

Avril 2014

25MAD / 5€ / 6\$

N° 49

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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



**INCLUS:
LE CAHIER HORECA**

SIAM 2014 : UN SALON PROMETTEUR



Goumandises
Les boutiques 100% confiserie



Engrais
Vers une meilleure utilisation



Nespresso
Les secrets de la petite capsule

Pack AGRO

Notre engagement,
vous accompagner

Industriels du secteur agroalimentaire, SAHAM Assurance innove et vous propose son « Pack AGRO » : une nouvelle offre packagée conçue pour répondre à vos besoins spécifiques.

Le « Pack AGRO » est une solution complète qui vous permet de couvrir les risques liés à votre activité, votre patrimoine professionnel, vos responsabilités ainsi que votre capital humain.

www.sahamassurance.ma



SAHAM
Assurance
Avancez librement

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Yves Hazette
Directeur Commercial
E-mail : yves.resagro@gmail.com
Tél. : (+212) 672 70 42 08

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

Service commercial
contact@resagro.com
Tél. : (+212) 522 24 95 97

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 (hors tirage spécial)

Edito



Quand on sait que le secteur agricole contribue à hauteur de 19% du PIB national, partagé entre agriculture (15%) et agro-industrie (4%) et qu'il emploie plus de 4 millions de personnes dont environ 100 000 dans l'agro-industrie, le SIAM est sans nul doute un des salons les plus importants du Maroc. Comme les années précédentes, Resagro sera en force sur l'événement avec une distribution renforcée et un stand au coeur du salon. Le thème de cette année : « Les produits du terroir » a souvent été mis en avant dans votre magazine et nous sommes particulièrement fier d'avoir contribué à faire connaître ces produits si importants pour le développement des régions. D'ailleurs le Maroc a réservé aux produits du terroir une place de choix dans sa nouvelle stratégie de développement agricole, le Plan Maroc Vert.

Resagro 49 aborde aussi la gourmandise avec un interview exclusif sur les secrets de la capsule Nespresso et un article sur les nouvelles boutiques consacrées à vos friandises préférées.

Côté HoReCa, un bilan du salon Marocotel vous replongera dans cette manifestation au combien réussie et une visite des suites les plus chères du monde vous apportera le côté glamour nécessaire.

Je tiens ici à remercier vivement tous nos lecteurs et annonceurs pour leur soutien et leur fidélité à notre magazine. C'est grâce à eux que nous pouvons proposer au fil des mois, des éditions toujours plus qualitatives et des thématiques au centre des tendances actuelles.

Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

RESAGRO Avril 2014
Le mensuel des décideurs

Périscopes

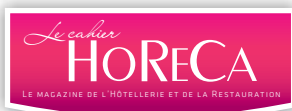
Agroalimentaire

Nouveaux produits
Spécial SIAM 2014
Vers une meilleure utilisation des engrais
Bühler au Maroc
Bienvenue chez Ipsen Logistics
Guelt H2Orus

Solution

Nouveaux matériels
La folie des laits aromatisés
Les secrets de la petite capsule Nespresso
Les boutiques de vos marques friandises

Salons



RECETTES À BASE DE YAOURT
LES NEWS
MAROCOTEL 2014 : L'HEURE DU BILAN
EBERHARDT FRÈRES MAROC : PRÉSENCE EN FORCE
LAVAZZA : UN CAFÉ TOURNÉ VERS L'AVENIR
SIMMONS : DES MATELAS INÉDITS AU MAROC
BWT - PERMO : UNE EAU SUR MESURE
LES 10 SUITES LES + CHÈRES DU MONDE
L.A. FUEL ENERGY



06

16
18
20
26
28
30



32
34
36
40
44



56



BMCI
GROUPE BNP PARIBAS

La banque d'un monde qui change

www.bmci.ma

Une banque partenaire pour moi,
c'est un interlocuteur qui comprend
vraiment mon métier et qui a toute
l'expertise avec lui pour m'accompagner



Via votre Relationship Manager, accédez aux conseils personnalisés et avisés des experts de 17 lignes de métiers

**CORPORATE
BANKING**

A la BMCI, votre Relationship Manager est votre interlocuteur privilégié pour construire une relation fondée sur la proximité et l'expertise. A l'écoute de vos besoins, il vous propose les solutions les mieux adaptées pour gérer vos flux, financer votre croissance, développer votre commerce à l'international, fidéliser vos salariés et gérer vos risques. Et si on se rencontrait sur le salon du SIAM à Meknès du 24 Avril au 3 Mai, ou dans l'un de nos centres d'affaires pour en parler ?



Retrouvez-nous
sur le Salon du SIAM
du 24 Avril au 3 Mai

Aux côtés des acteurs de l'industrie agro-alimentaire

05 29 07 07 07

RACHAT

TETRA PAK ACQUIERT MITECO



Tetra Pak, leader mondial des solutions de traitement et de conditionnement de produits alimentaires, acquiert la société suisse Miteco. Cette dernière est spécialisée dans les solutions de production

(filtration, traitement, pasteurisation, mélange, automation) de boissons sans alcool, de jus de fruits et de liquides alimentaires, avec une expertise forte en boissons carbonatées. Miteco emploie 70 personnes réparties entre la Suisse, l'Italie, le Royaume-Uni et l'Amérique du Sud.

NOUVEAU PRODUIT

LA PETITE FLEUR YOPLAIT DE RETOUR AU MAROC



Yoplait, la marque emblématique de produits ultra-frais, et Saiss Lait, société spécialisée dans la production de produits laitiers, ont annoncé leur partenariat pour la production et la commercialisation des produits de la petite fleur au Maroc. A travers un contrat de franchise, la société Saiss Lait produira les yaourts de la marque dans la région de Fès, et se chargera de la distribution dans les principales villes du Maroc, aussi bien dans le réseau traditionnel que dans le réseau moderne.

Pour le lancement, les consommateurs pourront retrouver dans les rayons les yaourts Yoplait brassés aromatisés dans divers arômes. D'autres produits viendront rapidement compléter l'offre pour satisfaire une majorité de goûts.

saisslait.ma - yoplait.fr

AGRICULTURE

1ER GRAND PRIX DE LA PRESSE AGRICOLE ET RURALE

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime lance la première édition du Grand Prix National de la Presse Agricole et rurale. Un prix qui a pour objectif de récompenser les efforts des femmes et des hommes de la presse nationale pour leur intérêt et leurs efforts de rapprochement d'un secteur majeur dans notre pays. Le Grand Prix National de la Presse Agricole et Rurale sera décerné par le ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime lors de la 9ème édition du Salon International de l'Agriculture du Maroc qui se tient à Meknès du 24 avril au 3 mai 2014. Le Grand Prix National de la Presse Agricole et Rurale cible les médias audiovisuels, écrits ou électroniques. Il récompensera les meilleurs articles/ reportages publiés pendant la période allant du 1er avril 2013 au 31 mars 2014, à travers deux grands prix dans les deux catégories : audiovisuel d'un côté et Presse écrite

ou électronique de l'autre. Un second prix sera accordé pour chacune des deux catégories.

Règlement sur

www.agriculture.gov.ma

المملكة المغربية
Royaume du Maroc



وزارة الفلاحة والصيد البحري

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

SIAL MAROC

UNE 1ère EDITION A CASABLANCA

SIAL group, 1er réseau mondial des salons agroalimentaires, poursuit son développement pour consolider sa place de partenaire privilégié de la filière agroalimentaire mondiale. Après s'être assuré une couverture géographique inégalée: Europe et monde (Paris), Amérique du Nord (Montréal & Toronto), Amérique du Sud (Sao Paulo), Moyen Orient (Abu Dhabi) et Asie (Shanghai), le SIAL semble avoir trouvé sa plateforme en Afrique. L'OFEC inaugurera en 2015 la première édition du SIAL Maroc, à Casablanca. Cette concrétisation est le résultat de discussions très poussées entre le ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime marocain, l'OFEC, Maroc Export, l'ensemble des fédérations, et les responsables du SIAL qui avaient fait le déplacement au Maroc pour apprécier son potentiel. C'est une grande opportunité pour les opérateurs marocains du secteur agroalimentaire de rencontrer beaucoup d'entreprises internationales du secteur.





COULEURS LUDIQUES. PLAISIR UNIQUE.



NOUVELLE
inissia...

Entrez dans le monde du plaisir du café de Nespresso grâce à la nouvelle machine *Inissia* et aux 22 grands Crus incomparables.

Boutiques Nespresso :
Casablanca : Angle Bd Abdelkrim El Khattabi et rue Ali Abderrazak, Immeuble CMKD, Maarif, Casablanca
Rabat : 30, rue du 16 Novembre, Agdal, Rabat
Fès : Borj Fès Mall, avenue Allal Fassi, Fès.
Marrakech : Carré Eden, avenue Mohamed V, Guéliz
www.nespresso.com/inissia

NESPRESSO[®]
What else ?

ASSOCIATION

NESTLÉ MAROC SOUTIENT LE KID'S ATHLETIC'S A EL JADIDA



Dans le cadre du programme international Nestlé Health & Wellness et en partenariat avec l'IAAF et l'association Union Sportive Sala El Jadida, Nestlé Maroc a soutenu activement l'organisation du Kid's Athletic's qui a eu lieu le mardi 25 février dans la ville d'El Jadida. Cet événement, initié aux débuts des années 2000 par l'IAAF (Fédération Internationale d'Athlétisme), est conçu pour apporter aux enfants le plaisir de jouer à l'athlétisme. L'étape d'El Jadida qui a vu la participation de 24 garçons et 24 filles, fait partie des 10 étapes de la compétition au Maroc. Les enfants âgés entre 7 et 12 ans ont concourus dans des épreuves de sauts, courses et lancers au sein d'équipes mixtes composées chacune de 4 filles et 4 garçons. Au terme des épreuves une équipe s'est qualifiée pour la grande finale qui aura lieu à Sala Al Jadida le 11 Mai 2014.

PRODUIT

DÉS DE YAOURTS



Les produits dérivés du yaourt figurent parmi les aliments qui enregistrent les plus fortes ventes autour du globe, en particulier grâce aux innombrables déclinaisons auxquelles se prête ce produit laitier. Nouvelles saveurs, textures raffinées et emballages innovants boostent constamment la croissance du marché. Avec ses dernières créations, Hydrosol

offre aux laiteries la possibilité de pérenniser ce succès. L'entreprise a développé de nouveaux systèmes stabilisants pour la fabrication de yaourt en dés ainsi que des idées tendance autour du yaourt grec.

www.hydrosol.de

AGROALIMENTAIRE

LESIEUR CRISTAL AMELIORE SON RESULTAT NET



Lesieur Cristal a réalisé un résultat net de 173 millions de dirhams (MDH) au titre de l'exercice 2013, en hausse d'environ 45% par rapport à 2012.

Ce résultat net intègre une baisse des coûts de financement ainsi

que la non-réurrence de charges constatées en 2012 liées au changement de contrôle de Lesieur Cristal.

On note également que le résultat d'exploitation a progressé de 8,5% à 256 MDH, notamment grâce à la bonne gestion des couvertures « matières premières » et à la maîtrise des charges opérationnelles.

www.lesieur-cristal.ma

EVENEMENT

CENTRALE-LAITIÈRE ORGANISE SON 1ER « FAMILY DAY »

A l'occasion de la grande finale nationale de la



Danoners World Cup, Centrale Laitière-Danone, a organisé son premier « Family Day » le 15 mars 2014 dans la région de Bouskoura à Casablanca. Les

collaborateurs présents à cet événement accompagnés de leurs familles ont, ainsi, pu supporter les équipes qualifiées, qui jouaient leur place pour la finale mondiale de la Danoners World Cup organisée à Paris du 27 au 30 juin 2014.

Véritable temps fort de ce « Family Day », la grande finale nationale de la Danoners World Cup. Cette coupe du monde de football des employés du groupe Danone a vu s'affronter, pour la première fois cette année, les meilleures équipes de l'entreprise dans les deux catégories de la compétition: Catégorie Mixte et Catégorie Masculine.

Devant un public enthousiaste, l'équipe mixte de la filiale de Centrale Laitière-Danone, Fromageries des Doukkala, et l'équipe masculine de l'agence Moulay Smail ont conclu leurs parcours sans faute dans cette compétition par une victoire éclatante en finale.

DEUX AGROPOLES POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-INDUSTRIE

AGROPOLIS

Des lots de terrains viabilisés
Une offre en Maîtrise
d'Ouvrage Déléguée

 Ville de Meknès : à 14 km

30 ha Déjà vendus
22 Projets commercialisés
12 000 Emplois directs à terme

◀ NOTRE OFFRE ▶

◀ LOCALISATION ▶

◀ CHIFFRES CLÉS ▶

BERKANE MEDVEST

AGROPOLE DE BERKANE

Des lots de terrains viabilisés
Une offre en Maîtrise
d'Ouvrage Déléguée

 Ville de Berkane : à 10 km

10 ha Déjà vendus
20 Projets commercialisés
5 000 Emplois directs à terme

UNE OFFRE ADAPTÉE ET DIVERSIFIÉE POUR LES INVESTISSEURS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

LEADER AU MAROC DANS L'AMÉNAGEMENT
ET LA GESTION DE PARCS D'ACTIVITÉS

 Nous concevons
 Nous aménageons
 Nous construisons
 Nous gérons

et commercialisons
sur l'ensemble
du territoire



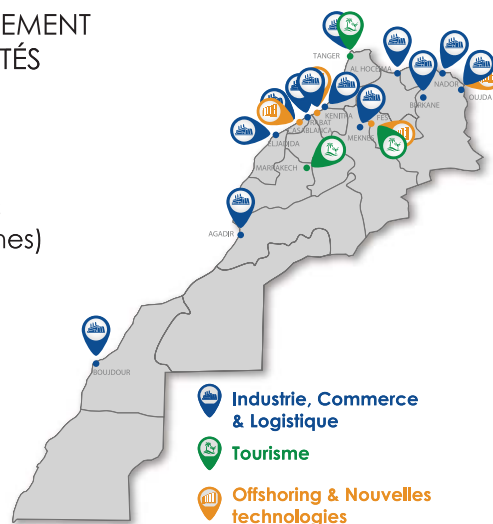
13 Zones Industrielles
(dont 4 Zones Franches)



4 Zones Offshoring



5 Zones Touristiques



NOUS CRÉONS DE LA RICHESSE, DE LA VALEUR ET DES EMPLOIS

AU SERVICE D'UN DÉVELOPPEMENT DURABLE,
RÉGIONAL ET NATIONAL

Acteur des grandes
**stratégies
sectorielles**



+ de 15 MM Dh D'investissements
1 700 ha Aménagés
200 000 Emplois projetés

Pour en savoir plus, rendez-vous visite à notre stand, au niveau du Pôle Institutionnel du SIAM,
à Meknès, du 24 avril au 3 mai 2014, ou contactez-nous au :
Tél : +212 537 57 66 78 • Fax : +212 537 71 64 17 • E-mail : showroom@medz.ma • www.medz.ma

HOLDING

ANOUAR INVEST SE LANCE DANS LE CIMENT



Après l'agroalimentaire, l'immobilier, la logistique et la distribution, la holding marocaine Anouar Invest s'engage dans le secteur de la cimenterie. La première unité de production du Groupe sera basée à Laayoune. Le coup d'envoi des travaux de construction de la cimenterie sera donné en septembre 2014. L'unité de Laayoune constituera le premier jalon du développement de la holding dans l'industrie du ciment. Anouar Invest ambitionne en effet d'étendre sa présence à d'autres régions du Maroc et d'Afrique.

SALON

PARI REUSSI POUR FOOD'N SUD



Du 16 au 18 mars s'est déroulée, à Marseille Chanot, la 1ère édition du salon Food'in Sud.

Elle a tenu toutes ses promesses dans une ambiance conviviale, marquée par le partage et le métissage des cultures culinaires du bassin méditerranéen.

Le salon a compté 7 350 visiteurs qualifiés, essentiellement issus du Grand Sud méditerranée.

Plus de 240 marques et exposants étaient présents et 80 chefs et intervenants se sont succédés sur des animations, démonstrations et conférences.

Pour Michel Kester, Président Directeur Général de la SAFIM, organisatrice de l'événement, « c'est un lancement réussi avec un nombre d'exposants et de visiteurs notable dans un climat d'affaires en pleine effervescence. Le format novateur et la qualité des programmes proposés ont séduit un public souvent captivé et enthousiaste. »

PRODUIT

LA POUDRE DE PRALINE SELON WEISS



La maison Weiss lance un nouveau produit totalement inédit: la poudre de praliné.

Idéal en boulangerie, pâtisserie et cuisine, le praliné en poudre simplifie le

quotidien des professionnels sans pour autant faire de compromis sur la qualité, notamment grâce à un mélange de fruits d'exception issus des origines les plus prestigieuses.

En plus de son goût prononcé de fruits secs torréfiés, sa couleur caramel et sa saveur à la fois peu sucrée et peu grasse en bouche, la poudre de Praliné Weiss est facile à doser.

Contrairement à la pâte, elle ne présente pas de remontée d'huile et offre des gains de volume pour des préparations aérées. A noter également, la poudre de Praliné Weiss a récemment reçu le trophée Collections Intersuc 2014.



Mr Chnider Ahmed

Tél. : 0522 24 29 19

Gsm : 0606 18 18 19

06 97 30 29 38

imextrans.na@outlook.fr

imextrans.ma@gmail.com

Import ou export, grâce à nos agents sur les 5 continents, nous proposons le service transport maritime, routier ainsi que le fret aérien.



“ Le Crédit du Maroc, partenaire du monde agricole et du secteur agro-alimentaire. ”



Le Crédit du Maroc, signataire de la convention nationale « Plan Maroc Vert », conforte sa stratégie en direction des opérateurs des secteurs agricole et agro-alimentaire à travers :

- ✓ la contribution directe à la modernisation et au développement de ces secteurs.
- ✓ la mise à disposition d'une gamme de produits et services bancaires dédiés.

Pour répondre à ces enjeux, le Crédit du Maroc dispose, depuis plusieurs années déjà, d'un pôle d'expertise agriculture et agro-alimentaire composé de spécialistes du marché et d'ingénieurs agronomes à même de répondre aux attentes spécifiques de ces opérateurs. Ils travaillent en synergie avec les spécialistes de notre maison-mère, le groupe Crédit Agricole S.A. France, première banque des agriculteurs en France et référence mondiale dans ce domaine.

Nos experts vous attendent sur le stand du Crédit du Maroc au SIAM afin de répondre à toutes vos attentes.

EMBALLAGE
TETRA REcart



L'enseigne française Système U conditionne désormais une partie de ses légumes secs à marque U en conserves en carton Tetra Recart, un emballage en carton supportant la stérilisation de produits habituellement mis en conserves classiques. Fini donc la conserve traditionnelle en verre ou en métal pour les haricots blancs, les haricots/tomates et les lentilles préparées U. Même les nouvelles références de pois chiches, d'haricots rouges et de tomates U adoptent l'emballage léger de Tetra Pak.

B2B
MAROC ET MALI



Un mois après la visite du roi Mohammed VI accompagné d'une délégation ministérielle à Bamako, les responsables économiques marocains et maliens ont dévoilé leur plan d'action triennal 2014-2016.

Cette initiative dévoilée le lundi 24 mars prévoit l'organisation en septembre prochain de la Foire Internationale de Bamako, dont le Maroc sera l'invité d'honneur.

Deux réunions de travail sur plusieurs projets collaboratifs ont eu lieu à Casablanca au cours du mois de mars entre le Centre marocain de promotion des exportations (Maroc Export), l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca (OFEC) et la Chambre de Commerce et d'Industrie Malienne (CCIM).

En 2015, les deux parties organiseront des missions "B to B" (B2B) marocaines au Mali pour les secteurs du BTP, des technologies de l'information et de la communication, et du textile et du cuir.

