en corymbes de clochettes blanches traduit sa parenté avec des plantes comme les bruyères ou les arbusiers, par exemple. Les fruits sont des baies bleues globuleuses et pruneuses (la pruine est une couche cireuse et légèrement poudreuse, qui recouvre la surface de la myrtille, lui conférant un aspect poussiéreux), pouvant atteindre 1cm de diamètre environ. Ces fruits sont fragiles et doivent être manipulés avec de grandes précautions. Enfin, la taille du myrtille est très simple, elle consiste à nettoyer périodiquement les arbustes pour les garder vigoureux et fructifères.



## La myrtille et le Maroc

La myrtille a été introduite au Maroc en 2007 et se développe assez rapidement malgré l'importance du coût d'investissement. La production et l'exportation des myrtilles fraîches ont été d'identifiées comme créneau

prometteur pour les agriculteurs et les exportateurs marocains.

Le premier projet est réalisé par la société Atlantic Blue Berries Maroc dans la commune rurale de Laouamra sur une superficie de début de 22 ha, dont l'extension est envisagée prochainement sur 400 ha grâce au principe de l'agrégation (200 ha



## Propriétés de la myrtille

Outre les efficacités encore incertaines comme le fait de freiner le déclin des fonctions cérébrales associées au vieillissement et à certaines maladies comme Alzheimer ou des propriétés antioxydantes qui pourraient contribuer à la prévention de certains cancers, de maladies neurodégénératives et de maladies cardiovasculaires, la myrtille a des usages reconnus.

- Contre la diarrhée grâce à l'astringence naturelle des pigments (anthocyanosides) et des tannins que la baie renferme.
- Contre le diabète grâce à la feuille de myrtille qui peut faire baisser les taux de glucose sanguin (Attention cependant, le diabète est une maladie grave dont le traitement nécessite un suivi médical).
- Contre les troubles de la circulation et pour une protection vasculaire.
- Contre les maladies de l'oeil.



La superficie en exploitation de la myrtille est passée de 35 ha à 300 ha et devrait atteindre 1 000 ha dans les années à venir. La production, quant à elle, devrait être attendue de 250 tonnes cette année.



par l'agrégateur et 200 ha par une cinquantaine d'agréés, agriculteurs indépendants sous licence). L'objectif à l'horizon 2020 est d'atteindre une production de 3000 tonnes avec la création de 300.000 journées de travail par an. Le montant global d'investissement est évalué à 60 millions de DH.

Ce projet a démarré en 2012 par l'installation de 18 ha de myrtille et son équipement par la fertigation (la fertigation est une technique agricole consistant à appliquer des éléments fertilisants solubles dans

l'eau par l'intermédiaire d'un système d'irrigation). La première récolte est prévue pour février 2014.

Le second projet, dans la même commune, est réalisé par la société African Blue sur une superficie de 28 ha, dont 26 ha ont été plantés en myrtille en mai 2013. La production est prévue en janvier 2015.

Cette société exploite actuellement 150 ha de myrtille, dont 33 ha plantés par des agrégés. Elle compte atteindre 400 ha en 2018 (300 ha par l'agrégateur et 100 ha par les agrégés). La superficie

actuellement en production est de 106 ha avec une production de 1000 tonnes, dont 900 tonnes ont été exportées au titre de cette année, ce qui a généré un chiffre d'affaire de 90 millions de DH.

Comme pour la fraise, la mûre et la framboise, la myrtille est parmi les petits fruits les plus appréciés par les consommateurs européens, clients traditionnels du Maroc. Elles peuvent être exportées sous forme fraîche ou transformées moyennant les mêmes infrastructures et les mêmes circuits de commercialisation que la fraise. Cependant, le prix au kilo est beaucoup plus élevé !



La myrtille est très riche en vitamines A, B et C et en sels minéraux (calcium et fer principalement).

Elle se prête à de nombreuses préparations comme des confitures, des gâteaux, des tartes.

Elle accompagne également des plats salés et principalement les volailles et les gibiers.



# FERTILISATION AZOTÉE, COMMENT CONCILIER EFFICACITÉ ET RESPONSABILITÉ ?

Par le cercle CERES

*La fertilisation est une étape fondamentale de la production agricole. Son impact sur la performance, les volumes et les rendements, est majeur. Tout comme son impact sur l'environnement (sur l'air, l'eau et le sol). La fertilisation azotée se trouve donc à un point critique, dans une équation délicate qui doit en permanence concilier efficacité économique et responsabilité environnementale.*



**N**otre monde change. Et ce changement s'accélère sous la pression d'une économie devenue globale et réactive. L'alimentation est en première ligne de ce choc de transition. Sa responsabilité est mise en cause tous les jours. On s'interroge sur la qualité et la sécurité de notre alimentation et sur son impact à terme sur l'environnement.

C'est dans ce contexte de questionnement que l'agriculture et l'industrie agro-alimentaire doivent résoudre une équation fondamentale : nourrir un monde plus peuplé et à majorité urbaine tout en préservant les ressources naturelles, le bien commun.

Il faut donc repenser l'agriculture. Mais

cette prospective ne balaie pas, ou très rarement, le sujet de la fertilisation et de la fertilité des sols. C'est un sujet pourtant crucial. Il est central. A lui seul, il permet de résoudre une partie de l'équation de la faim dans le monde et de l'environnement, de concilier efficacité et responsabilité.

Ainsi, des représentants de la filière agricole et agro-alimentaire ont créé le cercle de réflexion CERES il y a un an. Il rassemble sans exclusivité les parties prenantes : les filières céréalières (de l'amont à l'aval), les experts de la fertilisation, les instituts de recherche et les représentants de la société civile.

Le cercle CERES a pris le parti d'examiner, dans un premier temps,

la fertilisation azotée, qui se situe au point de rencontre entre l'efficacité de la production végétale, la recherche de rendement, de qualité et la maîtrise des impacts sur l'environnement, sur l'eau, sur la terre et sur l'air.

L'azote est un élément essentiel de la nutrition des plantes. Apporté par la fertilisation minérale, il permet de compléter les ressources du sol et surtout de fournir un nutriment disponible, directement assimilable par les végétaux. Il intervient dans la synthèse de la chlorophylle et des protéines végétales. La fertilisation azotée permet ainsi d'optimiser la production agricole, en agissant en particulier sur le rendement et sur le taux de protéines des céréales. Elle a



également un impact significatif sur l'environnement.

- Sur l'air d'abord, à travers les émissions de gaz à effet de serre et de polluants atmosphériques.
- Sur l'eau ensuite, par la pollution des nappes phréatiques en nitrates mais aussi par l'eutrophisation de milieux côtiers fragiles.
- Sur le sol enfin, si l'azote apporté en excès par rapport aux besoins conduit à une acidification.

Mais les impacts environnementaux des formes d'engrais azotés ne sont pas identiques. La nature de l'engrais azoté est à prendre en compte, au-delà de la mise en oeuvre des bonnes pratiques de fertilisation déjà répandues. Malgré cela, la fertilisation et la fertilité des sols sont des sujets peu ou incomplètement traités par la plupart des chartes de production existantes. Il est essentiel d'adopter une approche globale, de

Le cercle CERES a rassemblé les parties prenantes des filières agricole et agro-alimentaire et a émis 10 propositions pour une fertilisation d'avenir, efficace et responsable.

Proposition 1  
Adopter une approche globale de la fertilisation

Proposition 2  
Identifier, évaluer et partager les meilleures pratiques et les innovations

Proposition 3  
Développer un référentiel expert de la fertilisation efficace et responsable

Proposition 4  
Approfondir la recherche pour faire progresser la maîtrise de la fertilisation

Proposition 5  
Définir des indicateurs pour qualifier la fertilité du sol

Proposition 6  
Réfléchir aux axes nécessaires de formation sur le sujet de la fertilisation

Proposition 7  
Promouvoir une image positive de la fertilisation à travers la notion de « capital sol »

Proposition 8  
Ouvrir le cercle de réflexion

Proposition 9  
Dialoguer avec les ministères de référence

Proposition 10  
Organiser la gouvernance du cercle CERES pour répondre aux besoins de la filière

**Réduite de moitié,**  
la production mondiale de céréales sans l'utilisation d'engrais  
**Multiplié par 4 en 60 ans,**  
le rendement du blé depuis 1950

**40% ,**  
le % des protéines mondiales produites grâce à l'apport d'azote minéral d'origine industrielle

**20%,**  
la part de l'agriculture dans les émissions de GES en France

**De 40% à 90%,**  
la part de l'amont agricole dans les impacts environnementaux des produits alimentaires

**76%,**  
le % de Français qui considèrent la garantie du respect de l'environnement comme un facteur de la qualité d'un produit alimentaire



type analyse de cycle de vie, qui permettra de mieux prendre en compte toute la complexité des enjeux agronomiques et environnementaux de la fertilisation, au coeur du fonctionnement des filières agricoles et agro-alimentaires.

[le cercleceres.org](http://le cercleceres.org)



# LE « LAB EQUIP'HÔTEL »

*C'est le nouveau rendez-vous inédit de l'innovation, de la créativité et de la prospective dans l'Hôtellerie et la Restauration.*

Face aux changements rapides du secteur de l'hôtellerie-restauration, et à l'augmentation du nombre d'innovations proposées par les acteurs du marché, Equip' Hôtel a décidé de lancer Le « Lab Equip'Hôtel », 1ère édition le 15 Novembre 2013.

Le Lab Equip'Hôtel est un concentré d'innovations et d'initiatives à découvrir sur une journée, grâce à l'expertise de tous ceux qui comptent et font évoluer le secteur de l'Hôtellerie/Restauration :

- Les « Innovateurs », sociétés misant sur la recherche & développement, présenteront leurs dernières nouveautés sur le Lab Equip'Hôtel
- Les « Influenceurs », personnalités reconnues ayant réfléchi aux évolutions de nos modes de consommation et leur impact sur l'hôtellerie -restauration, partageront leurs idées, réflexions, et expertises.



## Le concept ?

Toute l'innovation Produits du moment avec une exposition des dernières nouveautés pour le marché de l'hôtellerie - restauration, scénarisées par Thierry Virvaire, Directeur Artistique. Le prix Equip'Innov 2013 récompensera les meilleures innovations de l'année, sélectionnées à travers cette exposition, par les experts Equip'Innov et un jury d'utilisateurs, dans la lignée d'Equip'Hôtel 2012.

Un contenu exclusif dans un format extrêmement dynamique, autour de 4 formules pour faire face aux grands changements de société ayant un impact direct sur les métiers de l'hôtellerie - restauration :

1- La Tribu des mutants: Comment

répondre efficacement et trouver des leviers de croissance face à ces nouveaux consommateurs à la recherche de communauté, et d'appartenance à des groupes ?

2- L'infidélité, une valeur à prendre en compte : Face à des acheteurs « zappeurs », comment l'hôtellerie et la restauration peuvent-elles tirer leur épingle du jeu ?

3- Partir - Rêver - Jouir ! Les consommateurs sont en quête de plaisir, et d'expériences émotionnelles.

4- Un consommateur mutant intelligent: l'acte d'achat est réfléchi, l'acheteur est à la recherche de sens dans sa consommation.



## Pour qui ?

2 500 Visiteurs ou « Innovistas » en quête d'idées et de relais de croissance, le Top 500 de l'industrie, les propriétaires

d'établissements, les investisseurs, les architectes et designers, ...

## Comment participer ?

Entrée payante : 80€ sur

[www.labequiphotel.com](http://www.labequiphotel.com)

(à partir de septembre 2013)

Participation au concours Equip'Innov

sur [www.labequiphotel.com](http://www.labequiphotel.com) - Forfait

de participation à partir de 2 400€HT/ nouveauté

## Informations pratiques :

Lundi 25 Novembre 2013 - Carrousel

du Louvre - Paris de 10h00 à 19h00

Renseignement/ Inscription /

Participation Exposant Innovation :

[www.labequiphotel.com](http://www.labequiphotel.com)

Co-organisé en partenariat avec

Cate Marketing et Gira Conseil, cet

événement offrira des réponses

concrètes à la mutation du marché

et proposera des solutions aux

professionnels pour s'adapter aux

nouveaux besoins des consommateurs.



# MAROCOTEL BY EQUIP'HÔTEL

Sous l'égide du Ministère du Tourisme du Maroc, et en partenariat avec les principales fédérations professionnelles du secteur, la 13<sup>ème</sup> édition de Marocotel by Equip'Hôtel Paris, le salon international de l'équipement professionnel pour l'hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche, le bien-être et les loisirs, vous donne rendez-vous à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca, en face de la Mosquée Hassan II, du 12 au 15 mars 2014.

Depuis son lancement en 1988 et à travers ses 12 éditions, Marocotel a toujours eu pour ambition d'accompagner le secteur de l'industrie touristique au Maroc et d'être l'événement référence pour l'ensemble des acteurs des métiers de l'Hôtellerie, du Tourisme, de la Restauration, des Métiers de bouche, du Bien-être et des Loisirs.

L'alliance stratégique des deux marques Marocotel et Equip'Hôtel Paris a prouvé, lors de la dernière édition toute son efficacité à travers un taux de satisfaction exposants qui a atteint les 94%.

La nouvelle édition est signée «Développement Durable». Elle sera marquée par une judicieuse segmentation sectorielle qui permettra aux exposants de toucher un visitorat ciblé et en adéquation avec leur secteur d'activité. Ainsi, Marocotel By Equip'Hôtel 2014 proposera, à plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires d'envergure nationale et internationale, une offre d'équipement complète, diversifiée et de qualité, préparées spécialement pour l'occasion afin d'améliorer la performance de leurs établissements ou anticiper leurs démarches de développement.

Plus de 250 exposants nationaux et internationaux seront présents, sur plus de 20.000 m<sup>2</sup> d'exposition et d'animation, dont les leaders du marché dans les métiers de la literie, du linge, du textile professionnels, des salles de bains, du bien-être, de la

remise en forme, des spas, des équipements et matériels de cuisine, des concepts de restauration, de la décoration, du mobilier, de l'art de la table, des cafétérias, des bars, des nouvelles technologies, des produits Hi-Tech, des produits alimentaires, des blanchisseries, de l'hygiène, du nettoyage et bien d'autres secteurs.

A cet effet, Marocotel By Equip'Hôtel 2014 se veut un point de rencontre biennal entre les leaders et les acteurs majeurs concernés par un secteur en pleine expansion.

Cet événement sera l'occasion également de répondre aux besoins et à la demande insistante des professionnels en la matière.

