

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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



**INCLUS:
LE CAHIER HORECA**

Numéro spécial

Agroalimentaire
tourisme importations
GMS Moulines
B2B

CHR
Riad
exportation
ingrédients

Hôtellerie
Boulangerie
alimentation
traiteurs
Spa & bien être

Halal
Autocontrôle
finance HQSE
LOGISTIQUE

Métiers
hygiène
de bouche
Hypermarchés
tourisme

Froid
Snacking
Qualité

AGRICULTEURS
danone
hôtellerie
CONGRÈS
Africaine
agro-alimentaire
agricole
la presse
SOLUTIONS
INVESTISSEMENT
la pêche
lait
MONTAINE
température
TOMATES
solar
maritime
expo

COMMENT BIEN AMÉNAGER SA TERRASSE?



GMS
Le phénomène Atacadao



Solution
Bien choisir sa climatisation



Soja et céréales
L'atout protéines

Faits l'un pour l'autre.

Avec **Frize**, redécouvrez
la **vraie saveur** du café.

Frize rend les papilles gustatives plus sensibles
tout en améliorant le goût du café.



FRIZE

Eau minérale 100% naturelle, riche en minéraux essentiels pour notre corps.

eau minérale naturelle gazeuse

La source est située à Vila Flor, région de Trás-os-Montes au nord du Portugal.

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

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

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

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

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

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

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

Imprimeur
Imprimeur Idéale, Casablanca
Tél. : (+212) 522 60 05 57
Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication
BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
E-mail : contact@groupecompad.com
Tél. : (+212) 522 24 95 97
Fax : (+212) 522 24 02 69
E-mail : contact@groupecompad.com
Site Internet : www.groupecompad.com

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

Edito



A l'heure où le magazine papier est en danger face aux magazines 100% internet, il est des supports qui se portent bien. C'est le cas de Resagro qui, avec ce numéro 50, prouve qu'on peut plaire aux lecteurs en leur offrant de la bonne information ciblée, de la qualité rédactionnelle et des sujets proches de leurs attentes.

Resagro, partenaire de l'agriculture et de la pêche. Tout au long de l'année, nous vous tenons au courant des avancées du secteur grâce au ministère de l'agriculture et de la pêche maritime et des principaux acteurs de ces domaines. Avec le SIAM et Halieutis, auxquels nous participons activement, nous vous faisons découvrir en avant-première ce que sera le secteur primaire de demain.

Resagro, partenaire de l'agroalimentaire. Fer de lance de la revue, ce secteur est en plein essor et les tendances, nouveautés, nouvelles orientations sont presque journalières. Resagro est sur tous les fronts en vous présentant les nouveaux produits, les nouveaux matériels, et en vous détaillant des sujets d'actualités, des articles de fond, des enquêtes de terrain. Partenaire du CFIA depuis la première heure, nous sommes toujours au cœur des événements. L'éventail des salons dédiés à ce secteur s'enrichit de deux nouveaux événements: MAROCOFOOD en novembre 2014 et SIAL Maroc en 2015 pour lesquels Resagro sera partenaire media premium.

Resagro et le CHR. Avec les cahiers HoReCa, le secteur a enfin une vitrine de choix qui s'intéresse de près aux hôtels, restaurants, snacks, bars, cafetiers, ... A travers des reportages pertinents ou ludiques, des analyses complètes, le magazine vous fait découvrir tout l'univers de l'hôtellerie-restauration. Partenaire de Marocotel, nous allons à la rencontre des décideurs et leur offrons une vitrine de choix pour s'exprimer ou se faire connaître.

Bien sûr Resagro vit dans son époque et internet fait aussi partie de notre quotidien. Notre magazine numérique nous permet ainsi de dépasser nos frontières et de faire voyager l'information dans le monde entier. Avec plus de 50.000 visiteurs par mois, la version internet est une des plus appréciées du Maroc à l'étranger.

50 numéros, ce n'est pas un anniversaire, c'est plutôt une fierté. Fierté d'être encore là avec vous et de vous accompagner tout au long de l'année. Merci aux annonceurs et aux lecteurs pour leur soutien.

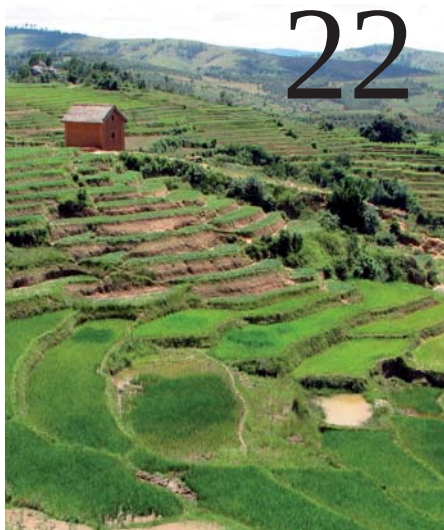
Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Agroalimentaire
Tourisme importations
GMS Moulines
B2B
CHR
exportation
Riad
ingrédients
hygiène
levure
Boulangerie
alimentation
traiteurs
Spa à bien être
Halal
Autocontrôle
finance
HOSÉ
LOGISTIQUE
Froid
hygiène
enzyme
Mètièrs
de bouche
Qualité
hypermarchés
tourisme
MONDIAL
lounge
TOMATES soleil
AGRICULTEURS
HORECA
agro-alimentaire
Afrique
Congrès
photographie
sucre
innovation
PRESSE SOLUTION
INVESTISSEMENT
la pêche
LAIT
maritime
expo
tourisme

Périscop
Agroalimentaire

S olution	
Nouveaux matériels	32
Bien choisir son climatiseur	34
Emballages pour produits industriels	36
Les secrets de la petite capsule Nespresso	38
Soja et céréales : le plein de protéines	40

Salons 4206

22



38



36

42

52



60



62

16 -17-18 SEPT. 2014
CASABLANCA

CENTRE INTERNATIONAL DE CONFÉRENCES
ET D'EXPOSITIONS DE CASABLANCA
PARC DE L'OFFICE DES CHANGES



L'évènement technique de l'agroalimentaire

ÉQUIPEMENTS ET PROCÉDÉS

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

INGRÉDIENTS ET PAI

HYGIÈNE ET QUALITÉ

Annabelle NÉNOT-SOUGRATI
Chef de Projets
Tél. : 05 22 43 96 05
anenot@cfcim.org

www.cfia-maroc.com

Organisateurs



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC

Partenaires Médias

Conjoncture

EMAILING MANAGEMENT.com
Le leader du e-marketing direct

Aujourd'hui

MAP

KOMPASS
Connects business to business

Le Quotidienne
La bonne info au bon prix

La Tribune

LA VIE éco

2

Telecontact
and People Journal du Maroc

RESAGRO
Association des Agropartisans

MEDIAS24

L'elais

FINANCES

FOOD magazine
Le magazine de l'agroalimentaire

AGROALIMENTAIRE SYNGENTA INVESTIT 25 MILLIONS DE DIRHAMS



Le groupe agro-alimentaire Syngenta vient d'annoncer un investissement de 25 millions de dirhams sur 5 ans dans le cadre du projet « Optimus ». Ce dernier a pour but de créer un levier de compétitivité pour les agriculteurs de tomates sous serre, en développant un système de production innovant et précurseur spécifique à la zone d'Agadir. Syngenta Maroc, filiale du géant mondial Syngenta, confirme sa volonté de faire du Maroc son hub pour une Afrique verte.

www.syngenta.com

AGROALIMENTAIRE 7^{ème} EDITION DU PRO AM INTERNATIONAL DE L'AGROALIMENTAIRE



Le Groupe Aromatech* organise pour la 7^{ème} année consécutive le Pro Am International de l'agro-alimentaire, tournoi de golf dédié aux acteurs du secteur agro-alimentaire.

Les professionnels du secteur agro-alimentaire sont invités à se rencontrer le 13 juin prochain sur

un parcours d'exception et techniquement à la hauteur de sa réputation : le Royal Mougins Golf Club, l'un des plus beaux clubs privés de la Côte d'Azur.

Au fil des ans, ce rendez-vous est devenu incontournable dans le monde de l'agro-alimentaire. L'an dernier, le Pro Am a réuni 24 équipes, soit 96 golfeurs, venus du monde entier. Parmi les sociétés venues défendre leurs couleurs : Lindt, Haribo, Andros, Newtree, Nestlé Waters, Fruital, Coca-Cola, Lactalis, Sodialal Candial...

Cette année, une tombola est organisée dans le cadre du Pro Am dont une partie des gains est reversée à l'association « Vaincre la Mucoviscidose ». Notre société s'engage dans la lutte contre cette maladie en soutenant l'association.

13 juin 2014 au Royal Mougins Golf Club - France -
Renseignements: golf@aromatech.fr

ONSSA 5000 ENTREPRISES A AGREER D'ICI 2016



L'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires a déjà délivré 1 400 agréments. Objectif du programme : garantir la santé du consommateur et améliorer la compétitivité des produits. L'objectif de l'ONSSA et de son ministère de tutelle est d'agréer plus de 3 000 entreprises en 2014 et la totalité de l'effectif recensé d'ici 2016.

COMPETITION WORLD CLASS MOROCCO 2014

Les sociétés Bourchanin et Diageo, numéro 1 mondial des spiritueux, ont organisé la finale de la compétition



« World Class Morocco 2014 » le mercredi 7 mai 2014 au Six PM Lounge Bar de l'hôtel Hyatt Regency de Casablanca.

Cette compétition qui a pour ambition d'inciter les barmen à aller plus haut, plus loin, dans l'excellence et la culture du bartending, a permis d'élire le barman le plus talentueux exerçant au Maroc. Le vainqueur participera à la grande finale internationale de la compétition «World Class» qui se tiendra du 28 juillet au 1^{er} août 2014 en Ecosse et en Grande Bretagne, hauts lieux de la mixologie internationale où l'art du bartending est une tradition.

«C'est l'un des événements les plus attendus de la part des professionnels des métiers du bar et de la restauration. Le niveau de la compétition est très élevé avec des bartenders marocains de plus en plus pointus. Le jury international a eu beaucoup de mal à départager les finalistes de cette édition», a déclaré Karim Sefraoui, Responsable Marketing des marques Diageo de Bourchanin.

Le Podium de World Class Maroc 2014

Vainqueur : El Mostafa Noureddine (La Mamounia Marrakech)

Finaliste : Younes Ateyah (Comptoir Darna Marrakech)

3^{ème} : Fatim-Zahra Jrajri (La Mamounia Marrakech)

SALON SIAL CHINA 2014



Maroc Export a organisé la 3e participation consécutive du Maroc au Salon mondial de l'alimentation «Sial China» qui s'est tenue du 13 au 15 Mai 2014 à Shanghai en Chine. Ce salon a permis d'offrir aux professionnels marocains de l'industrie agroalimentaire, l'opportunité de promouvoir leur visibilité internationale afin d'établir des contacts et de prendre connaissance des dernières tendances.

Il a aussi permis aux exposants marocains de mieux comprendre les besoins des consommateurs chinois, afin d'adapter les produits marocains aux goûts locaux, de traduire leur emballage en langue chinoise et de saisir les opportunités offertes par cet important marché.

SECURITE SANITAIRE HAUSSES DES ANALYSES ALIMENTAIRES



Le marché des analyses alimentaires est en plein essor. Il devrait passer de 2,5 milliards d'euros à 3,3 milliards entre 2013 et 2018, soit une augmentation de 6 %. Le nombre de tests effectués devrait quant à lui passer de 1,78 millions en 2013 à 2,62 millions en 2018, c'est-à-dire un taux de croissance annuel moyen de 8,4 % environ. Les analyses relatives à la sécurité sanitaire dans le secteur agroalimentaire sont en nette hausse et ce constat se vérifie sur tous les continents, rapporte Food Quality News.



GEMÜ®

LESER



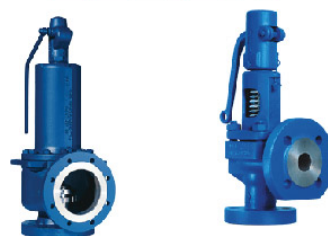
KROHNE



KROHNE



LESER



GEMÜ®



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

IMPLANTATION PGS AU MAROC



PGS, leader des palettes bois en France, vient d'ouvrir une filiale à Casablanca. La société a déjà conclu un contrat avec l'un de ses gros clients historiques pour lui fournir, à terme, 150 000 palettes reconditionnées par an. PGS Maroc prévoit d'ouvrir un premier site de production cet été. La filiale sera pilotée par Wameq Nezam, jusqu'alors responsable du développement international au sein de PGS, en France.

groupepgs.com

AGROALIMENTAIRE LE MAROC AU WORLD FOOD MOSCOW



Le Maroc aura un pavillon au World Food Moscow, mis en place par le ministère de l'Agriculture. L'objectif est de mieux se positionner sur ce marché avec une offre structurée et de qualité et insuffler une nouvelle dynamique aux exportations. Selon l'Economiste du 9/04/14, « Depuis bientôt une décennie, le volume des échanges entre les deux pays est relativement important et en constante progression. En 2012, les échanges ont quadruplé par rapport à 2004. Même si en 2013, on assiste à un fléchissement des échanges par rapport à 2012. Aujourd'hui, ils s'élèvent à plus de 1,4 milliard de dollars US, est-il indiqué. Cette forte croissance émane principalement des importations russes du Maroc qui se sont accélérées sur cette période pour atteindre 565 millions de dollars en 2013. Elles étaient multipliées par 6 par rapport à 2004 »

AGROPOLES MEKNES ET L'ORIENTAL OPERATIONNELS



Les agropoles sont des sites stratégiquement positionnés et aménagés pour drainer les nouvelles industries et les entreprises qui cherchent à s'implanter dans un cadre technologique moderne et compétitif. Ces pôles de compétitivité développent un agrobusiness moderne et compétitif. On en compte 6 : à Meknès et dans les régions de l'Oriental, Tadla, Souss, Haouz et Gharb.

Chaque agropole rassemble sur un même site une zone d'activités à vocation agro-industrielle, une zone logistique et de services : industries d'emballage et de conditionnement, des plateformes commerciales et de distribution, un centre d'accueil et un « qualipôle » dédié à l'alimentation. Pour l'heure, les agropoles de Meknès et de l'Oriental sont déjà finalisées, alors que les autres sont à des stades d'étude très avancées.

SALON LE MEDFEL 2014

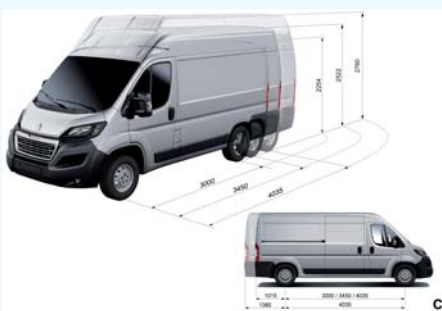


Avant le Medfel aucune manifestation d'ampleur ne répondait aux besoins des producteurs et négociants du sud et du nord de la Méditerranée d'échanger, de faire des affaires, voire d'élaborer des partenariats commerciaux. Ce salon de la filière Fruits et Légumes de l'EuroMéditerranée est le seul événement Fruits et Légumes du bassin méditerranéen créé pour mettre en avant les produits et le savoir-faire de ce secteur auprès de plus de 5 000 professionnels du monde entier ! L'édition qui a eu lieu du 13 au 15 mai à Perpignan a relevé que les marocains y étaient très présents. Sans doute parce que cette filière est importante voire primordiale pour le pays.

VOITURE

NOUVEAU BOXER PEUGEOT

Acteur majeur dans le domaine des véhicules utilitaires en Europe avec une gamme très complète, Peugeot poursuit le renouvellement de son offre avec



le nouveau Peugeot Boxer. Validées sur plus de 4 millions de kilomètres et éprouvées dans des conditions extrêmes, la qualité, la robustesse et la durabilité du nouveau véhicule s'expriment aussi au travers d'un design résolument moderne et identitaire de la marque. Des coûts d'usage, dont les consommations, parmi les plus faibles du marché, ainsi que des contrats de services compétitifs garantissent une grande sérénité d'usage. La large gamme de silhouettes et de capacités de chargement - au meilleur niveau du segment -, associée à des équipements modernes, pensés pour les professionnels, rendent la vie et la conduite simples au quotidien à bord du nouveau Peugeot Boxer. Bien plus qu'un moyen de transport, ce nouveau Boxer est un véritable outil au service de l'efficacité professionnelle.

SALON

SOL & AGRIFOOD

Des exportateurs marocains d'huile d'olive ont exposé leurs produits au salon international de l'huile d'olive «Sol & Agrifood» de Vérone, en avril dernier



D'une superficie de 128 m², le pavillon marocain, qui bénéficiait d'un emplacement stratégique et un agencement personnalisé avec un design typiquement marocain, comportait, outre les différentes marques d'huile d'olive produites au Royaume, un espace de dégustation animé par un spécialiste en matière d'analyse sensorielle de l'huile d'olive pour faire découvrir aux visiteurs les qualités gustatives du produit Maroc.

La participation marocaine à cette manifestation visait à mettre en relief les qualités intrinsèques de l'huile d'olive marocaine issue de variétés très réputées. Cette première participation à ce salon, qui est à sa 27^{ème} édition, a pour objectif de promouvoir l'origine Maroc et mettre en évidence la richesse et la qualité de l'huile d'olive extra vierge marocaine.

DMN Westinghouse et son agent Marocain Process' Inox seront présents à l'occasion du salon CFIA à Casablanca du 16 au 18 septembre 2014



Présent au CFIA Maroc
16/17/18 Septembre 2014

*Alimenter vos process
poudres et granulés vrac*



Venez découvrir une très large offre inégalée d'écluses rotatives et aiguillages.

Fort d'une expérience de plus de 40 ans dont 55% dans l'agroalimentaire, nos composants destinés à la manutention de poudres et granulés en vrac sont éprouvés

et référencés pour de multiples produits et industries : Minoteries, semouleries, biscuiteries, sucrerie, laiterie, alimentation animale, minéraux mais aussi chimie, pharmacie, plastiques.

Ces composants sont indispensables à l'alimentation, régulation et/ou étanchéité de chaque étape clef de vos process (broyage, tamisage, stockage, soutirage silos, extraction sous filtre dépoussiéreur et cyclone, transports pneumatiques en pression ou aspiration).

Contactez et mettez nous à l'épreuve pour tous vos projets.



Écluse de soufflage
sanitaire



Aiguillage sanitaire
à 2 ou 3 directions

Agent au Maroc
PROCESS' INOX
Casablanca

Tél. 05 22 673 338/339 • Mob. 06 61 524 663
Fax 05 22 672 731 • processinox@menara.ma

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



www.dmnwestinghouse.fr

COMPOSANTS POUR POUDRES ET GRANULÉS EN VRAC

ONSSA

OBLIGATION D'AGREMENT



L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires rappelle aux professionnels du secteur alimentaire que, conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, notamment la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, tous les établissements et entreprises alimentaires doivent disposer d'un agrément ou d'une autorisation sanitaire.

Cet agrément ou autorisation sanitaire sera exigé à l'exportation et pour la mise sur le marché local des produits primaires et alimentaires et pour la délivrance de certificats sanitaires.

L'agrément ou autorisation sanitaire est octroyé par les services de l'ONSSA aux établissements et entreprises alimentaires qui répondent aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité édictées par le décret n°2-10-473 du 6 septembre 2011 pris en application de certaines dispositions de la loi suscitée.

Aussi, les unités n'ayant pas encore déposé leurs demandes pour l'obtention de ce document sont invitées à prendre attache avec les services régionaux du lieu de leurs implantations pour entamer cette démarche.

VITICULTURE

DELPEYRAT LANCE SON VIN

Delpeyrat construit son positionnement de marque transversale de la gastronomie française à



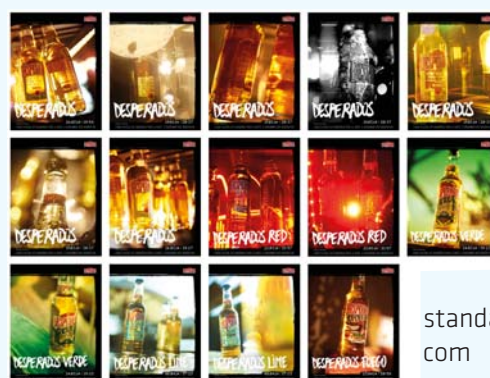
travers le monde. Dans cette logique, la filiale du groupe coopératif Maisadours s'est associée à la cave coopérative Univitis (CA : 21 M€, 200 viticulteurs adhérents, 2 000 hectares de vignobles en AOC) pour lancer des vins sous la marque Delpeyrat, exclusivement dédiés à l'export. Cette gamme est composée d'un Bordeaux rouge, d'un Bordeaux blanc et d'un Sauternes, ayant une constance gustative, point essentiel de rassurance sur le marché international.

Présent dans plus de 60 pays, Delpeyrat réalise un chiffre d'affaires de 45 M€ à l'international, soit 12 % de son activité globale.

delpeyrat.com

COMMUNICATION

CAMPAGNE LIFESTYLE POUR DESPERADOS



Desperados, la célèbre bière aux couleurs mexicaines aromatisée à la Tequila, s'éloigne un peu plus des codes standardisés de la com pour proposer un univers lifestyle !