Les secteurs agroalimentaire et de l'énergie bénéficieront de missions similaires en 2016.

A . PSV DIFFUSION



Racking



**SOLUTIONS GLOBALES POUR
ENTREPÔTS INDUSTRIELS**

 **+212 522 981 922**

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

OUVERTURE

« LA BOUCHERIE » DEBARQUE À MARRAKECH



La Boucherie, chaîne de restauration française positionnée sur le segment viande-grillade et concurrente de Hippopotamus, finalise un accord de master franchise au Maroc. L'ouverture de son premier point de vente est prévue au plus tard l'été prochain à Marrakech. A en croire son directeur, le potentiel serait de l'ordre de 5 à 6 restaurants au Maroc.

L'assureur de l'agriculteur.



Acteurs du monde agricole,
Depuis plus de 60 ans, nous mettons à votre disposition, notre
expérience et notre expertise afin de vous permettre d'envisager
l'avenir avec sérénité.

Vous, votre matériel, votre exploitation, vos récoltes, sont
couverts par MAMDA.

Parce que notre mission est d'être toujours à vos côtés afin de
vous accompagner et vous soutenir dans votre métier.

MAMDA, Sponsor Gold du Salon International de L'Agriculture du Maroc

CRÉDIT AGRICOLE

«CAP 2016»

Mardi 25 Mars, s'est tenu au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, le Conseil de Surveillance du Crédit Agricole. Au cours de cette réunion, Monsieur Tariq Sijilmassi - Président du Directoire du Crédit

Agricole du Maroc, a présenté les comptes de l'exercice 2013 dont les faits marquants sont :

- Le PNB de la Banque a augmenté de 7% pour s'établir à 2,85 milliards de dirhams ;
- Les encours de crédit et les ressources clientèle ont progressé respectivement de 6 % et 7 % pour s'établir à 60,8 milliards de dirhams et 61,3 milliards de dirhams dépassant ainsi, pour la première fois, la barre des 60 milliards de dirhams.
- Le résultat social de la banque s'établit à 405 millions de dirhams au 31 décembre 2013 en progression de 26 % par rapport à l'exercice écoulé. Hors impact de l'opération d'abandon des créances des petits agriculteurs de 180 millions, le résultat net économique s'affiche à 585 millions de dirhams, en progression de 12 % par rapport à l'exercice écoulé;
- Les fonds propres réglementaires de la Banque s'établissent au 31 décembre 2013 à 6,9 milliards de dirhams en progression de 11%.

Les administrateurs ont également pris acte et approuvé le plan stratégique de la Banque à l'horizon 2016 « CAP 2016 ». Cet ambitieux et exhaustif programme vise la consolidation de la performance opérationnelle de la banque, la sécurisation de ses fondamentaux et la maîtrise de ses risques ainsi que le développement de son activité commerciale avec une croissance soutenue du nombre de ses clients. Le plan « CAP 2016 » prévoit également de renforcer de manière significative le soutien à l'agriculture et au monde rural notamment par l'accompagnement du Plan Maroc Vert dans toutes ses composantes.

INDICATEURS AU 31 DECEMBRE 2013

PRODUIT NET BANCAIRE	2,85	Milliards de dirhams	+7 %
RESULTAT NET	405	Millions de dirhams	+26%
RESULTAT NET ECONOMIQUE (HORS OPERATIONS EXCEPTIONNELLES D'ABANDON DE CREANCES EN SOUTIEN AUX PETITS AGRICULTEURS - PARTI DU CAM)	585	Millions de dirhams	+12%
FONDS PROPRES	6,9	Milliards de dirhams	+ 11%
TOTAL BILAN	78,2	Milliards de dirhams	+ 6,6%

NOMINATION

NASIM KHAN CHEZ FIRST SOLAR



First Solar, Inc. (Nasdaq : FSLR), leader mondial des solutions solaires photovoltaïques (PV), a annoncé aujourd'hui l'expansion de son équipe commerciale en Afrique avec la nomination de Nasim Khan, Vice-Président (VP) au Développement des Affaires sur ce marché. Sous la direction de Joe

Kishkill, Directeur Commercial de First Solar, Khan sera responsable de la consolidation des affaires de la société à travers tout le continent, y compris le Maroc. « Il ne fait aucun doute dans nos esprits que l'Afrique regorge de potentiel et je suis convaincu que, sous la direction de Nasim, nous serons en mesure de poursuivre agressivement et efficacement les opportunités que nous détectons sur des marchés tel que le marché marocain », a déclaré Kishkill. « Nasim apporte un ensemble solide de compétences à son poste, qui, combiné à son expérience dans les marchés émergents à travers le monde, font de lui la personne idéale pour assumer ce rôle stratégique. »

GRANDE DISTRIBUTION

GLOIRE AUX FRUITS MOCHES



Ils sont disgracieux, inesthétiques mais Intermarché les sublime. Pour ce premier test, à Provins (77), sur des fruits et légumes moches vendus 30% moins cher que les produits calibrés, l'enseigne a misé sur une grande opération de communication dans la ville et sur le lieu de vente. Une opération qui s'inscrit dans le programme européen de lutte contre le gaspillage.

DMN WESTINGHOUSE S'IMPLANTE AU MAROC EN PARTENARIAT AVEC LA SOCIÉTÉ : Process'Inox basée à CASABLANCA

DMN Westinghouse, Constructeur Européen, depuis plus de 40 ans, d'écluses rotatives et aiguillages pour le convoyage et la manutention des poudres et granulés en vrac

LES APPLICATIONS ÉCLUSES

Elles assurent régulation et dosage de débit en gravitaire sous les silos et trémies (alternative hygiénique aux vis d'Archimède). Elles sont principalement utilisées comme sas alvéolaire pour assurer l'étanchéité relative nécessaire à l'alimentation et extraction des transports pneumatiques en pression et en aspiration. Elles assurent l'étanchéité nécessaire à l'extraction des tours de séchage, cyclone et filtre de dépoussiérage. Elles sont des éléments de sécurité pour le barrage à la flamme et la résistance à l'explosion pour poudres à caractère explosif.

LES APPLICATIONS AIGUILLAGES

Déviez les flux produits depuis 1 direction vers 2 et jusqu'à 14 directions, et inversement, pour canalisation gravitaire et de transport pneumatique en pression ou aspiration.

NOTRE OFFRE

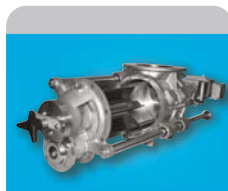
Une expérience de 40 ans dont 55 % dans l'agroalimentaire, mais aussi minéraux, pharmacie, plastiques. Fournisseur des principaux intégrateurs dans le monde entier. Fabrication européenne ISO 9001 de qualité pour performance optimale à l'utilisation. Compétence pour calcul et définition des transports pneumatiques. Une très large gamme pour des débits de 100l/H à 200M3/H. Nombreuses métallurgies, qualités de finition et options proposées : version sanitaire, démontage rapide, agréments ATEX USDA, EHEDG. Pression d'utilisation jusqu'à 6 bars. Versions haute température jusqu'à 600°C. Versions résistantes à l'abrasion. Tenue à l'explosion jusqu'à 10 bars

CHIFFRES CLÉS

Création 1950, CA : 35 M€, 160 employés. Plus de 5200 écluses et 2000 aiguillages par an.



*Alimenter vos process
poudres et granulés vrac*



Écluse de soufflage
sanitaire



Écluse sous filtre
ou cyclone



Aiguillage à boisseau
bi tubes



Aiguillage à clapet
haute étanchéité



Écluse à passage vertical
à grande section



Agent au Maroc

PROCESS'INOX

Al Hadika - km 8,5 Route de Rabat

Ain Sebaa - 20600 Casablanca

Tel. 05 22 673 338/39 Fax 05 22 672 731

Mobile: 06 61 42 19 53 - 06 61 52 46 63

processinox@menara.ma / processinox@gmail.com

Contact France:

DMN France SAS

T +33 (0)1 69 49 85 70 contact@dmn-westinghouse.fr

www.dmnwestinghouse.fr

COMPOSANTS POUR MANUTENTION POUDRES ET GRANULÉS EN VRAC

Nouveaux Produits

LE CREMEUX NORMAND



Le Crèmeux Normand de Cœur de Lion est un fromage à pâte molle avec une texture crémeuse. Produit en Normandie, sa recette inspirée d'une recette régionale «double crème».

Disponible à partir du mois d'avril 2014 au rayon frais en GMS.

Fabricant : Bongrain Groupe

DELICE DE POIVRONS



Réalisé à partir de légumes frais sélectionnés avec soin, le Délice de poivrons de la Maison Raymond, avec sa note sucrée, laisse place à l'inventivité

des fins gourmets ! Délicieux à l'apéritif ou dans une recette chic et simple à réaliser, il apporte de la couleur aux plats d'été !

Poids : 90 g • Disponible en GMS au rayon épicerie

OLIVES À L'ORIENTALE



Proposées dans un format généreux de 500g, les Olives à l'Orientale de Croc'Frais sont idéales pour les réunions de famille ou les grandes tablées. Relevé et

goûteux, le mariage des épices et du piment est inoubliable en bouche.

Poids : 500g - Disponible en GMS au rayon fruits et légumes

ARÔMES & CO
Créateur Fabricant d'Arômes

Arômes sans alcools, sans allergènes, sans ogm's...



Nouvelle gamme d'arômes vanille liquide et poudre :

- Brown Vanilla (Vanille caramel) • Hot Creamy (Vanille caramel Crèmeuse)
- Orchidée (Vanille fruitée) • Bourbon (Vanille chocolat)
- Azteque (Vanille gousse café) • Fantaisie (Vanille noisette goût biscuit)
- Alba Bianca (Vanille douce anisée) • Madagascar (Vanille Coco)
- Spicy des Comores (Vanille Cannelle) • Mont Blanc (Vanille caramel fruits secs)
- English Pudding (Note Flan) • Wild Queen (Vanille Miel crème)
- Maggy (Vanille Beurre doux) • Creamy Custard (Vanille crème anglaise)
- Fleuris (Vanille douce fleurie) • Atlantis (Vanille Yaourt)
- Amazonia (Vanille café chocolat) • Vaudou (Vanille café caramel)
- Gourmet (Vanille Nata Lait)

Simply Natural...Simply Good...!

Commercial : 43, Bd Ghandi - Résidence Alami - Casablanca - Tél / Fax : 05 22 94 46 12 - Gsm : 06 61 18 90 31
Email : contact@aromes-co.com - Site web : www.aromes-co.com

BALLANTINE'S BRASIL



Pernod sort son premier Ballantine's aromatisé en s'inspirant de la coutume brésilienne. Ballantine's Brasil est un Ballantine's Finest (vieilli au moins trois ans) dans lequel ont macéré des écorces de citron vert. Ballantine's Brasil peut se consommer pur, allongé de limonade ou en cocktail, façon Caipirinha.

Pernod-Ricard

GAUFRE SAUMON-POIREAUX



Surprenez vos papilles avec cette gaufre salée, à emporter ou à consommer à la maison.

A la fois croustillante, fondante et pleine de saveurs, elle fait office de plat complet (poisson, légumes) à savourer en entrée ou en plat unique, accompagnée d'une salade ou façon sandwich.

A réchauffer au grille-pain, thermostat 4 pendant 2 minutes environ.

La gaufre peut aussi être réchauffée au four traditionnel pendant 3 à 5 minutes.

Ne lui faites pas l'affront du micro-ondes : elle perdrait son croquant !

Kritsen

SPECIAL K BARRES GRANOLA



La collation est le moment idéal pour un délice au goût de beurre d'arachide avec les barres Granola Special K* Saveur de beurre d'arachide

chocolaté. Chaque portion de Granola nutritif aux brisures de beurre d'arachide contient 110 calories. Ainsi, vous pouvez savourer un en-cas délicieux tout en maintenant un mode de vie sain. Et sa taille pratique est parfaite pour les jours trépidants ou pour toutes vos activités à venir.

Kellogg's

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

SIAM 2014

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, la 9ème édition du Salon International de l'Agriculture se tiendra du 24 avril au 03 mai 2014 dans la ville impériale de Meknès. Quelques questions à Monsieur Jaouad Chami, Commissaire du salon.



DANS QUEL CONTEXTE ÉCONOMIQUE VA S'OUVRIR LE SIAM 2014 ?

La 9ème édition du SIAM s'ouvre dans un contexte économique favorable. Triptique gagnant ! D'abord, l'actuelle campagne agricole s'annonce prometteuse grâce à la pluviométrie importante qui a été récemment enregistrée. Ces pluies ont heureusement fait reculer les inquiétudes sur le spectre de la sécheresse.

QUELS SONT LES THÈMES DE CETTE ANNÉE ?

« Les Produits du Terroir »

Le thème de cette année s'agence bien avec la stratégie actuelle du développement du monde rural agricole. En effet, Le développement de ces produits représente une composante importante du Plan Maroc Vert en particulier le Pilier II, dédié à l'agriculture solidaire.

La diversité culturelle, sociale, climatique et végétale de notre pays témoigne d'une richesse indéniable et unique en produits du terroir. L'objectif étant de promouvoir ces produits afin de valoriser les ressources locales utilisées. Ceci participera non seulement à soutenir le système de

production, mais aussi à dynamiser le développement rural.

Ce thème permettra aux visiteurs de découvrir les meilleurs produits du terroir tout en assurant la promotion de la qualité, de l'authenticité, du savoir-faire et de l'innovation territoriale.

De plus, les produits du terroir présentent un potentiel export important, en témoigne la dynamique des expositions hors Royaume et l'engouement dont ils font l'objet.

QUE POURRONT DÉCOUVRIR LES VISITEURS ?

Le SIAM revient cette année avec un tout nouveau visage. Toute l'attention a été portée sur le confort des visiteurs et la favorisation des connexions fructueuses professionnelles. Le salon disposera de neuf pôles renforcés d'accueil : Le pôle Région avec un espace animation, Le pôle International, propice aux B to B, Les pôles Produits du Terroir, Produits, Agro -fournitures, et pôle Machinisme où battra le pouls commercial avec des promotions spécial SIAM et se distinguent particulièrement sur ce point à travers leurs offres. Le pôle Elevage, redimensionné sur 4ha, abrite les meilleures sélections nationales et offre des concours de haut niveau. Le pôle Nature et Vie est axé sur l'environnement, la sensibilité aux ressources naturelles fragilisées et la mise en valeur des spécificités

Date de la création Avril 2006	Edition 9ème
Lieu Ville de Meknès	Dates du salon Du 24 avril au 03 mai 2014
Thème Produits du Terroir	Ouverture du salon 24 avril 2014
Journées réservées aux professionnels Du 25 au 29 avril 2014	Superficie Superficie Globale : 172 000 m ²
Journées pour les professionnels & le grand public Du 30 avril au 03 mai 2014	Superficie Couverte : 90 000 m ²
Pays à l'honneur l'Union Européenne	Remise des Trophées Samedi 3 mai 2014
Objectifs 2014 Visiteurs : 1 million	Organisateurs officiels Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
Pays participants : 50	Association du Salon International de l'Agriculture au Maroc
Exposants : 1000	Commissariat Général



marocaines.

Rien ne serait sans des conférenciers et des intervenants de très grande qualité pour assurer l'échange de connaissances et de savoir.

Par ailleurs, les plus jeunes pourront profiter également du salon à travers les différents parcours dédiés proposés. En somme, tout le monde y trouvera satisfaction.

Y A-T-IL QUELQUES NOUVEAUTÉS?

Plusieurs nouveautés sont au programme de cette 9ème édition du

Salon International de l'Agriculture au Maroc.

D'abord, le salon s'étendra sur dix jours au lieu de cinq, avec cinq jours réservés aux professionnels. Ensuite, la superficie d'exposition augmentera de plus de 70% et proposera une nouvelle distribution plus ad hoc des pôles.

L'autre nouveauté de la neuvième édition du SIAM, concerne le choix de l'invité d'honneur. Contrairement aux éditions précédentes, cette année l'hommage sera rendu à une région. Il s'agit de l'Union Européenne qui

constitue un partenaire de choix privilégié par une longue histoire d'échanges favorisée par la proximité et renforcée davantage par la ratification d'accords de coopération.

Le Clou du SIAM 9 réside dans deux concepts pour le Pôle Produits du Terroir où pas moins de 300 coopératives seront présentes avec :

1- Les Produits territoriaux sur la plate forme basse du site A. Ils sont particulièrement mis en avant grâce aux différentes promenades proposées avec principalement pour objectif l'échange d'un maximum de biens entre les associations, coopératives et visiteurs.

2- Le second concept, innovation SIAM 9 est un espace écrien, abritant le must des productions par leur qualité, leur rareté, leur présentation pour des emplettes, sorte de «shopping terroir». Il a aussi pour but de créer une émulation.

Du 24 avril au 3 mai 2014
Meknès



Instrumentation de mesure classique et automatique pour la météorologie, l'agriculture et l'hydrologie.



Pilotage des irrigations (Station météo, tensiomètre, humidimètre sol, TDR, Lysimètre, etc.)

Météorologie (température, hygrométrie, vent, pluie, rayonnement, pression, etc.)



Hydrologie (niveau, vitesse & débit, évaporation et qualité de l'eau)



Equipements scientifique, technique et de laboratoire (Poromètre, planimètre, chlorophyllmètre, fluoromètre, Infiltromètre, PAR LAI, photomètre, photosynthèse, respiration des sols, oxygénation des sols, pénétromètre fruit & sol, réfractomètre, pH-mètre, Ecmètre, luxmètre, dendromètre, flux de sève, tarières et échantillonneurs manuels & motorisés, scissomètre, détermination du PF, calcimètre, granulométrie, pycnomètre, etc.)

METAGRHYD S.A.R.L

Rue Pasquier, Résidence Abdelmoumen, Immeuble 6, N°12, Franceville II, Casablanca 20390

Tél.: 0522.254.900 Fax: 0522.254.903 Site web: www.metagrhyd.com Email: metagrhyd@gmail.com



VERS UNE MEILLEURE UTILISATION DES ENGRAIS (Suite)

Par Safia Ouakil

Pour accomplir tout le processus de leur vie végétative, les plantes ont besoin de près de vingt éléments différents. Elles obtiennent le carbone (C), l'hydrogène (H) et l'oxygène (O) du gaz carbonique et de l'eau, et les engrais ajoutés au sol leur fournissent les éléments nutritifs qui sont absents ou insuffisants dans le sol. Petit tour d'horizon des engrais et de leur utilisation.

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES ENGRAIS

Les cultures ne peuvent pousser qu'avec suffisamment de nutriments et d'eau, un élément qui agit comme un transporteur. L'eau est donc essentielle dans l'agriculture. Il est aujourd'hui crucial d'en améliorer la gestion et l'utilisation dans de nombreuses régions du monde. Et face à la raréfaction des ressources plusieurs solutions s'imposent :

- La recherche du meilleur rendement

énergétique dans son propre processus de production, par exemple, l'optimisation de l'utilisation du gaz naturel dans la production d'engrais minéraux,

- La recherche et développement pour l'utilisation et l'absorption optimale des engrais minéraux pour garantir une agriculture de précision et ainsi soutenir le développement durable et la croissance verte,
- L'engagement d'associer l'efficacité d'utilisation des ressources à la

sécurité alimentaire et au changement climatique.

Le concept de développement durable, donc d'efficacité dans l'utilisation des ressources, qui est aujourd'hui primordial, suppose d'améliorer les pratiques agricoles : plus de récoltes par hectare, moins de consommation d'eau et unité d'énergie. L'industrie des engrais peut fortement y contribuer.