- Le Resto des Chefs : un restaurant gastronomique designé par Hicham Lahlou et géré par quatre chefs étoilés nationaux et internationaux qui auront pour mission de préparer des menus gastronomiques pour 150 couverts avec l'assistance de jeunes talents marocains.

- Les Ateliers Coaching : un espace de coaching et de formation.

- Le programme «what's up» à Casablanca pour découvrir les établissements les plus innovants du moment.

En plus de la plateforme d'exposition, le salon réserve, à ses exposants et visiteurs, des animations riches et diversifiées avec pour maître mot : apprentissage, expertise et perfection.



## Marocotel By Equip'Hôtel Paris 2014 en bref :

- Plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires (directeurs d'établissements, acheteurs, gérants, directeurs commerciaux, de restauration...)
- Plus de 250 exposants, nationaux et internationaux, représentatifs de tous les secteurs liés à l'hôtellerie et à la restauration, parmi les acteurs majeurs d'un marché concurrentiel et en pleine évolution
- 20.000m<sup>2</sup> d'exposition
- 4 jours d'échanges et de rencontres entre les références du marché et un visitorat national et international de qualité.
- Des opportunités d'affaires directes en ciblant les top acheteurs et donneurs d'ordre du secteur
- Des animations pointues pour mieux appréhender les tendances à travers l'œil expert de chefs et architectes reconnus



13<sup>ème</sup> édition du 12 au 15 mars 2014  
A l'Office des Foires et Expositions de Casablanca

# AGENDA DES SALONS ÉTRANGERS



**AGRO SUD INDUSTRIE 2013**  
 Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie  
 et de la restauration  
 du 01 au 03 octobre 2013  
 Toulouse (France - Europe)  
 Tél. +33 (0)5 3 70 77 77  
 Fax : +33 (0)5 3 70 50 81  
 Site : <http://www.prosudexpo.com>  
 Mél : [vanstaevel@agrosudindustrie.com](mailto:vanstaevel@agrosudindustrie.com)



**ORGANIC TRADE FORUM 2013**  
 Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie  
 et de la restauration Equipements et  
 services pour les magasins Alimentation  
 biologique  
 du 05 au 09 octobre 2013  
 Cologne (Allemagne - Europe)  
 Tél. +49 221 821-0  
 Fax : +49 221 821-2574  
 Site : <http://www.koelnmesse.de>  
 Mél : [info@koelnmesse.de](mailto:info@koelnmesse.de)



**SALON DE L'ALIMENTATION  
 BRUXELLES 2013**  
 Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie  
 et de la restauration  
 du 05 au 20 octobre 2013  
 Bruxelles (Belgique - Europe)  
 Tél. +32 2 474 84 85  
 Fax : +32 2 474 80 52  
 Site : <http://www.bfe.be>  
 Mél : [bfe@bfe.be](mailto:bfe@bfe.be)



**RESTAURANT SHOW '2013**  
 Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie  
 et de la restauration  
 du 07 au 09 octobre 2013  
 Londres (Royaume-Uni - Europe)  
 Tél. 4402085654200  
 Fax : 4402085654202  
 Site : <http://www.qpp.co.uk>  
 Mél : [enquiries@qpp.co.uk](mailto:enquiries@qpp.co.uk)



**HACE 2013**  
 Décoration, Ameublement, Luminaire  
 Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie  
 et de la restauration  
 du 07 au 10 octobre 2013  
 Le Caire (Égypte-Afrique-Moyen-Orient)  
 Tél. +20 (2) 22619160  
 Fax : +20 (2) 22635215  
 Site : <http://www.hace.com.eg>  
 Mél : [info@hace.com.eg](mailto:info@hace.com.eg)



**DANFISH INTERNATIONAL  
 2013**  
 Pêche - Pisciculture Agro-alimentaire  
 du 09 au 11 octobre 2013  
 Aalborg (Danemark - Europe)  
 Tél. 4599355555  
 Fax : 4599355533  
 Site : <http://www.danfish.com>  
 Mél : [ehe@akkc.dk](mailto:ehe@akkc.dk)



**MERSIN LOGISTICS 2013**  
 Logistique - Transport - Manutention -  
 Stockage  
 du 10 au 13 octobre 2013  
 Mersin (Turquie - Europe)  
 Tél. +90 312 419 19 32  
 Fax : +90 312 419 19 37  
 Site : <http://www.forzafuar.com.tr>  
 Mél : [eren@forzafuar.com.tr](mailto:eren@forzafuar.com.tr)



**ITECH' MER LORIENT 2013**  
 Pêche - Pisciculture Construction navale  
 Agro-alimentaire  
 du 16 au 18 octobre 2013  
 Lorient (France - Europe)  
 Tél. +33 (0)2 97 76 88 99  
 Fax : +33 (0)2 97 76 88 90  
 Site : <http://www.expo-congres.com>  
 Mél : [contact@itechmer-lorient.com](mailto:contact@itechmer-lorient.com)



**FRUIT ATTRACTION 2013**  
 Agro-alimentaire Arboriculture - Horti-  
 culture  
 du 16 au 18 octobre 2013  
 Madrid (Espagne - Europe)  
 Tél. +34 91 722 30 00  
 Fax : +34 91 722 58 01  
 Site : <http://www.ifema.es>  
 Mél : [infoifema@ifema.es](mailto:infoifema@ifema.es)



**AGRILEVANTE 2013**  
 Agriculture - Machines agricoles Agro-  
 alimentaire Elevage  
 du 17 au 20 octobre 2013  
 Bari (Italie - Europe)  
 Tél. 390805366349  
 Fax : 390805366491  
 Site : <http://www.fieradellevalente.it>  
 Mél : [messaggi@fieradellevalente.it](mailto:messaggi@fieradellevalente.it)

# 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)

# PAS DE BOISSON SANS EAU

L'attention se concentre de plus en plus sur le recyclage de l'eau. Il y a longtemps que tous les grands groupes internationaux produisant de la bière ou des sodas ont formulé des objectifs ambitieux pour réduire leur empreinte eau, objectifs inaccessibles sans cycles de traitement internes.

Le Professeur Stefan Schildbach de l'université de sciences appliquées de Fulda, Institut de technologie alimentaire, décrit la situation actuelle de la façon suivante : « Le développement durable dépend aussi du traitement de l'eau. Aussi les potentiels d'économie considérés il y a quelques années encore comme trop limités et donc irréalisables sur le plan de la rentabilité deviennent-ils de plus en plus intéressants. Je pense ici par exemple au traitement des eaux rejetées par le lavage à contre-courant des filtres ou à l'augmentation continue du volume d'eau traité dans les installations d'osmose inverse. Les stratégies de réglage et de commande intelligentes gagneront aussi en importance. »

## La tendance est à la membrane

Mais qu'est-ce que cela signifie concrètement pour la technique de séparation utilisée ? « Depuis plusieurs années, la priorité va très nettement à la séparation membranaire. Ceci est valable aussi bien pour l'osmose inverse employée pour le dessalement de l'eau de mer que pour tout ce qui a trait à la filtration », explique Wolfgang Winkler, directeur technique de la société EUWA H.H. Eumann GmbH. Il y a de bonnes raisons à cette évolution : les installations membranaires sont entièrement automatisées, elles travaillent sans interruption, ne nécessitent presque aucun produit chimique et l'eau usée produite au cours du traitement ne voit pas sa salinité augmenter en raison de l'utilisation de produits de régénération.



A cela s'ajoute que les membranes sont aujourd'hui moins chères et plus efficaces ; en même temps la pression nécessaire et donc la consommation d'énergie ont baissé.

## Les échangeurs d'ions et la décarbonatation continuent de présenter des atouts

Mais Winkler souligne qu'il existe encore d'autres applications où les échangeurs d'ions ou même le traitement le plus classique d'entre tous, la décarbonatation, sont tout à fait légitimes : « La décarbonatation a, par exemple si la composition de l'eau brute s'y prête, des coûts d'exploitation extrêmement bas et produit une quantité minimale d'eau usée. Puisque la durée de fonctionnement habituelle des unités de traitement de l'eau est de 20 ans, ces deux facteurs jouent un rôle essentiel.

De plus, le calcaire est un produit naturel. La décarbonatation peut donc constituer une alternative intéressante pour les entreprises qui observent des normes biologiques très strictes ou pour les microbrasseries attachées à la tradition.

Mais jusqu'à présent la taille des cuves nécessaires à la décarbonatation était un inconvénient, surtout avec les prix actuels de l'acier. C'est pourquoi nous avons combiné la décarbonatation à une filtration sur membrane, ce qui nous permet de renoncer à ces

cuves et d'obtenir un fonctionnement entièrement automatique. »

## La régénération solaire

Les spécialistes continuent de considérer l'électro-déionisation (CEDI) comme un procédé porteur ; elle est actuellement utilisée par exemple dans la fabrication de semi-conducteurs en tant que phase finale de polissage de la production d'eau ultra-pure. Dans le procédé CEDI, les ions de l'eau douce sont séparés au moyen de résines échangeuses d'ions. En même temps, l'application d'un courant continu entraîne une dissociation des ions  $H_2O^+$  et  $OH^-$ , qui régénèrent la résine en continu. Cette régénération explique pourquoi il est possible que ce procédé trouve de nouveaux champs d'application. Car le courant continu nécessaire à la régénération peut très facilement être produit par des installations photovoltaïques, ce qui permettrait de se rapprocher d'unités de productions autarciques.

## L'approche « end of pipe » prévoit aussi l'utilisation de membranes

Mais une gestion moderne de l'eau n'implique pas seulement qu'on obtienne par traitement suffisamment d'eau douce. Cela signifie aussi qu'il faut séparer cette ressource qu'est l'eau des flux d'eaux usées rejetés, avant



de la réintégrer au cycle de l'eau. Pour ce faire, on a de plus en plus recours aux installations membranaires; le professeur Schilbach fait toutefois remarquer : « Dans le recyclage des eaux usées de production, il y a eu ces dernières années une grande quantité de projets de recherche et de développement sans qu'on puisse réellement résoudre le problème majeur d'un encrassement précoce de la membrane. Mais à en juger par le nombre croissant d'installations membranaires réalisées, on voit que dans certains cas

précis elles permettent un recyclage très efficace de l'eau. Nous ferons encore des découvertes intéressantes à l'avenir et sommes donc très curieux de voir quelles idées et quelles solutions seront présentées à drinktec 2013. »

### Du biogaz au gaz naturel

Mais les systèmes membranaires ne parviennent pas seulement à récupérer la ressource eau à partir des flux d'eaux usées. Ils sont aussi et surtout utilisés pour optimiser la fabrication de biogaz à partir de charges organiques. Car en tant que «boissons énergétiques», les eaux usées peuvent contribuer de manière décisive à une couverture renouvelable des besoins en électricité et en eau. Pour ce faire, le biogaz produit par la dégradation anaérobie de la charge organique contenue dans les eaux usées est transformé en électricité et en chaleur dans une centrale de cogénération. L'efficacité de ce processus peut encore être améliorée par un procédé membranaire proposé par un exposant drinktec, qui sépare en continu le CO<sub>2</sub> contenu dans le biogaz,



produisant ainsi du gaz naturel ; celui-ci présente d'une part un meilleur pouvoir calorifique et d'autre part il peut être utilisé dans des brûleurs classiques. Et comme dans le développement durable il s'agit toujours de recyclage, le CO<sub>2</sub> séparé du biogaz pourrait, avec de l'hydrogène produit à partir de l'énergie solaire, servir à redonner du gaz naturel. Si ce n'est pas encore pour demain, on en reparlera peut-être lors d'une des prochaines éditions de drinktec. Le traitement et la gestion de l'eau étaient du 16 au 20 septembre 2013 des thèmes centraux du salon munichois drinktec 2013.

Pour de plus amples informations :  
[www.drinktec.com](http://www.drinktec.com)

## L'eau à la mesure de votre entreprise

### INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



### PERMO, la solution pour vos eaux de process

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

BWT PERMO MAROC  
Route de Zenata Km 11,5 ( à côté Toyota) Aïn Sebaa  
Casablanca  
Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423  
E-mail : [permo.maroc@bwt.fr](mailto:permo.maroc@bwt.fr)



**permo**  
BEST WATER TECHNOLOGY

**BWT GROUP**

# Nouveaux Matériels

## Nouvelle ensacheuse Starpack® de Concetti

Machine à très haute cadence, capable de traiter jusqu'à 1.600 sacs/heure. Les sacs préformés à gueule ouverte de 25-50 kg peuvent être réalisés avec différents systèmes de fermeture. Le changement rapide et automatique du format - piloté à partir du clavier opérateur- procure une grande flexibilité pour passer différents types de sacs tels que papier, plastique et polypropylène tissé et différents formats.

Les machines de la gamme Starpack® sont particulièrement destinées aux industries qui produisent des tonnages importants de produits tels que les engrais, le sel, le sucre, les semences et où la robustesse et la durabilité des sacs sont essentielles.

Concetti est présent au Maroc : [sales@concetti.com](mailto:sales@concetti.com)



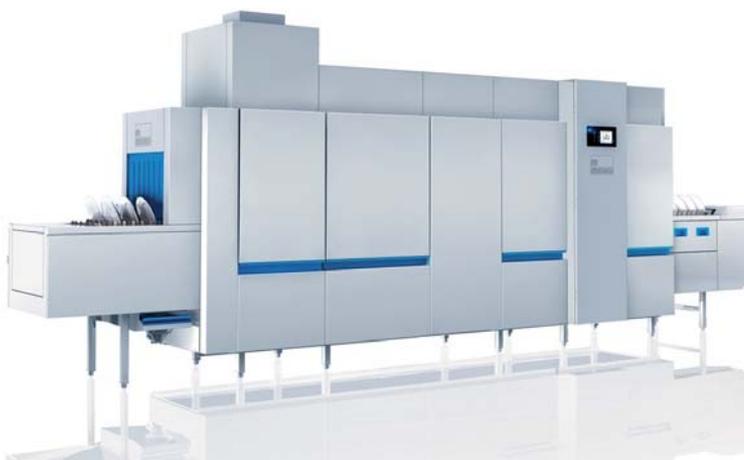
## Nouvelle sauteuse à induction Enodis



Montée en température 2 à 3 fois plus rapide qu'une sauteuse traditionnelle, régulation au degré près, pas de rayonnement, faible inertie, économie d'énergie supérieure à 30%... Cette sauteuse est recommandée pour la cuisson de tous types d'aliments et propose une reprise de chauffe instantanée ainsi qu'une reprise d'ébullition rapide en mode braisière/marmite. De plus, grâce à l'option basculante, la sauteuse Induction d'Enodis peut basculer vers l'avant et l'arrière à travers un vérin électrique, permettant ainsi une vidange simple du contenu, sans aucun effort.

Enodis : + 33 (0) 1 69 02 25 25

## M-iQ—une conception révolutionnaire du lavage par Meiko



Les machines M-iQ ont été conçues afin d'allier innovation et performance dans le processus de lavage. Elles garantissent ainsi un résultat de lavage irréprochable, en respectant sans compromis la norme DIN, mais aussi l'environnement, en réduisant les consommations en eau, en électricité et en chimie.

Les machines de cette gamme sont bien entendu modulables en largeur et en longueur, et sont ainsi disponibles dans de nombreuses configurations pour permettre de résoudre toutes les questions d'implantation. L'effet M-iQ est la combinaison du filtre M-iQ et de la gestion optimisée de l'air M-iQ.

Meiko : +33 1 64 15 65 20

Vega – nettoyage efficace, débit élevé et besoins en énergie optimisés. Avec la nouvelle solution pour le calibrage et le nettoyage du blé, du seigle, de l'avoine, du riz, du maïs et de l'orge, Bühler combine plusieurs avantages dans une seule machine: un excellent débit, une construction compacte et robuste ainsi que le remplacement facile des tamis. Vega convainc en outre par des besoins en énergie plus faibles que ceux de solutions comparables sur le marché.

[www.buhlergroup.com/vega](http://www.buhlergroup.com/vega)

Bühler AG, Grain Milling, CH-9240 Uzwil, Suisse, T +41 71 955 11 11, F +41 71 955 66 11  
milling@buhlergroup.com, [www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com)



## Vega – Nettoyeur de céréales à haute capacité.

**Haute performance:** un concept de tamisage efficace et un degré élevé de séparation permettent d'obtenir d'excellents débits avec un encombrement au sol minimal.

**Flexibilité maximale:** Le flux des produits et le choix des tamis permettent de traiter différents types de céréales. Trois modèles sont disponibles pour des capacités allant de 15 t/h à 200 t/h – respectivement avec ou sans table densimétrique.

**Utilisation et maintenance faciles:** Grâce à un bon accès des deux côtés du module de tamisage, le remplacement des tamis peut être effectué facilement par une seule personne.

**Économie d'énergie:** la conception innovante réduit les besoins en énergie de 50 % en comparaison des produits concurrents.

# LES EMBALLAGES INNOVANTS

## Solution pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Fanny Poun

*Alcimed, société de conseil et d'aide à la décision dresse l'état des lieux du gaspillage alimentaire dans le monde et en Europe ainsi que le rôle clé de l'emballage pour limiter cet impact.*

D'après les projections de la FAO<sup>1</sup> réalisées en 2009, la population mondiale devrait atteindre environ 9,1 milliards de personnes d'ici 2020, soit 2 milliards de plus qu'actuellement. Pour nourrir ce surplus de population, la production alimentaire devra nécessairement augmenter de 70%. Outre l'augmentation de la productivité, d'autres leviers existent: l'augmentation de la part des terres arables, mais aussi et surtout, la réduction du gaspillage alimentaire.

Début 2011, une étude de la FAO sur les pertes et gaspillages globaux de nourriture estime à 1,3 milliard de tonnes par an les pertes entre la production agricole et la consommation finale. Le taux de gaspillage et de pertes représente environ 30% des productions alimentaires, soit 120 kg par an et par habitant dans les pays en voie de développement, plutôt générées en amont de la chaîne (récoltes, infrastructures, transports) et 200 à 300 kg par an et par habitant dans les pays développés en aval de la chaîne.

Un rapport rédigé par le député européen Salvatore Caronna montre



que l'origine du gaspillage en Europe est imputée à 42% aux ménages, à 39% aux industries agroalimentaires, à 14% au secteur de la restauration et à 5% aux détaillants. Chaque année dans l'UE, près de 50 % des déchets alimentaires jetés par les ménages, les supermarchés, les restaurants et la

chaîne alimentaire sont des aliments sains.

Pour le maillon consommation, le Conseil National de l'Emballage (CNE) identifie de nombreuses causes au gaspillage parmi lesquelles :

- Problèmes liés au mode de vie (culture

### Emballage final et palettisation

« Rentabilité, efficacité, souplesse et développement durable, tels sont les principaux critères de référence pour les systèmes porteurs, qu'ils concernent l'emballage final ou la palettisation », a déclaré Dipl. Ing. Heiner Schaefer, directeur général de la société Schaefer Förderanlagen- und Maschinenbau GmbH. « Une réduction du volume de matériau utilisé pour les conditionnements de boissons ainsi qu'une diminution de l'emballage secondaire constituent des exigences élevées en matière de protection du produit. Les nouveaux concepts de machines sont basés sur une utilisation continue 24 h/24 en trois équipes, avec plus de 8000 heures de production par an et un entretien moins fréquent. Si les conditionnements changent à un rythme de plus en plus rapide, les installations doivent faire preuve de beaucoup de souplesse. Pour une automatisation encore accrue de la production, la tendance va surtout à des solutions offline pour l'emballage secondaire, le tri et les mélanges. Des éléments moteurs à optimisation énergétique ainsi que des concepts d'installations très élaborés contribuent également au développement durable. » Vu à drinktec 2013.



de la sécurité et du jetable par exemple),

- Problèmes de stockages (non respect de la chaîne du froid, consommation non fractionnable),

- Actes d'achat (quantités proposées lors d'offres promotionnelles non adaptées à la taille du foyer non compréhension des notions de DLC3 /

DLUO4 ...). L'étude européenne révèle que 18% des consommateurs ne font pas de différence entre DLC (Date Limite de Consommation) et DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale); des efforts doivent donc être faits pour clarifier et rendre plus lisibles ces informations ou pour trouver d'autres moyens d'estimer la fraîcheur des produits alimentaires.

Parmi les solutions existantes, il en est une à laquelle on ne pense pas systématiquement : les emballages innovants. Le CNE a publié un document sur ce sujet en 2011. Il met en avant le rôle clé de l'emballage dans la réduction du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne logistique

De nombreuses avancées ont déjà été réalisées, notamment avec le développement des emballages refermables ou individuels, mais pour chacun des maillons de la chaîne, de nombreuses possibilités restent à exploiter.



Pour le maillon production, une solution serait de créer des emballages qui se vident mieux de leur contenu (avec un meilleur taux de restitution) notamment pour les denrées de types pâtes à tartiner, yaourts, sauces... Jusqu'à 4% de yaourt est perdu dans les pots

banderolés classiques de 125g par défaut de cuillérabilité. Ces chiffres peuvent paraître anecdotiques sur une unité de consommation, mais ce sont des volumes perdus conséquents, au regard des quantités de produits vendus. Sur la base de 2 milliards de pots de yaourts banderolés classiques de 125g, la perte peut être estimée à 10 000 tonnes de produit, soit la production de lait de près de 1 100 vaches.

Danone a inauguré en 2011 en Espagne le nouveau modèle de pot de yaourt Kiss, acronyme de «Keep It Simple and Safe». Avec une base plus ronde, il devrait concerner à terme l'ensemble des cinq milliards de pots commercialisés chaque année en France. Le contenant est plus stylisé, plus longiligne, et plus «cuillérable» selon Danone, car la base est arrondie et laisse ainsi un accès plus facile à la cuillère.

Pour le maillon distribution, le rôle de



La barquette Sicoly®, est un exemple d'emballage optimisé pour les purées de fruits 1kg, qui répond parfaitement aux attentes des utilisateurs, tant au niveau de la praticité que du stockage. Cette génération de barquettes transparentes présente des avantages :

- Un operculage et un couvercle refermable pour une conservation parfaite.
- Un bec verseur pour une meilleure efficacité
- Des repères de découpe pour faciliter le portionnement
- Des angles arrondis, adaptés aux spatules
- Un matériau micro-ondable, pour faciliter la décongélation
- Une matière souple facilement démoulable.

Par ailleurs, fidèle à ses valeurs, Sicoly a su intégrer le respect de l'environnement dans la réalisation de cet emballage : plastique 100 % recyclable, épaisseur de la barquette réduite pour limiter la consommation de plastique, sur-emballage en carton recyclé.



l'emballage est d'assurer la protection contre les atteintes mécaniques lors du transport et de la distribution en général (utilisation de coiffes en carton ondulé, cornières, coins métalliques, etc..)

Pour le maillon consommation, le Fraunhofer Institute a par exemple mis au point un capteur qui, apposé sur l'étiquette des emballages alimentaires et relié au contenu, permettra d'indiquer la fraîcheur des aliments. Le système utilise un capteur d'oxyde métallique qui permet de détecter des paramètres complexes tels que les mauvaises odeurs, les contaminations microbiennes, etc...

Aujourd'hui, les différentes causes du gaspillage alimentaire ont été identifiées. Les nouvelles solutions apportées par les emballages innovants permettraient de diminuer en partie l'effort de productivité à fournir pour parvenir à nourrir la planète dans les dizaines d'années à venir. Pour conclure, réduire le gaspillage est une idée prometteuse qui permettra d'anticiper une éventuelle réglementation et d'améliorer l'image des entreprises agroalimentaires.



# BISPHÉNOL A :

## Un composé à bannir

Le bisphénol A (BPA) est un composé utilisé dans la fabrication industrielle des plastiques, en tant que monomère du polycarbonate et en tant qu'additif dans les résines époxy.

Le bisphénol A est un composé transparent, solide à température ambiante, déposé sur la surface des papiers thermiques. Sous l'effet de la température, il change de couleur permettant ainsi l'impression. Il est également utilisé comme réactif permettant la synthèse de polymères tels que les résines époxy (intérieur des boîtes de conserves) ou les polycarbonates (bonbonne d'eau par exemple).

Parmi les produits qui contiennent du bisphénol A, ou BPA, plusieurs objets de consommation courante. Notamment les boîtes de conserve, les bouteilles en plastique ou les bonbonnes d'eau, faites en polycarbonate, surtout utilisées dans les entreprises, les tickets de caisse, reçus de cartes bancaires ou tout autre papier thermique. Les CD, DVD, lunettes, sèche-cheveux contiennent eux aussi du bisphénol A. En France, depuis juin 2010, le BPA ne peut plus être utilisé pour fabriquer les biberons. En effet, le BPA est soupçonné d'induire des effets du type perturbateurs endocriniens, c'est-à-dire d'interagir sur le fonctionnement des hormones et par là d'entraîner des effets sur la santé. Ces derniers peuvent être très variés et toucher de nombreux organes



(systèmes reproducteurs, cerveau, thyroïde, système cardiovasculaire...). Dans son rapport, l'Anses a évalué les risques uniquement pour la femme enceinte et son enfant à naître. Des effets potentiels pour la santé n'ont été mis en évidence que pour ce dernier et uniquement lors d'études sur l'animal, sans avoir été pour l'instant confirmés chez l'homme.

Les études menées chez l'animal montrent 4 types d'effets sur leur descendance :

- prise de poids et augmentation des lipides sanguins (cholestérol, triglycérides)
- modifications dans le développement de la glande mammaire avec augmentation de structures cellulaires considérées comme cibles privilégiées

des cancérigènes chimiques (d'où risque accru de développer un cancer du sein en cas d'exposition à un agent cancérigène)

- altération des fonctions d'apprentissage et de mémoire
- formation de kystes ovariens, augmentation de l'épaisseur de



Pour aider les femmes enceintes et les enfants en bas âge à éviter ce perturbateur endocrinien, voici quelques conseils simples :

- éviter les boîtes de conserve et les conditionnements plastique pour conserver et réchauffer les aliments et les boissons,
- consommer des produits frais,
- Acheter des bouteilles d'eau potable fabriqués à partir de BPA sans polycarbonate, acier inoxydable, d'aluminium ou des bouteilles d'eau en verre.
- choisir une alimentation variée en évitant d'utiliser de la vaisselle en plastique.

L'Anses a identifié, en France, près d'une soixantaine de secteurs d'activité potentiellement utilisateurs de cette substance. Ses travaux sur les usages et les effets sanitaires du bisphénol A l'ont conduit à recommander en septembre 2011 une réduction des expositions de la population, notamment par sa substitution dans les matériaux au contact des denrées alimentaires. Elle a aussi proposé, au niveau européen dans le cadre de la réglementation REACH en 2012, un classement plus sévère du bisphénol A en tant que toxique pour la reproduction. En avril 2013, l'Agence a publié les résultats de l'évaluation des risques de cette substance ainsi que des rapports sur des alternatives potentielles au bisphénol A, une évaluation des dangers d'autres composés de la famille des bisphénols et un rapport sur les incertitudes entourant les perturbateurs endocriniens.

l'endomètre (paroi interne de l'utérus), perturbation des cycles ovariens.



### Comment reconnaître un récipient en polycarbonate ?

Il n'existe pas, à ce jour, d'obligation d'étiquetage des récipients en polycarbonate. Cependant, certains récipients peuvent être marqués :

- d'un sigle PC qui confirme qu'il s'agit de polycarbonate ;
- d'un triangle entourant le chiffre 7, indiquant que le matériau est probablement (mais non obligatoirement) en polycarbonate.

A l'heure actuel le Maroc n'a pas encore pris de décisions concernant l'interdiction du Bisphénol A mais il devra sûrement le faire dans les années qui viennent s'il veut continuer à exporter en Europe certains de ses produits.

### La France a pris ses dispositions

A la suite des travaux de l'Anses de 2011, relatif aux effets sanitaires du bisphénol A, l'Assemblée nationale et le Sénat Français ont adopté, en décembre 2012, une loi visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. La loi a suspendu, depuis le 1er janvier 2013, l'utilisation du bisphénol A dans tous les conditionnements, contenants et ustensiles destinés à entrer en contact direct avec des denrées alimentaires pour les nourrissons et enfants en bas âge. Cette suspension prendra effet au 1er janvier 2015 pour tout autre conditionnement, contenant ou ustensile comportant du bisphénol A et destiné à entrer en contact direct avec des denrées alimentaires.

Remerciement à l'ANSES, l'INRS et le ministère français de la santé



**aam**  
a g r o  
a n a l y s e s  
m a r o c

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

# LE CONCOMBRE :

## Votre atout beauté

Fanny Poun

*Le concombre est un légume beauté par excellence. Qu'on le boive, qu'on le mange ou qu'on l'utilise en cosmétologie, il saura vous rendre plus belle... ou plus beau !*

Le concombre est une plante connue en Inde et en Egypte depuis 4000 ans. Depuis toujours, les femmes se couvrent le visage de fines tranches de concombre pour hydrater et redonner de l'éclat à leur peau. C'est donc naturellement que l'usage du concombre s'est développé en cosmétologie.

### En cosmétique

Utilisé depuis toujours en cosmétologie, le concombre est riche en vitamines, oligo-éléments et en minéraux. En plus d'être très hydratant, le concombre est reconnu pour son action bénéfique sur les peaux ternes manquant de clarté et de lumière. Les vitamines qu'il contient participent activement à la croissance et la multiplication des cellules de la peau.

La pulpe du concombre est réputée en cosmétologie. Très riche en vitamine C, elle entre dans la composition de soins du visage, de crèmes hydratantes et antirides, anti-poches. Mais c'est surtout la providence pour les peaux grasses. Il possède aussi des qualités cicatrisantes et adoucissantes et il est recommandé pour son action assainissante et astringente. Il régularise les sécrétions sébacées.

D'autre part, le concombre a un pH proche de celui de la peau ce qui



permet de restaurer l'acidité naturelle du « manteau acide » (film recouvrant l'épiderme) de sa surface.

Ses vertus adoucissantes aident à lutter contre la couperose, les rougeurs et les démangeaisons. On peut l'utiliser en lotion, en cataplasme ou incorporer sa chair réduite en purée dans un masque.



### Propriétés

- Astringente
- Rafraîchissante
- Adoucissante
- Hydratante
- Nourrissante
- Régénérante
- Antiradicalaire





### La beauté par l'intérieur

Le concombre est le légume d'été adapté au régime minceur. Avec ses 95 % d'eau, c'est le moins nutritif des légumes. Il est en plus très digeste. Le concombre serait apaisant et calmerait le stress et l'anxiété. Les Grecs l'utilisaient déjà pour calmer certaine ardeur sexuelle.

Ce calmant naturel doit sa vertu à la présence de pyridoxine, composant utilisé dans certains médicaments pour les enfants assujetti aux angoisses.

Le concombre est un légume alcalifiant qui renforce le tissu conjonctif, aide à dissoudre les calculs rénaux, et est particulièrement utile dans le nettoyage de l'organisme. Outre cet apport qu'il a pour la santé, le jus de concombre



est traditionnellement utilisé pour combattre: l'acné, l'arthrite, la rétention hydrique, les eczémas, l'hypertension artérielle, et la perte de cheveux.



Pour un effet raffermissant, appliquez des pelures de concombre sur le visage, couvrir d'une gaze et laisser poser une demi-heure.



Pour un masque : Dans un bol, écrasez la pulpe du concombre et la mélanger à un yaourt nature et sans sucre. Le mélange s'étale sur le visage. On le laisse poser environ 15 minutes.

Autre recette : Prenez un demi-concombre, un blanc d'œuf, une cuillère à soupe de jus de citron, 5 feuilles de menthe

Mixez ces quatre ingrédients et laissez la préparation au réfrigérateur une dizaine de minutes. Appliquez la mixture sur le visage et laissez-la agir au moins durant 15 à 30 minutes. Rincez d'abord à l'eau chaude puis à l'eau froide.



Pour un lait nettoyant douceur : Hachez grossièrement un gros tronçon de concombre (environ 10 cm) et 5 feuilles de menthe. Mélangez le tout à 50 ml de lait et passez au mixeur. Filtrez le mélange et ajoutez-y deux gouttes d'extraits de pépins de pamplemousse. Appliquez sur la peau à l'aide d'un coton et conservez au frais pendant une semaine dans un flacon stérilisé. (Source : La beauté au naturel, Ed. Marabout Pratique)



# CONGÉLATEUR COFFRE OU ARM

Sur les conseils de **LIEBHERR**

Coffre ou armoire, froid ventilé ou statique, capacité, classe climatique et classe énergétique : tous les éléments à prendre en considération pour bien choisir son congélateur.

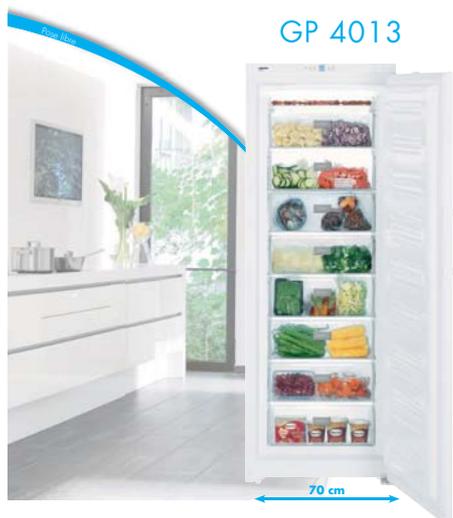
La gamme de congélateurs se compose de 2 catégories de produits : les congélateurs armoires qui s'adaptent à chaque foyer et les congélateurs coffres qui répondent aux besoins de stockage en grande quantité.

Les premiers sont des appareils verticaux, de 2 à 9 tiroirs, qui concilient encombrement au sol minimal et conservation du volume utile. Ils favorisent un rangement compartimenté et modulable d'une large variété de denrées, jusqu'à 400 litres de stockage.

Les seconds sont des appareils permettant de conserver une grande générosité de volume utile pour congeler des pièces de taille importante de 137 à 572 litres.

Chez Liebherr, l'expertise du froid est au service de la congélation avec une qualité de froid exemplaire, une isolation optimale et un confort d'utilisation grâce à une distribution du froid constante et homogène.

## Congélation idéale grâce à une distribution du froid



Congélateur armoire SmartFrost

Technologie SmartFrost  
Classe énergétique A++  
Affichage LCD MagiCeye  
Régulation électronique



**LIEBHERR**  
Qualité. Design. Innovation.

## constante et homogène.

Afin de conserver les vitamines, textures et saveurs des aliments lors du processus de congélation, le système automatique Superfrost de Liebherr, intégré sur les armoires et coffres, permet de réduire rapidement et temporairement la température à -32°C. Ce processus accélère la congélation à cœur, limitant le phénomène de cristallisation et optimisant le maintien des qualités gustatives et nutritives. Adaptée pour congeler une grande quantité de denrées, cette consigne s'arrête automatiquement pour revenir à la température initiale, gardant ainsi une distribution du froid constante et homogène.

## Technologies de pointe pour stopper le givre.

30 % de surconsommation d'énergie pour 0,5 cm de givre formé, aliments collés entre eux, perte de place, emballages illisibles,... Liebherr met un point d'honneur à protéger l'espace de congélation de la formation de givre et à diminuer la corvée d'entretien grâce à trois technologies de pointe :

- Nofrost : Afin d'évacuer vers l'extérieur l'humidité résiduelle créée lors de l'introduction des aliments, un ventilateur diffuse de l'air froid sec dans chaque tiroir des armoires.

- Smartfrost : Pour une répartition homogène du froid, une réduction jusqu'à 70 % du givre et un entretien facilité, un évaporateur est installé au cœur des quatre parois isolantes des armoires.

- Stopfrost : Développé par LIEBHERR, il « emprisonne » et élimine l'humidité, diminuant de 80% la formation de givre et divise par cinq la fréquence de dégivrage des coffres ! Plus de phénomène de « ventouse » : il autorise l'ouverture et la réouverture immédiate du couvercle, sans effort.



Congélateur coffre

Technologie StopFrost, jusqu'à 80% de givre en moins  
Régulation électronique  
Classe A++  
Commandes sur la poignée



**LIEBHERR**  
Qualité. Design. Innovation.

## Isolation performante pour protéger les denrées des variations de l'air ambiant.

De classe climatique SN-T, les armoires et coffres fonctionnent dans des environnements dont la température ambiante varie de +10 à +43°C. Témoignage du niveau de performance et de la qualité de l'isolation, elle protège les denrées de l'air chaud ambiant. Affichant une autonomie importante, de 24 à 110 heures selon les volumes, les appareils sont protégés, en cas de coupure d'électricité, contre une

Marque la plus innovante Liebherr continue toujours de proposer l'offre produit la plus large. Les appareils, dotés d'équipements ingénieux, offrent des espaces de rangement flexibles, préservent les qualités gustatives et nutritives des aliments, luttent contre le givre et permettent de réaliser des économies d'énergie. Les nouveaux congélateurs Liebherr, disponibles au Maroc, sont une réponse adaptée à chaque besoin des foyers à la recherche d'équipements fiables et performants.

# OIRE, LEQUEL CHOISIR?



remontée rapide de température à  $-9^{\circ}\text{C}$  (limite au-delà de laquelle les aliments ne doivent plus être recongelés). Source de sécurité, ils sont dotés d'une alarme sonore de porte et d'une alarme sonore et visuelle d'élévation inopinée de la température.

## Modularité et flexibilité pour une souplesse de rangement illimitée.

Pièce d'agneau de taille importante, grand volume de plat cuisinés, gigot, légumes et fruits du marché, ... Liebherr propose des espaces de congélation flexibles et modulables qui permettent de créer simplement une zone adaptée à chaque besoins. Le système Variospace des armoires offre une souplesse de rangement illimitée grâce aux tiroirs et tablettes intermédiaires en verre amovibles.

Les coffres sont pourvus de paniers en fils d'acier accrochables ou empilables, qui simplifient le chargement des aliments, leur repérage et leur accès.



## Soin du détail pour un fonctionnement précis, silencieux et un entretien facile.

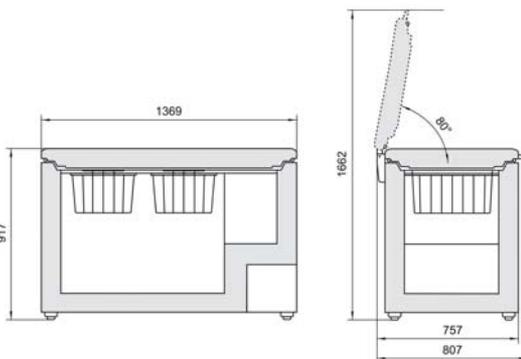
Sur les armoires, l'affichage LCD MagicEye et le bandeau de commandes intuitives autorisent un contrôle précis et efficace des températures sélectionnées.

Transparents et à fond plein, les tiroirs facilitent le repérage et évitent de laisser des miettes se répandre dans l'appareil. L'éclairage sous bandeau met en lumière les tiroirs ouverts et l'intérieur des compartiments transparents.

Ergonomique, la poignée tube à dépression, placée à hauteur de porte, assure une prise en main aisée et empêche l'altération du joint d'isolation. Sur les coffres, la poignée intègre tous les outils de réglage de la température. Grâce à un curseur rond sur les modèles Comfort et à l'affichage digital sur les Premium, la température se règle aisément et intuitivement.

Pratique sur les modèles Premium, l'amortisseur Softsystem adoucit la fermeture de la porte même lorsqu'elle est ouverte à un angle de  $30^{\circ}$ . Totalement intégré dans les parois de l'appareil, le circuit de froid garantit un fonctionnement silencieux et un entretien facilité : les poussières et toiles d'araignée ne peuvent plus se déposer sur la grille de condenseur à l'arrière de l'appareil!

Alors coffre ou armoire ? A vous de choisir !



Showroom Eberhardt Frères Maroc  
de plus de 200m<sup>2</sup>  
Résidence Assilm 2 - 40 avenue  
Aïn Taoujtate - Quartier Bourgogne  
Casablanca  
Tél. : +212( 0) 522 279 016



# Dernière minute - Dernière minute - Dernière minute

« Morocco Awards 2013 » Ouverture des inscriptions jusqu'au 20 octobre



Le rendez-vous annuel des marques marocaines est de retour pour une 5<sup>ème</sup> édition riche en nouveautés! Les entreprises marocaines titulaires d'une marque de fabrication, de commerce et distribution et de service ont jusqu'au 20 octobre pour déposer leur dossier de candidature. Le formulaire d'inscription est disponible sur le site de l'événement : [www.morocco-awards.com](http://www.morocco-awards.com). L'édition 2013 sera placée sous le thème du design avec comme intitulé : « Le design, donnez du style à votre marque ». La création du « Prix du meilleur design de marque » récompensera pour la première fois les marques qui ont pu associer le design comme partie intégrante dans la stratégie de développement de leur marque. En effet, ce Prix a pour vocation de promouvoir le design comme une discipline associant dans son ADN efficacité et esthétisme.

[morocco-awards.com](http://morocco-awards.com)

Anuga 2013 : salon international de l'alimentation



Tous les deux ans, les acteurs internationaux de l'alimentation se réunissent à Cologne, dans le cadre du salon Anuga. En 2013, ils seront plus de 6 000 fournisseurs de 200 pays à présenter leurs produits, leurs innovations, leurs idées et leurs stratégies à un public professionnel en provenance du monde entier. Aucun autre salon dédié aux produits alimentaires et aux boissons n'attire tant de participants étrangers. Par ailleurs, le 6<sup>e</sup> concours de l'innovation « Taste13 », disputé dans le cadre du salon, donnera lieu à une exposition spéciale consacrée aux meilleurs produits des exposants.

11 halls sont à la disposition des visiteurs avec des secteurs différents : épicerie fine, boissons sans alcool et les jus de fruits, viandes, charcuterie, gibier et volaille, surgelés et crèmes glacées, poissons, fruits & légumes, lait et produits laitiers, pain, produits à tartiner et boissons chaudes, produits biologiques, techniques et services pour le commerce, produits alimentaires, techniques et équipements pour les métiers de la restauration et du marché de la restauration hors domicile.

Du samedi 5 au mercredi 9 octobre 2013  
Koeln Messe - Cologne - Allemagne  
[Renseignements sur anuga.com](http://Renseignements sur anuga.com)

**BEKO s'engage pour l'environnement**

Deniz Fiçi, Africa Marketing Manager chez BEKO, organisait une conférence de presse à l'Hyatt Regency Casablanca. Pour l'occasion, il a exposé les engagements de la marque en matière d'écologie et d'environnement (la protection de l'environnement est au cœur des priorités de BEKO qui offre les technologies les plus avancées) et nous a présenté les modèles phares de la marque. BEKO souhaite devenir rapidement un des 3 acteurs principaux sur son secteur d'activité et la marque leader d'ici 5 ans. La marque est l'une des plus innovantes, jeunes et dynamiques dans le secteur de l'électroménager et son objectif est de proposer des solutions intelligentes pour améliorer la vie quotidienne des consommateurs.

Présente dans plus de 100 pays, elle est aujourd'hui la marque leader en Grande-Bretagne.

[Au Maroc, les produits BEKO sont distribués par la société SOCIMAR.](#)



# HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## LA FORMATION HÔTELIÈRE UN PILIER DU SECTEUR TOURISTIQUE

Restaurant  
**Les Jardins de la Médina**

Réseaux sociaux  
**La bonne recette**

Découverte  
**Les hôtels Kenzi**

Le combiné le plus écologique du marché



### Combiné 2 circuits BioFresh/SmartFrost

- | SmartFrost, jusqu'à 70% de givre en moins
- | Zone BioFresh 0-1°C
- | Réfrigérateur PowerCooling
- | Régulation électronique
- | Affichage par diodes



**LIEBHERR**  
Qualité, Design et Innovation

À l'heure où les économies d'énergie sont au cœur des problématiques des foyers, LIEBHERR, inscrit dans une démarche ACTIVE GREEN depuis plus de 50 ans, ouvre une nouvelle dimension à l'éco-conception.

Le spécialiste du froid présente le nouveau combiné 2 circuits CBPESF 4043 A+++ -20 %, le moins énergivore du marché, avec une économie d'électricité de 60 % par rapport à la classe A+. Grâce à l'utilisation d'une nouvelle génération de compresseur qui évite d'épaissir l'isolation, il conserve son volume utile de 292 litres.

Sa consommation de 130 kWh/an, au lieu de 210 kWh/an pour un appareil de catégorie identique, est équivalente à celle d'un table-top de 130 litres de classe A++ !

Synonyme de froid à la carte, le CBPESF 4043 A+++ -20% dispose de technologies de froid performantes et écologiques, qui renforcent les économies :

- deux tiroirs BIOFRESH qui triplent le temps de conservation des aliments, réduisant le gaspillage
- la technologie SMARTFROST qui diminue de 70 % la formation de givre dans le congélateur
- le système DUOCOOLING qui permet une régulation précise et indépendante des compartiments de réfrigération et de congélation.

Renseignements au 05 22 279 016

Consécration pour le Delano Marrakech



Le magazine Condé Nast Traveler vient de nommer l'hôtel Delano Marrakech, comme l'un des enseignes les plus intéressantes au monde. Classé par les 154 meilleurs établissements, l'hôtel fait partie de Morgans Hotel Group, et le premier hôtel Delano en Afrique du Nord !

212 (0) 524 42 42 42

Ladurée sort ses griffes



Pour la rentrée, Ladurée sort ses griffes et habille son coffret bijoux, cultissime boîte de macarons, d'un manteau sauvage léopard. En effet, pour célébrer la rentrée, l'enseigne française, réputée pour ses macarons et pâtisseries, lance un coffret aux couleurs sauvages du léopard. Ce joli bestiaire est idéal pour abriter vos macarons disponibles dans la boutique Ladurée à Casablanca. Le must : une fois les sucreries englouties, la boîte se transforme en magnifique écrin à bijoux, symbole de l'élégance parisienne si prisée dans le monde... Présente depuis novembre 2012 au Maroc au sein du MoroccoMall, la Maison Ladurée vous plonge au cœur de l'art de vivre à la française dans un univers romantique et raffiné. Riche d'une qualité de produit et d'une innovation unique au Maroc, l'enseigne propose un savoir-faire de plus de 150 ans. Elle offre à chaque client une merveilleuse échappatoire au stress et au quotidien.

Contact : Jean-Luc Bataille - +212 (0) 6 61 98 42 89 -  
Jl.bataille@lfclogistic.com

Séminaire en faveur du tourisme durable



La CCBLM (Chambre de commerce belgo-luxembourgeoise au Maroc) a organisé le 12 septembre dernier, en collaboration avec la Fédération National du Tourisme, un séminaire sur le tourisme durable ayant pour thème « tourisme durable : défis & potentiels ». "Le tourisme durable est un enjeu d'avenir, c'est pourquoi il est au cœur des objectifs de développement touristique de nombreux pays tel que le Maroc. Ce dernier a opté pour la promotion du secteur touristique en mettant en place une stratégie de développement volontariste susceptible de déclencher une dynamique de développement durable et intégré."

[ccblm.co.ma](http://ccblm.co.ma)

Consécration à Mazagan



Le Mazagan Beach & Golf Resort remporte les Awards d'Or du Meilleur Hôtel et de Meilleur emplacement au Maroc décernés par Voyages & Hôtels de Rêve, magazine français spécialisé dans l'hôtellerie et le voyage. Ces prix viennent renforcer l'image de distinction du Mazagan Beach & Golf Resort tant par son hospitalité et service de qualité que par son parfait emplacement au bord de l'Atlantique.

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

**FLUIDRA**

**MAROC**



PISCINE ET BIEN-ÊTRE



CONDUITE DES FLUIDES



IRRIGATION



TRAITEMENT DE L'EAU

**ASTRALPOOL**

**CEPEX**

**idrania**

**FLUIDRA MAROC S.A.R.L.**

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

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

E-mail : [adieguez@fluidra.ma](mailto:adieguez@fluidra.ma) - [www.fluidramaroc.ma](http://www.fluidramaroc.ma)

*La maison du praliné*



Ouvert depuis peu, la Maison du praliné vous accueille dans un décor romantique et vous propose des chocolats d'une saveur unique, créés par le maître chocolatier Patrick Coudray. De nombreux chocolats variés vous attendent tout au long de l'année avec des ingrédients 100% naturels et les meilleures fèves de cacao... Dragées, coffrets naissance ou mariage, commandes particulières, le lieu est à la disposition de ses clients.

13, rue Irfane - Casablanca - 05 22 39 98 58

*Un zème Ritz-Carlton à Rabat*



Un second Ritz-Carlton verra le jour au royaume, plus précisément à Rabat, au sein du Royal Golf Dar Es Salam. Il comprendra 120 chambres, 15 villas disposant d'une chambre et 5 autres de deux chambres. L'architecture a été confiée à deux cabinets, le Britannique Scape Design Associates et l'Américain WATG.

*Le 1er Ritz-Carlton à Tamuda Bay*



Le Ritz-Carlton Reserve Tamuda Bay ouvrira ses portes fin 2014 pour une entrée en service effective en 2015. Ce projet, géré par le promoteur Sienna Investment Group, société basée à Rabat, est situé à 5 minutes de M'diq vers Fnideq. Ce complexe touristique et résidentiel permettra d'impulser une nouvelle dynamique dans le nord. Construit sur des concepts verts, ce gigantesque et luxueux complexe est un projet unique au Maroc. Niché dans une lagune préservée où séjournent des flamands roses, en plein cœur de la mer méditerranéenne et entouré de montagnes, l'hôtel comprendra un golf 18 trous signé Jack Nicklaus, un parc de 130 hectares, un beach club, des commerces et restaurants. Le tout dans une très belle marina.

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

*La mutation de l'ONMT*

L'Office national marocain du tourisme (ONMT) a annoncé une mutation profonde dans son mode de fonctionnement, afin de s'adapter aux nouvelles exigences de l'industrie touristique et faire du Maroc l'une des vingt premières destinations mondiales. Un programme de travail 2014-2016, afin d'atteindre les objectifs fixés par la Vision 2020, a été également dévoilé.

Selon son nouveau directeur général, Abderrafie Zouiten, l'Office prévoit d'importantes mises à niveau dans ses systèmes opérationnels, notamment l'optimisation de la gestion des ressources humaines et financières, l'implantation géographique des délégations, ainsi que des systèmes d'information. En terme de distribution, l'ONMT souligne l'importance de la mise en place de partenariats solides, aussi bien avec les tour-opérateurs qu'avec les opérateurs sur le web, afin d'encourager les touristes à réserver directement via ce canal.

Le plan vise aussi à mettre à profit les festivals, manifestations culturelles ou les rencontres économiques d'envergure internationale pour vendre le Maroc dans sa dimension historique, culturelle, politique et géographique.



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

### Farah Ghandouri à Tanger



Le nouveau complexe hôtelier Farah vient d'ouvrir. Surplombant la mer, ce site exceptionnel s'étend sur 60 hectares dont 18 hectares de forêt. Un potentiel unique situé au carrefour de l'océan, du détroit de Gibraltar et de la médina de Tanger. Ce complexe hôtelier offre 83 chambres et suites, 48 bungalows, des duplex, des chalets et des villas «VIP».

Des salles de conférences, des restaurants, un SPA, trois piscines dont une couverte, des terrains de tennis et des espaces verts font également partis du projet.

Le projet a nécessité 150 millions de dirhams.

### Jouez les Al Capone au 4 Seasons

Le nouveau concept pop-up du Four Seasons Resort Marrakech est inspiré des bars clandestins



américains tenus par la mafia pendant la prohibition et où il fallait «parler doucement» ou «speak easy».

Situé au premier étage du pavillon Bleu d'Orange, Last Call - Speakeasy Bar se rejoint discrètement à l'arrière d'une laverie, par une paroi dérobée devant laquelle stationne une réceptionniste à qui il faudra remettre un code d'accès.

Le bar, au look rétro et authentique, fait de murs tapissés de briques et aux lumières tamisées, respire le New York des années '30. Un coin casino avec des tables de poker et de black jack invitent au jeu, des téléphones vintage numérotés attribués à chaque table incitent à la séduction.

Une carte à cocktails faits de champagne, de gin, de whisky ou de rhum signée de fameux barmen londoniens et milanaï accompagnent la scène, où officient chanteurs de jazz, saxophonistes ou DJs invitant à « swinguer » sur une musique charleston.

Un code d'accès sera communiqué tous les jours sur la page facebook du Last Call Speakeasy bar.

### Les coffrets Mauviel



Depuis plus de 180 ans, Mauviel fabrique des ustensiles de cuisines en cuivre, en inox et en aluminium dans la plus pure tradition. La maison normande fait une fois de plus rimer passion et gourmandise en mettant ses plus belles pièces dans des coffrets malins. Equiper ses proches de sublimes ustensiles professionnels n'a jamais été si aisé. Véritables trésors pour les amoureux de la cuisine ces écrins donnent envie de réaliser les plus belles recettes culinaires.

Exemple : Coffret M'elite évasée bombée M'Elite, de l'audace en cuisine et Coffret Tatin avec plat Pilliviuyt et torchon.



Numéro téléphone lecteurs : +212 (0) 2 33 61 00 31

### 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

# LA FORMATION HÔTELIÈRE AU MAROC

Claude Vieillard

## Un pilier du secteur touristique

*Septembre est bien souvent le mois des recrutements. Les jeunes diplômés viennent de sortir des écoles et se positionnent sur le marché du travail. Les professionnels sont à la recherche de nouveaux personnels compétents. Voici un petit tour d'horizon du secteur de la formation en hôtellerie et restauration au Maroc.*

Le Maroc est incontestablement une destination touristique par excellence et à travers une politique rigoureuse d'incitation à l'investissement dans le secteur, la diversification d'une offre parfaitement adaptée aux attentes des visiteurs et l'adaptation continue de la législation aux exigences du secteur, le Maroc ambitionne de faire valoir ses potentialités et ses richesses.

Mais cette ambition passe forcément par une professionnalisation continue des métiers du tourisme et notamment l'hôtellerie (et ses différentes formes d'hébergement) et la restauration (selon ses différentes spécialités).

Cette professionnalisation est plus que jamais impérieuse du fait de la rude concurrence à laquelle se livrent tous les pays à vocation touristique pour mieux se positionner sur l'échiquier touristique international. De même, et à l'heure de la mondialisation et de la globalisation des économies, les destinations qui consolideront leur position sur le marché touristique mondial ou chercheront à gagner d'autres parts de ce marché, seront celles qui feront de la qualité des prestations offertes aux visiteurs, leur credo.

Pour cela, la formation en hôtellerie est essentielle.

La formation en hôtellerie et tourisme a débuté au Maroc par la création du premier établissement de formation en 1950 « Ecole Hôtelière de Rabat ».

Depuis cette date, plus de 16 établissements pour le Ministère



L'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique (ITHT) Anas à Fès, est l'un des meilleurs établissements publics du Royaume. Il relève du ministère du tourisme et est chargé de la formation des cadres moyens et supérieurs dans les différentes branches de l'hôtellerie et du tourisme. L'établissement dispose de 5.020 m<sup>2</sup> couverts et 7.800 m<sup>2</sup> ouverts sur un terrain de 28 660 m<sup>2</sup>. Dans un cadre rénové, de style hispano-mauresque, l'Institut prépare au Diplôme de Technicien en Hôtellerie (DTH) et dispense aux stagiaires de bénéficier une formation générale et technique de qualité, leur permettant une bonne maîtrise des techniques des métiers de bouche et d'accueil.

Depuis sa création en 2002 jusqu'en 2012, l'institut a formé 1156 lauréats qui contribuent à l'essor et au rayonnement de l'industrie hôtelière. On les trouve aujourd'hui aussi bien dans les grands hôtels que dans les restaurants. Ils participent aux concours gastronomiques nationaux et internationaux et travaillent dans tous les secteurs clés du tourisme.

Renseignements : 05 35 60 49 15 - [itht.fesanas@yahoo.fr](mailto:itht.fesanas@yahoo.fr)



du Tourisme, plus de 8 pour l'OFPPPT et pas moins de 28 pour le privé, ont été créés avec pour mission principale de doter le secteur du tourisme et de l'hôtellerie en profils et compétences rompus à l'exercice des fonctions de travail en hôtellerie et tourisme: Restauration, hébergement et accompagnement, etc..

Pour un secteur identifié comme l'un des secteurs clés du développement de l'économie nationale, la formation et la qualification des ressources humaines prend une place majeure dans la vision stratégique pour le développement du secteur du tourisme.

La formation professionnelle initiale vise à transmettre et à faire acquérir les compétences, les connaissances et le savoir-faire indispensables à l'exercice d'une activité dans une profession, un champ professionnel ou un champ d'activité.

La formation touristique et hôtelière s'adresse aux élèves de l'enseignement général et se déroule essentiellement dans les établissements de formation professionnelle hôtelière et touristique, et est complétée, obligatoirement par des stages techniques validés en milieu professionnel.

### **Quels sont les objectifs ?**

En premier lieu, permettre au stagiaire en formation d'acquérir les qualifications spécifiques qui lui permettront d'exercer une activité professionnelle avec compétence

et en toute sécurité. Puis, acquérir la culture générale de base qui lui permettra d'accéder au monde du travail, d'y évoluer, et de s'intégrer dans la société et enfin l'aptitude à apprendre tout au long de sa vie la capacité à exercer son sens critique et à prendre des décisions.

### **A qui s'adresse ces formations ?**

Aux élèves issus de l'enseignement général, âgés de 25 ans au plus au moment du dépôt de candidature, et ayant le niveau scolaire requis pour le niveau de formation souhaitée.

### **Quelle est la durée de la Formation**

La durée initiale de formation est limitée à deux ans, sanctionnée par un diplôme technique correspondant au niveau de la formation suivie.

Un des meilleurs centres de formation: l'Institut Supérieur International du Tourisme de Tanger

L'Institut Supérieur International du Tourisme de Tanger a été créé en 1972 par le Ministère du Tourisme. Unique en Afrique et dans le Monde Arabe, il est devenu depuis le 14 juillet 1987, Institut Supérieur International du Tourisme, à la suite de la résolution votée à cet effet, par l'Assemblée Générale de l'Organisation Mondiale du Tourisme et l'accord signé entre le Gouvernement du Royaume du Maroc et le Secrétariat Général de cette Organisation. La mission de l'Institut Supérieur International du Tourisme

est la formation de cadres supérieurs aptes à assurer la conception, la promotion et la gestion rationnelle du produit touristique et des entreprises touristiques et hôtelières, sur la base des techniques les plus modernes et les plus adaptées à la spécificité de ce secteur. Pour atteindre ses objectifs, l'Institut Supérieur International du Tourisme a été doté de structures et de moyens susceptibles de lui permettre de réaliser ses ambitions :

- Un enseignement actif, pluridisciplinaire et évolutif, organisé sous forme de cours interactifs, de

**Pour accompagner les projets de développement du groupe Accor au Maroc en matière de ressources humaines, l'Académie Accor Maroc a ouvert ses portes au sein de l'hôtel ibis Agadir en juin 2005. Des modules de formation y sont dispensés dans les domaines suivants :**

- Accueil & relations clients
- Gestion & management
- Hygiène
- Restauration
- Hébergement
- Finance
- Commercial
- Développement personnel
- Métiers

Accor Maroc est également très investi auprès des centres de formation hôteliers marocains et des associations avec lesquels le groupe a signé des conventions visant à promouvoir la formation des jeunes marocains et ce, régulièrement depuis son implantation au Maroc.

Voici la liste des organismes partenaires :

- Institut Supérieur International de Tourisme de Tanger (ISITT)
- Faculté des Sciences juridiques, Economiques et Sociales de Casablanca
- Université Internationale de Casablanca
- Agence nationale de Promotion de l'Emploi et de Compétences (ANAPEC).



travaux pratiques, d'études de cas et de jeux de simulations

- Des enseignants universitaires et des praticiens issus du milieu professionnel, qui apportent leur savoir-faire et leur expérience

- Des moyens pédagogiques et didactiques (bibliothèques, laboratoire de langues, matériel audio-visuel, centre d'informatique, amphithéâtre équipé pour projections, etc).

La Vision 2010 a mis un accent particulier sur la nécessité de développement de compétences hautement qualifiées (Haute gestion/top management) en hôtellerie et tourisme. L'ISITT est appelé à jouer un rôle déterminant en tant que levier stratégique pour l'accompagnement du secteur en étroite synergie avec l'offre publique et privée des formations supérieures au Maroc.

**Rencontre avec messieurs Nabil Kouhen (Directeur Général de l'Ecole Hôtelière de Casablanca) et Alain Brunier (Directeur général l'Ecole Hôtelière de Genève).**

**Pourquoi avoir souhaité implanter une Ecole Hôtelière de Genève au Maroc ?**

Pour répondre à une demande émanant des professionnels, soucieux de doter leurs futurs collaborateurs d'une formation de qualité et adaptée à leurs besoins. De plus, l'accès des études en Suisse est de plus en plus difficile pour nos compatriotes et notre positionnement au Maroc représente un besoin réel pour le Pays ainsi que pour l'ensemble des pays africains notamment Francophones.

**Quels sont les atouts de votre école ?**

L'EHC est aujourd'hui reconnue comme une école de référence dans l'enseignement supérieur en matière de tourisme et d'hôtellerie au Maroc. Grâce à l'expertise de l'école

hôtelière de Genève, classée parmi les dix meilleures écoles hôtelières mondiales, l'EHC apporte aux étudiants une formation supérieure qualifiante dotée d'un programme pédagogique adéquat aux marchés de l'emploi. Elle est outillée par des programmes de management moderne et des ateliers de pratique de pointe. Nos étudiants ont à la fin du premier cycle un double diplôme ce qui leur permet soit de poursuivre leurs études de second cycle à Genève ou de faire une licence en Management Hôtelier ou Touristique chez nous.

**Quelles sont les formations proposées ?**

L'Ecole Hôtelière de Casablanca propose trois filières : Gestion Restauration, Gestion Hôtelière, et Gestion Tourisme et Agent de Voyages.

À l'issue de leur cycle de formation, les étudiants bacheliers se verront remettre deux diplômes : un diplôme marocain et un diplôme suisse.

Enfin la Licence en Management Hôtelier et Touristique est ouverte aux étudiants mais aussi aux professionnels souhaitant faire valoir leur expérience dans le cadre du programme VAE (Validation des Acquis Professionnels).

**Les élèves qui intègrent votre école sont-ils sûr de trouver du travail ?**

Dans le cadre du programme d'intégration des Etudiants dans le milieu professionnel, L'Ecole Hôtelière de Casablanca (EHC) a signé diverses conventions avec des enseignes de premier ordre comme le Mazagan Beach Resort, le Sheraton, les Hôtels Méridien du Maroc, les Relais & Châteaux du Maroc, le Kenzi Tower.



D'autres établissements comme la Mamounia, le Four Seasons, le Palais Namaskar ou encore le Sofitel attendent avec impatience l'envol de notre première promotion sur le marché du travail. L'EHC organise également dans ses locaux des sessions de rencontres et de recrutement entre les grands professionnels du secteur et ses étudiants.

**Les hôteliers font-ils directement appel à vous ?**

Oui, et cette reconnaissance par le milieu professionnel est un de nos plus forts atouts. Une relation de confiance entre l'EHC et les professionnels leur permet effectivement de nous contacter pour diffuser leurs offres de stage, d'emploi ou leurs besoins ponctuels pour des séminaires ou des évènements. De grands groupes, comme Kerzner ou Accord se rendent à l'EHC pour des sessions de recrutement personnalisées.

Sa Majesté le Roi Mohammed VI, a procédé, en juillet dernier, au lancement de deux nouveaux projets sociaux dans la région de Rabat-Salé-Zemmour-Zaer. Un de ces projets, réalisé par la Fondation Mohammed V pour la Solidarité est un centre de formation dans les métiers de l'hôtellerie et de tourisme. Il vient confirmer une fois de plus le choix de la Fondation de faire de la formation un outil privilégié d'insertion socio-professionnelle des jeunes. Dédié à la formation aux métiers de l'hôtellerie et à l'accompagnement des jeunes porteurs de projets dans le secteur, ce centre (18 MDH) sera doté d'un hôtel pédagogique (réception, quatre chambres, salon marocain, salon moderne) et d'un pavillon de restauration (cuisine, restaurant et salle de conditionnement), ainsi qu'un économat, des salles de cours, d'informatique, de réunions et des bureaux administratifs.



**Que pouvez-vous leur garantir ?**

Une formation, un avenir, un savoir-faire, un métier, et la passion de ce métier. L'EHC tend à transmettre à ses étudiants une vocation, et forme de futurs professionnels du secteur aptes à assumer immédiatement des postes à responsabilités. Nos lauréats intègrent le marché de l'emploi par le middle management qui représente une lacune considérable pour les recruteurs dans le secteur de l'hôtellerie et du Tourisme.

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



**Les formations en cours d'emploi**

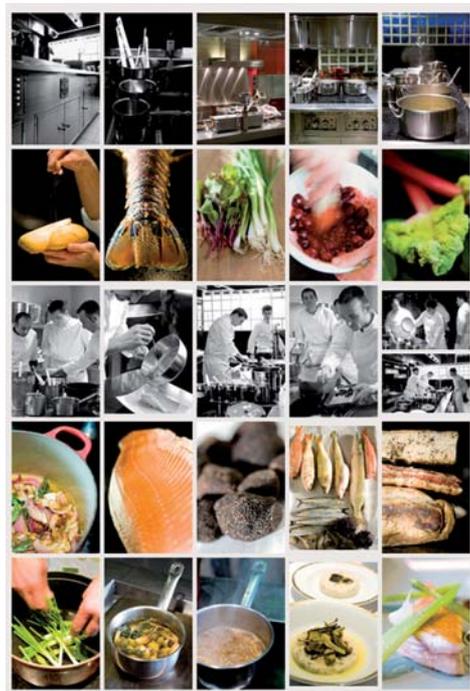
La mise à niveau des compétences des ressources humaines constitue la meilleure protection tant pour les entreprises que pour les salariés contre les aléas économiques.

A ce titre, en sa qualité d'organisme qualifié par le Ministère de la Formation Professionnelle, l'ISTH (Institut Spécialisé en Tourisme et Hôtellerie) a développé un pôle œuvrant dans le cadre des contrats spéciaux de formation destinés aux entreprises assujetties à la taxe professionnelle. L'ISTH met également à la disposition de ces entreprises son infrastructure, son équipe d'experts en formation et conseil pour :

- Identification des besoins en compétences
- Identification des besoins en formation et élaboration du plan de formation
- Implantation et développement des outils de Gestion des Ressources Humaines
- Ingénierie de la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences
- Bilan des compétences

- Implantation d'une démarche qualité
- Alphabétisation fonctionnelle
- Formation technique sur les métiers

**Contact : +212 5 35 73 10 16**  
**[isth@menara.ma](mailto:isth@menara.ma)**



**Offrez une formation à vos cuisiniers au Centre de Formation d'Alain Ducasse à Argenteuil (France)**

Créé en 1999 dans le but de former des professionnels en quête de perfectionnement, le Centre accueille à présent plus de 1500 stagiaires par an.

Son objectif: Transmettre, partager le savoir faire et la passion des «Arts Culinaires».

Animés par des professionnels issus des brigades d'Alain Ducasse et par des experts reconnus, nous vous proposons des formations pour tous les métiers de la restauration.

Le Centre de Formation d'Alain Ducasse propose une trentaine de thèmes de formations professionnelles en cuisine, tels que «Entrées et plats trois étoiles», «Bistrots Contemporains d'Alain Ducasse», «Recettes et menus à coûts maîtrisés» ou encore «Innovation en snacking - «street food»».

Et parce que la réussite est celle de toute une équipe, des formations Sommelierie, Service et Préparation aux Contrôles d'Hygiène appliquées aux métiers de la restauration vous sont proposées. Le Centre de Formation propose également des formations en Gestion Economique d'un restaurant, Marketing et Communication.

Tous les renseignements sur [centreformation-alainducasse.com](http://centreformation-alainducasse.com)

Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven
30	1	2	3	4
	L'encadrement d'une équipe de salle		Hygiène, réglementation et sécurité des aliments	
7	8	9	10	11
	Poissons et crustacés			
			Appréhender et maîtriser les modes de cuisson	
14	15	16	17	18
	Tendances en vente à emporter - Snacking			
	Gestion des achats et stocks - Utilisation des fiches techniques	Améliorer la communication salle / cuisine		
	Cocktails et bar			
21	22	23	24	25
	Volailles et viandes			
	Végétal et céréales			
28	29	30	31	1
	Banqueting et séminaires			
	Collection de desserts d'Alain Ducasse	Pâtisserie de bistrots		
		Mieux gérer les émotions et le stress en cuisine et en salle		
4	5	6	7	8
	Fusion Asie			
	Design culinaire: améliorez vos présentations	Recettes et menus à coûts maîtrisés		
	Analyser les ventes du restaurant			
	Terroirs français recueillis			

Cours pour Octobre 2013 chez Alain Ducasse

# RESTAURATION ET RÉSEAUX

## La bonne recette

Dominique Pereda

De nos jours, les réseaux sociaux sont très populaires chez les internautes et dans le cadre professionnel, les entreprises voient là une opportunité et une utilité pour sa stratégie de communication et surtout une visibilité optimale en ligne. Les réseaux permettent de renforcer leur relation client, leur positionnement et leur notion de commerces de proximité, comme par exemple pour les restaurants. D'ailleurs, ces derniers occupent 33,4 % des conversations sur les marques sur les médias sociaux, selon une étude menée par PQ Media/uberVU. Mais être le premier sujet de discussions sur les réseaux sociaux impose aux restaurateurs de traiter avec attention leur image sur ces médias et se soustraire à certaines règles. Que ce soit pour promouvoir leurs produits, recruter ou encore fidéliser leur clientèle, ce moyen de communication gratuit a tout pour séduire. Voici notre panorama des conseils aux exploitants sur le point d'entrer dans la stratosphère des médias sociaux, ou pour ceux qui ont ouvert des comptes, mais ne savent pas très bien quoi faire.



### - Avis et données.

Grâce aux réseaux sociaux vous pourrez récupérer et centraliser des données, avis, opinion afin d'améliorer la satisfaction de vos clients. Vous pourrez constater tout de suite ce qui plaît ou déplaît et corriger le tir.

### - Un contenu riche

Ajoutez des liens à des articles qui vous passionnent. Un contenu riche stimule une bonne communication entre vous et vos clients, et ce cachet d'intimité entraîne la fidélité. Une bonne page Facebook et un contenu intéressant et pertinent sur Twitter attireront l'attention des consommateurs.

### - Engagez vos clients dans la conversation

Les réseaux sociaux sont fondés sur l'échange et la proximité. Une fois que les gens sont engagés dans une discussion, ils ont tendance à revenir. Ce sont ces gestes qui humanisent la restauration.

### - Promotion de nouveaux plats.

C'est le lieu idéal pour échanger, un excellent moyen de communication sur les différentes nouveautés de votre menu par exemple. N'hésitez pas à prendre de belles photos de vos plats et de les mettre en ligne... Cela peut allécher le client.



### - Offres spéciales et réductions.

Il est possible de mettre en place des opérations commerciales directement sur les réseaux sociaux pour mettre en avant une catégorie de plats ou proposer des réductions ciblées.

### - Vos salariés s'engagent

Ils peuvent devenir des ambassadeurs du lieu où ils travaillent en postant sur leurs comptes des remarques ou commentaires sur leur lieu de travail.

### - Vos chefs doivent s'y mettre

Les gens veulent entrer dans les coulisses de leur restaurant préféré. Les chefs peuvent acquiescer à cette demande en parlant de leurs recettes, des ingrédients, des événements spéciaux, des promotions.

### - Augmenter sa réputation.

Comme le bouche à oreille, les réseaux sociaux peuvent faire et défaire un lieu. Le plus de personnes parlera de vous en bien, le plus votre réputation

### Comment être informé que l'on parle de votre restaurant sur Internet ?

Plusieurs outils vous permettent d'être alerté dès que le nom de votre restaurant est cité dans un article ou dans un site internet. Vous pouvez utiliser l'outil gratuit de Google alerte : Simple et efficace il vous permet de recevoir des alertes par mail ou par flux RSS\*. Vous indiquez les mots clés qui vous intéressent (le nom de votre restaurant par exemple), la fréquence des alertes et le nombre de résultats par alerte.

# SOCIAUX



grandira. N'oubliez pas qu'une personne à en moyenne 150 amis sur Facebook et donc autant de nouveaux clients potentiels pour votre restaurant à chaque « partage » de votre page.

## - Etablir des liens

N'hésitez pas à établir des liens avec vos différents partenaires, à vous inscrire au sein de différentes communautés liées à votre activité.

## - Faire connaître vos comptes

Mettez en avant vos espaces de réseaux

sociaux sur vos différents supports de communication (Site internet, flyers, cartes de visites, menus,...)

## - Recruter

C'est un moyen simple et gratuit pour communiquer sur les besoins en salariés, trouver des extras pour les week-end ou un nouveau serveur. Gérer les plaintes.

Une personne mécontente et insatisfaite peu devenir rapidement gênante pour la réputation de votre business, en intervenant dès les premières plaintes vous pourrez tenter de canaliser les problèmes et réduire les risques.

En conclusion, n'attendez pas pour communiquer sur les réseaux sociaux, vos clients vous remercieront et vous n'attendrez pas longtemps avant de voir l'impact positif que cela aura sur votre chiffre d'affaires...



Trop peu de restaurants sont présents sur Twitter alors que le réseau social représente une très bonne opportunité de communiquer en temps réel sur un menu spécial, c'est également un bon outil de veille pour voir ce qui se « tweet » sur votre restaurant.



Voici différents réseaux sociaux qu'un restaurant peut utiliser pour développer sa communauté :



**Facebook** : Site gratuit qui permet de créer une page afin d'interagir avec les « fans » et publier vos nouveautés.



**Twitter** : Site gratuit qui permet d'interagir avec vos « followers » et suivre des mots clés.



**Foursquare** : Réseau social de géolocalisation qui intègre un système de « bons plans ». Il permet à l'utilisateur d'indiquer où il se trouve (géolocalisation) et suscite les recommandations (partager ses bonnes adresses de restaurants)



**Food Reporter** : Réseau social dédié au partage de recettes et photos culinaires.



**Instagram** : Réseau social de partage de photos. 10 millions de clichés associés au mot clé « food » (Alimentation) et 4.7 millions à « yummy » (Miam).



**Pinterest** : Réseau social qui permet d'épingler sur un tableau virtuel le partage de photos. 10% des photos concernent la nourriture.

# TENDANCE : OFFREZ DES SUSHIS À VOS CLIENTS !

Claude Vieillard

*Le sushi est un plat japonais composé d'un riz vinaigré appelé shari combiné avec un autre ingrédient appelé neta qui est habituellement du poisson cru ou des fruits de mer. Alors que ce plat est, chez nous, un emblème de la cuisine japonaise, il n'est consommé qu'occasionnelle au Japon.*

Vous avez décidé de proposer des sushi à vos clients? Vous avez raison, c'est un plat très rentable et très en vogue. Il faut cependant observer quelques règles.

**Avant de préparer vos sushis pour votre clientèle, sachez ce que les différents termes veulent dire?**

Le Maki est un rouleau avec des ingrédients variés enroulé d'une feuille de nori (algue) et du riz de sushi. Maki signifie "rouleau".

Les Hosomaki sont de petits rouleaux qui contiennent un à deux ingrédients seulement, par exemple: le rouleau au concombre (Kappa).

Les Futomaki sont de gros rouleaux remplis de plusieurs ingrédients

Les Uramaki présentent le riz est à l'extérieur du rouleau et l'algue à l'intérieur. C'est ce qu'on appelle plus fréquemment les California Rolls.

Les Temaki sont préparés dans un rouleau qui n'est pas coupé en morceaux. Une feuille de nori est utilisée pour contenir tous les ingrédients, et est ensuite roulée en cornet.

Les Sashimi sont des morceaux de poisson servis seuls ou avec de la sauce (sans riz).

Les Nigiri sont présentés sous forme d'une boule de riz avec un morceau de poisson légèrement pressé dessus.

Les Gunkan Nigiri sont présentés également sous forme d'une boule de



**Comme pour tous les sushis, la fraîcheur du poisson est primordiale. N'hésitez donc pas à demander conseil à votre poissonnier en lui précisant bien l'utilisation que vous allez faire de ses produits.**





riz avec les ingrédients dessus mais on y ajoute un petit ruban de nori qui tient le tout sans couvrir les ingrédients.

**Ce qui est important dans la plupart des sushis et notamment les makis, c'est la préparation du riz.**

Préparation du riz

Pour la cuisson du riz, il est préférable d'utiliser un cuiseur de riz. On en trouve un peu partout et à petit prix.

Rincez soigneusement le riz rond en le frottant entre vos mains dans une passoire et sous un filet d'eau froide. Cette étape est très importante, n'hésitez pas à insister sur le rinçage. Déposez le riz dans un saladier et couvrez-le d'eau puis laissez le tremper pendant au moins 1 h.

Jetez l'eau et rincer-le une dernière fois puis égouttez-le.

Déposez le riz dans la cuve du cuiseur et ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le riz



Les feuilles de Nori sont faites à partir d'algues Nori qui sont pressées en feuilles et sont utilisées traditionnellement pour confectionner des makis. La Nori comme les autres algues sont un élément de base des populations d'Asie et des îles du Pacifique depuis des centaines d'années.

soit juste couvert. L'eau ne doit pas dépasser le riz de plus de 1mm. Fermez le couvercle et enclenchez l'appareil. Pendant la cuisson du riz, mélangez dans un bol du vinaigre de riz, de l'eau, du sucre semoule et du sel (pour 450 grs de riz ajoutez 10cl de vinaigre + 5cl d'eau + 2 cuillères à soupe de sucre semoule + 2 cuillères à café de sel).

Lorsque le cuiseur passe en position «maintien au chaud», débranchez-le, sortez la cuve et laissez reposer le riz pendant 5 minutes toujours à couvert.

Dans un plat style plat à gratin, déposez le riz en couche régulière et versez le mélange vinaigré sur le riz.

Remuez délicatement pour que le riz absorbe le liquide.

Laissez refroidir complètement le riz.

### Composez votre maki



Sur une surface de travail, étendre un napperon de bambou et y déposer une feuille de nori, le côté mat vers le haut. Avec les doigts humectés, presser uniformément le riz de manière à couvrir la feuille de nori, en laissant une bordure de 2,5 cm sur un des côtés.

Puis placez les garnitures. Une foule d'ingrédients peuvent entrer dans la préparation des makis: légumes



**Le wasabi est une plante très proche du raifort, au goût extrêmement fort, et dont la racine est utilisée comme condiment dans la cuisine japonaise. Il accompagne parfaitement les sushis.**

(concombre, carotte, oignon vert, laitue, avocat, etc.), fruits (mangue, mandarine, etc.), poisson cru (thon, saumon, etc.) ou fumé (saumon), ou fruits de mer cuits (crevette, pétoncle, etc.).

Rouler fermement la préparation de riz avec sa garniture en s'aidant du napperon de bambou et en pressant la garniture avec les doigts.

À l'aide d'un couteau mince et bien aiguisé, préalablement trempé dans l'eau, couper les extrémités des rouleaux pour les égaliser puis coupez chaque rouleau plus petits morceaux. Déposer les sushis sur une assiette de service.

Sachez enfin que les sushis doivent se préparer avec des ingrédients frais et du riz rond de très bonne qualité, qu'il vaut mieux les préparer au dernier moment et que rien ne vous empêche de créer vos propres recettes !



# LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION

Fanny Poun

*La restauration commerciale évolue et se modernise. Les comportements des gens changent, la crise oblige à faire des choix et les pratiques alimentaires changent. Ce secteur d'activité est toujours en mouvement. Petit tour d'horizon.*

Il est possible de répertorier nos habitudes alimentaires selon 4 grands types de repas.

## **Le repas nutrition**

Le consommateur cherche avant tout à couvrir ses besoins physiologiques, c'est le repas pris rapidement entre midi et treize heures.

## **Le repas d'affaires**

Il se passe essentiellement dans les établissements les plus prestigieux.

## **Le repas loisir**

Ce sont les repas pris pendant des sorties privées, entre amis ou en famille

## **Le repas convivial**

Restauration à thème haut de gamme et restauration classique haut de gamme.



De ces nouvelles habitudes de consommation, de nouvelles offres sont apparues. Nous ne traiterons pas ici de la restauration collective et des services traiteurs.

## **La restauration gastronomique**



Service et cuisine très soignée. Ce sont souvent des restaurants de grands chefs qui pratiquent une cuisine inventive et raffinée.

*Pour repas d'affaires ou repas festif*

## **La restauration traditionnelle**

Ce sont des établissements très variés qui se composent essentiellement de petites entreprises individuelles. Chaque chef d'entreprise peut laisser libre cours à sa créativité et à son imagination.

*Pour repas d'affaires, sortie en famille ou entre amis ou repas festif*

## **La restauration classique**

Restaurants indépendants qui se destinent à une clientèle extrêmement variée. On y pratique le plus souvent le service à l'assiette.

*Pour tous les types de clientèles*

## **La restauration d'hôtels**

Ce sont les restaurants intégrés dans les hôtels, ils constituent un service complémentaire pour le client de passage. Service à l'assiette et au buffet, formules «grill» avec une carte simple où des poissons et des viandes

grillés devant les clients.

*Pour les clients de l'hôtel principalement mais de plus en plus ouverts à tous.*

## **Les brasseries**

Produits simples et service rapide et efficace. On y vient sans surprises et les prix sont plutôt attractifs.

*Toute clientèle*

## **Les principales formules de restauration commerciale :**

**Le snack-bar, la sandwicherie, la viennoiserie...**

**La restauration rapide (fast-food)**

**La cafétéria**

**Le coffee-shop**

**Le pub**

**Le drugstore**

**Le bar à vin**

**La crêperie**

**La pizzeria**

**La ferme-auberge**

**Le grill ou steak-house**

**Le restaurant avec buffet**

**Le restaurant-brasserie haut de gamme**

**Le restaurant gastronomique**



### Les cafétérias

Produits variés et prix étudiés. Surtout pour le midi. La rapidité du repas est très recherchée par une clientèle en pause déjeuner.

*Repas de travail, famille.*

### Les snacks

Ils ne sont plus à présenter. Petit prix et rapidité.

*Plutôt jeunes et étudiants*



### Les cas de la restauration à thèmes.

Elle peut être de plusieurs ordres :

**Autour d'un produit :** Par exemple, autour d'un légume, d'un fruit, ... Les crêperies proposent une carte autour de différentes variantes de crêpes. Le bar à vins, formule qui propose la vente de vins au verre accompagné d'une petite carte restaurant, peut se classer dans cette catégorie d'établissements.



où l'on propose des produits variés (plus de restaurant mono produit), pas trop Anglo saxon, avec des tarifs justifiés. Un personnel à son écoute qui va lui donner l'envie de revenir. La restauration «bio», diététique, bar à eaux, à soupe, etc... est très tendance.

La restauration est un secteur d'activité en perpétuelle évolution et le restaurateur d'aujourd'hui doit toujours se soucier des besoins du consommateur s'il veut perpétuer son activité. La restauration rapide est un marché qui va vraiment se développer, car le retour au domicile est impossible et on cuisinera de moins en moins dans les foyers. Les plus grands Chefs commencent eux aussi à produire du sandwich haut de gamme et de qualité, pour prendre des parts de ce marché d'avenir (Alain Ducasse propose dans une boutique Parisienne un sandwich à 6,80 €).

**Autour d'un pays :** Généralement autour d'un cadre adapté. Restaurant Chinois, Libanais, Japonais, Marocain, etc...

**Autour d'un art de vivre :** Autour d'un mode de consommation : restaurants végétariens, diététiques.

*Destinés plutôt pour les loisirs et surtout le soir et le week-end, ils proposent aussi des soirées à ambiance et des animations.*

De nombreux concepts basés sur les nouveaux comportements voient le jour. Le client est à la recherche de concept



# LES JARDINS DE LA MÉDINA

## Découvrez aussi la restauration...

Claude Vieillard

*Les Jardins de la Medina... Derrière ce nom se cache l'histoire d'un des authentiques Riads de Marrakech, une de ces maisons rares et secrètes autrefois destinées à la villégiature de leurs nobles propriétaires, demeures paisibles, loin du tumulte, inspirées de l'art de vivre andalou... Mais le lieu cache aussi une cuisine gastronomique savoureuse...*

**T**ransformée en hôtel de charme, la propriété a conservé cette douce quiétude qui charmait ses hôtes. L'architecture originelle fut préservée en intégrant autour d'un jardin exceptionnel et unique de 3000 m2, 36 chambres et suites disséminées parmi les jacarandas et palmiers centenaires, bigaradiers et autres plantes luxuriantes.

Outres les chambres, la restauration mérite également le détour.

Le lieu propose un restaurant intimiste pour une Chef inventive. Sanaa Gamasse travaille une carte légère et savoureuse à midi, qui revêt ses plus beaux atours le soir, accompagnée d'une belle sélection de vins d'ici et d'ailleurs.

Confortablement installés dans l'ancien salon de réception du Riad, sous les hauts plafonds de cèdre sculpté, le restaurant et son bar intimiste sont empreints du charme du passé. L'heure des repas est aussi un des meilleurs moments pour profiter de la luxuriance du jardin.

- Le Petit-déjeuner marocain (cuisiné devant les clients) et continental est proposé de 7h30 à 10h30, au restaurant ou en room service.

- Le déjeuner est proposé de 11h à 18h et propose une cuisine du jour, légère et gouteuse. Le dîner est proposé à partir de 20h, sans réservation. La carte est particulièrement inventive

«Quant au restaurant, la chef Sanaa nous a surpris encore une fois par ses talents culinaires qui ont ravi nos papilles, elle est digne d'une chef étoilée ».

*Témoignage d'un client*





«Un dîner aux chandelles pour nous seuls sur un grand balcon, entourés de lanternes et vue sur le jardin. Une soirée féérique qu'on n'oubliera pas de sitôt. Le menu était un vrai régal : il nous a permis de goûter à une cuisine marocaine très savoureuse».

*Témoignage d'un client*



et savoureuse, elle s'inspire de cuisines d'ici et d'ailleurs, selon la saison et l'inspiration du moment... le Restaurant est classé parmi les Best Restaurants du Maroc. La carte des vins marocains et français, a été soigneusement sélectionnée pour une découverte de terroirs méconnus.

- Le bar est ouvert en continu de 8h

«Le cadre est évidemment splendide, le service excellent, la qualité des mets servis, au top! - ne manquez pas le méchoui cuit à l'ancienne!».

*Témoignage d'un client*



à la fin du service : Drinks, cocktails, vins marocains et français, boissons chaudes...

- L'école de cuisine, qui prend place sur le toit des Jardins de la Médina, permet de découvrir toutes les facettes d'un menu marocain : préparation du pain, salades, tajines, couscous, pâtisseries... Sur réservation.



«L'hôtel a sa propre école de cuisine, installée sur le toit de l'hôtel, où nous avons appris quelques recettes traditionnelles, très faciles à reproduire à la maison. Nous y avons passé un excellent moment en compagnie des cuisinières qui sont adorables!».

*Témoignage d'un client*



# GROUPE KENZI HÔTELS : *La Passion du Maroc*

Dominique Pereda

*Faire découvrir le Maroc et sa culture, exceller dans le domaine de l'hôtellerie, tels sont les mots d'ordre du Groupe Kenzi Hotels.*

**NOS HÔTELS**

- Kenzi Tower Hotel Casablanca ★★★★★
- Kenzi Basma Casablanca ★★★★★
- Kenzi Menara Palace Marrakech ★★★★★
- Kenzi Farah Marrakech ★★★★★
- Kenzi Club Agdal Medina Marrakech ★★★★★
- Kenzi Europa Agadir ★★★★★
- Kenzi Azghor Ouarzazate ★★★★★
- Kenzi Rissani Errachidia ★★★★★



Conjuguer harmonieusement le plaisir de se sentir chez soi et le délice de se sentir ailleurs, Kenzi Hotels Group considère que la différence est une richesse. Le groupe a donc depuis toujours, eu le goût du métissage autant que la soif de nouveautés. Il s'est positionné en tant que groupe Marocco-Marocain aux standards internationaux. Sa fierté est entre autres de défendre les couleurs de l'hôtellerie nationale et de relever chaque jour le défi de se confronter aux moyens et à la puissance d'acteurs économiques de dimension mondiale comme les grandes compagnies internationales hôtelières (Accor, Starwood, ...). Ainsi le groupe est en perpétuelle évolution. Des rénovations complètes ou partielles de tous ses hôtels lui ont permis d'atteindre une qualité de prestation qui le distingue de ses concurrents. Des spas de renom (O-Spa by Clarins, ...), une restauration de grande qualité (le groupe s'entoure de afin de repenser continuellement ses cartes...), des agréments d'exception (bars, business centers, ...).

Découvrons plus en détails les différents hôtels du Groupe.

## **‘ A Casablanca ’**

### **Kenzi tower hôtel**

*L'excellence comme mot d'ordre*



Le Kenzi Tower est une majestueuse tour de 28 étages dessinée et réalisée par le célèbre architecte Ricardo Bofill.

## ‘ A Marrakech ’

### Kenzi Menara Palace *Un luxueux jardin d'eden*



Idéalement situé au cœur du quartier le plus en vogue et le plus animé de la capitale économique du Royaume et à seulement 30 minutes de l'aéroport international Mohamed V. le Kenzi Tower Hôtel, établi sur les 28 étages de la tour B du Twin Center est le lieu idéal pour un voyage d'affaires ou d'agrément. L'hôtel se caractérise par son design alliant modernité et tradition, par son haut niveau de prestations et bien évidemment par sa vue imprenable sur la ville de Casablanca, son port et sa somptueuse mosquée Hassan II.



Face aux remparts et aux jardins royaux de l'agdal, le Kenzi Menara Palace offre une situation privilégiée dans la ville ocre. A dix minutes de la mythique place Jamaa El Fna, de l'ancien quartier colonial du Guéliz ou encore des principaux golfs. le Kenzi Menara se trouve bien au cœur des plus grands centres d'intérêts touristiques de Marrakech. Espace et horizon sont les maîtres mots caractérisant ce nouveau fleuron de l'hôtellerie marocaine. Construit dans un luxuriant parc de cinq hectares, le Kenzi Menara possède une architecture superbement inspirée du style arabo-mauresque. Aux patios rappelant les riads traditionnels s'associent des perspectives et des volumes faisant de cette propriété un lieu d'exception. Découvrez ce resort & spa qui accueille familles, couples et groupes dans un cadre apaisant avec comme toile de fond les belles montagnes enneigées de l'Atlas.



### Kenzi Basma *Au cœur de Casablanca*

Le Kenzi Basma se situe en plein cœur de Casablanca, une situation idéale entre la quiétude du quartier Art-Déco et l'effervescence du quartier d'affaires. Ambiance cosy et chaleureuse, design harmonieux, font de ce havre de paix une escale incontournable de la vie Casablancaise. Le Kenzi Basma vous propose 113 chambres dont 1é Suites, toutes équipées des dernières technologies et d'un confort remarquable avec un service des plus personnalisés. A quelques mètres seulement de l'établissement vous trouverez des quartiers les plus animés de Casablanca entourés de musées, de l'Eglise du Sacré Cœur, de restaurants, café ainsi qu'une multitude de commerces.



**Kenzi Farah**

*Un classique de la ville impériale*



Un havre de paix au coeur d'un parc privé de 3 hectares resplendissant par sa verdure et ses couleurs, le mythique hôtel Kenzi Farah est situé en plein cœur du quartier très prisé de l'Hivernage. Entièrement rénové en 2011 et grâce à son emplacement privilégié, l'hôtel Kenzi Farah symbolise l'équilibre parfait entre affaires et loisirs. L'adresse idéale pour un séjour tout en détente et relaxation comme pour l'organisation d'un évènement unique quelque soit sa taille.



**Kenzi Club Agdal Medina**

*Une expérience inoubliable*



Surplombant les montagnes de l'Atlas, le Kenzi Club Agdal Médina est installé sur un domaine de 10 hectares, à l'ombre d'oliviers centenaires. Il combine une palette complète d'activités avec le meilleur du design contemporain signé Imaad Rahmouni . Ce nouveau club haut de gamme offre Modernité et découverte, à partager en famille ou entre amis dans un concept de tout est inclus, même le bonheur. Séjourner au Kenzi Club Agdal Médina est une découverte en soi. Ses attractions variées allant du lagon aux toboggans, sa grande piscine chauffée sans oublier son somptueux O-SPA By Kenzi ; son potager géré avec amour et sa ferme qui vaut le détour sont à votre disposition pour faire de votre séjour un moment inoubliable.



**‘ A Agadir ’**

**Kenzi Europa**

l'Hotel Kenzi Europa Le Kenzi Europa vous accueille dans ses 236 chambres et suites, inspirées de l'architecture emblématique des années 60 rénovée pour offrir tout le confort et les services attendus d'un hôtel moderne. Attention, le Kenzi Europa est fermé pour rénovation jusqu'au 15 Mai 2013.

**‘ A Ouarzazate ’**

**Kenzi Azghor**

*Pour déconnecter.*

Situé à proximité du centre ville, cet hôtel de charme possède l'emplacement le plus privilégié de la région, une vue imprenable sur la vallée de Ouarzazate : la ville et les montagnes depuis sa légendaire terrasse. Avec son architecture inspirée des traditionnelles Kasbahs, sa rafraîchissante piscine panoramique, le Kenzi Azghor



constitue une option sûre et confortable pour découvrir la ville de Ouarzazate, la fameuse "perle du sud". Après avoir conquis Hollywood, le Grand Sud Marocain exercera-t-il sa fascination sur vous ?

## ‘ A Errachidia ’

### Kenzi Rissani La magie du désert !

Bienvenue aux portes du désert, dans l'une des citées Chérifiennes les plus au sud du Royaume : Errachidia. En

route vers la vallée du Ziz et les célèbres dunes d'Erfood, le Kenzi Rissani offre la halte idéale et propose un voyage dans le temps à tous ceux qui partent à la découverte du Maroc éternel.

Kenzi Hotels Group cherche à mettre en place dans chacun de ses hôtels une identité forte, qui est la synthèse de sa vision et de ses valeurs. En voici quelques points :

- Créer une offre répondant aux attentes, détente et éveil des sens...
- Une mise en scène de la modernité alliée au meilleur de la tradition
- Des rituels Marocains pour la table et les événements
- Des standards technologiques internationaux
- Des lieux de vie différenciés



Réservations

Tél: +212 (0)524 33 95 00 - Fax: +212 (0)524 43 89 74  
E-mail: info@kenzi-hotels.com

# Bulletin d'abonnement

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

1 abonnement d'un an :  
11 numéros RESAGRO Magazine  
+ 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine  
+ Code accès abonné www.resagro.com

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

2 abonnements d'un an :  
11 numéros RESAGRO Magazine  
+ 11 Newsletters RESAGRO e-Magazine  
+ Code accès abonné www.resagro.com

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

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

1<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



Tél : (+212) 522 36 04 09 - Fax : (+212) 522 36 03 97 - E-mail : contact@resagro.com - www.resagro.com

# LE VERRE CANAILLE

## «Cachemire, Méhari et fond brun...»

Le restaurant ne paie pas de mine vu de l'extérieur, tout en longueur, façon verrière, et une cuisine ouverte qui trône en bout de salle, derrière une équipe évidemment «hyper motivée» et son Chef de cuisine français Emmanuel Christ (addict, me dit-on, des réseaux sociaux... Fesse les Boucs et autres délicatessen, seul étoilé français au Maroc - ça va plaire aux autres -)...

Le chef, qui fit un passage au Fouquet's de Marrakech, nous délivre des plats «canailles » vraiment sympas, mixant sa cuisine bourgeoise, les yeux sur la salle, les mains dans ses petites cocottes rouges marrantes.

L'assemblée est composée de ravis «bios», ou autres bourgeois cosmopolites, mais aussi de Papas Mamans Poules et leurs loupiots super foodies... Tout ce beau monde bruisse, glousse avec cette élégance propre à ceux qui savent se coopter! Et alors, mais que fait Pandore plutôt «brut de décoffrage» dans cette enceinte du «bon gout» ?... Eh ben l'animal... il mange ! Car si l'on excepte un service dans la même veine «baba coul», la table vaut le déplacement



«morbleu»! A l'instar de cette terrine de lapin maison goûteuse, ou ce simple gaspacho... Le pompon revient à ce ris de veau swingant entre classicisme et modernité. Tâtez de ce râble de lapin dépouillé sans fioriture! Ou ce tajine de viande revisité par le «maître» presque cinglant...

Bref vous n'y coupez pas, une table à fréquenter entre amis, et à ne pas indiquer à vos ennemis qui pourraient gêner l'adresse!

A noter un Chinon (vignoble français relativement confidentiel situé entre Vienne et Loire, cépage Cabernet franc, rouge et rosé) de belle volée, à un prix plus que correct 330 dh, dégoté par le directeur de salle nous affirmât-il (chic chic). C'est souvent complet mais passez au débotté, montrez votre bonne bouille, il y a toujours une place



ou deux au paradis de la bonne chair ...  
Post Scriptum : Je vous avais entretenu de l'ouverture d'un restaurant «Le Bon Marché à Gueliz» dans d'autres colonnes, cuisine tenue fermement par le Chef Bourguignon! L'aventure est déjà finie aussi de ce côté là, notre Chef ouvre à 20 mètres du Verre Canaille sa propre adresse à l'enseigne de l'Avenue dans le registre cuisine méditerranéenne... Affaire à suivre.

Le Verre Canaille - Targa - Marrakech  
Pandore  
[www.pandore-maroc.net](http://www.pandore-maroc.net)  
[www.pandore-marochotels.net](http://www.pandore-marochotels.net)

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

# 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](http://www.pollutec-maroc.com)

**أوراش**  
**Aouraches**  
المشاريع والأوراش الكبرى للمغرب الحضري  
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 :



Avec le soutien de :



Partenaires institutionnels :



Partenaires média :



Partenaire information :



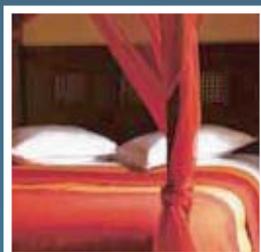
Salon International de l'Équipement  
Professionnel pour l'Hôtellerie,  
la Restauration, les Métiers de bouche,  
le Bien-être et les Loisirs.



# MAROCOTEL

by EQUIP'HOTEL PARIS

*Lieu : Office des Foires et Expositions de Casablanca*



**12 - 15**  
**mars 2014**  
**CASABLANCA**  
13<sup>e</sup> édition



*...Et le développement se poursuit !*

Cuisiner  
Servir



Concevoir  
Décorer



Accueillir  
Relaxer



Gérer  
Connecter



Nettoyer  
Entretenir



**Adil KARIM**

Directeur Business Unit  
Tél : +212 5 22 27 43 35  
Fax : +212 5 22 27 43 39  
adil.karim@reedexpo.fr

**Sanaa IGUERWANE**

Directrice du Salon  
Tél : +212 5 22 46 54 51  
GSM : +212 (0) 661 42 65 93  
sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

**Réda CHEIKH**

Responsable Commercial  
Tél : +212 5 22 46 54 65  
GSM : +212 (0) 661 42 93 12  
reda.cheikh@reedexpo.fr

**Meriam ZERHOUNI**

Responsable Commercial  
Tél : +212 5 22 46 54 63  
GSM : +212 (0) 670 05 59 23  
meriam.zerhouni@reedexpo.fr