En effet, pour sa nouvelle campagne, Desperados (Groupe Heineken) et Dufresne Corrigan Scarlett utilisent les codes de communication de ses consommateurs pour s'adresser directement à eux. Le concept : une campagne qu'ils auraient pu réaliser eux-mêmes, qui capturent leurs moments Desperados. Et pas seulement deux ou trois visuels, comme il est d'usage, mais 27 !!! Chacun illustrant une variante de la gamme, mais aussi un lieu, une ambiance. La signature de la campagne, sous forme d'horodatage, vient souligner cette variété de moments Desperados.

desperadosbeer.com/fr

SALON

MDD EXPO 2014



Les 8 et 9 avril derniers, près de 550 exposants ont mis en lumière leur savoir-faire à l'attention de 5 569 visiteurs professionnels sur 19 000

m² d'exposition. Ces derniers ont profité de nombreux événements dédiés aux marques de distributeurs. Parcours thématiques, Innovations Store, Espace Dégustation, Pack Store,... autant d'animations plébiscitées par les professionnels. Ainsi, à travers les dernières tendances internationales en MDD alimentaires et non-alimentaires, les acheteurs en GMS, CHR, Food Service,... ont pu saisir toutes les opportunités de business pour dénicher les futurs produits stars.

Comptes rendus des conférences sur

<http://www.mdd-expo.com/animations/comptes-rendus-conferences>

Prochain rendez-vous : MDD Expo 2015, les 31 mars et 1er avril 2015 à Paris Porte de Versailles

EVENEMENT

CLIMATISATION A L'HONNEUR



Au cœur de Casablanca, à l'hôtel Royal El Mansour, les dirigeants des plus grandes entreprises de climatisation de renommées nationales et internationales s'étaient données rendez-vous le 28/04/2014 pour objectif de débattre sur le secteur du Froid et de la Climatisation au Maroc. Cet événement a été organisé par le Groupe Success Editions dirigé par Monsieur Sidi Mohammed LAMGHARI, qui est à l'origine du rassemblement des professionnels de la climatisation et du froid lors du Salon CLIM'14 qui se tiendra du 14 au 17 mai 2014, au Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca (Route d'El Jadida), sous l'égide du Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Politique de la Ville. La présence d'un public large et ciblé avec les différents représentants médiatiques a donné à cette conférence un caractère vivant et dynamique.

Rendez-vous le 14 Mai à 11h pour la séance inaugurale

VEHICULE

NOUVEAU FORD TRANSIT

Le nouveau Ford Transit, bientôt disponible, offre une grande capacité de chargement, de nombreuses technologies et affiche des coûts de fonctionnement particulièrement bas. Nous voulons faire du Ford Transit le véhicule le plus performant de sa catégorie. Il assistera le conducteur dans son travail quotidien : dotée d'une tablette de travail rabattable, de multiples espaces de rangement et de deux points d'alimentation 12 V, la cabine s'apparente à un bureau mobile. L'intérieur gagne en confort et en espace, tandis que l'extérieur présente un nouveau design plus moderne. Dans la droite lignée de la gamme Transit, le nouveau modèle sera une référence en termes de durabilité et de fiabilité.



α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
Industrielles

10, Avenue Tizi Ousli Aïn Sebaâ - Casablanca - Tél.: 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44
Fax : 05 22 34 17 16 / 05 22 34 17 22 - E-mail : info@alpha-inox.com - Site web : www.alpha-inox.com

Nouveaux Produits



SUZE PECHÉ DE VIGNE & ABRICOT

Une troisième innovation fruitée pour Suze. Après les fruits rouges et les agrumes, voici Suze pêche de vigne et abricot. Ces références aux extraits naturels de fruits dopent cette marque d'amer blond née en 1889.

suze.com

FOIE GRAS ENTIER AUX FIGUES



Le foie gras de canard entier aux figues de la Maison Besse est préparé de manière artisanale. Il contient 10% de figues, ce qui lui apporte une saveur sucrée. Le foie gras de canard entier aux figues est conditionné dans des bocaux de 130g.

foie-gras-besse.fr

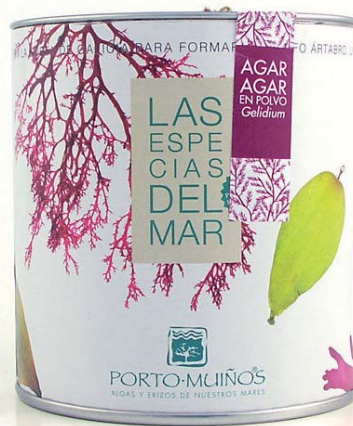


VERY PEACH

Vin blanc aromatisé à la Pêche VeRy Peach by Famille Castel issu du mariage subtil entre le vin blanc et la pêche de vigne. Le vin est d'une jolie couleur jaune foncé aux reflets légèrement dorés. Il est frais et plaisant au nez, avec des arômes persistants de pêche de vigne. La bouche est fraîche et parfaitement équilibrée entre la vivacité du vin et la douceur de la pêche de vigne.

groupe-castel.com

AGAR AGAR EN BOITE



L'Agar Agar est une gélatine de la mer extraite des algues rouges appartenant à la famille des rhodophycées. Elle s'utilise comme épaississant, stabilisateur et gélifiant pour les confitures, les gelées, les jus, les compotes, les tartes, les flans, les crèmes renversées, les glaces, les mayonnaises et autres sauces. L'Agar Agar est riche en fibre,

en minéraux comme le sodium, le potassium, le calcium et le magnésium.

L'Agar Agar est conditionnée dans des boîtes de 200g et est disponible dans les rayons épices des supermarchés, dans les magasins d'alimentation spécialisés ainsi que dans les boutiques d'alimentation fine.

portomuinos.com

SAN PELLEGRINO ARANCIATA

Boissons délicieuses et rafraichissantes mélangeant le jus d'agrumes (orange et citron) pressés avec de l'eau pétillante et du sucre. La recette respecte la tradition italienne « spremuta » (jus pressé) sans ajout d'agents de conservation et avec seulement des huiles essentielles ajoutées naturelles et extraites du fruit.

Les canettes 33cl des boissons pétillantes fruitées San Pellegrino portent la même identité visuelle que la marque et sont conçues avec leurs capsules écologiques 100% recyclable.

Parfums : Aranciata, Limonata et Aranciata Rossa (Orange, Citron et Orange sanguine).

Foods & Goods



CHOCOLAT GUANAJA



Le Chocolat de couverture Guanaja en fèves 70% de cacao appartient à une gamme de chocolats préparée par Valrhona depuis 1986, proposant seize références différentes. Offrant une saveur amère, ce chocolat est utilisé dans la préparation de gâteaux et autres pâtisseries. Il est, par ailleurs, disponible dans les GMS dans des sachets de 1kg.

valrhona.com

NOUVEAUX SIROPS

Pour le plus grand bonheur des amateurs de saveurs fruitées, Monin développe sa gamme déjà large de 140 sirops avec une recette exclusive et succulente de Fraise des Bois, et un parfum frais et acidulé de Pomme Verte. Intemporels, les sirops fruités Monin apaisent les grandes soifs, dilués dans de l'eau fraîche,



plate ou gazeuse, et garantissent la réussite d'étonnants cocktails. Réalisés en France à partir d'un sucre cristal, ils offrent une meilleure conservation dans le temps et une plus grande puissance aromatique.

monin.com

PATILLIKO

Le groupe japonais Nissin Foods s'installe au Maroc. Leader des nouilles et pâtes alimentaires instantanées, Nissin Food va prochainement commercialiser ses produits sur le marché marocain, via sa filiale Nissin Maghreb. Les responsables du groupe ont, en effet, présenté leur nouveau produit, des pâtes instantanées, baptisées Patilliko, lors d'une conférence de presse à Casablanca. Déjà présent dans 17 pays, le groupe alimentaire japonais Nissin Foods s'est engagé dans une stratégie d'expansion au Maghreb à travers la création de sa filiale Nissin Maghreb, qui couvre la Tunisie et l'Algérie.



nissinfoods.com



Le Légume fraîchement préparé

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

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

GEA FOOD SOLUTIONS

« WE PROCESS AND PACK IT ALL »

Les équipements de GEA Food Solutions qui étaient présentés au salon Interpack illustrent bien le thème choisi pour cet événement : « We process and pack it all » (Toutes les solutions, du process à l'emballage). Aux côtés de la ligne de tranchage et d'emballage haute vitesse entièrement automatisée, la société présentait deux thermoformeuses et un trancheur GEA Food Solutions auxquels s'ajoutaient une thermoformeuse pour emballages médicaux GEA Tiromat, une operculeuse et trois ensacheuses verticales GEA SmartPacker et deux machines de fabrication de sucettes GEA Aquarius.

Ligne de tranchage et de conditionnement haute cadence

« We process and pack it all », tel est le thème choisi par GEA pour le salon Interpack 2014. Les équipements exposés l'illustraient bien. La pièce maîtresse de l'exposition était une ligne haute cadence automatisée développée autour de la nouvelle thermoformeuse GEA PowerPakSpeed. Cette ligne est conçue pour traiter les produits plats ou tranchés. Elle comprend le trancheur à double entraînement GEA DualSlicer (une autre nouveauté), le chargeur GEA ShingleLoader et en sortie de ligne, le nouveau GEA PowerPik présenté pour la première fois à l'occasion du salon Interpack.



Tous ces équipements sont conçus pour améliorer sensiblement le rendement, la productivité, la disponibilité des machines, la qualité, la flexibilité et la rentabilité. Ils sont le fruit de plus de 60 ans d'expérience dans l'industrie.



Toujours plus de nouvelles technologies de tranchage et de conditionnement

En plus de la ligne automatisée, GEA Food Solutions exposait également trois thermoformeuses GEA PowerPak, le trancheur GEA GigaSlicer haute capacité avec séparateur et un système GEA OptiScan (scanner à rayons X), l'operculeuse GEA TwinStar, trois ensacheuses verticales GEA SmartPacker, la nouvelle machine de formage de sucettes haute capacité GEA Aquarius FormWrap et la machine d'emballage de sucettes GEA Aquarius BunchWrapper avec deux nouvelles options innovantes d'étiquetage.



Parmi les nouveautés mises en avant, figuraient un système de sortie intelligent pour la thermoformeuse à vitesse optimisée GEA PowerPakSpeed, une technique innovante de scellage de sacs en PE qui réduit considérablement les temps d'arrêt pour les procédés IQF. Les équipements pour sucettes ne sont pas en reste avec la FlatFormWrap, une ensacheuse révolutionnaire haute performance, la plus rapide du marché, avec matrice renforcée et un système de double pressage pour des sucettes toujours mieux formées et de beaux suremballages. Il y avait aussi du nouveau en ce qui concerne les ensacheuses verticales avec scellage par ultrasons des sachets en film OPP de 30 microns, des outils intelligents permettant d'éviter les erreurs humaines et une performance de vitesse optimale quelle que soit la longueur du sachet.

Pour plus d'informations :
GEA Food Solutions Germany GmbH,
Im Ruttart,
35216 Biedenkopf-Wallau, Allemagne
+49 (0) 6461 8010
gea-foodsolutions.info@gea.com,
www.gea.com



MORECO :

A MIRACLE OF SCIENCE

Moreco produit et distribue des produits avec une forme de silicone brevetée, biologiquement active et absorbable pour les humains, animaux et produits horti-agricultureaux. La firme assure aussi la désinfection écologique avec du peroxyde d'hydrogène pour la purification de l'eau et le contrôle biologique de phytopathologies dans l'agriculture et l'industrie.

La plupart des gammes de produits de Moreco sont basées sur le silicone. Le silicium est le minéral le plus commun sur terre et, après l'oxygène, l'élément de construction le plus communément utilisé par la terre. Jusque récemment, le silicone n'était pas considéré comme un nutriment important, parce qu'on n'en trouvait que de petites quantités dans le corps. Grâce à ses 10 ans de nouvelles recherches et d'essais avec des personnes, animaux et plantes, Moreco a récemment découvert que ces petites quantités ont une fonction très importante dans le corps.

Applications pour les hommes

L'absorption du minéral silicium contenu dans l'alimentation est assez difficile, car les composés de cette substance comportent de longues chaînes. Une forme spéciale peut pourtant être assimilée par notre organisme : l'acide orthosilicique. Mais

en raison de l'agriculture intensive, l'AOS a disparu quasiment de tous les sols et de toutes les nappes phréatiques. Ces 10 dernières années, Moreco a travaillé au développement d'une nouvelle méthode qui aide à préserver l'AOS, afin qu'il soit apte à la consommation. C'est l'AOS stabilisé qui est biologiquement très actif et assimilé pratiquement instantanément par l'organisme.

Applications pour l'agri-horticulture

Les produits Moreco pour l'agri-horticulture contiennent la seule forme absorbante réellement brevetée d'acide orthosilicique (OSA) pour plantes. Elle est particulièrement effective pour la structure des plantes, leur physiologie et la protection contre les maladies et les insectes. Vos plantes vont former leurs racines plus rapidement et développeront des tiges et feuilles plus robustes, résultant en une amélioration nette de la photosynthèse. De plus, les produits Moreco pour plantes ont un effet positif sur l'absorption de phosphore, ce qui donne des fleurs et fruits plus grands.

Applications pour les animaux

Avec Orthahealth, Moreco améliore la santé et la qualité de vie des animaux grâce à une forme biologiquement active et absorbable breveté du Silicone. Le silicium augmente les



défenses chez l'animal par l'activation du système immunitaire et améliore la cicatrisation des plaies. Avec Clearox et sa puissance unique de peroxyde d'hydrogène, les bactéries et les virus sont tués en 30 secondes (nettement plus rapide que les autres produits sur le marché aujourd'hui).

Applications pour utilisation générale

À côté de ses produits stimulants à base de silicone, Moreco a aussi développé Clearox®. Il s'agit d'une gamme de produits pour la désinfection écologique. Clearox® présente un large spectre d'activité antimicrobienne et est très efficace contre les bactéries.

Demandes de renseignements :
+ 212 613 75 75 75



ORTHAGROW
ORTHAEALTH
MAVITA
 THE WAY OF LIFE
CLEAROX

ATACADAO : L'HYPER CASH !

Alliant les atouts de la vente en gros et de l'hypermarché, l'enseigne Atacadão, rachetée en 2007 par le groupe Carrefour, s'est imposée depuis plusieurs décennies au Brésil où elle est née, comme un modèle d'attractivité et de rentabilité. Le modèle tire sa pertinence de prix bas et d'un assortiment adapté à tout type de clientèle. C'est en 2012 que la chaîne de Metro Cash & Carry (appartenant au groupe Metro AG) au Maroc a été rachetée par Label'Vie sous l'enseigne Atacadão. Rencontre avec la direction commerciale.

QUEL SONT LES AVANTAGES D'ATACADAO ?

Ils peuvent se résumer en 4 points

- Les prix : Atacadão met un point d'honneur à assurer des prix très bas dans ses magasins grâce notamment à la négociation de toutes les commandes, aux achats de volumes importants et aux achats concentrés sur les commodities.
- Les références : nous sommes passés de 3.000 références à 6.000. 90% de nos produits sont alimentaires.
- Nos relations avec les fournisseurs. Pour nous, c'est le prix qui compte (et

Le salon CHR Atacadão, qui a eu lieu en avril, a eu pour mission de dynamiser les rencontres avec les experts de tous les rayons du magasin et se veut une véritable vitrine de tous les besoins essentiels des professionnels du secteur CHR. Sur une superficie de 300 m2 et pendant 3 jours d'exposition, le salon CHR a offert l'opportunité de découvrir plus de 2.000 références de différents départements : boucherie, charcuterie, volaille, surgelé, épicerie, fromagerie, liquide, cave... réparties en 5 univers distincts : hôtel et restaurant, café et Snacking, boulangerie et pâtisserie, art de la table et îlot de fraîcheur. Des offres exceptionnelles, des bons d'achats, de l'animation commerciale, des dégustations diverses étaient au rendez-vous pendant ces 3 jours de fête. Prochain rendez-vous en novembre



la qualité bien sûr) mais nous assurons de gros volumes à nos fournisseurs et des paiements rapides. Nous n'avons que quelques références par famille de produits. Par exemple pour les farines, seulement 4 ou 5. Nos fournisseurs sont ainsi privilégiés.

- Le prix du carton. Dans nos hyper Cash nous avons 2 prix : celui à l'unité et celui au carton. Tout le monde y trouve son compte. Bien sûr le prix au carton est avantageux.

Avec ses 10 points de vente Atacadão, l'Hyper Cash représente 47% des ventes du groupe Label'Vie.

un modèle unique de distribution, en adéquation avec leurs habitudes de consommation et leur préoccupation des prix les plus bas. L'ambition d'Atacadão est d'être le distributeur alimentaire le moins cher du marché marocain.

POUR LES PROFESSIONNELS ?

Le professionnel a un traitement privilégié avec des caisses dédiées, une carte qui donne droit à des tombolas, et surtout un interlocuteur attitré pour le conseiller et s'occuper de lui. Chaque jeudi fin de mois c'est la foire aux affaires avec des prix spéciaux.

POUR LES PARTICULIERS ?

Apporter aux familles marocaines,

POUR LE CHR ?

Nous nous intéressons depuis quelques



Le groupe Label'Ve détiend à ce jour, 10 Atacadão au Maroc : Casablanca Ain Sebaa, Fès, Oujda, Tanger, Rabat, Marrakech, Agadir, Fquih Ben Salah, Casablanca Bouskoura et Sidi Kacem.



temps à cette clientèle très importante. Nous leur avons dédié des produits spécifiques et des assortiments dont ils ont couramment besoin. Nous sommes à leur écoute et sommes capable de répondre à leurs attentes. Nous communiquons de manière permanente avec eux. Nous leur accordons aussi des paiements différés et un service de livraison.



« Cette cible est très prisée par Atacadão surtout dans les villes de Casablanca-Bouskoura, Agadir et Marrakech mais aussi à Rabat avec les grandes institutions qui ont les mêmes besoins que le CHR. »

Adresses sur www.labelvie.ma



La ville de Taza aura prochainement son Atacadão. C'est au second semestre de cette année que le groupe Label'Ve compte inaugurer ce point de vente considéré comme le onzième magasin du groupe. Ce dernier sera situé en plein centre-ville sur un terrain de 1,5 hectare et une surface commerciale de 3.500 m². Le groupe Label'Ve a consenti un investissement de près de 110 MDH pour ce futur point de vente.

Bulletin d'abonnement

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

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

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

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

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

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

1^{er} abonnement :

Société : _____
Nom : _____ Prénom : _____
Fonction : _____
E-mail : _____ @ _____
Adresse complète : _____

Code postal : _____ Ville : _____
Pays : _____

2^{ème} abonnement :

Nom : _____ Prénom : _____
Fonction : _____
E-mail : _____ @ _____

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

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



MECATHERM

Les équipements pour la Boulangerie Industrielle

Mecatherm, société française basée à Strasbourg, est leader mondial dans les équipements de boulangerie industrielle. Réalisant 80% de son chiffre à l'export, elle se positionne aujourd'hui comme un équipementier capable d'accompagner l'ensemble de la mise en œuvre de projets (clef en main) pour le compte de nouveaux clients sur de nouveaux marchés.

Le groupe s'est ainsi lancé dans une stratégie de développement, et notamment en Afrique et en Asie. La marque Mecatherm a déjà à son actif l'installation de nombreuses lignes de fabrication de pain dans divers pays d'Afrique, notamment en Côte d'Ivoire, au Nigeria, en RD Congo, en Tunisie, en Guinée... Rencontre avec Olivier Sergent, CEO de Mecatherm.

OÙ EN EST L'INDUSTRIALISATION DU PAIN EN AFRIQUE?

La consommation de pain en Afrique est marquée par un double phénomène : d'abord l'urbanisation de la population et le développement de grandes métropoles, qui a une incidence conséquente sur le mode d'alimentation – d'une nourriture traditionnelle dans les villages (manioc, banane plantain, mil), l'alimentation en milieu urbain évolue vers les produits à base de blé. La croissance annuelle de la consommation de pain par habitant en Afrique se chiffre ainsi à 4,1 % ces dernières années. Par ailleurs, l'augmentation de pouvoir d'achat liée à la croissance économique du continent fait émerger une classe moyenne plus exigeante sur la qualité des produits consommés. Dans ce contexte, le système de production artisanal ne permet pas de répondre rapidement, massivement et intégralement à ces nouveaux besoins. La solution d'industrialisation du pain est donc indispensable. Aujourd'hui, sur les 85 % de chiffre d'affaires que le groupe Mecatherm réalise à l'export, la moitié est faite en Amérique du Nord et en Europe de l'Ouest et l'autre moitié dans le reste du monde avec un accent particulier sur l'Afrique du Nord et l'Afrique subsaharienne. Parmi les dernières opérations commerciales de grande ampleur sur le continent, nous avons conclu en décembre dernier la vente de trois lignes de production industrielle au groupe Benamor, opérateur agro-industriel algérien de premier plan. Cette première opération avec l'Algérie renforce la présence africaine du groupe Mecatherm, qui a notamment déjà livré des lignes de produits en Côte d'Ivoire, en République Démocratique du Congo, au Sénégal.

FACE À LA RÉSISTANCE DU SECTEUR QUI PRIVILÉGIE LES MANIÈRES TRADITIONNELLES DE FABRICATION DU PAIN, COMMENT OPÉREZ-VOUS?

La boulangerie industrielle permet d'apporter une solution



massive à la demande croissante de pain frais sans nuire au secteur artisanal qu'elle vient compléter. Elle offre des produits réalisés dans de bonnes conditions sanitaires, organoleptiques et tarifaires. La boulangerie industrielle s'adresse à des marchés et des réseaux de distribution spécifiques : hôpitaux, armées, centres d'affaires, réseaux de franchise, grande distribution... Elle permet en outre de développer des produits alternatifs – pain en moule, pain de mie, biscotte...

Pour mettre en place une solution de la boulangerie industrielle, il faut s'assurer qu'une ligne automatique trouvera les débouchés en volume (50 000 baguettes par

CHIFFRES CLES

Fer de lance des produits céréaliers, la boulangerie industrielle française réalise 10 % de son chiffre d'affaires actuel à l'exportation, soit plus de 500 millions d'euros. En 2011, 215 423 tonnes de pain ont été exportées soit une augmentation de près de 4 % par rapport à 2010. L'exportation représente donc un potentiel de développement conséquent, en particulier pour la boulangerie industrielle. Celle-ci compte 270 entreprises en France et emploie 35 000 personnes. Son chiffre d'affaires s'est élevé à plus de 5 milliards d'euros en 2011.

jour minimum).

A côté de la production de masse que le boulanger peut aider à distribuer, il y aura toujours la place pour des produits plus customisés - grains, formes, saveurs, inclusions... - que seul le boulanger artisan peut faire, car les volumes ne justifient pas l'automatisation.

QUELS SONT LES PRODUITS QUE VOUS PROPOSEZ ?

Pionnier de la boulangerie industrielle en France, le groupe français Mecatherm est le leader mondial des équipements de boulangerie industrielle. Il conçoit, fabrique et installe des fours, des machines et des lignes de production automatisée de

produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, frais ou surgelés, cuits ou précuits dans le monde entier. Cela représente plus de 500 lignes automatiques en fonctionnement actuel dans plus de 40 pays.

Si l'imaginaire de la boulangerie française se résume souvent à la traditionnelle baguette, nous ne cherchons pas à imposer nos habitudes alimentaires à l'exportation. Certes, dans les pays du nord de l'Afrique, la consommation de pain croustillant est très répandue. En Algérie par exemple, il se vend 40 millions de baguettes par jour, soit plus qu'en France. Mais le pain croustillant est loin d'être apprécié de tous les palais. Il nous est nécessaire de développer des produits qui correspondent aux goûts et cultures locaux. Nous sommes en permanence attentifs aux habitudes de consommation et envies des consommateurs locaux. Selon le type de produits, de process et de la cadence désirée, le Groupe Mecatherm développe une solution industrielle adaptée. Pour le Brésil par exemple, nous avons vraiment mis en place des machines qui produisent des recettes spécifiques du « Pao Frances ». En Chine nous avons vendu des machines qui permettent de fabriquer des biscottes très particulières qui connaissent un très grand succès. Dans les pays d'Afrique anglophone, le pain consommé massivement est du pain de

mie. A l'inverse, à Kinshasa, nos clients fabriquent des millions de baguettes par jour...

COMMENT MECATHERM PEUT AIDER AU DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE ?

Notre force est d'apporter, outre nos lignes de produits, une solution complète avec une coordination de l'ensemble de nos partenaires de la filière céréalière. En accueillant un client, nous lui donnons, s'il le souhaite, accès à tout un écosystème : ingénierie, montage financier, montage d'usine, pilotage de projet, équipements, meunerie, formation à l'utilisation des machines et à leur maintenance. Notre apport dépasse très largement la seule filière équipement, il permet de faciliter l'accès du client à tout le savoir-faire de la boulangerie industrielle.

PRÉVOYEZ-VOUS UNE IMPLANTATION SUR LE MAROC ?

La production de pain au Maroc est aujourd'hui essentiellement artisanale, et également encore beaucoup réalisée directement dans les foyers. En témoignent les sacs de farine panifiable vendus dans la grande distribution. Dans ce cas, on trouve majoritairement la galette qui est bien plus facile à panifier que la baguette. Néanmoins, ce type de production n'est pas adapté à toutes les problématiques : les pertes de matière première sont importantes, et surtout, ce mode de production ne répond pas aux demandes très importantes exprimées dans un temps et un espace réduits : centre d'affaires, sandwicheries, hôpitaux, catering, grande distribution... Il y a donc une grande place à prendre, à côté des réseaux traditionnels, pour installer des unités de production industrielle. Ces unités trouvent facilement leur place dans des centres urbains à partir de 1,5 / 2 millions d'habitants dans un rayon d'environ 150 km.

Visuel : Copyright Christophe Lebedinsky, photothèque Wendel

Barembach 67133 Schirmeck, France
33 (0)3 88 47 43 00
info@mecatherm.fr



BÜHLER AU MAROC

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

QUELLES SONT LES PRINCIPALES ACTIVITÉS DE LA SOCIÉTÉ BÜHLER?

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

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



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

Chez Bühler, nous croyons que la collaboration est le moyen d'avancer, et nous pratiquons quatre formes principales d'innovation ouverte avec nos partenaires : en multipliant les savoirs combinés de nos salariés, en collaborant avec nos fournisseurs pour créer des solutions plus pertinentes pour nos clients, en construisant des partenariats avec des clients pour



innover conjointement, et en travaillant avec des universités, des instituts, des start-ups et des personnes innovantes.

POURQUOI AVOIR SOUHAITÉ VOUS IMPLANter AU MAROC?

Bühler Groupe opère dans plus de 140 pays et possède une masse salariale globale de plus de 12.000 personnes.

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

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

POUEZ VOUS NOUS PARLER DE VOTRE NOUVEAU NETTOYEUR DE CÉRÉALES HAUTE PERFORMANCE VEGA?

Le nouveau nettoyeur de céréales haute performance VEGA est idéal, selon le modèle, soit pour le nettoyage, soit pour la classification des céréales. Au total 3 différentes variantes du nettoyeur sont conçues pour traiter les sortes

de céréales les plus diverses avec des débits variables de 15 à 200 tonnes par heure. Le nettoyeur de céréales haute performance VEGA convainc par son degré de séparation élevé, ses faibles besoins en énergie et sa stabilité à long terme. Les avantages pour les clients sont le degré de séparation élevé, une machine robuste, une construction compacte et une maintenance réduite. Qu'il s'agisse de blé tendre, de blé dur, de seigle, d'avoine, de riz, de maïs ou d'orge, le nettoyeur de céréales haute performance VEGA fournit des résultats exceptionnels. (Voir aussi page 33)

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



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

Presse à granuler Kubex™ T.

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

Jusqu'à 20 % d'économie d'énergie.

Un nouveau concept d'entraînement direct permet de réduire considérablement les pertes de transmission et la consommation d'énergie.

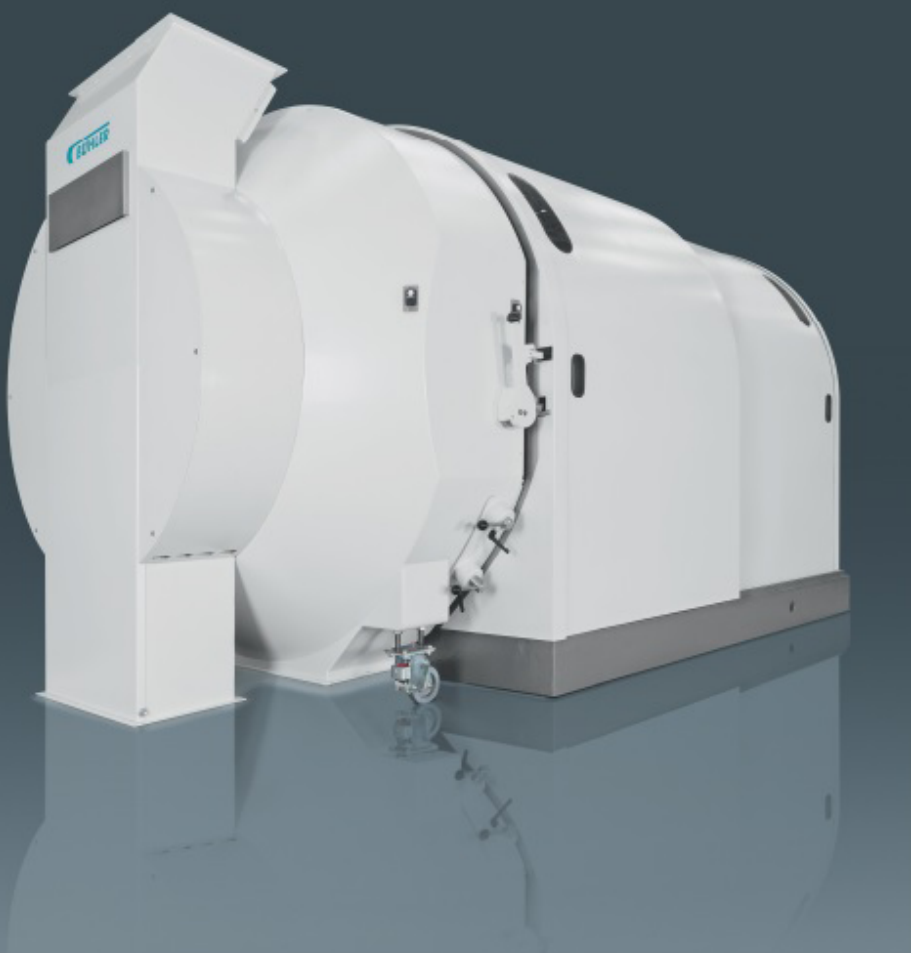
Processus axé sur la formule et optimisation du produit. Grâce à la vitesse variable de la filière, réglable en continu via un convertisseur de fréquence.

Capacité de granulation jusqu'à 80 t/h. Presse à granuler dotée d'une puissance motrice pouvant atteindre 585 kW et d'une filière de 1,200 mm.

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

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

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





SIAM : L'HEURE DU BILAN

Le Commissaire du Salon International de l'agriculture du Maroc, Jouad Chami, a qualifié de «très réussie» la 9^e édition du Salon qui a connu une grande affluence des visiteurs dont le nombre a atteint environ 850.000 personnes.

«Cette édition a été très réussie sur tous les plans. Le nombre de visiteurs devrait atteindre environ 850.000 à la clôture du Salon», a souligné M. Chami lors d'un point de presse peu avant la fermeture des portes du Salon organisé du 24 avril au 03 mai sur le thème «les produits du terroir».

LE BILAN

L'objectif d'un million de visiteurs n'a pas pu être atteint en raison de la réservation des 5 premiers jours aux professionnels qui ont pu conclure plusieurs transactions, a expliqué M. Chami qui s'est félicité de la qualité

des prestations fournies durant cette édition.

Le pôle des produits du terroir a été le plus fréquenté par les visiteurs venus en nombre à la découverte de produits qui font partie de l'identité marocaine et qui font la singularité du Maroc, a-t-il fait observer.

Le Commissaire du Salon a, par ailleurs, indiqué que grâce aux Hautes Orientations Royales et aux efforts inlassables déployés d'édition en édition par le ministère de l'agriculture et de la pêche maritime, le SIAM est devenu au fil des ans l'un des plus grands salons de l'agriculture au niveau mondial.

Le Salon s'est aussi érigé en plateforme pour la conclusion d'accords et de partenariats, a souligné M. Chami qui s'est dit «satisfait» du climat d'organisation durant cette édition qui n'a connu, selon lui, «aucun incident».

«On ne peut qu'être satisfait d'avoir reçu et géré dans l'ordre et la sécurité un nombre de visiteurs d'environ 850.000», s'est-il réjoui.

Soucieux de mieux servir l'agriculture marocaine, le SIAM de Meknès n'a eu cesse de se renouveler depuis sa création en avril 2006, s'enrichissant de nouveaux pôles et élargissant son espace d'exposition.

Cette 9^e édition s'est tenue sur 10 jours

au lieu de 5, afin de permettre à plus de visiteurs d'y accéder tout en améliorant la fluidité dans les différents pôles du Salon.

L'élargissement record de la superficie totale d'exposition, qui est passée de 100.000 m² à 172.000 m², a donné un nouveau look à ce salon.

Le pôle produits et terroirs a connu également une importante refonte avec la naissance de deux espaces, à savoir un espace Produits du terroir et un espace Premium Terroir.

L'espace Produits du terroir a accueilli plus de 250 coopératives marocaines et bénéficié d'une mise en avant exceptionnelle grâce à une organisation ingénieuse de la circulation comprenant plusieurs promenades.

Pour sa part, l'espace Premium Terroir compte 50 stands qui ont mis en avant toute l'innovation et les caractéristiques régionales de produits du terroir marocains marketés haut de gamme et destinés à une clientèle nationale et internationale du luxe.

Le SIAM 2014 s'est aussi doté d'un système informatique de collecte de données pour les procédures d'accès, afin d'assurer une sécurité et une fluidité optimales lors de la durée du Salon.

Placée sous le Haut patronage de SM

le Roi Mohammed VI, la 9^{ème} édition du Salon, dont l'Union européenne (UE) est l'invité d'honneur, a été axée sur neuf pôles outre des expositions, conférences et des rencontres B to B, ainsi qu'un concours de pas moins de 2.500 animaux issus de rigoureuses sélections pour le trophée SIAM 2014. Remerciements à MAP.

DES CONVENTIONS

CREDIT AGRICOLE ET LESIEUR CRISTAL

Une convention de partenariat a été



signée, à Meknès, entre le groupe Crédit agricole du Maroc (CAM) et Lesieur Cristal, visant à accompagner l'amont agricole des projets d'agrégation dans la filière oléicole. Cette convention fixe et définit les termes et les conditions de la relation de partenariat entre le groupe CAM, les agriculteurs et Lesieur



Cristal, dans le cadre des projets d'agrégation dans la filière oléicole, portés par la société Lesieur Cristal en tant qu'"agrégateur". Le financement concerne tous les besoins du producteur, à savoir les investissements pour plantation, les frais d'entretien de plantation, l'équipement en système d'irrigation localisé et le matériel agricole, et ce dans des conditions préférentielles de taux et frais, et selon une procédure simplifiée, faisant intervenir Lesieur Cristal, agriculteur et CAM. La convention prévoit également l'accompagnement des petits agriculteurs, à travers Tamwil El Fellah et la banque de l'agriculture solidaire. Source MAP

CREDIT AGRICOLE ET CENTRALE LAITIÈRE



La convention signée à Meknès et liant le groupe Crédit Agricole du Maroc et La Centrale laitière définit les conditions de financement des producteurs contractuels de lait avec Centrale Laitière ainsi que tous leurs besoins. Ces derniers peuvent aller de l'achat de génisses, d'aliments de bétail, constructions et équipements, matériel agricole. Cette convention devrait leur assurer des conditions préférentielles de taux et de frais ainsi qu'une procédure simplifiée. La convention prévoit également l'accompagnement des petits agriculteurs à travers Tamwil el Fellah, la banque de l'agriculture solidaire.

DES NOUVEAUTES CHEZ NEW HOLLAND

- New Holland lançait sur le SIAM le chargeur frontal monté d'usine et spécialement adapté à la gamme de tracteurs TD5, très renommée. Construit avec les matériaux les plus résistants et les plus fiables du marché, le chargeur entièrement intégré élargit encore plus l'extraordinaire polyvalence du TD5 pour en faire le tracteur polyvalent idéal.

La transmission à inverseur de marche powershuttle procure des changements de direction en douceur, ce qui est très apprécié pour le travail de précision avec chargeur frontal, notamment chez les éleveurs. Le puissant moteur fournit une exceptionnelle performance avec grande sobriété.

- Nouveau tracteur fruitier TD4000F: compact, puissant et polyvalent

Ils réunissent puissance et performances dans une architecture compacte. Le nouveau moteur quatre cylindre Tier 3 dispose d'une réserve de couple de 46%. L'exceptionnelle sobriété en carburant et la longue périodicité d'entretien participent à des coûts d'entretien minimaux. La très populaire transmission Synchro Shuttle™ est facile d'emploi et idéalement adaptée aux vitesses d'avancement requises par les différents travaux, pour une productivité maximale. Ces robustes tracteurs, faciles à conduire, sont d'une exceptionnelle polyvalence—faible hauteur hors tout et étroits, ils peuvent faire ce que l'agriculteur a besoin de faire, quels que soient les travaux à exécuter.



FANDY RECOMPENSE



Fandy Copragri, filiale du groupe Anouar Invest et principal importateur de blé et de céréales au Maroc depuis 1971, a reçu le prix du meilleur exposant du pôle agrofouritures au Salon International de l'agriculture au Maroc.

« Nous sommes très fiers de recevoir cette distinction, qui récompense des années de travail en faveur d'une agriculture de qualité au Maroc. C'est le signe que nous devons poursuivre notre engagement aux côtés des agriculteurs et éleveurs afin d'accompagner leur développement, tout en continuant à satisfaire nos clients et partenaires grâce à des produits et des services de qualité. »

Mr Jaafar SBATA, directeur général de Fandy Copragri

Le stand récompensé a mis en avant les trois filiales intrants agricoles de Anouar Invest :

- Fandy Copragri : importation et commercialisation de céréales
- Maroc Samad : importation et commercialisation d'engrais et de fertilisants.
- Africalim : importation et commercialisation des aliments pour bétail.

CREDIT AGRICOLE ET AMIMA

L'Association marocaine des importateurs de matériel agricole



(AMIMA) et le groupe Crédit Agricole du Maroc ont signé l'avenant à la convention de partenariat signée en avril 2013 à Skhirate. Le Crédit Agricole



du Maroc a financé en 2013 plus de 50% des ventes de matériels agricoles commercialisés par les membres de l'AMIMA. Cette convention a permis aux deux parties de développer une approche commerciale commune qui s'est traduite par une évolution spectaculaire des ventes de matériel agricole. Des améliorations dans le cadre de ce partenariat ont été décidées en commun afin de donner une nouvelle impulsion aux ventes de matériels agricoles financées par la CAM. Ainsi, le financement dudit matériel agricole sera étendu aux petits agriculteurs éligibles aux conditions de Tamwil el Fellah. Les conditions de financement seront également améliorées afin de permettre le financement de la subvention seule, sans qu'elle soit adossée à un financement de moyen terme.

COMMENT FINANCER L'AGRICULTURE AU MAROC ?

«Le Financement de l'agriculture en Afrique» fut le thème d'un Forum international qui a été organisé, à Meknès, par le Groupe Crédit Agricole du Maroc en collaboration avec le magazine «Les Afriques». Cette rencontre qui a eu lieu en marge du SIAM était une occasion pour échanger, partager les expertises et nouer des partenariats avec les acteurs majeurs de l'agriculture africaine. Le Forum a, également, pour but de mettre en exergue les contraintes d'accès au financement bancaire et les solutions innovantes ayant été développées au niveau du continent pour faciliter le concours aux crédits. Ce séminaire a été articulé autour de 3 panels à savoir «les problématiques et les enjeux de l'agriculture en Afrique», «l'importance des plans de développement sectoriels

et des incitations publiques à l'investissement agricole», et «les solutions innovantes en matière de financement de l'agriculture». Partenaire historique du monde agricole et rural, le Crédit Agricole du Maroc s'engage, depuis sa création, en faveur de l'agriculture et du développement socio-économique en milieu rural.

Un exemple de financement adapté aux réalités du terrain

A quoi servirait de développer des produits efficaces et respectueux de l'environnement mais trop chers pour les petits exploitants ? Afin de rendre accessibles ses produits, Eléphant Vert développe un programme de micro-finance innovant, qui permet aux agriculteurs n'ayant pas accès au crédit conventionnel de profiter de crédits à taux préférentiels, d'assurances et de fonds de garantie, de prêts de matériel, ainsi que d'un accompagnement technique et institutionnel adaptés.

Plus qu'un simple accès au crédit à court terme, nous développons une approche complète qui permet d'intégrer le financement de tous les instruments nécessaires à la naissance d'une exploitation profitable et pérenne : les semences, les micro-organismes, les bio-pesticides, les dispositifs d'irrigation, le matériel agricole, jusqu'aux structures de transformation et de commercialisation.

Pour le petit producteur, le bénéfice

DON DE 60 MILLIONS D'EUROS POUR LE MAROC

Le Maroc et l'Union européenne (UE) ont signé à Meknès, lors du SIAM, une lettre d'intention dans laquelle l'UE accorde au Royaume un don de 60 millions d'euros en appui au pilier II du plan Maroc Vert (PMV). Cette lettre d'intention a été paraphée par le ministre de l'Agriculture et de la pêche maritime, Aziz Akhannouch, et le directeur général de l'agriculture et du développement rural de la Commission européenne, Jerzy Bogdan Plewa. Il sera décaissé en quatre tranches annuelles à partir de 2014 et vise à contribuer à l'amélioration du revenu agricole des petits exploitants, en prenant en considération la sauvegarde des ressources naturelles, par l'appui à la mise en œuvre du Pilier II du PMV.