* Les engrais remplacent les nutriments naturels qui disparaissent des champs, récolte après récolte. Ils contribuent



OCP expédie une cargaison historique de DAP en direction de la Chine. Le port de Jorf Lasfar a connu le 4 novembre 2013 le départ de la plus importante cargaison d'engrais DAP de l'histoire du Groupe. 79.000 tonnes de Diammonium Phosphate (DAP), à destination du partenaire chinois SinoChem, ont ainsi transité entre les hangars de stockage du complexe industriel de Jorf Lasfar et les cales du navire "Double Progress", un mastodonte de 220 mètres de long et 38 mètres de large, des dimensions qui en font le plus grand navire à avoir accosté au port minéralier de Jorf Lasfar.

à combler l'écart entre les nutriments nécessaires à une croissance optimale des cultures et ceux naturellement présents dans les sols.

* Selon certaines études, 40 à 60 % des rendements agricoles mondiaux peuvent être attribués à l'utilisation d'engrais commerciaux.

* L'actuelle réglementation européenne relative aux engrais, qui reprend les 18 directives précédentes, ne couvre qu'une partie des engrais minéraux vendus dans l'Union. La loi ne couvre pas les engrais organiques. Dans le même temps, de plus grandes quantités d'engrais sont maintenant produites à partir de flux de déchets organiques. Une évaluation ex post récemment publiée sur la réglementation actuelle a confirmé le besoin d'étendre la portée de la réglementation et a appelé à un système européen harmonisé pour couvrir tous les engrais - engrais organiques et minéraux, milieux de culture, amendements pour sols et éventuellement les bio-stimulants.

* L'engrais constitue une ressource indispensable pour subvenir aux

besoins alimentaires de la population mondiale, puisqu'environ la moitié de la nourriture consommée provient de l'utilisation d'engrais minéraux.

ENGRAIS, MAROC PLAN VERT ET INITIATIVE « SAMAD »

Le Maroc prévoit d'augmenter sa consommation en engrais durant la campagne agricole 2013-2014. L'objectif, annoncé par le Ministère de l'agriculture et de la pêche maritime, est de passer de 800 000 tonnes à + de 1 200 000 tonnes. Outre cette hausse de 50 %, il s'agit aussi pour l'exécutif de stabiliser les prix des engrais au niveau de ceux pratiqués lors de la campagne précédente, de garantir l'approvisionnement de toutes les régions agricoles du royaume, et de mener une campagne en faveur du bon usage de ces engrais.

Cet ensemble de mesures s'inscrit dans le cadre de l'opérationnalisation de l'initiative « Samad ». Celle-ci, une des nombreuses composantes du plan « Maroc vert », vise la dynamisation du

Le Salon International
de l'Agriculture au Maroc
à Meknes

DU 24 AVRIL AU 03 MAI 2014



ÉLÉPHANT VERT
UNE AGRICULTURE Saine ET DURABLE

marché des engrais.

En marge de la tenue de la VIème édition des Assises de l'Agriculture, l'OCP et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (MAPM) ont signé une convention visant à encourager le développement de la consommation raisonnée des engrais phosphatés au Maroc.

Baptisée «SAMAD», cette initiative définit les mesures d'accompagnement au Plan Maroc Vert du Groupe OCP et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (MAPM).

Elle ambitionne notamment de promouvoir l'utilisation rationnelle et raisonnée des engrais à travers un travail de sensibilisation et de promotion auprès des agriculteurs, une plus grande diversité des formules d'engrais commercialisées et une dynamisation de l'activité de distribution des engrais. L'initiative « SAMAD » prévoit également la mise en place d'une cellule de veille, pilotée par le MAPM, ayant pour objectif d'assurer le suivi de l'état d'approvisionnement du marché en engrais aux niveaux national et régional.

Dans le cadre de la convention « SAMAD », OCP s'engage à garantir l'approvisionnement du marché local en engrais phosphatés, notamment

en catalysant une croissance de l'activité de distribution via les « contrats package », inscrivant ainsi les distributeurs agréés comme participants actifs au développement de l'agriculture nationale. OCP s'engage également à contribuer aux objectifs de croissance de consommation des engrais phosphatés dans le cadre du Plan Maroc Vert, à travers des opérations de développement du secteur et en assurant des prix adaptés pour les engrais phosphatés. Enfin et dans le cadre de la politique de diversification de ses produits, notamment via ses investissements dans les engrais de pointe, OCP propose de diversifier l'offre destinée au marché local avec des formules adaptées aux sols et cultures des différentes régions agricoles.

De son côté, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (MAPM), s'engage à mettre en place toutes les dispositions nécessaires à l'atteinte des objectifs fixés par l'initiative SAMAD. Le MAPM élaborera un programme relatif à l'exécution de l'initiative et contribuera au financement des essais expérimentaux de fertilisation des cultures sur différents sols et dans différentes régions, entre autres engagements. Enfin, le Ministère pilotera la cellule de veille en charge du suivi de l'approvisionnement du marché en engrais.

Pour OCP, partenaire historique de l'agriculture marocaine, la signature de la convention SAMAD s'inscrit dans le prolongement naturel de sa stratégie de dynamisation du marché national des engrais.

Dans ce contexte, OCP dispose de «Contrats-Package» liant le Groupe OCP et les distributeurs d'engrais sur le territoire national. Ces « Contrats-Packages », déjà en vigueur, assignent aux distributeurs locaux les missions de développement du secteur des engrais et l'accompagnement des petits agriculteurs à travers notamment l'accomplissement d'actions de sensibilisation et de développement technique, en échange d'une prime de performance d'OCP et l'octroi par la Fondation OCP aux distributeurs, d'une contribution financière pour le



développement agricole.

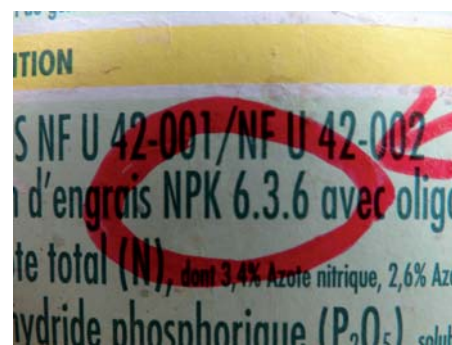
La Convention SAMAD donne un nouveau relief à l'engagement permanent d'OCP en faveur d'une fertilisation raisonnée pour une agriculture nationale performante et durable.

Une augmentation de l'utilisation des engrais chimiques demeure une des solutions pour améliorer la faible productivité agricole. L'utilisation de compost et de fumier, quant à elle, ne doit pas être prise comme un parfait substitut aux engrais chimiques mais comme complément si on veut une productivité élevée et un maintien de la fertilité en nutriments majeurs

L'azote (N) : C'est le nutriment indispensable à la croissance des tiges et des feuilles. Il est présent dans le sol sous plusieurs formes mais seul l'ion nitrate (NO_3^-) est assimilable par les plantes. Il doit être présent en quantité car il s'élimine rapidement avec l'excès d'eau.

Le Phosphore (P) : Son action est conjuguée à celui de l'azote, il favorise une croissance harmonieuse de la plante en jouant un rôle très important dans le développement des racines et pour la reproduction.

Le potassium (K) : Il protège les cellules en renforçant leurs parois. Il va favoriser la résistance à la sécheresse, aux maladies et aux parasites. Il active la photosynthèse et participe à la formation des protéines qui vont migrer vers les organes de réserve (fruits, tubercules, bulbes).



- Les 10 premiers pays producteurs d'engrais azotés concentrent 75 % de la production.
- Les 10 premiers pays producteurs d'engrais phosphatés concentrent 84 % de la production.
- Les 10 premiers pays producteurs d'engrais potassiques concentrent 97 % de la production.

MES RACINES SONT ICI MON AVENIR AUSSI



المناظرة السابعة للفلاحة
المنظمة من طرف وزارة الفلاحة
ASSISES DE L'AGRICULTURE
7^e édition



Reconnue à l'échelle mondiale comme un véritable enjeu social et sociétal, « l'Agriculture Familiale » est le thème de la 7^e édition des Assises de l'Agriculture qui se tiendra à Meknès le **23 avril 2014**.

Mise en exergue avec l'avènement du Plan Maroc Vert, la petite agriculture, souvent adossée à une structure familiale, contribue significativement à l'éradication de la faim et de la pauvreté, à l'amélioration de la sécurité alimentaire, de la nutrition et des moyens d'existence ainsi qu'à la gestion des ressources naturelles.

La 7^e édition des Assises est organisée en partenariat avec l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) qui a consacré l'année 2014 comme « l'Année Internationale de l'Agriculture Familiale ».

L'agriculture familiale

MEKNÈS 23 AVRIL 2014

ROYAUME DU MAROC



Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime



EN PARTENARIAT AVEC





du sol. L'amélioration de l'accès et de l'utilisation des engrais chimiques constitue ainsi un point important dans la politique de production agricole.

La question du niveau de la consommation d'engrais est importante afin d'augmenter la productivité de la terre et du travail.

L'utilisation des engrais à l'hectare au Maroc est quatre fois moins élevée qu'en France, la mécanisation, quant à elle, est onze fois moins élevée qu'en Espagne.

Au Maroc, il existe encore beaucoup de facteurs bloquants. Si on veut améliorer l'adoption des engrais chimiques, on doit agir sur le ratio de la valeur des produits agricoles sur les coûts des engrais. L'amélioration de ce ratio se traduirait par une meilleure rentabilité pour les producteurs s'ils investissent leurs capitaux dans l'utilisation des engrais plutôt que dans d'autres alternatives. L'amélioration de la disponibilité physique auprès des utilisateurs, l'amélioration de l'accessibilité économique et l'amélioration des connaissances des utilisateurs sont parmi les actions à entreprendre.

DEUXIÈME PARTICIPATION D'ÉLÉPHANT VERT, LE LEADER SUISSE DE LA BIO-AGRICULTURE, AU SIAM

Eléphant Vert, entreprise suisse spécialisée dans la production de bio-fertilisants et de bio-pesticides, ainsi que dans la micro-finance, implantée au Maroc depuis 2012 participe à la 9ème édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) qui se tient à Meknès du 24 avril au 03 mai 2014. Pour sa deuxième participation à cet événement, Eléphant Vert disposera d'un stand ilot d'une superficie de 108 m². Conçu et pensé dans le respect de l'environnement, ce stand servira de vitrine pour présenter les cinq pôles d'activité de référence d'Eléphant Vert. Il s'agit en l'occurrence des bio fertilisants, des bio pesticides, la Recherche & Développement, la clinique des plantes et la micro-finance. L'exposition de ces divers pôles/métiers se fera de manière pédagogique afin de transmettre une information transversale des activités et des produits d'Eléphant Vert. Une conférence intitulée «Mesures de soutien pour une agriculture familiale durable et compétitive», ainsi qu'un atelier dédié aux intrants biologiques animés par des experts nationaux et internationaux et des professionnels du secteur, figurent ainsi au programme des animations et présentations prévues sur le stand d'Eléphant Vert.

Bras actif d'Antenna Technologies, une fondation suisse engagée dans la recherche et dans la diffusion de technologies adaptées aux besoins des pays en développement, Eléphant Vert a été créé en 2011. Depuis lors, cette entreprise œuvre pour favoriser l'accès des plus pauvres à des technologies agricoles financièrement accessibles de manière à améliorer leurs conditions de vie et augmenter leur autonomie. En 2012, Eléphant Vert s'implante au Maroc à la faveur d'un partenariat institutionnel avec MEDZ, filiale de la CDG. La même

année, l'entreprise helvète également implantée au Mali construit dans la région de Meknès une usine de production de bio-fertilisants et de bio-pesticides. Lancé dans le cadre du Plan Maroc Vert qui a érigé l'agriculture durable et bio-responsable en axe de développement du secteur agricole au Maroc, ce projet est le premier jalon d'un plan d'expansion ambitieux à travers lequel Eléphant Vert projette de contribuer à l'autonomie agroalimentaire du Maroc en produisant 50.000 tonnes de bio-fertilisants et 120 tonnes de bio-pesticides. Ce plan d'expansion projette également de positionner le Maroc comme un hub de production et d'exportation des bio-fertilisants et bio-pesticides d'Eléphant Vert vers les pays de l'Afrique de l'Ouest. En attendant et afin de renforcer sa présence au Maroc, l'entreprise Suisse projette de construire deux autres unités de production de bio-fertilisants : L'une dans le Souss et l'autre à Berkane avec à la clé un investissement initial de 350 millions de MAD et la création de plus de 500 emplois. Efficaces, accessibles et moins chers, les bio-fertilisants et les bio-pesticides mis au point par Eléphant Vert permettent d'augmenter la capacité de production agricole. Ils se caractérisent de surcroît par leur innocuité à l'égard de l'environnement. Enfin et afin de rendre plus accessibles ses produits, Eléphant Vert a initié un programme de micro-finance en vertu duquel les agriculteurs marocains pourront profiter de crédits à taux préférentiels, d'assurances et de fonds de garantie, de leasing de matériel, ainsi que de l'accompagnement technique et institutionnel. L'objectif étant d'inciter les petits et moyens exploitants agricoles marocains à utiliser ces nouvelles techniques agricoles très en vogue de par le monde et de se les approprier dans les conditions les plus avantageuses.

12 rue Abou Faris Al Marini - Rabat - (+212) 538 00 49 00

Pavillon France

PÔLE INTERNATIONAL I-3



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



Fabricant - Manutention
Levage
www.bourgeois-sa.com



Aide au développement
international
www.BretagneCommerceInternational.com



Agence de promotion
et de développement
économique de la région
Centre
www.centrecro.regioncentre.fr



Cornadis, logettes, racleurs
www.ck-industries.com



Spécialiste du traitement
de lisier
www.c-r-d.com



Export génisses gestantes et
semences de race Montbéliarde
www.coopex.com



Hygiène, traitement de l'eau,
nutrition
www.cth.fr



Plants fruitiers certifiés



Certification Agriculture
Biologique
www.ecocert.com



Fabricant aliment du bétail
www.electra.fr



Nutrition, Aliment d'allaitement,
Jeunes animaux
www.elvor.com



Recherche, Production
et Commercialisation
de semences
www.euralis.fr



Pépinière



Exportateurs de génisses
gestantes



Promotion internationale
des céréales françaises
www.franceexportcereales.org



Hydrocarbures, pesticides,
produits toxiques
www.guelt.com
www.h2orus.fr



Accessoires travail
du sol
www.jourdan.fr



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



Équipements - Benches - Godets
www.lamy-les-constructeurs.com



Vétérinaire - Diététiques
Logiciels
www.obione.fr



Pivot Matériel d'irrigation
www.pivot-irrigation.com



Pépinières fruitières



Pépinière fruitière,
nouvelles variétés
www.dalcom.com



Pépinière fruitière,
nouvelles variétés
www.pepival.com



Pépiniériste fruitier
www.pepinieres-grard.fr



Pépinières - Forêt - Truffiers
www.pepinieres-naudet.com



Pépinières viticoles
www.comtat.com



Cornadis - Logettes
Abreuvoirs
www.cosnet.fr
www.lagee.com



Collectivité territoriale
www.regioncentre.fr



Hydraulique - Vérins
Moteurs
www.socah-hydraulique.fr



Régulation ventilation
élevage
www.sodis-france.fr



Export - Import Bétail
et Viandes
www.sofrana.fr



Salon international
de l'élevage
www.sommet-elevage.fr



Salon international
de l'élevage
www.space.fr



Vente à l'exportation
de plants de pépinière



Fabricant matériel apicole
www.thomas-apiculture.com



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

BÜHLER AU MAROC

Le groupe Bühler est l'un des leaders mondiaux dans le domaine du génie des procédés, des installations industrielles et des services, en particulier pour la production alimentaire et la fabrication de matériaux de pointe. La filiale du groupe Bühler, située à Casablanca, commercialise notamment des machines de production de haute qualité pour divers domaines de l'industrie agro-alimentaire. Rencontre avec un dirigeant de la société.

QUELLES SONT LES PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA SOCIÉTÉ BÜHLER?

Bühler est une multinationale suisse spécialisée dans la fourniture des équipements dédiés au traitement des denrées alimentaires de base et aussi la fabrication de matériaux de pointe. Le Groupe est un leader mondial dans la fourniture des lignes de production de farine, des pâtes et des lignes de production de chocolat, des usines d'aliments composés, et des systèmes de moulage sous pression en aluminium. Les technologies de base du groupe sont dans le domaine mécanique, thermique et génie des procédés.

QUELS SONT LES SECRETS DE VOTRE RÉUSSITE? (Vous êtes classé parmi les plus grandes sociétés suisses)



Grâce à notre expertise et plus de 150 années d'expérience, Bühler déploie des solutions uniques et innovantes pour ses clients, en les aidant à atteindre le succès sur le marché. Au fil des décennies, Bühler est reconnu comme un partenaire fiable, grâce à son engagement de qualité et sa présence mondiale.

Chez Bühler, nous croyons que la collaboration est le moyen d'avancer, et nous pratiquons quatre formes principales d'innovation ouverte avec



nos partenaires : en démultipliant les savoirs combinés de nos salariés, en collaborant avec nos fournisseurs pour créer des solutions plus pertinentes pour nos clients, en construisant des partenariats avec des clients pour innover conjointement, et en travaillant avec des universités, des instituts, des start-ups et des personnes innovantes.

POURQUOI AVOIR SOUHAITÉ VOUS IMPLANter AU MAROC?

Bühler Groupe opère dans plus de 140 pays et possède une masse salariale globale de plus de 12.000 personnes. Une bonne connaissance du marché nous indique comment travaillent nos clients, comment ils créent de la valeur et quelle est la nature de leur marché. Peu d'entreprises de notre envergure sont actives dans le monde entier. Nous devons aider nos clients à se différencier à l'échelle locale et régionale. Pour définir nos objectifs d'innovation, nous étudions notamment la croissance démographique, la migration des richesses vers des régions aux besoins alimentaires différents et les fluctuations du pouvoir d'achat.

Bühler accompagne l'industrie marocaine depuis plus de 30 ans. Elle a une équipe de 9 personnes active dans la vente, service et ingénierie.

POUVEZ VOUS NOUS PARLER DE VOTRE NOUVELLE PRESSE À GRANULER? USAGE, UTILISATION,

AVANTAGES, POSITIONNEMENT MARCHÉ, ...

La nouvelle presse à granuler, Kubex T constitue une révolution au niveau du monde de la fabrication de l'alimentation de bétail, avec :

- Son design, élu comme la machine la plus compacte au monde dans son genre
- Son nouveau système de transmission, un entraînement direct, sans engrenage et sans transmission par courroie
- Sa motorisation, l'utilisation du moteur synchrone, permet de garantir une économie optimale en cas de changement de formule

En bref, c'est une nouvelle technologie qui permet de garantir un débit supérieur, tout en gardant la qualité requise, et en permettant une économie d'énergie jusqu'à 20%.

(Voir également dans la rubrique « Nouveaux Matériels » page 33)



Développée par des spécialistes en aliments composés – pour satisfaire à leurs propres besoins. Équipée du système d'entraînement le plus performant de l'industrie, la nouvelle presse à granuler Kubex™ T de Bühler permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie – tout en augmentant le débit jusqu'à 80 tonnes par heure. Avec la Kubex™ T, vous économisez les coûts, réduisez votre empreinte carbone et augmentez la productivité de votre exploitation. Acquérir des avantages concurrentiels n'a jamais été aussi facile. Pour plus d'informations, veuillez visiter le site www.buhlergroup.com/kubex-t.

Presse à granuler Kubex™ T.

Développée en étroite coopération avec les fabricants leaders en alimentation animale.

Jusqu'à 20 % d'économie d'énergie. Un nouveau concept d'entraînement direct permet de réduire considérablement les pertes de transmission et la consommation d'énergie.

Processus axé sur la formule et optimisation du produit. Grâce à la vitesse variable de la filière, réglable en continu via un convertisseur de fréquence.

Capacité de granulation jusqu'à 80 t/h. Presse à granuler dotée d'une puissance motrice pouvant atteindre 585 kW et d'une filière de 1.200 mm.

Maintenance minimale et disponibilité maximale de la machine. Grâce à un système d'entraînement sans courroie ni engrenage.

Prévention du patinage des cylindres et du blocage de la machine. Le système de commande ABS pour les cylindres de compression garantit la plus haute productivité.

Accessibilité à 360°. Les portes coulissantes à large ouverture des deux côtés offrent un grand espace de travail.



BIENVENUE CHEZ IPSEN LOGISTICS

Ipsen Logistics fournit des solutions logistiques et des services de distribution de haut niveau. Cette entreprise est opérationnelle dans le monde entier et anime un réseau d'agences et de partenaires stratégiques sur des marchés clés. Son principal atout est le développement des concepts personnalisés, adaptés individuellement aux demandes spécifiques de ses clients.

Au Maroc, le bureau d'Ipsen Logistics a été fondé en 1995 et enregistré sous le nom de CET (Compagnie d'Emballage et Transport maritime). C'est aujourd'hui le premier fournisseur de prestations logistiques au Maroc avec ses succursales à Casablanca et Tanger. Son succès réside dans la connaissance approfondi des conditions particulières du pays, et des expériences diversifiées. Un des atouts de l'entreprise est le déroulement logistique projet. Ipsen Logistics a son propre service transport et tous ses sous-traitants de levage sont certifiés. Les services proposés sont entre autres : la logistique internationale, le Flexitank / Iso Tank, l'entreposage et la distribution, maghreb express.

Leader du transport en vrac liquide au Maroc, l'entreprise est aussi spécialiste du transport international et national (air, route, mer), du transit et dédouanement, du stockage et gestion logistique, de la distribution, du déménagement international et national.

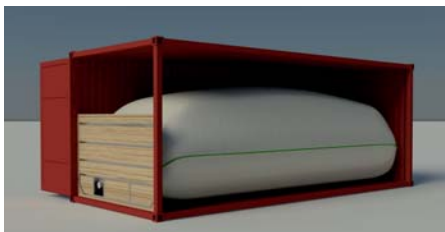
TRANSPORT DE PRODUIT LIQUIDE - FLEXITANK/ISO TANK:

Le transport de produit liquide s'avère délicat, c'est pourquoi Ipsen Logistics met à votre disposition toutes les solutions de transport possibles pour répondre à vos besoins à travers le développement du transport en vrac liquide sous Flexitank et Iso Tank.



LE FLEXITANK

Le flexitank est une poche en plastique flexible qui s'installe dans un conteneur 20', ce qui le transforme en récipient capable de contenir jusqu'à 24.000 litres de produit. Les produits pouvant être chargés dans un Flexitank sont les vrac liquides non dangereux, aussi bien alimentaire que chimique: vin, huiles végétales, jus de fruit, chocolat liquéfié, lubrifiant, latex, certains additifs... Le Flexitank est à usage unique et après déchargement du produit, la poche et ses accessoires sont retirés du 20'.



Installé dans des conteneurs 20' dry, les avantages du Flexitank résident dans:

- La composition de la poche Flexitank en matière plastique et à usage unique
- Sa capacité à transporter des produits liquides en vrac non dangereux comme des denrées alimentaires ou composants chimiques
- Sa capacité de 240 hectolitres
- Il peut être livré partout dans le monde

Ipsen Logistics est d'une taille suffisamment importante pour répondre aux obligations des flux de grands chargeurs ; toutefois elle a su garder également une taille humaine pour personnaliser ses services et répondre aux vrais besoins de sa clientèle.

- Sa rapidité de chargement et déchargement
- La diminution des coûts de transport
- Le faible impact écologique (pas d'emballage, palette etc.)
- La garantie d'un processus de contrôle qualité durant toute l'opération
- La disponibilité immédiate des Flexitanks et matériels de pompage
- Une équipe dédiée au montage et

Ipsen Logistics est actif dans le secteur privé. Sa volonté est de garder son indépendance à tous les niveaux pour poursuivre ses objectifs stratégiques. L'investissement dans les ressources humaines, qui est l'essence même de sa performance, ainsi que dans les technologies d'information est une priorité qui permet à la société de fournir à ses clients un service à la pointe du progrès.

pompage sur votre site
Ipsen Logistics est en mesure de vous offrir un ensemble de prestations depuis le chargement de votre Flexitank jusqu'à la livraison au lieu de votre choix avec un suivi en temps réel.

LE CONTENEUR ISO TANK

Afin de vous proposer la plus large gamme de prestations possibles, le conteneur-citerne Iso Tank permet de transporter tout type de liquide y compris des produits dangereux, corrosifs, toxiques ou explosifs.

Les avantages de l'iso tank:

- Il est composé en acier inoxydable pour

s'adapter à tous les produits et éviter l'oxydation

- Il nécessite très peu de manutention car la citerne est placée dans un cadre conteneur 20' dry

- Il est adapté au transport intermodal (par voie maritime, routière, fluviale, ferroviaire) sans altération ni risque pour le produit

- Il est équipé d'un système calorifuge (à vapeur d'eau et/ou électrique) pour maintenir la température nécessaire

- Le coût de transport au litre est moins élevé que pour le transport en baril ou IBC

La valeur ajoutée d'Ipsen Logistics : la disponibilité immédiate des iso tanks à l'import et l'export selon la réglementation et normes FOSFA

etc.

Ce sont des conteneurs empilables montés sur une palette conçue pour être déplacée à l'aide d'un chariot élévateur ou d'un transpalette.

De forme cubique, le volume le plus courant d'un IBC est de 1.000 litres.

L'IBC est généralement composé à partir de plastique composite, mais le conteneur en vrac peut être également conçu en panneau de fibres, en bois, aluminium, acier en carbone et acier inoxydable.

6, Allée des Cyprès · 20590 Casablanca

+ 212 522 66 67 70

General email:

info-ma@ipsenlogistics.com

Maghreb Express

Le Maghreb Express relie l'Europe et l'Afrique comme un pont entre les deux continents. Rapide, efficace, fiable et à des prix attractifs, ce service est la réponse aux besoins des clients dans les domaines off shore, du textile, de l'industrie pharmaceutique et du commerce de produits de consommation ainsi que l'automotive.

L'INTERMEDIATE BULK CONTAINER (IBC)

Ipsen Logistics complète son éventail de prestation avec L'IBC qui est un récipient industriel réutilisable conçu pour le transport et le stockage de liquides et granules en vrac, des produits chimiques, des ingrédients alimentaires, des solvants, des produits pharmaceutiques



L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

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

BWT PERMO MAROC

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

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

E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP



L'ENTREPRISE

35 ans de savoir-faire et d'innovations dans le service et l'équipement pour l'industrie et l'agro-alimentaire
CA : 12 M€ / 150 collaborateurs

NOS EQUIPEMENTS :

- 7 300 m² couverts sur 58 000 m² de terrain
- 5 ponts roulants, fraiseuses et tours CN et conventionnels, centres d'usinage CN
- Découpe laser, traitement de surface
- Lignes d'assemblage
- Flotte de 28 véhicules pour le SAV
- Réseau informatique : 8 serveurs, 103 postes
- 20 stations CAO-FAO SolidWorks et TopSolid

NOS COMPÉTENCES

- Conception et R&D :
 - » 25 ingénieurs et techniciens
 - » Conception de systèmes mécaniques, automatisme et robotique

- » Analyse et qualification de fluides (électrochimie, chimie analytique ...)
- » Etude de faisabilité et d'implantation sur site
- » Audit d'entreprise, réduction des volumes d'eau et flux polluants

- Laboratoire d'essais
- Fabrication :
 - » Usinage CN
 - » Chaudronnerie, découpe, pliage, montage. Acier, inox, plastiques
 - » Assemblage, câblage électrique, hydraulique
- Aménagement de sites industriels. Installation « clé en main » et mise en service sur site
- Prestation de services avec unités mobiles de traitement
- Service après-vente :
 - » Entretien, dépannage, réglages

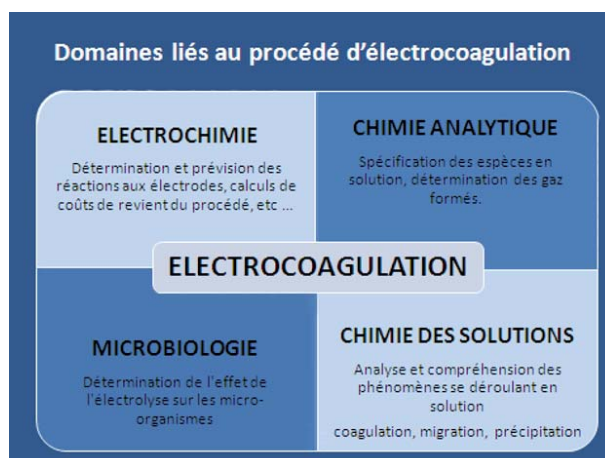
NOS PRODUITS

Equipements intégrés et machines spéciales / Machines de conditionnement
Unités complètes de traitement d'eau / Lignes robotisées

LA DEPOLLUTION DES EAUX USEES INDUSTRIELLES PAR VOIE ELECTROCHIMIQUE

L'ÉLECTROCOAGULATION

- permet de traiter des eaux spécifiques pour :
 - » le recyclage et/ou réutilisation
 - » le rejet en milieu naturel
 - » le prétraitement pour station d'épuration
- par : abattement de la DCO / DBO₅ / MES / hydrocarbures / métaux lourds / pesticides / bactériologie.
- Les avantages
 - » des frais de fonctionnement et de maintenance réduits
 - » faible production de boues
 - » stations modulaires et automatisées
 - » stations de faible encombrement.



AGROALIMENTAIRE



INDUSTRIES



SECTEUR MARITIME / PÊCHERIES



SECTEURS D'ACTIVITÉS

Agroalimentaire

- Abattoirs / Conserveries / Conditionnement / Pêcheries
- Fruits et Légumes / Produits de la mer / Viandes / Lait & fromages

Industries

- Textiles / Tanneries / Blanchisseries
- Imprimerie / Sérigraphie
- Energie / Métallurgie / Chimie : hydrocarbures / phénols / huiles / métaux lourds / effluents toxiques
- Ports et navires : eaux de déballastage / carénage

Tertiaire

- Hôtellerie
- Eaux grises

Nos COMPÉTENCES

- Audit d'entreprise
 - » réduction des volumes d'eaux et des flux polluants
 - » recherche de traitements spécifiques
- Etude de faisabilité
 - » en laboratoire
 - » sur site
- Réalisation complète des unités de traitement
- Installation « clés en main »
- Prestations de services avec des unités mobiles de traitement
- SAV / Entretien préventif / Dépannage / Réglages

TRAITEMENT DES REJETS AGRICOLES

Reliquats de pulvérisation agricole des eaux usées chargées en pesticides

Basés sur le principe de cette technologie particulièrement maîtrisée par H2ORUS, la société a mis au point de nouveaux types de traitements® destinés à traiter les eaux chargées en pesticides des filières agricoles et d'assurer plus encore à l'industriel la réutilisation des eaux traitées dans son cycle de production avec, de surcroît, un résultat bactériologique quasi-nul et en conformité avec les normes internationales en vigueur. La combinaison de nouveaux réacteurs, la mise au point de nouvelles électrodes, les recherches et les analyses faites au sein de notre laboratoire et dans des laboratoires institutionnels ont permis de conclure que le procédé d'électrocoagulation adapté aux filières Agri-Agro est à ce jour performant. Sa simplicité de mise en œuvre le rend parfaitement fiable et maîtrisable par l'utilisateur sans nécessairement d'apport supplémentaire de réactifs ou produits divers comme c'est le cas pour des installations de stations physico-chimiques classiques.

Le faible volume d'utilisation de produits consommables,

associé à une consommation électrique particulièrement basse, rend cette technologie économiquement recevable pour l'ensemble des utilisateurs du fait d'une production particulièrement faible de boues faisant systématiquement l'objet d'une recherche de valorisation.



GUELT

www.guelt.com ZI Kervidanou 1 - 29300 QUIMPERLÉ - France - Tél. +33(0)2 98 96 38 38
www.h2orus.fr Filiale : H2ORUS-GUELT-MAROC - GSM Maroc +212(0)6 80 46 52 36

Nouveaux Matériels

ACFRI

NOUVELLE CELLULE ARC 480 DOUBLE CAISSON



Le spécialiste du refroidissement rapide et de la surgélation Acfri propose aux industriels de l'agroalimentaire une nouvelle cellule spécialement adaptée aux besoins du secteur. L'Arc 480 double caisson dispose, entre autres, d'un renforcement de l'huissierie et de la porte avec U en inox, et d'un aménagement sécurisé avec un passage d'homme antidérapant simplifiant la manutention des chariots.

Cette cellule est également équipée du dernier automate de régulation Simply II, offrant bon nombre de fonctionnalités innovantes. A découvrir également, le boîtier spécial inox IP 65 Acfri pour clavier de commande, étanche et pensé pour répondre aux demandes propres à l'agro-alimentaire.

www.acfri.com



Laboratoire Agréé
en Microbiologie
Alimentaire et Hydrique

Laboratoire Agréé en Analyses
d'Histamine et d'ABVT

Laboratoire Accrédité en Microbiologie et
Physico Chimie Alimentaires et Hydriques.

Pour une meilleure Sécurité Sanitaire
des Aliments.

Large gamme de services dans le
domaine alimentaire :

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

Tel : 0537 754080 / 0537759500

Email : aam@menara.ma

19, rue Zyaydah, Aviation, Rabat. Maroc

ENODIS

UNE NOUVELLE GAMME DE FOURS MIXTES CONVOTHERM



Enodis présente sa toute nouvelle gamme de fours mixtes Convotherm.

Les concepts inédits easyTouch et easyDial, déclinés en 7 tailles, permettent la mise au point de processus manuels et automatisés,

ainsi qu'un maximum d'individualité. Combinant esthétisme clair et fonctionnalité, le design de Convotherm 4 est parfait pour une cuisson « front cooking ».

Son utilisation intuitive saura notamment séduire les professionnels par sa simplicité.

On retrouve également une porte escamotable pour un gain de place, et un Brevet Système Clos Avancé pour économiser jusqu'à 30% d'eau et d'énergie à chaque étape de cuisson, des gains également non négligeables en matière d'environnement.

enodis.fr

KUBEX™ T

MACHINE A GRANULER

- Développée en étroite coopération avec les fabricants leaders en alimentation animale. - Economie d'énergie : Un nouveau concept d'entraînement direct permet de réduire considérablement les pertes de transmission et la consommation d'énergie.
- Processus axé sur la formule et optimisation du produit : grâce à la vitesse variable de la filière, réglable en continu via un convertisseur de fréquence
 - Capacité de granulation jusqu'à 80 t / h : Presse à granuler dotée d'une puissance motrice pouvant atteindre 585 kW et d'une filière de 1,200 mm.
 - Maintenance minimale et disponibilité maximale de la machine : grâce à un système d'entraînement sans courroie ni engrenage.
 - Prévention du patinage des cylindres et du blocage de la machine : le système de commande ABS pour les cylindres de compression garantit la plus haute
 - Accessibilité à 360° : les portes coulissantes à large ouverture des deux côtés offrent un grand espace de travail.



Bühler AG succursale Maroc
Rond-point Al Moustakbal - Quartier Sidi Maarouf -
Casablanca
Phone: + 212 520 480 480



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

PRÉVENTION CONTRE LES INCENDIES

La loi concernant la sécurité des personnes contre les risques d'incendie et de panique au Maroc est issue du code du travail et de ses arrêtés. Voici les articles concernant la prévention contre les incendies.



ART. 26. – Conformément aux dispositions de l'article 282 de la loi précitée n° 65-99, les locaux où sont entreposés ou manipulés des produits facilement inflammables ne doivent être éclairés que par des lampes électriques munies d'une double enveloppe ou par des lampes extérieures derrière un verre dormant.

Ces locaux ne doivent contenir aucun foyer, aucune flamme, aucun appareil pouvant donner lieu à une production extérieure d'étincelle ou présentant des parties susceptibles d'être portées à l'incandescence.

Ces locaux doivent être parfaitement ventilés. Il est interdit de fumer dans ces locaux. Un avis doit être affiché et rédigé en français et en arabe avec des caractères apparents rappelant l'interdiction de fumer.

**PORTE COUPE-FEU
A MAINTENIR FERMÉE**

ART. 27. – Dans les locaux où sont entreposés ou manipulés des produits facilement ou extrêmement inflammables ou des produits comburants, aucun poste habituel de travail ne doit se trouver à plus de 10 mètres d'une issue.

Si les fenêtres de ces locaux sont munies de grilles ou de grillages, ceux-ci doivent s'ouvrir très facilement de l'intérieur. Il est interdit de déposer et de laisser séjourner des produits facilement ou extrêmement inflammables dans les escaliers, passages et couloirs ou sous les escaliers ainsi qu'à proximité des issues des locaux de travail et bâtiments.

Les récipients mobiles contenant des produits facilement ou extrêmement inflammables doivent être étanches. Si ces récipients mobiles sont en verre, ils seront munis d'une enveloppe métallique également étanche.

Les chiffons, cotons et papiers imprégnés de liquides inflammables ou de matières grasses doivent être, après usage, enfermés dans des récipients métalliques clos et étanches.

ART. 28. – Les établissements visés à l'article premier de cet arrêté, doivent posséder des issues et dégagements judicieusement répartis afin de permettre en cas d'incendie une évacuation rapide du personnel et de la clientèle dans des conditions de sécurité maximale.

Les dégagements doivent être toujours libres. Aucun objet, marchandises ou matériel ne doit faire obstacle à la circulation des personnes ou réduire la largeur des dégagements au-dessous des minima fixés ci-dessous.

Les dégagements doivent être disposés de manière à éviter les culs-de-sac.

Le nombre des dégagements des locaux ou bâtiments ne doit pas être inférieur à deux lorsqu'ils devront donner passage à plus de 100 personnes appartenant ou non au personnel de l'établissement. Ce nombre doit être augmenté d'une unité par 500 personnes.

La largeur des dégagements ne doit jamais être inférieure à 80 cm. La largeur des dégagements, devant donner passage à un nombre de personnes à évacuer compris entre 21 et 100 ne doit pas être inférieure à 1,50 mètre. Pour un nombre de personnes compris entre 101 et 300, cette largeur ne doit pas être inférieure à 2 mètres. Pour un nombre de personnes compris entre 301 et 500, elle ne doit pas être inférieure à 2,50 mètres. Elle augmentera de 50 centimètres par 100 personnes lorsque le nombre de personnes dépasse 500.

ART. 29. – Les portes susceptibles d'être utilisées pour l'évacuation de plus de 20 personnes, les portes des locaux où sont entreposés des produits facilement ou extrêmement inflammables ainsi que les portes des magasins de vente, doivent s'ouvrir dans le sens de la sortie, si elles ne

donnent pas accès sur la voie publique.

ART. 30. – Les établissements doivent disposer d'une signalisation permettant d'indiquer le chemin vers la sortie la plus proche.

Les dégagements qui ne sont pas habituellement utilisés doivent, pendant les périodes de travail pouvoir s'ouvrir très facilement et rapidement de l'intérieur et être signalés par la mention « sortie de secours » inscrite en caractères bien lisibles.

Les établissements doivent disposer d'un éclairage de sécurité permettant l'évacuation des personnes en cas d'interruption accidentelle de l'éclairage normal.



ART. 31. – L'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour que tout départ d'incendie puisse être rapidement et efficacement combattu et ce, dans l'intérêt du sauvetage des salariés.

Chaque établissement doit posséder un nombre suffisant d'extincteurs, maintenus en bon état de fonctionnement, d'une puissance suffisante et utilisant un produit approprié au type de feu.

L'employeur doit consulter un service d'incendie compétent et agréé pour la détermination du type et du nombre des équipements nécessaires.

Le matériel de lutte contre l'incendie doit être entretenu et tenu en bon état. Il doit être aisément accessible, judicieusement repartit, signalé de manière efficace et facilement utilisable.



**L'Agrement / Autorisation Sanitaire :
une exigence de la loi 28-07 relative
à la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires**



**Faites agréer votre établissement
agro-alimentaire auprès de l'ONSSA
et garantisiez la sécurité sanitaire
et la commercialisation de vos produits**



LAIT AROMATISÉ

Tout le monde en rafolle (2^{ème} partie)

Beaucoup d'enfants n'aiment pas le goût du lait et refusent tout simplement d'en boire. Les laits aromatisés, comme le lait au chocolat, aux fraises ou à la vanille, semblent être une solution, ils sont plus alléchants pour les jeunes qui en boivent sans se faire prier. Incursion dans le monde des laits aromatisés.

Par Laetitia Saint Maur

UNE ÉTUDE DE TETRA PAK INDIQUE QUE LA CONSOMMATION DE LAIT AROMATISÉ PROGRESSE AU MAROC ET DANS LE MONDE.

Tetra Pak®, chef de file mondial des solutions de traitement et de conditionnement de produits alimentaires, a publié la sixième édition de son Indice des produits laitiers, un rapport annuel destiné à aider les producteurs de lait à identifier de nouvelles opportunités de croissance tout en offrant aux observateurs du secteur des informations sur les faits, chiffres et tendances les plus récentes concernant

l'industrie laitière régionale et mondiale. Axé sur le lait aromatisé, l'Indice Tetra Pak des produits laitiers contient des données nouvelles et inédites qui permettent d'en apprendre davantage sur les habitudes de consommation dans le monde, notamment au Maroc

et plus largement au Maghreb. Si le lait aromatisé ne représente encore que 2% du marché des produits laitiers liquides au Maroc – où le lait blanc domine avec 957 millions de litres consommés en 2012 –, sa consommation ne cesse néanmoins d'augmenter : elle est passée

Tetra Pak voit d'une manière globale les taux d'accroissement les plus élevés de la période entre 2011 et 2014 au niveau des boissons à base d'acide lactique, des laits pour nourrissons et petits enfants ainsi que des laits aromatisés. Les boissons à base d'acide lactique connaîtront probablement la croissance la plus rapide avec un taux d'accroissement annuel moyen de 11,9 %, viendra ensuite le lait pour nourrissons et pour petits enfants avec une croissance annuelle moyenne de 9 %. Le lait aromatisé occupe la troisième position et devrait afficher un taux d'accroissement moyen de 4,8 %.

de 0,1 litre par personne en 2009 à 0,3 litre en 2012, et devrait atteindre 0,4 litre en 2015.

UN POTENTIEL IMPORTANT EN AFRIQUE DU NORD

A l'échelle de la région, les Marocains ne sont pas les seuls à être attirés par le lait aromatisé. En Algérie, la consommation annuelle de lait aromatisé atteint 0,6 litre par personne en 2012 et le segment a représenté 6 % du marché des produits laitiers liquides. En Tunisie, la consommation de lait aromatisé par personne a atteint un niveau similaire l'an passé, mais le segment ne représente encore que 2% du marché des produits laitiers liquides. Champions de la consommation de lait aromatisé en Afrique du Nord, les Libyens ont consommé 1,6 litre par personne l'an passé.

En Afrique du Nord, le marché du lait aromatisé dispose donc d'un potentiel énorme, surtout si l'on compare les chiffres de consommation dans les autres pays arabes, notamment dans la région du Golfe où se trouvent les plus grands consommateurs de lait aromatisé. Le Qatar arrive en tête avec 8 litres par personne en 2012, suivi par le Bahreïn avec 5,2 litres et l'Arabie Saoudite avec 4,1 litres. Ces chiffres sont très largement supérieurs à la consommation de lait aromatisé enregistrée en Europe. En Espagne, elle atteint 3,9 litres par personne en 2012, alors qu'en France elle ne dépasse pas 0,9 litre par personne – seul le Portugal présente une consommation aussi importante avec 6,9 litres par personne l'an passé.

LES PAYS ÉMERGENTS EN PREMIÈRE LIGNE DE MIRE

Cette croissance est essentiellement due aux pays en développement qui représentent sept des dix principaux marchés de lait aromatisé dans le monde. La Chine constitue le plus gros marché, suivie des États-Unis et de l'Inde. L'accroissement de la demande de lait aromatisé de 2009 à 2012 a été principalement le fait de quatre pays émergents : le Brésil, la Chine, l'Inde et l'Indonésie.

Les experts de Tetra Pak estiment que cette tendance devrait se prolonger. Alors que les pays en développement ont représenté 66 % de la consommation de lait aromatisé en 2012, ils devraient atteindre 69 % d'ici 2015. La Chine, l'Asie du Sud et l'Asie du Sud-est boivent plus de la moitié du lait aromatisé dans le monde. En fait, six pays asiatiques à eux seuls – la Chine, l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines et la Thaïlande – consomment 47 % du lait aromatisé dans le monde.

Tetra Pak a identifié quatre facteurs à l'origine de l'augmentation de la consommation de lait aromatisé. Le désir d'aliments nutritifs et sains incite les consommateurs, en particulier dans

Certaines personnes se préoccupent de la teneur en caféine du lait au chocolat, inquiétude pourtant inutile car le lait au chocolat contient de deux à sept milligrammes de caféine par portion – soit l'équivalent d'une tasse de café décaféiné et environ cinq fois moins qu'une quantité égale de thé glacé ou de certaines boissons gazeuses régulières.

Dans une enquête effectuée auprès de plus de 400 omnipraticiens, diététistes et pédiatres, la majorité ont déclaré qu'il est important que les enfants boivent davantage de lait, qu'il soit aromatisé ou non. Consultez les conseils pour inciter les enfants à boire plus de lait.

les pays en développement, à se tourner vers les produits laitiers riches en éléments nourrissants ; l'urbanisation, la prospérité croissante et le rythme de vie moderne ont accru la consommation de lait aromatisé prêt-à-boire présenté sous un format individuel pratique ; les consommateurs veulent essayer de nouveaux produits alimentaires et boissons dont le lait aromatisé qui est bien placé pour répondre à ce besoin ; enfin, les consommateurs veulent se faire plaisir avec une boisson qui leur permet d'échapper à la grisaille du quotidien dans les périodes d'incertitude économique.

Traditionnellement consommé par les enfants qui en apprécient le goût, le lait aromatisé possède un potentiel de croissance qui dépasse les clivages générationnels. Les prévisions des experts de Tetra Pak amènent à penser que le lait aromatisé va s'imposer en Afrique du Nord et dans le monde comme une collation quotidienne pour les enfants et pour les adultes. Pourquoi ? Parce qu'au-delà de la consommation pour le goût, le lait aromatisé est un produit qui répond aux exigences de notre monde : il allie le plaisir et la santé, le confort et la mobilité.

Remerciements à Tetra Pak, drinktec et The Phelps Group





Arômes & Co : German Partners & Know How

Développement de process & Innovation de recettes pour dérivés laitiers
 Yaourt Ferme, Brassé, Thermisé, Yaourt à boire, Boissons Lactées (type: danois), Boissons Fruitées, Milk shake, Cream Cheese, Desserts, Smoothies

Large Gamme d'Arômes
 Arômes naturels et identic- nature sans allergènes pour toute application spécifique
Bi-Arômes pour Gamme enfant : Vanille-Caramel, Chocolat-Caramel, Caramel-Nata, Toffee, Caramel-Nougat, Fraise-Chocolat, Bubble-Banana
Cocktails : Fruits Rouges, Fruits Jaunes, Fruits Secs, Fruits Exotiques

Ingédients
 Compound, Pectines, Guar, Emulsifiants, stabilisants, améliorants
 Poudre de lait écrémée, Poudre de lait caramélisé, Caramel en poudre, Nougat en poudre, coco en poudre.

Commercial : 43, Bd Ghandi - Résidence Alami - Casablanca
 Tél / Fax : 212-22 94 46 17 - GSM : 212-61 18 90 31
 Email : contact@aromes-co.com - Siteweb : www.aromes-co.com

LES SECRETS DE LA PETITE CAPSULE NESPRESSO (1ère partie)

La capsule Nespresso contient les cafés les plus finement moulus au monde, mais Nespresso ne s'arrête pas là. Outre leurs contours lisses et leurs gammes de couleurs, les capsules sont totalement hermétiques à l'air pour préserver la fraîcheur du café moulu pendant très longtemps. Découvrez les secrets de ce petit joyau sophistiqué grâce à cet interview exclusif des responsables Nespresso.

- COMBIEN DE CAPSULES DIFFÉRENTES SONT PROPOSÉES AUX CLIENTS? ET AUX PROFESSIONNELS?

Nous avons 22 grands Crus dans notre gamme; le dernier qui a rejoint la famille en janvier 2014 est le pure origine lungo Bukeela ka Ethiopia.

Pour les professionnels, nous proposons une large gamme de pastille, 8 au total et deux de chaque famille (Ristretto, Espresso, Lungo et Decaffeinato).

- QUELLES SONT LES ORIGINES DE VOTRE CAFÉ?

Le café est cultivé dans la ceinture tropicale qui entoure la Terre, entre le Tropique du Cancer et le Tropique du Capricorne. Le café ne peut être cultivé que dans les régions tropicales car il exige beaucoup de chaleur et des pluies abondantes. C'est dans le sol qui lui donne naissance qu'il puise sa personnalité singulière.

Les Experts Nespresso sillonnent la planète tout au long de l'année pour sélectionner les meilleurs crus auprès des petits producteurs de café.

Nespresso apporte un soin particulier au choix des pays producteurs qui fournissent le café entrant dans la composition de ses mélanges : Brésil, Colombie, Costa Rica, Guatemala, Inde, Kenya, Éthiopie... Chaque année, nos Experts découvrent des origines exceptionnelles qui s'illustrent dans les variétés en Éditions Limitées.

Arabica et Robusta, une alchimie unique.

L'Arabica est un café d'altitude, à la personnalité fruitée ou florale, plutôt acide et à faible teneur en caféine. Le Robusta, plus intense avec plus

d'amertume et de corps, pousse en plaine et est plus riche en caféine. Leur mélange subtil révèle des trésors de saveurs. Nespresso utilise 95% d'Arabicas et 5% de Robustas.

Les meilleurs Arabicas sont produits aux environs de l'équateur, entre 1.000 et 2.000 mètres d'altitude, là où la luminosité et les nuits relativement froides ralentissent la maturation. Ces conditions particulières favorisent la pousse de fèves dures et aromatiques.

Les Robustas, plus rustiques, apprécient les terres basses, chaudes et humides, situées entre 100 et 800 mètres d'altitude.

Les variétés d'Arabica ou de Robusta Nespresso sont sélectionnées suivant des critères de qualité très stricts.

- Y A T'IL DES SPÉCIFICITÉS POUR LA CUEILLETTE, LA TRANSFORMATION ET LE TRANSPORT DU CAFÉ?

Pour obtenir un café de qualité premium, rien ne remplace la main de l'homme.

La Cueillette

La cueillette s'effectue à la main en ne sélectionnant que les fruits les plus mûrs. Le «picking» oblige à ramasser les fruits en plusieurs fois (6 à 8 passages) car les fruits d'une même branche ne sont pas tous mûrs en même temps. Préférée par Nespresso, c'est la méthode la plus coûteuse en temps et en argent. Le ramassage à la main garantit la meilleure qualité de café en éliminant les grains trop verts et astringents ou trop mûrs et fermentés.

Le tri

Sur une bâche à même le sol, les cueilleurs récoltent sans distinction les cerises de café de différentes maturités. Ils font glisser les cerises en raclant la surface de



la branche à deux mains ou en utilisant un grand peigne. Une telle méthode nécessite un tri très minutieux pour assurer une récolte homogène, quelques grains immatures pouvant affecter la qualité du café.

La cueillette mécanique remplace le travail de nombreux hommes

Le procédé consiste à faire passer entre les arbres une machine qui secoue les branches de manière à faire tomber tous les fruits d'un coup. La cueillette mécanique est surtout utilisée en plaine, dans les grandes plantations du Brésil ou en Australie sur des terrains peu accidentés. Les procédés sans tri sélectif des cerises les plus mûres conduit souvent à des cafés plus acides par la présence de fruits encore verts. Le mélange des meilleures origines de café est mis au point pour chaque Grand Cru selon une recette propre à Nespresso aux Centres de Production d'Orbe et Avenches.

Le café vert est la matière première à partir de laquelle Nespresso effectue ses mélanges appelés «blends».

La composition d'un blend est une subtile alchimie. Il faut d'abord sélectionner



les origines de café pour leurs caractéristiques uniques (arôme, finesse, qualité de la mousse, persistance en bouche, etc.) puis les marier entre elles de façon à exalter leurs personnalités.

La difficulté vient de ce qu'une même origine de café peut présenter des caractéristiques différentes d'une année à l'autre à cause du climat ou du sol. Les Grands Crus Nespresso se doivent cependant de conserver des saveurs et des arômes constants.

La qualité du résultat final dans la tasse dépend non seulement de l'excellence des origines, mais aussi de la précision du dosage de chacune d'entre elles. C'est dans la maîtrise de ces deux éléments que s'exprime pleinement le savoir-faire de Nespresso.

Transport

Nespresso est d'une exigence sans faille quant aux étapes qui jalonnent le parcours du café jusqu'à votre tasse. C'est pourquoi ses Experts Café effectuent des contrôles avant la mise en sac, puis avant l'acheminement et enfin à l'arrivée. C'est le prix à payer pour obtenir un café d'exception. Les cafés sont principalement acheminés par bateau. Ils sont transportés dans des sacs de jute de 60 ou 70 kg.

Dès leur arrivée en Europe, ils sont contrôlés à nouveau pour vérifier leur état après le transport car les fèves sont sensibles à l'humidité et aux odeurs. Une fois en Europe, le café est transporté par train jusqu'au centre de Production Nespresso en Suisse.

Un nouveau contrôle de qualité est effectué dès l'arrivée du café. Ce dernier contrôle est particulièrement strict. Il permet de vérifier la conformité des caractéristiques sensorielles du café, le degré d'humidité et le calibrage des grains de café. Un échantillon est prélevé dans chaque sac de café pour être torréfié et dégusté.

- Régulation électronique de la température de l'eau
- Pénétration de l'eau sous une pression de 19 bars
- Répartition idéale de l'eau pour libérer les arômes
- Extraction rapide du Grand Cru de café
- Dégustez, c'est prêt.

Le mois prochain, nous parlerons des mélanges, de la torréfaction, de la mouture et du conditionnement.

Renseignements au 0801 00 7702



Pour aller au-delà de son engagement en matière de recyclage, Nespresso recherche des moyens plus durables de s'approvisionner en aluminium. Bien qu'étant un acheteur mineur du secteur de l'aluminium, l'entreprise fait figure de pionnier. Avec le soutien de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (International Union for Conservation of Nature - UICN) et d'autres partenaires comme Rio Tinto Alcan, Nespresso oeuvre à la promotion d'une norme d'approvisionnement en aluminium durable grâce à l'ASI (Aluminium Stewardship Initiative).



Le Légume fraîchement préparé

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

Lot 121 – RDC- Zone Industrielle de dar Bouazza
Tel : 0522 96 52 12 / Fax : 0522 96 51 16 - Site web : www.frelug.com



GOURMANDISE : les boutiques de vos marques préférées !

Par Claude Vieillard

Qui n'a pas un jour rêvé d'entrer dans une boutique dédiée entièrement à sa confiserie préférée ? C'est la tendance actuelle ! De plus en plus, les marques de notre quotidien surfent sur la vague du luxe pour s'attaquer à de nouveaux marchés et innover en lançant des produits qui pourraient séduire une clientèle différente. C'est le cas de KitKat et Nutella.

LA « NUTELLERIA »

En décembre dernier, la ville de Chicago a inauguré un bar dédié... à la mondialement connue pâte à tartiner : Le Nutella. Les gourmands ont pu découvrir, dans un grand centre commercial de la ville, une partie allouée à la glorification de cette matière première chocolatée. Des classiques crêpes, muffins et cookies aux surprenants paninis et bagels,... sucré, salé, tout mélangé, il y en avait pour tous les goûts. Huit produits sont proposés... à des prix

assez déroutants pour le portefeuille : tartine à 2,80 dollars, brioche fourrée au Nutella à 3,80 dollars, saccotino (une sorte de pain au chocolat) à 3,80 dollars, muffin à 4,80 dollars, crostatina (mini-tarte) à 4,80 dollars, Bacio di Dama (du Nutella pris en sandwich entre deux cookies noisette) à 4,80 dollars, piadina (pain plat italien) à 5,80 dollars. Et pour la modique somme de 5,80 dollars, une crêpe au Nutella.

En France, Nutella avait ouvert un établissement éphémère à Paris pour

quelques jours en 2005 et en 2011. Le groupe Ferrero n'a pas l'intention pour l'heure de renouveler l'opération dans l'hexagone. Toutefois rien n'est





impossible, car le marché français est important pour la marque italienne: 75 000 tonnes par an, soit 26% de la production mondiale.



LA «KITKAT CHOCOLATORY»

Après l'ouverture de ce premier bar Nutella à Chicago, KitKat a décidé de se lancer dans l'aventure avec une toute nouvelle boutique qui vient de voir le jour au pays du soleil levant.

Idéalement situé dans le quartier commerçant d'Ikebukuro, à Tokyo, le magasin de la célèbre confiserie vend uniquement des KitKat « de luxe » et a prévu un partenariat avec un pâtissier très connu au Japon : Takagi, afin de créer différentes gammes (une pour les adultes avec des goûts et des nuances plus délicates et une qui variera en

fonction des saisons).

Pour l'ouverture de la boutique, trois nouvelles saveurs inédites et éphémères ont été créées :

- le Sublime Bitter : dont le chocolat, d'excellente qualité, contient plus de cacao que la recette classique
- le Special Cherry Blossom Green Tea : un KitKat conçu spécialement pour les amateurs de thé et contenant des extraits de fleurs de cerisier
- le Special Chili : qui contiendra des extraits de piment

De nouvelles recettes sont attendues

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





dans les mois à venir d'autant plus que le succès était au rendez-vous dès le premier jour d'ouverture du magasin. Il y avait quand même 25 minutes de file

Le jour de l'ouverture du magasin KitKat, 500 unités ont spécialement été mises sur le marché. Elles se sont écoulées en 1 heure et 40 minutes seulement. Le prix fixé était à 315 yen à l'unité (2€23) et 3 413 yen (24€17) pour une boîte de 10, ce qui ne ralentit pas les curieux accourant de tout le pays pour tester cette petite nouveauté japonaise.

d'attente. Il faut dire que le numéro un mondial de l'agroalimentaire a fait de sa marque vedette, le chocolat préféré des Japonais depuis 2012. KitKat se déclinera notamment au thé vert ou au poivron, en version salée ou sucrée. Les Japonais apprécient déjà KitKat à la pomme de terre (Purple Potato), au fromage (European Cheese), au haricot (Bean Cake) ou encore au Wasabi. Les produits seront vendus dans des boîtes au design particulièrement soigné, semblables à des coffrets, pour satisfaire la tradition des Japonais d'offrir des cadeaux à leurs proches.

La célèbre barre chocolatée KitKat est consommée par 650 personnes chaque seconde dans le monde.



Pour la marque, il est important de jouer sur la qualité premium de ses nouvelles recettes. Ainsi, selon Fashionsnap, site d'informations japonais, le Sublime Bitter serait limité à 300 unités vendues



Les cafés éphémères Magnum

Le Café Magnum est un concept déjà testé et approuvé dans plusieurs grandes villes du monde telles que Mexico, Jakarta, Singapour, Tel-Aviv et Paris. Le concept présente généralement un bar central couleur chocolat au design épuré qui vous invite à la rencontre des experts Magnum. Ces derniers sont à votre disposition pour vous conseiller sur l'élaboration de recettes créatives et de cocktails savoureux. Vous pouvez choisir vos toppings (petits ingrédients qu'on ajoute sur l'enrobage) : caramel mou, brownies, macarons, pétales de maïs sucrés, noisettes, framboises, spéculoos, boules de noix de coco, chips de banane, billes « thé citron », bonbons, cacahuètes grillées... 3 ingrédients maxis. Vous choisissez ensuite le parfum de votre glace (les classiques : chocolat, vanille...) ainsi que son enrobage (chocolat blanc, lait ou noir). La glace « nue » est alors trempée dans l'enrobage de votre choix et le tout est déposé sur une petite barquette.

par jour car une partie du travail est réalisée à la main. La rareté du produit créerait la demande et cela conforterait les consommateurs dans l'idée que KitKat n'est plus uniquement un petit plaisir chocolaté que l'on peut trouver au distributeur à sa pause-café.... Désormais KitKat joue dans la cour des grands !



LES DANONE BARS

L'idée est née à Barcelone en 2009 où la filiale du groupe a créé son premier bar à yaourts. Il est très vite devenu un véritable restaurant, «Casa Danone». Puis la marque a développé une chaîne de «Yogurteria» dans tout le pays.



Cela lui permet d'écouler ses yaourts et yaourts glacés sans intermédiaires et de nouer un contact direct avec ses consommateurs lors de déplacements en ville. L'aventure a également un beau succès en Italie. L'année dernière, Danone a ouvert à Milan, son troisième bar à yaourts d'Italie après ceux de Rome et de Vimercate (banlieue de Milan). Il se situe dans la très centrale Via Hoepli, à l'intérieur d'un « concept store ». Danone surfe sur la tendance du nomadisme et propose des yaourts

et glaces aux yaourts à agrémenter de fruits, bonbons, pépites de chocolat, etc.

À l'image d'Häagen-Dazs et Nespresso, qui ont fait des boutiques le cœur de leur stratégie, les marques vont très certainement, dans les années qui viennent, miser sur ce marché lucratif. Certaines ont déjà commencé comme on a pu le voir ! Alors, à quand un café Twix ou un espace Ferrero Rocher !

Traitement des eaux chargées en pesticides et reliquats de pulvérisation agricole par voie électrochimique

Votre traitement en prestation de service



Réutilisation des eaux traitées en irrigation ou nettoyage industriel

Station mobile disponible au Maghreb. Consultez-nous !

Station fixe ou sur skid, remorque ou container, pour se déplacer sur sites

Phytosanitaires traités par voie électrochimique

Organochlorés / Organophosphorés / Carbinols
Triazines (hétérocycle) / Carbamates / Acides tétroniques
Dérivés de l'urée / Pyrimidine / Pyréthrinoides de synthèse ...



GUELT

www.guelt.com
www.h2orus.fr

ZI Kervidanou 1 - 29300 QUIMPERLÉ - France - Tél. +33(0)2 98 96 38 38
Filiale : H2ORUS-GUELT-MAROC - GSM Maroc +212(0)6 80 46 52 36

HOTELYMPIA



HOTELYMPIA

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 28 avril au 01 mai 2014
à Londres (Royaume-Uni - Europe)
Tél. +44 (0)20 7886 3000
Fax : +44 (0)20 7886 3001
<http://www.montex.co.uk>
info@montex.co.uk

AGFOPEX NIGERIA



Agro-alimentaire Emballage
du 29 avril au 01 mai 2014
à Lagos (Nigeria - Afrique - Moyen-Orient)
Tél. Nigeria
Fax : +234 01 8999320/1

<http://www.atlanticexhibition.com>
ayo@atlanticexhibition.com

WORLD TRAVEL MARKET AFRICA



Tourisme - Voyages Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 02 au 03 mai 2014

à Le Cap (Afrique du Sud - Afrique - Moyen-Orient)
Tél. +27 (11) 549 8300
Fax : +27 (11) 549 8500
<http://www.thebereed.co.za>
info@thebereed.co.za

GASTRONORD



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 06 au 09 mai 2014
à Stockholm (Suède - Europe)
Tél. +44 20 8271 2134

Fax : +44 20 8910 7823
<http://www.reedexpo.com>
rxinfo@reedexpo.co.uk

EQUIPOTEL NORDESTE



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 06 au 08 mai 2014
à Olinda (Brésil - Amérique)
Tél. +55 11 3060-5000
Fax : +55 11 3060-5001

<http://www.reedalcantara.com.br>
info@alcantara.com.br

SEAFOOD EXPO/PROCESSING GLOBAL



Pêche - Pisciculture
Agro-alimentaire
du 06 au 08 mai 2014
à Bruxelles (Belgique - Europe)

Tél. +1 (207) 842-5500
Fax : +1 (207) 842-5503
<http://www.divbusiness.com>
shows@divexhibitions.com.au

LAB EXPO TUNISIA



Techniques et équipements du laboratoire Biotechnologies
Agro-alimentaire Protection de l'environnement Pétrole et Gaz Génie Civil - Aménagement urbain Procédés chimiques. du 07 au 10 mai 2014 à Tunis (Tunisie - Afrique - Moyen-Orient)
Tél. +216 71 973 111 / 71 976 111
Fax : +216 71 971 666
<http://www.fkram.com.tn>
ift.com@fkram.com.tn

INTERPACK



Emballage
du 08 au 14 mai 2014
à Düsseldorf (Allemagne - Europe)
Tél. +49 - 211 - 4560 900
Fax : +49 - 211 - 4560 668
www.messe-duesseldorf.de
info@messe-duesseldorf.de

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

DÉCOUVREZ LE MAROC PAR SES PRODUITS DU TERROIR.



La 9^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc vous ouvre ses portes du 24 avril au 3 mai 2014 à Meknès sous le thème « les Produits du Terroir du Maroc ».

Il s'agit d'une occasion incontournable pour des milliers de visiteurs de découvrir la richesse du terroir marocain lors de cet événement hors du commun.



Partenaires Publics



Partenaires Officiels



Sponsors Gold



Nos recettes à base de yaourt

VERRINE SALEE DU PRINTEMPS

Ingrédients (pour 4 verrines) :

140g (environ) de thon en boîte égoutté
1 pot de yaourt nature
1 grosse cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
5 feuilles de salade verte bio
2 petites feuilles de basilic (facultatif)
sel.



Préparation :

Dans un petit bol, mélangez le yaourt, la moutarde, le sel et le thon.

Hachez finement la salade verte et le basilic.

Dans vos petites verrines, déposez un peu de verdure, de la sauce yaourt-thon, de la verdure (ainsi de suite en fonction de la taille de votre verrine).

Terminez par la salade verte.

A déguster bien frais.

SALADE WALDORF

Ingrédients pour 4 personnes

1 céleri en branches
4 pommes rouges moyennes
120 g de cerneaux de noix
1 gros citron (jus et zeste)
250g de yaourt grec
1cs d'huile d'olive
Sel, poivre.



Préparation

Coupez les pommes en dés, arrosez-les du jus de citron.

Lavez et émincez les branches les plus tendres du céleri.

Mélangez le céleri, les pommes, les noix, le jus de citron, le zeste, le yaourt grec et l'huile d'olive.

Salez et poivrez.

YAOURTS GOURMANDS LAIT DE COCO ET CHOCOLAT

Ingrédients pour 8 à 12 yaourts selon la taille des pots:

80 cl de lait entier
20 cl de lait de coco
80 g de lait concentré sucré
1 yaourt nature au lait entier
1 pot de lait en poudre demi-écrémé
1/2 pot de noix de coco râpée
50 g de chocolat noir



Préparation

Mettez le yaourt nature, le lait concentré sucré et le lait en poudre dans un saladier et fouettez pour bien mélanger. Ajoutez la noix de coco râpée et mélangez à nouveau.

Versez le lait et le lait de coco tout en remuant puis remplissez vos pots de yaourt avec la préparation. Mettez en yaourtière et lancez le programme «yaourt» pour 9 heures. Une fois la cuisson terminée, fermez les pots et mettez les au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-onde puis versez-en une cuillère à soupe sur le dessus de chaque yaourt. Remettez au frais et laissez prendre au moins 1 heure avant dégustation.

GATEAU AU YAOURT

Ingrédients :

2 yaourts naturels
3 œufs
1 demi pot d'huile
2 pots de sucre semoule
3 pots de farine
1 paquet de levure
1 paquet de sucre vanillé



Les étapes pour réaliser un gâteau au yaourt :

L'astuce : garder vos pots de yaourt vides, ils vous serviront à mesurer vos ingrédients.

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier versez les deux yaourts et ajoutez les deux pots de sucre semoule. Mélangez.

Incorporez les œufs et mélangez à nouveau.

Versez la farine, préalablement mélangée avec la levure chimique et le sucre vanillé. Mélangez. Et terminez par le pot d'huile. A cette étape, vous pouvez ajouter des fruits secs, des pommes, des poires, des zestes de citron etc.

Enfournez votre gâteau dans un moule à manqué ou un moule à cake pendant 30 minutes. Pour vérifier la cuisson, plantez un couteau dans votre gâteau. Il doit ressortir propre.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtellerie

LES 10 SUITES

LES + CHÈRES DU MONDE

Marocotel

Paroles d'exposants

NOMINATION FOUR SEASONS

Four Seasons Hotels and Resorts nomme Christian Clerc au poste de Directeur des Opérations en charge de la zone Europe, Moyen Orient et Afrique.

La stratégie d'expansion dans la zone EMEA s'appuie sur l'ouverture de plusieurs établissements clé en 2014, notamment celui de Moscou, second hôtel de Four Seasons en Russie, situé à quelques mètres de la Place Rouge. Trois autres ouvertures sont également très attendues : Johannesburg - l'ancien hôtel Westcliff qui prendra le nom de Four Seasons ; Dubai, à Jumeirah Beach sur le golf d'Arabie - qui établira de nouvelles normes en matière d'hôtellerie de luxe aux Emirats Arabes Unis ; et enfin Bahreïn, qui occupera un bâtiment spectaculaire au sein du vaste projet immobilier de Bahrain Bay, deux tours reliées par une passerelle et formant un H. Parmi les autres projets hôteliers qui verront le jour plus tard figurent des établissements à Abu Dhabi, au Kuwait, à Madrid et deux au Maroc (à Casablanca et à Taghazhout Bay).



HÔTELS MÖVENPICK REPREND LE HUSA PLAZA

Le groupe suisse, déjà présent au Maroc, va s'installer à Casablanca cet été en reprenant l'Husa Plaza (ex-Holiday Inn)

Husa Hoteles fait face actuellement à de graves difficultés financières en Espagne.

Le Plaza change encore une fois d'enseigne. L'hôtel, situé au croisement des boulevards Zerktouni, Abdelmoumen et Hassan II, exploité par Holiday Inn puis par l'enseigne espagnole Husa Hoteles depuis 2011, va devenir un Mövenpick.

La marque hôtelière suisse va en effet reprendre la gestion de l'établissement propriété du groupe Saham. Le bâtiment de 16 étages comprend 184 chambres, une piscine sur le toit, plusieurs restaurants et salles de conférences. Son architecture typique des années 1970 est familière à tous les Casablancais. L'emplacement central et la desserte par le tramway sont les principaux atouts du bâtiment. Le changement d'enseigne sera effectif pour l'été.



GASTRONOMIE TOP CHEF AU FOUQUET'S MARRAKECH



Les 15 et 16 mars derniers, Le restaurant Fouquet's Marrakech accueillait la troisième édition du festival « Les Echappées Culinaires ».

« Les Echappées Culinaires » est un festival de cuisine axé sur le partage et la convivialité, « Les Echappées » ont été conçu pour rapprocher les chefs de leur public au travers de 3 événements différents proposés sur le même week end. Pour cette troisième édition les Échappées vous proposent un voyage gourmand à la rencontre de 2 chefs découverts lors des différentes éditions de l'émission Top Chef diffusée sur M6.

Les Chefs :

Noémie Honiat : Cette pâtissière créative sans cesse en recherche de nouvelles saveurs, fut sacrée championne de France de dessert en 2011 avant de faire les beaux jours de la saison 2 de Topchef. Depuis Janvier vous pouvez la suivre de nouveau tous les lundis sur M6 ou la retrouver aux cotés de Quentin Bourdy dans son restaurant Aveyronnais L'Univers.

Quentin Bourdy : L'Aveyron est son terroir culinaire et sa terre d'inspiration. Au restaurant L'Univers, la maison familiale depuis 3 générations, il construit chaque jour une cuisine à son image, décontractée et savoureuse. Découvert par le grand public lors de la saison 3 de Topchef, ce jeune chef aussi attachant qu'accessible présentera 2 recettes signatures lors de cette troisième édition des Échappées.

On notera aussi la participation de Issam Rhachi : Il est le régional de l'étape et un des talents culinaires dont le Royaume peut s'enorgueillir, chef exécutif du Naoura Barriere depuis 2012, fer de lance de cette nouvelle génération de cuisiniers formés uniquement au Maroc, Issam Rhachi propose une cuisine créative entre tradition marocaine et technicité française.

Renseignement : www.echappees-culinaires.com



TOP
class ESPRESSO

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE



TOPCLASS ESPRESSO



Rejoignez notre grande famille en devenant notre revendeur ou notre franchisé où que vous soyez au Maroc !

Bénéficiez de l'accompagnement de nos professionnels passionnés et de nombreux autres avantages en exclusivité chez TOPCLASS Espresso !

Et surtout, **venez partager nos émotions !!!**

TOP
class ESPRESSO



LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE

ZIEHER

VAN HOUTEN

LAVAZZA
BLUE
BEST LAMED-ROASTED ESPRESSO

LE PALAIS
DES THÉS

20, Bd Ghandi - Casablanca - Tél.: **0522 94 60 41** - Fax: **0522 94 60 43**
Email: lavazza@topclass.ma

PARTENARIAT EMIRATES ET EUROPCAR



Emirates Skywards, le programme de fidélisation de la compagnie aérienne Emirates, a établi un partenariat avec Europcar, numéro un des services de location de véhicules en Europe. Europcar exploite l'un des plus grands réseaux de location de voitures dans le monde et est lauréat du premier prix du Middle East's Leading Car Hire 2013. Le partenariat offre aux membres Skywards d'Emirates encore plus de possibilités de gagner des Miles Skywards avec l'attribution de Miles pour chaque réservation auprès d'Europcar.

Les adhérents du programme gagneront 600 Miles à chaque location dans n'importe quelle agence du loueur. Les membres Gold et Platinum se verront offrir un bonus de 200 Miles supplémentaires par location. Dans le cas d'une location de voiture «premium», tous les membres du programme recevront automatiquement un total de 1000 Miles.

L'accord de partenariat a été récemment signé par Brian LaBelle, Vice-président Senior d'Emirates Skywards, et Marcus Bernhardt, Directeur Commercial du Groupe Europcar, lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Siège d'Emirates à Dubaï.

STREET FOOD

L'ASSOCIATION STREET FOOD EN MOUVEMENT A PRIS LA ROUTE !



Le vendredi 21 mars dernier, au cinéma MK2 Bibliothèque de Paris, l'association Street Food en Mouvement a tenu sa première assemblée générale. A cette occasion, l'association qui rassemble déjà près de 200 Streeters, a présenté le bilan de son action 2013 et a dévoilé ses ambitieux

projets pour 2014, en présence de Thierry Marx, son président, de Kristin Frederick (Le Camion qui fume), d'invités prestigieux et de nombreux streeters ! Cette assemblée générale a été suivie d'un échange sur le parvis du MK2 et photos souvenir autour d'une dégustation de recettes proposées par les Streeters.

www.streetfoodenmouvement.fr

CAFÉ

EDITIONS LIMITÉES TERROIRS COLOMBIENS CHEZ NESPRESSO

Rendez-vous désormais incontournable, les éditions limitées Nespresso sont de retour avec deux nouvelles éditions spécialement créées par Nespresso pour sublimer et surprendre les connaisseurs et amateurs de café en ce début de printemps.

Le Grand Cru Cauca est issu du Sud Ouest de la Colombie, et porte le nom d'une région montagneuse et verdoyante baignée par le soleil équatorial.

D'intensité 6, il laisse découvrir de surprenantes notes de vin et de fruits murs pour un résultat en tasse aromatique et juteux que vient rehausser une légère acidité.

Santander, cultivé dans les montagnes arides du Nord Est de la Colombie se démarque par ses notes de pain grillé et de caramel et sa surprenante rondeur. D'intensité 7, il révèle en tasse une incroyable rondeur.

La Création du Cauca & Santander est un nouvel exemple de la collaboration entre Nespresso et les caféiculteurs de la région, bien connus de Nespresso, puisque la marque y développe depuis plusieurs années son AAA program (Programme de développement durable).

0801 00 7702



Ecologie et économie, hygiène et performances !

Liebherr : la dynamique de l'innovation...

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

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



Fluide frigorigène
propre R-290.



Jusqu'à 80%
d'économie d'énergie !



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

La maîtrise du froid :

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



LE SPECIALISTE DU MATERIEL FROID GRANDE CUISINE

EBERHARDT FRÈRES MAROC • Résidence Assilm 2 • 40 Avenue Ain Taoujtate • Quartier Bourgogne
MA - 20050 CASABLANCA • Téléphone : +212 (0)5 22 27 90 16 • Fax : +212 (0)5 22 27 90 33



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



LA CUISINE PRO-MOBILE !

SHOW COOKING VISIO TECNOX,
un concept innovant haute technologie

L'équipement tout induction modulable et haute technologie permet de cuire, frire et griller tous les produits sans mélange de saveurs. Plaque de cuisson simple ou double, wok et plancha, tout est à induction pour une parfaite maîtrise de la cuisson.

Le système de ventilation-filtration intégré permet un confort d'utilisation exceptionnel en toutes circonstances.

Les meubles de cuisson de la gamme professionnelle SHOW COOKING VISIO sont à la fois robustes, modulables, totalement mobiles et dotés d'une parfaite ergonomie dans leur conception. Du sur mesure à chaque service !

TECNOX

Découvrez l'étonnant concept
SHOW COOKING VISIO



LE SPECIALISTE DU MATERIEL FROID GRANDE CUISINE

EBERHARDT FRÈRES MAROC • Résidence Assilm 2 • 40 Avenue Ain Taoujtate • Quartier Bourgogne
MA - 20050 CASABLANCA • Téléphone : +212 (0)5 22 27 90 16 • Fax : +212 (0)5 22 27 90 33

HOTELLERIE

ACCOR HOTELSERVICE AFRIQUE



Suite à l'annonce en novembre dernier d'une nouvelle stratégie pour le Groupe Accor par Sébastien Bazin, Président-directeur général de Accor, Accor Afrique se réorganise et annonce la mise en place de Accor HotelServices Afrique pour accompagner sa stratégie sur le continent et conforter sa position de premier opérateur hôtelier en Afrique. Basée au Maroc, la nouvelle entité centralise les opérations et le développement en contrats

de franchise et de management pour l'ensemble du réseau hôtelier africain de Accor en Afrique du Sud, Algérie, Bénin, Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Guinée équatoriale, Maroc, Nigéria, Sénégal, Tchad, Togo & Tunisie en vue de consolider sa position de leader sur ce marché. Elle couvrira également La Réunion, Maurice et Madagascar. Accor HotelServices Afrique a pour mission la promotion de l'ensemble des établissements des marques du groupe en Afrique et est dirigée par Antoine Guego. Son équipe opérationnelle sera composée de Hamid Bentahar, basé à Marrakech, en charge de l'Hôtellerie de luxe pour l'Afrique et l'Océan Indien incluant le haut de gamme pour l'Afrique du Nord ; de Thierry Delahaye, basé à Casablanca en charge de l'Hôtellerie milieu de gamme et économique pour l'Afrique du Nord ; de Jean-Marc Schnell, basé à Dakar, en charge de l'Hôtellerie haut de gamme, milieu de gamme et économique pour l'Afrique subsaharienne et l'océan Indien et de Philippe Baretaud, basé à Casablanca, qui sera en charge du développement. Cette nouvelle organisation verra également la promotion de cadres des filiales marocaines et sénégalaises de Accor pour occuper des responsabilités panafricaines.

RECOMPENSE

1re EDITION DU PERFECKT TROPHY



A l'occasion d'Europain, salon mondial de la boulangerie pâtisserie, AIT Ingredients a récompensé le Meilleur Boulanger Perfeckt 2013 - 2014 sur son stand le lundi 10 mars.

Les prix ont été remis par son directeur général, Frédéric Brognart, qui a tenu à remercier les participants et les partenaires Perfeckt pour leur implication et la qualité de leur prestation lors des différentes étapes du concours. Ces derniers ont largement contribué à la réussite de cette première édition.

Dans l'assistance, les partenaires Perfeckt ont exprimé leur satisfaction sur le déroulement et les retombées de cette première édition et leur volonté de participer à la nouvelle édition 2015 - 2016. De nouveaux partenaires présents ont aussi annoncé leur souhait d'y participer.

Yassine Rassafi (Maroc) a remporté la médaille d'or.

GLACES

AMORINO SIGNE DEUX VANILLES À LA CARTE

Que les aficionados de vanille se réjouissent! Amorino ajoute pour la première fois à sa carte une deuxième vanille.

D'exception, la vanille de Tahiti surprendra par son goût beaucoup plus prononcé. Une véritable explosion de saveurs en bouche. Ses notes fleuries et sa délicatesse la rendent incomparable. Une vanille confidentielle pour un moment de dégustation exquis.

La vanille de Bourbon de Madagascar est plus délicate. Fine et raffinée, c'est LA vanille de référence que petits et grands dégustent sans modération. Rare et au goût boisé, elle transporte tous les gourmands.

www.amorino.com



La **COMPOSITION** du
RICARD
EST UN
Secret
BIEN GARDÉ
MAIS ON PEUT
RÉVÉLER
celle de
L'EAU:
c'est **H₂O**

JAUNE AVEC UN GRAND "R"

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

MAROCOTEL BY EQUIP'HOTEL PARIS : L'HEURE DU BILAN

Marocotel a été marqué, cette année encore, par un visitorat professionnel ciblé et de qualité répondant à la judicieuse segmentation sectorielle du salon.



L'ensemble des exposants et partenaires ont exprimé leur totale satisfaction du salon notamment en termes d'organisation, du nombre et de la qualité des visiteurs, et des services associés. Ainsi le salon confirme sa position d'événement référence pour l'ensemble des acteurs des métiers de l'Hôtellerie, du Tourisme, de la Restauration, des Métiers de bouche, du Bien-être et des Loisirs, et s'inscrit dans une démarche de développement durable tout en renforçant sa position de plateforme de contenu à forte valeur ajoutée à résonance internationale.

Le salon confirme également la position du Maroc en tant que porte d'accès aux marchés africains en offrant aux professionnels, hôteliers et restaurateurs un point de rencontres biennal pour faire le plein d'idées et de

nouveautés dans un objectif de reprise des investissements de la région. Cette édition a également été marquée par les événements associés du salon et la présence de chefs et d'experts nationaux et internationaux venant partager leur savoir-faire et expertise.

LES ATELIERS COACHING :

Des experts nationaux et internationaux étaient présents sur le salon et ont mis leur savoir-faire au profit des visiteurs répondant à leurs problématiques et leur accordant des consultations personnalisées.

Diverses thématiques ont été abordé notamment : l'ECO label, la gestion de Spa, la réservation et le paiement en ligne, la gestion d'un restaurant, les nouvelles tendances en Design...

Etaient sur les Ateliers Coaching :

- Bernard Boutboul, Consultant
- Stella Cadente et Florian Claudel, Designers
- Stéphanie Rychembusch, Spécialiste reconnue des Etudes Stratégiques & Marketing
- Isabelle Charrier, Directrice de la Rédaction d'Emotion Spa Magazine
- Le Ministère du Tourisme accompagné de l'ANPME et de la CCG
- Alérie Colletta, Directrice d'exploitation Sungreen Maroc

Marocotel By Equip'Hôtel Paris donne rendez-vous à tous les acteurs de l'Hôtellerie, la Restauration, les Métiers de bouche, le Bien-être et les Loisirs pour sa prochaine édition qui aura lieu à Casablanca du 09 au 12 mars 2016.



LE RESTO DES CHEFS

Le Resto des Chefs, le restaurant éphémère du salon, a été signé par Hicham Lahlou, élu meilleur designer espoir 2012. Construit pour une durée de quatre jours, il a su mettre en valeur toute une panoplie de savoir-faire alliant design, décoration, art de la table, service et gastronomie. Chaque jour un grand chef de renom était aux commandes de la cuisine professionnelle du restaurant. Il s'agissait de Issam Rhachi (chef du Fouquet's Marrakech), de Gilles Choukroun (étoilé Michelin), de Rachida Sahnoun et Isabelle Aubry du Riad Monceau, de Jean-Pierre Vigato (2 étoiles Michelin) accompagné de deux chefs de la Mamounia. Ces invités de marque ont eu pour mission de préparer des menus gastronomiques pour 150 couverts et d'initier nos jeunes gastronomes marocains à l'art de la haute gastronomie.

HICHAM LAHLOU NOUS EN PARLE



QU'ELLE A ÉTÉ TON RÔLE AU SEIN DU SALON MAROCOTEL?

A l'instar d'Equip'hôtel à Paris, Marocotel By Equip'hôtel à Casablanca a souhaité mettre en place le resto des chefs et on a fait appel à moi pour designer et valoriser cet espace de 350 m2 avec 60 m2 de cuisine vitrée. Le tout a été réalisé dans un souci de développement durable et d'éco-design.

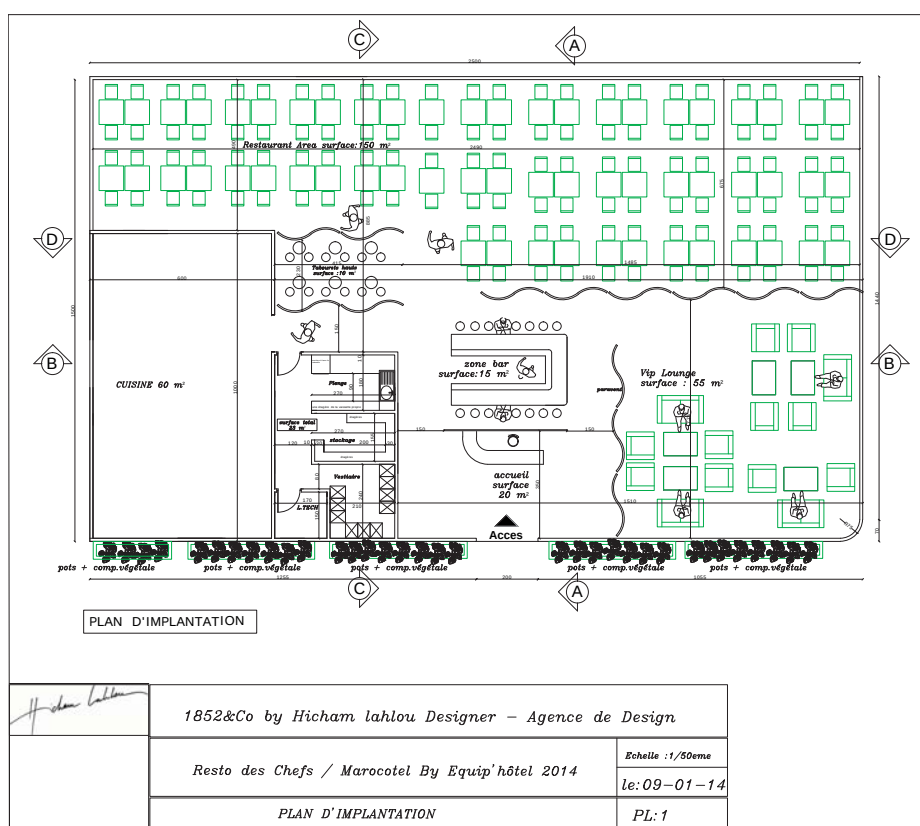
POURQUOI AVOIR ACCEPTÉ CE PROJET?

C'est un honneur pour moi d'avoir été choisi. Je suis ambassadeur depuis 2012 d'Equip'hôtel avec 15 autres grandes signatures et lorsqu'on m'a demandé de réfléchir à ce projet et d'apposer mon nom sur cette réalisation, j'ai bien sûr aussitôt accepté. C'est un espace très attendu par tous les exposants qui y invitent leurs clients pour déguster des plats de chefs étoilés.



Hicham Lahlou a également présenté en avant-première la bouteille Aïn Soltane qu'il a designée. C'est une création originale qui a demandé un gros travail alliant

aspects techniques, forme, habillage tout en tenant compte de l'aspect industriel pour une réalisation à grande échelle. Un vrai travail d'équipe.



EBERHARDT FRÈRES MAROC EN FORCE À MAROCOTEL

Eberhardt Frères s'est spécialisé depuis près d'un demi siècle dans la commercialisation d'appareils ménagers et professionnels des plus grandes marques européennes. Forte de sa longue expérience, la société entretient avec ses fournisseurs comme avec ses clients un partenariat privilégié.

POURQUOI AVOIR CHOISI D'ÊTRE PRÉSENT EN FORCE À MAROCOTEL ?

C'est le rendez-vous incontournable de tous les professionnels du secteur de la restauration et de l'hôtellerie au Maroc. C'est là que nous pouvons rencontrer nos futurs clients, leur montrer nos produits, leur donner la possibilité de les toucher et leur expliquer directement leurs utilisations. Nous avons cette année 80 m² contre 50 il y a deux ans. Nous avons amené beaucoup de produits et des conseillers pour les expliquer.

QUELLES SONT LES NOUVEAUTÉS PROPOSÉES AU SALON ?



Nous avons tout d'abord la gamme confort de Liebherr avec des normes strictes de conservation. Inoxydable et en tôle laquée, elle cible la restauration moyenne, le snack et petit restaurant, lesquels sont exigeants et veulent du matériel de qualité. Ces appareils conservent très bien et sont très robustes. Nous présentons aussi le four mixte de chez Giorik pour la cuisson sèche et vapeur. C'est un produit idéal pour un chef de cuisine. Il est compact et a toutes les fonctionnalités des grands avec en plus un gain de place énorme. Pour le froid commercial, les dessertes



et les meubles de présentation nous proposons les appareils de chez Tecfrigo notamment cette desserte de présentation réfrigérée pour la gastronomie. Notre gamme de distribution est conçue pour vous apporter des solutions innovantes pour l'exposition, la distribution et la mise en avant des produits en restauration d'entreprise, restauration commerciale, boulangerie-pâtisserie, snacking et vente à emporter.



Notre objectif est de proposer au Maroc les mêmes gammes que nos partenaires en France. Cela doit se faire par étapes afin de gérer tout le process et en particulier l'après vente : stock de pièces détachées, formation des stations SAV. Il nous faut le temps de bien préparer chaque dossier afin d'être sûr de pouvoir satisfaire notre clientèle. Aujourd'hui, EFM peut équiper à 95% une cuisine pro et tous nos partenaires sont du niveau de qualité de Liebherr.

De plus, nos gammes de produits professionnels, signés des plus grandes marques, sont, sans conteste autant de références dans le domaine du froid de stockage et de présentation, des meubles inox, de la cuisson, de la pizza, de la boulangerie-pâtisserie, etc. Les qualités techniques de nos appareils répondent aux exigences de fonctionnalité et de longévité indispensables aux équipements du professionnel de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités.

QUELS SONT LES PRODUITS LIEBHERR QUI ONT LA COTE ?

Côté professionnels ce sont surtout les grandes armoires positives et négatives où les glissières sont embouties dans la cuve.

Côté grand public c'est le side by side inox, congélateur et réfrigérateur.

PARLEZ-NOUS DU SHOW COOKING.

Le show-cooking d'Eberhardt est un meuble mobile innovant qui permet de cuisiner à l'intérieur comme à l'extérieur à partir d'éléments de cuisson-induction





provenant de la gamme professionnelle Tecnox. Ce meuble, à la fois robuste et totalement mobile, est doté d'une parfaite ergonomie dans sa conception. Son équipement toute induction modulable et haute technologie permet de cuire, frire et griller tous les produits sans mélange de saveurs. De plus, il a un système de ventilation-filtration qui lui permet de garantir un confort d'utilisation exceptionnel. Il possède également un vitrage qui permet de protéger et de garantir la visibilité de la cuisine spectacle.

N.B. Nous avons pu suivre, sur le salon une démonstration très convaincante de cet appareil qui séduira les restaurateurs mais aussi les hôtels pour des préparations au bord de la piscine ou dans le jardin. Idéal pour travailler devant les clients et créer des animations !

QUELS SONT VOS OBJECTIFS AU MAROC ?

Progresser encore au niveau de notre chiffre d'affaire. Nous avons fait une bonne année 2013 avec une progression à deux chiffres et cela, en n'étant pas présent sur tout le Maroc. Nous développons Agadir depuis quelques mois mais ne sommes pas encore, par exemple, sur Tanger car on ne maîtrise pas encore le service après vente dans cette région pour les appareils professionnels



Pour l'installation des grands projets hôteliers, nous avons la chance de travailler avec la société Bénard qui est spécialisée dans l'installation de grandes cuisines et de buanderies pour professionnels. Ensemble, nous sommes capables de répondre aux appels d'offre avec des techniciens d'excellence, des professionnels

expérimentés avec lesquels nous travaillons depuis de nombreuses années en France.

Showroom Eberhardt Frères Maroc
Résidence Assilm 2 - 40 avenue Aïn
Taoujtate - Quartier Bourgogne -
Casablanca - 05 22 279 016


CEYLAN
La saveur de l'expérience

 CEYLACOR Mélanges d'épices et herbes pour la décoration.	 PRESTIGRILL & MIKAGRILL Marinades liquides et en poudre.
 CEYLAMIX Pour l'élaboration, l'aromatisation et la conservation de vos saucisses et merguez.	 CEYLAROM Saveurs pour l'industrie alimentaire.
 CEYLAN Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.	 BASES CULINAIRES Bases, fonds et sauces pour l'élaboration d'aliments précuisinés.
 CEYSONING Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.	 PURESMOKE Formules pour donner de l'arôme et de la couleur. Plats cuisinés et mijotés.

CEYLAN
Traginers, 6 - Pol. Vara de Quart
46014 - Valencia (Spain)
Tel. 96 379 88 00 - Fax. 96 379 95 70
www.ceylan.es

Distributeur Exclusif CEYLAN au Maroc
SARL LACASEM
86, rue Mamoun Ahmed, Maârif
CASABLANCA.
Tel : 05 22 23 09 00
Fax : 05 22 98 65 32
E-mail : lacasemsarl@menara.ma





LAVAZZA : UN CAFÉ TOURNÉ VERS L'AVENIR

Entretien avec Lucien Leuwenkroon

COMMENT S'EST DÉROULÉE POUR VOUS CETTE ÉDITION DE MAROCOTEL?

Pour Topclass LavAzza c'était une excellente édition et peut-être même la meilleure, quoique c'est encore un peu tôt car il y a encore beaucoup d'actions à finaliser. Marocotel est un salon très particulier pour nous car en septembre cela fera 20 ans que nous aurons exposé pour la première fois au Maroc et c'était le Marocotel 1994.

Le fait d'avoir pu sponsoriser l'atelier des chefs avec l'école hôtelière de Genève et de pouvoir tester nos nouvelles machines EP 2500 fut une belle performance car avec seulement 2 machines nous avons pu assurer le service pour plus de 180 repas servis quasi en même temps. Bravo aux étudiants !

Ce salon nous a permis aussi de présenter nos nouvelles découvertes telles que nos Chesterfield gonflable de Blofield qui à partir de cet été se retrouveront sur nos plages, chez les traiteurs et restaurants de piscines un peu partout au Maroc. Super performance qui en à peine 25 secondes chronos permet d'installer des fauteuils de 1, 2 ou 3 places confortables et surtout hyper chics avec ses divers coloris.



QUEL EST VOTRE OBJECTIF ET A-T-IL ÉTÉ ATTEINT?

Comme vous le savez en 2012 Topclass a ouvert le premier Training Center LavAzza au Maroc et en Afrique, ce qui nous a permis de former près de 300 Barista diplômés.

Notre objectif est de doubler le nombre de formations et de permettre à nos jeunes marocains de profiter gratuitement de cette expérience qui j'espère leur donnera les moyens de partager notre passion et de maîtriser ce noble métier. Nous souhaitons aussi que le CHR au Maroc puisse monter d'un cran au niveau de sa qualité de services.

QUELS SONT VOS PROJETS POUR CE 2ÈME SEMESTRE 2014?

Notre objectif est de pousser le café en grains LavAzza qui maintenant fait partie de notre gamme depuis 2011. Nous pensons maintenant mieux maîtriser notre expertise dans ce domaine qui est extrêmement complexe par rapport au système des capsules LavAzza Espresso Point, Blue, A Modo Mio et Pod que nous avons successivement lancés au Maroc



depuis bientôt 20 ans et avec lesquels nous nous distinguons par notre formidable maîtrise du SAV

Aujourd'hui nous avons à peu près 100 clients pour le café en grains que nous allons doubler avec les nouveaux produits qui se trouveront chez eux en exclusivité à partir de cet été car il ne s'agit pas seulement de savoir acheter mais surtout d'apprendre à optimiser son utilisation pour donner une plus-value aux clients.

QUELS SONT VOS PROJETS À PLUS LONG TERME?

Doubler notre réseau de revendeurs qui depuis cette année est segmenté en 2 réseaux en B to B et un troisième à travers les boutiques en B to C, dessinées par Hicham Lahlou qui était le partenaire officiel de Reed Intern. pour Marocotel .

A partir de maintenant nos franchises sont commercialisées et j'invite toutes les personnes qui souhaitent monter leur propre business avec notre expérience à nous rejoindre dans cette magnifique aventure qui fête 20 ans cet été.

lavazza@topclass.ma

A la Villa Topcass : 20, bd Ghandi - Longchamps - Casablanca

www.topclass.ma



SIMMONS : DES MATELAS INÉDITS AU MAROC !

Simmons a créé une marque unique et novatrice dans le monde du sommeil : SoftyRest. Une gamme composée de trois matelas sans ressorts utilisant les dernières avancées technologiques, conçus pour le dormeur du XXI^e siècle.

Softy... comme doux, moelleux. Rest... pour le meilleur des repos.

A la base, des matières exceptionnelles composées de millions de petites alvéoles autonomes et élastiques, qui s'adaptent à la perfection à chaque morphologie. Nos matelas offrent un confort absolu et une résistance maximale ainsi qu'un soutien parfait des points de pression du corps. Hypoallergéniques, antibactériennes et traitées antiacariens, ces matières sont aussi réputées pour offrir légèreté et aération optimale, sources d'un sommeil de qualité.

A chacun son nouveau matelas...

SOFTYTECH : intelligent et visionnaire



High-Tech, ce matelas à mémoire de forme épouse idéalement votre morphologie, élimine les points de pression grâce à la viscoélastique Mémocell® et offre un soutien optimal

Softycell®. Traité Termotech®, le couil régule la température de votre corps grâce à des microcapsules à changement de phase.

Exclusif : la technologie No Flip® vous évite de retourner votre matelas.

SOFTYAIR : douceur et nature



Utilisant des matières végétales comme le latex et le bambou (100% naturel et biodégradable), ce matelas technologique propose une excellente résistance, une aération maximale, trois zones majeures de soutien du corps grâce à l'innovation Softycell® et au latex Aircell® ainsi qu'une bonne indépendance du couchage.

SOFTYZEN : bien-être et hygiène

D'une élasticité remarquable, ce matelas est aéré et léger tout en offrant un soutien optimal par la technologie Softycell®. Sa structure à



cellules ouvertes a pour particularité de réguler l'humidité et d'empêcher l'apparition de moisissures et de bactéries. Révolutionnaire : son couil stretch traité Healthguard® agit comme un antiallergique, antibactérien, antifongique et contient aussi un agent répulsif anti-moustiques.



Simmons
2, allée des Sauges - Ain Sebaâ
Casablanca
Tél: 05 22 35 01 16
N° éco: 0801 000 330

BWT PERMO : UNE EAU SUR MESURE

BWT PERMO fait partie du groupe BWT (Best Water Technology) regroupant aujourd'hui près de 2500 collaborateurs. Présent sur tous les continents avec une forte implantation européenne, BWT est le premier groupe européen de traitement de l'eau au point d'utilisation.

Progrès, innovation, exigence, caractéristiques premières de la



dynamique de BWT PERMO, ont conduit à la création de multiples pôles d'activités : pôle industrie, pôle résidentiel, pôle collectif, pôle piscine, pôle produits formulés

LES SERVICES PLUS

- Garantie 1an
- Livraison à domicile (conditions)
- Livraison gratuite (conditions)
- Conseil personnalisé
- Service après-vente
- Pose effectuée par la société
- Sur-mesure
- Un seul interlocuteur
- Possibilité d'intervention dans la journée



Renseignements au 05 22 66 65 52
permo.maroc@bwt.fr
www.permo.fr

CRÉATEUR DU PHOTOPHORE EN CIRE

Diversam Comaral

Diversam Comaral, fondée en 1952 par le groupe suédois Swedish Match, s'étend sur 3.000 m² couverts et gère un effectif de 70 personnes. Elle est aujourd'hui le leader incontesté sur le marché Marocain, dans le domaine de la Bougie et des Photophores en Cire.

LA SOCIÉTÉ

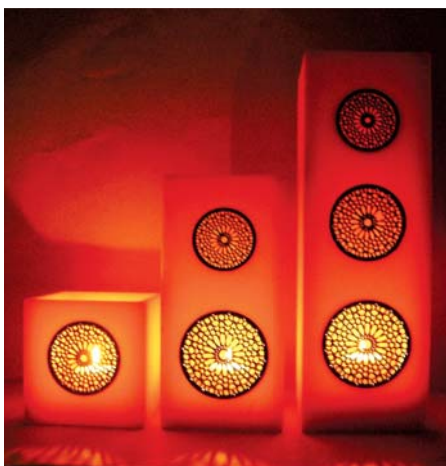
C'est en 2000, que Diversam Comaral innove dans le domaine des photophores et vases en cire, et dans la décoration des bougies au henné. Elle dépose alors son brevet et de nombreux modèles au Maroc et à Genève. La même année, ces produits sont présentés au MACEF de Milan, et reçoivent un très bon accueil des revues spécialisées de design et décoration, dont la célèbre Domina. En 2007, Diversam Comaral est choisi par le Ministère du Tourisme et de l'Artisanat en tant qu'Acteur de Référence dans le secteur de l'artisanat, pour une période de trois ans et en 2009, elle remporte le Trophée à l'export dans le secteur artisanal. L'entreprise est à nouveau choisie en 2011 par le Ministère du Tourisme et de l'Artisanat en tant qu'Acteur de Référence dans le secteur de l'artisanat, pour une durée de 5 années et la même année elle est sélectionnée comme découverte au salon Maison & Objet, pour un vase carré double oblique, dessiné par le jeune designer Luigi Cittadini. En 2012, pour son 60^e anniversaire, Diversam Comaral ouvre son premier show room à Marrakech, au centre Almazar, sous le



nom de Candle'Art.

La société exporte 50 % de sa production de bougies principalement vers l'Europe Occidentale, mais aussi l'Amérique du Nord, le Moyen Orient et l'Australie. Elle fournit de nombreuses grandes chaînes internationales sur son marché et à l'étranger et d'importants réseaux de boutiques dans les domaines de la décoration, du floral, du cadeau, de la senteur et du tourisme. Dernier marché ouvert, celui des décorateurs et architectes d'intérieur.

LES SPÉCIFICITÉS DES BOUGIES DIVERSAM COMARAL



La paraffine est choisie pour sa pureté de blancheur et pour sa très faible teneur en huile. Ce qui permet une combustion lente, régulière et sans fumée, de même qu'une parfaite densité de coloris. Diversam Comaral ajoute à la paraffine, divers additifs naturels afin d'augmenter la dureté de la bougie,

Questions à Paolo Luigi Cittadini

- Qu'est ce qu'un maître-cirier?

Un Maître Cirier est un spécialiste de la fabrication de bougies « en cire ». Dans notre cas spécifique, nous sommes spécialisés en cire en général. C'est pourquoi nous produisons des bougies, mais aussi des vases, des vasques, des photophores et des statues, en cire.

- Comment reconnaître une bonne bougie et un bon photophore?

Une bonne bougie ne doit pas être grasse au toucher. Sa flamme doit être régulière et elle ne doit pas couler.

Un bon photophore doit être très dur, et sa couleur ne doit pas s'estomper avec le temps.

- Qui sont vos clients?

Nos clients, au Maroc, sont la grande distribution et les grands consommateurs : hôtels, société de communication et d'événementiel. Nos clients à l'étranger sont des distributeurs de bougies, la grande distribution, et des sociétés d'événementiel.

- Que leurs proposez vous comme différents produits?

Nous leur proposons des bougies de table, des bougies décoratives, des bougies décorées et des bougies parfumées.

Nous leur proposons aussi des vases, des vasques, des photophores, des statues en cire et des minis cubes pour diffuser des senteurs.

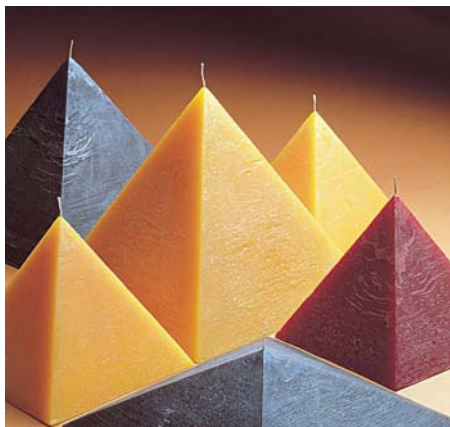
- Quel bilan tirez-vous de Marocotel?

Marocotel est un excellent salon, très professionnel.

Il nous a permis de présenter de nouvelles collections à nos clients.

- Quels sont vos projets?

Développer des nouvelles collections, en interne, et en collaboration avec de grands designers.



d'éviter qu'elle ne coule, lui donner un aspect lumineux, et améliorer la qualité de la flamme.

La mèche est faite en pur coton, tressée avec attention et traitée, afin de donner une flamme régulière, et de s'éteindre rapidement lorsqu'elle est soufflée.

Les colorants proviennent exclusivement d'Allemagne, et sont fabriqués spécialement pour la production de bougies. Ceci permet d'avoir une meilleure homogénéité de coloris, et une meilleure résistance à la lumière. Leur spécificité permet aussi

d'avoir une combustion régulière. Les parfums proviennent de la région de Grasse en France, de notoriété internationale. Ils sont sélectionnés pour leur naturel et leur finesse. Ils sont spécialement produits pour être incorporés à la bougie, et de ce fait donnent un résultat olfactif maximum, sans pour autant nuire à la qualité de la flamme.

Ces matières sont ensuite travaillées en appliquant à la fois des méthodes traditionnelles de production artisanale de bougies, et en répondant à des critères technologiques avancés qui respectent les normes internationales du secteur.

La dernière touche est mise par des



stylistes italiens qui s'appuient sur quelques principes fondamentaux : dessiner des formes toujours essentielles et pures, mettre en avant la transparence de la bougie à la lueur de la flamme, utiliser des couleurs de tendance sans renier les grands classiques, et décorer le tout, minutieusement, à la main.



Maître Cirier depuis 1952



DIVERSAM COMARAL s.a.
20, rue SIDOTI CHAOUIA
20320 - Ain Borja
CASABLANCA
MAROC

Tel : + 212 522 609101
609121

Fax : + 212 522 609354

E-mail : diversam@comaral.com

Web : WWW.COMARAL.COM

Facebook & Youtube :
Diversam Comaral

BIENVENUS DANS LES SUITES LES PLUS CHÈRES DU MONDE



Suites royales de plusieurs centaines de m², services personnalisés, piscine privative... certains établissements n'hésitent pas à mettre le paquet pour satisfaire tous les désirs de leurs hôtes fortunés. Mais tout cela a un prix. Nous vous proposons de découvrir quelles sont les 10 chambres d'hôtel les plus chères du monde. Par Dominique Pereda

Si vous vous demandiez où logeaient les stars lorsqu'elles se prennent du bon temps, voilà qui devrait vous en donner un aperçu. Pratiquant des tarifs qui dépassent allègrement la barre des 15 000 euros, ces somptueux palaces ne sont évidemment pas à la portée de tous les comptes en banque et démontrent une fois de plus que, oui, le luxe a bel et bien un prix.

10 **HÔTEL MARTINEZ À CANNES** **16 700 EUROS LA NUIT :**

La suite «penthouse» de cet établissement très chic situé sur La Croisette offre pas moins de 4 chambres spacieuses comportant tout le luxe qu'on peut imaginer pour une telle somme, notamment des salles de bain en marbre ainsi que plusieurs salons et salles à manger. Située au 7^{ème} étage du bâtiment, la chambre offre une vue imprenable sur la Méditerranée.



9 RITZ-CARLTON DE TOKYO 17 500 EUROS LA NUIT :

Située au 53ème et dernier étage de la tour, la suite présidentielle de ce luxueux hôtel en plein cœur de la capitale japonaise s'étend sur 300 m² et offre un panorama incroyable de la ville, grâce aux somptueuses baies vitrées qui bordent la chambre. Et si les clients ne s'en satisfont pas, ils peuvent toujours se prélasser dans les immenses canapés et les coussins moelleux mis à leur disposition.



8 THE ATLANTIS AUX BAHAMAS 18 000 EUROS LA NUIT :

La suite The Bridge de ce somptueux hôtel est réputée pour sa situation quelque peu originale. S'étalant sur 10 pièces, la chambre se trouve en effet au niveau du pont qui relie les deux bâtiments du complexe hôtelier. Une particularité qui a attiré les plus grandes figures du show-business, la suite étant même surnommée «The Michael Jackson Suite» car le roi de la pop y aurait séjourné à de nombreuses reprises.



21-24 AVRIL 2014 / ALGER

PALAIS DES EXPOSITIONS PINS MARITIMES

DJAZAGRO EST VOTRE SALON !



524
EXPOSANTS
DE 28 PAYS
DONNÉE 2013

- INDUSTRIELS AGRO-ALIMENTAIRES
- DISTRIBUTEURS, IMPORTATEURS D'ÉQUIPEMENTS
- BOULANGERS, PÂTISSIERS
- RESTAURATEURS, TRAITEURS, COLLECTIVITÉS
- IMPORTATEURS, GROSSISTES DE PRODUITS
- COMMERÇANTS, DÉTAILLANTS

**N'ATTENDEZ PLUS, DEMANDEZ DÈS AUJOURD'HUI
VOTRE BADGE SUR WWW.DJAZAGRO.COM !**

UNE VITRINE COMPLÈTE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE :

LE PAVILLON CENTRAL DÉDIÉ AUX MACHINES ET ÉQUIPEMENTS :

- BOULANGERIE, PÂTISSERIE, RESTAURATION
- PROCÉDÉS, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

LE HALL A SPÉCIFIQUE PRODUITS :

- INGRÉDIENTS, ARÔMES, ADDITIFS
- PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE BOISSONS

SALON RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX **VISITEURS PROFESSIONNELS**

POUR TOUTES INFORMATIONS, CONTACTEZ :

MME BENNIS CORINE
TÉL : 05 22 95 25 60 - MAIL : C.BENNIS@PROMOSALONS.MA

WWW.DJAZAGRO.COM

un événement
comeXposium
The place to be



7 WESTIN EXCELSIOR DE ROME 21 600 EUROS LA NUIT :

La villa La Cupola, qui doit son nom à la coupole qui surplombe son salon, est la chambre la plus chère de cet hôtel grand luxe. Espace impressionnant de 560 m², sans compter les quelques terrasses et balcons, l'ensemble est décoré de façon typiquement romaine, à base de fresques et de vitraux représentant les dieux de la mythologie.



6 CALA DI VOLPE EN SARDAIGNE 23 700 EUROS LA NUIT :

En pleine saison, il faut compter jusqu'à 6 000 euros de plus pour la suite présidentielle de cet hôtel situé sur la célèbre Costa Smeralda, près de Porto Cervo. 3 chambres et autant de salles de bain sont à la disposition du client qui osera y mettre le prix, ainsi qu'une salle de sport privative et une terrasse avec piscine d'eau de mer se trouvant sur le toit de ce fastueux palace.



5 FOUR SEASONS DE NEW YORK 24 500 EUROS LA NUIT :

Composée de 9 pièces plus spacieuses les unes que les autres, la «Ty Warner Penthouse» est la suite la plus chère de cet hôtel situé en plein cœur de Manhattan. Comprenant un accès privé au spa, un jardin personnel et une grande bibliothèque, la chambre est vaste et le décor somptueux.



4 RAJ PALACA DE JAÏPUR 29 000 EUROS LA NUIT :

La «Shahi Mahal Presidential Suite» est la chambre la plus chère de ce véritable palace du Rajasthan. Avec ses dorures et ses éléments de décoration indiens dignes des plus grands palais des maharadjahs, c'est l'endroit idéal pour des vacances royales.

3 PALM RESORT DE LAS VEGAS 29 000 EUROS LA NUIT :

Avec son jacuzzi en terrasse qui donne sur le Strip, l'avenue principale de Las Vegas, sa salle de sport avec sauna et son bar privé, la Hugh Hefner Sky Villa est tout en clinquant et en exubérance. De nombreuses célébrités ont d'ailleurs déjà séjourné dans cet hôtel qui reste l'un des plus célèbres de Las Vegas.





2 LAGONISSI RESORT D'ATHÈNES

39 500 EUROS LA NUIT :

En plus d'un grand salon et d'une immense salle à manger, les clients fortunés qui ont la chance de séjourner dans cette villa royale peuvent apprécier un panorama de la ville sur la gigantesque terrasse de 670 m² qui borde la chambre. À leur disposition également, une piscine chauffée et privée de 42 m², pour faire ses longueurs en toute décontraction.

1 HÔTEL PRÉSIDENT WILSON DE GENÈVE

45 500 EUROS LA NUIT :

C'est donc la Royal Penthouse Suite qui est à ce jour considérée comme la chambre d'hôtel la plus chère du monde. Occupant tout le dernier étage du bâtiment, soit un peu plus de 1600 m², la suite reste l'un des lieux de repos les plus prisés des stars, pour sa vue imprenable sur le lac Léman et le Mont Blanc comme pour les services uniques au monde qu'elle propose. Majordome privé, chef cuisinier, service de sécurité, l'endroit est également totalement sécurisé avec caméras de surveillance, portes blindées et vitres pare-balles, le tout divisé en 4 chambres à coucher et 6 salles de bain. De quoi satisfaire toutes les envies des clients les plus fortunés.



L.A. FUEL ENERGY : le coup de boost immédiat

Inspiré par le dynamisme de la ville de Los Angeles, de ses célébrités et des fêtes sans fin, L.A.Fuel a été créée en 2005. 4 ans plus tard, né l'Energy-Gum, une version grand public du gum à base de caféine utilisé par les forces armées américaines. 2012 et 2013 sont les années du développement généralisé de cette marque mondiale commercialisée dans plus de 30 pays.

L.A.Fuel International, entreprise dont le siège est basé au sein de l'union européenne, à Prague, a reçu des autorités sanitaires nationale de la République Tchèque un avis favorable pour la mise sur le marché européen de son produit «L.A.Fuel Energy Gum». Il est donc conforme aux lois européennes en vigueur. En Mai 2012, les autorités sanitaires marocaines ont émis un avis favorable quant à la consommation de ce produit et sa mise sur le marché marocain.

Chez L.A.Fuel, la philosophie d'entreprise est simple : consacrer son talent, son énergie et sa technologie pour créer de meilleurs produits pour les consommateurs. C'est ainsi que L.A.Fuel Energy Gum est sans Sucre, sans Aspartame, sans Conservateur et sans Gélatine. C'est aussi le premier Gum contenant un Antioxydant Naturel : la Vitamine E. Il ne contient pas d'Antioxydants tels que : E320 et E321, synthétiques et potentiellement nocifs pour la santé. L.A.Fuel Energy-Gum est donc un stimulant 100% Naturel ! Il est composé des ingrédients principaux suivants :

- La Caféine : Stimulant naturel que vous pouvez retrouver dans le café ou le thé, elle contribue à lutter contre la fatigue, à améliorer la vigilance et la concentration.
- La Taurine : Naturellement présente et synthétisée par le corps humain, elle a été identifiée comme étant un neurotransmetteur. Elle intervient



également dans les fonctions cardiaques et musculaires notamment en renforçant la contractilité cardiaque. La Taurine a un effet de désintoxication durant les efforts physiques importants, elle est également impliquée dans le mécanisme de digestion des lipides. L.A.Fuel Energy-Gum contient 25 mg de taurine/Gum soit 1/40) de ce que contient une boisson énergétique.

- Le Xylitol : Il a été reconnu comme favorisant la santé bucco-dentaire. Il permet de rendre les dents blanches et combattre les caries.

Les effets de ce gum, au fort goût de menthe fraîche, sont sans pareil. L'absorption sublinguale libère l'énergie plus rapidement qu'à travers la digestion classique. L'effet énergisant de L.A.fuel est effectif dans les 10min qui suivent la prise (un café ou une boisson énergétique, peut prendre plus de 45min). Grâce à l'absence de sucre et la présence du Xylitol, L.A.Fuel Energy-Gum favorise l'hygiène buccodentaire. Et enfin, L.A.Fuel Energy-Gum est un stimulant naturel qui lutte contre la fatigue, le stress, améliore la mémoire et favorise la concentration avec un goût unique.

MAIS QUI UTILISE L.A.FUEL SUPREME ENERGY GUM ?

Destiné à chaque personne désirant un boost d'énergie immédiat, L.A.FUEL Energy Gum est utilisée entre autre par :

- Les étudiants pendant les révisions : elle permet de rester éveillé
- Ceux qui veulent faire la fête : et ce jusqu'au bout de la nuit.
- Les athlètes : elle améliore leurs performances.
- Les conducteurs professionnels ou occasionnels : elle empêche de s'endormir au volant.
- Les actifs pendant le travail et avant les réunions importantes : elle permet de rester concentrer toute la journée.
- Et tous ceux qui se sentent fatigués : elle permet de se rebooster.

Alors, besoin d'une arme contre les coups de barre ? Besoin de rester alerte et de garder une longueur d'avance dans toutes les circonstances ?

L.A.Fuel Supreme Energy Gum est le produit idéal.

L.A.FUEL Energy Gum est disponible en pharmacies et stations-service.

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

CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC, LA BANQUE PARTENAIRE DU SIAM



La CONCEPTERIE

www.creditagricole.ma



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE