

AVICULTURE : AVANCÉES ET DIFFICULTÉS

Décembre 2013

25MAD / 5€ / 6\$

N° 45

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

HUÎTRES - FOIE GRAS - CAVIAR - CHOCOLAT - ... LES FÊTES SE PRÉPARENT



INCLUS: LE CAHIER HORECA

**DECOUVERTES ; FINE LALLA? - RADISSON BLU
LES PLUS BELLES BÛCHES DE NOËL
LE CONCOURS PERFECT TROPHY
INFOS, NEWS ET CONSEILS**



Champagne
Protocoles de services



Transport
La douane du 21ème siècle

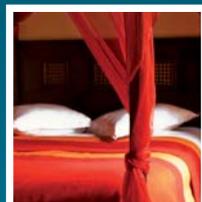


Palmiers-dattiers
Un secteur d'avenir

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



... Et le développement se poursuit !



NETTOYER
ENTRETENIR



CUISINER
SERVIR



GÉRER
CONNECTER



CONCEVOIR
DÉCORER



ACCUEILLIR
RELAXER



Sous l'égide du ministère du tourisme

Office des Foires et Expositions de Casablanca

Adil Karim

Directeur Business Unit
Tél. : +212 (0) 5 22 27 43 35
adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa Iguerwane Benjelloun

Directrice du Salon
Tél. : +212 (0) 5 22 46 54 51
GSM : +212 (0) 6 61 42 65 93
sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Réda Cheikh

Responsable Commercial
Tél. : +212 (0) 5 22 46 54 65
GSM : +212 (0) 6 61 42 93 12 12
reda.cheikh@reedexpo.fr

Meriam Zerhouni

Responsable Commercial
Tél. : +212 (0) 5 22 46 54 63
GSM : +212 (0) 6 70 05 59 23
meriam.zerhouni@reedexpo.fr

Organisateur :

 Reed Exhibitions Morocco

www.marocotel.org

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Yves Hazette
Directeur Commercial
E-mail : yves.maya@yahoo.fr
(+212) 672 70 42 08

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

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

Hanane Jabel
Assistante commerciale
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

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 24 95 97
Fax : (+212) 522 24 02 69
E-mail : contact@groupecompad.com
Site Internet : www.groupecompad.com

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

Edito



Dans un climat économique mondial encore morose, le Maroc poursuit ses réformes. C'est un pays en mouvement et une véritable plateforme pour l'Afrique du Nord, l'Afrique subsaharienne et bien d'autres régions et pays. Très lié à son secteur agricole, à son phosphate et au tourisme, il n'hésite pas à se diversifier et les grands chantiers entamés par le pays commencent à porter leurs fruits et à donner de bons résultats. D'ailleurs, l'économie marocaine dispose aujourd'hui d'un cadre macroéconomique sain permettant d'envisager des objectifs de croissance durable, de réduire considérablement le chômage et combattre encore plus la pauvreté. L'année 2014 s'annonce donc pleine de promesses. Nous vous proposons pour ce dernier numéro 2013 une incursion dans le secteur avicole et dans les oasis. Fêtes obligent nous avons sélectionné pour vous les produits gastronomiques et des recettes qui se retrouveront certainement sur vos tables ainsi qu'un focus sur les dernières tendances en matières de bûches glacées. Un dossier vous apprendra également les protocoles de service du champagne.

Les événements et salons ont été nombreux en cette fin d'année et nous reviendront sur certaines manifestations comme Pollutec, Perfeckt Trophy, le Mafex, ... De nombreux autres articles sont à découvrir. Toute l'équipe de Resagro et d'HoReCa se joint à moi pour vous souhaiter une formidable année 2014 pleine de réussites !

Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Sommaire



Périscope

06

Agroalimentaire

Nouveaux produits 14

Les produits de fête 16

Les recettes de fête par Food&Goods 20

Aviculture : avancées et difficultés 24

Palmiers-dattiers : un secteur d'avenir 28



16



32



34

Solutions

Hygidis : L'anti-nuisibles 30

Moussanada Agroalimentaire 32

La douane du 21ème siècle 34

Nouveaux matériels 36



24

Salons

38



LES NEWS 44

TEXTIS ; LE LINQE DE MAISON 50

COMMENT SERVIR LE CHAMPAGNE? 52

LES PLUS BELLES BÛCHES GLACÉES 56

PERFECT TROPHY 58

FINE LALLA? 60

RADISSON BLU HOTELS 62

L'ÉVÉNEMENT NESPRESSO 66



52

© Paola Zucchi



60



62



GOÛT. INTENSITÉ

DÉCOUVREZ JOHNNIE WALKER® DOUBLE BLACK™,
PRIMÉ LORS DE PLUSIEURS
CONCOURS WHISKY;
MATURÉ DANS DE VIEUX FÛTS DE BOIS BRÛLÉS,
JOHNNIE WALKER® DOUBLE BLACK™
IC'EST TOUTE LA RICHESSE ET LES NOTES FUMÉES DE
JOHNNIE WALKER® BLACK LABEL®,
EN ENCORE PLUS INTENSE.



JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK:
Gold à l'International Spirits Challenge 2011 et 2012

À CONSOMMER DE FAÇON RESPONSABLE
WWW.DRINKIQ.COM

The JOHNNIE WALKER, BLACK LABEL and DOUBLE BLACK words,
the Striding Figure device and associated logos are trade marks © John Walker & Sons 2013.



AVICULTURE
ZALAGH ET SFI



La Société Financière Internationale (SFI), membre du groupe de la Banque Mondiale va entrer dans le capital de Zalagh Holding, groupe spécialisé dans la production avicole. Cette opération renforcera la structure financière du groupe et soutiendra le

projet de développement du groupe, chiffré à quelque 350 millions de dirhams et s'étalant sur les trois prochaines années.

Zalagh souhaite accroître ses capacités de production en aliments composés pour animaux, ainsi que de poussins et dindonneaux de chair. Le groupe veut également construire de nouvelles fermes d'élevage de dindes et de poulets dans tout le Royaume.

zalagh-holding.com

ÉCOLOGIQUE
LE LAVE-VAISSELLE BEKO



BEKO, marque des générations intelligentes propose des lave-vaisselles économiques et efficaces. L'utilisation d'un lave-vaisselle à la fois écologique et économique car les consommateurs utilisent deux fois moins d'énergie et dix fois moins d'eau. L'utilisation d'un lave vaisselle BEKO est bien plus avantageuse pour la vie quotidienne grâce notamment au programme

« Quick & Clean » qui est un cycle complet garantissant un lavage parfait (classe A) et un séchage, en seulement 58 minutes, la vaisselle est totalement nettoyée. La température de lavage y atteint jusqu'à 70°C, un niveau garantissant la propreté de tous les ustensiles tout en éloignant le dépôt de bactéries. Le cycle de lavage est complété par une étape de séchage.

Les lave-vaisselle BEKO peuvent également faire office de « placard » supplémentaire dans la cuisine. L'ensemble des ustensiles à laver sont conservés dans le lave-vaisselle et la cuisine reste en ordre. En plus, les lave-vaisselles BEKO peuvent contenir et laver toutes les tailles d'assiettes, casseroles, verres....

Au Maroc, les produits BEKO sont distribués par la société SOCIMAR.

INGREDIENTS
LE PESTO A L'HONNEUR



Le pesto fait partie des saveurs tendance que l'on retrouve dans de nombreuses applications : tartinables, plats cuisinés, pizzas, produits de snacking. Pour répondre à cet engouement et faciliter le travail

des responsables R&D, l'expert des herbes aromatiques Darégal a développé une gamme de solutions culinaires inspirées du pesto. Ces recettes prêts à l'emploi livrées en surgelé permettent une formulation clean label : sans colorant, sans additif, sans OGM ni huile de palme. Elles apportent la puissance aromatique de plantes et herbes sélectionnées pour leur sensation de fraîcheur, associées à des ingrédients naturels.

daregal.fr

HALAL
HALAL CONTROL VEUT S'IMPLANTER AU MAROC



Halal Control, certificateur mondial de produits halal, s'intéresse de près au marché marocain. L'opérateur a d'ailleurs participé au Salon Mafex afin de créer

des liens avec les autorités et les industriels marocains. L'organisme veut mettre en valeur les avantages d'une certification Halal pour la protection des consommateurs et la prospérité du commerce international. Pour Halal Control, le Maroc, marché à fort potentiel, sera son premier marché hors Europe.

Il est à noter que Le marché du Halal dans le monde est estimé à 580 milliards de dollars et en croissance de 15% par an.

halalcontrol.de

SNACKING

DANONE LANCE DANIO



Le géant français se positionne sur ce segment du snacking ultrafrais en s'appuyant sur une nouvelle marque.

Alors que 80%

des Français prennent des encas pendant la journée, Danone a décidé d'investir ce segment. «*Nous lançons une nouvelle marque, Danio : le 1er encas avec une recette spécifique, riche en protéine pour les petites faims à partir de janvier 2014*», explique Olivier Delaméa, directeur général de Danone Produits Frais France. La particularité de ce produit de 150 gr vendu à l'unité et à moins de 1 euros: sa concentration en protéine. Quand un yaourt classique en compte 4 gr, Danio en offre 12 gr. «*Pour fabriquer 1 kg de Danio, nous avons besoin de 3 litres de lait quand pour 1 kg de yaourt classique, nous n'en utilisons qu'un litre*», ajoute Olivier Delaméa. La gamme composée de 8 références (nature et sur lit de fruits) sera disponible en 0 % ou 2,4 % de matière grasse.

danone.fr

RECYCLAGE

DURACELL RECYCLE VOS PILES AVEC MARJANE



Leader des piles alcalines au Maroc et dans le monde, Duracell a donc décidé de s'associer avec

les hypermarchés Marjane pour donner le coup d'envoi d'une vaste campagne de promotion du recyclage des piles au Maroc avec sa célébrité icône : le lapin Duracell, qui pour l'occasion se met au vert !

Depuis le mois de novembre 2013, le fabricant a lancé une opération de sensibilisation des consommateurs marocains au sein des hypermarchés Marjane de cinq grandes villes du Maroc : Casablanca, Rabat, Fès, Tanger et Agadir.

Le principe de l'opération est le suivant : Duracell invite le public à rapporter ses piles usagées, quelle que soit leur marque, dans des collecteurs prévus à cet effet et installés dans les hypermarchés Marjane. Une fois récoltées, les piles seront ensuite recyclées en Espagne, Duracell prenant en charge l'intégralité des frais de l'opération.

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE

 ANFRAY

 DEFINOX

 Fristam
PUMPS

 LIMATEC



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
Industrielles

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

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

RHD

BONNE MAMAN ET MAMIE NOVA



Des saveurs authentiques à déguster sans modération pendant les fêtes de fin d'année ! A travers deux marques historiques à forte identité,

Bonne Maman et Mamie Nova, Andros Restauration met à disposition des professionnels de la RHD une offre complète de desserts gourmands. Bonne Maman associe tradition et respect des saveurs avec ses recettes « faites comme à la maison ». Ainsi crème brûlée, fraisier, moka, pommes tatin, baba au rhum, tarte au citron meringuée, autant de recettes traditionnelles et incontournables de qualité préparées avec des ingrédients « du placard ». Avec deux nouvelles recettes pour janvier 2014 : Coeur fondant au chocolat et Pêcher. Alliant originalité et gourmandise, Mamie Nova invite quant à elle, à une expérience gustative avec des parfums assumés et le chocolat en produit incontournable : Chocolat Banane, Chocolat Éclats de Coco, Chocolat Menthe, Chocolat Noir Intense... Et 2 nouveautés : Chocolat fleur de sel et Crème Chocolat framboise.

www.androsrestauration.fr

EXPOSITION

MDD EXPO 2014



Les 8 et 9 avril prochains, la 13ème édition de MDD Expo sera résolument placée sous le signe de la nouveauté. Chaque secteur alimentaire et non alimentaire sera valorisé et mis en scène par une animation spécifique sur le salon. Au coté des incontournables Espace Dégustation et Innovations Store, les inédits Pack Store et Home'Store seront autant d'événements qui ne manqueront pas de séduire les professionnels. Les 650 exposants en marques de distributeurs en provenance du monde entier dévoileront leur savoir-faire dans les allées du parc des expositions de la Porte de Versailles. Fabricants et distributeurs se retrouveront ainsi dans un même lieu afin d'échanger et saisir des opportunités de business. Tendances, innovations, réseaux d'affaires,... MDD Expo concentrera les conditions optimales pour l'essor de la filière, tous circuits de distribution confondus.

Les 8 et 9 avril 2014 - Paris Porte de Versailles, Pavillon 3

INTERNATIONAL

CROISSANCE ORGANIQUE DE 4,4% POUR NESTLE S.A.



Durant les neuf premiers mois de 2013, les ventes de Nestlé ont augmenté de 4,0% à CHF 68,4 milliards, affectées par l'effet négatif des taux de change de 2,5%. La croissance organique s'est montée à 4,4%, dont 3,0% de croissance interne réelle et 1,4% d'adaptation des prix. Les acquisitions, nettes des cessions, ont ajouté 2,1% aux ventes.

nestle.com

BOISSONS

LES RAYONS UV



Vous ne le savez peut-être pas mais les rayons UV protègent de l'altération des jus de fruits. L'agent d'altération Alicyclobacillus acidoterrestris, grand ennemi de l'industrie des boissons, résiste à la pasteurisation et altère le goût des jus de fruits. L'équipe du chercheur Handan Baysal de l'Institut technologique d'Izmir en Turquie a testé une solution pour diminuer la régénération des spores : l'application de rayons UV.

BOISSONS

FINLEY BY COCA-COLA



Fin octobre, la magazine LSA annonçait que Coca-Cola allait bientôt lancer une nouvelle marque de boissons : Finley, avec une couronne sur le i pour donner un côté britannique à cette nouveauté. Cette boisson sera en fait un tonic... Comme Schweppes, l'une des boissons phares du portefeuille d'Orangina-Scweppes.

CERTIFICATION

ISO 9001-2008 POUR PR MEDIA



Trois ans après avoir obtenu son premier label ISO 9001-2008, PR Média renouvelle sa certification avec succès. Depuis 2010, PR Média est ainsi la seule agence RP du continent africain à bénéficier de cette certification.

A cette occasion, Fatime-Zohra Outaghani, directrice générale de PR Média, a rappelé que « la notion de démarche Qualité existe depuis 3 ans à PR Média. Le renouvellement de la norme ISO 9001 reflète la volonté de l'agence d'améliorer continuellement son fonctionnement pour mieux répondre aux missions qui sont les siennes. La mise en place de ce système va notamment permettre à PR Média de répondre plus efficacement aux appels d'offres, tout en donnant à l'agence de nouveaux atouts pour nouer des partenariats avec les secteurs privé et public au Maroc et à l'étranger. »

SPIRITUEUX

UNE GOUTTE DE BLEU

Pour cette fin d'année, Absolut Vodka nous dévoile une création originale et exclusive de 4 millions de bouteilles infiniment bleues et toutes uniques : Absolut Originality. En pleine fusion du verre, chauffé à près de 1 100 degrés, une goutte de bleu de cobalt a été infusée dans le verre au moment de la production, selon l'art du verre de Murano... invisible encore à cette étape du développement. C'est une fois refroidi et façonné pour épouser les courbes de la célèbre bouteille, que le verre transparent d'Absolut Vodka révèle comment la goutte bleue l'a marqué en son cœur. Elle choisit son chemin et marque le flacon de courbes gracieuses et esthétiques, faisant de chaque bouteille une création unique.

Dans les points de vente distributeurs



L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



BWT PERMO MAROC

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

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

E-mail : permo.maroc@bwt.fr

PERMO, la solution pour vos eaux de process

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



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

SPIRITUEUX

CLAN CAMPBELL ET LES HOMMES



Après 15 années de saga publicitaire autour du thème des « terres du Clan Campbell », la marque s'offre une nouvelle campagne d'abord déclinée sur trois visuels. Clan Campbell abandonne les paysages lugubres et inquiétants pour mettre en avant les matières premières et les hommes qui font le whisky. Ces visuels au ton sépia qui évoquent l'orge, l'eau de source et les barriques s'accompagnent de photos de groupes d'employés de distillerie. Lesquels sont montrés dans une salle des alambics ou dans un chai.

Clan Campbell est une marque de Pernod Ricard

NOUVEAU PRODUIT

YAOURT A LA GRECQUE POUR DANONE



Avec le lancement de Danio en janvier 2014, Danone devrait booster le marché des yaourts à la grecque. Sur le plan technique, le défi est d'allier un caractère crémeux à une faible teneur en matières grasses. Pour cela, des solutions nouvelles sont proposées par les spécialistes des ingrédients fonctionnels, en écho au boom du marché. C'est le cas du français Ingredia qui a développé Promilk 600 A, une protéine laitière qui permet d'atteindre un haut niveau protéique dans des yaourts, sans séparation de lactosérum et sans modification du process. Deux recettes illustrent les applications possibles : un yaourt style grecque (10 % de protéines, et 0 % de matière grasse), et un yaourt à boire à 7 % de protéines ayant une texture liquide onctueuse. D'origine laitière, il permet un étiquetage bien adapté aux recettes de yaourt.

danone.fr

SALON

SIRHA GENEVE



Sirha Genève ouvre les portes de sa troisième édition à Palexpo du 26 au 28 janvier prochains. Le rendez-vous franco-suisse des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche reste fidèle à ce qui fait sa différence : une offre complète, un programme événementiel très fort et une grande convivialité. Il attend 12.000 visiteurs et 200 exposants et prend place dans une région qui compte plus de 5300 hôtels et 17.000 restaurants. Sirha Genève répond aux attentes du marché et met ses exposants à l'honneur à travers des dégustations qui lui apportent son ambiance vivante

et colorée. Dans un contexte où le secteur hôtelier genevois pèse un milliard de francs suisses, il cible spécifiquement l'hôtellerie à travers l'espace «Hôtels! Pôle Conseil» et ses conférences sur des thèmes qui parlent aux hôteliers comme le développement durable, la modularité, les services et les nouvelles technologies. Egalement au menu, un véritable show autour du café orchestré par la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) suisse. Mais surtout Sirha Genève est une scène gastronomique prodigieuse. Les illustres concours du Bourse d'Or suisse et de la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de Pâtisserie attirent en effet les meilleurs chefs d'Europe et dynamisent l'innovation culinaire.

Du 26 au 28 janvier - Palexpo - Genève

EMBALLAGE

DADDY TOUT SUCRE



Le groupe Cristal Union a annoncé que le traditionnel emballage rose du sucre en poudre de sa marque Daddy serait prochainement et progressivement remplacé par un emballage issu de la chimie verte.

Les nouvelles boîtes de sucre en poudre seront fabriquées en polyéthylène issu de la fermentation de la canne à sucre. Si cette nouvelle matière première est 100 % substituable à l'habituel plastique sans modifier les conditionnements en usine, Alain Commissaire, le directeur général de Cristal Union, annonce qu'elle réduit significativement l'émission de gaz à effets de serre.

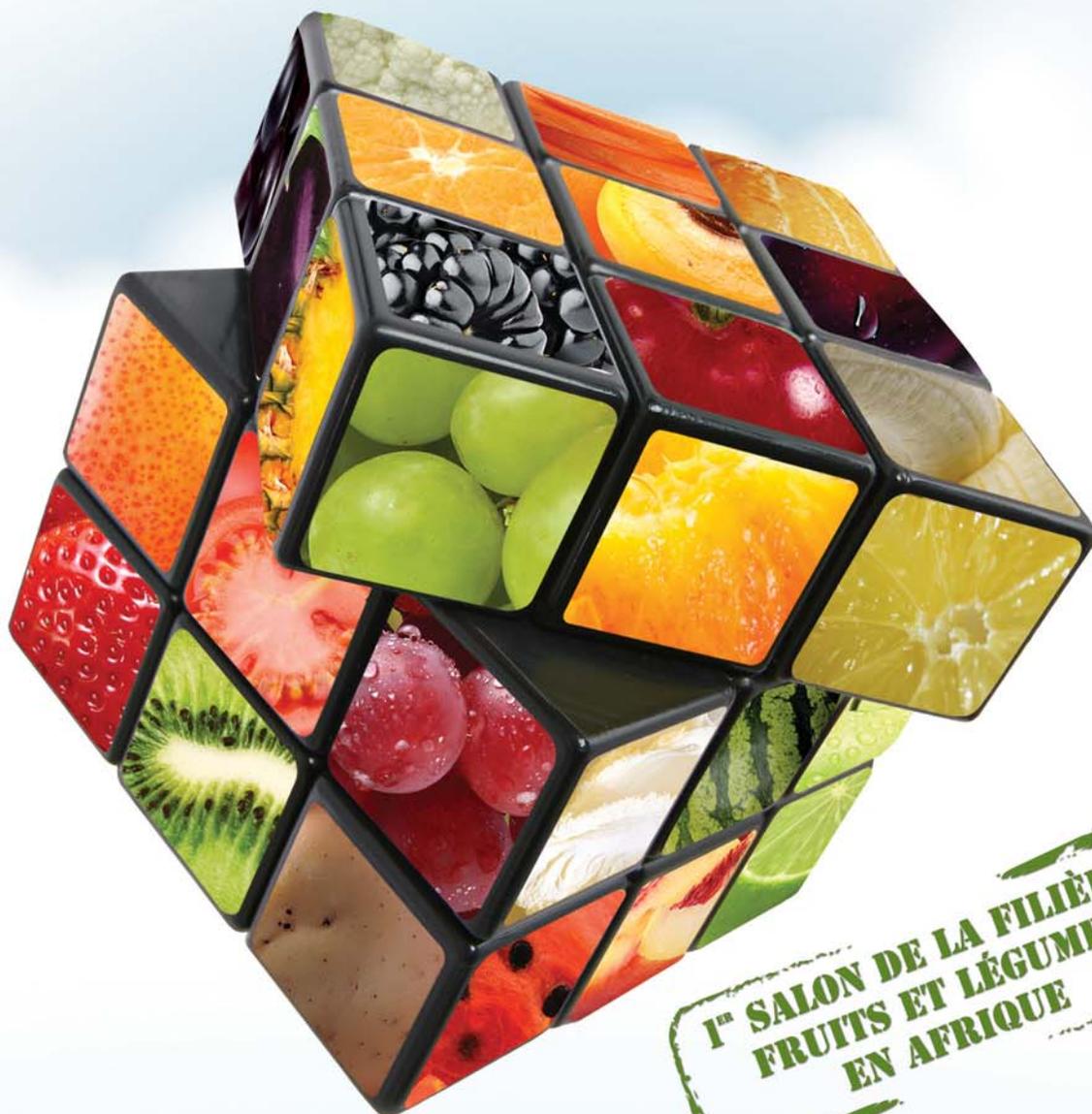
daddy.fr



SIFEL
MAROC
 سيفة 2013

11^{ème}
édition
 Du 5 au 8
 décembre

Salon International Professionnel de la Filière Fruits & Légumes



**1^{er} SALON DE LA FILIÈRE
 FRUITS ET LÉGUMES
 EN AFRIQUE**

www.sifelmorocco.com

Aït Melloul

Un événement :



Sous l'égide :



Support Officiel :



La Banque partenaire :



Sponsor institutionnel :



Soutien effectif :



Avec le soutien de :



Avec le support de :



Partenaires presse :



Partenaire d'information :



BIO

COOPERATIVE AGRICOLE ARIAF KISSANE



Cette coopérative a pour missions :

- Développement et valorisation de la filière oléicole
- Valorisation des produits de terroir en général de la commune rurale Kissane : Confitures de figes, PAM séchées et conditionnées, semences,....etc.
- Conservation des ressources naturelles locales (les espèces endémiques, les semences locales pour une souveraineté alimentaire, le sol/problèmes

d'érosion, le savoir faire locale..)

- Promouvoir la conduite Agro écologique des vergers
- Contribuer à la sédentarisation des paysans dans notre CR Kissane.

Ses objectifs 2013 sont dédiés la filière oléicole avec une valorisation des produits oléicoles avec la certification BIO, la commercialisation des produits à un prix juste pour les producteurs et l'encadrement des bénéficiaires via une formation continu en interne en agro écologie. D'ailleurs une certification BIO de l'huile d'olive extra vierge Rhafsaï est prévue ce mois-ci.

Renseignements au : 06 76 88 90 30

AGRICULTURE

CAMPAGNE AGRICOLE 2013-2014

Cette nouvelle campagne s'ouvre sur les traces d'une campagne agricole 2012-2013 ayant eu l'immense privilège d'être lancée par Sa Majesté le Roi, ce qui réaffirme la haute sollicitude du Souverain envers les petits agriculteurs et son engagement à promouvoir l'agriculture solidaire, un des principaux piliers du plan Maroc Vert.

L'année agricole 2012-2013 a été marquée par des résultats exceptionnels avec une production de céréales de 97 millions de quintaux et une nette amélioration de production des autres filières agricoles, avec, à titre d'exemple, une augmentation de production sucrière de près de 60%, une production prévisionnelle d'olivier en hausse de 30% et en agrumes de 35%. Le financement bancaire du Crédit agricole a atteint 5,5 milliards de dirhams et 350 millions de dirhams à fin août 2013 à travers l'institution Tamwil al Fellah au profit de 15.000 petits agriculteurs. On enregistre une amélioration du taux de mécanisation agricole avec la vente de 3300 tracteurs dans le cadre du FDA.



PERFORMANCES

INNOVATIONS RECENTES DE LIEBHERR

En cuisine professionnelle, la performance d'une armoire réfrigérée se mesure en termes de stabilité, d'homogénéité et de précision de T°. Sans oublier, qu'une armoire professionnelle doit garantir ses performances même en conditions ambiantes extrêmes.

Liebherr innove avec le nouveau système de refroidissement canalisé de la gamme GKPV qui permet des performances frigorifiques exceptionnelles et des écarts maximal de température de seulement 1,3°C quelle que soit la zone à l'intérieur de la cuve. L'air est soufflé de manière indirecte au 2/3 de la hauteur de la cuve et circule de l'arrière vers l'avant. Ce système unique permet un chargement optimal.

Le dégivrage par gaz chaud, présent sur tous les modèles négatifs et modèles Premium positifs s'effectue en un temps record : 10 minutes suffisent pour que l'évaporateur soit totalement dégivré contre 30 minutes avec un dégivrage électrique traditionnel.

Cette technologie permet de limiter au maximum les variations de température pour une conservation optimale de vos produits. Grâce à la tropicalisation, ces performances sont garanties pour une température ambiante jusqu'à 43°C.



Les autres points forts : circulation d'air canalisé, joints anti-salissure, bonde de vidange pratique et efficace, capacité de chargement record avec 26 bacs GN1/1 hauteur 65 mm, cuve easy clean, poignée de porte intégrée, interface contrôlée, etc. L'utilisation de composants de dernière génération associée à des technologies de pointe place les armoires froides Liebherr à la tête des appareils les plus économiques en matière de consommation énergétique. Pour exemple, la gamme GKPV Premium atteint avec le modèle 6590 des consommations record avec moins de 0.728 kWh/24h, soit 80% de moins que la plupart des modèles standards du marché.

Résidence Assilm 2 40, avenue Ain Taoujtate - Casablanca - +212(0) 522 279 016
Du lundi au samedi 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00

MOROCCO AWARDS 2012

AMINE BENKIRANE PRESIDENT DU JURY



L'événement annuel qui célèbre les Marques Marocaines se tiendra pour la première fois à Rabat, dans le cadre prestigieux de la Bibliothèque Nationale du Royaume. La cérémonie de Remise des Trophées de cette 5e édition aura lieu le 20 Décembre et sera placée sous le signe du Design. Au total, ce sont 64 marques qui vont concourir cette année dans les différentes catégories. Le nom du Président du Jury a également été révélé : Il s'agit de M. Amine Benkirane, Président du Groupe Kitea.

Rendez-vous le 20 décembre à Rabat

NOMINATION

CHEZ AGRO-FOOD INDUSTRIE



Agro-Food Industrie, un acteur majeur mondial de l'alimentation infantile Halal implantée à Marrakech au Maroc annonce des changements au sein de sa direction.

En effet Monsieur JOUAD Abdelaziz 44 ans, est nommé à la

fonction de Directeur Industriel et Technique et, à ce titre, il aura pour principale mission de manager, consolider et d'accroître les performances et le développement des deux usines fabriquant actuellement une gamme très complète de petits pots pour bébé et aussi des Céréales lactées sous la marque Vitameal baby.

Fort de ses précédentes expériences dans le secteur de l'agro-alimentaire au sein de très grands groupes depuis plus de 20 ans, aussi bien au Maghreb qu'à l'étranger, M. JOUAD Abdelaziz constituera un atout majeur pour l'entreprise

ABDL INDUSTRIE



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

Nouveaux produits

Nouveautés chez Starbucks



Pour se réchauffer pendant les fêtes Starbucks propose une nouvelle fois les goûts uniques et variés du Toffee Nut Latte (saveurs onctueuses de caramel, fruits secs grillés, café express de Starbucks, lait chaud velouté et crème fouettée) et du Gingerbread Latte (café, lait chaud et sirop au pain d'épice) ainsi que de l'Holiday Blend (mix de cafés d'Amérique latine et d'Asie, qui comprend des grains rares en provenance d'Indonésie).

Disponibles dans les magasins Starbucks au Maroc

Le plaisir selon Lindt



Foods & Goods au Maroc

est heureux de mettre à disposition des plus grands amateurs de

chocolats les coffrets féérique Champs Elysées Lindt pour enchantez vos fêtes de fin d'année.

Vous découvrirez Champs Elysées Assortis (sélection de fins chocolats au lait, noirs ou blancs) et Champs Elysées Lait

(sélection de fins chocolats au lait).

Vous pourrez aussi découvrir les pochettes Lindor et les Lindor Nostalgie.



Acqua panna

Pour célébrer la cuisine fine et l'art de vivre...

Complémentaire de San Pellegrino, Acqua Panna est clair et lumineux, non effervescent, parfaitement équilibré. Son goût léger et très subtil lié à une faible minéralisation met en valeur la subtilité des saveurs.

A commander dans vos restaurants préférés.

Distribué au Maroc par Food & Goods



Champagne Nicolas Feuillatte

Nicolas Feuillatte est la première marque de champagne vendue en France et fait partie des cinq premières dans le monde. Idéal pour célébrer les imprévus, ces champagnes

indispensables et accessibles conviendront à tous les palais, moments et occasions de dégustation. Le Brut structuré délivrera des notes fraîches et fruitées alors que le Rosé, cuvée harmonieuse apportera une touche florale. Médillés lors des plus grands concours comme l'International Wine Challenge, ils raviront les amateurs de champagnes les plus difficiles.

Distribué au Maroc par Food & Goods



Brisures truffes noires et brumales



La brisure de truffes ajoutée au jus de truffes donnera à tous vos plats (œufs, pâtes, légumes, poissons) un apprêt de classe.

Poids: 25 g
Truffières de Rabasse

rabasse.com

Foie Gras de Canard Entier

Pour Faucon, et pour son Chef Jean-Pierre Clément, choisir un bon foie gras est un geste clé : c'est la première marque du talent des experts de la Maison.

La verrine de 180g

fauchon.com



Blinis entrée



Les blinis entrées sont idéaux pour des entrées simples, originales et raffinées. Ils s'accompagnent idéalement de saumon fumé mais vous pouvez aussi varier les plaisirs en les proposant avec du chèvre chaud, des poivrons ou encore des tomates confites...

A réchauffer : 5 minutes au four ou au grille-pain ou 20 secondes au micro-ondes

blini.fr

Saumon Fumé du Cercle Polaire Norvégien



Le meilleur de la qualité et du savoir-faire Labeyrie ! Originaire du Cercle Polaire Norvégien, ce saumon fumé d'exception est une nouveauté 2013:

Une matière première sélectionnée, des saumons salés à cœur et un fumage intense au bois de chêne.

Un moment particulier à partager à deux ou entre amis fins connaisseurs.

labeyrie.com

A . PSV DIFFUSION

ar
Racking



SOLUTIONS GLOBALES POUR
ENTREPÔTS INDUSTRIELS

☎ +212 522 981 922

www.apsv.ma

www.ar-storage.com

GOÛTS, SAVEURS ET TRADITION

Par définition, les fêtes de fin d'année sont une large vitrine pour les produits de terroir, porteurs de tradition. Dans ce vaste inventaire gastronomique, la carte est gouteuse. Les produits de la mer ouvrent le bal et l'appétit avec les huîtres. Suivent les éternels foie gras et saumon fumé. Pour les plus « chanceux », le caviar et les truffes exploseront de saveurs sur vos tables festives. Petit tour d'horizon.

Claude Vieillard

LES HUÎTRES

Les huîtres sont très prisées sur le plan gastronomique et peuvent être dégustées crues ou cuisinées. Elles doivent être conservées au frais, stockées à plat, et consommées dans les dix jours suivant leur sortie de l'eau. Au-delà, elles peuvent provoquer de sérieuses intoxications alimentaires. C'est pour cette raison qu'un contrôle sanitaire est exercé sur leur production, et les zones d'élevage font l'objet d'une constante surveillance de la qualité de leurs eaux. Crue, l'huître est dégustée nature et vivante. On conseille de l'arroser de quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre d'échalote. Pour vérifier sa fraîcheur, touchez la avec la pinte d'un couteau. Si elle bouge, c'est qu'elle est bonne à déguster !

Au Maroc : Qu'elles proviennent de la lagune de Dakhla ou celle de Oualidia, l'huître marocaine n'a rien à envier aux huîtres européennes. Depuis quelques années, elle est présente sur les plus grandes tables du Royaume pour notre plus grand plaisir. A noter que l'aquaculture marocaine est centrée sur la production d'huîtres, qui représente 85% du total national.

Opportunités d'investissement: L'Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture a pour principale mission d'apporter son soutien aux investisseurs dans le secteur



de l'aquaculture. Renseignements sur anda.gov.ma

Anecdote : 5 minutes et 14 secondes. C'est le record de Nabil Rezzouki pour ouvrir 36 huitres, lors du championnat d'Espagne d'ouvriers d'huîtres à Madrid en mars dernier.

LE FOIE GRAS

Par définition, le foie gras est directement lié au gavage des canards et des oies. Il s'agit d'un phénomène « naturel » lié à la migration : ces oiseaux à l'état sauvage stockent dans leur foie pour pouvoir affronter les longues périodes de migration. On ne peut donc pas gaver d'autres oiseaux comme les poules ou les dindes. La production de foie gras résulte de l'assimilation massive de maïs par le canard. Plusieurs étapes se succèdent pour la fabrication dont le dénervage et la dévascularisation, l'assaisonnement, le pochage, le mélange des ingrédients, le traitement thermique final. Il existe plusieurs sortes de foie gras :

- Foie gras entier : maximum deux morceaux issus de deux foies différents ;
- Foie gras : assemblage de morceaux de foies différents ;
- Bloc de foie gras : plusieurs foies émulsionnés, garantissant un goût homogène.

Au Maroc : Le marché du foie gras au Maroc ne concerne qu'une petite frange de la population. Les producteurs de foie gras réalisent l'essentiel de leur chiffre d'affaires annuel en décembre. Pour bien maîtriser la technique particulière de production du foie gras, La Maison du Foie Gras, très connu sur ce marché, a fait appel à un expert français pour assurer la formation des employés chargés de l'élevage et du gavage des canards et de leur transformation en produits finis. A noter que le foie gras ne



POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



adressée au géant de la distribution après la publication d'une enquête par L214 montrant des canards gavés en cages.

LE SAUMON FUMÉ

Le saumon fumé est une préparation à base de saumon, dont on utilise en général le filet, salé, puis fumé à chaud ou à froid. Les filets sont tout d'abord abondamment lavés à l'eau courante. Ils sont ensuite fixés à des potences pour égoutter verticalement. Le séchage doit être lent, bien contrôlé et homogène. Le saumon reste 4 heures en étuve avant d'être fumé dans les fours. Le fumage est une étape très technique où un nombre incroyable de paramètres entre en jeu : la température de fumage et la qualité de la sciure. La température idéale du fumage se situe entre 24°C et 27°C.

Au Maroc : Le saumon n'est pas encore bien introduit dans les habitudes de



consommation des foyers, et c'est pourquoi son potentiel de croissance est également important dans le segment de la grande distribution.

Les sociétés de fumage au Maroc ont recours à un procès de fumage traditionnel, en voie de disparition en Europe pour des raisons de coûts (un salage à sec, un fumage traditionnel et un tranchage manuel). De ce fait, le saumon transformé localement est, d'un point de vue qualitatif, nettement meilleur que le saumon fumé industriel

comporte pas de porc comme certains le disent !

Anecdote : Amazon UK : le foie gras retiré suite à des vidéos de L214

Le Daily Mail indique que plus de 100 produits contenant du foie gras ont été retirés du catalogue d'Amazon, notamment des produits provenant de géants français. L'association Viva!, qui a donné l'alerte, s'était notamment

La bûche de Noël de Paul



A l'aube de ses 125 ans, Paul, maison de qualité depuis 1889, nous surprend une fois encore et enchante nos tables de fête avec ses nouveautés aussi belles à regarder que délicieuses à savourer. Les Stars de Noël chez Paul sont les bûches qui ont conquis plus de 15 000 clients en 2012. La bûche au chocolat noir « Royal » miroite à la douce lumière des bougies, la "Blanche neige" au chocolat blanc et à la framboise, comme drapée de satin, offre un bel éclat aux regards. Mais notez que le coup de cœur de cette année 2013 est la bûche « Charlotte fruits rouge » qui est une génoise imbibée de sirop à la vanille, recouverte d'une onctueuse bavaroise vanille, contournée de biscuits à la cuillère, de belles framboises fraîches et un mélange de fruits rouges pour clôturer le tout ...



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



qui domine les marchés européens et qui est importé.

LE CAVIAR

Le caviar naît de la femelle esturgeon. Immédiatement saignée, les ovaires



sont prélevés en milieu stérile et plongés dans une saumure (30% de sel) d'eau très froide (proche de 0°C). Les morceaux sont ensuite tamisés sur une grille afin d'isoler les œufs et d'éliminer les impuretés. Puis, ces derniers sont à nouveau plongés dans une saumure moins salée, égouttés et enfin conditionnés dans des pots en verre ou des boîtes en métal sous vide. A savoir : Les œufs d'esturgeons sont particulièrement fragiles, trop de sel ; ils



deviennent durs et opaques. Pas assez de sel, ils s'écrasent sous leur propre poids. Toutes ces opérations doivent être réalisées à une température inférieure à 10°C.

A noter que 90 % du caviar mondial est produit par des élevages ; l'esturgeon sauvage a disparu presque partout, suite à la surpêche et à la pollution.

Dégustation : Le caviar doit être conservé au frais (au réfrigérateur entre 2 et 4 degrés). La boîte doit être sortie seulement 30 mn avant la dégustation afin que les arômes se reconstituent.



Au Maroc : Peu de gens ont la « chance » de goûter du caviar. De rares boutiques le proposent à des prix très élevés. Il ne reste donc plus qu'à se rabattre sur le caviar d'aubergine !

Anecdote : Autrefois, le caviar était dégusté chaud avec du jus d'oranges amères !

LA TRUFFE

La Truffe est le nom d'un champignon très rare qui se présente sous une forme plus ou moins globuleuse. La truffe aime se cacher c'est pour cette raison qu'on a besoin d'un chien ou d'un porc (selon les régions) pour les découvrir. Les animaux flairent le sol, nez à terre, à la recherche d'une effluve lui indiquant la présence du tubercule.

A savoir : Les truffes poussent à plusieurs endroits, notamment en France, en Italie, aux États-Unis, en Chine, en Croatie et même en Suède. Mais ces truffes ne sont pas toutes aussi parfumées et savoureuses. Les plus reconnues sont les françaises et les italiennes.

La truffe évoque la terre, l'humidité, un peu l'ail, la forêt... L'œuf, le riz, les pâtes sont d'excellents faire-valoir pour la truffe, que l'on tranche finement et au dernier moment sur le met pour en révéler ses arômes puissants.

Au Maroc : Vous ne le savez peut-être pas mais le Maroc a ses truffes (ou Terfass). On les trouve, vendues par les cueilleurs, au bord de la route de la forêt de Maamora. La production et la commercialisation sont assez floues. On sait qu'il y a différents intervenants, dont les intermédiaires, les distributeurs

Rêves de Noël par Eric Kayser



Cette année Eric Kayser, artisan boulanger, s'est plongé dans ses souvenirs d'enfance pour créer sa bûche phare, Rêves de Noël. Cet alsacien rend ainsi hommage à ses origines en proposant une création à la fois traditionnelle et enfantine. Les nombreuses épices de Rêves de Noël rappellent les délicates saveurs de l'Est. Pain d'épices et Mannele, « petits bonhomme » en dialecte alsacien, évoquent quant à eux tradition et enfance.

L'esprit de Noël règne sur cette bûche enrobée de spéculoos, un biscuit traditionnellement dégusté lors de la Saint-Nicolas. Et que seraient les rêves d'enfants sans beaucoup de douceur ? Le coeur de ce délice renferme ainsi un crémeux de Tonka et une mousse au chocolat. Rêves de Noël réunira ainsi toutes les générations autour d'un moment de gourmandise et de partage. « Rêves de Noël » se compose d'un biscuit spéculoos, d'un crémeux à la fève de Tonka et d'une mousse au chocolat noir 62%. Elle est couverte de petites figurines en pain d'épices.

Rue des amoureux – Tanger



et les grossistes qui exportent ces champignons vers l'Europe et le Moyen Orient.

A savoir : Pour sa deuxième édition, le festival international de la gastronomie de Casablanca a réuni plusieurs grands chefs marocains et français. On a pu y découvrir des mets cuisinés avec la truffe marocaine sous l'œil avisé du Dr Abdelaziz Laqbaqbi qui a importé dans l'Atlas marocain la truffe noire du Périgord. Maintenant producteur



de truffes noires dans la région de Fès, il contribue à la culture de produits nouveaux et également aide le développement rural de cette région.

AUTRES PRODUITS

Les volailles et le gibier restent rois en cette période. Il n'est point de belles fêtes sans de belles volailles. Côté gibier, le chevreuil, la biche, le faisan, le pigeon sont aussi de la fête... Côté terre, les escargots ont toujours la cote. Côté mer, les coquilles Saint Jacques et autres homards et langoustes ne sont pas en reste.

Les desserts font la part belle au chocolat, avec la bûche de Noël, reine de la fête...

CONCLUSION

Les produits d'alimentation de luxe semblent épargnés par la crise et se



vendront encore très bien en Europe pour cette fin d'année. Au Maroc, ces fêtes de fin d'année s'adressent surtout aux étrangers qui fêtent Noël mais de plus en plus de marocains profitent de cette période pour eux aussi faire la fête et déguster de bons petits plats. L'essentiel n'est-il pas de se faire plaisir ? Alors si vous avez la possibilité de vous procurer truffes, caviar, foie gras, ... n'hésitez pas et considérez ces produits comme des bonheurs d'exception et appréciez les à leur juste valeur (gustative et financière !)

Les fêtes chez Ladurée

Autour d'un univers ludique, les fêtes de fin d'année de La Maison Ladurée mettent en scène une belle association de produits reprenant des symboles tels que le sapin vert, les petits souliers rouges et blancs, et bien sûr les nombreux paquets cadeaux. Dans une thématique de couleurs associées à l'esprit de Noël (le rouge, le vert, l'or et l'argent), La Maison Ladurée signe pour l'occasion un dessert évocateur avec une petite collection de souliers chocolat irrésistibles, tout à croquer.

Morocco Mall - Casablanca



LES COCKTAILS **MONIN**[®]

DEPUIS 1912

Pas de limite au goût et à la création

Cela fait 100 ans qu'un entrepreneur de 19 ans du nom de Georges MONIN commença à vendre des vins et des alcools de marque avec un cheval et une carriole, en choisissant pour slogan "La passion de la qualité". L'entreprise ne s'est jamais éloignée de la devise de son créateur. Aujourd'hui, MONIN est la marque de choix dans le domaine de l'aromatization de boissons. Toujours en avance sur son temps dans le recours à la technologie et la création de nouveaux produits et de nouvelles applications, MONIN s'est taillé une réputation de fournisseur de boissons rempli d'imagination. Son offre de produits compte désormais plus de 140 références : des sirops, des liqueurs, des sauces culinaires, des mix aux fruits et des préparations pour cocktail, tous de qualité supérieure. Tandis qu'aujourd'hui l'entreprise intervient à l'échelle mondiale, MONIN reste proche de ses clients et de ses marchés, en travaillant avec un seul partenaire dans chaque pays. Au Maroc, elle a choisi Foods & Goods pour partenaire et proposer sa large gamme de produits. Forte de plus de 100 ans d'expérience, Monin est devenue la marque de référence des professionnels des boissons et de la restauration.

La fin d'année approche à grands pas, c'est l'occasion de se retrouver en famille, entre amis afin de profiter des festivités. Foods & Goods vous livre ses meilleures recettes de cocktails !

ROYAL MOJITO



- 30 ml de sirop MONIN Mojito Mint
- 30 ml rhum Old Nick
- 8 feuilles de menthe
- ½ citron
- Champagne ou vin mousseux

Dans un verre écraser le citron et les feuilles de menthe accompagnées du sirop Mojito Mint. Ajouter la glace et le rhum, mélanger et remplir avec le champagne.

FESTIVE WINE



- 10 ml de sirop MONIN Mojito Mint
- 120 ml de vin blanc Volubilia
- 3 fraises

Ecraser les fraises dans un verre à vin avec le sirop Mojito Mint. Ajouter la glace et remplir de vin blanc. Vous pouvez remplacer le vin blanc par du vin rouge et utiliser du sirop Cerise ou Mûre Monin.

FESTIVE CHAMPAGNE



- 15 ml de Purée de Fruit MONIN Pêche
- 10 ml de Liqueur Peachtree De Kuyper
- Champagne Nicolas Feuillatte

Dans un verre rempli de glace mixer les ingrédients et 50 ml de champagne. Mettre ensuite le mélange dans un verre à champagne et remplir de champagne.



Le nouveau vin du nouveau Maroc

NÉ ET
ÉLEVÉ
AU MAROC
A L'AISE
PARTOUT
ROUGE
BLANC
ROSÉ
GRIS
ENVOUTANT
AMPLE INTENSE
CHALEUREUX TERRE
ÉLÉGANT GÉNÉREUX
SOUPLE ORIGINAL
PRESTIGE ÉCLATANT
FESTIF  FIN
PARTAGE DÉLICAT
ÉQUILIBRÉ MEKNÈS
EXPRESSIF SINCÈRE
CARACTÈRE

VOLUBILIA

Une Histoire ...

AGRÉABLE CONVIVIAL
SOBRE HARMONIEUX
AUTHENTIQUE

Les accros du chocolat seront comblés, petits et grands compris ! Créé en 1845 par le confiseur David Sprüngli-Schwarz à Zurich sous le nom Chocolat Sprüngli AG, Lindt & Sprüngli est un producteur de chocolat raffiné de qualité premium. Il est aujourd'hui reconnu comme étant leader du marché des chocolats de qualité "Premium", offrant une large sélection de produits dans plus de 100 pays à travers le monde. Lindt & Sprüngli est connue comme étant une des entreprises les plus innovantes et créatives dans le domaine du chocolat premium.

Quelle est la particularité du chocolat LINDT ? Un vrai esprit pionnier, de la passion, une certaine méticulosité, un savoir-faire et des connaissances spécialisées sont nécessaires. La fabrication d'un chocolat fin est un art qui exige une grande adresse, de l'engagement et de la passion. Les Maîtres Chocolatiers LINDT sont des maîtres dans cet art.

Ils mettent leur compétence et leur art à votre service dans le fameux Chocolat Lindt L'Universel à Cuisiner pour toutes occasions. Découvrez plein d'idées auxquelles vous n'aviez peut être jamais pensé ! Des recettes faciles pour faire plaisir tout simplement ou laissez-vous surprendre par les recettes sucrées salées de nos Maîtres Chocolatiers Lindt.

FEUILLETÉ AU CHOCOLAT :



- Pâte feuilletée
 - 4 barres de 4 carrés de Chocolat Lindt L'Universel
 - 1 œuf
 - 50g de beurre fondu
- Préchauffer le four à 180°, détailler

la pâte feuilletée en 4 rectangles d'environ 11 cm de large et 13 cm de long. Beurrer les 4 rectangles, disposer la barre de 4 carrés de chocolat au bout du rectangle. Enrouler la pâte autour du chocolat et fermer les extrémités en collant la pâte. Disposer les feuilletés au four et passer au pinceau une couche d'œuf sur vos feuilletés.

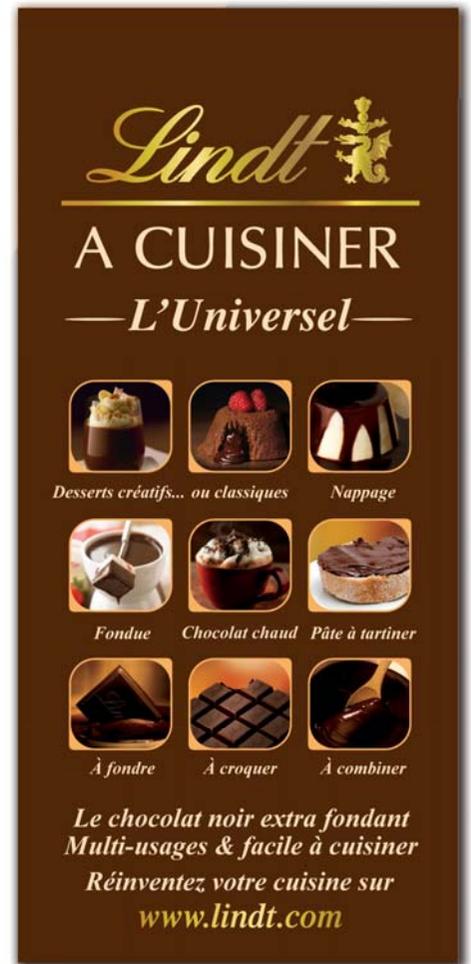
BRICKS DE CHOCOLAT CHÈVRE



- 10 feuilles de brick
 - 1 fromage de chèvre frais
 - Miel liquide
 - 10 carrés de chocolat Lindt L'Universel
 - 50 g de beurre fondu
- Découper dans chaque feuille 2 bandes les plus longues possible de 5/6cm de large. Prendre une bande et passer au pinceau une fine couche de beurre fondu. Disposer un petit morceau de chèvre, 1/2 carré de chocolat et deux gouttes de miel sur le bas de la bande. Rabattre le coin gauche sur le fromage en formant un triangle. Prendre le bas de la bande à droite et le faire remonter à gauche en gardant les mêmes positions. Coller le dernier pliage avec du beurre et placer la fermeture sous le samosa. Servir chaud.

MOELLEUX AU CŒUR FONDANT

- 150 g de chocolat Lindt L'Universel
 - 180 g de beurre frais + 20 g pour les moules
 - 75 g de sucre + 100 g pour les moules
 - 65 g de farine
 - 3 œufs
 - 3 jaunes d'œufs
 - 1 pincée de sel
- Faire fondre le chocolat (micro-ondes ou bain marie), ajouter le beurre coupé en dés, le sucre et le sel. Remuer



Lindt 

A CUISINER
— *L'Universel* —

Desserts créatifs... ou classiques *Nappage*

Fondue *Chocolat chaud* *Pâte à tartiner*

À fondre *À croquer* *À combiner*

*Le chocolat noir extra fondant
Multi-usages & facile à cuisiner*
Réinventez votre cuisine sur
www.lindt.com

jusqu'à obtenir une pâte lisse. Hors du bain marie incorporer les œufs entiers, les jaunes et la farine puis mélanger. Beurrer les moules à l'aide d'un pinceau et les parsemer de sucre. Les remplir au trois-quarts et ajouter un carré de chocolat au cœur de chaque fondant. Congeler les préparations 3 heures minimum et placer les préparations encore congelées au four à 200°C pendant 15 min. Servir chaud.





Un moment rien qu'à vous !

Pendant les fêtes de fin d'année, retrouvez votre chocolat Lindor pour passer et partager des moments de plaisir infiniment fondants.
Fondez de bonheur avec Lindor.



AVICULTURE AU MAROC :

Avancées et difficultés

Fanny Poun

Le secteur des viandes blanches permet la création de 98.000 emplois directs et de 225.000 emplois indirects. Il génère 21 Milliards de dirhams par an et totalise des investissements de l'ordre de 8,7 Milliards de dirhams par an. C'est dire si ce secteur est d'une importance primordiale pour le pays. Entre avancées et difficultés, petit tour d'horizon de l'aviculture en 2013 !

LES AVANCÉES

L'aviculture marocaine a connu un essor considérable durant les dernières décennies et des investissements importants ont été injectés dans ce secteur (évalués en 2008 à environ 8 milliards Dhs avec un chiffre d'affaires cumulé estimé à 16,7 milliards Dhs), ce qui lui a valu un accompagnement des pouvoirs publics aussi bien sur le plan réglementaire que sur le plan de sa mise à niveau sanitaire. Ce progrès a permis à la filière avicole de jouer un rôle moteur dans l'économie nationale notamment par la satisfaction totale du marché en viandes blanches et en œufs de consommation.

Ces investissements ont permis, durant les 30 dernières années, d'augmenter la production en viandes blanches et en œufs de plus 600%, et ont permis, par conséquent, de satisfaire la demande croissante du consommateur en produits avicoles. A titre d'exemple, la part de consommation des viandes blanches par rapport à toutes les viandes dépasse les 50%.

Dans ce sens, la maîtrise de la situation sanitaire du cheptel avicole constitue un axe prioritaire pour garantir une meilleure productivité et une régularité d'approvisionnement du marché national en viandes blanches.

C'est ainsi que depuis 2000, une stratégie de mise à niveau du secteur avicole



basée essentiellement sur une gestion sanitaire globale des unités avicoles a été mise en place. Celle-ci a été renforcée par la publication d'un arsenal juridique et réglementaire depuis 2006 régissant les différentes activités du secteur (depuis l'élevage jusqu'au consommateur) : loi 49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles, et de ses textes d'application

Cette stratégie est basée, entre autres, sur l'instauration des barrières sanitaires, la mise en place d'un suivi et d'un encadrement sanitaire efficaces, et le contrôle des maladies contagieuses aviaires, dont la typhose aviaire.

Actuellement, toutes les activités avicoles sont conditionnées par l'obtention préalable d'une autorisation d'exercer auprès des services vétérinaires provinciaux relevant de l'ONSSA.

LE PLAN MAROC VERT ET L'AVICULTURE

Malgré une forte modernisation de l'amont, la filière avicole est une filière encore peu compétitive à l'international avec une prédominance des élevages modernes et des coûts de production

encore élevés principalement en raison de la dépendance aux importations d'intrants. Le modèle prédominant est le modèle d'abattage et de distribution traditionnels au niveau de l'aval, limitant fortement le développement de la filière. On note également un poids majeur des riachas freinant l'investissement privé et présentant des risques sanitaires importants en dépit de l'existence des textes juridiques nécessaires mais avec une faible application. Il est donc nécessaire de continuer la mise à niveau de la filière selon un rythme soutenu afin de préparer l'ouverture du marché national

Objectifs de développement de la filière

Au Maroc, la production-consommation de viande de poulet concerne principalement deux catégories de volailles. La première regroupe, sous le nom de « poulet Roumi », les produits d'une aviculture en batterie. La seconde de ces catégories est connue sous le nom de « poulet Beldi ». Il s'agit d'animaux issus d'élevage de basse-cours d'origines rurales ou péri-urbaines.



dans le cadre du Plan Maroc Vert :

- Renforcement de la modernisation de la filière comme base de consommation de viandes au Maroc.
- Augmentation de l'offre en volume et amélioration de la qualité des produits.
- Amélioration des conditions d'accessibilité autour de nouveaux produits et de nouveaux réseaux de commercialisation.

LE CONTRAT-PROGRAMME

Compte tenu de ces évolutions et afin de relever les nouveaux défis auxquels est confronté le secteur en matière de restructuration de l'abattage, de développement de la distribution moderne et de l'exploration de niches à l'export, une nouvelle feuille de route s'impose visant à renforcer le rôle crucial du secteur dans la garantie de la sécurité alimentaire et la croissance de l'économie nationale. C'est dans ce sens qu'un nouveau Contrat-Programme a été signé en Avril 2011 entre le Gouvernement, le Crédit Agricole du Maroc et la FISA. Ce dernier annule et remplace le premier Contrat-Programme, et ce, en vue d'œuvrer ensemble à la mise à niveau et au développement du secteur avicole dans sa globalité à l'horizon 2020.

Parmi les principaux objectifs de ce Contrat-Programme:

- La garantie de la sécurité alimentaire du pays en protéines d'origine animale, en passant de 8 g par habitant par jour en 2010 pour atteindre 13 g par habitant par jour en 2020 en matière de protéines issues des produits avicoles
- L'orientation de l'investissement vers la modernisation des unités d'élevage, l'installation des structures de valorisation des produits avicoles et le développement des modèles d'agrégation et d'intégration

- La création de 140.000 nouveaux emplois; l'amélioration de l'efficacité, de la compétitivité du secteur et de l'offre sur le marché de produits avicoles de qualité à des prix abordables avec une réduction des coûts de production de 10 à 15 %

- La diversification de la production avicole par le développement de l'élevage alternatif pour atteindre 11% de la production totale soit 100 000 tonnes en 2020

- Et l'augmentation des quantités exportées des produits avicoles de 400 tonnes en 2010 pour atteindre 4.400 tonnes en 2020.

La concrétisation des actions prévues dans le cadre de ce Contrat - Programme, pour la période 2011-2020, nécessite un montant global d'investissement de 3,762 Milliards de Dh et des engagements de l'Etat et de la profession. Les actions porteront en priorité sur deux axes : Un axe relatif au renforcement de l'aviculture moderne, au développement des modèles d'agrégation et d'intégration et à la valorisation des produits avicoles ; l'autre axe concerne l'amélioration des conditions cadres de la filière.

Pour ce qui est des objectifs de ce contrat-programme, ils ont été déjà atteints et même dépassés en terme d'augmentation des productions, d'accessibilité des produits avicoles et de baisse des prix à la consommation.

Engagements de l'Etat

L'Etat œuvrera, à travers les deux axes, à créer les conditions favorables au développement du secteur avicole et au renforcement de sa compétitivité. L'Etat, relativement au 1er axe, contribuera à la promotion de l'investissement par le Crédit Dawajine et par les subventions à l'investissement à travers le Fonds de



Développement Agricole. Et par rapport au 2ème axe, l'Etat veillera à mettre en œuvre des dispositions régissant le secteur avicole (Loi 49/99); à promouvoir la filière (équipement du centre d'Ain Jemaa); à renforcer l'organisation professionnelle (loi sur l'interprofession et textes réglementaires); à avancer la recherche appliquée et le développement; et à promouvoir la consommation des produits avicoles.

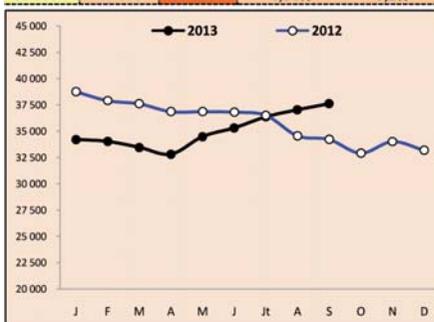
LES DIFFICULTÉS

Compte tenu de ses prix relativement bas par rapport aux autres denrées animales, les produits avicoles sont consommés par l'ensemble de la population et constituent le seul recours pour l'amélioration de la sécurité alimentaire de notre pays en terme de protéines d'origine animale.

Mais depuis 1997, le secteur de l'aviculture connaît des difficultés ayant entraîné un ralentissement de son développement. Les contraintes sont notamment liées à l'absence d'une réglementation stricte de l'exercice des activités avicoles ; c'est pourquoi il a été jugé urgent de doter le secteur d'un cadre juridique adéquat et spécifique et dont les finalités seraient la protection des élevages avicoles et le contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles, ce projet de loi

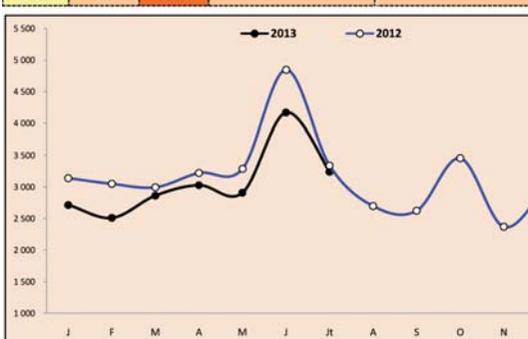
Poulet : Production de viandes de poulet de chair (tonnes)

sept-13	août-13	sept-12	Variation	
			sept-13/août-13	sept-13/sept-12
37 600	37 030	36 450	1,54%	3,2%



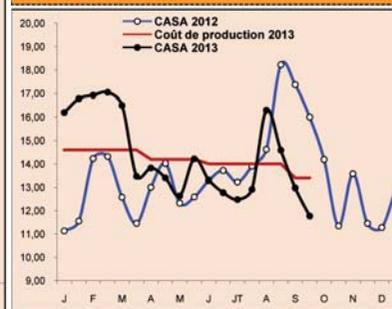
Tonnage de viande de poulet de chair traitée au niveau des abattoirs (en tonnes)

sept-13	août-13	sept-12	Variation	
			sept-13/août-13	sept-13/sept-12
NC	NC	2626		



Evolution du prix de vente moyen & des coûts de production du poulet de chair départ ferme (Dh/kg vif à la ferme)

Prix de vente moyen septembre 2013 (a)	12,37
Prix de revient moyen septembre 2013 (b)	13,40
Rapport (a/b) (perte si rapport <1)	0,92





a été élaboré et présenté en conseil de gouvernement qui l'a adapté le 10/05/01.

Le secteur avicole n'a pas encore atteint le niveau d'intégration dans le domaine agricole. Ce dernier est considéré comme un secteur industriel et non agricole, de ce fait il n'a pas bénéficié de la loi sur la détaxation de l'aviculture.

La commercialisation et la distribution du poulet au Maroc se font selon un système inadéquat. Selon nos sources, plus de 90% des poulets produits seraient vendus par des petits détaillants du poulet vif. Ces détaillants s'approvisionnent soit au marché de gros, soit directement à des fermes selon les régions. Le consommateur achète donc un animal vif, et généralement le remet à une tuerie adjacente pour le service d'abattage. Et ce sont ces services d'abattage qui posent problèmes à cause du non respect des consignes sanitaires élémentaires.

L'administration et les opérateurs du secteur, doivent donc veiller à équiper le pays en abattoirs avicoles industriels qui sont encore très rares.

Enfin, ils devront concourir à dynamiser la consommation des produits avicoles à forte teneur protéique et à prix réduit, cet objectif passe par une modernisation des circuits de distribution qui restent le moteur de développement du secteur.

Pour en savoir plus nous avons souhaité avoir l'avis de Younes Ghmirou, Avi Consulting.

Comment se porte le secteur avicole cette année?

Le début de l'année 2013 était difficile pour le secteur avicole au Maroc, en

L'offre de viandes de volailles est assurée à 91% par le secteur intensif moderne. La production est passée de 29.000 tonnes en 1970 à 560.000 tonnes en 2010. Ce niveau couvre 100% de la demande en viandes de volailles.

affectent les prix de production qui ont atteint un niveau très élevé ; avec un prix de revient d'environ 14 dh/ kg de poids vif pour la filière chair, et ce à cause de l'augmentation des prix d'aliments composés (qui représentent 60 à 70 % du prix de revient) due principalement à la conjoncture mondiale où le cours des matières premières (maïs, soja) est très élevé. La situation est aggravée par l'augmentation des coûts de production qui n'est pas accompagnée d'une augmentation des prix de vente, ce qui rend certains petits éleveurs obligés de fermer la boutique.

Cet été, cependant, les éleveurs ont été un peu soulagés grâce à la baisse des prix d'aliments composés (suite à la baisse des cours des matières premières).

Quelles sont les principales difficultés rencontrées par les aviculteurs?

Certes le secteur avicole a toujours connu un développement soutenu au fil des années avec un taux de croissance de 7.4% de production de poulet de chair et 5.7% de production d'œufs de consommation et ce, depuis ces quatre dernières années. Mais ce développement en amont n'est hélas pas accompagné d'un développement en aval. En effet, le secteur de commercialisation est toujours archaïque et mal organisé, c'est ce qu'on observe surtout pour la filière de poulet de chair, alors que plus de 85% de production est commercialisé par des circuits traditionnels et primitifs sans le contrôle sanitaire des services vétérinaires, mettant en danger la santé des consommateurs.

Avec ce mode de commercialisation primitif les éleveurs n'arrivent pas à déterminer les prix de vente, laissant ce rôle à des intermédiaires qui ne cherchent qu'à faire des bénéfices rapides. Tout ceci lie la rentabilité d'un élevage avicole aux fluctuations des prix de vente.

Comment améliorer le secteur?

On peut améliorer ce secteur par une organisation en aval, et ce, à travers l'instauration d'un système de commercialisation qui permette d'avoir un gain minimum pour les éleveurs, et cela ne peut pas se réaliser sans d'avantages d'investissement pour la création des abattoirs avicoles.

Comment voyez-vous le secteur dans les années qui viennent?

Certes le secteur avicole n'a cessé de se

La Société financière internationale (SFI), filiale de la Banque mondiale dédiée au secteur privé va investir 24 millions de dollars dans la société marocaine spécialisée dans l'aviculture « Zalagh Holding ». Ces fonds devraient permettre à l'entreprise de financer un plan d'expansion sur trois ans. La prise de participation de la SFI qui sera réalisée à l'occasion d'une augmentation de capital, va s'accompagner de prêts souscrits auprès de banques locales.

développer au fil des années en matière de chiffres de production et de nombre d'emplois générés, et, depuis l'entrée en vigueur de la loi 49/99 en avril 2007, un effort considérable de mise à niveau a été relevé à l'amont de la filière notamment au niveau des élevages et couvoirs qui ont été restructurés conformément aux dispositions de la loi.

Mais avec les conjonctures difficiles qui ne cessent de frapper le secteur depuis 2011, les petits éleveurs disparaissent petit à petit laissant la place aux grandes entreprises qui investissent d'avantage pour réaliser des intégrations. Dans les années qui viennent, avec la signature du contrat programme 2011-2020 qui relie le gouvernement aux professionnels du secteur, ceci va permettre la création de structures totalement intégrés aussi bien en amont qu'en aval.

Remerciements à l'ONSSA, au ministère de l'agriculture, à la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole, à l'Agence pour le Développement Agricole, au site avicultureaumaroc.com





Le rendez-vous
nord-africain
par excellence
des professionnels
de la filière
viandes rouges

**2^{ème} EDITION
DU SALON
INTERNATIONAL
DES VIANDES
ROUGES**

Du 05 AU 07 DECEMBRE 2013

A l'Office des Foires et Expositions de Casablanca - Maroc



Journées professionnelles: 5 et 6 décembre 2013

Journées consommateurs: 6 et 7 décembre 2013

Au menu:

Exposition d'animaux, élevage, transformation, produits...

Concours / Conférences et ateliers / Dégustations

Pour tout savoir sur la filière soyez au rendez-vous

www.marocarne.com



euromarque



LE PALMIER-DATTIER

Un secteur d'avenir

Claude Vieillard

Le palmier dattier constitue, pour nos régions sahariennes et présahariennes, un élément primordial de l'écosystème oasien. Son rôle économique est très important. Outre les dattes qui ouvrent de réelles opportunités de marchés, il fournit une multitude de produits secondaires et génère des revenus nécessaires à la survie des phoéniculteurs et des habitants des oasis.

Le programme de développement du palmier dattier (notamment à travers le Plan Maroc vert), est une des priorités du Maroc. Il vise à donner une nouvelle dynamique à l'économie agricole dans les zones oasiennes. Ce plan a pour objectifs la reconstitution et la densification des palmeraies existantes ainsi que la création de nouvelles plantations plus modernes.

LE PALMIER-DATTIER



La superficie moyenne actuelle correspond à 48.000 Ha avec près de 4,8 millions de palmiers dattiers dont près de 41% sont productifs. Les zones de production sont principalement situées le long des vallées du Ziz et du Drâa. La filière contribue à la formation des revenus agricoles à hauteur de 60% pour 1 million d'habitants. La composition variétale caractérisée par l'existence d'une multitude de variétés : Mejhoul, Boufeggous, Bouskri, Jihel mais avec



prédominance de khalts (variétés non identifiées).

Les importations moyennes des dattes sont estimées à 30.000T/an, en provenance principalement de l'Irak (40%), de la Tunisie (35%), de l'EAU (7,5%) et de l'Egypte (5%).

IMPORTANCE DE LA FILIÈRE:

Sur le plan socio-économique, la filière phoénicole contribue à l'approvisionnement du consommateur marocain en dattes (3 kg/personne, et peut atteindre 15 kg au niveau des zones de production). La production dattière contribue de 20 à 60% du revenu des agriculteurs oasiens.

En terme de production, la production moyenne annuelle en dattes est d'environ 90.000 T sur les 5 dernières années, et peut atteindre 100.000 T



dans les années favorables.

Sur le plan agro-écologique, la culture du palmier dattier crée un micro-climat, assurant aux cultures sous-jacentes, arboricoles et herbacées, une protection judicieuse contre les agressions du climat extérieur et la sévérité de ses changements brutaux. Il joue ainsi le rôle d'écran protégeant l'oasis contre les influences désertiques. On parle alors de l'effet oasis du palmier dattier qui constitue incontestablement l'ossature



Le Crédit Agricole du Maroc a participé cette année encore au Salon International des dattes au Maroc en organisant la troisième édition du forum de l'investissement en zone oasienne, en marge du salon. L'édition 2013 du Forum de l'investissement en zone oasienne fut cette année encore l'occasion d'un nouveau partage d'expériences, et de retours inscrits dans le rôle premier de CAM

à savoir celui d'informateur, accompagnateur et apporteur de solutions aux investisseurs du secteur agricole.

Plusieurs présentations ont également été partagées avec les 300 personnes présentes dont notamment:

- La présentation du potentiel d'investissement dans l'espace oasien avec l'intervention de l'ANDZOA ;
- la recherche agronomique au service du palmier dattier, à travers une présentation de l'INRA;
- ou encore de la stratégie de commercialisation et de valorisation des dattes prônée par la Fédération Marocaine Interprofessionnelle des dattes;
- sans oublier toute l'expertise et l'accompagnement financier dans les projets oasiens à travers la présentation de l'ensemble de l'accompagnement mis en place par CAM à travers la présentation de M. Mostafa Chahhar, Directeur du pôle vert du Crédit Agricole du Maroc.



Deux conventions visant la promotion du secteur phoenicicole ont été signées à Erfoud. La première convention (100 millions de dirhams), portait sur la fourniture d'électricité aux exploitations agricoles situées dans l'axe Errachidia-Boudnib. La seconde convention visait à faciliter aux Groupements d'Intérêts Economiques, l'accès aux grandes surfaces et ainsi la commercialisation des dattes des Oasis du Maroc, dont la production à terme est estimée à 8.000 t. Le ministère de l'Agriculture a signé une convention de partenariat avec les trois grandes enseignes de grande et moyenne surfaces au Maroc, en l'occurrence Marjane, Label vie et Asswak Assalam.



fondamentale de la pérennité de l'écosystème oasien.

STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE

Le développement des oasis au Maroc s'appuie essentiellement sur le contrat programme palmier dattier, signé entre le gouvernement et la profession. L'objectif vise la réhabilitation totale d'ici 2020 de 48.000 ha dans les oasis traditionnelles - dont 16.000 ha sont actuellement en action - avec une extension de 17.000 ha. La démarche retenue consiste à développer de grands projets sur de grandes superficies, afin d'assurer des masses critiques de production. Une douzaine de grands projets de développement solidaire ont ainsi été identifiés (Figuig, Tafilalet, Drâa, ...), couvrant quelques 42.000 ha. Opérateurs privés et coopératives seront inclus dans des GIE qui seront chargés de gérer la valorisation et la commercialisation de la production. Par ailleurs, en fonction du décalage entre la période de production et les fortes périodes de consommation comme le Ramadan, et pour réduire les

besoins en importations, des complexes frigorifiques seront mis en place pour assurer la consommation nationale. L'objectif global, est d'assurer une qualité optimale, qui doit permettre de consommer le produit tout au long de l'année. Un tel développement, s'appuie sur un programme national de plantation, pour atteindre entre 500.000 et 1 million de vitro plants d'ici 2014 et 3 millions d'ici 2020. Pour en garantir la réalisation, l'INRA assurera la production des souches qui iront ensuite aux laboratoires privés

pour produire les vitro plants. D'autres actions ont également été mises en place, notamment l'accompagnement et la formation des jeunes agriculteurs dont le rôle est essentiel pour le développement de cette production.

Progressivement, l'image d'un secteur traditionnel cède la place à une activité moderne qui répond parfaitement aux exigences du commerce alimentaire international: qualité du produit, packaging adapté, marketing efficace...

التعاونية الفلاحية
mamda
L'Assureur de l'Agriculteur

"مامدا تحميك والغلة بين أيديك"

التعاونية الفلاحية
mamda

التعاونية المركزية
mcma

Assurance Multirisque Climatique

Après le grand succès qu'a connu l'Assurance Multirisque Climatique durant les deux campagnes précédentes, MAMDA ouvre les souscriptions pour la campagne agricole 2013/2014.

L'Assurance Multirisque Climatique couvre les cultures de céréales et de légumineuses contre la **sécheresse, la grêle, le gel, les vents violents, les vents de sable et l'excès d'eau.**

Souscriptions ouvertes :

- Jusqu'au 15 décembre 2013 pour les cultures d'automne (blé tendre, blé dur, orge, fèves, lentilles et petits pois);
- Jusqu'au 28 février 2014 pour les cultures de printemps (maïs, haricots et pois chiches).

Pour de plus amples informations :
Contactez le : **08 01 000 456**
ou rendez-vous au bureau régional MAMDA le plus proche.

HYGIDIS : L'ANTI-NUISIBLES

La lutte antiparasitaire a toujours fait partie des exigences des textes réglementaires du Maroc. Par contre, elle s'exerçait dans un cadre ou le simple fait de réaliser des prestations 3D (dératisation, désinsectisation, désinfection) afin de prévenir ou de contrôler les populations, semblait suffisant.

COMMENT SE PORTE VOTRE SECTEUR D'ACTIVITÉS?

Aujourd'hui, du fait de la veille réglementaire et normative, notamment dans le secteur de transformation alimentaire, la lutte contre la vermine est devenue une activité d'une importance à part entière. Prestataires et exploitants sont invités à collaborer étroitement afin de mener à bien le plan de la lutte contre la vermine depuis la première inspection technique jusqu'à la mise en application d'actions adéquates pour prévenir l'infestation.

Petit à petit, nous commençons à parler de l'hygiène antiparasitaire au lieu de prestations 3D. Les acteurs du domaine ne se limite plus aux traitements des rongeurs, insectes et micro organisme mais ont intégré d'autres services tels que la lutte contre les reptiles, la lutte contre les oiseaux, la désinsectisation physique par usage des destructeurs d'insectes volants, etc.

Une démarche qui s'inscrit dans le cadre de la maîtrise sanitaire de l'exploitant et qui devient l'une des procédures essentielles pour apporter les mesures nécessaires à éliminer le risque apporté par ces macro-nuisibles. Des risques à différents degrés de criticité, allant d'une simple altération d'une denrée alimentaire causée par un insecte jusqu'à de graves dégâts matériels et financiers provoquant d'importantes pertes.

Malgré le développement exponentiel que connaît le secteur de l'hygiène antiparasitaire, il souffre d'une



multitude de contraintes. En effet, l'inexistence d'un agrément témoignant la compétence de l'entreprise exerçante, d'un plan de formation dédié à la structuration de celle-ci, d'un département recherche et développement permettant le déploiement de nouveaux produits, l'absence de réglementation régissant les différentes techniques de lutte,... tout cela va à l'encontre de l'évolution du secteur de l'hygiène antiparasitaire.

QUE PROPOSEZ-VOUS COMME SERVICES AUX ENTREPRISES ET PROFESSIONNELS?

Dans le cadre de son activité Hygidis services propose un ensemble de services dont :

- La dératisation
- La désinsectisation
- La déreptilisation (traitement contre les reptiles)
- Le traitement contre les arachnides (araignées)
- Traitement des céréales, graines et produits stockés
- La désinfection
- Les solutions contre les oiseaux, mouettes et pigeons
- La location entretien et/ou la vente des désinsectiseurs d'insectes volants à Glu (adaptés à l'HACCP) et à électrocution.

De part les prestations techniques réalisées, nous assurons pour nos clients :

- Un accompagnement en terme de lutte antiparasitaire
- Un plan de formation / sensibilisation en hygiène antiparasitaire et en BPH
- Des programmes d'audit trimestriels ou annuels
- Un système de traçabilité et de suivi documentaire
- Des plans d'action AP/AC
- Une expertise d'optimisation des emplacements des DEIVs (destructeurs électriques d'insectes volants)

QUELLES SONT LES PRINCIPALES NUISANCES DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE ET QUELLES SOLUTIONS PROPOSEZ-VOUS ?

Plus que dans tout autre domaine d'activité, la lutte anti-nuisibles doit donc être confiée à des professionnels





de l'hygiène antiparasitaire. Les normes internationales exigent toutes un plan de lutte contre la vermine dans l'industrie agroalimentaire. En effet, la nature de l'activité de ces structures favorise la prolifération des espèces. Rongeurs, insectes volants, insectes rampants et oiseaux sont nos principales cibles dans l'industrie alimentaire.

La démarche antiparasitaire au niveau de ce genre de site nécessite de la minutie, de l'efficacité et beaucoup de rigueur. Le principe est d'abord de protéger le site et non le contaminer. Ensuite, le suivi de l'infestation vient compléter et améliorer le protocole de lutte. A cet effet, nous proposons des solutions différentes des procédures standard d'intervention :

Dératisation dans l'industrie agro-alimentaire :

Concernant la dératisation, les traitements de préventions mis en place doivent être parfaitement efficaces afin de minimiser toute présence de rats ou souris, dont les déjections constituent un risque de contamination de la production. Les appâts choisis et les postes d'appâtage doivent être parfaitement sécurisés pour éviter toute contamination avec la production. Des solutions sans appâtage toxiques sont



également utilisées au niveau des zones de production.

Désinsectisation dans l'industrie agro-alimentaire :

Hygidis Service propose une gamme complète de désinsectiseurs (tue-mouches). Les appareils à plaques de glue sont particulièrement bien adaptés à l'agroalimentaire car ils présentent plusieurs avantages: sans insecticides, hygiéniques et sans projections.

Enfin, nous proposons un contrat de service renforcé pour l'industrie agroalimentaire en augmentant le nombre de visites de contrôles afin que la situation soit toujours sous surveillance et les nuisibles quasi inexistant à l'intérieur et l'extérieur des bâtiments.

AU NIVEAU DES HÔTELS ET RESTAURANTS, QUELLES SONT LES DEMANDES ET COMMENT Y RÉPONDEZ-VOUS?

Les hôtels et restaurants sont les plus souvent intéressés par des contrats d'hygiène renforcées à fréquences d'intervention élevées allant jusqu'à 12 fois par an, avec objectif de résultats. La vigilance est au rendez vous ; le niveau d'infestation doit être maîtrisé au maximum sans pour autant affecté le côté design et esthétique de l'entité. Pour ce genre de clients, nous recommandons l'usage de désinsectiseurs sophistiqués à Glu convenant à l'ambiance de la zone à traiter. Des actifs non toxiques sont utilisés dans les zones de stockage et de préparations culinaires. Les locaux techniques, les sous sols et la zone externe subissent un traitement de fond afin de créer une barrière protectrice



de l'ensemble du bâtiment.

QUELS SONT VOS PROJETS?

Sur le plan géographique, pour des raisons de proximités, nous envisageons d'étendre notre réseau sur tout le royaume et ceci par la création de trois antennes : zone nord, zone sud et zone orientale.

Aussi, un département développement technique et commercial est en cours de structuration au sein d'Hygidis Services afin de mieux répondre aux attentes et spécifications de l'ensemble de nos clients, notamment les acteurs du secteur agro-industriel les plus exigeants.

Sur le plan externe, nous sommes entrain d'étudier, auprès de nos fournisseurs acteurs de l'hygiène publique, la possibilité de créer une fédération, qui aura comme principale mission de remédier aux différentes contraintes que rencontre le secteur de l'hygiène antiparasitaire.





Venez découvrir notre gamme complète de désinsectiseurs UV pour l'agroalimentaire, l'hôtellerie et la restauration






HYGIDIS SERVICES - Hygiène & Expertise anti-nuisibles - 67, Lot Al Moustakbal, Sidi Marouf - Casablanca
 Tél : 05 22 97 66 35 / Fax : 05 22 58 01 60 info@hygidis.com / www.hygidis.com

MOUSSANADA AGROALIMENTAIRE

Pour améliorer la productivité des PME

Le programme Moussanada Agroalimentaire, qui accompagne les PME, est une offre spécifique pour le secteur des industries agroalimentaires qui vise à améliorer la productivité des entreprises du secteur.

Moussanada offre une large gamme d'offres au service des entreprises du secteur agroalimentaire notamment en ce qui concerne la transformation et la valorisation des produits agroalimentaires et des produits de la mer.

QUELLES SONT LES OFFRES FINANÇABLES PAR MOUSSANADA AGROALIMENTAIRE?

Les offres sont valables pour toutes les industries agroalimentaires, elles sont définies comme suit :

- Diagnostic industriel et feuille de route : Ce diagnostic a pour objectif l'identification des gisements de productivité et d'optimisation des coûts. Il constitue un passage obligé pour les entreprises souhaitant bénéficier de l'offre « R&D - marketing et nouveau produit ».

- Approvisionnement : Cette offre vise la mise en place ou amélioration d'un dispositif de prévision des besoins, de planification des approvisionnements, de programmation des achats et de gestion des stocks.

- Gestion de la production : Cette action a pour objectif la mise en place, la restructuration ou l'amélioration des postes de travail, la mise en œuvre d'une gestion de production et d'un ordonnancement efficace, la recherche d'un accroissement de productivité et la mise en place d'un système de contrôle



qualité efficace.

- Maintenance des équipements : L'objectif de cette mission est l'optimisation de la maintenance de l'outil de production (hors services communs et utilités).

- Maintenance des utilités : L'objectif de cette mission est l'optimisation de la maintenance des utilités et services communs : fourniture et gestion de l'énergie et des fluides (eau, air, vapeur, gaz...) et épuration - traitement de

déchets.

- Logistique aval : Cette action vise la maîtrise des délais et des flux à destination des clients par la mise en place, la restructuration ou l'amélioration de la gestion de la supply chain et la mise en œuvre des outils et procédures nécessaires.

- R&D et Marketing : Cette offre permet d'aider l'entreprise à mettre en place, structurer ou améliorer ses méthodes et ses moyens pour créer des produits

Le secteur de l'agroalimentaire a lancé une offre adaptée « **Moussanada TI Agro** ». Rappelons que Moussanada TI, une des composantes du programme Moussanada, vise à accélérer l'usage des technologies de l'information par les PME pour améliorer leur productivité à travers une approche sectorielle basée sur des solutions métier. L'offre Moussanada TI Agroalimentaire consiste à doter les entreprises du secteur de solutions informatiques intégrées répondant à leurs besoins fonctionnels et métiers, dans l'objectif d'améliorer leur productivité et la qualité de leur service.

Moussanada TI est ouvert aux PME du secteur de l'Agroalimentaire qui :

- sont inscrites au registre de commerce et en situation régulière vis-à-vis de l'administration fiscale et de la CNSS ;
- réalisent un chiffre d'affaires annuel hors taxe inférieur ou égal à 175 millions de DH ;
- affichent une performance économique satisfaisante.



Les banques partenaires de l'ANPME sont BMCE BANK, Banque Centrale Populaire, Attijariwafa bank, BMCI, Crédit du Maroc, Société Générale, Crédit Agricole, CIH, Arab Bank

nouveaux adaptés à sa situation et à ses marchés.

A QUI S'ADRESSE MOUSSANADA AGROALIMENTAIRE?

Le Programme Moussanada Agroalimentaire est ouvert aux PME opérant dans le secteur des industries agroalimentaires et répondant aux critères et conditions d'éligibilité suivants: Avoir au minimum deux années d'existence, être inscrit au Registre du Commerce, être à jour vis-à-vis de l'administration fiscale et de la CNSS, afficher une performance économique satisfaisante et avoir un chiffre d'affaires annuel hors taxes inférieur ou égal à 100 millions de DHS (Critère correspondant au dernier exercice clos).

QUELLES SONT LES DÉMARCHES À SUIVRE

L'adhésion au programme Moussanada est extrêmement simple et la réponse de l'ANPME est rapide :

- Télécharger le formulaire de candidature Moussanada à partir du site de l'ANPME;

Le programme **Moussanada transverse** s'inscrit dans le cadre du programme Moussanada. Il a pour objectif de répondre de manière homogène au besoin de développement des fonctions support clés de l'entreprise tous secteurs confondus.



- Renseigner et déposer le formulaire auprès de l'ANPME ou de ses relais régionaux (Délégation Provinciale du Ministère de l'Industrie et du Commerce);
- Signer, après l'accord reçu de l'ANPME, un contrat de prestation de service avec le prestataire référence à l'ANPME et ayant présenté une offre de service à l'entreprise ;
- Signer la convention de partenariat ANPME-PME.

Un conseiller de l'ANPME vous accompagnera dans la réalisation de toutes ces étapes depuis le dépôt de la demande jusqu'à la concrétisation de votre action d'accompagnement.

Remerciements à l'ANPME
3, Avenue Annakhil 457 Lot 11 - parcelle n° 3 Hay Riad - Rabat
Info Centre : 0537 57 44 44 -
info@anpme.ma anpme.ma



LA DOUANE AU 21ÈME SIÈCLE : Un nouveau rôle dynamique

La douane a pour rôle de contrôler les mouvements de marchandises et partant, de préserver les intérêts de l'Etat et de garantir le recouvrement des recettes. Les objectifs clés de ce rôle ont toujours été de garantir le respect des politiques et des législations de l'Etat applicables aux mouvements transfrontaliers de marchandises, de lutter contre le trafic et la contrebande, et d'assurer la sécurité des frontières tout en facilitant le commerce légitime.

La mondialisation et les autres moteurs de nature stratégique nécessitent l'adoption d'une nouvelle approche de la gestion des mouvements de marchandises à travers les chaînes logistiques internationales et les frontières. Ceci requiert la mise au point d'une nouvelle Orientation stratégique pour la douane. Les éléments constitutifs de cette nouvelle Orientation stratégique sont les suivants :

- La douane a pour rôle de contrôler les mouvements de marchandises et partant, de préserver les intérêts de l'Etat et de garantir le recouvrement des recettes. Les objectifs clés de ce rôle ont toujours été de garantir le respect des politiques et des législations de l'Etat applicables aux mouvements transfrontaliers de marchandises, de lutter contre le trafic et la contrebande, et d'assurer la sécurité des frontières tout en facilitant le commerce légitime.

- Bien que ce rôle demeurera en grande partie le même, les responsabilités liées aux mouvements internationaux de marchandises se sont élargies et continueront de s'étendre, allant du rôle traditionnel de recouvrement des droits et taxes dont sont passibles les marchandises en trafic international pour alimenter le trésor public pour couvrir, en outre, l'exécution de contrôles et d'activités répondant à une série d'objectifs plus vaste



du gouvernement. La raison pour laquelle la douane sera appelée à jouer un rôle élargi, résulte du fait que les marchandises qui traversent les frontières sont soumises au contrôle de la douane, de la somme des compétences et des qualifications spécialisées présentes dans la douane et qui sont requises pour assurer ces tâches et du savoir-faire dont la douane dispose dans les domaines du commerce international, des chaînes logistiques et des entreprises. Les administrations des douanes ne gèrent pas uniquement les échanges, mais possèdent également le savoir-faire et le positionnement uniques pour gérer les crises liées aux mouvements transfrontaliers de marchandises.

- La mission communément reconnue à l'échelon international comme étant celle de la douane est d'élaborer et de mettre en oeuvre une série de

politiques et de procédures intégrées de nature à garantir la sécurité, la facilitation réelle des échanges et le recouvrement des recettes aux frontières. Elle s'acquitte de cette mission par une utilisation efficace et rentable d'outils et d'informations lui permettant de gérer les mouvements internationaux des marchandises, des moyens de transport et des personnes liés à ces marchandises.

- Les objectifs qui sous-tendent cette mission sont les suivants :

- * Promouvoir la certitude, la prévisibilité et la sécurité des mouvements internationaux de





marchandises et des personnes qui les accompagnent en établissant des normes claires et précises;

* Eliminer les doubles emplois et les retards dans les chaînes logistiques internationales tels que ceux résultant de la multiplicité des déclarations et des inspections;

* Soutenir le système commercial international en assurant des règles de jeu équitables aux échelons mondial, régional et national;

* Renforcer la coopération entre les administrations des douanes, ainsi qu'entre les administrations des douanes et les entreprises, et les administrations des douanes et les autres organismes publics, en concluant des partenariats réels présentant des avantages pour toutes les parties; et

* Mettre les administrations des douanes en situation de promouvoir le respect des règlements d'une manière propre à faciliter le commerce légitime.

La mondialisation et les autres moteurs de nature stratégique nécessitent l'adoption d'une nouvelle approche de la gestion des mouvements de marchandises à travers les chaînes logistiques internationales et les

frontières. Ceci requiert la mise au point d'une nouvelle Orientation stratégique pour la douane. Les éléments constitutifs de cette nouvelle Orientation stratégique sont les suivants :

- Des douanes en réseau international : les nouveaux défis que pose le 21ème siècle exigent un nouveau concept en matière de coopération entre administrations des douanes. Une collaboration en temps réel plus étroite entre les administrations des douanes, et entre celles-ci et les entreprises, s'impose afin de faciliter les échanges légitimes et d'appliquer les contrôles douaniers nécessaires. Il s'agira, en l'occurrence, de créer en partenariat avec les autres parties prenantes dans les secteurs public et privé, un réseau mondial à l'appui du système commercial international. La vision d'un tel réseau implique la création d'un réseau de douane électronique («e-Customs») international, assurant un flux d'informations ininterrompu, en temps réel et sans papier, ainsi qu'une connexité.

- Une meilleure coordination de la gestion aux frontières : Elle suppose la coordination et la coopération entre toutes les autorités et tous les

organismes pertinents intervenant dans la sécurité aux frontières et les prescriptions réglementaires applicables aux voyageurs, marchandises et moyens de transport qui traversent les frontières. Les gouvernements doivent également rechercher des solutions plus efficaces pour assurer la gestion aux frontières.

- Une gestion des risques reposant sur le renseignement : Les responsabilités et les possibilités croissantes auxquelles sont confrontées les administrations des douanes, nécessitent qu'elles appréhendent mieux la problématique du risque.

Il est parfaitement admis qu'il convient de consacrer les maigres ressources disponibles aux risques les plus élevés. Le défi auquel doivent faire face les administrations des douanes est double : comment appliquer au mieux l'ensemble des connaissances sans cesse plus nombreuses acquises en matière de gestion des risques afin d'identifier et de diminuer les risques à l'échelon opérationnel et comment appliquer ces connaissances au-delà du stade opérationnel et à la gestion des administrations des douanes.

L'environnement mondial en évolution rapide exige que tous les gouvernements et tous les dirigeants des administrations des douanes répondent à cette évolution. Les défis et les enjeux sont énormes et il est impératif d'y faire face pour la sauvegarde du système commercial international.

Remerciements à l'administration des douanes et impôts indirects



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

Nouveaux Matériels - Nouveaux Matériels

LE DEUTZ-FAHR 7250 : UN TRACTEUR D'EXCEPTION

Le nouveau tracteur de la firme allemande Deutz Fahr qui a été élu «Tracteur de l'année 2013» et «Golden Tractor for the Design» a également décroché le titre «Nouveauté technique» pour son système d'attelage de la remorque développé avec TopCon ainsi que le très prestigieux «Good Design Awards 2012».



**reddot design award
winner 2013**

Ce nouveau DEUTZ-FAHR TTV de la Série 7 est destiné en particulier aux entrepreneurs et aux entreprises agricoles modernes, offrant des machines conçues pour garantir des rendements élevés tout en maximisant l'efficacité des facteurs de production. Ceci grâce notamment à de nouveaux moteurs DEUTZ AG conformes avec la phase III B, qui sont plus puissants, efficaces et plus respectueux de l'environnement que jamais, et parfaitement complétés par des transmissions à variation continue ZF éprouvées. Les 3 modèles de

la série 7 (TTV 7210, 7230 et 7250) sont caractérisés par un équipement de série sans pareil, avec des commandes simples et faciles à comprendre permettant aux utilisateurs de tirer le meilleur parti du tracteur sans avoir besoin de longues séances d'entraînement. Nous pourrions parler de ce tracteur pendant des heures. Retenons simplement :

- Sa vitesse maximale de 60 km/h pour une productivité maximale même pour les applications au transport.
- Son système de contrôle actif de patinage qui s'active lorsque le véhicule ralentit après avoir relâché l'accélérateur, ainsi que l'engagement automatique des quatre roues motrices et le blocage du différentiel.
- Son système hydraulique de premier ordre.
- Sa capacité de relevage arrière maximum de 10.000 kg : une charge importante, dont le contrôle est géré avec une grande précision grâce au système de gestion électronique EHR. La capacité maximale nominale du relevage avant (en option) est de 4500 kg.
- Sa nouvelle cabine Maxivision,



une référence en termes de confort de conduite. Tous les éléments de commande pour la conduite, la gestion moteur, la prise de force et l'hydraulique sont concentrés sur le nouvel accoudoir intégrant le nouveau joystick très ergonomique.

Pénétrer dans l'habitacle, vous serez surpris par les nombreuses améliorations apportées, comme par exemple les nouveaux matériaux de haute qualité dans la cabine. Les nouveaux sièges (passager et conducteur) ont un rembourrage épais assurant un confort maximum.

+33 5 45 36 70 00
contact@sdfgroup.com

Encore un prix pour le 7250TTV

Treviglio, qui a ajouté le réputé « Red Dot Product Design Award ». Ce prix est considéré comme l'une des plus prestigieuses récompenses concernant le design des produits. Il est remis par le «Design Zentrum Nordrhein Westfalen» à Essen, en Allemagne depuis sa création en 1955. Tous les ans l'organisateur reçoit plus de 11 000 dossiers de 61 pays incluant des sociétés comme Apple, BMW et Bose.



Nouveaux Matériels- Nouveaux Matériels

CODAGE DES PRODUITS -BOISSONS PAR MARKEM-IMAJE



Markem-Imaje présente 9232 S, une nouvelle imprimante à jet d'encre adaptée à tous les besoins de codage du secteur de la boisson

Polyvalente, elle peut coder tous les emballages de ce secteur (canettes, bouteilles, verre

consigné, briques, sachets souples, cartons et films rétractables) avec une nouvelle gamme d'encres à fort contraste, avec ou sans MEK. 9232 S est capable de coder jusqu'à 120 000 produits à l'heure sans dégradation de la qualité et de la lisibilité.

markem-imaje.com

ENODIS PRESEVE L'ENVIRONNEMENT AVEC LE GAZ R290



Parce que dès le 1er janvier 2017, les gaz réfrigérants au potentiel de réchauffement global (GWP) de plus de 2.500 seront interdits, tout comme ceux supérieurs à 150 en janvier 2020, Enodis préserve l'environnement avec ses nouvelles gammes d'armoires réfrigérées, disponibles avec du gaz R290 au potentiel de réchauffement global proche de zéro. Ce R290 présente

également des performances frigorifiques améliorées : des tests effectués avec un partenaire commercial Enodis montrait des économies d'énergie de près de 67%, soit la moitié du prix de la machine sur sa durée de vie moyenne.

enodis.fr

Kollirama



Votre solution d'agencement



domaines d'interventions

Bricolage - Jardin Agriculture - Automobile - Alimentaire - Papeterie Librairie - Jouet

Rack Gondole - Rack lourd - Banque Accueil - Sortie de caisse - Chariot Panier - Mobilier Spécifique

Kollirama Maroc, 338 Bis, avenue Ambassadeur Ben Aïcha - Casablanca

Tél. : 0522 402 864 Fax : 0522 402 865 Email : kollirama@menara.ma Site web : www.kollirama.fr

MAFEX : Un beau succès

Maghreb Food Exhibition plus communément appelé Mafex est le rendez-vous des professionnels du secteur de l'agro-industrie. L'édition 2013 vient de se terminer. Bilan.

ÊTES-VOUS SATISFAIT DE CETTE ÉDITION DU MAFEX ?

La deuxième édition du Mafex qui s'est tenue du 7 au 9 novembre 2013 à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC) a tenu toutes ses promesses et a conforté le positionnement du salon et sa raison d'être pour le secteur de l'agro-industrie. Étale sur une surface de 3000m², le salon a accueilli 105 exposants issus de 19 pays et représentant les quatre principaux pôles de compétences de la filière de l'agro-industrie: Ingrédients alimentaires, emballage et conditionnement, procédés agro-industriels, produits finis (ready to eat)

LE PUBLIC ÉTAIT-IL AU RENDEZ-VOUS ?

Plus de 3000 visiteurs professionnels issus de 35 pays ont visité le Mafex. Durant trois jours, le lieu est devenu une véritable plateforme d'échanges intersectoriels et d'opportunités d'affaires grâce à la présence d'un visitorat professionnel qualitatif représenté par les Industries agro-alimentaires, Centrales d'achat et grande distribution, Fabricant process agro-industriels, Industrie de l'emballage, Commerce détail,



restauration, Importateurs / exportateurs / négoce, Transport et logistique, Services, média et institutionnels.

QUELS ONT ÉTÉ LES TEMPS FORTS DE CET ÉVÉNEMENT ?

10 conférences portant notamment sur les dernières innovations technologiques dans l'industrie agro-alimentaire et sur la sécurité sanitaire des aliments ont été animées par des experts et professionnels du secteur dont : La DLG (Deutsche

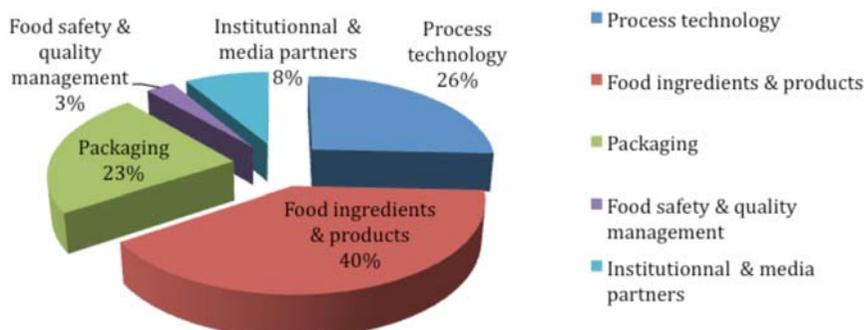
Landwirtschafts-Gesellschaft - Société Allemande d'Agriculture), L'ONSSA (l'Office National de la Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires), MEFOSA, R-Biopharm, GNT France, GFB Germany.

QUAND AURA LIEU LA PROCHAINE ÉDITION ?

La 3ème édition du MAFEX se tiendra du 11 au 14 Décembre 2014 à l'Office de Foires et Expositions de Casablanca (OFEC).

Véritable pôle de rencontres et de partage d'expériences dans le secteur de l'agro-alimentaire et représentant une réelle opportunité de développement et de valorisation des richesses des pays participants, Le Mafex a désormais sa place parmi les rendez-vous importants du secteur agro-industriel du pourtour méditerranéen.

La cérémonie d'ouverture s'est déroulée le jeudi 7 novembre 2013 en présence de M. Hendrik Acker, Conseiller de l'Ambassade de la République Fédérale d'Allemagne, de SEM l'Ambassadeur de Croatie, SEM l'Ambassadeur de Malaisie, SEM l'Ambassadeur de Thaïlande, SEM l'Ambassadeur du Cameroun, SEM l'Ambassadeur de Guinée, SEM l'Ambassadeur du Bénin ainsi que plusieurs attachés économiques de différents pays.



PLACE AU SIFEL 2013 !

Placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, avec le support officiel de l'APEFEL « Association des Producteurs et Producteurs Exportateurs de Fruits et Légumes du Maroc » et le Soutien Effectif du Conseil Régional Souss Massa Draâ, la 10ème édition du Sifel : « Salon International de la Filière Fruits & Légumes » aura lieu du 5 au 8 décembre 2013 au « Aït Melloul ». Présentation.

QU'EST CE QUI FAIT LE SUCCÈS DU SIFEL?

En l'espace de dix éditions, le SIFEL Maroc a su s'imposer comme seul et unique rendez-vous annuel de la filière et chaque année le SIFEL est attendu par tous les acteurs économiques du secteur. C'est le lieu de rencontre idéal conjuguant espaces d'exposition et conférences où producteurs, agro fournisseurs, machinistes, chercheurs, formateurs et institutionnels font un état des lieux, un point sur les campagnes et surtout mettent en place leurs stratégies futures aussi bien en termes d'investissement et de commercialisation qu'en choix de production.



POURQUOI AVOIR DÉPLACÉ LE SALON?

«Sifel Maroc» quitte Agadir et prend ses nouveaux quartiers dans un site



spécialement aménagé au coeur même de la zone industrielle d'Ait Melloul. En effet, cette année le Sifel marque son entrée dans sa 2ème décennie d'existence en se déplaçant au plus près des opérateurs et des producteurs de la région Souss Massa Draâ. La sélection d'Ait Melloul, coeur de la filière, s'est imposée naturellement pour la tenue de cet évènement phare et ce choix d'organiser le SIFEL Maroc dans la première région exportatrice du Maroc n'a pas été démenti par l'adhésion massive des acteurs de la

filière.

QUEL PUBLIC EST ATTENDU?

Grâce à ce choix stratégique d'Ait Melloul pour la tenue du SIFEL Maroc 2013, sont attendus en cette 11ème édition, plus de 50 000 visiteurs et 250 exposants de plusieurs pays dont : la France, l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Chine, l'Arabie Saoudite, l'Allemagne, la Belgique, la Suisse, les Pays Bas, la Tunisie, l'Égypte, le Sénégal, le Congo Brazzaville, le Bénin, le Liban, le Soudan, La Russie, la Croatie ...



Salon International Professionnel
de la Filière Fruits & Légumes au Maroc
du 5 au 8 décembre 2013
Aït Melloul - Agadir

POLLUTEC 2013 A TENU TOUTES SES PROMESSES

La 5^{ème} édition de Pollutec Maroc vient de se clôturer après 4 jours de rencontres d'affaires et de débats autour des grands projets du pays dans les domaines de l'eau, des déchets, de la qualité de l'air mais aussi de nouveaux sujets comme la ville durable. Bilan

LE SUCCÈS ÉTAIT-IL AU RENDEZ-VOUS ?

La qualité des exposants et des visiteurs a été plébiscitée, montrant une fois encore que Pollutec Maroc est le rendez-vous annuel attendu de tous les professionnels de l'environnement du Royaume.

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI et sous l'égide du Ministère de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement, et du Ministère de l'Habitat et de la Politique de la Ville, l'édition 2013 a bénéficié d'un réel engouement de la part des acteurs marocains et internationaux du secteur.

POURQUOI UN TEL SUCCÈS ?

La dynamique environnementale du Maroc est reconnue par les acteurs internationaux du secteur qui placent le pays comme la plateforme d'entrée sur le marché africain offrant ainsi



« L'édition de Pollutec Maroc 2013 a été très intéressante pour nous. Surtout du fait que ce fut notre première participation. Nous avons eu beaucoup de contacts très intéressants, que nous sommes en train de suivre. Nous pensons que le service rendu a été de qualité, et nous sommes satisfaits aussi bien du résultat obtenu que de la parution Resagro à Pollutec ».

Nic-Tony Maweneme
SARL Simon Moos France
www.simonmoos.com



des opportunités d'affaires pour une croissance plus durable sur l'ensemble du continent.

DES CONFÉRENCES DE CHOIX

En parallèle, la totalité des conférences et temps forts au programme ont fait salle comble. C'est le cas notamment du 2^e Symposium Territoires Durables organisé sous le thème « la gouvernance territoriale de l'environnement enjeux et perspectives » par l'ADEPE, Association pour le Développement Durable, l'Ecologie et la Préservation de l'Environnement, en partenariat avec le Ministère délégué chargé de l'environnement le et avec le soutien de la GIZ et dont l'ouverture a été assurée par Madame El Hiti lors de



« Il s'agissait pour nous d'une première participation, et nous pouvons vous indiquer que nous sommes satisfaits (même si bien sûr nous ne pourrions en mesurer les effets réels qu'un peu plus tard). Les contacts générés sont bons, en nombre et qualité. »

Jacques Marionneau
Kobold Instrumentation
www.kobold.com

l'inauguration officielle.

La conférence sur l'Ecologie Industrielle organisée par le CMPP, l'association Izdihar et ses partenaires étrangers (association OREE et SOFIES) et la présentation de VIVAPOLIS, la marque française de la ville durable à



En marge du salon s'est déroulé l'évènement Aouraches : Vitrine des grands chantiers du Maroc moderne, autre initiative de l'ADEPE qui a voulu grâce à l'organisation de Aouraches rendre hommage à Sa Majesté le Roi Mohammed VI à l'occasion de son 50ème anniversaire à travers la présentation des grands projets et chantiers, engagés sous son règne, réunis dans « le livre des grands projets et chantiers du Maroc moderne » ouvrage édité et présenté lors du salon. Par ailleurs dans l'espace « vitrine des grands projets » mis en place à cette fin; ont été présentés certains de ces projets notamment ceux mis en œuvre par le Ministère de l'Équipement et du Transport, le Groupe Crédit Agricole du Maroc, l'ADEREE et le Ministère délégué chargé de l'Environnement.



la coopération maroco-française dans l'efficacité énergétique et l'urbanisme durable en présence d'acteurs institutionnels des deux pays. Enfin, Les ateliers techniques présentés par les exposants ont répondu aux attentes fortes du public en termes d'innovations et de transfert de savoir-faire.

Chiffres clés 2013 :
 - 350 exposants de 13 nationalités
 - 6.420 visiteurs venus de 35 pays (dont 11 d'Afrique)
 - 1.700 participants aux conférences

Prochaines Dates Pollutec Maroc 2014
 - A venir

l'international ont également connues une forte participation.

Le colloque Ademe/Aderee sur le thème «Quelles villes durables pour le Maroc?» a permis de mettre en avant

KOBOLD INSTRUMENTATION sera présent sur POLLUTEC Casablanca stand C36

KOBOLD est un groupe allemand qui dispose de la plus large gamme en instrumentation pour la mesure et le contrôle sur tous gaz et liquides pour les grandeurs telles que:

- débit (flotteur, palette, rotor, électromagnétique, vortex, coriolis, massique thermique, ultrason,..)
- niveau (flotteur, poire, conductif, lames vibrantes, ultrason, radar, jauge magnétique, capacitif,..)
- pression (manomètre, pressostat, transmetteur)
- température (thermomètre, thermostat, pt100, thermocouples)
- analyse (pH/redox, conductivité, turbidité, humidité)

C'est au travers de sa filiale française que KOBOLD va maintenant développer sa présence au Maroc, soit en direct, soit au travers de partenariats locaux que nous cherchons à établir. Venez nous rendre visite sur le salon Pollutec de Casablanca du 23 au 26 octobre prochain (stand C36), et nous nous ferons un plaisir de vous présenter notre groupe et tous ses produits.



La plus large gamme En INSTRUMENTATION
 Constructeur Allemand

Débit



Pression



Niveau



Température

Analyse

pH, conductivité, Hygrométrie, turbidité

www.kobold.com info.fr@kobold.com

AGENDA DES SALONS

AGRIBEX '2013



Agriculture - Machines agricoles
Agro-alimentaire Arboriculture -
Horticulture Elevage

du 03 au 08 déc. 2013
Bruxelles (Belgique - Europe)

Tél. +32-2-262 06 00

Fax : +32-2-262 04 02

<http://www.fedagrim.be>

info@fedagrim.be

DAIRY UNIVERSE INDIA 2013



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie
et de la restauration

du 10 au 12 déc. 2013
Bombay (Inde - Asie - Pacifique)

Tél. +49 221 821-0

Fax : +49 221 821-2574

<http://www.koelnmesse.de>

info@koelnmesse.de

GROWTECH EURASIA 2013



Agriculture - Machines agricoles
Arboriculture - Horticulture

du 04 au 07 déc. 2013
Antalya (Turquie - Europe)

Tél. +90 216 425 63 00

Fax : +90 216 425 63 02

<http://www.nts.com.tr/en>

info@nts.com.tr

FINE FOOD INDIA 2013



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie
et de la restauration Equipements
et services pour les magasins

du 11 au 13 déc. 2013
New Delhi (Inde - Asie - Pacifique)

Tél. 9102226609147

Fax : 9102226604923

<http://www.divcom.in>

achopra@divcom.in

MAROCARNE 2013



Premier salon en Afrique du
nord spécialisé dans le secteur
des viandes rouges.

du 05 au 7 décembre 2013
43, rue Abou Faris al Marini
10020 Rabat Maroc

Tél. : +212 (0)537 73 28 08 / 07

Fax : +212 (0)675 03 78 22

marocarne@growing-markets.com

<http://www.marocarne.com>

FOOD, AGRI & LIVESTOCK ASIA 2013



Agriculture - Machines
agricoles Agro-alimentaire
Elevage

du 12 au 15 déc. 2013
Karachi (Pakistan)

Tél. +92-21 3453 6321

Fax : +92-21 3453 6330

<http://www.ecgateway.net>

info@ecgateway.net.pk

SIFEL 2013



Salon international de la
filière fruits & légumes

Agadir (Maroc)
du 05 au 08 déc. 2013

Tél. : +212 5 22 47 06 00

Fax : +212 5 22 47 06 01

www.sifelmorocco.com/fr/

mmakdoud@iec-morocco.com

HALAL FOOD ASIA 2013



Agro-alimentaire
Métiers de l'hôtellerie
et de la restauration

du 13 au 15 déc. 2013
Karachi (Pakistan - Asie - Pacifique)

Tél. +92-21 3453 6321

Fax : +92-21 3453 6330

<http://www.ecgateway.net>

info@ecgateway.net.pk

MIDEST MAROC 2013

MIDEST MAROC

Salon international la sous-traitance industrielle.
MIDEST MAROC présente une offre globale centrée sur la sous-traitance, les équipements et les fournitures industrielles

Casablanca (Maroc)
du 11 au 14 déc. 2013

Tél. : +212 5 22 46 54 60
Fax : +212 5 22 27 43 39

<http://www.midest-maroc.com>
info@reedexpo.fr

KUBAN 2013



Agro-alimentaire
du 19 au 22 déc. 2013
Sotchi (Russie - Europe)

Tél. +7 (8622) 62-26-93
Fax : +7 (8622) 62-10-26

<http://www.soud.ru/index.en.htm>
sochi@soud.ru

MALAYSIA FOOD FESTIVAL 2014



Salon de l'agro-alimentaire
du 03 au 05 janv. 2014
à Kuala Lumpur (Malaisie)

Mid Valley Exhibition Center

Tél : +60 3 - 2938 3333
Fax : +60 3 - 2287 7040

<http://www.midvalley.com.my>
webmaster@midvalley.com.my

TRAVEL & TOURISM FAIR - BANGALORE 2014



Tourisme - Voyages Métiers
de l'hôtellerie et de la
restauration

du 03 au 05 janv. 2014
à Bangalore (Inde)

Tél. +91 (11) 2686 6874
Fax : +91 (11) 2686 8073

<http://www.fairfest.com>
fairfest@vsnl.com



21- 24 AVRIL 2014 / ALGER - ALGÉRIE
PALAIS DES EXPOSITIONS DE LA SAFEX

UN SALON EXPERT :
VOTRE SOLUTION EXPORT !



LE RENDEZ-VOUS ANNUEL DE TOUTE UNE FILIÈRE !

524 +21%
EXPOSANTS DE 28 PAYS vs 2012

UNE VITRINE COMPLÈTE POUR LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE :

- Ingrédients, arômes,
- Boulangerie, pâtisserie, restauration,
- Procédés, conditionnement, emballage,
- Produits alimentaires et boissons.

18 412 +30%
ENTRÉES PROFESSIONNELLES vs 2012

DES VISITEURS QUALIFIÉS :

- Industriels agro-alimentaires,
- Distributeurs, importateurs d'équipements,
- Boulangers, pâtisseries,
- Restaurateurs, traiteurs, collectivités,
- Importateurs, grossistes de produits,
- Commerçants, détaillants.

DJAZAGRO@COMEXPOSIUM.COM

WWW.DJAZAGRO.COM



MAROCARNE : Un salon dédié à la viande rouge

Entretien avec Dr. Hammou Ouhelli, Président de la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Rouges au Maroc, à l'occasion de la 2ème édition du salon MaroCarne.

OÙ EN EST-ON AVEC LE SECTEUR VIANDES ROUGES AU MAROC ?

Le secteur des viandes rouges au Maroc connaît un énorme changement en ce moment. C'est grâce au Plan Maroc Vert que notre filière s'est dotée d'une stratégie de développement et que nos défis et acquis ont gagné en visibilité. Nous pouvons constater des progrès indéniables en termes de production de viandes rouges non corrélés avec le développement des métiers de viande, notamment l'abattage, la transformation et la préparation des produits finis. Quant à la consommation, même si elle a augmenté pendant les dernières années, elle reste toutefois en deçà de la moyenne mondiale.

QUELLES POTENTIALITÉS VOYEZ-VOUS POUR DÉVELOPPER LE SECTEUR ?

Si vous voulez faire avancer le secteur des viandes rouges, il faut engager la chaîne de production de A à Z. Une excellente génétique élevée dans les meilleures conditions perd toute sa valeur si le processus d'abattage et

de transformation ne suit pas. Si vous opérez dans des abattoirs aux plus hauts standards alors que le bétail utilisé n'est pas suffisant ou dans un mauvais état, vous n'avez rien gagné.

Aujourd'hui, notre cheptel bovin comprend une petite population de races pures à viande. Avec l'augmentation de la consommation de viande et les attentes en termes de qualité, l'amélioration génétique de nos races me paraît indispensable. L'instauration des conditions justes et transparentes pour la commercialisation du bétail dans les marchés à bestiaux limitera les spéculations et sera en faveur des éleveurs et des transformateurs.

Si on avance dans la chaîne de production, vous trouvez que, depuis récemment, des opérateurs privés commencent à s'investir dans l'abattage au Maroc. Nous visons la construction de plusieurs abattoirs privés d'ici 2020 et le passage en gestion déléguée des abattoirs municipaux qui doivent être mis à niveau. Le fait que seulement les abattoirs conformes avec la loi sanitaire ont le droit de commercialiser leur viande dans tout le Royaume, encourage dans ce sens.

Quant à la transformation et au produit fini, nos producteurs se voient en face de deux défis. Ils doivent faire face à la réglementation sanitaire, à la traçabilité et à l'étiquetage. Au delà, le nombre de consommateurs demandant de nouveaux produits, des produits carnés sains et des plats cuisinés ne cesse de croître.

Par le biais de la stratégie du Plan Maroc Vert, le Gouvernement marocain accompagne les professionnels dans le développement de la filière à travers la promotion à l'investissement dans le secteur, l'octroi des primes d'encouragement aux éleveurs pratiquant le croisement industriel et la libéralisation du circuit du marché des viandes.

Tous ces développements montrent

l'existence du potentiel mais également les handicaps à dépasser.

LA FIVAR ORGANISE AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE LE SALON MAROCARNE. QUEL RÔLE ATTRIBUEZ-VOUS À CE SALON ?

Le MaroCarne joue un rôle important dans la contribution à professionnaliser notre filière :

Premièrement, il montre ses potentialités et il attire les compétences pour combler les déficits cités ci-dessus.

Deuxièmement, le salon permet au producteur de viandes rouges de connaître les nouveaux équipements et technologies qui l'aident à produire plus et en meilleure qualité sur toute la chaîne, de l'élevage aux produits finis.

Troisièmement, le MaroCarne présente aux consommateurs les différents types et qualités des viandes et l'aide ainsi à choisir son produit en connaissance de cause sur son origine et son trajet.

Par ailleurs, à l'occasion du salon, nous signerons avec le Gouvernement le nouveau contrat programme 2014-2020 et nous informerons les opérateurs de son contenu.

Du 5 au 7 décembre 2013
à l'OFEC de Casablanca
Journées professionnelles :
5 et 7 décembre 2013.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

RADISSON BLU HOTELS EN ATTENDANT MARRAKECH

**Champagne
Comment le servir et l'apprécier?**

Spiritueux

Allison Dedianko et Belvédère

Pâtisseries

Les plus belles bûches de Noël

HOTEL

BIENTOT UN RADISSON BLU HOTEL A ALGER

Carlson Rezidor Hôtel Group, l'un des groupes hôteliers internationaux les plus importants, annonce son premier projet haut de gamme situé à moins de 20 km de l'aéroport international d'Alger.

Le Radisson Blu Hotel Alger Hydra qui comprendra 138 chambres devrait ouvrir au 1er trimestre 2015. « Nous sommes ravis d'arriver en Algérie – pays offrant un potentiel de croissance considérable où nous visons à renforcer la présence de nos marques principales, Radisson Blu et Park Inn by Radisson », a déclaré Wolfgang M. Neumann, Président et PDG de Rezidor. Outre 138 chambres offrant les services tels que l'accès gratuit à internet haut débit, l'hôtel proposera un restaurant servant toute la



journée, un bar de 200 m² et 380 m² de locaux de réunions et conférences ainsi qu'un centre de bien-être et de remise en forme.

© Agence Ecofin - radissonblu.fr

HOTEL

THE PEARL MARRAKECH



Le Delano Marrakech sera désormais baptisé « The Pearl Marrakech ». Le contrat de management avec la chaîne Morgans Group n'est plus d'actualité. « Hivernage Collection » reprend ainsi la gestion de l'hôtel. Le groupe compte parmi ses unités à Marrakech : l'hôtel Hivernage, la Table du Marché, l'hôtel Riad Batoul, les Villas by Hivernage et au nord du Maroc : la Table du Marché – Mdieq et bien d'autres projets à venir.

thepearlmarrakech.com

TOURISME

BEAU FIXE POUR LE MAROC



Après avoir été en mesure de limiter les effets du Printemps Arabe sur son industrie touristique et hôtelière, le Maroc repart sur une courbe croissante en 2013. Selon les données de l'observatoire du Tourisme Marocain, la fréquentation du pays est en hausse de 7% entre les mois de janvier et août, par rapport à 2012. Avec un total de 7 millions de visiteurs internationaux accueillis sur la période, les recettes du secteur suivent la même tendance et progressent de 2,1% d'une année sur l'autre, pour atteindre 38,8 milliards de dirhams de dépenses étrangères.

L'industrie du tourisme a été particulièrement dynamique au mois d'août, clôturant la saison estivale sur une note plus qu'encourageante. Le nombre d'arrivées étrangères dans le Royaume a enregistré une hausse de 35%, renforcée par une amélioration de 25% des recettes par rapport à l'an dernier, notamment grâce à la présence croissante des principaux marchés émetteurs : la France (+31%), l'Espagne (+33%), l'Allemagne (+48%), le Royaume-Uni (+23%) et l'Italie (+38%).

NOMINATION

CHRISTIAN LANGLADE AU SELMAN MARRAKECH



Après avoir passé plusieurs années à Saint Barthélémy aux Antilles à la direction de l'hôtel Sereno, Christian Langlade pose ses valises à Marrakech au Selman Marrakech où il vient d'être nommé Directeur Général. Il fait profiter l'hôtel de ses 18 ans d'expérience dans l'industrie de l'hôtellerie de luxe où il excelle dans les ouvertures, les repositionnements et la définition de concepts ainsi que dans le management.

selman-marrakech.com

FORMATION

VISITE DE L'ECOLE HOTELIERE DE CASABLANCA

Chrystel Masdupuy, programme leader du MBA à l'Ecole de Savignac, et Richard Ginioux, co-directeur de l'Ecole, se sont rendu début Octobre à Casablanca (Maroc) pour découvrir l'Ecole Hôtelière de Casablanca.

Après avoir visité l'Ecole, Chrystel et Richard ont pu s'entretenir avec différents cadres et intervenants afin de s'imprégner de la philosophie très professionnelle de cette école qui propose deux DTS (équivalent du BTS) et un bachelor dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.



Parmi les jeunes diplômés de cette école saluons Karim Raoud et Ghita Tazi qui ont intégré à la rentrée 2012 le programme du Bachelor « Top-up » in Events, Facilities & Catering Management de l'Ecole de Savignac.

Visuel : Ecole de Savignac
ecole-de-savignac.com

GASTRONOMIE

CUISINE FRANCO-MAROCAINE



L'Agapa et Le Palais Namaskar, hôtel marocain 5 étoiles, se sont rencontrés en novembre, à Perros Guirec, pour faire découvrir deux cultures autour de la gastronomie française et marocaine en proposant un menu à « 4 mains »... Guillaume Anor, chef du restaurant Belouga à l'Agapa, hôtel 5 étoiles de Perros-Guirec et Hicham El Oulhous du Palais Namaskar à Marrakech.

lagapa.com - palaisnamaskar.com

FLUIDRA



MAROC



PISCINE ET BIEN-ÊTRE



CONDUITE DES FLUIDES



IRRIGATION



TRAITEMENT DE L'EAU



FLUIDRA MAROC S.A.R.L.

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

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

E-mail : adiiguez@fluidra.ma - www.fluidramaroc.ma

HOTEL

HYATT SE DEVELOPPE EN AFRIQUE

« Le marché hôtelier africain est sous-développé en dépit d'une classe moyenne grandissante et devrait continuer à s'étendre dans les années à venir grâce à l'augmentation des investissements étrangers. Ce projet est une étape primordiale pour le groupe Hyatt dans son développement en Afrique. C'est pourquoi nous sommes confiants que l'emplacement du Hyatt Dakar aura un attrait certain pour les voyageurs d'affaires et de loisirs dans la région face à cette hausse de la demande », a déclaré Peter Norman, vice-président senior immobilier et développement pour l'Europe, l'Afrique et le Moyen-Orient.

Hyatt, qui compte déjà onze hôtels en Afrique, vient de lancer la construction de deux hôtels en Tanzanie. Le groupe américain possédant au total 524 hôtels dans 46 pays a réalisé un chiffre d'affaires de 3,9 milliards de dollars en 2012.

hyatt.com



PARTENARIAT

ENTRE TRIPADVISOR ET AMERICAN EXPRESS



Les porteurs de carte American Express pourront désormais lier leur carte bancaire à leur compte TripAdvisor pour que leurs avis soient certifiés « Amex Card Member ». Cette mention apparaîtra dans les avis qu'ils postent à côté de leur pseudonyme et fonctionnera comme un label qui permet de distinguer leurs recommandations de celles des autres. Pour TripAdvisor, il s'agit de profiter de l'image de sérieux et de crédibilité d'American Express. Cette dernière sert de caution aux avis qui sont subordonnés à une transaction effective par carte, ce qui redonne au site toute sa pertinence et son utilité.

tripadvisor.fr - americanexpress.com

CONTRAT PROGRAMME

LE CPR MARRAKECH SIGNE



Le CPR (Contrat Programme Régional) pour la Région Marrakech - Tensift - Al Haouz a été signé en présence du Ministre du Tourisme, des autorités locales, des élus de la Région et des représentant du secteur privé. Ce contrat prévoit 102 projets à l'horizon 2020 pour des investissements de 20,3 milliards de dh (dont près de 93% seront apportés par le secteur privé). L'objectif est d'atteindre 96.000 lits et 3,9 millions de touristes.

FAST FOOD

MCDONALD'S POUR UNE MEILLEURE SANTE



McDonald's a entamé une coopération avec le programme « Alliance for an healthier génération » (Alliance pour une génération en meilleure santé) financé par la fondation Clinton. Ce partenariat implique plusieurs initiatives pour une alimentation plus saine. Sur la cible stratégique des enfants, les 'Happy Meals' mettront en avant des boissons saines comme l'eau, le lait et les jus de fruits au lieu des sodas. Même les 'value meals', les offres les plus économiques, vont être impactées : elles proposeront salades et fruits en alternative aux sacro-saintes frites. Ces initiatives ciblent les États-Unis et les 20 plus gros marchés de la marque dans le monde comme le Royaume-Uni et la Chine. Elles nécessiteront au moins trois ans pour être mises en place car la chaîne d'approvisionnement de l'enseigne est fortement impactée. Le coût est estimé à 26M€ et s'ajoute à tout ce que McDonald's a dû changer ces dernières années pour répondre aux attentes de ses clients et aux critiques incessantes sur l'importance du gras et du sucre dans ses plats.

APPLICATION

**CONNECTIVITY BY PULLMAN :
UNE SOLUTION QUADRIGA**

L'hôtel Pullman Brussels Midi est le premier hôtel du réseau de la marque dans le monde à déployer « Connectivity by Pullman », le nouveau concept de la marque, développé à partir de la technologie du Personal Media Network® de Quadriga. Ce concept offre aux clients une expérience unifiée, à travers le téléviseur des 237 chambres et les plates-formes mobiles. L'application mobile est également disponible sur les tablettes fournies par l'hôtel, pour les clients de ses 24 chambres Deluxe et de ses 2 Suites Deluxe.

Par ailleurs, « Connectivity by Pullman » est mis à la disposition des clients par téléchargement sur leurs appareils mobiles depuis l'App Store. Lorsque l'appareil mobile du client est jumelé avec le téléviseur de la chambre, la solution PMN® de Quadriga offre un environnement intégré au sein duquel le téléviseur, le smartphone et la tablette sont synchronisés pour offrir un ensemble unique de services, qui accompagnent les clients durant leur séjour, dans le cadre de leur travail ou de leurs loisirs. Un seul téléchargement sera nécessaire pour permettre aux clients de vivre cette expérience de manière identique dans toutes les adresses Pullman à travers le monde.

« Connectivity by Pullman » propose un accès gratuit à Internet WiFi, à plus de 200 films en VOD, ainsi qu'au « media streaming ». Les clients peuvent également diffuser leurs contenus personnels, leurs photos par exemple, à partir de leur appareil mobile sur le téléviseur et bien d'autres possibilités à découvrir...

pullmanhotels.com

LITERIE

UN RECORD POUR DOLIDOL

A l'occasion de la célébration de ses 40 années d'existence, Dolidol, société du groupe Palmeraie Holding et opérateur marocain leader du secteur de l'ameublement et de la literie, a établi le record mondial du plus grand matelas jamais conçu. Le matelas mesure 20 mètres de longueur pour 16 mètres de largeur sur 1.4 mètre de hauteur et pèse 11 tonnes. Le record du monde a été réalisé dans l'usine de Dolidol à Dar Bouazza en présence des partenaires et des collaborateurs du groupe.



Pour devenir distributeur de Dolidol
rendez-vous sur dolidol.net

FOIRE

UNE OFFRE DINING EXCEPTIONNELLE

Plus de 4.700 exposants sont attendus à la foire internationale des biens de consommation à Francfort-sur-le-Main, du 7 au 11 février 2014. Le segment de l'offre Dining propose avec quelque 2.200 exposants le plus grand choix au monde de produits destinés à la table, à la cuisine et au ménage. Sur l'aire est du parc d'exposition de Francfort, les visiteurs trouvent les grandes marques, les nouveautés et un design passionnant, L'aire ouest, avec les segments Giving et Living, offre une belle opportunité de commander des assortiments complémentaires. La structure claire des groupes de produits du segment Dining offre des conditions idéales aux acheteurs; ils peuvent s'informer de manière exhaustive sur l'état du marché et commander à bon escient.

ambiente.messefrankfurt.com

TEXTIS : LINGE DE MAISON

Le savoir-faire à votre service

Textis est une entreprise qui vient de fêter ses quarante ans d'existence sur le marché du linge maison. Depuis cette date Textis fabrique et commercialise une large gamme de serviettes et de peignoirs de qualité. Rencontre avec Monsieur El Alami.

QUELLES SONT LES SPÉCIFICITÉS DE VOTRE SOCIÉTÉ?

Nous sommes une entreprise qui veut se distinguer en jouant sur la différence par rapport aux standards du marché. Cette différence, nous l'appelons la valeur-ajoutée et nous mettons tout en œuvre pour que nos Clients en bénéficient. C'est cela notre principale spécificité : répondre aux attentes de nos Clients les plus exigeants.

A QUI S'ADRESSENT VOS LINGES DE BAIN?

Notre clientèle est très variée allant du particulier, aux hôtels en passant par les SPA et les entreprises qui communiquent à l'aide de nos produits

COMMENT SONT RÉALISÉES VOS COLLECTIONS, QUI DÉCIDENT DES TENDANCES ET MODÈLES?

Nos équipes se mobilisent pour concevoir et développer de nouvelles offres toujours plus étoffées répondant aux attentes de notre clientèle.

COMMENT SÉLECTIONNEZ-VOUS VOS MATIÈRES PREMIÈRES ?

C'est un aspect fondamental de notre politique de qualité. Un cahier des charges détaillé doit être respecté par nos fournisseurs et un contrôle permanent est effectué sur les matières mises en production

COMMENT S'EFFECTUE LE PROCESSUS DE FABRICATION DE VOS PRODUITS?

La matière première contrôlée est envoyée dans les métiers à tisser, une fois cette étape achevée, le produit



semi-fini va à la teinture (teinture, lavage, séchage). La dernière phase consiste à la confection et la finition du linge maison ainsi fabriqué. Le département qualité prend un échantillon de la chaîne de production aux fins d'analyses.

POUVEZ-VOUS NOUS DÉTAILLER BRIÈVEMENT LES DIFFÉRENTS UNIVERS (ÉVASION, TENDANCE, HARMONIE, TENDRESSE)?

Notre linge maison est destiné à satisfaire une clientèle aussi variée qu'exigeante. Nos études de marché nous ont permis de dégager un certain nombre d'environnements dans lesquels nos articles trouvent toute leur place. Ainsi, pour les hôtels et les résidences de loisirs (maisons d'hôtes, riads, ...) nous avons développé la gamme Evasion, une invitation au voyage caractérisée par la sobriété des couleurs et une résistance à l'usure incomparable. La gamme Tendance avec sa large palette de couleurs s'adresse à un public plus large composé d'une clientèle de particuliers. Pour les SPA et les centres de relaxation, TEXTIS a créé la gamme Harmonie. Enfin, la gamme Tendresse convient aux personnes soucieuses de plus de confort et de douceur.

VOUS CRÉEZ ÉGALEMENT DU LINGE SUR-MESURE. QU'EST CE QUE LES CLIENTS PEUVENT VOUS DEMANDER?

Parmi nos différents métiers nous

avons aussi développé une fabrication destinée aux clients qui souhaitent des formats ou coloris spécifiques ou des signatures personnalisées. Nous intervenons dans le conseil et l'assistance auprès de nos clients qui veulent par exemple habiller leur mobilier (housse sur mesure pour tables de massage, draps aux dimensions adaptés aux relax géants et aux baldaquins...

QUELS SONT VOS PROJETS?

Nous souhaitons nous développer d'avantage à l'international, pour cela nous mettons sur pied une stratégie commerciale export. En plus de l'Europe et le Moyen Orient nous visons les pays d'Afrique de l'Ouest compte tenu de leur proximité géographique et du futur grand développement du secteur du tourisme dans cette région.

contact@textis.ma
+ (212) 5 22 35 11 54





» Créateur de douceur

Depuis 1972, Textis se distingue par son savoir faire dans la fabrication de gammes complètes de linge de bain, produites à partir de matières nobles et naturelles.

Au fil des années, Textis a su renforcer la maîtrise de son métier en réalisant des collections uniques et personnalisées en éponges unies et ciselées dans une large palette de couleurs en respectant strictement les normes de qualité élevées.

Créateur d'ambiance et de douceur, Textis conjugue expertise et créativité entre

« Art du tissage », « Art du bain » et « Art de la couleur ».



www.textis.ma



Textis
Linge de Bain

IL N'EST CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE

Les vins de Champagne sont entièrement produits, récoltés et élaborés dans l'aire délimitée Champagne en France. Le raisin qui sert à l'élaboration des vins de Champagne a des caractéristiques uniques au monde résultant d'une situation géographique spécifique d'un sol spécifique, d'un climat spécifique. Voici les conseils pour l'apprécier à sa juste valeur !

L'ÉLABORATION

Les vins sont élaborés par fermentation naturelle en bouteille suivant une réglementation spécifique régissant tous les stades de la production et qui constitue le cahier des charges de l'appellation Champagne.

Les principales règles sont :

- emploi des seuls cépages suivants : Chardonnay, Pinot noir, Meunier ;
- taille courte (système Royat, Chablis, Guyot) ;
- rendement maximum en raisins à l'hectare ;
- rendement maximum au pressurage de 102 litres pour 160 kilos de raisins ;
- degré minimum fixé chaque année ;
- préparation des vins dans des locaux séparés de tous autres et où l'on ne peut entreposer que des vins de Champagne ;
- emploi de procédés naturels connus sous le nom de «méthode champenoise» ;
- conservation en bouteille pendant quinze mois minimum avant expédition.



© Yvon Monet



© Visuel Impact

L'EFFERVESCENCE

L'effervescence est la marque d'identité des vins de Champagne, leur touche de magie. Elle est aussi l'expression première de leur qualité.

Un phénomène complexe et délicat. Lorsqu'elle est soutenue, persistante, délicate, elle favorise une appréciation positive. Imparfaite, elle peut être la cause de déception ou de jugement hâtif.

Ce phénomène délicat et complexe est donc essentiel. Il est pourtant mal connu. Les Champenois qui ont su l'observer, le maîtriser et se l'approprier, peuvent désormais faire partager à tous les amateurs, ses spécificités historiques, techniques, scientifiques et sensorielles.

LES CÉPAGES DU CHAMPAGNE

La nature du terroir a guidé la sélection des cépages les mieux adaptés. Le pinot noir (raisin noir), le meunier

A l'automne 2012, l'association Paysages du Champagne a déposé officiellement son dossier, sur recommandation des Ministères, auprès du Centre du Patrimoine mondial de l'UNESCO la candidature des «Coteaux, Maisons et Caves de Champagne». L'ensemble des acteurs associés autour de la candidature sont plus que jamais mobilisés pour promouvoir le dossier et espèrent faire partie de la sélection française en janvier 2014. Si sa Valeur Universelle Exceptionnelle était ensuite reconnue par l'UNESCO, le bien dans toutes ses composantes pourrait bénéficier d'un classement au Patrimoine mondial de l'humanité en juillet 2015.



© Claude et Françoise Huyghens Danrigal

(raisin noir) et le chardonnay (raisin blanc) sont aujourd'hui très largement majoritaires. L'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris (tous à raisins blancs), également autorisés, représentent moins de 0,3 % du vignoble.

Le pinot noir

Le pinot noir représente 38% du vignoble planté.

Parfait sur les terrains calcaires et frais, c'est le cépage dominant de la Montagne de Reims et de la Côte des Bar. Les vins qui en sont issus se distinguent par des arômes de fruits rouges et une structure marquée. C'est le cépage qui apporte à l'assemblage du corps et de la puissance.

Le meunier

Le meunier représente 32% des surfaces.

Ce cépage vigoureux convient plus particulièrement aux terroirs plus argileux, comme ceux de la Vallée de la Marne, et s'accommode mieux de conditions climatiques plus difficiles pour la vigne. Il donne des vins souples et fruités qui évoluent un peu plus rapidement dans le temps et apportent à l'assemblage de la rondeur.

Le chardonnay

Le chardonnay occupe 30% du

vignoble.

C'est le cépage de prédilection de la Côte des blancs. Les vins de chardonnay se caractérisent par des arômes délicats, des notes florales, d'agrumes, parfois minérales. A évolution lente, c'est le cépage idéal pour le vieillissement des vins.

LE CHAMPAGNE SE DÉGUSTE FRAIS



© Visuel Impact

Depuis que le vin de Champagne existe, il est présenté dans des seaux ou rafraîchissoirs pour arriver à la bonne température dans les verres.

La fraîcheur idéale : de 8° à 10° C

L'expérience montre que la température idéale pour la consommation du Champagne est de 8° à 10° C.

En deçà les vins trop froids ont un effet anesthésiant sur les papilles gustatives. Cela limite leur perception aromatique.

Au delà de 10°C les vins paraissent à l'inverse plus "lourds" et moins vifs.

Conseils de rafraîchissement

Les deux modes de rafraîchissement recommandés sont :

- Plonger la bouteille dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

- Coucher la bouteille dans le bas du réfrigérateur pendant 4 heures.

Dans tous les cas, il faut éviter de rafraîchir une bouteille au congélateur. De même, pour ne pas nuire à l'expression de l'effervescence du vin, il est déconseillé de refroidir les verres de service au réfrigérateur.

LE VERRE EST IMPORTANT



© Herald Pereira

Le choix et la préparation du verre sont essentiels pour la révélation des arômes et de l'effervescence.

Le verre idéal : Il est conseillé de déguster le Champagne dans des verres en forme de tulipe, suffisamment hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et permettre aux arômes de s'exprimer.

Porter une attention particulière au lavage du verre : Pour laisser s'épanouir l'effervescence du vin, les verres doivent avoir été rincés à l'eau chaude puis s'être égouttés tout seuls.

Car les résidus des produits de lavage et de rinçage laissent un film gras sur la paroi du verre, qui peut empêcher la formation de la mousse des Champagnes. Dans bien des cas, une absence d'effervescence est le fait d'un verre inadéquat.

Et quid de la coupe ?

La coupe est universellement condamnée par tous les connaisseurs et amateurs de bon sens. Avant tout pour ses défauts fonctionnels : l'effervescence n'a pas assez de

Un cas exceptionnel qui fit l'actualité : L'épave du Jönköping

Ce bateau de bois a été ramené à la surface après avoir passé 82 ans à 63 mètres de profondeur dans les eaux de la mer Baltique. A son bord, se trouvaient des milliers de bouteilles de l'année 1907.

Lorsqu'il fut dégusté, ce Champagne avait gardé toute ses qualités d'harmonie, de fraîcheur et d'effervescence. Plusieurs facteurs expliquent une telle conservation. D'abord, les bouchons surent résister 82 ans immergés en eau de mer, aucune bactérie, ni autre organisme vivant ne s'étant intéressé à eux.

Ensuite, on peut supposer qu'à cette profondeur, la pression de l'eau s'est opposée à la pression contraire contenue à l'intérieur de la bouteille. Le vin a donc pu conserver toute son effervescence.

Enfin, une température constante de l'eau avoisinant le 0°C et une obscurité totale, ont su préserver toutes les qualités du Champagne.



© Paola Zucchi



© Kumasegawa



© Michel Jolyot

hauteur pour s'exprimer, la mousse s'y forme mal et ne tient pas, les arômes ne peuvent s'épanouir. En outre elle est incommode et présente un risque de débordement.

Paradoxalement, elle est toujours présente dans le langage : on propose souvent "une coupe de Champagne" ou du "Champagne à la coupe".

LOUVERTURE DE LA BOUTEILLE A ELLE AUSSI SES RÈGLES

- Pour ouvrir la bouteille, il faut incliner légèrement la bouteille et dégager la boucle du muselet
- Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon et en évitant de placer la trajectoire du bouchon dans la direction d'un convive.
- Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour

dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser échapper.

LE VERSEMENT DU VIN EST IMPORTANT POUR LA TENUE DE LA MOUSSE

Le versement du liquide a ses règles : lent et régulier, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

- Tenir la bouteille par la base et non par le col.
- Verser le Champagne en plusieurs fois selon la taille du verre et l'exubérance de la mousse.
- Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.
- Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la

bouteille ses qualités.

LA CONSERVATION A SES RÈGLES

Qu'elle ait lieu dans la cave de l'élaborateur ou du consommateur, la conservation des vins de Champagne doit impérativement respecter certaines conditions.

Les conditions indispensables Le Champagne est livré à un stade de parfaite maturité, son vieillissement ayant déjà eu lieu en cave, maîtrisé par son élaborateur.

On peut toutefois le garder plusieurs années à condition de conserver la bouteille couchée, au frais, à l'abri de la lumière et des courants d'air.

L'essentiel étant de respecter :

- une température basse et constante (autour de 10°C),
- une hygrométrie élevée (taux d'humidité)
- une conservation à l'abri de la lumière, du bruit et des vibrations.

L'automne

C'est l'heure des vendanges, tous les acteurs de la Champagne sont mobilisés. La date n'est jamais fixée à l'avance, c'est l'observation de la vigne qui en décide. Souvent en septembre, certaines années, elles ont eu lieu fin août ou début octobre.

L'hiver

Après les vendanges, la vigne va perdre ses feuilles, laissant ainsi le champ libre à l'entretien des pieds de vigne. L'hiver sera principalement consacré à la taille des ceps.

Le printemps

La végétation reprend son cycle, les enjeux sont importants, les mois et les travaux qui viennent seront le gage de la récolte à venir. L'entretien de la vigne est quotidien, l'attention des viticulteurs permanente.

L'été

Les conditions météorologiques détermineront la qualité de la récolte, l'entretien reste une attention de tous les jours pour favoriser le développement optimal du raisin.



© Michel Guillard

Bonne dégustation !
Toujours avec modération !

Un grand merci au Comité Champagne pour tous ces précieux renseignements
5, rue Henri Martin - CS 3135
51200 Epernay - France
+ 33 (0)3 26 51 19 30
info@champagne.fr

ALLISON DEDIANKO

Ambassadrice de la vodka Belvédère

Ambassadrice internationale de charme de la marque Belvédère, Allison Dediako est venue au Maroc, en novembre dernier, pour rencontrer les propriétaires, gérants et animateurs des meilleurs lounges et cocktail-bars, hauts lieux de la mixologie marocaine.

En tant que responsable du programme de formation et de promotion de Belvédère auprès des bartenders, Allison Dediako a pour mission d'initier ces professionnels, ainsi que quelques amateurs privilégiés et responsables de médias, aux valeurs de cette vodka polonaise emblématique. Elle a partagé certains de ses secrets pour des cocktails élégants et raffinés.

QUI EST ALLISON DEDIANKO ?

Global Brand Ambassador, Allison Dediako a rejoint Moët Hennessy en janvier 2011 après avoir remporté la compétition « Bartender's Dream Job Search » en décembre 2010. Elle avait remporté la grande finale newyorkaise de cette compétition très disputée face aux meilleurs barmen internationaux et impressionna le jury par son art innovant du cocktail et sa connaissance pointue de la vodka. C'est durant ses études (Bachelor's en Etudes Européennes et diplôme de langue russe de l'Université de New York) qu'Allison découvrit sa passion de la « Mixologie » et fit ses



premières armes en « Bartending » exerçant durant sept ans dans les clubs les plus « hypes » tels que le Back Room, Odessa ou Madam Geneva. Ses mix favoris incluent le Belvedere Martini glacé avec une touche d'orange et le Belvedere pina colada.

LA VODKA BELVÉDÈRE

D'une finesse exceptionnelle, la vodka Belvedere est élaborée à partir d'un ingrédient unique, le seigle d'or de Dankowskie, cultivé dans les plaines de Mazovie en Pologne et sélectionné pour sa forte teneur en amidon et son arôme délicat si caractéristique. Douce et ronde avec des notes vanillées et crémeuses, dégustée pure ou en cocktail, sur glace ou frappée, la vodka Belvedere saura satisfaire les palais les plus exigeants.



ses liqueurs à base de fruits naturels, issues de ses propres techniques de macération, pour faire surgir les arômes profonds et complexes de Belvedere Citrus et Belvedere Pomarancza. Dégustée pure ou en cocktail, la vodka Belvedere satisfait les palais les plus exigeants. Avec modération bien sûr.



Distribué au Maroc par la Maison Bourchanin



Belvedere a également donné une nouvelle dimension à la vodka aromatisée en s'associant à Elie-Arnaud Denoix, distillateur-liquoriste de renom. Denoix a su allier la vodka Belvedere à

Dans sa luxueuse bouteille satinée, la vodka Belvédère, la « belle à voir », porte bien son nom ; l'illustration sérigraphiée au dos de la bouteille - le Palais présidentiel du Belvedere entouré d'arbres blanchis par la neige - apparaît grossie dans une fenêtre transparente et démontre toute l'originalité créative de la marque.



LES PLUS BELLES BÛCHES DE NOËL 2013

Safa Ouakil

Une ode à la gourmandise

C'est parce que l'on a longtemps brûlé une énorme bûche de bois dans les cheminées, bûche qui se consumait de la veillée de Noël au jour de l'an, que l'on retrouve sur nos tables une bûche au moment du dessert. Voici nos coups de cœur !

Si on déguste la bûche principalement à Noël, elle fait également les beaux atours des tables du réveillon de la Saint Sylvestre. Elle est le dessert indispensable et incontournable. On la trouve en France, bien sûr, mais aussi en Belgique, au Québec, au Nouveau-Brunswick, au Vietnam, au Liban, et généralement dans les pays francophones. Au praliné, au chocolat, aux marrons glacés, aux fruits, au café ou encore à la vanille, la bûche de Noël se décline à l'infini. Entre version glacée et à la crème au beurre, entre classicisme et design culinaire, on a l'embarras du choix.

Comme tous les ans, les bûches de Noël imaginées par les différents pâtisseries et chocolatiers sont une véritable ode à la gourmandise ! Et en prévision de ces fêtes qui approchent à grands pas, les chefs pâtisseries français les plus renommés ont rivalisé d'imagination pour nous mettre l'eau à la bouche. Voici quelques-uns de ces desserts traditionnels revisités, à déguster sans modération...

Bûche « Plaisir » par Denis Matyas
Posés sur un biscuit amande, trois petits cadeaux garnis de meringue, d'un craquant au praliné et d'un crémeux au gianduja. Signée de la main de Denis Matyas, cette bûche pâtissière est un véritable manège gourmand !

BÛCHE « BOULE DE NOËL » PAR ARNAUD LARHER

Tombée du sapin, cette jolie boule de Noël s'est nichée sur un socle en biscuit brownie. Dans sa coque enveloppée



d'un glaçage au chocolat noir, le moelleux d'un biscuit cacaoté courtisé l'onctuosité d'une crème chocolatée infusée au thym. Quelques perles chocolatées apportent le croquant à la chantilly au chocolat noir. Une création qui nous «boule»verse !

BÛCHE « CLASSIQUE » PAR PIERRE MARCOLINI



Chic et design, cette bûche existe dans trois versions différentes. Au choix : mousse au chocolat au lait, crémeux mangue et framboise, croustillant amande et pain d'épices. Mousse au chocolat blanc, crémeux citron vert, dacquoise et nougatine pistache. Mousse au chocolat noir de Cuba, panacotta caramel, nougatine amande et biscuit chocolat noisette. Nous craquons littéralement pour ces 3 recettes !

BÛCHE « PALAIS DE TOKYO » PAR PIERRE MARCOLINI



Écrin moderne de l'art contemporain à Paris, le Palais de Tokyo a été une source d'inspiration pour le chocolatier Pierre Marcolini, qui l'a modélisé en bûche de Noël. Cette oeuvre d'art gourmande est un vrai dessert de fête, caché sous une coque de chocolat noir. La bûche est une meringue au café, accompagnée d'un croustillant de pistache aux fruits rouges, un biscuit pain de Gênes aux agrumes, une confiture de marron de saison et une mousse légère au café. Notre palais apprécie Tokyo !

BÛCHE « RIO » PAR ARNAUD DELMONTEL



Arnaud Delmontel nous propose de faire le plein d'exotisme avec sa bûche aux couleurs chatoyantes rappelant celles du célèbre carnaval de Rio. Les amoureux des fruits tropicaux ne pourront qu'apprécier cet entremet composé d'une mousse au lait de coco, d'une brunoise d'ananas et d'une dacquoise à la noix de coco. Alors, prêts pour le voyage ?

BÛCHE « TRÉSOR DES FORÊTS » PAR FABIEN ROUILLARD



Cette bûche imaginée pour Fauchon prend des allures de châtaignes et s'habille d'un délicat velours de chocolat noir. Sur un biscuit aux brisures de marrons glacés reposent une mousse chocolatée et une pâte de kumquats. Le tout corsé d'un zeste de bergamote et décoré d'une amande d'or. Une petite ballade en forêt à savourer sans détours !

BÛCHE « ROSE DE NOËL » PAR BENOÎT CHARVET



Bûche mise au point pour le Relais Bernard Loiseau : « Rose de Noël ». Il s'agit d'un biscuit roulé, punché à la liqueur Fraise & Poivre de Tasmanie (création exclusive Gabriel Boudier et Bernard Loiseau), surmonté d'une marmelade à la framboise, et d'une crème légère au chocolat blanc parfumée à la fève de tonka et à la rose. Le biscuit s'enroule autour d'une gelée tendre aux framboises. Le biscuit est ensuite décoré d'un tube très fin de chocolat blanc et rouge, constituant le vase pour y déposer la rose (artificielle), mais que vous pouvez remplacer par une rose fraîche. C'est la vie en rose !

BÛCHE « AGRIOS » D'EMMANUEL HAMON



Emmanuel Hamon s'est inspiré de la tarte au citron meringuée pour créer l'Agrios, une bûche avec un fond de sablé breton et un biscuit léger au citron, une mousse aux agrumes (orange, citron, bergamote) avec une touche de gingembre et de cactus et une délicate meringue italienne. Ce dessert est loin d'être une mythologie !

LA « BÛCHE-CADEAU » DE FRANÇOIS PERRET



Le talentueux François Perret signe une somptueuse « Bûche-cadeau » pour le Shangri-La Hôtel. Cette métamorphose de la bûche telle que l'on pourrait l'imaginer comme un rondin de bois avec des petites figurines de Noël dessus est des plus originales. Le chef pâtissier a dessiné le très célèbre dessert sous forme de cadeau. Constitué d'un léger biscuit et de son nappage au caramel, saupoudré d'éclats de noisette et accompagné d'une mousse au chocolat à l'ancienne. Bien évidemment cela ne saurait suffire puisque l'ensemble est contenu par une ceinture chocolatée et recouvert d'un noeud en ficelle de sucre. Alors, ouvrez vite vos « cadeaux » !

1^{RE} ÉDITION DU PERFECT TROPHY

Une vraie réussite

AIT Ingredients, filiale du Groupe Soufflet, met à l'honneur les artisans boulangers et leur métier en organisant un concours de boulangerie international : le Perfectk Trophy.

Plus qu'un simple concours, c'est un moment d'échange, de partage de connaissances ; en résumé, une expérience humaine unique. En effet, pour sa première édition, le Perfectk Trophy se déroule sur 4 continents par l'intermédiaire des principaux partenaires Perfectk : au Maroc, au Bénin, en Côte d'Ivoire, en Russie, en Argentine et en France, afin de distinguer le Meilleur Boulanger Perfectk 2013 - 2014

Lors de la sélection Maroc, les 30 et 31 octobre 2013, les boulangers participants ont montré tout leur savoir-faire d'artisan boulanger mais aussi leur créativité grâce notamment à la catégorie « Pain Régional ».

Pour ce concours, chaque participant disposait d'1 heure de préparation la veille du concours et de 8 heures et 30 minutes le jour de passage, soit 9 heures et 30 minutes pour réaliser différents pains et un sandwich.

- Pain courant français (baguettes, pains longs et petits pains)
- Pain à base de levain (formes différentes au choix du candidat)
- Pain régional (pain aromatisé avec un produit typique du Maroc)



- Réalisation d'un sandwich équilibré froid

Un dossier technique très précis a été remis à chaque candidat, spécifiant les matières premières et le matériel à disposition, les horaires et déroulement des épreuves, les grilles de notation, ... Et c'est Yassine Rassafi qui a été élu Meilleur Boulanger Perfectk Maroc 2013 - 2014 et qui aura l'honneur de représenter son pays lors de la finale internationale à Casablanca les 29 et 30 janvier 2014.

Nous avons joint Sylvia Chaumont, chef

de produits d'AIT Ingredients (Groupe Soufflet), qui a répondu à quelques questions.

COMMENT S'EST DÉROULÉE CETTE 1^{ÈRE} ÉDITION PERFECTK TROPHY?

Cette première édition au Maroc s'est très bien déroulée grâce notamment à l'implication de notre partenaire Ecomab. Ce dernier a réussi à fédérer les boulangers marocains autour de ce beau projet.

D'OÙ EST VENUE L'IDÉE D'UN TEL CONCOURS?

L'idée d'AIT Ingredients était de mettre en place un concours de boulangerie pour se rapprocher de nos clients utilisateurs français mais aussi



A propos d'AIT Ingredients

Expert de la formulation d'ingrédients, AIT Ingredients, filiale du Groupe Soufflet, apporte des réponses aux besoins des artisans-boulangers : améliorants pour le blocage du froid, l'action anti-cloques, le développement des produits, large gamme de recettes de pains et viennoiseries, de desserts gourmands et originaux, graines croquantes et en décor.



Le jury était composé de boulangers professionnels et experts du secteur :

- Abdellah Abdellaoui (président du jury) : conseiller en boulangerie et membre de l'association des boulangers.
- Marouane Chahrabane : responsable de production d'une usine industrielle en boulangerie (Groupe RAHAL).
- Mohamed Mzioud : boulanger de formation et propriétaire d'une boulangerie.

Ce concours a été également marqué par la présence de nombreux professionnels du secteur, notamment Hassan Khairy (Président Directeur Général du Groupe Ricamaroc – Les Moulins Atlantiques – Ecomab), Abdellatif Izzem (Directeur Général de la Fédération Nationale de la Minoterie), Kamal Rahal Essoulami (Directeur Général du Groupe Rahal et Président du Salon Crémaï), Lahoucine Azzaz (Président de la Fédération National des Boulangers Pâtisseries).



Yassine Rassafi : élu Meilleur Boulanger Perfectk Maroc 2013 – 2014 avec

- Un Pain Régional : Le Pain Olive Origan sur Poolish
- Un Sandwich au saumon, avocat, oignon rouge, miel, moutarde, mayonnaise et salade

Les « pains régionaux » qui ont été retenus tant par leurs aspect et caractéristiques organoleptiques que par leur originalité :

- Le Pain au Maïs et à l'Anis par Rachid Mazhour
- Le Pain à l'Orge et à l'huile d'Argan par Brahim Aknouch

internationaux. Nous avons ainsi décidé de nous appuyer sur notre marque internationale d'améliorants et sur nos partenaires pour créer la communauté Perfectk et ainsi fédérer les boulangers de différentes cultures. C'est également l'occasion de mettre en valeur le métier d'artisans boulangers et de reconnaître ce métier à sa juste valeur.

COMMENT SE DÉROULE LE CONCOURS ?

Comme vous avez pu le voir, nous avons mis en place ce concours dans 6 pays et sur 4 continents par l'intermédiaire de nos partenaires historiques. Mais nous souhaitons élargir les sélections lors de la deuxième édition avec nos autres partenaires internationaux. 6 sélections



nationales sont ainsi organisées en 2013 : au Bénin, en France, au Maroc, en Côte d'Ivoire, en Russie et en Argentine. Les 6 gagnants concourront les 29 et 30 janvier 2014 à Casablanca lors de la finale internationale, à l'issue de laquelle sera élu le meilleur boulanger Perfectk 2013-2014.

QUE GAGNE LE VAINQUEUR ?

Le gagnant du Perfectk Trophy se verra offrir un voyage tous frais payé à Paris lors du salon Européen en mars 2014. A cette occasion, nous accueillerons le gagnant sur notre stand et organiserons une soirée événement Perfectk.

Pour plus de renseignements :
<http://www.ait-ingredients.com/Services/Perfectk-Trophy>



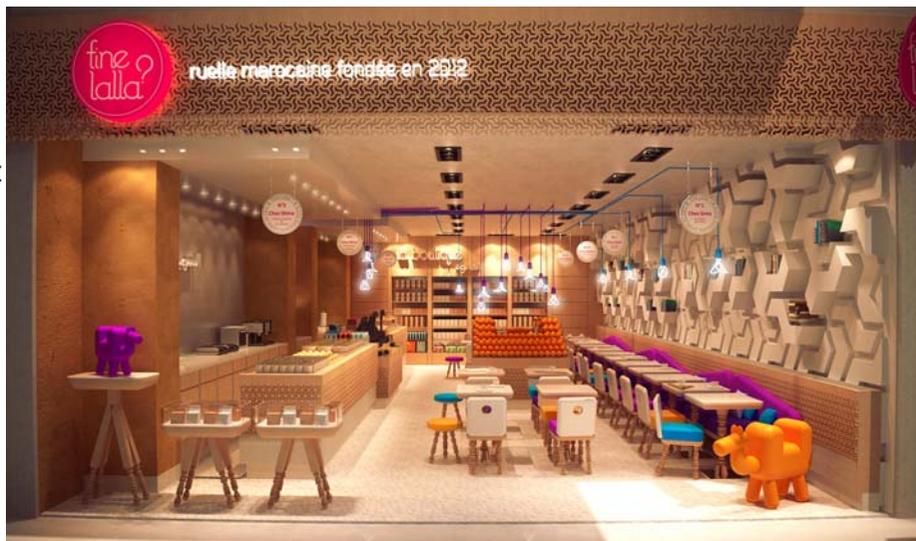
FINE LALLA ?

Le premier fast-food marocain à Paris

Youssef et Medhi se trouvaient dans le quartier Montorgueil quand une folle envie de manger marocain les prend ! Après de nombreuses recherches, ils réalisent qu'il n'existe pas de lieu dédié à la cuisine rapide marocaine à Paris. Qu'à cela ne tienne, ils en créeront un. Il s'appellera Fine Lalla ? Rencontre avec Mehdi & Youssef

COMMENT VOUS EST VENUE L'IDÉE DE FINE LALLA ?

Youssef : Nous étions comme à notre habitude Rue Montorgueil, dans notre QG habituel et nous avons eu une envie folle de manger marocain. Autant que le cordonnier est souvent le plus mal chaussé, le marocain ne sait pas forcément où manger marocain à Paris. Sur le champ, nous avons Googliser « livraison Tajine » et « Tajine à emporter » pour voir si quelqu'un avait pensé à décliner la gastronomie Marocaine en mode « rapide ». Et quelle fut notre surprise devant le peu de réponses à notre requête ! Très rapidement, Mehdi a mentionné la faible représentation de la pâtisserie marocaine dans l'univers de la pâtisserie orientale en France et de fil en aiguille, nous avons décidé de lancer un concept qui mettrait en avant « toutes les bonnes choses du Maroc ».



AU-DELÀ D'UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE, QU'AVEZ-VOUS ENVIE D'APPORTER À VOS CLIENTS ?

Youssef : Oui mais parlons un peu de l'expérience culinaire. Nous avons fait le choix de reproduire les recettes de nos mamans et de les partager avec le plus grand nombre. Pour nous le goût reste inchangé et tout le monde peut se retrouver dans le souvenir de ce qu'il a goûté au Maroc et dont il nous parle encore aujourd'hui. Pour nous, Il s'agit uniquement d'adapter la gastronomie marocaine aux attentes et contraintes de notre clientèle locale. Le sandwich de tagine en est le meilleur exemple...

Mehdi : Et au-delà d'une expérience culinaire, nous avons envie que nos clients aiment passer du temps chez Fine Lalla ?™ Pour cela, nous avons fait en sorte de créer une expérience de ruelle qui fait appel à tous les sens... Votre odorat sera agréablement réveillé par un délicat parfum de fleur d'oranger... La Radio Fine Lalla mettra en avant différents styles musicaux et contenus pour animer des moments de la journée, de la soirée ou de l'année. Nos équipiers n'hésiteront pas à vous faire découvrir certaines de nos recettes ou nouveautés afin de vous donner envie de goûter et de rester. En gros, dans un monde idéal, nous réussirons à vous trouver sans cesse une bonne raison d'être avec nous...

EN QUELQUES MOTS, LE MAROC POUR VOUS, C'EST QUOI ?

Youssef : Le Maroc (et plus particulièrement ma famille) est pour moi ce qu'un chargeur est pour un Iphone : un passage obligé pour recharger mes batteries sous peine de me retrouver à plat...

Mehdi : Pour moi le Maroc c'est une partie de mes racines... des racines profondes à partir desquelles le tronc a grandi et est allé présenter ses branches et feuillages ailleurs. Le Maroc c'est d'abord et avant tout mon enfance, avec ses belles histoires et ses douleurs, avec ses amitiés et ses déceptions, avec ses souvenirs et ses





histoires. Pour moi, le Maroc, ça n'est ni un pays, ni une gastronomie, ni des paysages, c'est une forêt tropicale où chaque arbre est différent et cohabite avec l'autre... D'où une certaine forme de schizophrénie créatrice (Rires).

QU'AIMEZ-VOUS PLUS QUE TOUT DANS CE PAYS ?

Youssef : Les repas « à table »... Et entendons-nous bien, par repas, je ne parle pas que du festin du jour de fête ou de la grande réunion de famille. Je parle de ces repas de tous les jours, de ces petits déjeuners qui durent 5 minutes avec du lait, des crêpes,

du beurre et de la confiture, de ces déjeuners avec les restes du tajine de la veille, de ces diners express avec un peu de caviar d'aubergines et un mini tajine de viande haché œuf préparé et mangé en 15 minutes chrono pour ne pas perdre de temps de sommeil après une journée de travail harassante. Le top départ de ces repas était annoncé par le « à table » de ma mère ou de la personne qui avait le plus faim. Un rituel quotidien qui nous permettait de passer à minima 3 moments en famille, loin du stress du quotidien, à discuter ensemble de tout et de rien, et

à manger bien sûr...

Mehdi : L'humour... J'ai longtemps cru qu'il était le plus acidulé et chiadé au monde jusqu'à ce qu'une amie m'ait gentiment fait comprendre qu'il s'agissait d'un relativisme culturel évident. Tous les marocains pensent comme moi et nous sommes convaincus que notre humour est le meilleur. Tous les marocains se trompent mais tous les marocains rigolent !

23, rue Louis-le-Grand – Paris 02
Ouverture décembre 2013

Bulletin d'abonnement

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

RADISSON BLU

En attendant Marrakech

Dominique Pereda

Radisson Blu signe des hôtels aux bâtiments emblématiques et aux intérieurs évoquant une atmosphère à la fois chaleureuse et particulière, tout en offrant une expérience globale incontestable.

Radisson Blu vous invite à vivre des moments d'exception dans des lieux privilégiés, notamment dans les grandes villes, aux abords des aéroports et dans les destinations touristiques du monde entier. Radisson Blu Hotels & Resorts fait partie du groupe hôtelier Rezidor Hotel Group, et gère à l'heure actuelle plus de 230 hôtels en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique. Le groupe compte également 51 projets d'hôtels en développement, Radisson Blu est une marque hôtelière de premier ordre offrant un service complet et des éléments de différenciation clés tels que la Garantie de satisfaction Clientèle à 100 % et l'esprit de service «Yes I can!».

boissons et des cocktails sont servis en plein air au bar de la piscine. C'est une base élégante pour explorer la Grande mosquée, dénicher des objets artisanaux uniques dans un marché local et préparer une aventure de plongée !

DAKAR (SENEGAL) : UN COIN COLORÉ DE L'AFRIQUE



Imprégnez-vous de l'atmosphère passionnante de Dakar! Pour un séjour inoubliable, réservez une chambre au magnifique Radisson Blu Hotel, dans le quartier élégant de Fann Corniche. L'hôtel, dont le design est absolument exceptionnel, se trouve à seulement 6 km du centre ville. Les chambres sont climatisées et aménagées avec un sol en marbre et un mobilier contemporain. Toutes comprennent une télévision à écran plat et une salle de bains avec douche à l'italienne. Certaines chambres donnent sur l'océan Atlantique. Le restaurant de l'hôtel sert un vaste choix de plats internationaux. Le chef propose également une version moderne des spécialités sénégalaises traditionnelles. Des

Carlson, chaîne hôtelière et agence de voyage internationale privée basée à Minneapolis (États-Unis), est l'actionnaire majoritaire du groupe The Rezidor. Carlson et Rezidor possèdent des hôtels dans plus de 90 pays à travers le monde, soit 1 070 hôtels opérationnels et 240 hôtels en cours d'aménagement.

PARIS (FRANCE) : UNE PAGE D'HISTOIRE



En quête d'histoire et de charme, au détour du Trocadéro, le Radisson Blu Le Dokhan's ouvre les portes d'un hôtel particulier dont l'ambiance vous transporte au 18ème siècle. Cet hôtel de luxe est doté de chambres décorées de manière individuelle. Elles sont équipées de télévisions à écran plat ainsi que d'une connexion Wi-Fi, de peignoirs et de chaussons gratuits. L'établissement se trouve à quelques pas de la Tour Eiffel et des Champs-Élysées. Le bar du Radisson Blu, Le Dokhan, sert une large sélection de vins raffinés. Il propose

également des dégustations de champagne tous les jours et un choix de plus de 50 marques de champagne.

PROFITEZ PLEINEMENT DE LA VI(LL)E D'EDINBURGH (ECOSSE)



Situé sur l'historique Royal Mile, le Radisson BLU Hotel Edinburgh comprend un centre de remise en forme moderne, un bar élégant et des chambres luxueuses, élégante et moderne, possédant chacune une salle de bains privative de luxe avec des articles de toilette gratuits. Elles disposent également d'une télévision par satellite à écran LCD avec films à la demande et d'un grand bureau. Le club de bien-être Pace comporte une piscine intérieure chauffée, un sauna et une salle de remise en forme entièrement équipée. Des soins spa sont également dispensés. Profitez de la réception et du centre d'affaires ouverts 24h/24. Affichant une décoration chic et moderne, l'Itchycoo Bar and Kitchen donne sur le Royal Mile et sert un menu varié et de saison. Découvrez aussi le restaurant spacieux proposant un petit-déjeuner écossais traditionnel.

CESME (TURQUIE) : UN PARADIS DE VACANCES AU BORD DE LA MER EGÉE

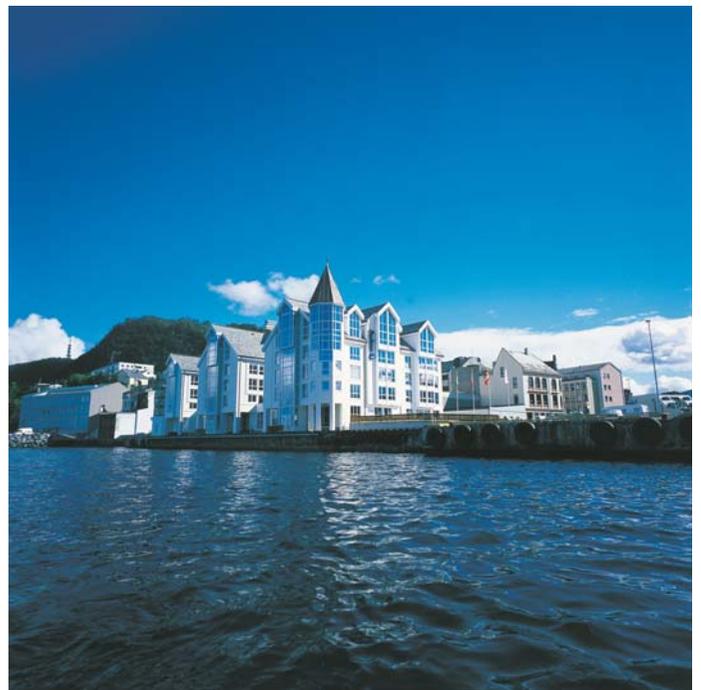
Avec ses plages de sable doré et son eau cristalline, Cesme est une oasis de détente pour des vacances vraiment exceptionnelles au soleil ! Les chambres climatisées sont décorées dans des tons pastel apaisants. Elles disposent



toutes d'un balcon privé et d'une télévision par satellite à écran plat. Certaines d'entre elles donnent sur la mer Égée. Vous pourrez vous détendre avec les jets d'hydromassage de la piscine intérieure. Le spa abrite 21 salles de soins, des piscines thermales et des bains de vapeur. Pour les enfants, un mini-club est à leur disposition. Servis sous forme de buffet, les repas au restaurant Element offrent un large choix de plats internationaux et de produits frais locaux. Vous pourrez également savourer un sandwich au bar Aqua Pool ou discuter autour d'un cocktail au bar de la plage. Faites une excursion dans les villages voisins d'Illica et Alacati, prenez un ferry jusqu'à l'île grecque de Chios, dénicher une bonne affaire au marché local et visitez le château de Cesme !

ÅLESUND (NORVÈGE) : UNE OASIS AU BORD D'UN FJORD

Ålesund séduit immédiatement les visiteurs avec son cadre



intact sur un fjord norvégien et sa merveilleuse architecture Art Déco. Le luxueux Radisson Blu Hotel occupe une position magnifique au centre de la ville et domine le fjord, à côté du quai du paquebot côtier Hurtigruten. Explorez les fascinants monuments et la vie urbaine animée aux portes de l'hôtel

ou découvrez l'histoire des lieux au Musée Sunnmøre voisin. Toutes les chambres bénéficient d'une vue sur la mer ou sur la rue. Un minibar, un bureau et une presse à pantalons sont fournis dans chaque chambre. Le restaurant Bull's Brygge sert un petit-déjeuner et des repas légers dans un cadre élégant et décontracté. Le bar du hall est un endroit agréable pour se détendre autour d'une boisson. Vous pourrez prendre un verre sur la terrasse surplombant l'océan, en été.

AVENTURES EXOTIQUES À MUSCAT (SULTANAT D'OMAN)

Entre mer et montagne, et entouré de jardins paysagés,



l'historique Muscat représente le meilleur de l'Arabie ! Situé dans le quartier diplomatique, le luxueux Radisson Blu Hotel est le point de départ idéal pour explorer cette ville fascinante. Les chambres, rénovées en 2011, disposent d'une télévision par câble à écran LCD, d'un minibar et d'un coffre-fort. Elles comprennent également une salle de bains privative avec baignoire. L'hôtel sert une cuisine locale et internationale. Vous pourrez prendre votre repas sur la terrasse du café Olivos. Visitez le souk historique, flânez sur le front de mer et dans les allées pleins d'atmosphère et admirez le Fort Mirani, le Fort Jalali et le grandiose Palais du Sultan. Terminez votre séjour par une séance de tuba et une excursion en 4x4 dans le désert !

Meilleurs tarifs en ligne garantis !

Avez-vous bénéficié du meilleur tarif en ligne pour votre séjour dans un hôtel ou un établissement Radisson Blu ?

Sur www.radissonblu.fr, vous avez la garantie des meilleurs tarifs en ligne. Lorsque vous effectuez une réservation sur www.radissonblu.fr, vous êtes certain(e) de bénéficier du tarif le plus avantageux pour votre prochain séjour.

Si vous trouvez, sur un autre site Internet, un tarif encore inférieur au tarif le plus avantageux communiqué sur www.radissonblu.fr, et à condition que ce tarif concerne la même période, le même type de chambre, le même nombre d'hôtes et qu'il soit soumis aux mêmes conditions ou restrictions, faites-le nous savoir ! Nous alignerons nos prix sur ce tarif ET vous ferons profiter d'une réduction supplémentaire de 25 %.

BATUMI : À LA DÉCOUVERTE DE LA GÉORGIE

Situé à 5 minutes à pied de la plage de Batoumi, cet hôtel dispose de piscines intérieures et extérieures, d'un restaurant sur le toit et d'une connexion Wi-Fi gratuite. Ses chambres spacieuses comprennent une télévision à écran plat, une cafetière Nespresso et une vue sur la mer. Ouvert en août 2011, cet hôtel propose des chambres et des suites



climatisées dotées de parquet et de baies vitrées. Un coffret pour ordinateur portable est fourni. Votre salle de bains comporte des peignoirs et des chaussons. Les installations de bien-être incluent une salle de sport, un sauna et des hammams. Pour encore plus de détente, vous pourrez réserver un massage. Un petit-déjeuner buffet est proposé chaque matin. Des viandes et des fruits de mer grillés sont servis au restaurant du 19ème étage. Vous pourrez siroter des cocktails créatifs au bar sur le toit. La célèbre promenade de la mer Noire se trouve à seulement 5 minutes à pied. Pourvu d'un parking gratuit, le Radisson Blu est situé à 10 minutes en voiture de l'aéroport international de Batoumi.

MARRAKECH : L'HÔTEL URBAIN PAR EXCELLENCE

The Rezidor Hôtel Group élargit son portefeuille au Maroc et annonce l'ouverture prochaine du Radisson Blu Hôtel Marrakech Carré Eden. L'établissement proposera 204 chambres. « Nous sommes ravis d'arriver dans une des plus belles villes du monde », explique Kurt Ritter, Président & CEO de Rezidor. « Cette propriété est notre troisième hôtel en cours de développement au Maroc et un complément parfait à nos stations de Radisson qui ouvriront à Tanger et Saïdia. « Cet hôtel sera un hôtel urbain 5 étoiles sous la marque Radisson Blu, et nous sommes déterminés à en faire une destination exceptionnelle pour les voyageurs d'affaires et de loisirs », explique Mohamed Yacoubi, Directeur de l'Asset Management à actif Invest, première société de gestion marocaine de fonds d'investissement dédiés au tourisme

« **Le groupe hôtelier Carlson Rezidor Hotel Group** est l'une des entreprises hôtelières les plus grandes et dynamiques au monde. Il possède un superbe portefeuille de 1 319 hôtels ouverts ou en construction, une présence mondiale dans plus de 80 pays et un éventail de grandes marques internationales : Radisson Blu, Radisson, Park Plaza, Park Inn by Radisson, Country Inns & Suites By Carlson et Hotel Missoni »
Le service communication

et à l'immobilier. Yacoubi ajoute : « Cet hôtel et son centre commercial seront une attraction de premier plan dans le quartier de Gueliz, et seront une composante majeure de notre portefeuille d'actifs touristiques. »

Le Radisson Blu Hôtel Marrakech sera situé dans le Carré Eden, un projet exclusif comprenant 80 appartements de luxe, un centre commercial et des divertissements. Situé dans un quartier commerçant et résidentiel, bien connue pour ses magasins et bars branchés, l'hôtel, outre ses 204 chambres modernes, offrira deux restaurants, un bar, près de 1.000 m² d'espace de conférence et de réunion, une piscine et un spa avec hammam marocain.

Pour plus d'informations : The Rezidor Hotel Group
Christiane Reiter, Director Corporate Communication
Tél. +32 2 702 93 31 - Christiane.Reiter@Rezidor.com



NESPRESSO ET YANNICK ALLÉNO

Mariage culinaire de l'année

Nespresso et Yannick Alléno ont accueilli de prestigieux partenaires au Royal Mansour de Marrakech, afin de mettre en exergue le lien magique existant entre toute l'excellence d'un diner raffiné et la culture gastronomique liée au Café.

Le pionnier et référence du café en capsules haut de gamme a scellé pour la troisième fois son partenariat avec le chef Yannick Alléno, distingué par 3 étoiles Michelin en organisant un diner raffiné le 29 Novembre dernier. Nespresso et Yannick Alléno ont ainsi accueilli les plus grands représentants du CHR Marocain (Collectivités, Hôtellerie et Restauration) ainsi que les partenaires de Nespresso au Maroc pour célébrer

L'approche unique d'Alléno, notamment celle relative à l'extraction, l'a conduit au fur et à mesure de sa carrière, à penser que le café était un ingrédient essentiel, avant de définitivement arriver à cette conclusion suite à son travail avec Nespresso.

ensemble la haute gastronomie dans un salon privé du Royal Mansour de Marrakech.

Pour cette occasion unique, Yannick Alléno a créé un menu inspiré par le Grand Cru India Range de Nespresso. 6 recettes exclusives étaient proposées : Sucette au foie gras de canard, passion café - Gelée d'oursin au saké et vinaigre de riez, crème de riz au café - Courge butternut à la vanille et au café, mousse de pain - Pigeon en croûte d'argile, grains de café, céleri étuvé - Cadre « Chaud-colat », glace café - Cône au pralin cardamome, café.

Pionnier de l'expérience café, et mondialement reconnu pour son habilité à comprendre et maîtriser la notion de Café Raffiné et Gourmand, Nespresso apporte, une fois encore, une synergie naturelle au monde de la haute gastronomie.

Resagro vous proposera, dans un prochain numéro, un interview de Pierre



Debayle, Country Business Manager Nespresso pour la région Middle East, Afrique et Caraïbes.



Contact Nespresso : 0801 00 7702

Nespresso accompagne depuis plusieurs années de prestigieux restaurants et hôteliers dans leur quête de perfection, créant une relation unique de partenariat avec les plus grands et plus raffinés ambassadeurs de la restauration et de l'hôtellerie à travers le monde. Nespresso est aujourd'hui le partenaire privilégié de 720 restaurants étoilés à travers le monde.



TRANSFARO

Transit & Transport International

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification



NOS ÉQUIPES, s'efforcent d'offrir des tarifs compétitifs et des solutions pour nos clients réputés à travers le monde.



Nous vous livrons les plus hauts niveaux de rapidité, d'efficacité et de fiabilité.



www.transfaro.com

Email :
transfaro@transfaro.com

Tel : +(212) 522 98 08 33 +(212) 522 98 73 34 Fax : +(212) 522 23 33 79 +(212) 522 98 53 36

القرض الفلاحي، للفلاحة كأمّلين.



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

ENGAGÉ ET SOLIDAIRE
AVEC LE MONDE RURAL