NESTLÉ MAROC

Dans le cadre de son concept de « Création de Valeur Partagée », Nestlé Maroc oeuvre depuis près de 20 ans à l'amélioration du niveau de vie des agriculteurs de la région de Doukala Abda. Nestlé Maroc, un acteur engagé Au Maroc, le secteur agricole compte quatre millions d'emplois, représente l'un des principaux secteurs d'activité. La population rurale est estimée à 18 millions de personnes, soit 49% de l'ensemble des ménages marocains. Le secteur agricole a toujours revêtu une importance capitale pour l'économie marocaine, il est autant vital pour nous que pour les générations à venir. Nestlé Maroc a pleinement conscience de l'importance de l'amélioration du niveau de vie des agriculteurs. Depuis l'implantation de son usine d'El Jadida en 1993, Nestlé Maroc travaille en continu et directement avec quelques 16 000 agriculteurs, aide à accroître leur productivité, protéger l'environnement et améliorer leur quotidien. La chaîne d'approvisionnement de Nestlé Maroc permet ainsi à de nombreuses personnes dans la région de Doukala Abda d'améliorer leurs revenus. C'est ainsi que Nestlé Maroc contribue sensiblement et durablement au développement rural de la région.



chaque année et permettent d'accompagner le développement de l'agriculture marocaine.

Les échanges de produits agricoles et alimentaires progressent également rapidement. Les exportations marocaines sont composées essentiellement de légumes (tomates...), de fruits (melons, mandarines, oranges, fraises...), de produits de la mer (poissons, conserves à base de poissons...)... Les exportations françaises quant à elles comprennent avant tout des céréales (blé tendre, orge, blé dur...) mais également des animaux vivants, des produits laitiers, des oléagineux, des vins et spiritueux, etc.

Stéphane Le Foll, Ministre français de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Porte-parole du Gouvernement a signé, toujours dans le cadre du SIAM, une série d'accords bilatéraux avec le ministre homologue Aziz Akhannouch, sur l'enseignement ou encore l'agriculture familiale. Interrogé sur les tensions autour des modalités d'accès des fruits et légumes marocains au marché européen, il a précisé qu'une réunion était programmée le lendemain. Le Maroc est contre une décision de Bruxelles de modifier les conditions d'accès de certains produits extra-communautaires. Il affirme que cela va entraîner un renchérissement de ses fruits et légumes sur le Vieux continent et une chute drastique des

exportations. «Je pense qu'on arrivera à un accord. Il faut que l'UE respecte ses engagements», a dit M. Akhannouch.

MACHINES AGRICOLES : LA COOPERATION ENTRE LE MAROC ET L'ITALIE

Présentée dans le cadre du SIAM 2014, l'édition 2014 du salon italien EIMA consacré à la mécanisation agricole International, qui se tiendra au mois de novembre prochain en Italie à Bologne, s'annonce encore en croissance de par sa surface, le nombre des exposants et de visiteurs. Le salon se déroule dans un contexte de forte croissance de la demande de machines agricoles au Maroc et dans un contexte de coopération économique avec l'Italie dans le secteur spécifique de la mécanisation agricole.

Le secteur de la mécanisation agricole est en croissance au Maroc et l'Italie représente un partenaire important dans le domaine. La demande de machines agricoles est poussée par les plans de développement dédiés et une agriculture qui montre un grand potentiel de développement. Le pourcentage de surface agricole mécanisée est destinée à croître au cours de prochaines années du fait de la politique volontariste du gouvernement et des financements consistants pour l'amélioration et la reconversion des productions.

L'Italie, qui figure déjà parmi les premiers fournisseurs du Maroc pour ce qui est de la mécanique et des installations, représentent avec l'Allemagne les principaux fabricants européens de machines et équipements agricoles de niveau international. Les entreprises italiennes souhaitent développer un partenariat toujours plus consistant, tant il est vrai que dans ce grand Pays qu'est le Maroc, seulement 47% des activités agricoles impliquent l'utilisation de moyens mécaniques et que le nombre de tracteurs en fonctionnement est estimé à environ 50.000 unités, un parc encore limité pour un Pays dont 20% du PIB vient de l'agriculture.



Rendez-vous en 2015 pour la 10ème édition

est double. D'une part il a accès aux produits dont sa terre a besoin pour lui donner une récolte ; d'autre part il développe son autonomie et son patrimoine familial.

Les exploitations agricoles visées par le programme Microfinance d'Eléphant Vert sont celles dont les superficies cultivées sont inférieures à 5 hectares.

LA FRANCE EN FORCE

Le Pavillon France, organisé pour la 6ème année consécutive par Ubifrance en partenariat avec la CFCIM, a réuni cette année 37 entreprises de tous les secteurs agricoles et agroalimentaires. Sur plus de 700 m² la France était vraiment en force.

Il faut dire que la France reste le premier client, bailleur de fonds et investisseur étranger au Maroc. Les exportations françaises de matériels agricoles vers le Maroc augmentent régulièrement

ASSISES DE L'AGRICULTURE : AGRICULTURE FAMILIALE

Reconneue à l'échelle mondiale comme un véritable enjeu social et sociétal, « l'Agriculture Familiale » était le thème de la 7e édition des Assises de l'Agriculture. Mise en exergue avec l'avènement du Plan Maroc Vert, la petite agriculture, souvent adossée à une structure familiale, contribue significativement à l'éradication de la faim et de la pauvreté, à l'amélioration de la sécurité alimentaire, de la nutrition et des moyens d'existence ainsi qu'à la gestion des ressources naturelles.



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

Les débats ont porté essentiellement sur la petite agriculture qui est la composante majeure du pilier II du Plan Maroc Vert qui accorde une attention particulière au modèle économique solidaire. En effet, depuis la mise en œuvre du Plan Maroc Vert en 2008, l'agriculture solidaire a connu une nouvelle dynamique avec le lancement

de 492 projets d'agriculture solidaire qui ont mobilisé à fin 2013, une enveloppe budgétaire de 6,3 Milliards de dirhams et nécessiteront à terme un investissement global de 13,33 Milliards de dirhams.

Ces projets impacteront directement les conditions de vie, de travail et les revenus de plus 700.000 petits agriculteurs et couvriront une superficie globale d'environ 747.000 hectares. Comparativement aux objectifs du Plan Maroc Vert à l'horizon 2020, ces projets représentent à fin 2013:

A ce jour, 29 projets ont été achevés et 447 sont en cours de réalisation.

Ces derniers se situent en grande partie dans 5 régions, en l'occurrence Tanger Tétouan (16%), Taza Taounate Al Hoceima, Souss Massa Draa (10%), Meknès Tafilalet (10%), et Marrakech-Tensift-Al Haouz (9%).

Les projets lancés dans les filières végétales sont au nombre de 339 pour un investissement global de 10.5 Milliards de Dirhams couvrant une superficie de 568.178 ha au profit de plus de 400.000 bénéficiaires. La filière oléicole arrive en tête de liste avec 33% en nombre total des projets, 31% en termes d'investissements et 33% en termes de superficie totale ciblée. La



filère arboricole occupe la deuxième place avec 16% des investissements et se compose majoritairement du cactus et de l'amandier.

Quant aux filières animales, elles sont représentées par 118 projets mobilisant un investissement global de 2.2 Milliards de Dirhams en faveur d'environ 275.000 bénéficiaires. Les projets des filières animales concernent essentiellement les petits ruminants ovins et caprins ainsi que la distribution des ruches pleines et vides.

Source Crédit Agricole du Maroc et MAPM

CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les pays doivent s'orienter vers des systèmes alimentaires plus durables en renforçant les mesures d'atténuation et d'adaptation aux effets du changement climatique, a déclaré le Directeur général de la FAO José Graziano da Silva, en prenant la parole aux 7èmes Assises de l'agriculture du Maroc. « Toutes nos initiatives doivent prendre en compte le changement climatique », a-t-il souligné. « Le temps presse et nous ne pouvons nous permettre d'attendre ». «

Le changement climatique a le pouvoir de reconfigurer le scénario de production vivrière de la planète », a précisé M. Graziano da Silva, en ajoutant qu'il réintroduisait « un élément d'incertitude » après des décennies durant lesquelles la faim était davantage la conséquence d'un manque d'accès aux moyens de produire ou d'acheter de la nourriture que d'une insuffisance des disponibilités alimentaires à l'échelle mondiale.

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)



CONVENTION RELATIVE AU PROGRAMME DE GARANTIE «MULTIRISQUE CLIMATIQUE» POUR L'ARBORICULTURE FRUITIERE

PARTIES SIGNATAIRES

- Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
- Le Ministre de l'Economie et des Finances

- Le Président de la Mutuelle Agricole Marocaine d'Assurances - MAMDA

CONSISTANCE DU PROGRAMME

- Le programme de garantie multirisque pour l'arboriculture fruitière porte sur 3 types de cultures :

- Rosacées fruitières

- Agrumes

- Olivier

- Il couvre 6 risques climatiques majeurs :

- Grêle

- Gel

- Vent violent

- Chergui

- Hautes températures

- Excès d'eau

- Ce programme s'étend sur 30 provinces à vocation arboricole, au niveau de 10 régions du Royaume

ENGAGEMENTS DES PARTIES

*** POUR LE GOUVERNEMENT

- Coordination globale du programme de garantie

- Financement du programme à travers :

- une subvention aux cotisations des agriculteurs comprise entre 50 et 70% (en fonction de la superficie garantie) pour abaisser le taux de cotisation à un niveau accessible

- une dotation au compte du programme

- Contribution prévisionnelle : 60 MDh/an (pour une superficie cible de 50.000 Ha en 2013/14)

*** POUR MAMDA

- Gestionnaire du programme de garantie pour le compte de l'Etat

- Communication et promotion auprès des agriculteurs

- Commercialisation des contrats de garantie

- Prise en charge des opérations d'expertise et d'indemnisation des sinistres

LE RENFORCEMENT DES EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES MAROCAINES : axe prioritaire du PMV





Pour améliorer les performances des exportations agroalimentaires marocaines, de nombreux instruments ont été intégrés dans le cadre du Plan Maroc Vert visant l'adaptation de l'offre exportable aux nouvelles données du contexte international ainsi que la promotion de ces exportations. Ces instruments consistent, en premier lieu à renforcer la production destinée à l'export en mettant en place des contrats-programmes qui ambitionnent de restructurer l'ensemble des chaînes de valeurs des filières exportatrices à travers notamment une meilleure organisation des acteurs dans le cadre d'interprofessions structurées. Néanmoins, il est constaté que les soutiens publics ont porté en particulier

sur l'augmentation de la production, qui est déjà élevée, au détriment de l'amélioration des performances de la production déjà en place.

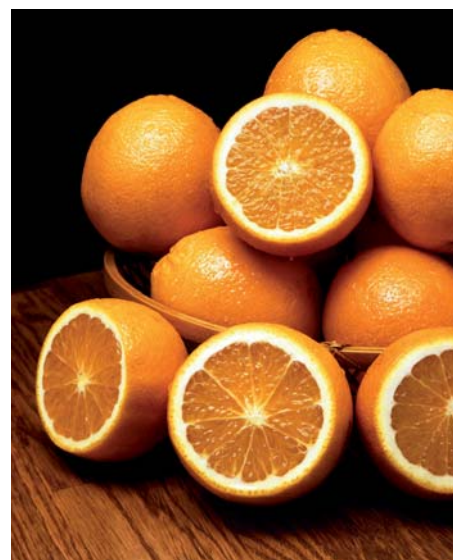
En termes de valorisation de la production, et en vue d'offrir un cadre approprié pour l'intégration de l'ensemble de la chaîne de valeur du secteur, le Plan Maroc Vert a prévu pour la période 2009-2015 la mise en place de six agropoles dans les principales régions agricoles à savoir les régions de Meknès, de l'Oriental, du Tadla, du Souss, du Haouz et du Gharb. Ces agropoles ont pour principaux objectifs de renforcer la compétitivité des entreprises du secteur agro-alimentaire et d'accroître la valeur ajoutée dans le secteur. Cette dynamique, gagnerait à être renforcée pour rattraper le retard cumulé par le Maroc en termes de valorisation de sa production agricole.

Concernant la promotion des exportations, le Plan Maroc Vert vise, notamment, la diversification et le développement de l'offre exportable agricole à travers, entre autres, l'adaptation de la production nationale aux exigences des marchés extérieurs sur le plan de la normalisation et de la qualité. Cette politique de promotion des exportations gagnerait à être appuyée à travers, en particulier, l'amélioration

des performances et le renforcement du réseau mondial d'agences commerciales couvrant les marchés d'exportation du Maroc.

PROPOSITIONS

Dans le cadre de la réflexion sur les actions à entreprendre afin de promouvoir le développement du secteur des exportations agroalimentaires marocaines, l'examen des différents enjeux et défis du secteur a permis de dégager les principales propositions suivantes :





ADAPTATION DE LA POLITIQUE DE SOUTIEN AU SECTEUR EN FAVEUR DES EXPORTATIONS

L'examen de la politique poursuivie dans le cadre du PMV pour le développement des exportations agroalimentaires révèle une orientation vers le renforcement de la production, ce qui laisse de faibles marges pour un appui effectif des exportations pour accéder aux marchés potentiels. Il

s'avère donc nécessaire de privilégier des actions de soutien ciblées et renforcées à des créneaux porteurs, notamment avec des moyens de logistique appropriés.

VALORISATION DE LA PRODUCTION DESTINÉE À L'EXPORT

L'une des contraintes majeures qui limitent l'essor des exportations agroalimentaires réside dans la faible

adaptation de la qualité des produits transformés d'origine végétale aux standards internationaux. Cette situation est critique pour des filières à hautes valeurs ajoutées à l'instar des produits oléicoles. Ainsi, pour bâtir une image de marque de la production nationale à l'extérieur, il devient primordial, à l'instar des cas de réussite dans ce domaine au niveau mondial, de mettre en place des institutions spécifiques, notamment pour les principaux créneaux porteurs (oléiculture) qui veillent, outre à la gestion de ces filières, au respect des procédures et des normes de qualité requises.

RENFORCEMENT DES PARTENARIATS INTERNATIONAUX

L'accès aux marchés figure parmi les entraves au développement des exportations agroalimentaires marocaines. Tel est le cas pour le marché de l'UE qui absorbe plus des deux tiers des exportations agroalimentaires marocaines et qui dresse des obstacles aussi bien tarifaires que non tarifaires afin de protéger les productions agroalimentaires des pays





méditerranéens de l'UE de la concurrence des produits importés notamment du Maroc. A ce titre, le nouvel accord agricole Maroc-UE conclu en 2012, quoique plus ouvert sur le Maroc, prévoit des mécanismes de prix d'entrée pour l'accès au marché communautaire dont le rôle est de réduire la concurrence sur plusieurs produits agricoles des pays exportateurs de l'EU, notamment l'Espagne. Ainsi, il est nécessaire de renforcer les exportations marocaines de ces produits vers d'autres marchés porteurs, comme les Etats-Unis, les pays de l'Europe de l'Est, et les pays du Moyen-Orient, à travers, notamment, la négociation de partenariats plus avantageux pour le Maroc et basés sur le principe de complémentarité.

MISE EN PLACE D'UNE VEILLE CONCURRENTIELLE

Etant donné la dynamique des marchés agroalimentaires, il est important de

disposer d'une veille concurrentielle permettant, d'une part, l'analyse permanente des informations des marchés potentiels au niveau mondial et l'examen de l'évolution des différents maillons de la chaîne de valeur des filières, et d'autre part, d'optimiser les actions des opérateurs professionnels et publics. A travers des informations accessibles et mises à jour en continu, cette veille constituera un instrument incontournable pour moduler les interventions des parties prenantes au vu des enjeux stratégiques qui se présentent.

PROMOTION DES EXPORTATIONS

Outre l'adaptation de l'offre exportable à travers l'amélioration de la qualité des produits, et le renforcement de leur compétitivité, la promotion des exportations demeure un outil fondamental pour accompagner les

opérateurs à mieux se positionner sur les marchés traditionnels, et surtout à explorer de nouveaux marchés potentiels. En effet, la politique de promotion des exportations, qui peut s'appuyer sur des réseaux mondiaux d'agences commerciales couvrant les marchés d'exportation du Maroc, aurait des externalités bénéfiques sur les exportations du pays à travers ; des services de consulting animés par des équipes spécialisées qui mobilisent leur connaissance approfondie des marchés pour accompagner les opérateurs marocains ; une approche marketing qui promeut l'image de marque des exportations agroalimentaires marocaines et une diffusion au niveau national des connaissances utiles concernant les opportunités d'export. Cette politique, permettra, somme toute, une adaptation continue de l'offre des produits aux exigences des marchés internationaux.



Nouveaux Matériels

FORZA 2600

ENSACHEUSE RAPIDE



La nouvelle Forza 2600 combine au plus haut point cadence et légendaire fiabilité des ensacheuses Concetti. Une très haute capacité de production et des choix techniques de haut niveau font de cette machine un nouveau sommet dans la technologie d'ensachage à partir d'une bobine tubulaire.

Parmi les principaux avantages, sont à citer :

- Au top en termes de performances
- Réduction importante de la consommation d'air

- Réduction sensible du bruit
 - Conception pour une utilisation et une maintenance simplifiées
- Visible à Emballage 2014 – Paris (F) – du 17 au 20 novembre 2014

www.concetti.com

HYGENA CAFE IN



Imaginé pour les espaces où chaque centimètre carré est compté, comme pour les maisons d'hôtes par exemple, Café In n'occupe pas plus de place qu'un four dans une armoire de rangement ! Vendu en kit, ce module peut aussi s'installer dans des modèles déjà montés. Pratique, malin et dans l'air du temps, Café In montre la détermination d'Hygena à créer bien plus que des cuisines, des lieux de vie conviviaux et fonctionnels.

www.hygena.fr

DYNAMIC NOUVEAU MIXEUR

Quand Dynamic innove, c'est toujours pour proposer des nouveautés réellement utiles aux Chefs, qu'ils cuisinent pour des collectivités ou pour de fins gourmets. Alors quand Dynamic lance un nouveau mixeur, c'est pour apporter toujours plus aux professionnels de la cuisine.

Plus de respect des préparations d'abord. Avec son concept innovant de lames inversées et le positionnement du bloc moteur au-dessus du bol, Dynacutter travaille sans «chauffer» la préparation, afin d'obtenir des textures parfaitement homogènes, même pour les ingrédients les plus sensibles. Plus de place, aussi : avec ses cinq ustensiles pour un seul moteur, Dynacutter remplace à lui seul cinq appareils pour hacher, couper, broyer, émulsionner ou mélanger dans un minimum d'encombrement. Plus d'efficacité,

enfin : assurant une coupe ultrarapide avec son système de lames inversée, Dynacutter propose un bol inox de 5 l qui se range directement au réfrigérateur et il se nettoie très rapidement et facilement.

www.dynamicmixers.com



FICHET SPHERIS



Point Fort Fichet propose Spheris, une nouvelle gamme de portes d'entrée pour appartement. Avec ses certifications contre l'effraction, ses performances techniques et son design unique, Spheris offre une sécurité inégalée. Protéger ce

cher telle est la priorité des professionnels Point Fort Fichet depuis plus de 40 ans.

- Les plus hautes certifications contre l'effraction
- Résistance au feu, isolation phonique, isolation thermique
- Une esthétique tendance
- Une gamme éco-conçue et fabriquée en France

Avec ses excellents niveaux de performance en matière de résistance à l'effraction et au feu, l'isolation thermique et phonique, son large choix de coloris et de matières, ainsi qu'une finition soignée dans ses moindres détails, la gamme Spheris a tout pour vous séduire !

www.fichet-pointfort.fr

BUHLER

Nettoyeur de céréales haute performance VEGA

Qu'il s'agisse de blé tendre, de blé dur, de seigle, d'avoine, de riz, de maïs ou d'orge, le nettoyeur de céréales haute performance VEGA fournit des résultats exceptionnels. Peu encombrant avec un aspirateur pour la séparation de fractions légères et un module de tamisage flexible

- rendement de tri constant
- processus fiable
- degré de pureté élevé dans le produit fini
- maniement simple
- avantages pour les clients
- Degré de séparation élevé
- Machine robuste
- Construction compacte
- Maintenance réduite



www.buhlergroup.com

L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

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

BWT PERMO MAROC

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

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

E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP



BIEN CHOISIR SON CLIMATISEUR

Les climatiseurs sont entrés dans les mœurs... dans les habitations et chez les commerçants. Si vous comptez vous équiper, tenez bien compte du lieu à climatiser, de vos habitudes et des différents modèles proposés.

Qu'ils soient spécialistes en matière de climatisation (Carrier, Daikin, Airwell...) ou non (Panasonic, Samsung, LG, Bosch...), les fabricants proposent les mêmes types de modèles. À vous de choisir selon vos besoins.

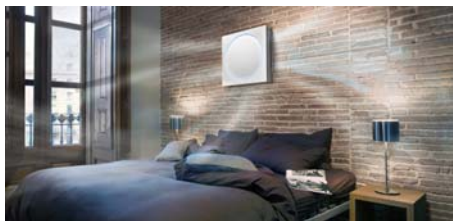
LES TYPES DE CLIMATISEURS

> Les climatiseurs window se présentent sous la forme d'un bloc où tout est intégré : les échangeurs intérieurs et extérieurs, le compresseur et la ventilation. Ils se placent dans une ouverture du bâtiment, fenêtre par exemple (d'où le nom window). S'ils contiennent moins de 2 kg de fluide, aucune réglementation particulière n'est à appliquer en dehors

de la conformité électrique, et de la pose dans les règles de l'art. Ce type de



LG Electronics a dévoilé sa dernière solution de climatisation réversible: « Artcool Stylist Inverter V », qui a remporté un Design Award lors des IF 2014. Successeur du premier LG ARTCOOL Gallery lancé en 2001, LG ARTCOOL Stylist est une unité murale unique de forme carrée qui propose un subtil éclairage LED et une nouvelle fonctionnalité Soft Airflow à flux d'air de trois voies, qui permet une répartition d'air uniforme pour plus de confort. Grâce à la technologie avancée LG Inverter, ce modèle premium est performant, très silencieux et offre d'importantes économies d'énergie.



La pose d'un climatiseur

Tout bricoleur averti peut effectuer la pose de ces appareils, préparation, supports, mise en place liaisons frigorifiques et électriques, conduits aérauliques pour les gainables, évacuation des condensats.

Toutefois, le raccordement et la mise en service du circuit frigorifique doivent être faits par un opérateur attesté, même si l'installation est équipée de coupleurs rapides (coupleurs à crosses, pré-chargés, operculables etc.).

La notice d'installation ne doit pas inciter à des interventions sur des équipements à l'encontre de cette règle.

Tout équipement monobloc (cas des Pac air / eau ou eau / eau) contenant plus de 2 Kg de fluide frigorigène fluoré doit faire l'objet d'un contrôle d'étanchéité à la mise en service, il sera établi un bon d'intervention signé par le détenteur et l'opérateur attesté.

climatiseur est à utiliser surtout pour les bureaux.

> Les climatiseurs mobiles ont une puissance moyenne de 2 à 3 Kw, idéal pour climatiser temporairement une pièce de 20 à 30 m². Grâce à ses roulettes, ce type d'appareil peut être passé d'une pièce à l'autre sans souci, au grès des besoins. Il est conseillé pour des usages ponctuels, dans les régions où les épisodes de

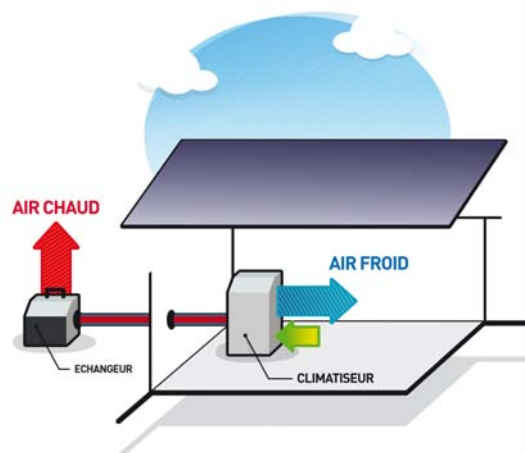
chaleur ne durent pas longtemps et ne sont pas trop forts.

Les mobiles monoblocs sont reliés à un tuyau souple d'évacuation que l'on place dans l'entrebâillement d'une ouverture (une porte entrouverte par exemple) ou une bouche de ventilation réservée à cet usage. Si vous n'en n'avez pas, percez un trou de 15 cm de diamètre dans un mur. Les mobiles biblocs ont une partie externe (à placer à l'extérieur du local à climatiser) qui contient un échangeur et son ventilateur. Ces deux blocs sont reliés par une liaison frigorifique et électrique souple non démontable.

> Les climatiseurs split sont composés d'au moins deux unités (au-delà on parle de multisplit). L'une est placée à l'intérieur tandis que l'autre se situe dans la pièce à climatiser. Les deux sont reliées grâce à des tuyaux dans lesquels circulent des fluides frigorigènes à puissance fixe ou variable. L'unité extérieure a pour rôle d'évacuer l'air chaud, tandis que l'unité intérieure diffuse l'air froid dans la pièce.

Un climatiseur split mobile a une unité placée à l'intérieur de la maison qui peut être déplacée, grâce à des roulettes. Les deux composantes de l'appareil sont alors reliées par des gaines souples.

Un climatiseur split fixe possède, comme son nom l'indique, deux unités fixes. A l'intérieur, les bouches de climatisation sont fixées au mur, ce qui libère de la place au sol par rapport à un système split mobile. Un multi split, qui est forcément fixe, a une unité à l'extérieur et plusieurs à l'intérieur. Il permet donc de rafraîchir plusieurs pièces en même temps, soit une surface de 80 m² maximum.



appareils split ont désormais une fonction chaud/froid, vous permettant également de chauffer un logement. Les modèles window sont un peu moins efficaces que ces derniers. Quant aux climatiseurs mobiles, ils représentent une solution temporaire mais à éviter pour du long terme.

> La difficulté d'installation : les climatiseurs mobiles ne demandent aucune installation, à part peut-être la création d'une bouche de ventilation mais cela n'est pas obligatoire pour son fonctionnement.

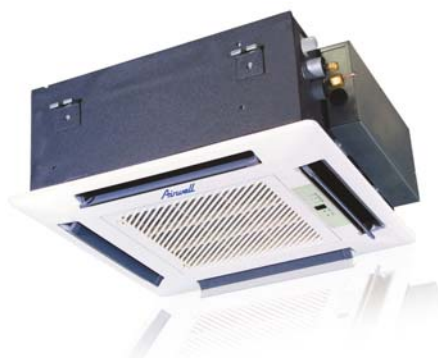
Pour l'installation d'un climatiseur window, peu de travaux sont nécessaires. Un bricoleur novice réussira à mettre en place ce type d'appareil.

Si vous préférez opter pour un climatiseur split, mieux vaut faire appel à un personnel qualifié pour l'installation.

> Le bruit : les climatiseurs window et mobiles sont relativement bruyants (bruit proche d'un réfrigérateur), ce qui peut être ennuyeux si l'on souhaite le placer dans une chambre. Les climatiseurs split eux sont très silencieux.

> L'esthétique : les climatiseurs split se fondent facilement dans le décor contrairement aux climatiseurs window ou mobile qui ne sont pas très esthétiques.

> Le prix : sachant que le prix d'un climatiseur dépend surtout de sa puissance, de la pose et de la taille de la pièce, nous avons du moins cher au plus cher : window, mobile puis enfin split. Ces derniers sont les plus chers car en plus de l'appareil en lui-même, il faut rajouter le coût de la pose et de l'entretien (une fois par an), qui doit être réalisée par un professionnel.



LES CRITERES DE CHOIX

> La puissance : les climatiseurs split sont très performants et permettent de rafraîchir plusieurs pièces en même temps. Autre atout, la plupart des



EMBALLAGES POUR PRODUITS INDUSTRIELS : haute technologie sous des conditions difficiles

Le prix de l'électricité et des matières premières grimpe, les capacités de fret rares surenchérisent les coûts du transport. Sous de telles conditions difficiles, comment est-il possible de proposer des emballages haut de gamme sans en augmenter le prix de façon significative ? Les fabricants d'emballages industriels nous montrent que cela est faisable : ils utilisent à cette fin des matériaux recyclés moins coûteux, participent au développement de concepts de logistique et misent sur leur propre production d'électricité avec des énergies renouvelables.

Les fabricants d'emballages industriels sont particulièrement touchés par les augmentations de prix. Leurs bacs, palettes, composants techniques et porte-pièces se composent la plupart du temps de matières plastiques. Le plastique est léger et résistant mais la fabrication d'emballages en matières plastiques selon le procédé du moulage par injection requiert énormément d'énergie. Par ailleurs, les fabricants sont tributaires de granulés qui sont très demandés et dont les quantités sont désormais restreintes.

LES CLIENTS DEVIENNENT DE PLUS EN PLUS EXIGEANTS

Si la liberté d'action financière des entreprises diminue, les exigences des



Réglementation sur la pureté : Si des produits alimentaires doivent être conditionnés dans des gros conteneurs en vrac intermédiaires (IBC), les prescriptions d'hygiène lors de la production sont des plus poussées. (Photo : Schütz)

clients ne cessent, elles, de grandir. Qu'il s'agisse du commerce de gros, de l'industrie des produits alimentaires ou pharmaceutiques - toutes les branches concernées souhaitent réduire leur empreinte carbone et attachent de l'importance à des emballages durables, fabriqués dans le respect des ressources, sans pour autant renoncer à la stabilité. Les entreprises misent d'autre part sur des techniques de transport très automatisées pour garantir que rien ne vienne perturber le flux des matériaux. Tout cela pose de hautes exigences aux emballages. « Ce qui suit s'applique également aux emballages industriels : ils doivent assurer la protection des produits qu'ils contiennent tout en se montrant moins gourmands sur le plan des matériaux qui entrent dans leur composition. Moins de matériaux signifie aussi un moindre encombrement pour le produit conditionné », explique Vera Fritsche, conférencière de la Fédération professionnelle pour les machines pour produits alimentaires et emballages au sein de l'Association allemande des constructeurs de machines et installations (VDMA).

Les contenants doivent d'autre part pouvoir être identifiés pour qu'ils puissent être commandés par divers systèmes de logistique. La nouvelle technique de l'In-Mould-Labeling (IML) ou encore étiquetage dans le moule) gagne surtout en importance. Elle

permet de produire des étiquettes particulièrement résistantes et faciles à nettoyer mais elle est aussi plus complexe et plus coûteuse que les codes-barres utilisés jusqu'à ce jour. Au cours d'une étape de production en aval, ces derniers sont tout simplement collés sur les emballages tandis que l'étiquetage dans le moule est intégré à la production du contenant. Des étiquettes pré-imprimées sont placées dans l'outil de moulage par injection et fusionnent avec la matière plastique au moment de son injection à l'état liquide dans l'outil.

Parmi les exigences posées aux proposant d'emballages figure également qu'ils puissent proposer des contenants peu encombrants. Les



Tour d'expédition : Comment transporter si possible beaucoup de contenants sans grands efforts ? Des unités de transport spéciales le permettent. (Photo : Groupe Utz)

entreprises reportent la pression sur l'industrie de l'emballage. On souhaite des emballages dont le volume peut être réduit, qu'il s'agisse de caisses pliantes, de contenants coniques ou bien de bacs emboîtables par rotation.

DES EMBALLAGES TOUS DIFFÉRENTS

S'attacher la clientèle avec des emballages particulièrement sûrs est une démarche que poursuit également le groupe allemand de l'emballage Schütz. Parmi ses nouveautés figurent les dits emballages Foodcert destinés à l'industrie des produits alimentaires, des emballages basés sur la FSSC 22000 (Food Safety System Certification), la norme industrielle la plus récente. Elle prescrit entre autres des mesures de pureté élevées pendant la production, dans le but de juguler le risque d'impuretés. D'autre part, Schütz ne produit ses emballages Foodcert que « just-in-time », c'est-à-dire de manière synchronisée sur les besoins et sur la base des commandes individuelles et spécifiques aux clients. Des entreposages de longue durée et des contaminations sont ainsi exclus. « En qualité de premier fabricant mondial d'IBC (Intermediate Bulk Container) et fûts, Schütz soumet globalement tous ses sites de production à cet audit », dit-on à l'entreprise. Les IBC comptent parmi les gros contenants les plus courants. Dans le secteur industriel, ces

contenants en matière plastique carrés servent principalement de conteneurs de collecte et de transport.

Les solutions d'emballages durables sont une autre stratégie déployée par Schütz pour fidéliser sa clientèle. Une palette IBC en matière plastique issue du recyclage d'IBC usagés compte parmi les dernières mises au point de l'entreprise dans ce domaine. Schütz fait ainsi d'une pierre deux coups : elle apporte d'une part une solution à la demande croissante relative au bilan carbone et aux produits recyclables et fabriqués de manière écologique. D'autre part, en recyclant des IBC usagés, Schütz dépend moins de livraisons de matières premières coûteuses. L'entreprise assure que la qualité n'en souffre pas. Car le produit recyclé résiste particulièrement bien aux produits chimiques, aux déformations et aux endommagements, est-il avancé. La production durable et efficace en terme de coûts des bacs en matière plastique est également une dominante chez Utz. Les boîtes et palettes sont à nouveau transformées en granulés dans un centre de recyclage propre à l'entreprise. Parallèlement à cela, l'entreprise se consacre au développement de nouveaux matériaux d'emballage comme le « Wood Plastic Composite », c'est-à-dire un mélange de bois et de matière plastique. C'est dans le but de produire elle-même le courant écologique dont elle a besoin

que la société Utz a d'autre part investi dans une propre installation solaire et une centrale de cogénération. « Il s'agit certes d'investissements élevés dans un premier temps mais ils nous permettent au long terme de ne plus autant dépendre des bourses de l'électricité et des interventions de l'État sur les prix », explique le chef du marketing Schwabe.

Utz a également développé pour une chaîne de drogueries une unité de transport qui peut être déplacée sur roulettes sans grand effort à l'intérieur des magasins. Cette tour d'expédition se compose d'un chariot de transport dont la partie supérieure comporte quatre encoches destinées aux roulettes du prochain chariot. Les chariots peuvent ainsi être empilés sans prendre trop de place à l'entrepôt. Utz livre aussi ses produits à la grande industrie. La centrale du groupe suisse a mis au point un grand emballage pour un groupe technologique international; cet emballage se compose d'une caisse-palette pliante, de différents compartiments intérieurs et de plaques intermédiaires embouties. Cette unité d'emballage est utilisée mondialement pour le transport d'aubes de turbines pour centrales à gaz et hydrauliques, lorsque celles-ci sont soumises à une révision.

Vu au salon Interpack qui a eu lieu en mai à Düsseldorf

Du nouveau à partir de l'ancien : Les matières premières du plastique sont demandées et chères. Les bacs et palettes sont donc de plus en plus souvent fabriqués à partir de matériaux recyclés. (Photo : Schütz)



Plus que le simple fait d'emballer : Les proposant d'emballages industriels doivent aussi se pencher sur la question du transport des marchandises volumineuses. (Photo : Schütz)



LES SECRETS DE LA PETITE CAPSULE NESPRESSO (2ème partie)

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

POUVEZ-VOUS NOUS PARLER DU MÉLANGE DU CAFÉ ?

Le mélange des meilleures origines de café est mis au point pour chaque Grand Cru selon une recette propre à Nespresso aux Centres de Production d'Orbe et Avenches.

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

La composition d'un blend est une subtile alchimie. Il faut d'abord sélectionner les origines de café pour leurs caractéristiques uniques (arôme,

finesse, qualité de la mousse, persistance en bouche, etc.) puis les marier entre elles de façon à exalter leurs personnalités.

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

La qualité du résultat final dans la tasse dépend non seulement de l'excellence des origines, mais aussi de la précision du dosage de chacune d'entre elles. C'est

dans la maîtrise de ces deux éléments que s'exprime pleinement le savoir-faire de Nespresso.

COMMENT EST FAITE LA TORRÉFACTION ?

La torréfaction est une étape cruciale dont la maîtrise révèle la subtile harmonie qui fait l'âme des Grands Crus Nespresso. Elle consiste à faire griller le café vert pour en révéler les essences aromatiques.

Nespresso développe pour chaque blend, ou mélange, un profil de torréfaction

propre qui permet de sublimer les traits principaux de chaque origine contenue dans le mélange.

Tout l'art de la torréfaction parfaite consiste donc à trouver le dosage parfait, en temps et en température, qui conviendra le mieux à l'ensemble du blend, celui qui permettra aux caractéristiques de chaque origine de s'exprimer pleinement. Une mauvaise torréfaction peut ruiner les meilleurs crus de café.

Nespresso utilise la technique complexe du «split roasting» dans certains de ses blends. Elle consiste à torréfier séparément chaque origine afin que chacune développe idéalement son potentiel. Cette technique, délicate à mettre en œuvre, offre un rendu incomparable.

Les caractères du café évoluent durant la torréfaction : aspect, arômes et qualités gustatives. La fève de café vert se déshydrate entièrement et sa couleur passe du vert à l'ocre, puis au brun presque noir. Le volume de la fève augmente sous l'effet de la chaleur ainsi que la teneur en caféine.

L'acidité et le corps se développent lentement, puis diminuent, tandis que l'arôme atteint très rapidement son maximum avant de décroître l'amertume se développe de manière continue.

CONCERNANT LA MOUTURE, QUELS SOINS Y SONT APPORTÉS?

LA MAÎTRISE DE LA SENSORIALITÉ

La mouture consiste à réduire en poudre le café fraîchement torréfié dans un moulin. Elle exige la plus grande précision car elle influence la vitesse d'extraction et plusieurs critères sensoriels de la dégustation.

Après la torréfaction, le café est transféré dans un silo privé d'air car il craint l'oxydation. Au contact de l'oxygène, la qualité du café torréfié et moulu se dégrade; il perd d'autant plus rapidement ses arômes que la surface de contact avec l'oxygène de l'air est augmentée par la mouture.

LE CAFÉ PASSE DANS UN MOULIN

Chaque mélange d'origines de café est moulu avec un degré de finesse différent. La mouture influence notamment le temps d'écoulement lors de la préparation

du café. Plus le café est moulu finement, plus l'écoulement est lent et plus le café a du corps et développe une note amère. La finesse et la constance de la mouture conditionnent une qualité parfaite, tasse après tasse.

Le savoir-faire Nespresso s'exprime à nouveau dans la précision de cette opération. Il s'agit toujours de trouver le bon équilibre entre les différents attributs que l'on souhaite révéler pour chaque Grand Cru : acidité, amertume, corps et notes aromatiques. Dans le cas de la préparation d'un espresso, l'exposition à l'eau brûlante est très courte. C'est pourquoi la mouture doit être fine pour libérer rapidement les arômes.

QUEL EST L'AVANTAGE DU CONDITIONNEMENT DU CAFÉ EN CAPSULE D'ALUMINIUM?

Nespresso a choisi l'aluminium pour ses qualités d'étanchéité qui isolent totalement la mouture de l'air et de la lumière. Les arômes et les saveurs du café fraîchement torréfié et moulu vous sont ainsi restitués dans toute leur richesse et leurs nuances. Nespresso s'engage par ailleurs dans le respect de l'environnement grâce au recyclage de ses capsules usagées. La France possède un réseau unique de 5000 points de collecte. L'aluminium, matériau indéfiniment recyclable à 100%, est refondu et réintégré dans d'autres produits de haute



qualité. Quant au marc de café, il est utilisé comme fertilisant.

POUEZ-VOUS NOUS DONNER QUELQUES SECRETS D'UNE CAPSULE NESPRESSO?

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

ETAPE 1 : LA MISE EN CAPSULE

Retrouvez à chaque tasse les saveurs et la richesse aromatique du café fraîchement moulu et torréfié:

- Capsule étanche : pas d'oxydation
- Isolation parfaite contre l'air et la lumière (aluminium recouvert de film alimentaire)
- Membrane hermétiquement scellée
- Une couleur pour chaque Grand Cru Nespresso.

ETAPE 2 : LA PREPARATION DU CAFE

Préparer un espresso parfait, couronné d'une crema dense et onctueuse, c'est l'art des baristas... et celui des machines Nespresso...

- Perforation de la partie supérieure de la capsule par un système de lames.



Renseignements au 0801 00 77 02



SOJA ET CÉRÉALES, LE PLEIN DE PROTÉINES !

En France et dans la plupart des pays occidentaux, la consommation de protéines animales (viande, œufs, produits laitiers) avoisine les 70 % alors qu'elle ne devrait pas excéder 50 % de l'apport total en protéines.

Une solution pourrait être le soja et les céréales : Des produits parfaits pour rééquilibrer notre alimentation.

LE SOJA, ALLIÉ IDÉAL DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Avec un taux de protéines équivalent à celui de la viande, le soja est le seul



végétal possédant tous les acides aminés dits « essentiels » (non fabriqués par l'organisme). Il se décline à l'infini et constitue la base de repas sains et équilibrés.

BOISSONS ET CRÈMES AU SOJA

Les graines de soja broyées et filtrées permettent de fabriquer les boissons et crèmes au soja. 100% végétales, sans cholestérol et sans lactose, elles se substituent parfaitement au lait classique en toutes occasions.

LE TOFU SOUS TOUTES SES FORMES

Le tofu est fabriqué à partir du jus de soja. C'est une sorte de fromage végétal au goût neutre et à la texture



Garantie Bio

Tous les produits de la marque Soy bénéficient du logo AB (Agriculture Biologique) qui garantit qu'un aliment est composé de plus de 95% d'ingrédients agricoles issus du mode de production biologique. Produire localement et s'engager à long terme. L'importation de soja produit à des milliers de kilomètres est contraire à l'esprit de Soy. La société a donc développé des relations de long terme avec plus de 250 agriculteurs partenaires, tous situés dans le Sud-Ouest de la France, première zone de production de soja bio en Europe. Cette relation repose sur une juste rémunération des producteurs et un réel soutien au développement de l'agriculture biologique de la région. Cette approche locale et solidaire a été récompensée par l'obtention du label Bio Solidaire, contrôlé par Ecocert.



Dès 1998, Soy s'est clairement positionné contre l'utilisation de soja génétiquement modifié, et a créé la première filière de production de soja non-OGM en Europe.

fine, qui prend la saveur des aliments avec lesquels il est cuisiné. Le tofu peut être utilisé comme ingrédient de base dans des galettes (Croc Tofou), des saucisses (Tofinelle, Soygis'), des plats cuisinés (Woks,...).

DES CÉRÉALES POUR TOUS LES GOÛTS

Pauvres en lipides, les céréales sont elles aussi sources de protéines, sels minéraux (phosphore, potassium, magnésium, calcium...), vitamines (principalement B et E) et oligo-éléments (en particulier de fer).

LE SEITAN.

Concentré de protéines de blé, le seitan est très riche en protéines et contient seulement 1,5% de matière grasse. Il est aussi délicieux sous forme de steak que mélangé à des légumes dans des galettes.

LES CÉRÉALES COMPLÈTES

Riz, blé, avoine, millet, quinoa, ..., les céréales complètes sont riches en fibres et faciles à cuisiner. Elles sont excellentes pour un bon équilibre alimentaire et pour la santé. L'alliance idéale est formée par les céréales et les légumineuses (blé et lentilles, maïs et haricots par exemple...) car elle offre un apport en protéines suffisant pour satisfaire nos besoins quotidiens.

Tofu for Africa

Soy apporte depuis des années son soutien humain, technique et financier à une ONG (l'Orange Bleue Afrique). Ce qui a permis la mise en place d'une filière de soja biologique en Afrique et l'ouverture d'une unité de fabrication de tofu en mars 2012 au Burkina Faso.

Remerciements à
Soy - Nutrition et Nature
Chemin de l'Horte -
31250 Revel - France
info@soy.fr - + 212 (0) 5 62 18 72 78



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

Laboratoire Agréé en Microbiologie Alimentaire et Hydrique

Laboratoire Agréé en Analyses d'Histamine et d'ABVT

Laboratoire Accrédité en Microbiologie et Physico Chimie Alimentaires et Hydriques.

Pour une meilleure Sécurité Sanitaire des Aliments.

Large gamme de services dans le domaine alimentaire :

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

Tel : 0637 754080 / 0637759500
Email : aam@menara.ma
19, rue Zyaydah, Aviation, Rabat. Maroc

Agenda des Salons

HOSTEX CAPE '2014



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

du 21 au 23 mai 2014

à Le Cap (Afrique du Sud - Afrique - Moyen-Orient)

Tél. +27 (0) 11 835 1565

Fax : +27 (0) 11 496 1161

<http://www.specialised.com>

specialised@specialised.com

THAIFEX - WORLD OF FOOD ASIA



Emballage Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Franchises, du 21 au 25 mai 2014 à Bangkok (Thaïlande - Asie - Pacifique)

Tél. +66 2 507 7842

Fax : +66 2 547 5683-4

<http://www.thaitradefair.com>

tidep@ditp.go.th

ALIMENTEC



Emballage Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Arboriculture - Horticulture du 03 au 07 juin 2014

à Bogotá (Colombie - Amérique)

Tél. 5713810000

Fax : 5714285551

<http://www.corferias.com>

info@corferias.com

INTERNATIONAL SPECIALIZED EXHIBITION BREAD / CONFECTIONERY PRODUCTS



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration du 03 au 06 juin 2014

à Kiev (Ukraine - Europe)

Tél. +380 (44) 258-27-32

Fax : +380 (44) 258-27-32

<http://www.troyan.kiev.ua/en>

info@troyan.kiev.ua

AGRO KIEV



Agriculture - Machines agricoles Agro-alimentaire du 04 au 07 juin 2014

à Kiev (Ukraine - Europe)

Tél. +49 2161 - 303 29 97

Fax : +49 2161 - 303 29 98

<http://www.agroexpo.de>

info@agroexpo.de

BIOVISION



Protection de l'environnement Biotechnologies Agro-alimentaire Métiers de la Santé du 05 au 06 juin 2014

à Lyon (France - Europe)

Tél. +33 (0) 4 78 92 70 00

<http://www.biovision.org>

biovision@biovision.org

COMPACK KENYA



Emballage Logistique - Transport - Manutention - Stockage du 06 au 08 juin 2014 à Nairobi (Kenya -

Afrique - Moyen-Orient)

Tél. +91 79 32410602

Fax : +91 79 26851716

<http://www.kmgindia.com>

info@kmgindia.com

SEAWORK



Sécurité - Gestion des risques Pêche - Pisciculture Construction navale Logistique - Transport - Manutention - Stockage

Equipements portuaires et aéroportuaires

du 10 au 12 juin 2014

à Southampton (Royaume-Uni - Europe)

Tél. +44 (0) 1329 825335

<http://www.mercatormedia.com>

info@mercatormedia.com

Agenda des Salons

KOREA MAT



Logistique - Transport - Manutention - Stockage Automatismes industriels du 10 au 13 juin

2014

à Séoul (Corée du Sud - Asie - Pacifique)

Tél. +82 (02) 785-4771

Fax : +82 (02) 785-6117/8

<http://www.kyungyon.co.kr>

gskim@kyungyon.co.kr

EASTPACK



Emballage du 10 au 12 juin 2014 à New York, NY (USA - Amérique)

Tél. +1 (310) 445-4200

Fax : +1 (310) 445-4299

<http://www.ubmcanon.com>

info@ubm.com

FOOMA JAPAN



Agro-alimentaire du 10 au 13 juin 2014 à Tokyo (Japon - Asie - Pacifique)

Tél. +81 (0)3 5484 0981

Fax : +81 (0)3 5484 0989

<http://www.fooma.or.jp>

fooma@ppp.bekkoame.ne.jp

FOOD SOUTH



Agro-alimentaire Emballage Automatismes industriels Métiers de l'hôtellerie et de la restauration du 18 au 20 juin 2014

à Chennai (Inde - Asie - Pacifique)

<http://www.smartexpos.in>

info@smartexpos.in

Commandez votre badge sur www.sialparis.fr

SIAL, The Global Food Marketplace

19-23 OCT. 2014

PARIS, France - www.sialparis.fr



SIAL

Images by 1987 www.stockfood.com * « I love SIAL »

un événement comexposium

SIAL, une filiale du Groupe Comexposium

Promosalons Maroc

Tél : +212 (0)522 95 25 60/61

Fax : +212 (0)522 94 11 30

Email : c.bennis@promosalons.ma

Célébrez 50 ans d'innovation

By SIAL GROUP www.sial-group.com

Magret de canard croustillant, sauce pamplemousse au miel

Ingrédients

- 4 petits magrets de canard
- 400 g de choux de Bruxelles
- 200 g de chanterelles
- 2 pamplemousses roses
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de panais
- 1 cube de Bouillon Légumes - 30% sel Knorr
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 1 sachet de sauce Chasseur Knorr
- 4 à 5 c. à c. de miel



Préparation

- Entaillez la peau blanche des magrets en diagonale jusqu'à la chair en traçant des losanges. Laissez reposer le canard à température ambiante hors du frigo (10 à 15 min). Nettoyez les choux de Bruxelles et les chanterelles.
- Pressez 1 pamplemousse. Pelez l'autre et divisez la chair en segments. Coupez-les en deux.
- Pelez les panais et les pommes de terre. Plongez-les dans l'eau froide et portez à ébullition. Emiettez le cube de Bouillon Knorr dans l'eau, mélangez et faites cuire les pommes de terre et les panais à couvert, pendant 20 min. Égouttez, écrasez en purée en ajoutant l'huile d'olive, le poivre et le sel.
- Faites cuire les choux de Bruxelles dans beaucoup d'eau pendant 5 à 10 min, selon la taille des choux et la cuisson souhaitée. Égouttez.
- Salez les magrets de canard. Déposez les magrets, côté peau, dans une poêle chaude. Faites cuire 15 min (selon l'épaisseur) en retournant régulièrement. Poivrez. Déposez le canard sur une planche à découper. Laissez reposer 10 min sous une feuille d'aluminium et un torchon épais.
- Enlevez la moitié de la graisse de cuisson de la poêle. Faites-y rissoler les chanterelles 2 min, avant d'ajouter les choux de Bruxelles. Cuisez le tout 2 min. Salez et poivrez.
- Complétez le jus de pamplemousse avec de l'eau pour obtenir 250 ml. Préparez la Sauce Chasseur Knorr. Ajoutez 1 à 2 c. à c. de miel et incorporez le pamplemousse.
- Coupez le magret de canard en fines tranches et disposez-les sur 4 assiettes très chaudes. Ajoutez la purée et les choux de Bruxelles aux chanterelles. Nappez de sauce.

Gratin dauphinois

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 30 cl de crème
- 1 Marmite de Bouillon Légumes Knorr
- 2 c. à s. de margarine liquide Planta Fin Culinesse



Préparation

- Préchauffez le four à 160°C.
- Pelez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches avec une mandoline.
- Faites chauffer la crème sans la porter à ébullition et délayez la Marmite de Bouillon Knorr.
- Graissez un plat allant au four avec la margarine liquide.
- Dressez les pommes de terre en couches et versez de la crème entre chaque couche.
- Poivrez et couvrez d'une feuille de papier aluminium.
- Enfourez 35 min.
- Otez la feuille et laissez cuire encore 10 min afin de colorer le dessus du plat.

Risotto aux champignons des bois poêlés

Ingrédients

- 30 g de Planta Fin Culinesse
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon
- 150 g de riz risotto
- 200 g de girolles
- 1 Marmite de Bouillon Poule Knorr
- 30 g de parmesan râpé
- 10 feuilles de basilic



Préparation

- Faites suer l'oignon finement coupé dans l'huile avec la moitié de la margarine Planta Fin Culinesse.
- Ajoutez le riz et faites-le étuver à feu doux.
- Ajoutez 750 ml d'eau et laissez cuire 18 min à feux moyen.
- Entre-temps nettoyez les champignons.
- Chauffez le restant de la margarine et rissolez les champignons à feux vif.
- Salez et poivrez.
- Terminez le risotto en ajoutant la Marmite de Bouillon Knorr et le fromage.
- Ajoutez du sel et du poivre si nécessaire.
- Garnissez les champignons de feuilles de basilic finement coupées.
- Dressez le risotto dans les assiettes et ajoutez les champignons par-dessus.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtellerie

LES 10 HÔTELS DE STARS

Solution

La chambre d'hôtel du futur

Aménagement

La terrasse de café

CONCOURS

MOF CHOCOLATIER CONFISEUR



Les épreuves qualificatives du concours des MOF chocolatiers confiseurs ont réuni les meilleurs artisans de leur génération dans une compétition aux épreuves aussi alléchantes que titanesques ! Pour décrocher le titre suprême de « Un des Meilleur Ouvrier de France chocolatier confiseur », les rois de la chocolaterie et de la confiserie ont rivalisé

de prouesses techniques. Première étape du concours, les épreuves qualificatives se sont tenues à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) d'Yssingeaux en France, du 21 au 23 février 2014, et ont qualifiées 9 candidats sur les 15 participants. Les 9 candidats sélectionnés participeront à la grande finale qui aura lieu du 12 au 16 février 2015. Ils auront alors à réaliser un programme défini à l'avance, qui sera mis en ligne en juin 2014 sur le site :

www.meilleursouvriersdefrance.info

FORUM

HOTEL & SPA



Pour la 7e année consécutive le Forum HOTel&SPA revient en 2014 avec comme thème : « L'innovation / Retour aux sources ». Le 19 juin est LA date à réserver dans votre agenda car fort de ses sept années d'expérience, le Forum HOTel&SPA est devenu « the place to be » en matière d'hôtellerie haut de gamme, du SPA et du bien-être. Un meeting de cette envergure ne peut contenir qu'un parterre de personnes à sa hauteur, c'est pour cela que ses organisateurs choisissent avec attention chaque futur membre du forum en se basant sur leur influence, leur expérience et leur excellence dans notre domaine. C'est l'occasion pour les participants d'agrandir et de cultiver leur réseau tout en assistant à des interventions faites par des brillants professionnels internationaux.

forumhotspa.com/fr

DESIGN

NESCAFÉ HABILLE PAR BILLY THE ARTIST



La marque Nescafé a fait appel à l'artiste américain pour habiller sa nouvelle machine Dolce Gusto en édition limitée. Jouant la carte du pop et du street art, la machine de dosettes à café, baptisée pour l'occasion Génio, se révèle ainsi haute en couleurs et en graphisme. La machine est

vendue à un prix de vente indicatif de 139 euros. Une tasse de collection en porcelaine signée également Billy The Artist sera aussi commercialisée dans la boutique en ligne www.dolcegusto.fr au prix de 14,59 euros le lot de 2. Billy The Artist est un artiste américain connu pour ses performances live détonantes, des shows mixant art et musique.

PRIX

TROPHEE PASSION



Le Trophée Passion est l'un des prix les plus prisés en France. Il a été créé en 2001 par l'Académie Culinaire de France pour donner l'occasion aux chefs de différentes nationalités de se retrouver et d'échanger autour des richesses de la gastronomie de leurs pays. Cette année, le Maroc fait son entrée à ce prestigieux concours avec une sélection nationale qui a eu lieu le Jeudi 27 mars 2014 à l'Institut Supérieur de l'Hôtellerie et de la Restauration ISHR. Neufs candidats marocains ont concouru pour décrocher une place à la finale du Trophée Passion organisée le 13 Octobre 2014 à Paris. Les chefs marocains ont disputé cette sélection nationale autour d'un thème plats et dessert « selle d'agneau farcie et pudding soufflé saxon chocolat- vanille ».

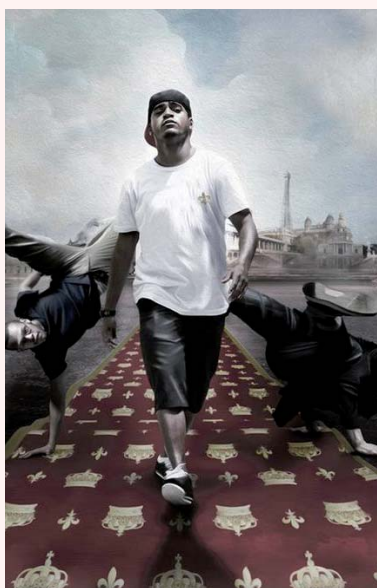
RahalEvent et la Fédération Marocaine des Arts Culinaires

BREAKDANCE RED BULL BC ONE



16 finalistes se sont mesurés durant l'incontournable compétition de breakdance le Red Bull BC One Cypher Morocco qui a eu lieu à Oasiria Marrakech. Les spectateurs en ont pris plein les yeux et n'ont pas été déçu du show. Avec une ambiance de feu assurée par Dj Red Shirt et les deux animateurs MC Momoze et Sansoul, les jurés et légendes de Breakdance Bboy Meda, Bboy Soso et Bboy Lilou, membre du Red Bull All Stars ont donné la victoire à Bboy Wolf dont les mouvements et la technique ont été incroyables.

Avec la victoire d'aujourd'hui, Bboy Wolf représentera le Maroc lors de la finale Moyen-Orient et Afrique qui aura lieu en Algérie en septembre où il rejoindra Bboy Lil Zoo, second marocain qualifié d'office.



HOTEL

3ème FOUR SEASONS AU MAROC

Four Seasons Hotels & Resorts annonce un troisième hôtel sur le territoire marocain avec un projet de nouvel établissement à Agadir sur la côte atlantique. Après le Four Seasons Resort Marrakech (photo), ouvert en juin 2011 et Four Seasons Hotel Casablanca, dont l'ouverture est prévue fin 2014, le nouveau Four Seasons Resort Agadir viendra compléter l'offre de Four Seasons au Maroc.



fourseasons.com



CEYLACOR

Mélanges d'épices et herbes pour la décoration.



CEYLAMIX

Pour l'élaboration, l'aromatisation et la conservation de vos saucisses et merguez.



CEYLAN

Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.



CEYSONING

Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.



PRESTIGRILL & MIXAGRILL

Marinades liquides et en poudre.



CEYLAROM

Saveurs pour l'industrie alimentaire.



BASES CULINAIRES

Bases, fonds et sauces pour l'élaboration d'aliments précuisinés.



PURESMOKE

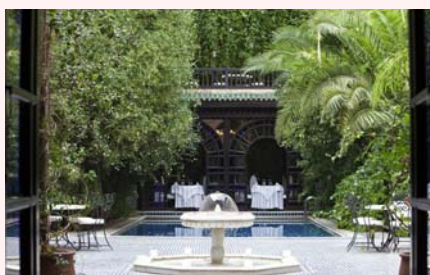
Formules pour donner de l'arôme et de la couleur. Plats cuisinés et mijotés.

CEYLAN

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



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

SPA
OUVERTURE AU PALAIS SHEHERAZADE


Le Palais Sheherazade annonce l'ouverture de son spa Anne Sémonin en mai. Anne Sémonin

est la première à avoir associé les oligo-éléments et les huiles essentielles. Elle est aussi pionnière dans la création de spas où les soins sont pratiqués à la carte. Somptueux Palais Hispano-mauresque du XIXème siècle, autrefois demeure d'un vizir, cet hôtel de luxe jouit d'une situation idéale au cœur de la médina et accessible en voiture. Luxe et sobriété de son architecture et de ses suites, présence de l'eau de ses fontaines, parfums de son jardin aux palmiers centenaires se conjuguent assurant détente calme et volupté. Patio, kiosque andalou et terrasse panoramique de ce palais d'hôte vous renvoient des siècles en arrière mettant en exergue les splendeurs des Mille et une Nuits.

sheheraz.com

EVENEMENT
MARRAKECH AIR SHOW


Sous le haut patronage de Sa Majesté Mohammed VI, le Marrakech Air Show démarre sa 4ème édition qui s'est déroulé en avril à la base militaire de

Marrakech. 56 pays participent à l'événement. Le Marrakech Air Show est devenu l'un des plus importants salons de l'aéronautique dans le monde en s'imposant, en l'espace de trois éditions seulement, comme le lieu de rencontre de l'industrie aéronautique civile et militaire de la planète. Cette manifestation qui bénéficie du support officiel des Forces Royal Air est sous l'égide du ministère de l'Equipeement, du Transport et de la logistique ainsi que celle du ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie. Fait particulier, cette année, en partenariat avec l'Association africaine de l'aviation d'affaires, le Marrakech Air Show abrite le Salon de l'Aviation Africaine. Première manifestation du genre sur le continent africain, l'élite du monde de l'industrie de l'aviation d'affaires ainsi que les sociétés de service qui lui sont liés sont réunis.

marrakechairshow.com

BURJ AL ARAB
MARIAGES DE FOLIE


Le Burj Al Arab offre des mariages en plein ciel sur le célèbre hélicoptère de l'hôtel, à 212 mètres d'altitude au-dessus de la mer d'azur du golfe Arabique. Chaque cérémonie est spécialement mise au point et soignée dans les moindres détails par un « architecte de mariage » qui est disponible 24 h/24 et 7 j/7. L'offre commence à partir de 200 000 AED (environ 40 000 EUR) et peut inclure :

- L'arrivée à Burj Al Arab en hélicoptère bimoteur italien Augusta 109 ou bien transfert en limousine Rolls Royce Phantom
- Un séjour chaleureux, raffiné et luxueux dans l'une des 202 suites du Burj Al Arab dont les superficies varient entre 170 et 780 mètres carrés

- Des séances de dégustation privées avec Maxime Luvara, chef cuisinier du Burj Al Arab
- Des consultations à propos du gâteau de mariage et de son design, des présentoirs, de son parfum et de sa composition avec Johannes Bonin, le chef pâtissier du Burj Al Arab
- Des soins de beauté et des séances privées avec des coachs personnels travaillant pour des personnes célèbres, au Talise Spa du Burj Al Arab
- Un parfum spécialement conçu pour le jour du mariage par un maître parfumeur renommé
- Des séances de shopping et de relooking avec le styliste personnel du Burj Al Arab
- Un accès à des grands couturiers de renom
- etc. etc.

SOFITEL MARRAKECH IMPERIAL BRUNCH



Chaque dimanche, de 11h00 à 15h00, pour les petits comme pour les grands, le restaurant « Le Jardin des senteurs » vous ouvre ses portes. Vous y retrouvez un éventail de délices allant de l'entrée au dessert selon vos désirs, pour votre plus grand plaisir.

Un Brunch haut en couleurs, des créations que notre chef Ahmed Ed Efaa a choisi de conjuguer avec élégance, en se basant sur une cuisine ensoleillée, légère et gouteuse avec boissons chaudes, jus de fruits, des crêpes marocaines, plateaux de fruits de mer, oeufs sous différentes

formes, bacon, saumon fumé, saucisses de volaille, jambon blanc, fruits frais, et quelques salades afin que le brunch reste un repas équilibré.

A toutes ces saveurs, notre chef a ajouté d'autres gourmandises, comme un assortiment de mini-viennoiseries, baguette, pain de mie et quatre-quarts, céréales, vos confitures et miels préférés, des fromages et des charcuteries, des plats marocains et des spécialités internationales.

500 dhs par adulte et 300 dhs pour les enfants de 4 à 12 ans

Sur réservation auprès de la conciergerie ou au 00212 5 24 42 56 00

COMPAGNIE AERIEENNE FLYNAS AU MAROC



Flynas, compagnie low-cost saoudienne, ouvrira ses premiers vols Jeddah-Casablanca et Casablanca-Jeddah, tout début mai. Avec trois vols hebdomadaires à bord d'un Airbus A330 tout neuf la compagnie aérienne propose à ses passagers trois confort de classe : « Business », « Premium » et « Economique ». Le prix du billet en classe Eco est de 4950 dirhams (440 euros) et 11500 dirhams (1023 euros) pour la classe Business. Au Maroc, Flynas a accrédité deux agences pour la commercialisation de ses vols : « Voyages 1001 nuits » et « Summer Winds ».

flynas.com

COMPAL
1952

Les jus ne sont pas tous créés égaux !

On sait que les nectars sont évidemment plus savoureux quand ils sont faits uniquement avec des fruits pressés.
C'est pour cela que sur la nouvelle gamme Compal NFC nous n'utilisons pas de concentrés.
Sans colorants ni conservateurs.
Compal NFC issu uniquement d'ingrédients naturels.

Nectar ORANGE MEDITERRANEE
MEDITERRANEAN ORANGE

Nectar MULTI FRUITS
NFC

Nectar MANGUE COLOMBIENNE
COLOMBIAN MANGO

FRUITS PRESSES
NFC
SQUEEZED FRUITS

TOURISME RAPPORT DU WTTC



annuellement à l'horizon 2024, pour arriver à 1,13 million d'emplois directs (8,8% de l'emploi total). Pour les emplois indirects, le WTTC s'attend à une augmentation de 6,4% en 2014, soit 1,91 million d'emplois. Dans 10 ans, 1,31 million d'emplois indirects seront créés grâce au secteur du tourisme et des voyages. Pour ce qui est des recettes de voyages, le Conseil mondial estime que leur contribution devrait croître de 10,1% en 2014 et de 6% par an les 10 prochaines années.

Selon le rapport 2014 «L'impact économique du secteur du tourisme et des voyages» du WTTC (World travel and tourism council), le secteur du tourisme et des voyages au Maroc va croître significativement en 2014. Sa contribution directe au PIB a représenté 76,1 milliards de dirhams, soit 9,5 milliards de dollars, (8,6% du PIB total) en 2013 et devrait augmenter de 8,1% cette année. Cette part connaîtrait un taux de croissance annuel moyen (TCAM) de 5,6% entre 2014 et 2024, pour représenter à terme 141,5 milliards de dirhams (DH), soit 9,7% du PIB. Côté emplois, le secteur comptait un effectif de 814 000 personnes en 2013, soit 7,6% de l'emploi total. Cette contribution devrait augmenter de 6,1% en 2014 et de 2,7%

HOTELS STATION BALNEAIRE LIXUS



Le Groupe Alliances, maître d'ouvrage du projet Lixus, va démarrer la commercialisation de l'offre résidentielle en même temps que l'ouverture du premier hôtel du site. A termes, l'offre hôtelière sera constituée de 5 unités dont des 4 et 5 étoiles pour une capacité de 3.600 lits. En dehors de sa composante résidentielle, la station a aussi son propre golf 18 trous, sa marina, ses clubs de sport ainsi que ses lieux de détente et d'animation. La première phase du projet est déjà viabilisée. Le golf est opérationnel ainsi que le club house. Les 80 unités résidentielles en gestion locative sont déjà ouvertes. Un hôtel 5* d'une capacité de 220 chambres est en cours de finalisation. Les études concernant trois autres hôtels sont bien avancées, l'ouverture de ces unités est programmée dans deux ans. La deuxième phase, quant à elle, est en cours de viabilisation. Intégrant une marina, elle sera opérationnelle courant 2016. La troisième phase englobera en plus de la composante résidentielle et hôtelière, un parc naturel.

alliances.co.ma

SALON SPA ET BIEN ETRE



Le Maroc qui organise à Agadir les 19 et 20 juin prochains son 1er Salon International du Spa et du Bien-Etre affiche clairement son ambition : devenir le pays leader du tourisme de la thalasso, du thermalisme, du spa et pour tout dire, de la Beauté et du Bien-être. Le tourisme marocain a fait l'étude du marché international et l'état des lieux. De toute évidence, le marché du bien-être est un marché d'avenir qui affiche près de 10 % de croissance par an. Quant au pays, il dispose des atouts nécessaires pour en devenir l'un des acteurs les plus dynamiques. Le secteur du bien-être aurait joué un rôle essentiel dans le projet touristique 2020 du Maroc, projet qui placerait le pays parmi les vingt premières destinations touristiques mondiales en doublant son trafic pour accueillir d'ici 7 ans 20 millions de visiteurs.

19 et 20 juin à Agadir

PRO AM
INTERNATIONAL
DE L'AGRO-
ALIMENTAIRE



ROYAL
MOUGINS

golf club

PRO AM
AROMATECH TROPHY



EDITION

VENDREDI
13 JUIN 2014

FRIDAY
13TH JUNE 2014

FOOD & DRINK
INDUSTRY
INTERNATIONAL
PRO AM



www.aromatech.fr/proam
golf@aromatech.fr

CÔTE D'AZUR - FRENCH RIVIERA

BIEN AMÉNAGER SA TERRASSE DE CAFÉ OU RESTAURANT

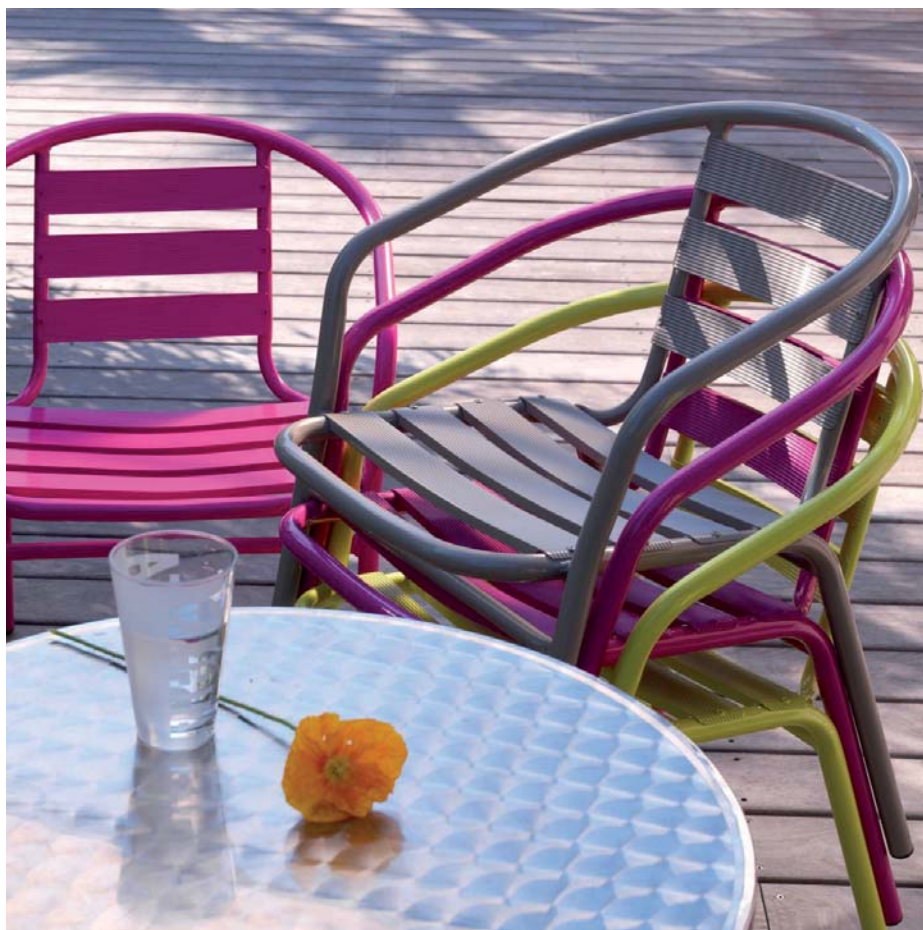


La terrasse est un des éléments les plus importants pour tous les cafetiers et restaurateurs. Elle ne doit surtout pas être négligée. Une belle terrasse, bordée de bacs à plantes, avec de jolies chaises, fauteuils et tables, incitera très vite le client à venir s'asseoir.

La terrasse reste un argument majeur afin d'attirer le client et augmenter votre chiffre d'affaire grâce à la capacité d'accueil plus importante. La terrasse est souvent le premier regard porté sur votre établissement et le premier jugement du client.

LES CLIENTS RECHERCHENT L'ORIGINALITE

Avant toute chose, veillez à ce que votre mobilier de terrasse soit en adéquation avec le style de votre établissement, le lieu d'implantation et la clientèle que vous visez. Votre terrasse est la continuité de votre salle. Elle donne souvent une idée de ce qui attend le client, avant même que celui-ci ait poussé la porte d'entrée. Mais rien ne vous empêche d'y ajouter des notes personnelles, un petit grain de folie, de la couleur, des meubles



originaux. Vous pouvez par exemple y ajouter quelques jeux pour les enfants ou un hamac pour se reposer, ... Pour mieux profiter de votre espace extérieur, n'hésitez surtout pas à y installer des banquettes ou des transats agrémentés de confortables coussins. Enfin, pour une ambiance encore plus décontractée et un décor très design, rien ne vaut quelques bougies parfumées aux couleurs variées.

LES CLIENTS REHERCHENT LE CONFORT

Même si l'esthétisme et le design du mobilier extérieur contribuent à créer une ambiance conviviale, il ne faut surtout pas négliger le confort, qui permettra aux clients de passer d'agréables moments autour d'un bon repas ou d'un simple verre... Vous pouvez aménager un petit coin salon qui permettra de passer des moments de détente, de confort et de bien-être en été. Pour le confort de vos clients lorsqu'il fait plus frais, proposez-leur des plaids, installez des chauffages radiants infrarouges ou disposez des parasols chauffants. Une terrasse bien agencée suscitera la curiosité de vos



clients et les incitera à entrer à l'intérieur de votre établissement.

QUEL EST LE MEILLEUR MOBILIER ?

Optez pour un mobilier résistant à l'humidité et aux rayons du soleil, facile d'entretien. Les matières bois, métal ou résine ont chacune leurs spécificités : résistance aux intempéries, facilité d'entretien, légèreté...

Solide et chaleureux, le bois se décline dans différents types d'essences supportant l'humidité mais également la chaleur et les insectes. Pour conserver son aspect d'origine, le bois doit être traité et protégé régulièrement.

Pour ceux qui préfèrent le métal sachez qu'il y a trois principaux types : l'acier époxy qui résiste aux effets de rouille, l'acier traité cataphorèse pour une meilleure résistance à la corrosion et l'aluminium qui ne rouille pas, est léger et surtout s'entretient très facilement.

Solide et facile à vivre, la résine se décline dans de beaux coloris. On trouve la résine



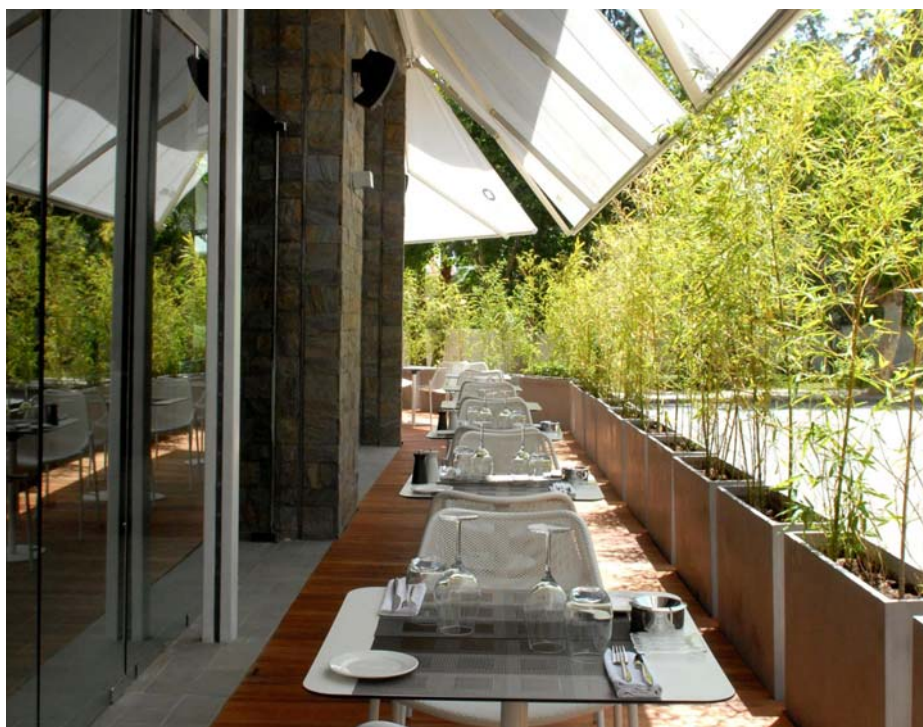
tressée, la résine injectée ou plastique et le textilène constitué à base de PVC.

COMMENT AGENCER LA TERRASSE ?

Optez pour du mobilier adapté à la dimension de votre terrasse, histoire de ne pas trop l'encombrer. Qu'il s'agisse d'un café, d'un bistrot ou d'un restaurant, les contraintes ne sont pas les mêmes. Dans un café, les places assises ont

besoin de moins d'espace que dans un restaurant où les clients doivent se sentir à l'aise. Le choix de vos tables dépend du style de votre établissement. S'il s'agit d'un café, vous pouvez choisir de petites tables que vous pourrez placer les unes contre les autres. En revanche si vous dirigez un restaurant, votre choix se portera sur des tables plus grandes et espacées pour offrir plus d'intimité à vos clients. Veillez à réserver des allées de circulation pour votre personnel. Pensez aux distances à parcourir entre la terrasse et le reste du restaurant. Attention aux obstacles comme les parasols ou les séparateurs de terrasse. Pour éviter au personnel de service les trajets inutiles





ou trop longs, nous recommandons de disposer les vaisseliers près de la terrasse. Pensez également à placer un coffre de rangement pour les coussins et n'oubliez pas les accessoires antivol pour sécuriser votre mobilier.

N'OUBLIEZ PAS L'ECLAIRAGE

Créez votre propre ambiance en jouant sur les éclairages. Pensez au mobilier lumineux, aux lanternes et photophores. Non seulement vous mettez en lumière votre terrasse, mais vous pouvez aussi attirer le regard de vos futurs clients

LA SOLUTION DE L'AUVENT RETRACTABLE

Le temps change, rien de plus simple : la terrasse se couvre ou se découvre en quelques secondes. Vos clients pourront ainsi profiter de la lumière d'arrière saison tout en étant protégés. Même s'il fait un peu frisquet dehors ou que les nuages sont un peu menaçants avec un auvent de terrasse, tout est simplifié. De plus la couverture rétractable de terrasse est très souvent extrêmement facile à manipuler. Spécialement étudiées pour rencontrer les exigences de professionnels, les couvertures coulissantes pour terrasse mettent vos clients à l'abri du mauvais temps tout au long de l'année.

Les avantages :

- Permet d'inventer un nouvel espace de vie.
- Permet de jouir d'un éclairage zénithal toute l'année.
- Permet de ne plus subir les variations de températures.
 - Permet de profiter du plein air tout l'été.
 - Permet de s'assurer chaleur et confort tout l'hiver.
- Permet d'économiser plus d'énergie.

LE BRUMISATEUR

Simple d'utilisation et d'installation, il rafraîchit jusqu'à 30m² de surface suivant le circuit et la pompe choisie. L'été, en terrasse, la température ambiante peut vite dépasser les 30° et cela devient vite inconfortable, il devient alors naturel de chercher à se ventiler, se protéger. Une installation brumisateur et la température passe facilement à 22°! Avec cette vague de fraîcheur l'air est beaucoup plus respirable, l'organisme moins agressé. Le client va gagner en qualité de services, le personnel toujours en ébullition évoluera dans un cadre de travail beaucoup plus propice. Toute une gamme de brumisateurs spécial terrasses vous est proposée pour s'adapter aux plus près de vos besoins. Il saura trouver sa place au niveau des stores par exemple, parfaitement invisible, sans fil apparents, pas de ruissellements ni de flaques d'eau, il protégera de la chaleur votre terrasse tout en restant discret. Vos installations en terme de mobilier ne subiront aucuns déplacements ni modifications, avec le brumisateur tout est transparent. Quelque soit la taille de votre emplacement à climatiser, le brumisateur haute pression s'adapte facilement et peut s'installer quelque soit l'agencement de la terrasse, sa flexibilité et son rapport qualité/prix/avantages l'amène au premier rang de la climatisation professionnelle.



COMMENT FONCTIONNE BITCOIN ?



C'est une question souvent sujette à confusion. Voici une explication rapide !

LES BASES POUR UN NOUVEL UTILISATEUR

Comme nouvel utilisateur, vous pouvez débuter avec Bitcoin sans comprendre les détails techniques. Une fois que vous avez installé un portefeuille Bitcoin sur votre ordinateur ou votre téléphone portable, il générera votre première adresse Bitcoin et vous pourrez en créer de nouvelles chaque fois que vous en avez besoin. Vous pouvez divulguer vos adresses à vos amis pour qu'ils puissent vous payer et vice versa. En fait, utiliser Bitcoin est assez comparable à échanger des courriels, à l'exception que les adresses Bitcoin ne devraient être utilisées qu'une seule fois.

SOLDES - CHAÎNE DE BLOCS

La chaîne de blocs est un grand livre comptable partagé et public sur lequel repose le réseau Bitcoin en entier. Toutes les transactions confirmées sont incluses dans la chaîne de blocs. De cette façon, les portefeuilles Bitcoin peuvent calculer leurs soldes et il est possible de vérifier que les

nouvelles transactions dépendent des bitcoins appartenant effectivement à l'émetteur du paiement. L'intégrité et l'ordre chronologique de la chaîne de blocs sont assurés par des moyens cryptographiques.

TRANSACTIONS - CLÉS PRIVÉES

Une transaction est un transfert de valeur entre portefeuilles Bitcoin qui est incluse dans la chaîne de blocs. Les portefeuilles Bitcoin conservent une information secrète appelée clé privée ou graine qui est utilisée pour signer les transactions, fournissant une preuve mathématique qu'elles proviennent du propriétaire de chaque portefeuille. La signature empêche également toute modification de la transaction après son émission. Toutes les transactions sont diffusées entre les utilisateurs et commencent habituellement à être confirmées par le réseau dans les 10 minutes suivantes par un procédé nommé minage.

TRAITEMENT - MINAGE

Le minage est un système de

consensus distribué qui est utilisé pour confirmer les transactions en attente en les incluant dans la chaîne de blocs. Il impose un ordre chronologique dans la chaîne de blocs, protège la neutralité du réseau et permet à différents ordinateurs d'être en accord sur l'état du système. Pour être confirmées, les transactions doivent être incluses dans un bloc qui doit correspondre à des règles cryptographiques très strictes qui seront vérifiées par le réseau. Ces règles empêchent la modification d'un bloc antérieur car cela invaliderait



tous les blocs suivants. Le minage induit également l'équivalent d'une loterie compétitive qui empêche à tout individu d'ajouter facilement des blocs consécutivement dans la chaîne de blocs. De cette façon, aucun individu ne peut contrôler ce qui est inclus dans la chaîne de blocs ni en remplacer des parties pour annuler ses propres dépenses.



COMMENT ACHÈTE-T-ON DES BITCOINS ?

La majeure partie des possesseurs de bitcoins ne les ont pas minés, ils les ont simplement achetés sur une plate-forme d'échange contre des euros, des dollars ou toute autre monnaie « réelle ». Il en existe des dizaines, mais il est fortement recommandé d'utiliser une plate-forme des plus sérieuses. On rappelle l'épisode récent et malheureux de Mt.Gox. Elle était encore il y a peu la bourse d'échange la plus populaire, et s'est effondrée en laissant sur le carreau des centaines de milliers de clients sans leurs bitcoins. On conseillera donc une plate-forme qui stocke les bitcoins « à froid » (hors ligne), ce qui limite les possibilités de hack. En France, on recommande notamment Bitcoin Central, une entité 100 % française, ou de Kraken, par exemple. Une fois inscrit et après avoir montré patte blanche - copie d'un RIB, justificatif de domicile, scan de pièce d'identité - vous pourrez échanger de l'argent réel contre des bitcoins, ou inversement. On vous conseille tout de même de commencer avec des petites sommes : rien ne vous empêche de n'investir que dans quelques centimes de bitcoin.

BITCOIN POUR LES ENTREPRISES

Bitcoin est un moyen très sécurisé et économique de traiter des paiements.

LES FRAIS LES PLUS BAS DU MARCHÉ

La haute sécurité cryptographique employée par Bitcoin lui permet de traiter des paiements de manière très efficace et économique. Vous pouvez émettre et recevoir des paiements avec le réseau Bitcoin presque sans aucun frais. Très souvent, les frais ne sont pas exigés mais ils sont recommandés pour une confirmation plus rapide de vos transactions.

PROTECTION CONTRE LA FRAUDE

Toute entreprise qui accepte les cartes de crédit ou Paypal connaît le problème des paiements qui sont renversés plus tard après une vente. Les fraudes par rejet de débit occasionnent une pénétration de marché limitée et une augmentation des prix, ce qui à leur tour pénalise les consommateurs. Les paiements avec Bitcoin sont irréversibles et sécurisés, ce qui signifie que les coûts de la fraude ne sont plus à la charge des commerçants.

TRANSFERTS INTERNATIONAUX SANS DÉLAI

Les bitcoins peuvent être transférés de l'Afrique vers le Canada en 10 minutes. En fait, les bitcoins n'ont aucun emplacement physique réel. Il est donc possible de transférer n'importe quelle somme n'importe où sans limite, sans délai et sans frais excessifs. Il n'y a pas de banque intermédiaire pour vous faire attendre pendant 3 jours ouvrables.

AUCUNE CONFORMITÉ PCI REQUISE

Accepter les cartes de crédit en ligne requiert des contrôles de sécurité approfondis pour se conformer à la norme PCI. Bitcoin nécessite de sécuriser votre portefeuille et vos

demandes de paiement. Toutefois, vous ne portez pas les coûts et les responsabilités qu'impliquent le traitement d'informations sensibles tels que les numéros de cartes de crédit.

GAGNEZ EN VISIBILITÉ, GRATUITEMENT

Bitcoin est un marché émergent de nouveaux consommateurs cherchant à dépenser leurs bitcoins. Les accepter est une bonne façon d'obtenir de nouveaux clients et de donner plus de visibilité à votre commerce. Accepter de nouvelles formes de paiements s'est souvent avéré bénéfique pour les commerces en ligne.

MULTI-SIGNATURES

Bitcoin inclut une fonction peu connue qui permet de dépenser des bitcoins seulement si la transaction est signée par un nombre défini de personnes au sein d'un groupe (ce qu'on appelle les transactions « n de m »). C'est l'équivalent du bon vieux chèque à signatures multiples que vous utilisez peut-être encore avec les banques aujourd'hui.

COMPTABILITÉ TRANSPARENTE

Beaucoup d'organisations doivent produire des documents comptables sur leur activité. Utiliser Bitcoin permet d'offrir le plus haut niveau de transparence puisque vous pouvez fournir des informations que vos membres peuvent utiliser afin de vérifier vos soldes et vos transactions. Les organisations sans but lucratif peuvent aussi permettre au public de visualiser combien elles reçoivent en dons.

Plus d'informations sur <https://bitcoin.org/fr/>





L'AFRIQUE, NOUVEAU CHAMP DE BATAILLE DES GROUPES HÔTELIERS INTERNATIONAUX

Marché à fort potentiel, le continent africain est le nouveau champ de bataille de puissants groupes hôteliers internationaux : Marriott, Hilton, Starwood, InterContinental. Mais les acteurs locaux ne comptent pas rester sur le banc de touche.

Par Yves Hazette

Après le Moyen-Orient, c'est maintenant à l'Afrique subsaharienne que s'intéressent les grands groupes internationaux en multipliant les hôtels dans la région. Marriott a d'ailleurs inauguré la tendance en 2013 en prenant le contrôle des 116 établissements du sud-africain Protea, pour un montant de 186 millions de dollars. Le continent recèle le plus grand potentiel de l'industrie hôtelière. En 2012, le nombre de visiteurs internationaux a pour la première fois passé la barre des 50 millions sur le

continent selon l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), qui prévoit une fréquentation supérieure à 85 millions de personnes en 2020.

CLIENTÈLE D'AFFAIRES

Ce ne sont pourtant pas les vacanciers qui intéressent les chaînes hôtelières. La cible principale, ce sont les voyageurs d'affaires, à l'échelle domestique et régionale. Dans la foulée de la croissance économique connue ces dernières années par le continent, une clientèle africaine émerge, qui augmente les besoins en matière d'établissements de

qualité dans les grandes villes, encore largement sous-équipées. D'autant plus que les voyageurs d'affaires



paient cher leurs séjours. Aucune chambre n'est accessible à moins de 500 dollars dans un trois-étoiles de Luanda par exemple. Pour trouver la meilleure façon de répondre à cette demande, les responsables des géants hôteliers parcourent le continent. Mais les opérations de rachat comme celle de Protea par Marriott restent limitées, faute de cibles susceptibles de satisfaire les appétits des grandes enseignes internationales.

CROISSANCE

Parmi les groupes régionaux existants figurent le kényan TPS Eastern Africa, qui possède 32 établissements sous la marque Serena, et le sud-africain Tsogo Sun Holdings, qui gère plus de 90 hôtels et casinos. City Lodge Hotel Group, également installé à Johannesburg (55 adresses), reste trop concentré sur son marché régional, tout comme les marques Onomo et Azalai, qui poursuivent leurs implantations à travers l'Afrique de l'Ouest. Depuis début 2013, plus de 200 hôtels sont en cours de réalisation dans l'ensemble de l'Afrique subsaharienne, soit 40 % de



plus qu'un an auparavant. Le groupe français Accor mène la danse avec une trentaine d'ouvertures programmées, devant l'américain Carlson Rezidor, qui en annonce 28, et Marriott, 22. Viennent ensuite Hilton, qui a planifié la construction de 17 hôtels, puis Starwood, qui en prévoit 15, et InterContinental, 9.

MARCHÉ FRAGMENTÉ

Une telle expansion s'annonce pourtant ardue. Les compagnies internationales doivent faire face à la fragmentation d'un marché africain constitué de 54 pays ayant chacun leurs propres langue et cadre juridique et où les possibilités de croissance concernent la plupart du temps les capitales uniquement. Les compagnies devront s'adapter au

contexte. Avec 49 nouveaux hôtels et 7 500 chambres annoncées, le Nigeria reste la destination la plus prisée par les groupes, devant le Kenya, le Ghana ou encore le Gabon.

Parallèlement aux grandes compagnies internationales, les investisseurs africains s'intéressent eux aussi de très près au secteur. Le Sénégalais Yérém Sow mobilise ainsi 315 millions d'euros pour construire 15 hôtels en Afrique de l'Ouest et en Afrique centrale. Quelques années plus tôt, un tel financement aurait été très difficile à trouver, mais depuis que le continent a été identifié comme un marché d'avenir par l'industrie hôtelière mondiale, l'argent ne semble plus être un problème.



SAGAS AFRICAINES

Le Mali, le Burkina Faso, la Guinée-Bissau, le Bénin... Et bientôt le Sénégal, la Côte d'Ivoire et la Mauritanie. Tout doucement mais sûrement, Mossadeck Bally, le PDG de la chaîne hôtelière Azalai, tisse sa toile africaine. Si les groupes internationaux se sont lancés dans la conquête du continent, le patron malien entend bien jouer sa partition lui aussi. Disposant déjà d'une capacité d'accueil de 700 chambres dans sept hôtels répartis entre quatre pays, il prévoit de l'augmenter de 40% d'ici à la fin de l'année 2015. Il prépare ainsi l'ouverture de son premier établissement à Abidjan avant la fin de cette année. Deux autres suivront en 2015, à Dakar et à Conakry. Objectif de ce groupe qui pèse aujourd'hui une vingtaine de millions d'euros de chiffre d'affaires : s'implanter dans les huit pays de l'Union économique et monétaire ouest-africaine (UEMOA) avant de s'étendre au Ghana, en Mauritanie et au Nigeria. Mais il n'est pas seul en Afrique de l'Ouest. Le Sénégalais Yérém Sow a récemment annoncé la création du groupe Inaugure Hospitality, basé à Barcelone tout comme Mangalis, sa filiale de gestion. Yérém Sow, qui possède déjà le Radisson Blu de Dakar, entend investir au total 315 millions d'euros dans la construction de 2 200 chambres et suites réparties entre 15 hôtels dans 13 pays africains.





LA CHAMBRE D'HÔTEL DU FUTUR

Avec l'ITH Gateroom

Fitur 2014, le salon international du tourisme de Madrid qui a eu lieu en janvier, déploie notamment une offre importante sur l'Espagne et l'Amérique du Sud et veut s'imposer en parallèle sur différentes thématiques, à commencer par les nouvelles technologies.

Et c'est la chambre ITH Gateroom qui a attiré tous les regards. Hyperconnectée et « intelligente », cette chambre a déjà été présentée sur l'édition 2013 de Fitur mais seulement en vidéo. Là, les visiteurs pouvaient s'y promener.

Ce prototype réalisé par ITH (Instituto Tecnológico Hotelero) est le fruit d'une collaboration de nombreuses marques, allant de Philips pour l'éclairage à Roca pour la salle de bains, en passant par Samsung, Microsoft, Vodafone, B-Interactive...

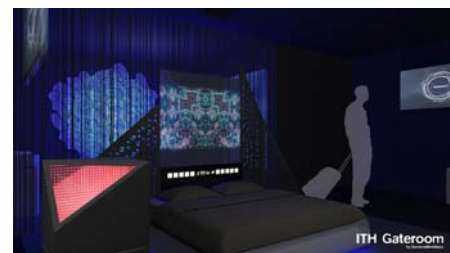
Si cette chambre n'est pas encore concrètement dans un hôtel, elle nous

donne une idée à quoi ressemblera la chambre de demain. Voici donc les 10 points forts qu'elle pourra vous offrir... dans un avenir proche !

- Créer votre atmosphère lumineuse : en un clic, la luminosité peut être différente selon les espaces (coin nuit, coin bureau, entrée, salle de bains...),

paroi transparente ou opaque entre la chambre et la salle de bains selon le degré d'intimité désiré... tous ces paramètres se choisissent en un clic depuis votre téléphone ou votre tablette.

- Choisir votre température : vous voulez que votre espace nuit soit à 19°C et la salle de bain à 25°C, pas de soucis,





les pièces sont indépendantes quant à la température désirée.

- Tout gérer sans se lever de votre lit : toutes les commandes de la chambre étant centralisées et gérables depuis votre smartphone ou votre tablette, plus besoin de se lever et de chercher le bon interrupteur pour éteindre la lumière avant de se coucher.

- Rester hyperconnecté à toute heure: la chambre du futur est évidemment truffée d'écrans, plus précisément d'écrans à hologrammes. Vous pouvez ainsi avoir un œil sur vos e-mails d'un côté de la chambre, sur votre profil Facebook ou compte Twitter d'un autre et regarder un film sur un troisième écran.

- Oublier votre téléphone ou votre tablette de temps en temps : parce que vous ne voulez pas rester continuellement dans votre chambre, les yeux rivés sur vos écrans, la technologie Flinnkey vous permet de sortir vous promener, déjeuner, vous baigner à la plage... et rester connecté



sans appareils. En effet, des bornes sont prévues dans les espaces communs de l'hôtel pour que vous puissiez avoir accès aux mêmes fonctions que celles proposées dans votre chambre, juste en entrant vos identifiants.

- Commander à manger ou à boire via le room-service virtuel : depuis votre smartphone, vous avez accès à toutes les installations de l'hôtel, aux suggestions de visites à l'extérieur et aux menus des bars et restaurants de l'établissement. Vous pouvez donc prendre tout votre temps pour choisir et commander en quelques clics sans avoir à parler à quelqu'un.

- Se faire couler un bain à distance : quoi de mieux, après une journée épuisante de rendez-vous professionnels ou de kilomètres de visites, que d'arriver dans votre chambre et de vous prélasser dans un bain. L'ITH Gateroom permet de commander la fonction remplissage de la baignoire à distance pour plonger dans l'eau dès votre arrivée.

- S'amuser avec vos toilettes : les WC japonais avec fonction lavage intégrée, c'est l'avenir. Le WC de la chambre de

demain s'adapte à vos souhaits grâce à une télécommande : fonction lavage japonais, fonction bidet avec un robinet rétractable... il y en a pour tous les goûts !

- S'admirer dans un miroir magique : passer vos mains devant le rayon laser d'un robinet pour déclencher l'eau, c'est maintenant chose courante. Mais dans la chambre du futur, cette technologie s'applique aussi aux miroirs. En passant votre main sous la partie gauche du miroir, celui-ci s'allume ou s'éteint, et sous la partie droite un procédé antibuée se déclenche, permettant de vous admirer en toutes circonstances, même en sortant de votre bain à 40°C...

- Dorloter votre humeur par la couleur: la baignoire avec jets d'eau massants projette différentes couleurs pour un effet relaxant ou dynamisant, au choix. Une vraie séance de chromothérapie.

Cette chambre n'est pas encore visible dans les hôtels. Ce n'est à l'heure actuelle qu'un prototype mais nous gageons qu'elle sera bien réelle à l'été 2015...



VOS 10 HÔTELS DE STARS



Vous rêvez d'un hôtel de stars... ou plutôt d'un hôtel où ont séjourné des stars... Pour vous aider à planifier vos prochaines vacances, nous vous proposons le top dix des hôtels fréquentés par les stars.

Selon le site thrillist.com

#1 LE WALDORF-ASTORIA, À NEW YORK

Si vous cherchez à passer des vacances présidentielles, ne cherchez plus, voici votre hôtel. D'abord construit sur la cinquième avenue, le Waldorf-Astoria a ensuite été déplacé sur Park Avenue en 1931 pour laisser son ancienne place à l'Empire State Building. L'hôtel a accueilli de nombreux présidents, dont Hoover et Obama. En 1955, Marilyn Monroe aurait déboursé la modique somme de 1 million de dollars pour y vivre... une semaine !



#2 LE PLAZA ATHÉNÉE, À PARIS:

Inauguré en 1911, l'hôtel Plaza plaît autant aux cinéastes qu'aux créateurs de mode. La scène finale du film *Sex & the City* y a été tournée, de même que plusieurs des *Schtroumpfs 2*. Christian Dior avait quant à lui pour habitude d'utiliser le décor de l'hôtel pour ses shootings photo. Rien d'étonnant lorsqu'on sait que depuis certaines suites du Plaza, l'on peut avoir vue sur la Tour Eiffel (les fameuses suites Eiffel). L'hôtel aurait également accueilli de nombreuses célébrités dont Grace Kelly, Gary Cooper, Rihanna, Stevie Wonder ou encore Johnny Depp.



#3 LA MAMOUNIA, À MARRAKECH :

Cet hôtel ouvert en 1923 est connu pour avoir reçu Roosevelt et Churchill, ce dernier affirmait même que La Mamounia était « l'endroit le plus charmant ». C'est certainement la raison pour laquelle Poutine a choisi cet hôtel comme lieu de réception pour le mariage de sa fille en 2012. Les stars d'Hollywood n'ont évidemment pas attendu ce fameux mariage pour y faire un tour puisque Marlene Dietrich, Tom Cruise, Kate Winslet, Charlton Heston y avaient déjà fait plusieurs escapades. Alfred Hitchcock y a même filmé « L'homme qui en savait trop » dans les années cinquante.



#4 LE RITZ, À LONDRES :

Impossible de ne pas connaître cet hôtel, surtout si vous avez vu « Coup de foudre à Notting Hill ». Le Ritz, situé dans le quartier de Picadilly à Londres, était en effet l'endroit où résidait la star Ana Scott (Julia Roberts). Le Ritz (et plus précisément la suite Marie-Antoinette) a servi de point de rendez-vous à Churchill, Eisenhower et De Gaulle au cours de la seconde Guerre Mondiale. Par ailleurs, Charlie Chaplin y aurait séjourné à plusieurs reprises avec quarante policiers à ses côtés pour tenir ses fans à distance.



#5 LE TAJ MAHAL PALACE, À BOMBAY :

Bien que le Taj Mahal Palace ait été partiellement détruit par une attaque terroriste en 2008, il n'en demeure pas moins aujourd'hui l'un des hôtels favoris des stars. Le Prince Charles, Brad Pitt et Angelina Jolie y ont en effet trouvé leur bonheur lors de leurs derniers séjours à Bombay. Le président Barack Obama a même loué l'intégralité du palace en 2010 à l'occasion de son voyage officiel en Inde. Grâce à son « Harbour Bar » l'hôtel est également le premier à avoir reçu une licence d'alcool à Bombay.



#6 LE PERA PALACE HOTEL JUMEIRAH, À ISTANBUL :

Ouvert en 1892, l'hôtel comporte cinq suites au nom de Ernest Hemingway, comme pour le remercier d'avoir choisi d'intégrer le Pera Palace au cœur de l'intrigue de ses romans (notamment dans Les neiges du Kilimandjaro). Le Pera Palace aurait tout autant inspiré Graham Greene qui fait résider un des personnages de Voyages avec ma tante dans cet hôtel. A son ouverture, le Pera Palace accueillait régulièrement des passagers de l'Orient Express. Agatha Christie, elle aussi fidèle des lieux, s'en est donc inspirée pour écrire un roman qu'il n'est plus la peine de présenter : Le Crime de l'Orient-Express.



#7 LE RAFFLES, À SINGAPOUR :

Si pour vous, vacances de stars riment avec longues soirées au bar, nul doute que cet hôtel est fait pour vous. Le Raffles, né en 1897, est devenu célèbre pour avoir créé en 1915 un cocktail devenu mondialement connu : le Singapore Sling. Parmi ses adeptes, Ernest Hemingway, Rudyard Kipling, Joseph Conrad et Alfred Hitchcock. A noter que, cent ans après son ouverture, le Raffles a été élevé au rang de monument national.



#9 LE PLAZA HOTEL, NEW YORK :

Inauguré en 1907, il s'agit du premier hôtel à avoir été inscrit au registre des monuments de la ville de New York en 1969. Bâtiment incontournable de la ville de New York, le Plaza fait une apparition dans *Gatsby le Magnifique*, mais aussi dans le célèbre *La Mort aux trousses* de Hitchcock. L'hôtel a par ailleurs accompagné une partie de la vie de F. Scott Fitzgerald qui y a vécu quelques mois. On dit de lui qu'il aimait profiter de la fontaine du Plaza pour se baigner avec son épouse Zelda... Aujourd'hui, la « Suite Fitzgerald » est tapissée de photographies de l'écrivain, mais aussi de celles de Leonardo DiCaprio et Cary Muligan, le tout dans un style art-déco.



#8 LE HOLLYWOOD ROOSEVELT, À LOS ANGELES :

Le Hollywood Roosevelt est plutôt connu pour les célébrités défuntées qui y ont séjourné : Clark Gable, Carole Lombard, Marilyn Monroe et Errol Flynn. Il paraît que leurs fantômes hantent encore l'hôtel et qu'on peut même discerner leur silhouette dans les miroirs des suites qu'ils ont habitées. Certains affirment aussi avoir vu le fantôme de Marilyn Monroe dansant dans la salle de réception, tandis que d'autres trouvent leur chambre fermée de l'intérieur lorsqu'ils souhaitent y entrer. Si vous cherchez des vacances insolites et hallucinantes, vous avez ici chaussure à votre pied...



#10 LE BELMOND COPACABANA PALACE, À RIO DE JANEIRO :

Ouvert en 1923, le Belmond Hotel est surtout connu pour le club qu'il abrite : The Golden Room. Celui-ci a vu de nombreux musiciens à renommée mondiale monter sur sa scène, tels que Ray Charles, Ella Fitzgerald, ou encore Nat King Cole. Outre les musiciens, l'hôtel a accueilli de nombreuses célébrités telles que Michael Jackson, la Princesse Diana ou encore Walt Disney. Orson Welles y résidait également lorsqu'il était en plein tournage de *Tout est vrai*, et une scène du film *Carioca* avec Fred Astaire a été tournée à l'intérieur de l'hôtel.



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



MAROCOFOOD

Salon International du Commerce
et de la Distribution Alimentaire

Adil KARIM

adil.karim@reedexpo.fr

Directeur Business Unit

Tél : +212 5 22 27 43 35

GSM : +212 661 39 71 57

Sanaa IGUERWANE

sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Directrice de Projets

Tél : +212 5 22 46 54 51

GSM : +212 661 42 65 93

Réda CHEIKH

reda.cheikh@reedexpo.fr

Responsable commercial

Tél : +212 5 22 46 54 65

GSM : +212 661 42 93 12

Mostafa BEN CHARFA

mostafa.bencharfa@reedexpo.fr

Responsable commercial

Tél : +212 5 22 46 54 54

GSM : +212 661 42 93 64

Fax : +212 5 22 27 43 39

DU 12 AU 15
NOVEMBRE
2014

Office des Changes - Route d'El Jadida

COMMERCIALISEZ ET DISTRIBUEZ AUTREMENT ...

 Reed Exhibitions Morocco

PROMOTION DU PRODUIT
ALIMENTAIRE

ÉQUIPEMENT DU COMMERCE
DE PROXIMITÉ

DISTRIBUTION
ET LOGISTIQUE ALIMENTAIRE

Crédit Mécanisation



Répondre à tous vos besoins
en matériel agricole.



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE