

ResAgro

Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire,
de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche

N°5 • Octobre 2009 • 32 DH

DOSSIER

Le lait sur le feu

◆ **Candia et Best Milk ravivent
Le Bon lait**

◆ **Margafrique et Fromital,
à l'affût de marchés extérieurs**

◆ **Les produits lactés,
face aux exigences de sécurité alimentaire**

Entreprise

Les ambitions
de Rahal

CHR

La cuisine-fusion
asiatique Kaiten

Lire

Un éloge
du kefta



PROGRAMME FILAHI POUR DES RÉGIONS VERTES



gbp.ma

PARTENAIRE DU PLAN MAROC VERT

Forte d'une expérience remarquable et d'une large présence dans toutes les régions, la Banque Populaire s'investit activement aux côtés de l'ensemble des filières du secteur agricole en leur dédiant Programme FILAHI. À travers Programme FILAHI, vous bénéficiez d'une offre commerciale complète et adaptée aux spécificités de votre filière ainsi que d'équipes expertes déployées dans l'ensemble des centres d'affaires en région, pour vous accompagner au quotidien et vous conseiller dans le cadre du développement de votre activité. En soutenant les projets d'investissement dans le secteur agricole, la Banque Populaire témoigne d'une manière pratique et concrète son engagement pour la réalisation des objectifs du Plan Maroc Vert.



PACK « SITE VITRINE », à partir de 3.000 DHS HT* (Ce pack comprend : conception globale du site statique, adresses e-mails illimitées, hébergement et nom de domaine .com pour une durée d'un an renouvelable)

PACK « SITE ENTREPRISE », à partir de 5.000 DHS HT* (Ce pack comprend : conception globale du site statique, adresses e-mails illimitées, hébergement et nom de domaine .com pour une durée d'un an renouvelable)

* : Photos et textes fournis par le client ou facturés en supplément.

Plus d'informations sur www.groupecompad.com ou par e-mail : contact@groupecompad.com

95, Rue Mesk Ellile - Beauséjour - Casablanca
Tél : (+212) 5 22 36 04 09 ; Fax : (+212) 5 22 36 03 97



vo
tre
campagne
mailing
à partir de
1500 MAD HT

Solution Campagne E-mailing

Avantages des packs e-mails Compad

- Envois ciblés B2B et/ou segments A/B (CSP++).
- E-mails reçus en boîte de réception et non en Spam.
- Base d'E-mails B2B actualisée 2009.
- Statistiques performantes optimisant retour et rentabilité (suivi et statistiques avec mises à jour en temps réel).

95 rue Mesk Ellile Beausejour CASABLANCA

www.groupecompad.com

Tél : 05 22 36 04 09 Fax : 05 22 36 03 97

Edito



On trouve le lait et les produits lactés dans notre vie quotidienne, sur les rayons des magasins, dans des pâtisseries, des «laiteries», etc. Ce secteur d'activité, avec le temps, connaît de plus en plus de professionnalisme. Il faut dire que le consommateur exige de plus de plus la sécurité de ce qu'il mange et boit. C'est pour cela que les laboratoires jouent un rôle important, même si cela un coût financier.

Ensuite, certains produits lactés n'étant pas dans les très vieilles habitudes des Marocains, les firmes d'agro-alimentaire concernées encore ont de grandes opportunités. L'imagination peut également amener l'industrie du royaume à concevoir des produits aux recettes innovantes mais made in Morocco.

Nouveauté dans ce numéro, une nouvelle rubrique, qui permet de découvrir les nouveaux produits des petites et grandes surfaces.

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde,
directeur de publication

• Dominique Francœur,
responsable de
rédaction

• Damas Chacour,
journaliste

• Driss Tayeb,
journaliste

• Dominique Pereda,
correspondante
francophone dpereda@
resagro.com -

(+ 00 33) 6 98 26 84 57

• Fanny Poun,
correspondante
anglophone -

(+ 00 44) 7751 819 653

• Marouane Jebbar,
Chef de projet Web

• Nabil Zridi,
directeur artistique

• Marilyne Grellet,
directrice commerciale

• Simon Diaz,
attaché commercial

• Ont contribué à ce
numéro : Souad Selmi,
CTP & Impression -

Rotaco Imprimerie -
Casablanca

Tél. : 05 22 59 22 32

• Compad - Agence de
communication

• Capital - 100 000 DH

• R.C. - 185273
- I.F. - 1109149

• Dépôt légal -
0008/2009

• Adresse BP 20028
Hay Essalam

• C.P. 20203 -
Casablanca •

Tél. - 05 22 36 04 09 /
16 / 19 / 69

• Fax - 05 22 36 03 97
E-mail - contact@
resagro.com

• Site Internet - www.
resagro.com

Sommaire

« À l'abordage de l'Europe et du Golfe »



Comment garantir la qualité du lait



Une effusion de cuisine- fusion asiatique



Périscopes



- Actualités 6
- Veille 14
- Halieutis, un espoir de modernisation
et de renouveau des filières de pêche

Entreprise



- Interview du décideur du mois 16
- Karim Rahal : « À l'abordage de l'Europe et du Golfe »

Dossier du mois



- Le lait sur le feu** 20
- Le produit laitier dans tous ses états 22
- Comment garantir la qualité du lait 26
- Best Milk et Candia ravivent Le Bon lait Marrakech 30
- Le DG de Margafrigue : « Le marché du fromage
ne profite pas assez de la consommation hors foyer » 36
- Le contrôle de qualité microbiologique 38
- Des équipements pour l'analyse du lait
des glaces et des crèmes 42
- Produits lactés : Fromital, chef de file
de la production locale 46
- Conditionnement : quand l'emballage aseptique
changea l'industrie du lait 47

GMS

- Nouveaux produits, au Maroc et à travers le monde 48

RHD



- Actualités 50
- Veille 56
- La distribution automatique présente
d'« énormes opportunités »
- Restaurant 58
- Kaiten, une effusion de cuisine-fusion asiatique

Lire



- Un fin et gourmand éloge de la boulette 64
- Sélection d'autres ouvrages. 65

Plus de
785 000 t

C'est le tonnage de primeurs, fruits et légumes exportés à la fin d'août dernier, contre 767 000 tonnes à la même date de l'année passée. Sur cet export 2009, les tomates représentent 421 000 t ; les légumes divers, 252.000 t ; les fruits, 103 000 t ; les pommes de terre, moins de 9 000 t.

Promouvoir la récolte de céréales françaises



La nouvelle récolte de céréales en France était à l'honneur fin septembre à Casablanca. C'était à l'occasion des Rencontres franco-marocaines des céréales, à la Chambre française de commerce. « *Le blé français est très présent au Maroc, nous espérons qu'il le soit davantage cette année* », a déclaré le président de France export céréales (FEC), Jean Pierre Langlois- Berthelot. C'est que, malgré une excellente campagne céréalière 2008/2009 (10,2 Mt), le Maroc continue à importer son blé. La récolte française 2009 s'élève à plus de 37 Mt de blés moissonnés, de quoi « satisfaire les besoins de ses clients les plus exigeants ». FEC constate que « *les besoins qualitatifs des blés utilisés dans cette région sont très similaires à ceux exigés par les transformateurs français, c'est ce qui explique d'ailleurs le fait que la France est le premier fournisseur du marché marocain* ». Cela tombe bien, la récolte de l'Hexagone a « *des taux de protéines et des poids spécifiques très satisfaisants, tant en blé tendre qu'en blé dur* ». L'industrie marocaine des céréales, quant à elle, progresse à son rythme. « *En 2008, le pays a pu gagner 2-3 points de croissance, grâce à une production historique de céréales* », a fait observer Jean-Philippe Leygue, d'Arvalis Institut. Selon les prévisions de cet organisme, la campagne 2009/2010 du Maroc sera encore plus encourageante.

Dixit...

« Nombre de produits [agricoles] marocains arrivent en Grande-Bretagne à travers des intermédiaires espagnols. Les importateurs britanniques aimeraient bien importer directement »
Dennis Martin, Marketing Manager de World Fruit & Vegetable Show 2009

in *Le Soir échos*

Danone retire d'Espagne son probiotique

Le probiotique, produit de luxe ? Danone va retirer Danaten, son probiotique « *pour le contrôle de la pression artérielle* », lancé sur le marché espagnol en 2007. La conjoncture de crise a en effet un impact sur le marché des yaourts : les nouvelles habitudes de consommation évoluent ainsi au détriment des ventes de références sophistiquées, comme le probiotique. En outre, Danaten est 15 % plus cher que son principal concurrent de la péninsule ibérique, Kaiku Vita Ten. Danaten était produit sur le site d'Aldaia, à Valence. Il s'agit de la seconde référence de son catalogue de probiotiques que Danone retire cette saison, après Esensis en février, son yaourt dermocosmétique.

Une ministre espagnole à la rescousse de la tomate marocaine

Agréable surprise politique en provenance de l'Espagne. La ministre du Milieu rural, Elena Espinosa, réfute les accusations de fraude, en matière de tomates écoulées, à l'encontre des Marocains. Mieux : la ministre déclare que la tomate marocaine respecte les quotas établis, du moins durant les quatre dernières saisons. Par ailleurs, elle rappelle, toujours à ses concitoyens, que le Maroc peut dépasser le quota autorisé sous réserve qu'il respecte le prix d'entrée et qu'il s'acquitte d'une taxe à hauteur de 40 % du tarif correspondant. Ces propos ont réveillé l'hostilité latente de ses compatriotes agriculteurs. Un groupement de cette profession réplique que les « *manquements* » du Maroc, en termes de prix et de quantité, ont fait perdre à l'UE 24 millions.

Les ventes d'huile à + 15 % en juillet et août



Plus de 33 000 tonnes d'huile vendues par mois, en juillet et août derniers, au lieu d'une moyenne mensuelle de 29 000. Les vacances des MRé au bled, les festivités estivales et bien sûr le Ramadan ont stimulé la consommation d'huile, soit une hausse de 15 % par rapport au reste de l'année. Cela correspond également à 1,2 litre par habitant et par mois, en tenant compte de l'accroissement du nombre de consommateurs lié à la saison touristique.

En dépit de l'augmentation de la demande, les prix sont restés raisonnables. Ils variaient de 11,40 à 13 DH le litre contre 13 à 14 DH durant le précédent Ramadan. Il n'en demeure pas moins que les cours des matières premières sont actuellement sur une tendance haussière, à la suite de l'intervention de la Chine sur ce marché du soja, du tournesol, du colza et du palme. Les observateurs du secteur sont plutôt optimiste quant à la stabilité des prix d'ici à novembre, voire d'ici à la fin 2009.

La bière Guinness fête ses 250 ans avec une pointe d'amertume

De Dublin à Lagos, de New York à Kuala Lumpur, le monde célèbre les 250 ans de la Guinness, bière noire à mousse blanche dont sont éclusées chaque jour dix millions de pintes dans 150 pays. Arthur Guinness, fils d'un régisseur, signait il y a un quart de millénaire un bail de 9 000 ans pour une brasserie à la porte Saint-James de Dublin. C'était le début de l'une des réussites les plus spectaculaires en Irlande et sur le globe. En effet, la *stout* (bière brassée à partir de malt hautement torréfié, d'où la couleur brune) est devenue l'icône de tout un pays et l'une des boissons les plus vendues dans le monde.

Cependant, les réjouissances sont susceptibles d'être quelque peu ternies par la récession mondiale, qui a mis un bémol à la réussite de la bière brune.

Le groupe britannique Diageo, numéro un mondial des vins et spiritueux qui détient Guinness, a ainsi dû, à la fin d'août dernier, réviser en baisse ses perspectives de résultats pour 2010. Diageo a dit s'attendre à une nouvelle année « *difficile* ». De quoi faire frémir les 2 200 salariés employés par le groupe en Irlande.

Autre motif d'inquiétude : changements de comportement oblige, la consommation de bière se porte moins bien. Le vin est souvent préféré à la Guinness, et les pubs souffrent de l'interdiction de fumer et du renforcement de la lutte contre l'alcoolisme au volant.

Seul lot de consolation, les anciennes brasseries Guinness, emblème de l'île d'Emeraude, attirent chaque année plus d'un million de touristes.



Des célébrités missionnées par la FAO



Pierre Cardin, nouvel ambassadeur de bonne volonté de la FAO.

Le grand couturier français Pierre Cardin s'apprête à remplir sa mission d'ambassadeur de bonne volonté auprès de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Pierre Cardin a été choisi comme ambassadeur en raison « *des projets humanitaires et des campagnes de sensibilisation qu'il a lancés, notamment en faveur des victimes de la catastrophe de Tchernobyl* », précise la FAO.

Autres nouveaux ambassadeurs : le coureur américain Carl Lewis, la Première dame de la République de Santo Domingo, Margarita Cedeño de Fernandez, l'interprète et compositrice de chansons indonésienne Anggun et la chanteuse colombienne Fanny Loe. Leur nomination officielle est prévue le 16 octobre, au cours de la célébration de la Journée mondiale de l'alimentation à Rome.

Commerce équitable : le jeu de société s'y met

Après le culte du gain par Monopoly, voici une sensibilisation au commerce équitable à travers le jeu de société. Pour faire découvrir à la jeunesse ce concept lié à la notion de développement durable, le fabricant français de jouets Ludeki a développé toute une gamme de jeux à la fois éducatifs, drôles et... équitables. Ainsi, les enfants et adolescents sont invités à se glisser dans la peau d'un négociateur de café (Le Negocio, 59 euros), à participer à une chasse au trésor à travers le monde (Le Negocito, 29,90 euros) ou encore à partir sur la route du cacao (Le Choco Justo, 9,90 euros). Une manière ludique et subtile de les éduquer au respect de la Terre et aux droits socioéconomiques de l'être humain. Tous les éléments artisanaux des jeux sont fabriqués au Pérou par des organisations liées au réseau de commerce équitable (CIAP). Parmi les matériaux écologiques privilégiés par l'entreprise française : les graines de fruit, le café bio, le carton recyclé... à quand les jeux Ludeki dans les magasins de jouets au Maroc ?

Sur la Toile : www.jeux-ludeki.fr



Le Maroc à l'honneur au World Fruit & Vegetable Show de Londres



Un stand de « microlégumes » au WFWS 2008.

Le Maroc est en mesure de faire la promotion de son agriculture jusqu'au cœur de l'Europe, au-delà de la France et de l'Espagne, ces partenaires notoires du Royaume en la matière. Le Maroc est ainsi, les 21 et 22 octobre, l'invité spécial de l'exposition mondiale de

fruits et légumes à Londres (*World Fruit & Vegetable Show 2009*). Le Maroc sera à l'honneur en particulier à l'occasion d'un séminaire sur l'agriculture marocaine. Ce forum est prévu juste après l'ouverture officielle, présidée par la princesse Joumala Alaoui, ambassadrice du Maroc en Grande-Bretagne. Les échanges doivent être animés par une batterie d'officiels marocains, notamment le ministre de l'Agriculture Aziz Akhannouch, le directeur général de Maroc Export Saad Benabdallah, le DG de l'Agence de développement agricole Ahmed Hajjaji.

A cette grand-messe agricole participent une dizaine d'exposants marocains et une vingtaine de pays. Les importateurs britanniques se disent d'ores et déjà satisfaits de la participation marocaine. Fin septembre, toutes les places au forum marocain étaient déjà réservées !

Greenpeace se mobilise pour le terroir des vins français



Le photographe Spencer Tunick

Voilà une initiative originale de défense de l'environnement et des vignobles français en particulier. Greenpeace France et le renommé artiste américain Spencer Tunick invitent des centaines de figurants à participer à une « *installation* » humaine, incarnant la vulnérabilité de l'être humain face aux changements climatiques. La performance est programmée courant octobre dans un grand vignoble de la Bourgogne.

Les impacts des changements climatiques se font déjà sentir partout dans le monde, y compris sur ce fleuron de Dame Nature que constituent les terroirs et vignes de France. Au-delà d'un réchauffement de 2° C, la France subirait un grave déplacement géographique de ses écosystèmes, qu'ils soient cultivés ou naturels, et une rupture dans la pérennité de sa production agricole. Les changements climatiques annoncent donc une sérieuse remise en question des terroirs... « *Précocité des vendanges, grêles et chaleur à répétition, les effets des changements climatiques ne sont pas une fiction pour les viticulteurs*, explique à la presse française Anaïz Parfait, chargée de mobilisation pour Greenpeace France. *L'augmentation de la teneur en alcool et en sucre, due au réchauffement climatique, perturbe déjà la complexité aromatique des vins. Si rien n'est fait aujourd'hui, les vignes se déplaceront de 1 000 kilomètres au-delà de leur limite traditionnelle d'ici à la fin du siècle.* »

Spencer Tunick se fait plus lyrique : « *Aujourd'hui, à l'heure où le monde se transforme en une jungle de béton, nous oublions parfois ce lien étroit qui existe entre notre corps et la Terre. À travers mon art, j'espère attirer l'attention sur [...] sur ce lien singulier qui relie les êtres humains aux aliments qu'ils consomment, pour leur plaisir ou pour leur survie.* »

Des ruraux privés de leur boucherie à cause d'un « malentendu »

Un simple fait divers dégénère en problème d'approvisionnement en viande, dans la région de Lamssid, au cœur de la province de Tan-Tan. Le caïd et un gendarme ont décidé de la fermeture de l'unique boutique locale. Ils accusent le boucher d'outrage à agent de la force publique dans l'exercice de ses fonctions. Le boucher et des villageois ulcérés rétorquent qu'il s'agit d'une mesure de représailles à la suite du refus, par le boucher, de faire crédit au caïd et au gendarme. L'affaire remonte non seulement jusqu'au Tribunal de première instance mais également auprès du gouverneur. « *Ils ont fermé la boutique de boucherie pour un simple malentendu avec le boucher* », tempère le représentant de l'état, dans une lettre en réponse à un courrier de protestation de l'Association marocaine pour les droits humains.

Publirédactionnel

Optim Achat s'installe au Maroc

Optim Achat est la 1^{re} centrale de référencement indépendante pour les professionnels des CHR au Maroc.

Cette centrale d'achat a été créée par des professionnels du monde de l'hôtellerie et de la restauration pour répondre aux exigences du métier de gestionnaire d'établissement. Le métier d'Optim Achat est de proposer à leurs adhérents des tarifs déjà négociés sur l'ensemble des produits nécessaires à leur gestion quotidienne.

Des fournisseurs sont ainsi référencés dans les catégories suivantes : alimentation, boisson, art de la table / décoration, équipement/matériel, entretien/hygiène, produit d'accueil, finition second œuvre, service.



L'objectif d'Optim Achat est de toujours obtenir le meilleur rapport qualité/prix/service pour les adhérents de la centrale à travers des fournisseurs sélectionnés.

Findus s'engage noir sur blanc pour le « progrès nutritionnel »

Findus et le ministère français de la Santé ont cosigné la *Charte d'engagements volontaires de progrès nutritionnel*. Cela concerne, d'ici à 2011, l'ensemble des produits du numéro un du surgelé en France.

Par exemple, Findus s'engage à diminuer l'apport en acides gras saturés, en évinçant l'huile de palme de ses poissons panés, frites et garnitures de pommes de terre. La firme promet également de proposer des moyens de cuisson évitant l'ajout de matière grasse, après la mise en place d'un service consommateurs, censé apporter des réponses de diététiciennes.

Findus aime à rappeler qu'elle a choisi l'huile de colza pour la cuisson de ses pommes de terre, ainsi que pour tous ses poissons panés. « *L'huile de Colza, naturellement riche en Oméga 3, permet d'améliorer la qualité nutritionnelle, en diminuant la teneur en acide gras saturés de 85 %* ».

La signature de Findus vient s'ajouter à celle d'une dizaine d'entreprises et de structures.

La charte s'adresse aux acteurs de l'agroalimentaire depuis 2007 dans le cadre du Programme national nutrition santé 2 (PNNS) 2) 2006/2010. Objectif : « *permettre une évolution favorable des apports nutritionnels pour l'ensemble de la population et viser notamment à réduire les apports en sel, glucides simples, lipides totaux, acides gras saturés, ou au contraire, à augmenter la consommation de glucides complexes et fibres, de fruits et de légumes* ».

En parallèle, Findus s'est engagée dans une démarche de respect des ressources marines, en adoptant dix principes pour un approvisionnement responsable en poisson.



Chasse aux pâtes alimentaires avariées à Kénitra

La fin du mois de septembre a été fructueuse pour les services de Contrôle et d'Hygiène de la Commune de Kénitra. Les fonctionnaires ont saisi de grosses quantités d'aliments impropres à la consommation, qu'ils ont fait incinérer dans la carrière de la capitale du Gharb. Il s'agit notamment de plus de 600 tonnes de pâtes alimentaires avariées, provenant d'une usine actuellement fermée de Kénitra. Ces pâtes étaient sur le point d'être écoulées sur le marché. Plus tôt – le 12 septembre –, les services des Affaires économiques de la Wilaya et de la Répression des fraudes découvraient, à l'issue d'une descente dans ce local, deux moulins traditionnels utilisés également par les fraudeurs. Les pâtes avariées saisies à cette occasion devaient être moulues et récupérées pour être mélangées à de la semoule puis vendues. Selon les enquêteurs, les fraudeurs et leurs complices feraient partie d'un grand réseau de trafiquants.

Session autour du Codex alimentarius à Agadir

Agadir aura été la capitale, quelques jours durant (fin septembre), du *Codex alimentarius* pour les produits de la pêche. La plus grande ville berbère du Maroc recevait en effet la XXXe session du comité du *Codex alimentarius* pour les poissons et autres produits de la mer et de l'océan. L'ordre du jour comportait une dizaine de points relatifs aux aspects normatifs et techniques, en particulier la révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes du *Codex*. Quelque 200 délégués ont participé à cette session, qui se tenait pour la troisième fois consécutive en dehors de la Norvège.

Rappelons que le comité en question est un organe subsidiaire de la commission du *Codex alimentarius*, elle-même créée conjointement par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé dans les années 1960. Ce *Codex* est devenu une référence mondiale pour les consommateurs et surtout pour les producteurs de denrées alimentaires, les organismes nationaux de contrôle des aliments et le commerce international de produits alimentaires.

Les poêles anti-adhésives montrées du doigt



Les poêles anti-adhésives contiennent une substance qui provoquerait une baisse de la qualité du sperme, selon le Réseau environnement-santé (RES), qui regroupe des ONG, des professionnels de la santé, des scientifiques et des citoyens. Basé en France, le RES pointe tout autant les emballages de pop-corn ou de pizza utilisables tels quels au four micro-ondes. La substance incriminée, l'acide perfluorooctanoïque (PFOA), causerait un problème de santé publique dès lors qu'il est ajouté à d'autres composés perfluorés. Selon les *Centers for disease control and prevention* (CDC), on en a trouvé dans le sang de 98 % des Américains.

Selon André Cicoella, porte-parole du réseau, l'acide perfluorooctanoïque est classé par l'Union européenne comme à risque de provoquer pendant la grossesse des effets néfastes pour l'enfant, nocif par inhalation et par ingestion, et créateur possible d'effets irréversibles.

En revanche, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a jugé « *négligeable* » le risque pour la santé publique. Mais le RES déplore que l'avis de l'Afssa ne prenne pas en compte « les autres sources d'exposition que les poêles téflonnées », ainsi que les effets de coexposition avec d'autres composés perfluorés. Qui plus est, des études suggèrent que l'exposition conjointe PFOA/PFOS pourrait réduire la fécondité des femmes ou entraîner une baisse du poids et de la taille du nouveau-né.

Le Réseau demande que l'expertise de l'Afssa soit revue et que ces substances soient « *retirées dans tout ce qui est en contact avec les aliments* ». En attendant, M. Cicoella suggère à tout le moins de revenir aux poêles en matériaux classiques, comme la fonte, l'acier ou l'innox.

Oliveraies : l'espagnol Todolivo va renforcer sa position au Maroc

Le salon Expo Andalucia a été l'occasion pour l'espagnol Todolivo d'annoncer une bonne nouvelle pour l'agriculture et l'agroalimentaire au Maroc. Cette entreprise spécialisée dans la plantation intensive d'oliviers à haut rendement souhaite franchir la barre des 3 500 hectares dans le royaume en 2010. L'opérateur justifie ce projet, d'une part, par le gros potentiel de l'agriculture marocaine, et, d'autre part, par le fait qu'il « *entre, d'ici à 2011, pleinement sur le marché marocain* ».

Après de premières explorations sur ce marché en 2004, Todolivo procède à ses premières plantations en 2006 puis ouvre ses bureaux casablancais deux ans plus tard. Les exploitations couvrent la plus grande partie du territoire marocain. Quant à la clientèle-type, elle est composée de propriétaires de terres de 100 à 200 hectares. Lorsque Todolivo reçoit, sur tel terrain non exploité par lui, un écho favorable à ses exigences agronomiques, elle décide ou non d'y appliquer son système de plantation. Dans l'affirmative, l'entreprise fournit, sur contrat, le service technique, le matériel et les plantations requises.



La décontamination des sols

L'interdiction de la fumigation des sols le 20 mars 2009, en Espagne, a permis de débloquent la diffusion des méthodes non polluantes projetées sur l'utilisation de techniques physico-chimiques, comme fondement pour le contrôle des parasites du sol.

Nématodes habituels

Le nématode se nourrit du tissu végétal



des racines, de manière ecto ou endoparasitaire, et les graves dégâts sont dus aux enzymes contenues dans la salive injectées au végétal. La sécrétion enzymatique produit, dans quelques cas, une nécrose sur le tissu sous forme de petites taches.

Dans d'autres occasions, il peut arrêter la croissance en bloquant la division cellulaire du tissu. La réaction des tissus,

avoisinant le lieu d'où il se nourrit, peut produire, dans quelques cas une extension excessive de cellules (hypertrophie). Dans d'autres cas, une prolifération de cellules (hiperplasia), en produisant des symptômes comme des galls, des nodules, des vésicules, des déformations, des rétrécissements, des ramifications excessives, des

racines et un développement floral.

Principaux problèmes causés par les nématodes phytopathogènes :

- Diminution de la croissance des plantes et de la récolte
- Vecteur de virus
- Diminution de masse racinaire
- Nodules et gonflements du système ra-



NEMATMYEL

**LUTTE ECOLOGIQUE CONTRE
LES PARASITES DU SOL**

Nouvel air, Nouvelles solutions

diculaire

- Interaction avec des maladies causées par des champignons et des bactéries
- Infection des semences, bulbes et tubercules

Inconvénients des alternatives traditionnelles de lutte antinématodes

Les nématicides traditionnels, préventifs ou curatifs, sont des substances organiques très toxiques, hydrocarbures volatils corrosifs de métaux, ils provoquent des brûlures graves lors de contact prolongé, et sont potentiellement cancérigènes et polluants des aliments. Ce sont ceux appelés fumigènes de sols, et sont totalement interdits.



L'interdiction de la fumigation habilite les techniques physico-chimiques contre les parasites du sol

La technique physicochimique mixte (TFQM) est un outil qui a pour but premier la lutte respectueuse contre les nématodes phytopathogènes des cultures, ainsi que contre les maladies que, directement ou indirectement, ceux-ci pourraient provoquer ; à noter un autre objet qui consiste en la dégradation de résidus toxiques accumulés dans les sols de fumigations précédentes. La technique physico-chimique mixte (TFQM) est conçue comme somme des effets des trois techniques suivantes :

• Effet de la technique basée sur l'activité de la pression osmotique : wp :

Cet effet est dû à la pression qu'exerce la diffusion électrolytique du cation ammonium sur les membranes biologiques des nématodes, champignons et bactéries ; en provoquant des réactions avec la couche lipidique des membranes cuticuleuses, en donnant lieu à des coagulations (brû-

lures) qui transforment ces membranes virtuelles « filtres » ; de NH_4^+ en laissant à découvert les structures réticulaires du plan membranaire et en terminant par une « explosion » de l'organisme.

• Effet de la technique basée sur l'activité du potentiel électrique : p :

Cet effet est dû au potentiel électrique induit par la présence d'une dissolution très oxydante dans l'environnement radicaire, au niveau superficiel. L'apparition d'un gradient électronique produit un potentiel électrique qui augmente le potentiel initial dans lequel se développe le nématode, en donnant lieu à un potentiel final qui dépasse le potentiel extrême de survie du nématode.

• Effet de la réaction de fenton : f :

Cet effet est dû à la grande capacité oxydante de dissolutions d'espèces polysulfuriques de S (VI) catalysées en présence de Fe^{2+} . La dégradation de matières organiques d'origine biologique en raison de la réaction de Fenton constitue une décontamination microbiologique, absolument et proprement écologique, ne produisant pas de déchet de dioxyde de carbone. Il est vérifié, empiriquement, que la génération d'un courant de radicaux libres fortement oxydants dans le sol, est capable d'aboutir à la décontamination microbiologique de champignons, de bactéries et de colonies de ces parasites et nématodes, dans le sol

Conclusions sur l'application de la TFQM

L'application de la TFQM, comme

somme synergique de trois effets indépendants : $E1=WP$, $E2=pD$, $E3= F$, étant des effets provoqués par le traitement avec Nematmyel, à la dose de 4-5 kg/ha, il conduit à l'apparition d'un effet supérieur à la somme individuelle de chaque effet séparément.

Cet effet de synergique permet d'aborder la décontamination de sols à usage agricoles avec des garanties de succès, de manière « propre », en assurant une lutte face à des nématodes et à des maladies (dont les formes latentes se trouvent dans le sol), d'une façon non résiduelle, non polluante et exempte de risque chimique pour l'environnement. Constitue actuellement la seule alternative efficace antirésiduel, face aux techniques déjà interdites, telles que la fumigation hautement toxique. Les applications devront être de préférence effectuées depuis le début du printemps dans tous les cas. Quand il s'agira de cultures en terrain non irrigué, le produit se dissoudra dans l'eau de la cuve de traitements à raison de 4-5 kg/ha, en l'appliquant avec injection au sol dans le tronçon de la couche superficielle dans un entourage de 10 à 20 cm. Quand il s'agit de culture à irriguer par goutte-à-goutte, le traitement sera pratiqué par fertirrigation.

**NUTRITION MOLÉCULAIRE SYSTEMIQUE
AVEC ACTIVITÉ SANITAIRE**



www.myelos.net
(+34) 963 692 693

**LUTTE SANITAIRE NON RESIDUELLE POUR UNE
AGRICULTURE HAUTEMENT COMPETITIVE.**



Halieutis

Un espoir pour la modernisation et le renouveau des filières de pêche



Le plan Halieutis compte faire passer le nombre d'emplois directs du secteur de 61 650 à 115 000.

On l'a surnommé « *plan Maroc bleu* ». C'est Halieutis, la stratégie de développement du secteur de la pêche. Objectif : faire de la filière un moteur de croissance pour l'économie nationale, selon le ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime, Aziz Akhannouch. En outre, Halieutis dénote l'urgence de se prépa-

rer à l'entrée en vigueur imminente des règles de l'OMC sur les exigences de la qualité de l'outil et des produits. Il y va de l'avenir de la filière halieutique dans son ensemble. La menace pèserait sur 400 000 emplois et sur 11 milliards de dirhams au titre des recettes à l'exportation.

Toujours au chapitre chiffres, Halieutis

a pour ambition de porter à 21,9 milliards de dirhams le PIB du secteur halieutique à l'horizon 2020 contre 8,3 milliards en 2007. De même, il s'agit d'induire une augmentation de la consommation de poisson au Maroc, pour atteindre 16 kg/ habitant/an en 2020 contre 10 kg actuellement.

Grâce aux mesures et projets program-



més dans le cadre de la nouvelle stratégie, le nombre des emplois directs à terre (industrie et aquaculture) devrait passer de plus de 61 650 à 115 000 ; celui des emplois indirects, de 488 500 à 510 200 ; et le volume de la production halieutique, de 1,660 millions de tonnes contre 1,035 millions actuellement.

La valeur des exportations des produits de la mer serait alors portée à plus de 3,1 milliards de dollars contre 1,2 milliard en 2007.

Pour ce faire, le plan prévoit 16 projets structurants dans les filières de transformation et de valorisation des produits de la mer. Le ministre de tutelle cite volontiers le projet-phare, consistant à faire de trois entités géographiques des pôles de compétitivité (Tanger, Agadir, Laâyoune/Dakhla). Une fois mis en place, ces derniers doivent mobiliser des investissements de neuf milliards de dirhams. Voilà qui rejoint, directement ou non, une préoccupation plus générale et relative au développement territorial.

Les autres projets programmés visent essentiellement l'aménagement des pêcheries sur la base de quotas, la promotion et le partage de la connaissance scientifique, l'adaptation de l'effort de pêche, le développement de l'aquaculture et des infrastructures et équipements de débarquement.

Il s'agit aussi d'améliorer la gestion des espaces portuaires, de renforcer l'attractivité des halles à marée, de structurer et dynamiser le marché intérieur

autour des marchés de gros et de détail, de faciliter l'accès des industriels aux matières premières et de les orienter sur les marchés les plus porteurs.

Toutes ces mesures doivent être accompagnées par le recours à des outils tels qu'un meilleur encadrement du secteur, un dispositif juridique clarifié, un système de contrôle et de traçabilité tout le long de la chaîne de valeur, etc. La mise en œuvre d'Halieutis sera suivie par cinq instruments institutionnels à la création programmée. Il s'agit notamment du Comité national de la pêche, chargé de définir la politique d'aménagement des pêches maritimes, d'évaluer les impacts, et du Fonds pour l'ajustement et la modernisation de l'effort de pêche, dédié à la restructuration de la flotte de pêche. Il sera également procédé à la mise sur pied d'une Agence nationale pour le développe-

ment de l'aquaculture, d'un Centre de valorisation des produits de la mer et un Observatoire de l'emploi du secteur halieutique.

Frilosité de la réaction des décideurs de la pêche

Dans le milieu des décideurs concernés, l'on semble attendre davantage de précisions et de concret. « *Il faut savoir que la présentation, qui a été faite par les autorités, ne rentre pas dans les détails de la stratégie, et que nous n'avons reçu aucun document officiel qui pourrait nous permettre de donner un avis. Par ailleurs, aucune discussion avec la tutelle n'est engagée* », réagit un patron de société de produits de la pêche à Agadir. Du côté du secteur public, la prudence est de mise. Les questions posées par ResAgro à l'Office national des pêches sont restées sans réponse.



Karim Rahal

« À l'abordage de l'Europe et du Golfe »

Non content d'offrir ses prestations dans tout le royaume – jusqu'au sommet de l'État – et en Afrique subsaharienne, le groupe Rahal s'apprête à prendre pied sur les marchés respectifs de l'Europe et du monde arabe. C'est ce que nous apprend le numéro un du groupe, Karim Rahal. En outre, ce dernier revient sur les efforts de diversification.

Propos recueillis par D. C.



C'est l'empereur du catering au Maroc. Karim Rahal vient au monde en 1957 dans l'ancienne médina de Casablanca. Le patron du groupe Rahal hérite notamment du côté humain de son père, ce pionnier de l'entrepreneuriat post-Indépendance. Ex-ingénieur télécom, Karim Rahal est à la tête d'un ensemble diversifié, salariant 4 000 personnes et ayant pour vaisseau amiral Diafa traiteur. Ce dernier génère, à lui seul, un chiffre d'affaires d'environ 100 millions de dirhams par an. Entretien avec un homme d'affaires doté d'une réputation de redoutable négociateur et... quasi inséparable de son chapeau.

Où en est le projet de chaîne de restauration rapide à la marocaine ? Quelle CSP doit-elle, selon toute probabilité, cibler ? les classes moyennes ?

L'idée de fast-food à la marocaine n'est pas récente ; elle existe dans les perspectives de développement du groupe depuis quatre ans déjà pour une réalisation ultérieure. Pour cette future chaîne de restauration, notre groupe développera un concept de cuisine traditionnelle avec une interface marketing répondant aux normes de restaurations mondialement reconnue. Le groupe souhaite, à travers ce



Pour les événementiels, le traiteur Rahal accorde de l'importance à l'aspect décor et ambiance.

projet, donner à la restauration marocaine une dimension internationale plus tendance et à la portée de toutes les bourses. Comme vous le savez, la cuisine marocaine reste très sélective. Même au Maroc, il est très difficile de trouver un concept rassurant en dehors, d'une part, du nombre très réduit de restaurants cotés, et, d'autre part, des établissements inaccessibles ou des restaurants d'hôtel. Là aussi, c'est très rare de manger « marocain authentique ».

Rahal était chargée de régaler les convives d'une prestigieuse soirée marocaine au Forum économique mondial 2009. L'opération a-t-elle eu des retombées commerciales pour vous ?

Dans notre activité, les retombées dépendent de la réussite des événements organisés. Elles ne sont pas forcément immédiates mais finissent par se concrétiser. Nous avons de très bonnes références dans l'organisation de grands événements à l'international.

L'opération de Davos s'ajoute à notre palmarès de réalisations. Etant donné que les organisateurs d'événement au Maroc et à l'étranger nous connaissent et attestent de notre savoir-faire, un événement comme celui de Davos et sa réussite ne peuvent que conforter notre position sur le marché. En effet, juste après le Forum, nous avons été approchés par un certain nombre d'agences d'événementiel, nationales et internationales, pour des projets à court et moyen termes.



Quel budget vous était alloué pour cette soirée à connotation de prestige mondial ?

Il ne faut pas croire que c'était énorme. Notre action entrait plutôt dans une approche de communication pour consolider nos références à l'international.

L'alliance avec Eurest a-t-elle produit les effets de synergie et de croissance escomptés ?

Le partenariat avec Eurest est effectif depuis trois ans déjà. C'est un choix stratégique du groupe, dans le développement du pôle restauration collective. Eurest avait besoin d'un partenaire national solide ; notre groupe, aussi. Au-

aujourd'hui, l'enseigne est parmi les chefs de file au Maroc et jouit d'une très bonne renommée auprès de ses clients.

Quelle importance représentent les franchises – La Brioche dorée, Segafredo – dans l'essor du groupe Rahal ?

Le développement des franchises entre dans la stratégie de diversification entamée par le groupe depuis 2002. Les enseignes La Brioche dorée et Segafredo représentent l'activité du groupe dans le domaine de la restauration. Elles seront bientôt consolidées par d'autres franchises, asiatiques, américaines et canadiennes. Le but est d'être de plus en plus partie prenante dans l'implantation d'enseignes internationales, qui constituent, pour les porteurs de projets internationaux, d'excellents baromètres de sécurité, les encourageant à investir au Maroc.

Êtes-vous satisfait du partenariat avec les Espagnols, relatif à la production et à l'emballage de jus de fruits ? La crise en Espagne a-t-elle un impact sur ce partenariat et ses résultats ?

La crise n'a épargné personne, y compris nos partenaires espagnols. Mais ce



L'Afrique subsaharienne constitue le premier marché international de Rahal

qui menace le développement de l'activité, c'est la contrebande aggravée des jus Rostoy.

Pour revenir à nos partenaires espagnols, notre groupe est très conforté dans ce partenariat qui ne se limite pas à cette activité mais s'étend à d'autres secteurs, en l'occurrence le tourisme.

Sur le marché africain, y a-t-il des obstacles à l'approvisionnement en matière première « à la marocaine » ?

L'Afrique constitue notre premier marché international. Nous y avons organisé les plus grands sommets et investitures en présence de chefs d'États et de grandes personnalités du globe. Lors de chaque événement, nous veillons à ce que tout notre ravitaillement se passe à partir du Maroc, pour prévenir tout manque ou incident sur place. Nous faisons transporter à cet effet les denrées alimentaires, le matériel de cuisine, de décoration et de service, le personnel, les conteneurs... Pour le transport, nous faisons souvent appel à des avions – cargo, charter, militaires. Parfois, une partie des cargaisons est envoyée par voie maritime. Dans certains cas, nous faisons même se déplacer nos camions frigorifiques.

Le groupe Rahal a-t-il, à terme, des ambitions sur le marché du monde arabe et sur celui de l'Europe ?

Oui. Pour le Golfe et les grandes capitales européennes, nous sommes en train de mettre au point le concept Rahal Maître Traiteur boutique traiteur et restaurant. Le concept est censé y être mis en œuvre d'ici à 2010. Le projet compte donner à l'enseigne et au savoir-faire Rahal une dimension internationale.



Des enseignes de Rahal sont des franchises, telle La Brioche dorée



Salon International de l'Agro-alimentaire et de l'Équipement pour L'Agro-industrie

Du 14 au 17 octobre 2009

Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca
Route d'El Jadida
Casablanca



Organisateurs



Bureau des Opérations Internationales

Département Salons et Événementiel :
Tél. : +212 5 22 43 96 27 / 28 / 29 / 34
Fax : +212 5 22 26 38 37
salons@cfcim.org

Le lait sur le feu

Le domaine du lait et des produits lactés, au Maroc, ne tourne pas. Le secteur est en expansion, sous l'effet de sociétés locales et étrangères qui ont compris non seulement que de tels produits sont de consommation courante chez le pauvre comme chez le riche, mais également que ces aliments suivent des tendances – à valeur ajoutée, commercialement – relative à la diversification des saveurs ou des textures et à la sécurité alimentaire. Dans ce même dossier, ResAgro décortique la formulation du lait et de ses dérivés, raconte l'invention de la brique aseptique, présente quelques machines d'analyse et le rôle du laboratoire.



Le produit laitier dans tous ses états

Le lait est l'élément de base pour l'élaboration d'une large gamme de produits laitiers. Du plus simple – le lait de consommation (entier, écrémé, etc.) – au plus élaboré – comme le fromage, le yaourt –, le lait subit une série de transformations et de traitements adaptés à chacun d'entre eux.

Souad Selmi

On appelle produits laitiers les produits transformés résultant du traitement du lait cru ou d'un traitement ultérieur de ces produits transformés [Règl. (CE) N° 853/2004].

Ils sont utilisés essentiellement dans l'alimentation humaine, soit directement, soit comme ingrédients dans la pâtisserie, biscuiterie, charcuterie, fromagerie... ainsi que dans l'alimentation animale (lait en poudre pour les veaux, lactosérum pour les porcs, etc.) La caséine a aussi des utilisations industrielles (matières plastiques, papier, textiles...)

Les produits laitiers sont généralement scindés en deux grands groupes : les laits de consommation (entiers, écrémés, aromatisés,...) et les produits laitiers élaborés (beurres, fromages, yaourts, crèmes, etc.)

Les laits de consommation

La dénomination « lait », sans indication de l'espèce animale de provenance, est réservée au lait de vache. Tout lait provenant d'une femelle

laitière autre que la vache doit être désigné par la dénomination « lait » suivie de l'indication de l'espèce animale dont il provient : « lait de chèvre », « lait de brebis », « lait d'ânesse », etc. (décret du 25 mars 1924 concernant le lait et les produits de la laiterie). Aujourd'hui, la dénomination « lait » est définie par la réglementation européenne (règlement CEE n° 1898/87 du Conseil du 2 juillet 1987) précisant que ce terme « est réservé exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale obtenue par une ou plusieurs traites sans aucune addition ou soustraction ».

Les laits de consommation se classent selon soit la teneur en matière grasse, soit le type de traitement thermique qui est appliqué pour assurer leur conservation.

Pour les laits classés selon la teneur en matières grasses, on trouve le lait entier qui a une teneur en matière grasse de 3,5 % au minimum, celle du lait demi-écrémé est comprise entre 1,5 et 1,8 % et le lait écrémé est dépourvue de toute matière grasse.

Quant aux laits traités thermiquement, on note les laits crus, pasteurisés et stérilisés.

Lait cru

Intéressant sur le plan de la nutrition puisqu'il n'a subi aucun traitement d'assainissement, le lait cru est, tant au niveau de sa production que de sa commercialisation, sévèrement contrôlé. Le lait cru n'est pas de bonne conservation ; il est facilement altéré, (sa date limite de consommation est de 72 heures) surtout par les bactéries qui dégradent le lactose avec production d'acide. Cette faible acidification rend le lait coagulable à l'ébullition (pH de 6,7 à 6,3). En outre le lait cru peut être un vecteur des germes pathogènes pour l'homme. D'où la nécessité d'un traitement thermique.

Lait pasteurisé

La pasteurisation est un traitement thermique ayant pour but la destruction de tous les micro-organismes pathogènes potentiellement présents dans le lait ainsi que la plus grande partie des autres micro-organismes et des enzymes susceptibles d'altérer les

propriétés organoleptiques du lait. En effet, le traitement usuel du lait est de 15 à 20 secondes à 72-75° C.

Le lait pasteurisé doit par ailleurs répondre à des normes sanitaires et qualitatives. Sa durée de conservation entre le conditionnement et la consommation est de 7 jours au maximum, au froid.

Lait stérilisé

La stérilisation a pour but de permettre une conservation de longue durée d'un produit stable, tant du point de vue microbiologique que chimique et biochimique.

Deux types de processus sont utilisés. D'abord, le chauffage à ultra haute température, ou procédé UHT (135-150° C pendant 2 à 5 secondes). Le lait est ensuite conditionné aseptiquement dans un récipient stérile et hermétiquement clos. Ensuite, la stérilisation en deux phases : le lait est prétérialisé à une température de 130 à 140° C pendant quelques secondes, puis, après refroidissement, il est conditionné et subit alors une seconde stérilisation à 110-120° C pendant 10 à 20 minutes.

Ces laits stérilisés doivent eux aussi répondre à des normes sanitaires et qualitatives ; les laits UHT se conservent 90 jours ; les autres, jusqu'à plus de 5 mois.

Par d'autres traitements on peut obtenir d'autres catégories de laits tels que : lait aromatisé, concentré, lait en poudre, etc.

Lait aromatisé

Les laits aromatisés sont des laits stérilisés auxquels l'on a ajouté des arômes : cacao, vanille, fraise par exemple.

Desserts lactés

Les desserts lactés sont des formes crémeuses ou gélifiées du lait non acide. La consistance recherchée est obtenue soit par action de la présure, soit par addition d'une substance gélifiante (2 % maximum).

Quel que soit son parfum ou sa variété, le dessert lacté est majoritairement composé de lait. Il entre en effet dans

sa composition pour 50 % au minimum, et pour 75 % en moyenne.

Ils peuvent être préparés avec du lait demi-écrémé ou de lait enrichi de crème de poudre de lait, de lait concentré, de protéines de lait sous différentes formes. Les desserts lactés peuvent aussi être réalisés avec du lait totalement écrémé et être ainsi allégés en matière grasse.

Ils ne contiennent en général pas de ferments lactiques, ils sont cuits, pasteurisés, voire stérilisés.

Les matières premières des desserts lactés sont les suivantes.

Le lait, composant majeur, doit être d'une qualité parfaite. Selon le dessert souhaité, le lait est ajusté en matière grasse et additionné de poudre de lait et/ou de protéines de lait.

Le sucre ou les matières sucrantes se présentent sous forme de fructose, de sirop de glucose, de miel, de saccharose, etc. Ils entrent dans la composition de tous les desserts lactés frais.

La crème fraîche entre dans la composition de nombreux desserts lactés frais.

Les œufs entrent dans la composition de certains desserts lactés frais.

Autres matières premières, pour leurs arômes et leur goût : cacao, chocolat, caramel notamment. Pour la texture : gélifiants ou épaississants (extraits d'algues, amidons...)

Lait concentré ordinaire (non sucré)

Le lait concentré ordinaire est obtenu par pasteurisation du lait entier ou écrémé à température élevée suivie d'une concentration. Cette dernière se fait par ébullition sous vide partiel dans des évaporateurs. Il est ensuite homogénéisé, refroidi, distribué en boîtes puis stérilisé par autoclavage à 115° C durant 20 minutes. Sa conservation est de très longue durée.

Lait concentré sucré

Le lait concentré sucré est obtenu par pasteurisation du lait entier ou écrémé à température élevée suivie de l'addition d'un sirop de sucre stérile

à 70 % de saccharose. Le sucre inhibe la multiplication des microorganismes, ce qui autorise un traitement thermique moins important. Après concentration à 50 % environ, le lait est refroidi et réparti en boîtes ou en tubes stériles. Sa conservation est de longue durée.

Lait sec (en poudre)

Le lait concentré à un extrait sec de 35 à 50% est séché par pulvérisation dans un courant d'air chaud à 140/150° C. C'est le procédé du brouillard ou procédé *Spray*, ou par atomisation. L'eau est évaporé instantanément. La poudre contient 4 % d'eau et est blanche, peu modifiée dans sa composition. Ce procédé de séchage respecte bien les propriétés organoleptiques et nutritionnelles du lait.

Le lait sec est un produit assez fragile, du fait surtout de l'oxydation des lipides. Le meilleur moyen de le conserver est le conditionnement sous vide, en récipient hermétiquement clos.

Les produits laitiers élaborés

Le lait est l'élément de base des produits laitiers élaborés, comme le fromage, le beurre, les yaourts.

Lait fermenté

La dénomination « lait fermenté » est réservé, selon le décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988, aux produits qui ont subi une fermentation essentiellement lactique conduisant à la coagulation, c'est-à-dire à la formation d'un gel ou coagulum par modification de la structure des protéines du lait (micelles de caséines).

C'est le produit non égoutté en faisant coaguler du lait écrémé, du lait demi-écrémé ou du lait entier, par ensemencement de bactéries lactiques, éventuellement en association avec des levures.

Le yaourt est le lait fermenté le plus connu et consommé. Il est obtenu essentiellement sous l'action simultanée de *Lactobacillus bulgaricus* et de *Streptococcus thermophilus* et dans lequel les deux espèces microbiennes

spécifiques sont maintenues vivantes en quantité abondante jusqu'à la livraison au consommateur.

Lors de la fabrication du yaourt, le lait se transforme sous l'effet des ferments lactiques.

Selon la méthode utilisée, on obtient différentes textures : ferme, brassée ou liquide.

[voir schéma P1]

Fromage

La dénomination « *fromage* » est réservée, selon le décret du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères, au produit fermenté ou non, affiné ou non, lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées ou après élimination partielle de la partie aqueuse. La teneur minimale en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.

En effet, le fromage est une conserve de deux constituants insolubles du lait, la caséine, qui en forme obligatoirement la charpente, et la matière grasse qui est présente en proportion variable.

Pour tous les fromages, la première phase du processus de fabrication est identique : la coagulation.

- La coagulation ou le caillage du lait



se fait par acidification à pH 4,65, l'addition de la présure donnant lieu à deux types de caillé, soit le caillé acide et le caillé présure.

- Le décaillage : séparation du caillé et du sérum
- Le moulage, afin de donner la forme dans un moule

- Le salage, pour le goût et l'influence sur les activités enzymatiques (ralentissement)

L'affinage, qui conduit au fromage mûr par la destruction du lactose, la remontée du pH, la perte d'eau et surtout la protéolyse et la lipolyse. La croûte se forme à ce moment.

Pour certaines variétés de fromages, ces étapes sont accrues (pressage pour les Saint-Paulin, cuisson à 53/55 C° pour les gruyères, etc.) ou raccourcies (pâtes fraîches non salées et non affinées).

Beurre



Le beurre (beurre de crème douce, beurre acidifié, produit à tartiner à base laitière) est une émulsion d'eau dans la matière grasse du lait. L'eau en est la phase ; et la matière grasse, la phase continue.

Le beurre est fabriqué au départ de crème. Sa teneur en matière grasse doit être de 82 % minimum ; et sa teneur en eau de 16 %, maximum.

Il existe des beurres à teneur réduite en matière grasse : le beurre allégé (60 %) et le beurre demi-écrémé (40 %). Leur teneur en eau est évidemment d'autant plus importante. Au contraire, le beurre concentré a une teneur en eau extrêmement réduite et une teneur en matière grasse comprise entre 90 et 99,8 %.

[Voir schéma P2]

Crème

La crème la partie la plus riche en matière grasse du lait est obtenue à l'aide d'un processus approprié telle que la centrifugation par exemple et présente la même répartition de phases que le lait (huile dans l'eau).

La crème obtenue à partir du petit-lait



(lactosérum) doit être désignée par le terme de crème de sérum ou crème de petit-lait. Le mélange composé de crème de lactosérum avec de la crème doit porter le nom de crème de fromagerie et le mélange composé de crème de petit-lait et de crème celui de crème de petit-lait. La teneur en matière grasse de la crème est différente selon son utilisation et son maximum se situe, pour des raisons technologiques, à environ 800 g/kg. Ainsi, selon la teneur en matière grasse, une dénomination est réservée à chaque produit. La crème se présente sous une forme pasteurisée, stérilisée ou UHT et peut contenir des additifs conformément à la réglementation.

Caséines/caséinates

Les caséines sont obtenues à partir du lait écrémé pasteurisé, soit par addition au lait d'acide chlorhydrique à pH 4,6 → caséine acide, soit par fermentation lactique → caséine lactique, soit par ajout de présure (précipitation enzymatique → caséine présure.

La caséine est un ingrédient important dans les fromages fondus et des préparations diététiques.

Lactosérum

Le lactosérum, ou plus simplement sérum, ou encore petit-lait, est la phase aqueuse qui est séparée du caillé lors de la fabrication du fromage ou de la caséine. Selon le type de fromage ou de caséine produit et donc de la coagulation utilisée, acide ou présure, l'on distingue deux classes de lactosérums : lactosérum doux, dont l'acidité est inférieure à 1,8 g d'acide lactique par litre ; lactosérum acide, dont l'acidité est supérieure à 1,8 g d'acide lactique par litre.

Le lactosérum concentré et séché est incorporé aux aliments pour animaux. Il est aussi utile en panification biscotterie, notamment.



Schéma P2

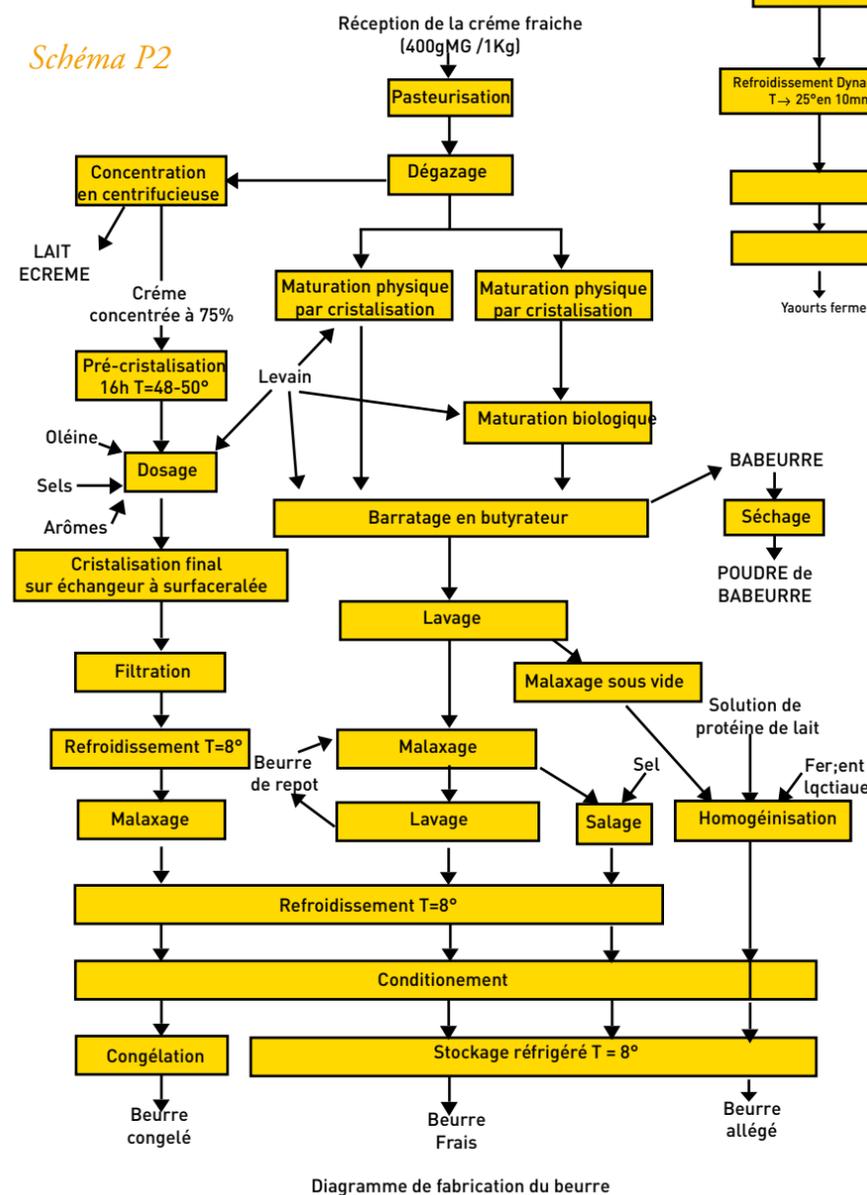


Diagramme de fabrication du beurre

Schéma P1

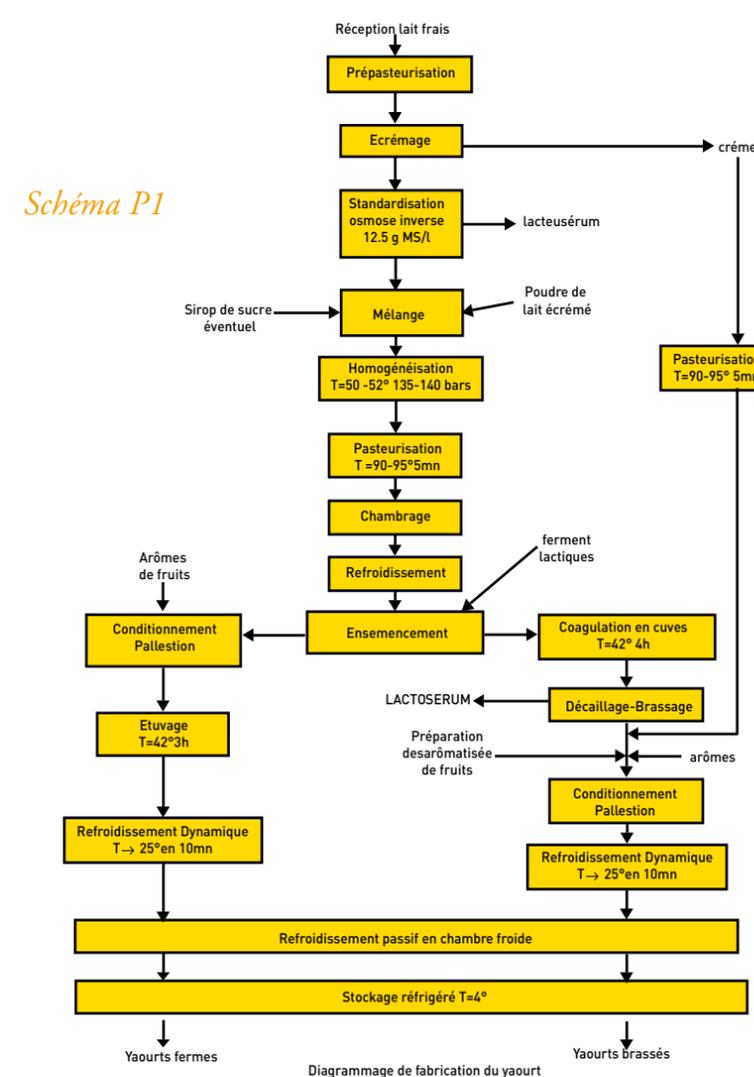


Diagramme de fabrication du yaourt



Comment garantir la qualité du lait

Le lait fait l'objet de contrôles rigoureux, du pis de la vache jusqu'à sa consommation. Pour cela, des auto-contrôles continus basés sur la démarche HACCP sont mis en place, tout au long de la chaîne de la production et transformation.

S. S.

La qualité du lait est un concept très complexe du fait que l'on peut l'évaluer par divers critères ou caractéristiques, à savoir : les caractéristiques chimiques, physiques, hygiéniques auxquels on peut ajouter aussi des caractéristiques d'usage et de service (distribution facilité de préparation, emballage) et des caractéristiques symboliques et transférées (image du produit ou de la marque).

La connaissance de ces propriétés permet de mieux évaluer la qualité de la matière première et de prévoir les traitements et les opérations adaptés ; de déterminer la grille de paiement du lait aux producteurs. Ainsi, la valeur marchande d'un lait dépend de sa qualité. En effet, un bon lait génère moins de charges qu'un lait médiocre.

Caractéristiques ou critères d'appréciation de la qualité du lait

Caractéristiques chimiques

Ces propriétés sont liées à la teneur du lait en substances nutritives qui sont les protéines et les matières grasses et éventuellement le calcium.

La matière grasse est déterminée par la méthode acidobutyrique de Ger-

ber qui est valable uniquement pour les lais frais. C'est un contrôle utile, détectant les fraudes de l'écémage et vérifiant la conformité du taux de matière grasse aux normes en vigueur.

Quant aux protéines, ils sont dosés par la méthode Kjeldahl, dont le principe repose sur le dosage de l'azote total du lait que l'on affecte d'un facteur 6.39 pour avoir la teneur en protéines.

L'analyse de ces éléments permet de donner une idée sur l'usage alimentaire et industriel du lait.

Caractéristiques physiques

Les caractéristiques physiques sont révélatrices de l'aspect général du lait. Ils comprennent la densité, le pH et la température du lait.

La densité du lait est le rapport des masses volumiques du lait et de l'eau à 20 °C et à la même pression. Elle est mesurée par un lactodensimètre, renfermant un thermomètre et une table de correction, et gradué en 0,0005 unités étalon par rapport à l'eau, à +/- 20°C.

Le pH (acidité active) d'un lait nor-

mal varie de 6,2 à 6,8, mais la majorité des laits ont un pH entre 6,4 et 6,6. Le colostrum est plus acide que le lait normal, tandis que le lait de fin de lactation et celui de vaches malades ont généralement un pH plus élevé. L'acidité du lait exprimée

en pourcentage d'acide lactique peut varier de 0,10 à 0,30 %. Cette acidité est due aux constituants naturels du lait qui l'apportent qui sont les phosphates (0,09 %), les caséines (0,05-0,08 %), les autres protéines (0,01%), les citrates (0,01%) et le bioxyde de carbone (0,01%).

Elle peut aussi être augmentée par l'action des bactéries lactiques qui transforment le lactose en acide lactique.

L'acidité du lait peut être exprimée en « degré Dornic ». Un lait frais peut avoir comme acidité entre 16 et 18° Dornic (avec 1° D = 0,1 g d'acide lactique par litre).

Ce contrôle peut être utile pour détecter les laits formolés qui ont une acidité supérieure à la normale (18° Dornic).

La température est un paramètre qui



intervient soit comme facteur d'inhibition soit comme facteur de prolifération de microorganismes. Par conséquent, la température et le temps, durant lequel le lait est stocké au niveau de la production, vont intervenir de façon importante sur la croissance ou non des bactéries présentes.

Caractéristiques hygiéniques

Les caractéristiques hygiéniques ont pour objectif la détermination de la qualité bactériologique du lait, qui est liée incontestablement à l'innocuité, c'est-à-dire à la qualité ou au caractère d'une chose qui n'est pas nuisible, toxique ou nocive. Ainsi, le contrôle microbiologique dévoile l'image de la contamination en microorganismes dans un échantillon de lait.

Le contrôle microbiologique consiste à dénombrer les microorganismes suivants.

Premièrement, la flore mésophile aérobique totale (FMAT), c'est-à-dire l'ensemble des microorganismes dans le lait à une température de 30°C.

Deuxièmement, les coliformes totaux et fécaux, c'est-à-dire la flore de contamination d'origine fécale.

Troisièmement, les flores pathogènes

pour l'homme, dont les plus recherchés sont Staphylococcus aureus, Salmonella sp., Listeria monocytogenes... Ces contrôles microbiologiques ont plusieurs buts :

-> prévenir et entraver la transmission de bactéries pathogènes par le lait et les produits laitiers ;

-> prévenir et réduire la croissance microbienne au lait et aux produits laitiers et ainsi empêcher leur détérioration et l'apparition des défauts ;

-> favoriser et guider le développement des bactéries utiles dans certaines préparations laitières telles que le yaourt, le fromage ;

-> fournir des indications sur les conditions hygiéniques de production, de stockage et aussi des traitements appliqués avant sa commercialisation.

Toujours en rapport avec la qualité du lait et produits qui en dérivent, l'on trouve des tests supplémentaires, à savoir :

-> le dénombrement des cellules somatiques (leucocytes) : indicateurs de mammites (infections de la mamelle) ;

-> le dénombrement des spores butyriques, néfastes à la transformation fromagère ;

-> l'indice de lipolyse (dégradation de la matière grasse), qui conduit à des défauts de flaveur (qualité organoleptique) ;

-> l'absence d'inhibiteurs de la flore microbienne (antiseptiques et antibiotiques) : ces derniers, utilisés pour traiter les maladies infectieuses des vaches, présentent un danger aussi bien sanitaire que technologique.

-> l'absence de mouillage (adjonction d'eau) ;

-> l'indice de l'homogénéisation, qui doit être suffisamment efficace pour empêcher le crémage ;

-> le rendement fromager (aptitude du lait à être transformé en fromage), fortement influencé par la qualité du lait : la qualité du produit, l'efficacité de la matière sèche utile (taux protéique et taux Butyreux) et la qualité du caillé en dépendent.

Lait de qualité : de la ferme à l'usine et jusqu'au consommateur

Le lait doit faire l'objet d'une série de contrôles rigoureux, conformément aux exigences des normes en vigueur tout au long de la filière laitière : en



amont au niveau de la gestion du cheptel, de la traite à la réception du lait en usine et à son transport, en passant par la transformation et en aval, au niveau du stockage et de la distribution.

À la ferme

À la ferme, le producteur respecte les règles concernant la surveillance de l'état sanitaire du troupeau (le lait doit provenir de vaches saines), de sa propreté et de celle de son logement.

La traite

Au niveau de la traite, les règles de l'hygiène de la traite doivent être respectées et surveillées : température du lait ; hygiène des trayeurs ; lavage des équipements ; traite méthodique et hygiénique des vaches saines ; qualité physicochimique et microbiologique de l'eau ; retrait des vaches traitées.

Le lait trait doit être tout de suite refroidi et conservé à une température entre 1 et 4° C.

L'abaissement de la température du lait doit se faire le plus rapidement possible pour ralentir au maximum l'activité des microorganismes présents. Un refroidissement efficace du lait à la ferme consiste à abaisser sa température, de 38° C (à la sortie du pis de la vache) à

4° C en moins de 60 minutes.

Le transport du lait

Le lait est habituellement recueilli à la ferme par des camions-citerne isolés. Ces derniers préviennent aussi bien le réchauffement que la congélation du lait. De même, les silos isolés des usines permettent de maintenir le lait à une température inférieure à 4° C.

À chaque collecte et livraison, des

des autocontrôles en se basant sur les principes de la méthode HACCP (*Hazard Analyses Critical Control Points*, ou Points critiques pour la maîtrise des dangers), en surveillant la qualité des matières première, ingrédients et matériaux en contact et la qualité d'eau, source potentielle de contamination et en maîtrisant les étapes de transformation, notamment la pasteurisation, la fermentation, le conditionnement et

Lieu	Fréquence	Contrôle
Ferme	Chaque collecte	Odeur/saveur ; température ; apparence Prélèvement des échantillons pour la détermination des composants
Usine	Chaque livraison	Température ; odeur/saveur ; apparence acidité ; cryoscopie ; antibiotiques Bactériologie Système de lavage en place des citernes;
	Régulièrement	Vérification de la propreté des citernes

Tableau 1 : contrôles effectués

contrôles réguliers ont lieu. (Tableau 1)

À l'usine

À l'usine, l'entreprise doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène et fabrication tout au long du process. Pour ce faire, les entreprises doivent effectuer

les conditions de stockage et de livraison des produits.

[Schéma récapitulatif P1]

Traçabilité dans la filière laitière

La traçabilité est définie comme « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un article ou d'une activité, ou d'articles ou d'activités semblables, au moyen d'une identification enregistrée » (norme ISO 8402).

Ainsi, la traçabilité permet de retracer le cheminement de la denrée lait à travers toutes les étapes, en amont et en aval, depuis la production jusqu'à sa destruction (consommation).

L'objectif de la traçabilité est la protection des intérêts des consommateurs : en matière de santé (sécurité sanitaire) ; en matière d'information, en prévenant les pratiques frauduleuses ou trompeuses.

La traçabilité implique donc l'identification du lait et l'enregistrement de toutes les informations tout au long de sa vie.



La traçabilité filière

La traçabilité ascendante permet de retrouver toutes les informations relatives au produit laitier identifié (matières premières, conditions de transformation, conditions de stockage et de transport, etc.)

La traçabilité descendante permet à une entreprise de retrouver et de localiser tous les produits laitiers fabriqués à partir d'une matière première, ou dans des conditions de production données.

La traçabilité interne à l'entreprise
La traçabilité interne permet, dans la chaîne logistique, de garantir le suivi d'un produit laitier. Elle doit permettre d'assurer la continuité de la traçabilité filière entre le lait (et autres ingrédients) et les produits laitiers qu'il(s) a (ont) permis de fabriquer.

[Schéma (P2)]

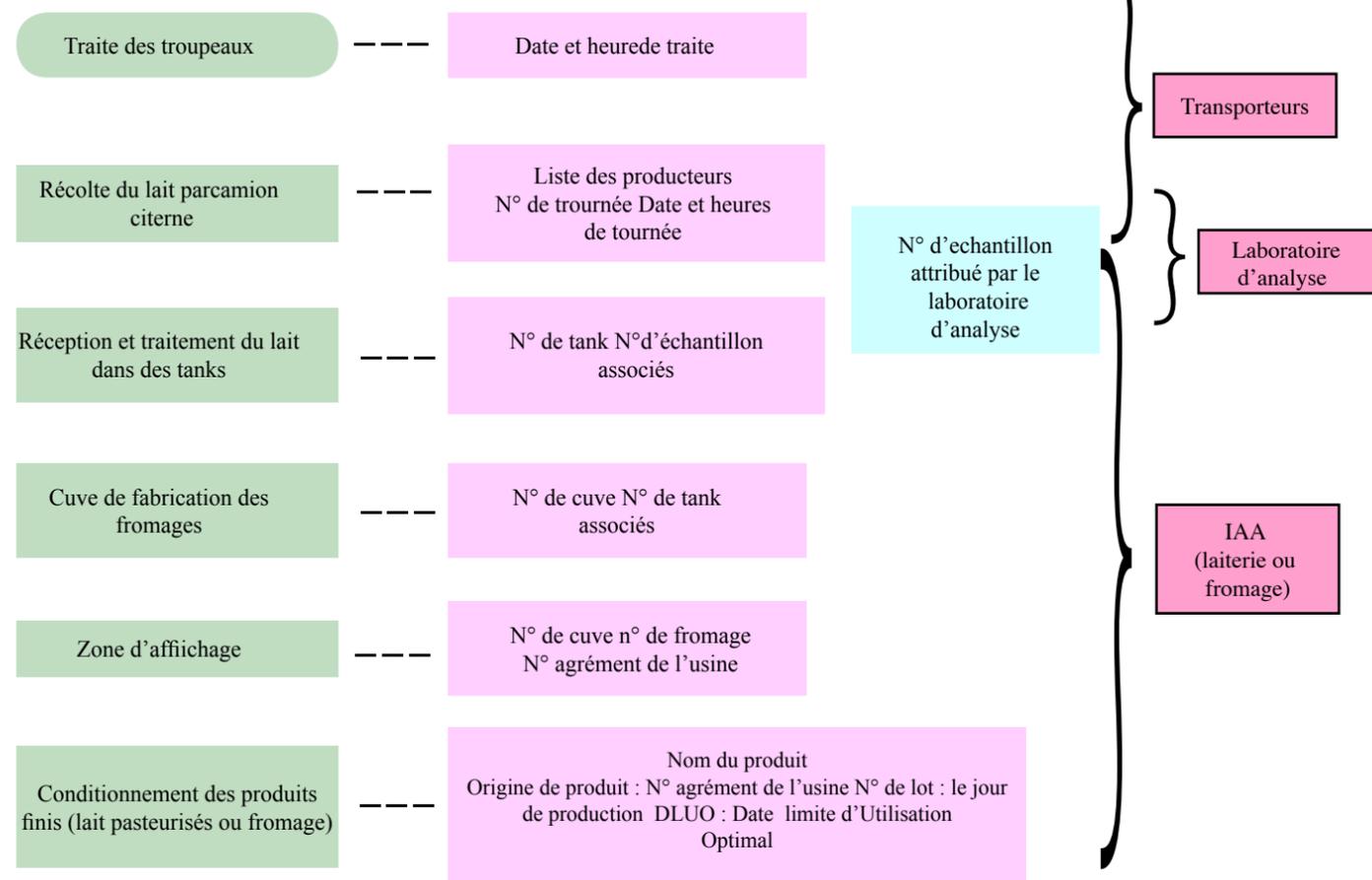
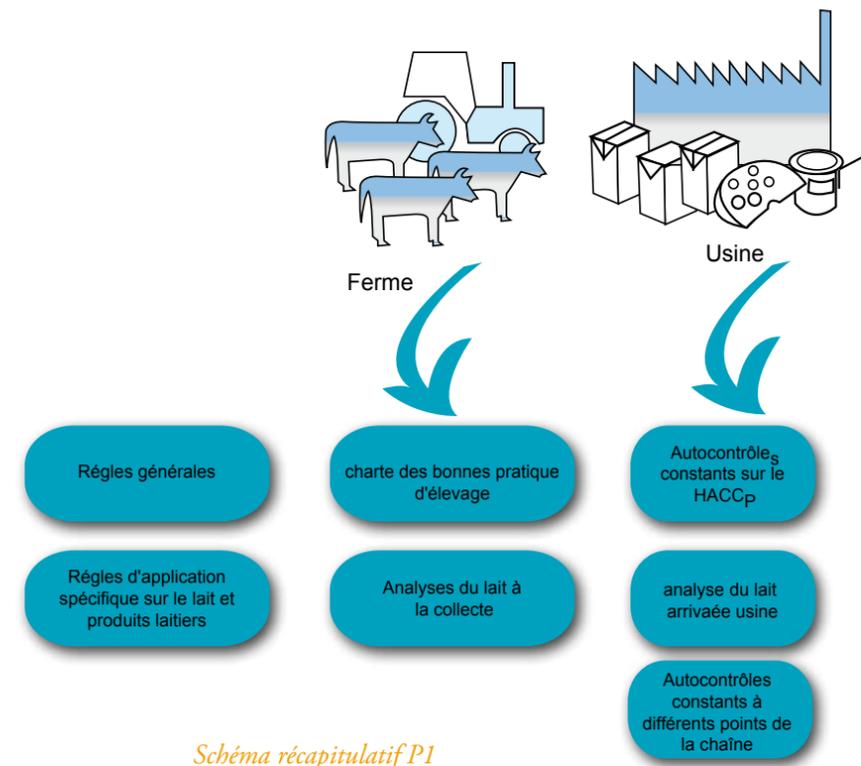


Schéma (P2) Le principe de la traçabilité : exemple produits pasteurisés et fromages



Best Milk et Candia font équipe



Le produit Candia Le Bon lait fait l'objet d'une active campagne.

Après la franchise Yoplait dans les années 1980, Best Milk s'associe aujourd'hui au chef de file européen Candia et revoit son rapport à la coopérative notoire Le Bon lait Marrakech. Objectif : remettre l'affaire sur les rails de la qualité.

La nouvelle tend à bouleverser la donne du marché du lait. Candia, la marque numéro un du lait en France et en Europe, s'est associée dernièrement au groupe Best Milk, propriétaire de la fameuse marque Le Bon Lait. D'où la grosse campagne de promotion de la nouvelle marque, Candia Le Bon Lait Marrakech. D'une part, ce partenariat permet à Candia de prendre pied sur le marché

marocain. D'autre part, l'opération est censée sécuriser la maîtrise, par Best Milk, de la collecte laitière et des circuits de distribution sur le marché local. Cette meilleure maîtrise fait suite au rachat, par Best Milk, de 74 % des parts de la coopérative laitière Le Bon Lait Marrakech. Aussi l'usine industrielle de Best Milk a-t-elle connu récemment une rénovation complète. Objectif : répondre aux dernières normes de

production alimentaires et se conformer ainsi à l'engagement qualité de Candia à l'international, et faciliter la mise à disposition, du consommateur marocain, de l'expérience et du savoir-faire d'une marque internationale. L'entente conclue entre Le Bon lait et Best Milk induit une restructuration, prenant la forme d'une séparation entre activités de transformation et celles de collecte. Ainsi, Bestmilk se charge du



traitement du lait ; de la fabrication de produits dérivés laitiers ; du marketing, de la communication ; et de la commercialisation. De son côté, Le Bon Lait a pour rôle d'encadrer et de fédérer les éleveurs, pour assurer – en qualité et

en quantité – la fourniture de lait cru, la productivité des vaches et du lait par zones, et, enfin, la collecte (stockage et transport). L'arrivée de Candia est la cerise sur le gâteau. Riche de près de 40 ans d'expé-

rience, la marque étrangère a démarré en tant que groupement de coopératives. Elle a connu une dynamique de croissance sans précédent. Candia propose en Europe toute une gamme de produits laitiers : Viva, Grand Lait, Silhouette, Candy'up, Babette, Oui aux petits producteurs, Candia Croissance... Forte d'un savoir-faire basé sur une politique d'innovation, la marque a investi dans la technologie et la démarche qualité.

C'est ainsi qu'est née une nouvelle génération d'emballages, Tetra Gemina Aseptic. Il s'agit en effet du premier conditionnement carton à toit pointu. Il « conjugue la praticité et la sécurité alimentaire d'un emballage aseptique, dans un style renouvelé », indique la firme française.

Dans la même veine créative, Candia a inventé le « système à code-couleurs », pour identifier de prime abord la teneur en matières grasses dans le lait (rouge

BIO TRACABILITE

Le plus petit enregistreur au monde

pour la validation et la traçabilité de la température et de l'humidité

Le meilleur rapport qualité-prix :

- pour votre démarche HACCP ;
- pour valider vos cycles de stérilisation et de vos pasteurisations .

Idéal pour :

- vos contrôles de température;
- le suivi de vos produits, de vos transports, et de votre process.

La traçabilité de la température avec les thermo boutons

Validez vos attentes en 1 clic* pour moins de 20 Dh/s / expédition

* photo-forme internet

B.P 35 Ben Adid - 20220 Dar Bouazza Casablanca - Maroc • GSM : +212 6 74 333 333 • Tél : +212 5 22 96 56 14 • Fax : +212 5 22 96 58 73 • eric.bossu@biotracabilite.com • www.biotracabilite.com

bio tracabilite

Avec les packs 3M™ Petrifilm™ vous réalisez un pas décisif vers la maîtrise du risque microbiologique !

Une méthode reconnue
Prête à l'emploi, avec validation AFNOR AOAC

Application pour l'analyse des produits finis et le contrôle de l'environnement.




B.P 35 Ben Adid - 20220 Dar Bouazza Casablanca - Maroc
GSM : +212 6 74 333 333 • Tél : +212 5 22 96 56 14 • Fax : +212 5 22 96 58 73
eric.bossu@biotracabilite • www.boitracabilite.com

: lait entier; bleu : lait demi-écrémé; vert : lait écrémé). De plus, la marque s'est vue décerner le Prix de mètre d'or 2000 par l'Institut français de merchandising (IFM) pour son nouveau concept de merchandising Éole (Évolution de l'offre de lait dans l'espace). Côté démarche qualité, Candia a lancé un système de traçabilité alimentaire qui lui est propre, baptisé Route du lait. Depuis 1997, Candia et ses 10 000 producteurs se sont engagés dans une démarche certifiée par l'Association française pour l'amélioration et le management de la qualité et récompensée par le Trophée de l'engagement éthique 2002, remis par l'Observatoire de l'éthique. « *La Route du lait*, souligne la direction de Candia, *garantit qualité et traçabilité du lait, de la ferme au produit fini... Une première dans le secteur laitier français* ».

Un précurseur qui tente de rebondir

La saga remonte à 1930. La coopérative laitière Le Bon Lait Marrakech est pionnière en termes de mise en valeur du lait et des yaourts au Maroc.

Dans les années 1980, la coopérative vit une période-clé grâce au partenariat avec Yoplait (franchise avec plus de 20 % de PDM). Le célèbre opérateur français des produits lactés contribue fortement à faire de la coopérative l'une des plus florissantes du sud marocain.

L'année 2004 voit l'arrêt du partenariat avec Yoplait et le lancement de marques propres avec des normes de qualité peu exigeantes. Toutefois, la bonne image de la coopérative se maintient.

En 2007, le groupe industriel marrakchi place sous son aile l'ensemble des marques de la coopérative, dont Le Bon Lait Marrakech, marque à forte notoriété dans le domaine du lait, du lében et du beurre.

Reste à Best Milk la tâche délicate d'achever l'épurement d'un passif de vieilles difficultés sociales et de trouver une stabilité quant à son statut d'entreprise.



Une agence
à votre
écoute

- E - Mailing
- Fax - Mailing

Communication

Édition Print

Identité visuelle

Création Multimedia

Creation des sites web

Marketing

GEA Matal et son agent COTRADE
vous accompagnent dans la conception et la réalisation de vos projets
de systèmes de réfrigération pour l'industrie agro-alimentaire :



LOCATION DE GROUPE DE FROID
300 et 600 Kw
DISPONIBLE AU MAROC



Surgélation, tunnels de congélation,
• entrepôts de stockage positifs et négatifs,
• boulangeries, viennoiseries industrielles,
• laiteries, fromageries,
• abattoirs, produits carnés,
• produits de la mer, pêche,
• production, distribution, stockage de glace,
• fruits et légumes, contrôle d'hygrométrie,

Services :

- Dépannage,
- Contrat de maintenance
- Révisions mécaniques
- Pièces détachées
- Optimisation et Retrofit d'installations
- Expertise technique
- Centre de formation

GEA Matal s.a.
Tel : +33.240.84.54.54 - Fax : +33.240.31.28.80
Site : www.matal.fr E-mail : matal@geagroup.com

Au Maroc : COTRADE
Atelier à AGADIR et KENITRA
Tel : 06.67.11.78.38 Fax : 05.37.36.71.14
E-mail : laurent.dussart@cotrade-group.com



FGT

Food Group Trading

IMPORTATEUR ET DISTRIBUTEUR EXCLUSIF

Depuis 15 ans FGT représente des marques leaders dans leur domaine à l'étranger sur les gammes de la biscuiterie, conserverie, pâtisserie industrielle et des boissons





La Hollandaise
Le goût de la vie.

Abdelmounim Eleulj

« Le marché du fromage ne profite pas assez de la consommation hors foyer »

Initialement spécialisée en margarine, Margafrique finit par investir le marché du fromage fondu. Certifiée depuis cette année, la société est une filiale du groupe El Eulj. Entrevue avec le directeur général de Margafrique, Abdelmounim Eleulj.



Pourquoi avoir attendu les années 2000 pour vous lancer dans le domaine du fromage ?

Tout d'abord, je rappelle que Margafrique a commencé en 1985 par une activité exclusive de margarine. Tout notre travail d'éducation du consommateur, et nos efforts pour asseoir une bonne pénétration de la margarine ont fait que vers les années 2000, des signes de saturation du marché couplés avec des variations spectaculaires de la demande commençaient à menacer nos

ambitions. D'où le recours à d'autres relais de croissance par diversification. Notre choix de nous lancer sur l'activité de fromage fondu en 2004 était motivé par le taux de croissance du marché de plus de 20% pendant plusieurs années successives – contrairement à aujourd'hui, où ce chiffre a nettement reculé pour afficher une relative stagnation. Nos objectifs sur ce marché sont – loin de vouloir entamer une guerre des prix ou de déstabiliser la configuration concurrentielle existante – de prétendre à environ 15 % de part de marché qui puisse nous permettre de dégager de la valeur, pour amortir les risques de nos activités à forte variation.

Concevoir et fabriquer du fromage fondu au Maroc, cela présente-t-il un fort avantage concurrentiel par rapport aux géants internationaux positionnés dans le royaume ?

Les géants internationaux n'exportent pas vers le Maroc ; ils sont, au contraire, bien implantés localement ! Toutefois, notre satisfaction est d'avoir réussi – selon nos consommateurs – à offrir des produits répondant pleinement à leurs besoins, que ce soit en termes de qualité ou de niveau de prix. Il faut savoir que notre équipement industriel, étant tout récent, nous permet d'être en

phase avec les dernières avancées technologiques en matière de fabrication de fromage fondu.

Projetez-vous de lancer de nouveaux fromages ?

Notre mot d'ordre, pour ce qui est de notre activité fromagerie, est des préserver nos acquis tout en étant à l'affût des nouvelles opportunités que le marché peut offrir. A ce titre, nous nous félicitons – tous opérateurs confondus du marché – d'avoir pu favoriser la naissance d'une dynamique de diversification de l'offre. Et ce, même si le marché du fromage – et contrairement à d'autres catégories de produits agroalimentaires – ne tire pas assez profit du potentiel qu'offre la montée en flèche de la consommation hors foyer.

Les marchés arabe et africain du fromage vous ouvre-t-il des horizons alléchants ?

Nous sommes déjà présents sur les marchés des pays du Golfe et de l'Afrique de l'Ouest. Toutefois, nous souffrons d'une concurrence acharnée de la part des produits égyptiens, dont les producteurs sont encouragés par leur Etat en matière de main-d'œuvre, d'énergie, de logistique et même de subventions de l'ordre de 5 %.



Si le fromage La Hollandaise possède un goût si prononcé pour la qualité, c'est que tout simplement tous ses efforts sont tournés vers les consommateurs. Cela fait maintenant cinq ans que le fromage La Hollandaise, fabriqué au Maroc, fait le plaisir de tous à chaque dégustation. Notre plus grand souhait est seulement de continuer à vous satisfaire.

La Hollandaise



Le contrôle de qualité microbiologique des glaces et des crèmes

La fabrication des glaces distribuées au consommateur n'est point une tâche simple : elle nécessite toute une série d'opération délicate et des règles précises à respecter. Cela, afin de fournir un produit fini appréciable et, surtout, un indemne de tout risque de toxi-infection. Voici toutes les étapes du contrôle de qualité microbiologique des glaces et crèmes au laboratoire d'analyses agroalimentaires.

En collaboration avec le Laboratoire Charles-Nicolle



Une glace n'est donc pas juste un mélange de lait et de l'arome qu'on place au congélateur. Son processus de fabrication est précis et nécessite plusieurs étapes minutieuses, qu'on contrôle à chaque niveau. On distingue en effet cinq principales étapes : préparation du mix ; pasteurisation ; sanglage ; foisonnement ; stockage.

Processus de fabrication

Préparation du mix

Le mélange destiné à la fabrication d'une glace ou d'une crème glacée (lait, œufs, sucre, éventuellement crème)

ou d'un sorbet (eau, sucre, fruits, vin, alcool ou liqueur). Il doit être préparé dans les meilleures conditions d'hygiène à partir de produits frais et d'excellente qualité. Ce mélange doit être ensuite pasteurisé à une température réglementaire et refroidi très rapidement.

Pasteurisation

La pasteurisation est très importante dans la mesure où elle permet de détruire une partie des germes pathogènes (salmonelles, staphylocoques, par exemple). Cette opération peut s'effectuer de deux façons : la pasteurisation

« basse » et la pasteurisation « haute ».

La première est un chauffage du mélange des constituants à 65 °C durant au moins 30 minutes. La seconde consiste à chauffer à 85 °C durant au moins 5 minutes. Si le mélange n'est pas utilisé dans l'heure qui suit, il doit être immédiatement refroidi et maintenu à une température à + 6 °C jusqu'à la congélation qui doit obligatoirement intervenir dans un délai maximum de 24 heures. Ainsi, il se produit une amélioration de la texture du mix, des échanges de saveurs, un développement d'arômes ;

c'est la maturation du mix.

Actuellement certains appareils automatiques sont capables de brasser, cuire, pasteuriser, refroidir et mûrir le mix, et de le conserver à + 6 °C jusqu'au moment de la congélation.

Sanglage ou turbinage

Le sanglage correspond à la congélation du mix. à ce stade primordial, le mélange va se transformer en glace, en crème glacée ou en sorbet. Au contact des parois réfrigérées d'une turbine, le mix abandonne sa chaleur, absorbe du froid. La paroi intérieure de la cuve est raclée de façon à ce que la pellicule congelée se mélange continuellement au mix.

L'air est progressivement incorporé dans le mix de façon homogène, grâce au brassage mécanique, c'est le « foisonnement ». La glace augmente de volume.

Foisonnement

On appelle foisonnement la prise de volume du mix après sanglage. L'augmentation est généralement de 30 à 50 % pour les glaces « maison » et de 80 % pour les *Soft Ice* (glaces industrielles de type américain). Il ne doit pas dépasser 100 % : ceci veut dire que le volume final du produit sanglé ne doit pas être supérieur au double du volume initial du mix.

Stockage

Le stockage des glaces doit s'effectuer dans un conservateur spécifique dont la température doit toujours rester inférieure ou égale à - 20 °C. La présence d'un thermomètre de contrôle est donc indispensable dans l'enceinte de stockage.

Dans le cas de sorbets riches en liqueur ou en alcool, une température de conservation comprise entre - 25 °C et - 30 °C s'avère indispensable car l'alcool a un effet antigél.

Contrôles effectués

Les autorités officielles, en charge de la gestion des risques que peuvent engendrer les denrées alimentaires à chacune des étapes de leur production, transformation ou distribution, ont recours à un



certain nombre de moyens pour vérifier la conformité des denrées alimentaires, selon des référentiels réglementaires ou normatifs. Le contrôle microbiologique revêt dans ce cadre une importance primordiale, en égard des incidences multiples que peuvent avoir les microorganismes sur la qualité des produits alimentaires et sur la santé des consommateurs.

Le manque d'hygiène en général et le non respect de bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), ainsi que l'utilisation de matières premières (en particulier l'eau et les ovoproduits), d'ingrédients ou de matériels contaminés ou mal nettoyés, le travail dans des environnements non protégés ou ouverts sur des sources de contamination, ou encore un personnel non respectueux des règles hygiéniques de base, constituent les risques pro-

pices au développement des microorganismes pouvant entraîner des désagréments sans gravité, vue l'attention

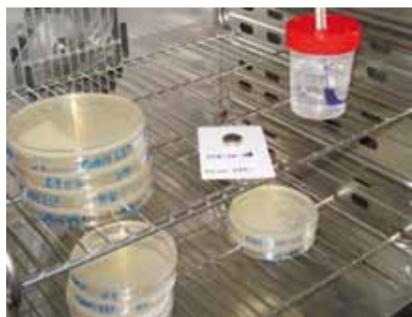
Laboratoire Accrédité
MN ISO 17025 v2005

Laboratoire Agréé en Microbiologie Alimentaire et Hydrique

- Analyses Agro Alimentaires et Hydrique des Aliments
- Audit et Conseils en Hygiène et Sécurité des Aliments
- Formations

Tél: 212 (0) 5 37 75 40 80
Fax: 212 (0) 5 37 75 95 00
Mail: aam@menara.ma

Adresse: 19 rue Zyaydah, Aviation, Rabat



accorder à chaque étape de la fabrication par les professionnels du secteur, mais parfois ces microorganismes peuvent occasionner des toxi-infections pouvant être lourdes de conséquences.

La littérature scientifique spécialisée rapporte l'existence de foyers de toxi-infections alimentaires provoqués par des glaces ou crèmes glacées. Les germes mis en cause sont divers : *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria*, etc.

Dans *Qualité microbiologiques des aliments, maîtrise et critères*, les auteurs du CNERNA-CNRS (Centre national d'études et de recommandations sur la nutrition et l'alimentation) rappellent que, d'une part, le CDC (*Centers for disease control and prevention*) d'Atlanta a signalé en 1987 l'existence d'un lien épidémiologique entre des cas de listériose humaine et des crèmes glacées. D'autre part, Hubert (1990) isole *Listeria monocytogenes* sur 6 % de crèmes glacées analysées en Grande-Bretagne en 1989. Toutefois, les produits glacés ne sont qu'exceptionnellement responsables de toxi-infections alimentaires.

Reste que les glaces, crèmes glacées et sorbets demeurent des produits sensibles du fait des matières premières (ovoproduits, lait, crème...) qui rentrent dans leur fabrication et de l'importance des étapes manipulées en filière artisanale et surtout dans des pays à climat chaud où la consommation est accrue.

Un certain nombre de microorganismes pathogènes et de témoins de contaminations sont à rechercher par le laboratoire de contrôle agroalimentaire. On distingue les germes pathogènes et les germes indicateurs de contamination.

Germes pathogènes

- Salmonelle

Les salmonelles sont des germes rencontrés avec une fréquence non négligeable dans l'intestin de l'être humain et des animaux, vertébrés et invertébrés. Elles peuvent contaminer le milieu extérieur et même se développer dans ou sur les denrées alimentaires, lorsque certains paramètres de production ne sont pas maîtrisés : hygiène, désinfection, chaîne du froid non respectée.

La fréquence est variable depuis la densité pauci-microbienne (où l'on a au plus 1 germe / 10 grammes de produit) à la matière première abondamment contaminée (quelques milliers de salmonelles par gramme), par exemple : œufs en coquille, ovoproduits non pasteurisés.

Les salmonelles peuvent se développer dans certains produits intermédiaires lorsque les règles des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas respectées.

• *Listeria monocytogenes*

Espèce bactérienne incluant des souches hautement pathogènes d'autant plus que les traitements infligés aux différents produits, au cours de leur préparation ont une action listéricide variable. En particulier, un chauffage à une température finale peu élevée ne peut détruire qu'imparfaitement le germe et sélectionner des populations anormalement résistantes.

• *Staphylococcus aureus*

Les staphylocoques sont présents en quantité abondante sur la peau humaine : le portage asymptomatique de souches potentiellement entérototoxiques atteint 30 % de la population en été et 70 % ou plus en hiver.

De façon schématique, les entérotoxines pourront être rencontrées dans des produits dont la fabrication comporte une étape de « maturation » à température tiède, maintenue pendant quelques heures, ou encore dans des produits contaminés avant le glaçage.

Germes indicateurs de contamination

>> Entérobactéries

Les entérobactéries sont des germes qui sont très nombreux et d'origines variées. Leur dénombrement peut être considéré comme le reflet des conditions d'hy-

giène générale lors des différentes étapes de la fabrication, du stockage et de la distribution des denrées alimentaires.

>> *Escherichia coli*

Les *Escherichia coli* sont recherchés à titre d'indicateurs de contamination fécale des aliments : leur écologie microbienne est en effet assez étroitement liée au tube digestif des animaux à sang chaud.

Les glaces et crèmes glacées peuvent être contaminées via les matières premières et ingrédients, l'environnement ou les manipulations.

Les *Escherichia coli* sont détruits par pasteurisation. Leur prolifération est rapidement inhibée par toute température inférieure à + 7° C.

>> Flore microbienne mésophile

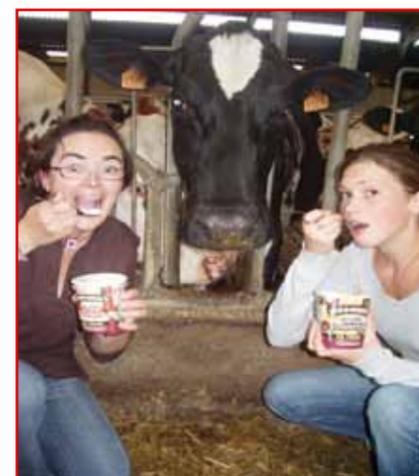
L'abondance relative de la flore microbienne mésophile est considérée comme un reflet des conditions générales d'hygiène entourant la fabrication des glaces.

>> Levures

Les levures sont des microorganismes rencontrés très fréquemment dans l'environnement, en particulier sur la surface des fruits. Elles constituent une flore de contamination banale, habituellement à faible taux, environ 10 levures par gramme. Elles se multiplient encore très lentement dans les produits congelés. Elles peuvent être à l'origine du développement d'odeurs et de goûts anormaux.

>> Coliformes totaux

Les coliformes totaux regroupent des



souches d'origine intestinale et des souches de l'environnement. La présence de coliformes totaux dans un aliment ne peut donc être considérée comme le signe d'une contamination fécale.

Ils ont, en revanche, un intérêt comme indicateurs d'hygiène lors de la manipulation. Ils sont thermosensibles et ne doivent donc pas être rencontrés en nombre élevé dans un produit fraîchement pasteurisé. Ils constituent également de bons témoins de la contamination par l'environnement.

Rôle du laboratoire

Les producteurs, distributeurs de glaces et les professionnels de ce secteur doivent mettre en œuvre tous les moyens nécessaires et indispensables pour optimiser la qualité de leurs produits finis, et ce, durant toutes les étapes de la fabrication. Pour cela une surveillance étroite et des contrôles stricts sont mis en œuvre, d'où l'intérêt d'un contrôle de qualité et un suivi rigoureux.

Les laboratoires de contrôles agroalimentaires pourraient jouer ce rôle en collaboration étroite avec les responsables qualité. Cette surveillance, destinée à protéger le consommateur comporte :

- le contrôle microbiologique et biologique du personnel,
- le contrôle microbiologique de l'air ambiant,
- le contrôle microbiologique des surfaces et des équipements après nettoyage et désinfection,
- le contrôle microbiologique de l'eau,
- le contrôle rapide en temps réel (par ATP-métrie) de la propreté des surfaces ou du matériel utilisé,
- le contrôle microbiologique des matières premières entrant dans la composition des denrées à préparer,
- le contrôle microbiologique des produits semi-finis et finis.

Les fréquences et suivis de ces contrôles sont définis d'un commun accord avec le laboratoire.

Ces activités de contrôles microbiologiques se font selon des lois et règlements

régissant la qualité microbiologique des glaces destinées à l'alimentation humaine :

=> arrêté conjoint du ministre de l'Agriculture, du ministre de la Santé et du ministre de l'Industrie, n° 624-04 du 08/04/2004 (*Bulletin officiel*) ; Famille : Lait et produits à base de lait (Glaces et crèmes glacées)

=> arrêté du 30 mars 1994, article 7 (*Journal officiel européen*) ; Famille : Lait et produits à base de lait (glaces et crèmes glacées)

=> arrêté conjoint du ministre de l'Agriculture, du ministre de la Santé et du ministre de l'Industrie, n° 221-06 du 02/02/2006 (*Bulletin officiel*) ; qualité des eaux d'alimentation humaine (NM 03.7.001)

=> norme marocaine n° 08.0.107 relative à la qualité des surfaces.

Le laboratoire doit se doter d'équipements performants et d'une équipe scientifique apte à assurer ce rôle, afin d'assurer l'hygiène, la santé et la sécurité alimentaire du consommateur.



Depuis des années, les grandes sociétés laitières, en Europe, ont mis à disposition un système d'hygiène à normes européennes issu du plan HACCP.

La première de ces méthodes se base sur trois composants indispensables afin d'avoir de bons résultats, l'utilisation d'un produit liquide dit alcalin. Ce dernier est super concentré, fort dégraissant sur toutes les surfaces, grâce aux différents utilisations et façons de procéder répondant à tous les besoins du secteur agroalimentaire dit « laitier ». La deuxième méthode consiste en une application dans les locaux de production et se base sur un système notoire et répandu en Europe. C'est le pistolet à mousse, qui exige l'utilisation d'un produit mousseux à base d'alcalin, dégraissant au moyen de l'injection par pistolet. La mousse mélangée à l'eau dégraisse les surfaces verticales dans des locaux de production.

La dernière méthode repose sur l'utilisation d'une machine, haute pression, à eau chaude, équipée d'un pistolet d'injection et d'un réservoir pour détergent à usage multiple.

La haute pression, avec chaudière pour eau chaude, donne

Publirédactionnel



de l'eau à 90°. Cette température provoque la stérilisation des surfaces machine et toute sorte de contenant mis en contact avec le produit – matières grasses d'origine laitière –, idéale même pour les productions à circuit fermé. De nos jours, en utilisant ces trois solutions, l'on a la garantie de l'efficacité et de la continuité d'une mise à niveau, aboutissant à une parfaite hygiène, afin d'assurer un réel résultat conforme aux normes européennes.

64-66, rue Cadi-Bakkar – Maârif – Casablanca – Maroc
Tél./fax : (+ 00 212) 522 98 28 30 – www.italnetmaroc.com

Des équipements pour l'analyse du lait

Le développement des techniques de pointe, appliquées à l'analyse chimique des produits laitiers, a permis aux industriels du secteur de bénéficier de solutions pratiques, économiques et efficaces pour garantir une production laitière sûre et de bonne qualité, en amont (depuis la ferme) et en aval (jusqu'à la distribution).

En collaboration avec Isolab



Les méthodes simples d'analyse chimiques du lait, telles que celles de Gerber, Babcock, Kjeldahl et autres procédés conventionnels, ne sont plus les seules solutions pratiques et économiques pour la mesure du taux de matière grasse et de protéines par exemple.

Les constructeurs et équipementiers rivalisent, en effet, d'ingéniosité et présentent des solutions sans cesse innovantes, faciles d'utilisation, rapides et performantes. Leur conception et le choix des matériaux répondent, pour leur part, aux exigences d'hygiène et de sécurité les plus pointues. Ces solutions couvrent, en outre, toute la chaîne de la production, depuis la ferme jusqu'au consommateur final, en passant par les différentes étapes de la production du lait et de ses dérivés.

Au Maroc, comme à travers le monde entier, ces équipements existent dans

le commerce et sont de plus en plus utilisés par les industriels laitiers engagés résolument dans un effort soutenu de modernisation de leur outil de production. Pour cela, ils peuvent compter sur le tissu des fournisseurs locaux qui sont à l'affût des dernières nouveautés qui font leur apparition sur le marché international. Isolab est l'un d'entre eux. Cette entreprise dispose d'une solution complète couvrant toutes les étapes de la production du lait. En voici quelques exemples.

1^{re} étape : échantillonnage

L'échantillonneur pneumatique **IsoControl-MSA** est conçu pour effectuer des prélèvements volumétriques de liquides alimentaires en ligne, sur une tuyauterie en pression ou sous vide. Il fournit un moyen simple, compact et fiable de collecter un échantillon représentatif directement

sur une ligne de transfert, sur quai de dépotage. Il est livré avec un coffret de commande électropneumatique permettant la programmation des cycles de prélèvement. Le flacon de prélèvement est vissé directement sur le corps de l'échantillonneur au cœur de la chambre de prélèvement, garantissant un prélèvement confiné et évitant tout risque de contamination. Grâce au prélèvement séquentiel programmé, un échantillon représentatif moyen est collecté



IsoControl-MSA

Ensemble au service de la qualité

Grâce à une expertise de plusieurs années et à la collaboration de partenaires de renom, ISOLAB offre des solutions analytiques adaptées aux attentes des industries agroalimentaires qui garantissent la maîtrise et l'amélioration de la qualité de vos produits.



Alimentation animale



Viandes, fromages, olives, poissons



Antibiotiques



Céréales et farines



Mycotoxines

ISOLAB

Your best partner for a better quality



Lait, jus vin bière



Hygiène : ATP métrie

Aflatoxin Quantitative

Aflatoxin PN

Zearalenone Quantitative

Fumonisin

Ochratoxin Fumonisin PN

DON Quantitative

DON PN

Kjeldhal : Azote



2^e étape : réception et paiement

Basé sur la technologie IR, **Milkoscan Minor 4 ou 6** offre une formule très intéressante, car peu coûteuse en temps et en argent. C'est un appareil facile à utiliser, rapide et performant. Les résultats, présentés en l'espace de 90 secondes environ, s'appliquent immédiatement à la standardisation du lait ou encore au paiement du lait selon sa teneur en matière grasse ou d'autres paramètres. Avec MilkoScan Minor, il est possible d'obtenir une analyse simple sur toute une gamme de paramètres (matière grasse, protéine, lactose, solides totaux, solides non gras, Dépression du point de congélation), tout cela à partir d'une éprouvette et en une même opération

permet de le positionner dans un environnement de production. L'objectif pour l'usine est d'analyser en continu les mélanges en cours de fabrication. Les résultats de ces analyses doivent permettre de valider la conformité des lots produits et de détecter rapidement et automatiquement les lots hors spécification. L'analyse spectrale n'est pas limitée ni figée, et le logiciel Vision qui le pilote permet à tout moment de redéfinir, compléter, recalculer l'application. De même, il s'agit d'une solution 100% évolutive. Des boucles de régulation ou échanges simples de signaux peuvent être pris en charge.

Process Analytics.



Le MilkoScan Minor est compact et automatique



3^e étape : production on-line XDS de Foss, analyseur proche



infrarouge en ligne sur produits solides

Une analyse est effectuée toutes les 30 secondes. La conception de XDS

4^e étape : analyse des produits en cours

Le **MilkoScan FT120** de Foss : un analyseur de composition Pour le contrôle des réceptions, des bilans matière, de production et des standardisations, des produits finis et des expéditions, et pour un suivi et une maîtrise de la qualité. La configuration de base possède des calibrations robustes pour les laits liquides et concentrés, les crèmes, les sérums et produits fermentés, les laits infantiles, les jus de fruits, les yaourts et produits fermentés pour la détermination de la composition chimique classique (MG/Prot/sucres/EST) pour la mesure de paramètres nouveaux intéressant le process ou la qualité et pour une sécurité

accrue dans l'analyse de routine. Les caractéristiques générales de l'analyseur sont les suivantes :

- FT IR appliquée dans le domaine moyen infrarouge, entre 2 et 10 microns
- circuit de pompage robuste et facile à entretenir par l'opérateur
- conception modulaire pour adapter l'équipement aux besoins du client
- réchauffage de l'échantillon homogène sans passage au bain marie
- simplicité d'utilisation pour des opérateurs non spécialisés.

5^e étape : analyse des produits finis



FoodScan lab et pro : Le FoodScan offre la possibilité d'analyser la composition d'un grand nombre de produits laitiers solides et semi-solides comme le fromage, le beurre ou les pâtes fraîches. L'analyseur de composition permet de contrôler le taux de protéine, de matière grasse, d'extrait sec... et vous fournit des résultats en moins de 50 secondes. Une technologie robuste, une préparation simple des échantillons, des analyses rapides et très précises font du FoodScan un outil idéal pour le contrôle qualité du process et des produits alimentaires. Cette solution emploie la technologie de transmission proche infrarouge (NIR), une méthode parfaitement reconnue et répandue dans l'analyse des produits alimentaires. L'analyse NIR n'exige aucun produit chimique : le FoodScan est donc un outil à la fois efficace et économique.



FoodScan

Applications	Exemples de produits	Paramètres
Beurre	Beurre doux ou salé, margarines...	Matière grasse, humidité, sel, extrait sec dégraissé
Fromages	Emmenthal, Brie, Camembert...	Matière grasse, humidité, gras/sec, protéine, sel, pH
Pâtes fraîches	Laits fermentés, fromages frais	Extrait sec, matière grasse, gras/sec, protéine, pH

FOURNISSEUR PROCESS

REDA Est un groupe doté d'une grande expérience, spécialisé dans les process et technologies des produits alimentaires liquides

Food Processing Plants

SOPRI

Unité tubulaire de lait UHT avec homogénéisateur

Pasteurisateur de lait avec dégazeur et séparateur

Unité de standardisation automatique de crème et de lait

28, Bd. Al massira Al Khadra, 2ème Etage, Apt N°6, 20100 Casablanca
 Tél.: (212) 05 22 36 57 26 / 36 57 68 - Fax : (212) 05 22 39 77 87
 E-mail : sopri@menara.ma

Produits lactés

Fromital, chef de file de la production locale

Avec ses dizaines de références, Fromital se place comme l'un des chefs de file de la production marocaine de produits lactés (fromages, yaourts). Elle est également bien placée sur le marché de l'approvisionnement des CHR et GMS du royaume.

Driss Tayeb



M'Bark Farah ouvre une petite fromagerie au centre-ville d'Agadir. C'est le début de l'aventure Fromital. Depuis 2008, l'entreprise dispose d'une usine de plus de 11 000 m². L'entreprise s'est adaptée, en créant des produits relatifs à ce marché « Hors fromage fondu », de type fromage frais de goût naturel et aromatisé, fromage rouge Edamer, de goût neutre et yaourts.

Pour mieux connaître les goûts des consommateurs, Fromital réalise des études de marche, essentielles dans la stratégie commerciale. Qu'il s'agisse d'études quantitatives ou qualitatives, permettant de quantifier les attitudes et les comportements et de mesurer leurs variables en se basant sur des questionnaires préétablis : des enquêtes sur le terrain en face à face, auprès d'une population-cible. Cela permet aussi à Fromital de segmenter le marché et de se positionner vis-à-vis de la concurrence.

Ce marché ne présente, pour Fromital, pas de contraintes techniques en matière de fabrication de fromages et de yaourts. Un responsable explique cela par le fait que l'entreprise a « les équipements nécessaires et adaptés au processus de fabrication des produits » et la direction « ne cesse d'investir et de bien équiper l'unité de fabrication ».

Fromital est susceptible de relever un défi commercial et/ou technique : celui des produits lactés « garantis halal » qui intéressent tant les pays du Golfe. A la question de savoir en quoi consiste la production de tels produits lactés, un cadre ré-

pond : « nous avons des contacts avec des acteurs du marché des pays musulmans qui sont intéressés par d'autres gammes de nos produits ». Concernant l'avenir des produits lactés sur le marché marocain, notre source explique qu'« ils sont en évolution constante, avec une diversité importante et des goûts variés », et que, « à long terme, l'ouverture du marché européen, avec l'abaissement des taux de douane, permettra d'enrichir notre marché en termes de nouveaux produits et d'avoir une rude

concurrence, cela en faveur des consommateurs.

En attendant, Fromital réalise un chiffre d'affaires de plus de 60 millions de dirhams (2008), soit un tiers au rayon découpe et deux tiers en libre service.



Conditionnement

L'emballage qui transforma l'industrie du lait

L'emballage aseptique est incontournable depuis 1961, date de son invention. Ce type de conditionnement présente l'avantage de remplir une brique de lait stérilisé – à ultra haute température, ou UHT – dans des conditions d'hygiène stricte, sans risque de recontamination.

En collaboration avec Tetra Pak



à ces nouveaux emballages, la distribution a désormais pu s'effectuer dans des régions où il avait été impossible, jusqu'alors, d'organiser la livraison de lait frais.

La technologie de l'emballage aseptique a pour complément vital celle du traitement ultra haute température (UHT). Cette technique consiste à chauffer durant quelques secondes un produit, puis à le refroidir tout aussi rapidement. Le produit devient alors stérile, dans un emballage stérile, scellé de sorte que le contenu est protégé, alors que le produit obtenu est aseptique.

L'association d'un traitement aseptique et d'un conditionnement aseptique constitue la technique la plus éprouvée et la plus fiable pour prolonger la durée de conservation des aliments, sans ajout de conservateur chimique.

Pour ce faire, le traitement se décompose en trois étapes : chauffage du produit, stérilisation du matériau d'emballage, puis remplissage et scellage dans un environnement stérile, afin d'empêcher toute recontamination. Complexe, ce traitement n'admet qu'une faible marge d'erreur, car il s'agit tout de même de bactéries ; et le personnel, qui en est chargé doit être hautement qualifié. Ainsi, la sécurité alimentaire est garantie.

Une entreprise suisse, Ursina, avait mis au point une nouvelle technique de stérilisation du lait. En injectant de la vapeur, il était possible de produire commercialement du lait stérilisé, tout en préservant ses qualités gustatives et nutritionnelles. Tetra Pak et Ursina ont alors mis en commun leurs connaissances dans le cadre d'une collaboration en recherche-développement. Quelques années après, ils ont réussi à associer le traitement UHT suisse à la technologie de conditionnement suédoise. En 1961, Tetra Pak présente la première conditionneuse aseptique au monde, en vue d'un lait « sans bactéries ».

Depuis lors, la technologie aseptique a transformé la distribution et la commercialisation des produits laitiers, puis des liquides alimentaires en général. Le lait pouvait dès lors être vendu dans un emballage en carton, mis directement en linéaires et conservé sans réfrigération. Fini les livraisons quotidiennes aux magasins ou aux consommateurs. En outre, ces emballages légers et jetables présentaient des avantages majeurs par rapport à aux bouteilles en verre, fragiles et lourdes. Les coûteux espaces de réfrigération des laiteries ont pu être sensiblement réduits. Et les larges volumes de réserve n'ont plus posé de problème. Grâce





Cracky Fruits

Sachet de cerises/mirabelles lyophilisés, sans ajout de sucre, sans conservateur ni colorant avec une DLC de 24 mois.

Ingrédients : 100 % cerises/mirabelles

Fabricant : Véga Fruits

Poids net : 15 g

Prix de vente consommateur : 1,65 € et 1,75 €

Pays : France

Potion d'Halloween New Covent Garden

Soupe (velouté) à base d'ingrédients naturels, sans conservateur ni additif, congelable jusqu'à 1 mois. Recette différente chaque mois ; octobre : Potion d'Halloween (potiron et tomates).
Ingrédients : eau, potiron (18 %), tomates-cerise (7 %), pommes de terre, oignons, piment, tomates (3,6 %), riz long (2,7 %), concentré de tomate, sucre, beurre, sel, ail fumé, paprika, poivre noir.

Fabricant : New Covent Garden, en partenariat avec Bergam's.

Poids net : 600 g

Prix de vente consommateur : de 3,20 à 3,50 €

Pays : France, Grande-Bretagne



Bio Cartoon Fraise

Boisson rafraîchissante aux jus de fruits (20 %) certifiée bio sans bulles, sans colorants ni arômes artificiels, en quatre parfums : fraise, orange, abricot, pomme

Fabricant : In Beverage International (Boowl France)

Ingrédients : eau, jus de fraise (10 %) et de pomme (10 %) à base de concentré, sucre, sirop de fructose, jus de carotte à base de concentré, acidifiant : acide citrique, arôme naturel.

Volume net : 33 cl

Prix de vente consommateur : 1,50 €

Pays : France



Les P'tits Miam

Gamme de petits pots destinée aux enfants et issus d'une agriculture biologique, disponible en deux parfums : fraise-banane et framboise-pêche.

Ingrédients : lait bio, fruits bio, sucre de canne bio.

Fabricant : Les 2 vaches des fermiers du bio (Groupe Danone)

Poids net : 8 x 50 g

Prix de vente consommateur : 2,69 €

Pays : France

Chewing gum « 5 »

Gamme de chewing gum en trois parfums : menthe verte, menthe « frisson » et agrumes. 12 tablettes sans sucre.

Fabricant : Wrigley

Poids net : 2.7 x 12 g

Prix de vente consommateur : 1,99 €

Pays : états-Unis



Nature's Pleasure amandes, noix de pécan/cajou

Céréales sans colorants, sans arômes artificiels, ni conservateurs.

Fabricant : Kellogg's

Ingrédients : Flocons de blé (blé complet, extrait de malt d'orge), avoine complète, flocons d'orge, sucre brut de canne, noix (10%) (noix de cajou, pécan, amandes), huile de tournesol, miel, mélasse, arôme naturel, bicarbonate de sodium.

Variétés : amandes, noix de pécan et de cajou ; framboise, cerise

Poids net : 500 g

Prix de vente consommateur : 3,40 €

Pays : France



Candia Le Bon Lait Marrakech

Lait frais entier homogénéisé provenant de fermes du Haouz et franchisé Candia.

Fabricant : Best Milk

Valeur nutritionnelle pour 100 ml : protéines 3 g, calcium 115 mg, glucides 4,7 g, matières grasses 3 g, valeur énergétique 58 Kcal

Volume net : 500 ml

Prix de vente consommateur : 3,30 DH



Coca-Cola "South Africa 2010"

Conditionnement en bouteille plastique en forme de ballon de football, en partenariat avec la Fifa

Fabricant : Coca-Cola Company

Mise en bouteilles : Société des boissons gazeuses du Souss

Ingrédients : eau gazéifiée, sucre, colorant, E150d, acidifiants : E338, extraits végétaux, caféine

Volume net : 25cl

Prix de vente consommateur : 4 DH



Raïb vanille Jaouda

Raïb frais pasteurisé, saveur vanille

Ingrédients : lait frais partiellement écrémé, sucre, ferments lactiques, arômes, matière grasse : 1,8%.

Fabricant : Copag

Valeur nutritionnelle pour 100 g : protéines 2,9 g, carbohydrates 13,3g, lipides 1,8 g, calcium 107 mg.

Valeur énergétique 81 Kcal.

Poids net : 450 g

Prix de vente consommateur : 3,5 DH



Flan Jaouda nappé de caramel

Ingrédients : lait écrémé, crème, sucre, sirop de caramel, amidon, carraghénanes, arômes, colorant, matière grasse : 2,3 %

Fabricant : Copag

Poids net : 90 g

Prix de vente consommateur : 2 DH



Linea aux probiotiques

Yaourt aux probiotiques (aidant à la digestion et maintenant les défenses naturelles) et aux fruits

Fabricant : Copag

Ingrédients : lait frais entier, sucre, poudre de lait écrémé, amidon, jus de fruits, ferments, arômes, probiotiques (bifidus et acidophiles), colorant naturel, matière grasse : 3 %.

Valeur nutritionnelle pour 100 g : protéines 6 g ; carbohydrates 17,1 g ; lipides 3 g ; calcium 134 mg

Valeur énergétique 110 Kcal

Arômes : poire ; vanille et fraise ; cerise

Poids net : 110 g

Prix de vente consommateurs : 2 DH

DBG
Distribution

**Importation et distribution
de produits de nettoyage**

LEGEL
HYPERALCOOLIQUE

Double Usage
Bactéricide
Fongicide
YOU TOO

**Désinfectant
Gel hydroalcoolique**

**Nouveau
Produit**

**Désinfection hygiénique
et antiseptique des mains.**

**Efficace sur H1N1 (grippe A)
et rotavirus (gastro-entérique)**

**agrée par l'institut
pasteur.**

existe en 100ml_400ml_1litre

6 Avenue de la plage Ain Sebaa – Casablanca
Tél : 0522 66 10 73 / 66 19 74 Fax : 0522 66 20 47
Email : info@dbgdistribution.com

Les prix des hôtels en forte chute dans le monde



La crise touche l'hôtellerie à travers le monde : -17 % pour le prix des chambres d'hôtel au cours du premier semestre dernier, par rapport au même semestre un an plus tôt. C'est ce que révèle l'Hotel Price Index. « L'indice des prix atteint son plus faible niveau depuis la création de l'indice en 2004 », note l'étude, qui porte sur environ 78 000 hôtels répartis dans plus de 13 000 destinations. Même « l'effet 11-Septembre » n'a pas conduit à un tel effondrement. « La déprime de la demande s'est ajoutée à l'augmentation significative du stock hôtelier. Ce décalage entre l'offre et de la demande explique la baisse », déclare le superviseur de l'étude.

Par ailleurs, la crise et la baisse importante des tarifs hôteliers a pour conséquence de bouleverser le classement des villes les plus onéreuses. Abou-Dhabi (190 euros) et Monte-Carlo (178 euros) arrivent en tête.

Le styliste Audigier « très intéressé » par le Club Med

Le styliste français Christian Audigier a affirmé être « très intéressé » par une entrée dans le capital du Club Méditerranée, dans une interview publiée par le quotidien français La Tribune. Installé en Amérique, M. Audigier y est devenu, en dix ans, le styliste des célébrités d'Hollywood.

« Je n'irai pas seul sur ce dossier, je voudrais m'adosser à un groupe », ajoute M. Audigier qui vient de démarrer la distribution de ses marques en France. Le fondateur de la marque de vêtements Ed Hardy indique qu'il aimerait « rencontrer Bernard Tapie » (actionnaire très minoritaire du Club Med) mais « aussi Henri Giscard d'Estaing », le PDG du Club Med.

Interrogé par l'AFP sur ce souhait de M. Audigier, un porte-parole du groupe de villages de vacances,

Sofitel Jardin des roses ouvre fin octobre

Le groupe Accor prépare l'ouverture du Sofitel Jardin des Roses, ex-Hilton de Rabat, prévue fin octobre. Sachant que la cérémonie d'inauguration ne devrait avoir lieu qu'en janvier 2010.

L'hôtel est toujours fermé, de manière à permettre au nouveau propriétaire de réaliser d'importants travaux de transformation. Soit la refonte des espaces communs, la rénovation quasi totale des 269 chambres et suites, la mise en valeur de la façade et des somptueux jardins. Objectif : faire de cet établissement un palace à la hauteur de la capitale du royaume. Ce chantier implique le bureau d'études Oger International, appartenant à la famille de feu le milliardaire et homme politique libanais Hariri. Budget alloué : près de 300 millions de DH ; coût du rachat : 720 millions de dirhams.

Parallèlement, Accor a consenti des efforts de formation du personnel, défini de nouvelles offres de service et intégré des normes internationales de qualité. Au chapitre social, la direction de l'hôtel continue de verser aux salariés leur paie durant cette période d'arrêt d'activité.

Cette opération s'inscrit dans la stratégie de renforcement de la présence d'Accor au Maroc : 20 nouveaux hôtels pour un investissement d'1,4 milliard de dirhams.

a déclaré que « M. Giscard d'Estaing serait prêt à le recevoir, comme il le fait pour toutes les personnes qui portent de l'intérêt au Club Med et à sa stratégie ».

Le Club Med, qui a repoussé les avances de Bernard Tapie, « reste ouvert » à l'entrée dans son capital de « partenaires industriels » susceptibles de soutenir sa stratégie, notamment en Asie, avait précédemment déclaré à l'AFP M. Giscard d'Estaing.



Coup de pouce au tourisme russe au Maroc

Royal Air Maroc proposerait des vols directs et réguliers Casablanca/Moscou à partir de décembre prochain. Ce qui contribuerait à combler le déficit de lignes aériennes maroco-russes : aujourd'hui, un seul vol (nolisé) relie Moscou à Agadir, une fois par mois. Or le marché russe est « prioritaire » et « dynamique », aux dires des autorités touristiques marocaines. L'Office national marocain du tourisme (ONMT) ambitionne d'attirer 130 000 touristes russes d'ici à 2010. Actuellement, le Maroc est fortement concurrencé par la Tunisie. En effet, en 2007, ce pays a reçu 250 000 touristes russes, contre 13 000 pour le Maroc.

Cette année, sur le marché russe, les destinations mises en avant par le Royaume sont les stations balnéaires d'Agadir et de Saïdia.

Sofitel El-Jadida passe dans le giron de Pullman



Le Sofitel d'El-Jadida devient Pullman El-Jadida Royal Golf & Spa. C'est en comité restreint que s'est déroulé la cérémonie de changement d'enseigne. Et ce, en présence de Marc Thépot, numéro un d'Accor Maroc, et d'Abderrahim Ouazzani, DG de Madaef, fonds d'investissement de la Caisse de dépôt et de gestion (CDG).

L'établissement possède l'un des plus beaux terrains de golf 18 trous du Maroc. Récemment rénové et de style hispano-mauresque, il est doté de 117 chambres entièrement redécorées. S'y ajoutent un spa, un parc, un piano-bar, une piscine extérieure, une salle de congrès, notamment. Le tout au bord de l'océan Atlantique.

Projet de complexe Jumeirah à Marrakech

Un complexe Jumeirah va être construit dans le sud de Marrakech, sur 177 hectares. Pour ce faire, le groupe hôtelier émirien de luxe s'associe à SGTMM Immobilier, filiale de la Société générale des travaux du Maroc. D'une part, le projet prévoit trois hôtels 5-étoiles, d'une capacité totale de 630 chambres, et une cinquantaine de villas résidentielles. D'autre part, le complexe comprendra des terrains de golf et de polo, ainsi qu'un spa sur 2 500 m². Le groupe n'a pas dévoilé le coût du projet. L'ouverture est prévue en trois étapes, à partir de janvier 2013.

VOIE INFO Le spécialiste de la gestion de point de vente et de l'informatique mobile

061457456

techni-web

Hypermarché; supermarché; Surface de bricolage...
Restaurant; Café avec prise de commande à distance via pocket PC
toute activité commerciale; Club; Hotel; Coiffure; Pâtisserie...
Stock mobile; Entrepôt; Vente à domicile...

Tél: 05 22 35 35 36 / 03 - Fax: 05 22 34 34 01 - Gsm: 06 65 877 821 / 06 65 89 10 89
E-mail: pointec@menara.ma / voieinfo@menara.ma
Web: www.pointec-maroc.com / www.voieinfo.ma / www.techni-web.es

POINTEC Le leader du matériel de point de vente et du système de pesage

POINT Technology

SAMSUNG Bematech

Berkel DATALOGIC Athesi CINTRAL ASUS

EPSON DIBAL

Pont bascule; Balance industrielle; Poids-prix
Analytique et de précision; Plate forme et Transpalette peseur
Capteur de poids; Indicateurs; Gestion de pesées par ordinateur

Dans la grisaille du nord de la France, une maison d'hôtes à la marocaine



La maison d'hôtes À la Fleur d'oranger.

maison d'hôtes a été créée, avec succès, par Nadia, une Canadienne d'origine marocaine. Elle était sans emploi avant de monter cette entreprise avec son conjoint, un Français archéologue. Le couple s'est tout simplement inspiré du concept britannique Bed & Breakfast. Le lieu, situé en rez-de-chaussée, est baptisé A la Fleur d'oranger. Les clients cherchant, selon elle, aujourd'hui « *l'originalité* » plutôt que les « *hôtels habituels* », le concept a été marocanisé. Canapés aux moelleux coussins, murs aux teintes orangées, étoffes précieuses, meubles fabriqués au Maroc, salle de bain avec son hammam traditionnel... Pour un peu, l'on se sentirait en plein cœur de la médina de Marrakech ! A ce propos, les « *gens sont très surpris quand ils arrivent, note Nadia. La façade de la maison ne révèle pas ce qui se cache derrière. Ils ne s'attendent pas à trouver cela à Lille* ». Cet espace non fumeur peut accueillir une à deux personnes. En outre il y a la possibilité d'aménagement pour une troisième personne en supplément. A la Fleur d'oranger accueille une clientèle d'affaires durant la semaine, et principalement des couples le week-end.

Parmi les chambres d'hôtes qui essaient en France, une « *oasis marocaine* » a trouvé sa place sur le marché en l'occurrence. C'est que relève le quotidien régional français *La Voix du Nord*, en septembre dernier. C'est sous le ciel gris de Lille que cette

Spécialiste dans la vente de Matériel Professionnel Alimentaire occasion - déclassé - neuf

Un large choix de produits :

- Vitrines réfrigérées,
- Gondoles,
- Sorties de caisse,
- Chambres Froides
- Fours boulangers,
- Matériels de boucherie,
- Matériels de restauration,
- Centrales frigorifiques

Découvrez nos stocks sur ... www.cati91.fr

POUR TOUT RENSEIGNEMENT : CATI, ZI Cifoliers, 14 rue C. Ader 91 700 Fleury Merogis / France

Tel: (+33)1.69.72.14.80 / Fax (+33)1.69.46.49.74

ou par E-mail : cati@cati91.fr - web: www.cati91.fr - Siret 450532239 RCS Evry

CASIO

SYSTEMES D'ENCAISSEMENT

Elégante, puissante et simple

TOP BUSINESS

الخدمات التجارية الرقمية

CASIO

www.topbusiness.ma

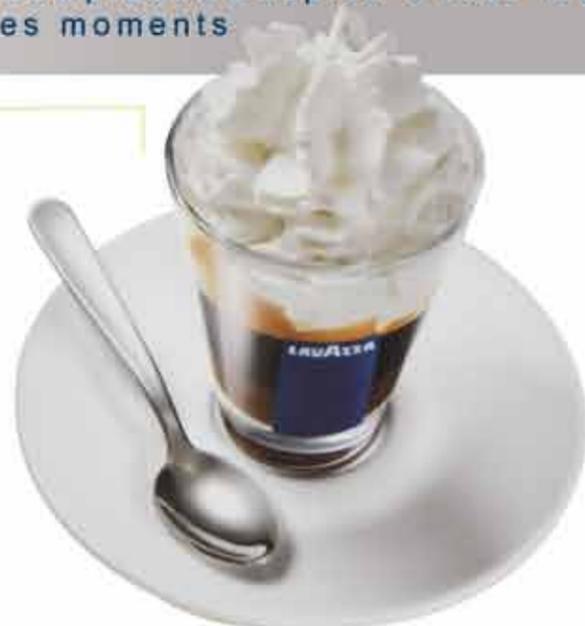
Mille façons de boire son café !

Froid et chaud, le traditionnel espresso se combine à d'autres ingrédients, donnant des mélanges somptueux adaptés à tous les goûts et à tous les moments.

Mokaccino



Arômes, café espresso et chantilly onctueuse: trois couches de gourmandise à l'état pur. Le plaisir sophistiqué et harmonieux de ce subtil mélange comblera les consommateurs les plus exigeants.



Cappuccino crema



Un grand classique dans sa version estivale, grâce au lait froid monté en crème. Ce mélange allie saveur et fraîcheur pour notre plus grand bonheur !



Espresso Sorriso



Lavazza et Ferran Adrià ont uni leurs talents pour créer l'espresso, le café qui se mange. Une nouvelle dimension gustative, un espresso pur et charpenté, à la saveur et à l'arôme traditionnel du café, mais avec une différence innovante : sa consistance solide.



Ice Bianco Espresso



Combinaison gourmande et rafraîchissante, de café glacé de cacao et de crème liquide. A déguster sans modération.

Espresso crema shakerato



Un café glacé passé au shaker et recouvert d'une couche de lait froid monté en crème se déguste en soirée comme à n'importe quel moment de la journée.



Cappugiro



Tout le plaisir du café et du lait monté en crème avec le goût des différents arômes en sus. Idéal pour les amateurs de café comme pour les gourmands ! Riche et savoureux jusqu'à la dernière goutte !





La distribution automatique a « d'énormes opportunités »

Le marché de la distribution automatique (D.A.) est appelé à un bel avenir au Maroc. Il doit cependant composer avec des obstacles. Questions à Mohamed Salas, patron de la société VendingPro.

ResAgro : Quelle a été l'évolution du marché de la distribution automatique depuis le démarrage ?

Mohamed Salas : La première machine a débarqué au Maroc en 1992. La genèse de ce marché fut très difficile, mais le secteur se développe de plus en plus de nos jours.

Quels étaient au début les obstacles à l'essor de la D.A. au Maroc ?

Premièrement, c'était l'attachement des Marocains au fait de se rendre aux cafés, où ils s'asseyaient de longues heures. Deuxièmement, les gens, à cause de leur niveau d'instruction, n'arrivaient pas à utiliser le distributeur. Troisièmement, le problème de disponibilité des distributeurs et consommables au Maroc à l'époque.

Quels sont aujourd'hui les obstacles à l'expansion de la D.A. dans le royaume ?

L'absence de sources de financement – ni appui de banque, ni possibilité de location avec option d'achat – ; le non-professionnalisme de nombreux d'opérateurs de D.A. ; le manque de pouvoir d'achat ; les actes de vandalisme.



Quels sont les atouts du marché de la D.A. au Maroc ?

Il existe d'énormes possibilités, étant donné l'essor économique, le faible taux de saturation. Par ailleurs, c'est le changement des habitudes de consommation, l'adoption de l'horaire continu par les Administrations et les banques. A tout cela s'ajoutent le contrôle plus sévère de l'assiduité au travail, une rigueur renforcée dans la gestion. Sans oublier l'amélioration de la qualité des produits servis dans les distributeurs automatiques.

Quelles sont les changements technologiques les plus novateurs des dernières années et disponibles ici ?

C'est le distributeur de boissons fraîches et de confiseries ; le distributeur neuf et plus performant avec même la possibilité de servir deux cafés de grains différents.

Les Marocains, les Français et les Italiens importent de moins en moins, vu la disponibilité des produits sur place.

Ces sociétés marocaines se sentent concernées par les préoccupations de développement durable comme en Europe ?

Elles pensent surtout à leur développement à court terme, en essayant de financer l'extension de leur parc machines, face à la dynamique commerciale que connaît la D.A. dans les trois principales villes au Maroc : Casa', Rabat et Tanger.

L'avenir, au Maroc, est à la distribution automatique de quoi ?

Aujourd'hui, le café représente 70 % des ventes de boissons chaudes. L'avenir est à la distribution de boissons chaudes, boissons fraîches et confiseries. Mais la vente de boissons fraîches et de confiserie est limitée par les marges très faibles consenties par les producteurs tels que des firmes – mondiales ou marocaines – de sodas et d'eaux minérales...



Philips Royal Electronics acquiert Saeco

Le groupe international Saeco, le principal producteur de machines offrant un authentique espresso italien, a été acquis dernièrement par Philips.

Saeco entre dans le portefeuille de machines à café chez Philips, grâce à une gamme avancée et innovante des espresso, généralement considérés comme une valeur sûre sur le marché. Avec l'expérience, Saeco apporte un précieux savoir-faire, qui renforcera la position dominante, établie par cette acquisition.

« Nous sommes très heureux d'avoir été capable de concrétiser cette affaire, et par ailleurs, de protéger l'avenir de Saeco », a indiqué Federico DeAngelis, directeur général de Saeco. Et ce dirigeant de poursuivre :

« Nous sommes convaincus qu'en rejoignant Philips, nous pourrions considérablement augmenter nos ventes. Nous attachons un intérêt, tout particulier, à la position dominante que détient Philips sur le marché, et par conséquent au profit que nous pourrions en tirer. Saeco ne pouvait pas trouver une meilleure opportunité, et il est certain que notre entreprise s'assure un avenir confortable et exaltant. »

Les produits Saeco vont désormais appartenir à la gamme des appareils électroménagers, chez Philips. Saeco lancera une nouvelle gamme de machines à café automatiques, avant septembre.



1 Machine professionnelle qui s'adapte à vos besoins



Nouvelle gamme de distributeurs automatiques



VENDING PRO s.a.r.l

Revendeur exclusif Matériel
Consommables C.H.R & Vending.



Le restaurant prend des allures *lounge* à la nuit tombée.

Kaiten

Une effusion de cuisine-fusion asiatique

La restauration asiatique haut de gamme, au Maroc, est assurément un créneau lucratif et convoité. Le Kaiten s'est très bien placé sur ce créneau. Son chef, un Parisien qui a adopté Casablanca, tient à l'innovation et au renouvellement des arrivages.

Dans un Maroc qui reste globalement frileux à l'égard des traditions culinaires lointaines, le Kaiten a rapidement fait son nid. Ce restaurant de cuisine japonaise et chinoise ouvre en 2007 à Casablanca, dans un quartier central pour le milieu des affaires et pour les plus « urbains » des consommateurs, marocains comme étrangers. En vérité, le concept est exporté de France, où vit alors le chef et fondateur du Kaiten, Alex Siv. Ce dernier appartient à une grande famille de restaurateurs, qui a créé notamment le Diep, un des restaurants asiatiques les plus en vue de Paris et de France. Alex s'illustre en dirigeant établissements chic et « branchés » du secteur (comme le Barfly, Le Café de la Jatte et le Buddha Bar à Paris, puis le Barfly Beach à Saint-Tropez). Il parvient à même à, en quelque sorte, franchir les frontières communautaires, en étant le premier à se lancer – avec succès – dans la restauration japonaise aux normes casher, de surcroît celles les plus difficiles à mettre en application (celles du courant Loubavitch). Dans les années 2000, M. Siv fait connaissance avec un client marocain, Driss Benyahya, dont le flair va être mutuellement payant. Le Casablancais convainc le Parisien de s'associer et de monter une affaire de restauration asiatique à Casablanca. Des mois durant, l'étranger tâte, explore, teste discrètement le marché local, puis finit par se décider. Il identifie les fournisseurs, recrute le personnel adéquat... Une fois le local déniché, les associés confient l'esthétique extérieure et l'architecture d'intérieur à un cabinet libanais réputé. Quant à l'enseigne, elle est toute trouvée : Kaiten, d'une part en hommage à celle qui a fait ses preuves dans l'Hexagone, d'autre part pour signifier la connotation asiatique du lieu. « Kaiten » signifie en japonais « cercle de la vie ».

Perfectionnisme en cuisine et en salle

Une clientèle exigeante ne tarde pas à affluer. Des clients deviennent même des fidèles, accro' au côté découverte de



Les poissons et fruits de mer sont bien représentés sur la carte.



nouveaux mets et renouvellement des arrivages. Consécration : des confrères de renom fréquentent le Kaiten, et des membres des plus hautes sphères du pays passent commande. Au four et au moulin, Alex Siv a un œil sur la gestion, un autre sur le fonctionnement au quotidien du restaurant. Très méthodique et rigoureux, il déteste le manque de ponctualité et « veille au moindre détail, de la mise en place au dressage des assiettes en passant par la préparation des plats bien sûr, l'accueil de la clientèle et le conseil ».

En sus des plats traditionnels qui demandent une réelle maîtrise, notre chef-cuisinier aime – cuisine-fusion oblige – à inventer de nouvelles associations. Cela va du sushi au foie gras poêlé et à la mangue fraîche jusqu'au nem fourré au chocolat et accompagné de crème anglaise ! A propos de desserts, le Kaiten tente d'apporter davantage de choix que tant de restaurants asiatiques d'Occident : litchi sur glace vanille, nage de mangue au lait de coco, crème brûlée au matcha (thé vert japonais de luxe), etc. « Surprendre et créer » étant l'un des maîtres-mot du Kaiten, il faut s'attendre à de nouveaux et singuliers plats sucrés sur la carte à court et moyen terme...

Un crustacé monstre bientôt à l'assaut

De même, le chef n'a de cesse de proposer et d'accommoder des produits de divers pays. « Je cherche des produits exotiques à faire découvrir à mes clients, comme la crevette d'eau douce du Japon



ou le wakame, une algue très prisée des Japonais », explique-t-il.

Plus impressionnant, le crabe royal, un crustacé à l'envergure d'1,5 mètre minimum et évoluant dans les eaux glaciales de l'Alaska : « je le prévois sur ma table d'ici à la fin de l'année », annonce fièrement sidi Alex. Autant dire que, malgré le prix – qui s'annonce salé –, cet aliment goûteux et rarissime trouvera preneur parmi les Marocains ! Également dans le but de perfectionner son savoir et son savoir-faire, Alex Siv voyage régulièrement en Asie et ailleurs pour être au fait d'un maximum de nouveautés en termes de cuisine et d'ingrédients.

Certes, il en coûte d'importer de la marchandise de latitudes outre-mer et outre-océan ; « la douane marocaine fait payer là-dessus des taxes plus lourdes

que celles équivalentes dans des états européens ». Mais « investir dans la qualité et l'exigence a un coût », martèle, plein de bon sens, M. Siv, dans un contexte national où les restaurateurs sont trop nombreux à raisonner dans le court terme et à privilégier l'investissement minimal.

Cela posé, la réussite, au Maroc, suscite des convoitises au point de susciter des tentations de duplication sauvage et rusant avec la légalité. « En France, ma famille et moi n'avons pas eu besoin de faire enregistrer juridiquement l'enseigne Kaiten. Alors que, au Maroc, j'ai dû déposer la dénomination à l'Office de propriété industrielle pour la protéger », enchérit-il. Il s'est frotté aussi à cette autre donne comportementale qu'est le « fléau mauvais payeurs ».

Toutefois, il concède bien volontiers que le Maroc est une terre d'opportunités et d'art de vivre. « Au départ, raconte-t-il, je comptais ouvrir cet établissement pour mon frère et continuer d'avoir mon quartier général à Paris. Finalement, je suis devenu chef du Kaiten Casablanca et résident du Maroc ».

F'tour 2010, une agréable surprise

Même durant le Ramadan, les affaires marchent bien, pour le Kaiten. Ce dernier, après chaque rupture du jeûne 2009, proposait le même type de dîner

que le reste de l'année. La clientèle a répondu présent. De plus, l'établissement a été appelé à sous-traiter pour des boutiques d'agroalimentaire bien implantées. L'année prochaine, le «

mois sacré » devrait permettre au Kaiten de stimuler le chiffre d'affaires de cette période spécifique sur le plan alimentaire et business. En effet, outre le dîner habituel, une première attend

les clients : un f'tour maroco-asiatique. Encore une innovation qui promet d'être jalouée et profitable pour le tandem Alex/Driss...

Une ambiance sushi-bar « branché »

Dès l'entrée, une évidence : le souci du design. L'architecture d'intérieur, très élaborée, dénote une agréable approche de l'aménagement et de la décoration. A vrai dire, le Kaiten est agencé comme un sushi-bar. Le client se retrouve dans une ambiance zen, au milieu d'un décor tout en wengé, avec un sol en bambou massif. En arrière-plan sonore : le clapotis d'une cascade ruisselante sur le bar. La nuit tombée, le Kaiten prend des allures plus lounge. Et ce, d'autant plus que la salle est alors plongée dans une lumière douce et sophistiquée, variant entre le rouge, l'orange, le violet et le turquoise. Tandis qu'un rouge, presque bordeaux, prédomine dans l'environnement immédiat du client, depuis le logotype brodé sur la nappe jusqu'aux coussins, en passant par les serviettes.

Le parti pris architectural est celui des frères libanais Chams, dirigeants du réputé cabinet Prospect Design International, à Cannes. Avec eux, Alex Siv a choisi minutieusement les matériaux et les accessoires. Le résultat est tout en chic et en élégance, à l'image des deux associés. Inutile de dire que, le cadre et l'atmosphère, conjugués à la cuisine servie, font du Kaiten l'un des lieux les plus en vogue dans la capitale économique.



Le crabe royal, pêché dans le Grand Nord. Prochainement sur la table du Kaiten.

GIRBAU
Blanchisserie
d'hôtels

REALSTAR
Pressing hôtels,
Nettoyage à sec

JEMI
La Grande Cuisine,
Hôtels, Collectivités

POLY PIECES EQUIPEMENTS
La passion pour l'hôtellerie

Les grandes marques pour équiper vos projets clefs en main



Etude
Réalisation
Installation
S.A.V



Siège Casablanca : 26, Bld Brahim Roudani - Tél. : 05 22 20 63 17 / 27 39 83 / 27 39 87 / 48 11 96 - Fax : 05 22 20 62 69 - email : ppe.khe@gmail.com
Agence Marrakech : 26, Bld Rahal Ben Ahmed - Tél. : 05 24 43 58 61 - Fax : 05 24 44 67 53 - GSM : 06 61 18 60 48
Agence Agadir : Bld El mouqouama - Tél. : 05 28 21 19 80 - Fax : 05 28 21 19 78

GOLDEN TULIP FARAH

RABAT

Une vue imprenable sur la capitale

Le Golden Tulip Farah de Rabat est l'un des pôles majeurs de l'hôtellerie haut de gamme de la capitale. Son modernisme n'exclut pas le cachet marocain, ce qui ne gache rien. La brasserie de l'établissement est également l'une des plus réputées sous ces latitudes.



C'est le fleuron du groupe Golden Tulip au Maroc. Sur la rive du fleuve Bou Regreg, le Golden Tulip Farah Rabat bénéficie d'un emplacement privilégié à quelques pas de deux des plus importants monuments du Maroc, la Tour Hassan et le mausolée de feu Mohammed V. Bien intégré à son environnement, l'établissement se fond dans la ville.

L'hôtel Golden Tulip Farah Rabat déploie 192 chambres, sur quatre étages. Certaines chambres, suivant la disponibilité, sont conçues pour vous permettre de profiter de la vue sur le fleuve tout en préservant l'intimité du client. D'une moyenne de 30 mètres carré chacune, les chambres sont raffinées, alliant cachet marocain et équipement moderne. Ce dernier consiste notamment en : mini-bar complet et machine espresso Lavazza suivant la catégorie, coffre-fort, salle de bain en marbre, peignoir, serviettes et

chaussons siglés, produits de toilette parfumés Golden Tulip, TV satellite, deux téléphones, accès Internet ADSL sur demande, lits de taille maxi (2 x 2,10 m) ou deux lits.

Selon leur catégorie, certaines suites possèdent une ou deux chambres à coucher, un dressing et un grand salon qui invitent à savourer une tasse de thé en fin d'après-midi.

« Étage exécutif »

Les chambres au 4^e étage sont catégorisées comme « Étage exécutif ». Elles sont spacieuses et disposent de nombreux accessoires, tels qu'une machine à café espresso et des produits d'accueil haut de gamme. A tout client Exécutif est mis à votre disposition un salon privé, où il peut bénéficier d'un service personnalisé, avec un petit déjeuner « Continental Express ».

Le client a également accès à plusieurs

restaurants. Parmi ces derniers, la brasserie La Tulipe est certainement l'une des meilleures tables de Rabat. Midi et soir, il est également possible de prendre un verre au Lounge Panorama, qui, comme son nom l'indique, offre une splendide vue panoramique sur le ciel et la capitale. Un piano bar et un salon de thé contribuent à rendre agréable le séjour.

Côté détente corporelle, le Health & Fitness Center a des allures d'oasis de remise en forme. Un spa et une piscine panoramique complètent le tableau.

Pour les contacts d'affaires et les événements business, quatre salles de séminaire et de congrès sont adéquatement outillées. La salle de conférence principale peut recevoir jusqu'à 300 participants. Place est faite à la haute technologie : télévision LCD, enregistrement vidéo, rétroprojecteur, data-show, écrans, microbaladeurs, matériel de traduction simultanée à la demande.

L'esprit Brasserie by Golden Tulip



GOLDEN TULIP FARAH RABAT

Brasserie Tulipe. Soupe à l'oignon, salade landaise, foie gras poêlé, choucroute alsacienne, carré d'agneau des prés salés, festival de crèmes brûlées, chariot de desserts... La Brasserie Tulipe vous invite à un tour de France gourmand où chaque étape est un ravissement pour le palais. Dans cette halte gastronomique qui exalte l'authenticité des produits de saison et la gourmandise des recettes d'autrefois, on y vient le midi pour un déjeuner d'affaires, y déguster ses menus de saison directement au comptoir ou en soirée, pour un dîner plus romantique aux chandelles, dans l'intimité de sa terrasse couverte.

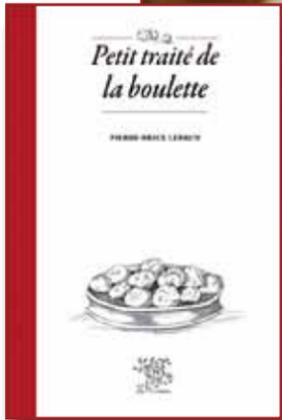
Une invitation dans tous les cas pour redécouvrir tout ce qui fait le sel des grandes régions culinaires françaises

International standards. Local flavours.





Photo Najma



Un gourmand et fin éloge de la boulette

« Elles sortaient du four à midi, dorées sur le dessus, grillées, moelleuses en dessous, encore roses.

Elles crépitaient dans le beurre blond qui brunissait au fond du plat en pyrex.

Elles me faisaient frémir : je leur dois mes premiers émois gustatifs.

Le roi des Belges, j'en étais sûr, n'en mangeait pas d'aussi bonnes ; je le crois toujours ».

Ainsi commence le *Petit traité de la boulette*, de Pierre-Brice Lebrun. Un véritable hommage à ce type de plat trop souvent assimilé, dans l'histoire européenne, à un aliment de classes populaires. Même des écrivains fertiles en écriture gastronomique, comme Alexandre Dumas, l'occultent. « *La boulette dérange, la boulette inquiète, elle prête même à sourire ; ne dit-on pas de celui qui a fait une erreur qu'il a "fait une boulette" ?* », s'insurge M. Lebrun.

Et l'homme de plume de montrer l'existence de la boulette sur l'ensemble du globe, y compris, bien sûr, dans le monde arabe et amazigh. « *Il faut savoir, assis en rond, sous la tente bédouine ou berbère [...]*

effiloche la viande de sa seule main droite [...], éviter d'avoir recours au couteau, récupérer habilement une peu de garniture, la rouler, la porter à la bouche en espérant ne pas tout perdre en route ». Un sous-chapitre est consacré à la face andalouse de la boulette. L'occasion de rappeler que l'âge d'or de l'Andalousie donne ses lettres de noblesse arabes à la boulette, ou kefta. Lorsqu'il passe aux temps modernes, l'auteur évoque « *l'impact de la boulette sur le couscous* ». Il adore ce « *plat national de Tamazgha* », mais « *le couscous, ce n'est pas un endroit où peuvent aller traîner des boulettes bien élevées* », d'autant plus qu'« *elles ne lui apportent rien* » ! Du Maghreb au Machrek, l'on arrive aux pays du *kofta* (que l'on mange dès le petit-déjeuner en Jordanie), du *kibbé* et du *falafel*.

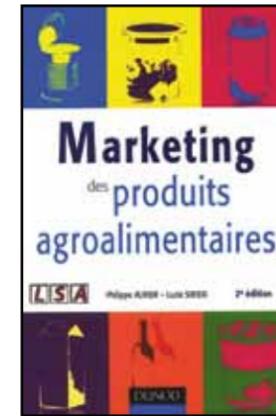
Pierre-Brice Lebrun remet en perspective la boulette également sous un angle historique, en étudie tous les aspects, et en théorise le concept. « *La boulette, lance-t-il, est l'apanage de ceux qui n'ont pas encore perdu le vrai sens de la vie, de ces peuples nomades d'Afrique et du Moyen-Orient, d'Asie*

et de Belgique, où manger ses frites autrement qu'avec les doigts est vécu comme une incorrection majeure ». Remarquablement documenté et bien écrit, l'ouvrage ne compte pas moins d'une centaine de recettes, des quatre coins de la planète. L'intitulé de ces recettes aguiche l'amateur de bonne chère, titille la ménagère, ou encore fait sourire le curieux : « *Boulettes de poulet-pistache* », « *Boulettes de tofu au coco* », « *Boulettes du coiffeur en forme* », « *Boulettes Ali Baba* », « *Boulettes d'élan de Finlande* », « *Pierochki polonais aux griottes* » (une des rarissimes recettes de boulette pour dessert).

Inutile de dire que l'on attend avec impatience le prochain livre de cuisine de ce journaliste gourmand, auteur par ailleurs de guides touristiques, de récits de voyages et d'ouvrages juridiques.

D. C.

Petit traité de la boulette
par Pierre-Brice Lebrun
édition Le Sureau,
collection Les petits traités
16 €



Marketing des produits agroalimentaires
Philippe Aurier, Lucie Sirieix
éd. Dunod, collection Hors collection
37 €

Comportement des consommateurs, risque alimentaire et gestion de la qualité, marque propre et MDD, internationalisation... autant de questions abordées par cet ouvrage. Largement illustrée et nourrie de cas d'entreprises, cette deuxième édition intègre les préoccupations environnementales et nutritionnelles des consommateurs. Elle souligne également la place d'Internet dans la distribution. Pratique, ce livre stimule la réflexion stratégique et aide les prises de décision opérationnelle.

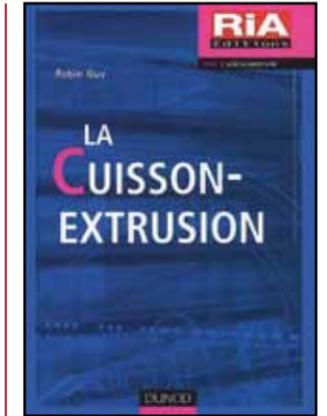


Lagaffe qui rit
Gilles de Bure
éditions Nicolas Chaudun
35 €



Métiers de l'hôtellerie-restauration : la passion du service
Cyril Graziani
éd. L'étudiant
12,90 €

L'hôtellerie-restauration est-elle toujours le secteur antichômage ? Chef-cuisinier, un rêve inaccessible ? Telles sont quelques unes des questions auxquelles répond cet ouvrage. De plus, il aide à s'orienter vers la formation la plus adaptée, dans le contexte du système de formation français du moins : certificat d'aptitude professionnelle, licence professionnelle, etc. Si les diplômés au-delà de « bac + 2 » sont plus appropriés pour une fonction d'encadrement dans l'hôtellerie, les perspectives d'évolution de carrière sont réelles... à condition de s'accrocher.



La cuisson-extrusion
Robin Guy
éd. Dunod/RIA, collection Technique et ingénierie
45 €

Procédé thermomécanique très utilisé dans l'industrie alimentaire, la cuisson-extrusion fait intervenir trois opérations : le mélange (homogénéisation d'un milieu complexe), la cuisson (apport d'énergie) et l'extrusion (pression sur le produit afin de le pousser au travers d'une filière). Cet ouvrage traite du procédé de cuisson-extrusion de manière exhaustive. Il est à jour des dernières avancées de la recherche en la matière. Abondamment illustré, il est destiné aux ingénieurs, aux techniciens et aux étudiants en ingénierie.

« *Tout le monde a mangé, mange ou mangera de La vache qui rit* », affirme l'auteur de ce bel ouvrage sur un fromage qui a fait des émules. De Bure retrace avec gourmandise l'histoire du célèbre fromage fondu divisé en parts. Si cette pâte novatrice à tartiner est élaborée vers 1919 dans le Jura, ce n'est qu'à partir de 1923 qu'elle est représentée par le visage réjoui d'une attrayante ruminante rouge. Cette mascotte populaire est née de la rencontre entre le chef d'entreprise Léon Bel et le dessinateur Benjamin Rabier. Cette image, connue dans le monde entier, a été « revue et reformatée » par des créateurs de tous horizons : Andy Warhol, Franquin, Wim Delvoye... Aujourd'hui, la stylicienne Matali Crasset évoque des souvenirs d'enfance. « *La cérémonie du goûter s'organisait : enfiler les portions de Vache qui rit sur une longue aiguille qui nous servait de broche, et laisser doucement le feu, que nous allumions, caraméliser le fromage. Inoubliable.* » L'icône anthropomorphe inspire également des intellectuels. « *Elle incarne une société nomade à la fois réelle et imaginaire* », selon l'anthropologue Pascal Dibie.

D. C.



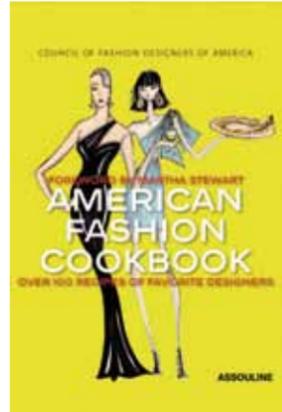
De l'étiquette à l'assiette :
vérités et mensonges sur
les produits alimentaires
par Alix, Béatrice et Sophie de
Reynal
éd. Vuibert
12 €

Elles sont trois sœurs et ont acquies une renommée dans le marketing nutritionnel. Les sœurs de Reynal publient un livre choc, destiné à aider le consommateur, « perdu » dans la jungle des étiquettes des produits alimentaires, en France en particulier. Mais la « leçon » vaut pour de très nombreux pays...

Sous toutes les latitudes, ou presque, il faut passer du temps à lire les étiquettes pour comprendre ce qui se cache derrière un produit, une pizzas surgelée par exemple.

Un facteur de méconnaissance ou d'ignorance est le fait que 80 % des produits que l'on retrouve en magasins n'existaient pas il y a 20 ans. L'éducation alimentaire des adultes ne s'est donc pas faite avec les produits qu'ils achètent aujourd'hui...

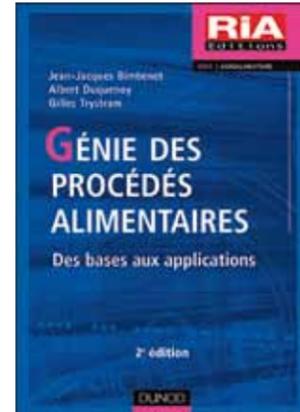
Les auteurs décryptent et dissèquent les promesses faites sur les emballages et dans les publicités. Et si le consommateur est trompé, ou si les faiblesses ou limites d'un produit sont occultées, elles tirent vigoureusement la sonnette d'alarme ! Des textes à la fois amusants et instructifs, pour faire du consommateur une personne avertie.



La cuisine vue par la mode
par Martha Stewart
éd. Assouline
40 €

La mode – les grands couturiers, en tout cas – aime que la gente féminine frise avec l'anorexie, comme en témoigne – si besoin était ! – les mensurations imposées, avec un ethnocentrisme souverain, par une agence occidentale de mannequinat pour un casting au Maroc cet été. La parution de cet ouvrage semble donc contredire cette donne. Pas tant que ça, après tout. Il faut bien vendre, que l'on soit styliste ou éditeur, surtout aux Etats-Unis... Associer mode et gastronomie est une savoureuse (et lucrative ?) idée de mercaticien. Cette dernière prend forme grâce à l'étroite collaboration du Conseil américain des créateurs de mode. Ce qui a permis de rassembler plus de cent recettes rédigées par des professionnels de la mode, dont Derek Lam et Caroline Herrera.

Si l'on a de quoi rester sceptique la « recette » du panier de crudités, l'on salivera en lisant celle du *Saturday Night Chicken* (de Diane von Furstenberg) ou celle du gaspacho andalou (de Tory Burch). En guise de mise en bouche, les 30 premières pages du livre sont disponibles sur le site Internet de l'éditeur.



Génie des procédés alimentaires, des bases aux applications
par G. Trystram, J.-J. Bimbenet
et A. Duquenoy
éd. Dunod/RIA
85 €

Le génie des procédés alimentaires présente, par rapport au génie des procédés « classiques », un certain nombre de spécificités liées à la nature des produits transformés (variabilité des matières premières, grande diversité des produits, finalité alimentaire, etc.)

L'objectif de cette deuxième édition, mise à jour et enrichie, est de donner pour toutes les opérations unitaires et les réactions du génie des procédés alimentaires (bases nécessaires, outils de raisonnement et de calcul, exemples d'applications industrielles). Cet ouvrage comprend toutes les informations utiles à la maîtrise des bioréactions et des différentes opérations unitaires : filtration, cristallisation, distillation, réfrigération, séchage, cuisson-extrusion, opérations mécaniques (agitation-mélange, broyage, triage, etc.)

Cet ouvrage de référence constitue un outil de travail indispensable pour les ingénieurs et techniciens travaillant sur la conception et l'exploitation de procédés industriels dans l'industrie agroalimentaire, ainsi que pour les étudiants du domaine.



Les fromages Fromital
un régal sans égale



Fromagerie Italienne FROMITAL,
Lot 14, Z.I. Tassilla III - Agadir

Tél : 05 28 33 30 33 / 05 28 33 26 81

Fax : 05 28 33 40 24

Email : Fromital@menara.ma / Web : www.Fromital.com

Fromital

TRUCKS FOR LIFE

ISUZU



 **CFAO MOTORS MAROC**

CASABLANCA - Km 13 Route d'El Jadida - Tél.: 0522 65 90 40

CASABLANCA - Route de Bouskoura - Tél.: 0522 78 96 00

AGADIR - Route principale de Marrakech, ZI Tassila - Tél. : 0528 33 94 00

TANGER - Route de Rabat, Free Zone - Tél.: 0539 39 73 00

MARRAKECH - Résidence Drarga, Av. Yacoub Mansour - Tél. : 0524 33 93 80

www.cfaomotors-maroc.com