

Spécial Ramadan

25MAD / 5€ / 6\$

N° 51

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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



**INCLUS:
LE CAHIER HORECA**

**FOCUS SUR
LES EMBALLAGES
INNOVANTS**

DOSSIER SPÉCIAL RAMADAN



Actualité
Les salons français séduisent



Le saviez-vous?
La dégradation des déchets



Alimentation
L'ail et ses bienfaits

McDonald's® MAROC

DU CHAMP AU RESTAURANT



Légumes



Pain



Distribution

Qualité · Traçabilité · Sécurité alimentaire · Hygiène

sont les critères sur lesquels nous ne transigeons pas et qui guident chaque jour l'élaboration, la distribution et la livraison de nos ingrédients.



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



Pendant la période du ramadan, le jeûne est la cause principale du bouleversement important de la journée de travail. Certains diront que durant ce mois spécifique, l'activité économique, tout secteurs confondus excepté celui de l'alimentaire, stagne, sinon recule d'une manière conséquente. Le manque de sommeil, la somnolence, la faim, la nervosité, ... sont autant de problèmes qui perturbent le travail et pourtant une toute autre vision peut être entrevue.

En effet, pendant ce mois sacré, il y a forcément plus de temps à consacrer au travail : la journée est continue, pas de pause déjeuner ou café, les fumeurs ne perdent pas de temps à rêvasser... Il y a donc plus de temps pour se concentrer aux dossiers, aux clients, à l'organisation, finir les quelques tâches qui traînent... Et même si le fait de ne rien consommer de la journée abaisse le taux de glycémie dans le corps et donne une impression de faiblesse, l'énergie est toujours là et les fonctions digestives étant au repos, les cérébrales prennent le relais et sont en pleine possession de leurs moyens. N'oublions pas que jeûner apporte beaucoup de bienfaits sur la santé. Il permet entre autres de nettoyer l'organisme de ses toxines, la régénération cellulaire, une élimination des réserves grasses et la stimulation des défenses immunitaires.

Et puis, pour que le temps passe plus vite, s'atteler à des tâches utiles reste la meilleure solution. Ne dit-on pas que le travail éloigne de nous trois grands maux : l'ennui, le vice et le besoin.

Resagro a décidé de vous proposer un dossier Ramadan en 2 parties. Dans la rubrique agroalimentaire où l'on s'est attardé sur l'état d'approvisionnement des produits de grande consommation et les bonnes pratiques alimentaires et dans le Cahier HoReCa qui propose nos coups de coeur « Ffour au restaurant ».

Bonne lecture et excellent Ramadan à tous !

Alexandre DELALONDE

Sommaire

RESAGRO Spécial Ramadan
Le mensuel des décideurs

Périscopes

Agroalimentaire

Nouveaux produits	06
Ramadan et alimentation	16
CFIA 2014	22
Des solutions aux problèmes de l'agriculture	24
L'Ile de France se mobilise pour ses salons	30

Solutions

Energie : Les innovations en marche	32
L'ail : cuisine, beauté, santé	36
Les emballages anti-gaspillage	38
La dégradation des déchets	42
Les Marocains Résidents à l'Etranger	44
Nouveaux matériels	48



Idées soupes pour le Ramadan	50
LES NEWS	52
QU'EST CE QU'UN PALACE?	56
FOURS D'EXCEPTION AU RESTAURANT	58
Vos 10 HÔTELS LES PLUS STRANGE	62
L.A. FUEL ENERGY	66





SUCCÈS DE L'OFFRE PUBLIQUE DE VENTE PAR SNI DES ACTIONS LESIEUR CRISTAL

- Réussite de l'Offre Publique de Vente (OPV) Lesieur Cristal avec un taux de sursouscription de près de 9x.
- Finalisation de la cession en trois phases par SNI de ses parts dans Lesieur Cristal, conformément à la promesse annoncée en mars 2010.
- Élargissement important du flottant en bourse du titre Lesieur Cristal qui passe de 11 % à 34 %.

Une opération en bourse réussie

Les résultats définitifs de l'Offre Publique de Vente par SNI des actions qu'elle détenait dans Lesieur Cristal montrent que l'opération a remporté un franc succès auprès des investisseurs. En effet, un montant de 5,2 milliards de dirhams a été souscrit par le marché pour un montant offert de 580 millions de dirhams, soit un taux de sursouscription de près de 9x.

Globalement, cette opération a été marquée par un appétit important des investisseurs institutionnels, notamment étrangers, qui ont souscrit pour plus de 3,1 milliards de dirhams, suivis par les personnes physiques qui ont souscrit pour 1,5 milliard de dirhams, puis par les autres personnes morales qui ont souscrit pour 0,5 milliard de dirhams.

Cette forte demande traduit la confiance des marchés dans les perspectives de croissance de Lesieur Cristal, société leader sur les marchés des corps gras.

Troisième et dernière étape de la cession par SNI de ses parts dans Lesieur Cristal

Ce désengagement responsable de SNI aura été mené en trois phases, conformément à la promesse faite en mars 2010 : d'abord un adossement au leader européen des oléagineux Sofiprotéol ; ensuite la constitution d'un bloc d'institutionnels marocains associés à la gouvernance dans le cadre d'un pacte d'actionnaires ; et enfin une augmentation significative du flottant à travers une OPV.

SNI a tenu à réserver une partie de cette opération au profit de l'ensemble des salariés afin de les faire participer aux perspectives de développement de leur entreprise, ce qui leur permettra ainsi de récolter en tant qu'actionnaires les fruits de sa croissance.

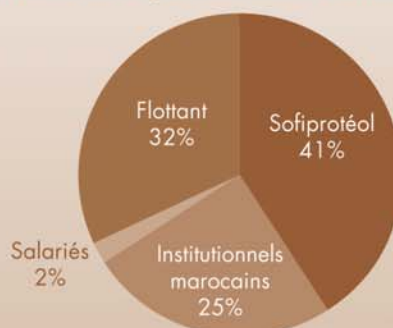
Ainsi, SNI passe le relais dans une entreprise emblématique qu'elle a accompagnée pendant une quarantaine d'années pour en faire une entreprise leader de son secteur.

Cette opération s'inscrit dans le cadre de la réorganisation de SNI-ONA annoncée en mars 2010, se traduisant par l'évolution de sa vocation de groupe multi-métiers opérationnel vers celle de holding de portefeuille et d'investissement, ainsi que par la cession du contrôle des participations ayant atteint un stade de développement pérenne.

Un large flottant en bourse pour Lesieur Cristal

Avec une part flottante qui passera de 11 % à 34 %, le titre Lesieur Cristal bénéficiera d'un des flottants les plus élevés de la cote, ce qui devrait améliorer significativement la liquidité du titre.

Répartition du capital de Lesieur Cristal post OPV



Contact :

SNI : Karim CHBANI • Tél. : +212 6 33 29 90 83 • email : contact@sni.ma

SANDWICH

PAPIER ALU OU BOITE PLASTIQUE ?



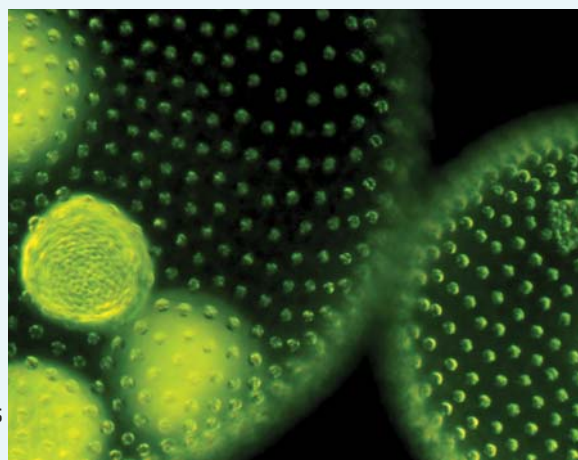
Une étude menée par l'IFEU (Institut pour la recherche énergétique et environnementale) pour mesurer les performances environnementales relatives de deux emballages de sandwich (le papier d'aluminium ménager et une boîte à sandwich en plastique rigide) a permis de souligner que le papier d'aluminium obtenait de bons résultats en termes d'impact sur l'environnement et, par conséquent, qu'il devait être considéré comme un produit alternatif écologique et pratique pour l'emballage du casse-croûte. Comme aucun autre matériau, la feuille d'aluminium permet au sandwich emballé d'être protégé contre les effets négatifs de la lumière, de l'air et des odeurs ou arômes indésirables. Que ce soit pour un sandwich faisant office de déjeuner au bureau ou à l'école, ou juste pour un petit en-cas, l'emballage dans un papier d'aluminium ménager représente une alternative à la fois

pratique et responsable. De plus, la feuille d'aluminium peut naturellement être récupérée ou recyclée après utilisation.

INGREDIENTS

ROQUETTE ET LES MICROS-ALGUES

Avec une capacité de production de 4000 à 5000 tonnes par an, la nouvelle unité dédiée aux micro-algues que Roquette vient d'inaugurer sur son site historique de Lestrem dans le Pas de Calais fait figure de petit Poucet eu égard aux 8 millions de tonnes de matières premières végétales (maïs, blé, pomme de terre et pois) que transforme chaque année le géant mondial de l'amidon et dérivés, des polyols et des maltodextrines. Les micro-algues, en premier lieu la chlorelle qui fait partie des microalgues autorisées dans l'alimentation humaine, à l'instar de la spiruline, représentent une ressource naturelle d'une grande biodiversité, qui reste très peu exploitée au plan industriel. 30 000 espèces ont été identifiées, mais plus d'un million reste à découvrir !



ONSSA

JOURNEE DE SENSIBILISATION AU PROFIT DES TRAITEURS



Le 17 juin 2014 Monsieur le Directeur Général de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires, Ahmed Bentouhami, a présidé, à Casablanca une journée de sensibilisation au profit des traiteurs, organisée par la Direction Régionale de l'ONSSA du Grand Casablanca sous le thème : « l'encadrement et l'accompagnement des traiteurs pour l'amélioration de la qualité de produits alimentaires et des services en vue de la protection de la santé du consommateur » Cette rencontre, qui a connu la participation des représentants du département de l'Intérieur et du département de la santé, les professionnels et l'association de protection du consommateur (UNICONSO), avait pour objectif de présenter les grands principes de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des

produits alimentaires, d'informer sur les exigences sanitaires dans le secteur des traiteurs et des cuisines centrales et de mettre en relief le rôle de l'ONSSA dans l'accompagnement des opérateurs dans la mise à niveau sanitaire de ce secteur. A l'issue de cette journée, plusieurs recommandations ont été formulées dont notamment la mise à niveau progressive du secteur des traiteurs à travers l'encadrement par les services de l'ONSSA, la création d'une association professionnelle des traiteurs ainsi que la nécessité de coordination et de concertation entre les différents acteurs (Administration, professionnels et associations de protection du consommateur).

DEPUIS 85 ANS, COSUMAR, UN GROUPE ENGAGÉ ET RESPONSABLE



COSUMAR, agrégateur de la filière sucrière, est un acteur économique socialement responsable. Son implantation dans cinq périmètres agricoles contribue au progrès économique, technologique et social de ces régions.

La filière sucrière joue un rôle stratégique par sa contribution dans la sécurité alimentaire, la couverture des besoins du pays en sucre, la création de l'emploi et l'amélioration des conditions de vie de 80 000 familles de producteurs des plantes sucrières. Le Groupe **COSUMAR** s'engage à la mise à niveau de la filière sucrière et vise l'amélioration globale de ses performances en termes de taux de couverture nationale et de productivité.

COSUMAR en tant qu'agrégateur, œuvre pour conserver la confiance de ses partenaires. Le Groupe est aussi présent auprès des agriculteurs pour leur assurer un encadrement et un accompagnement continus.

Le Groupe est aussi impliqué dans la préservation de l'environnement et des ressources naturelles et est actif dans de nombreuses associations caritatives et éducatives.

L'engagement social du Groupe a été reconnu par l'attribution de distinctions diverses : distinction par la FAO comme modèle d'agrégateur de la filière sucrière, labellisation RSE CGEM de l'ensemble de ses sites, attribution du trophée Perfomer RSE par VIGEO en 2012. En 2013, le Groupe **COSUMAR** s'est vu attribuer le prix Rotary Mers sultan ainsi que le prix Pionniers de la Responsabilité Sociétale des Entreprises et de l'économie verte en Afrique, encourageant tous ses efforts et ses actions dans le cadre de la RSE.

Le projet d'entreprise CAP VERS L'EXCELLENCE 2016 intègre l'ambition de **COSUMAR** de renforcer sa position d'acteur agro-alimentaire majeur par le renforcement de l'orientation marché, le choix de recourir à la croissance externe et la diversification de ses produits.

COSUMAR ambitionne également de se développer en Afrique. L'arrivée du Groupe WILMAR dans le capital de COSUMAR y contribuera fortement.

Ce nouvel actionnaire apporte son expertise métier ainsi qu'un projet de développement ambitieux et créateur de valeur ajoutée pour **COSUMAR** et son environnement. Il accompagnera l'entreprise dans ses perspectives de croissance en Afrique et dans la région MENA.



MÉDAILLE FAO
MODÈLE AGRÉGATEUR 2009



TROPHÉE RSE-CGEM
2011



VIGÉO 2012
TOP PERFORMER RSE



PRIX DES « PIONNIERS DE LA RSE
ET DE L'ÉCONOMIE VERTE EN AFRIQUE » 2012



PRIX ROTARY CLUB MERS SULTAN
« ENTREPRISE CITOYENNE DE L'ANNÉE 2013 »

CONSECRATION CREDIT AGRICOLE DU MAROC



Après le prix Green Mind Award décerné en avril dernier à la Fondation Crédit Agricole du Maroc au titre de la meilleure ONG verte, le Groupe Crédit Agricole du Maroc se voit distingué, pour la deuxième fois consécutive par L'Association des Institutions Africaines de Financement du Développement (AIAFD) et reconnue meilleure institution de financement du développement en Afrique parmi 39 institutions (dont 26 IFD nationales, 5 institutions régionales et 8 institutions non membres de l'AIAFD). Cette récompense a été remise en marge de l'Assemblée Générale Ordinaire de L'Association des Institutions Africaines de Financement du Développement (AIAFD) tenue à Kigali (Rwanda) le 21 Mai dernier.

Par ailleurs, le Président du Directoire du Crédit Agricole du Maroc, Tariq Sijilmassi, a été désigné Vice-président de l'Association des Institutions Africaines de Financement du Développement (AIAFD) au cours de cette même assemblée générale.

RECOMPENSES CONCOURS MACAO-PASTOR



En collaboration avec le Ministère du Tourisme et de l'Artisanat, Macao Pastor organisait la cérémonie de la remise des prix des gagnants du Concours National Macao-Pastor pour les meilleurs élèves pâtissiers – chocolatiers 2014, auquel ont participé durant plusieurs mois les plus grandes écoles et instituts spécialisés dans le domaine. A cette occasion, 5 prix ont été attribués, récompensant ainsi les meilleurs élèves pâtissiers – chocolatiers :

- 1er prix : El Ftouh Mohamed (école de Mohammedia)
- 2ème prix : Laamouri ayoub (école de Mohammedia)
- 3ème prix : Imad Gharib (école de Benslimane)
- 4ème prix : Hind Laoula (école de Fes Anas)
- 5ème prix : Farid Abdelaziz (école de Bernoussi)

Cette cérémonie s'est déroulée à l'Institut de Technologie Hôtelière de Mohammedia. Un concours fort de plusieurs messages, car il est tout à la fois celui d'un secteur qui se développe, mais aussi celui d'un secteur attentif aux exigences du marché.

Lors de cette grande finale, le prestigieux jury, composé de professionnels de la pâtisserie et d'académiciens a départagé des candidats ayant réussi les concours préliminaires, menés dans plusieurs villes du Royaume.

ENGAGEMENT LE CREDIT AGRICOLE DU MAROC AUX COTES DE LA FAO



En marge de la 149ème session du Conseil de la FAO, le Groupe Crédit Agricole du Maroc, a signé ce lundi 16 juin 2014, à Rome, un accord dans lequel il s'engage à participer au fonds fiduciaire FAO- Maroc.

Cette signature de convention fait suite à l'Accord cadre, signé en Avril dernier lors de la septième édition des Assises de L'Agriculture, entre le Royaume du Maroc et la FAO et visant la mise en place d'un cadre général pour le développement de la coopération Sud-Sud en matière agricole sur le continent africain. Cet accord prévoit notamment la constitution d'un Fonds fiduciaire administré par la FAO et alimenté par le Gouvernement marocain et le secteur privé marocain et destiné à aider les pays

africains à accroître durablement leur productivité agricole et à améliorer leur sécurité alimentaire.

Ainsi, fortement mobilisé autour de la stratégie africaine du Maroc et conscient de l'enjeu que représente une agriculture durable et efficiente pour le continent et ses habitants, le Groupe Crédit Agricole du Maroc porte une fois de plus sa mission de service public et, en appui à l'action du Gouvernement du Royaume du Maroc, apporte une contribution financière volontaire à ce Fonds.



Le Safran du Maroc, Saveur et Authenticité.



AOP Appellation d'Origine Protégée "Safran de Taliouine"
Garantie Officielle d'Origine et de Qualité.

TERROIR DU MAROC. NOTRE RICHESSE, NOTRE FIERTÉ.

.....
TERROIR DU MAROC



INDUSTRIE LAITIÈRE LES DOMAINES ACIL



Les domaines Acil investissent 115 millions de dirhams dans la production laitière. Ouvrant déjà dans les secteurs des agrumes et des rosacées, les domaines Acil se lancent dans la production de lait en inaugurant le 14 juin dernier leur unité de production à Sidi Kacem. Celle-ci occupe une superficie de 25 hectares et inclut des installations d'élevages pour 1 200 vaches laitières, des salles de traite, des aires de stockage et de manutention et des équipements de gestion des ressources hydriques. 12 mois de travaux et 115 millions de dirhams ont été nécessaires pour réaliser cette unité et 42 emplois créés pour la faire fonctionner. Les prévisions de production annuelle sont de l'ordre de 9 millions de litres de lait avec un millier de vaches. Cette réalisation s'insère dans un programme ambitieux qui prévoit à moyen terme 3 000 têtes de bétail et la diversification des lignes de métiers du groupe.

SALON SUCCES A CLIM 2014



Placé sous l'égide du Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Politique de la Ville, la 3ème édition du Salon CLIM a été l'occasion pour les exposants de présenter les dernières nouveautés en matière d'équipements thermiques innovants et économes en consommation énergétique. Avec plus de 2000 visiteurs professionnels et 45 exposants, le Salon CLIM'14 a battu de nouveaux records. Saluée avec enthousiasme par les participants, l'édition 2014 du Salon CLIM a eu l'effet attendu sur la fréquentation, ce qui permet aux organisateurs d'envisager l'avenir avec beaucoup d'optimisme. Des visiteurs qualifiés ont fait le déplacement étant principalement constitués de prescripteurs, de clients finaux et d'investisseurs. Parmi les nouveautés de cette édition, les trophées de la meilleure conférence et du meilleur stand ont été décernés aux exposants élus. Ainsi, le trophée du «Meilleur Stand» a été attribué à la Société Ventec Maroc, tandis que le trophée de la «Meilleure Conférence» a été attribué à la Société Airclima.

La prochaine édition de CLIM se déroulera en Mai 2015.

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

EMBALLAGE

IMPRESSION DIGITALE SUR SACHETS SOUPLES



La société Uni Packaging annonce qu'elle sera en mesure, dès septembre 2014, de faire des

impressions digitales sur des emballages souples de grandes laizes (750 mm). Elle étend ainsi le champ d'application de son process Digiflex développé il y a deux ans pour des laizes allant jusqu'à 317 mm. La nouvelle presse HP Indigo WS 20 000 sera installée chez Icpack, un des sites d'Uni packaging situé à Périgny, à 10 kilomètres de la Rochelle. Elle sera capable d'imprimer en haute définition jusqu'à sept couleurs sur toute une gamme de supports (OPP, PET, OPA, PVC, PS, papier, etc.) dans des épaisseurs variant de 12 microns à 450 microns. Elle va ainsi permettre à Uni Packaging de proposer l'impression digitale à de nouveaux secteurs de l'agroalimentaire. A l'heure où les marques cherchent à se différencier et à proposer des packagings personnalisés ou évoluant avec les saisons ou les événements, l'intérêt du numérique est évident.

uni-packaging.com

ACCORDS

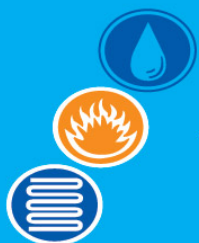
MAROC ET RUSSIE



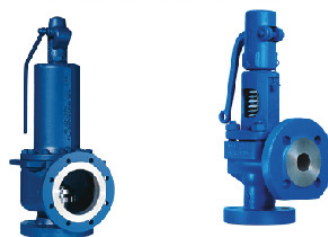
Attijariwafa Bank a signé deux accords de coopération stratégiques avec les deux premières banques russes SberBank et VTB et deux mémorandums

d'accord qui serviront de cadre aux échanges maroco-russes. Ces paraphes se sont déroulés dans le cadre du forum économique Maroc-Russie, tenu à Moscou début juin.

Le premier mémorandum encadre l'importation par le Maroc de l'équivalent de 300 M\$ (221,5 M€) de blé russe durant la récolte 2014-2015 et le second établit le cadre transactionnel de l'importation par la Russie de 7,4 M€ de produits de la mer marocains par an.



ABDL INDUSTRIE



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

HOTEL

IBIS OUVRE à CASANEARSHORE



Le Groupe Accor vient d'ouvrir l'hôtel Ibis Casanearshore, situé au parc dédié aux entreprises offshore et adossé au quartier d'affaires Sidi Maârouf. L'hôtel, qui comprend 128 chambres, a été développé par Moussafir, filiale de Risma. C'est le 16ème Ibis au Maroc et le 1er à s'installer au sein de

Casanearshore. Il est entièrement non-fumeur, à l'exception des terrasses.

www.ibis.com

RECOMPENSE

MAROC ET GOLF



Le «Prix Madrid» de la meilleure destination touristique et de golf a ainsi été décerné au Maroc en reconnaissance de «la qualité et l'équilibre de son attractive offre touristique et sportive», souligne un responsable de l'Office National Marocain du Tourisme. Le «Prix Madrid» reconnaît le travail réalisé par les entités et les professionnels et leur contribution en faveur de la société, de l'économie, de la culture et du sport.

Le jury de la 12ème édition du «Prix Madrid», présidé par Pedro Montoliu, directeur du journal «Madridiario.es» est composé de vingt journalistes représentant 17 organes de presse écrite, audiovisuelle et électronique de la Communauté autonome de Madrid.

EVENEMENT

LES GENIES DE LA GOURMANDISE



Mohamed GAMANI

Organisés par IHSA. fr, les « Génies de la Gourmandise 2014 » sont revenus cette année avec encore plus d'élan, du 3 au 5 Juin 2014

au Sofitel Marrakech Palais Imperial, pour valoriser la créativité des chefs pâtisseries nationaux et consolider l'image d'un Maroc de savoir-faire, de goût et de raffinement. Pour cette édition, l'organisatrice Camille Arnault a choisi un jury Français et Marocains de renom, comme le Champion du Monde de Pâtisserie 2009, Jérôme De Oliveira (Président du Jury); le Capitaine de l'équipe de France qui a remporté les Championnats du Monde de Pâtisserie 2013, Quentin Bailly; ou encore Choumicha, la célèbre animatrice culinaire; Tahar Aït Errami, Chef Pâtissier diplômé de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table ; Régis Ferré Chef pâtissier exécutif du Royal Mansour et enfin Rachid Maftouh, Chef Exécutif du Kenzi Tower Hôtel.

Fondé sur des valeurs de mixité, d'excellence et de partage, le concours « Génies de la Gourmandise », a la volonté de rapprocher les cultures et de libérer les talents à travers la passion de la Haute Pâtisserie.

Forts du succès de sa première édition, les « Génies de la Gourmandise » ont organisé, cette année, une 1ère présélection qui a eu lieu mi-mars chez le célèbre Maître Pâtissier Fauchon Casablanca qui a été suivie d'une 2ème présélection cette fois ci sur Marrakech le 28 avril dernier.

C'est la tarte au citron qui a été à l'honneur pour ces présélections. Les candidats ont dû rivaliser d'imagination et de créativité pour présenter un dessert tant original que goûteux.

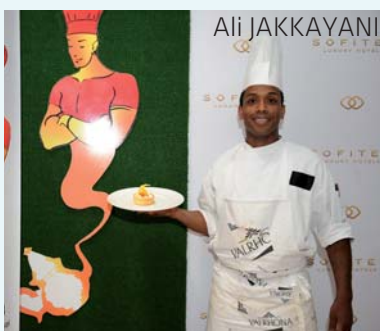
De ces deux évènements, 14 candidats ont obtenu le sésame d'entrée vers la finale.

Les résultats du concours Génies de la Gourmandise 2014 sont :

1ère place : Mohamed GAMANI, sous chef pâtisserie du Royal Mansour de Marrakech

2ème place : Ali JAKKAYANI, Chef pâtissier du Kenzi Tower Hôtel de Marrakech

3ème place : Abdelhafid CHIDMI, Chef pâtissier du Michlifen Ifrane Suites & Spa.



Ali JAKKAYANI



Abdelhafid CHIDMI

www.facebook.com/SofitelMarrakechPalaisImperial

16 -17-18 SEPT. 2014
CASABLANCA

PARC DE L'OFFICE DES CHANGES

L'évènement technique de l'agroalimentaire



200 exposants

4000 visiteurs

6 émissions TV

4 trophées CFIA Maroc

3 secteurs :

ÉQUIPEMENTS ET PROCÉDÉS

EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS

INGRÉDIENTS ET PAI

Sponsor Officiel



Un engagement permanent !

Contact :
Tél. : 05 22 43 96 05
Mail : anenot@cfcim.org

www.cfia-maroc.com

Organisateurs



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC

Partenaires Médias

Conjoncture

E-MAILING MANAGEMENT.com
Le leader du e-marketing direct

Aujourd'hui

MAP

KOMPASS
Connects business to business

Le Quotidienne
La bonne info au bout du cèdre

La Tribune

LA VIE éco

Le Monde

Telecontact
Les Pages Jaunes du Maroc

RESAGRO

MEDIAS24

Le relais

FINANCES

FOOD magazine

AGROALIMENTAIRES

MARQUES ET COUPE DU MONDE DE FOOT



Nombreuses sont les marques qui utilisent ce temps fort de la coupe du monde de football pour mettre en avant leurs produits.

C'est le cas de Paso, qui propose une gamme spéciale aux couleurs du Brésil : un Préfoot, pain au maïs, basilic, beurre et ail doux, ainsi qu'un plateau Apérofoot de 20 mini-muffins salés aux quatre recettes emblématiques de différents pays (bacon et cheddar pour l'Angleterre, chorizo pour l'Espagne, poulet aux épices chili pour le Brésil, chèvre et roquefort pour la France).

De son côté, Herta a lancé une version customisée de ses Knacki ball, les Knacki football. Les billes de saucisse arborent un look de ballon de foot grâce à un fumage au bois de hêtre non uniforme. Concernant la viande, les marinades brésiliennes seront à l'honneur chez Tradival, Maître Coq, Cooperl ou encore Maître Jacques.

Vico a surfé lui aussi sur la vague du Brésil en lançant deux éditions limitées de chips :

- Saveur Grill do Rio : notes de bœuf mariné (oignons, tomates, ail, miel, épices) et légèrement fumé.

- Saveur Salsa de Janeiro : notes citronnées, avocat, épices et herbes.

Sushi Shop a lancé une box Brésil décorée par un artiste brésilien. Elle contient notamment trois nouvelles recettes :

- L'Auriverde (riz vinaigré, feuille de nori, tempura ebi, avocat, mayo japonaise, oeuf de tobico verts, sauce teriyaki).

- L'Ananas samba (riz vinaigré, feuille de nori, daurade, sauce soja, huile d'olive, jus de citron vert et zeste de citron, coriandre, grenade, ananas, masago vert).

- Le sushi laqué (riz vinaigré, saumon, sauce teriyaki, graines de sésame).



AGROALIMENTAIRE

LES ITALIENS EN FORCE



30 entreprises italiennes étaient présentes au Salon des technologies d'agriculture et d'élevage qui s'est déroulé du 5 au 7 juin à Casablanca. Promotion des investissements, valorisation de produits agricoles et d'élevage (en particulier l'oléiculture où l'Italie est leader aussi bien en ce qui concerne la production que les technologies de transformation, de conditionnement et de logistique), partenariat autour des agropoles marocaines, l'Italie est sur tous les fronts. Sans oublier la fabrication de citernes pour huile d'olive, les équipements pour la valorisation des plantes aromatiques et médicinales, les matériels de récolte des olives, ... Il faut dire que l'Italie se classe 2e pays européen en tant qu'exportateur de matériel agricole.

FUTUR

TOSHIBA ET LES LÉGUMES 2.0

Le japonais Toshiba, plus connu pour ses appareils électroniques ou ses réacteurs nucléaires, va produire des légumes dans une usine ultramoderne située dans la banlieue de Tokyo. Depuis la catastrophe de Fukushima, la population privilégie de plus en plus les légumes cultivés en lieu clos de crainte que ceux des champs ne soient radioactifs. Cette production de légumes sera donc réalisée dans une usine totalement close et aseptisée. Le tout sera contrôlé par de nombreux appareils électroniques, avec des moyens similaires à ceux employés dans les usines de semi-conducteurs du japonais. Dans de telles conditions, cette culture n'utilisera pas de pesticides, ni aucune autre substance chimique, explique Toshiba qui veut ainsi contribuer à fournir une nourriture plus saine à la population.



FORUM ENTREPRISES SAUDIENNES



56 entreprises saoudiennes ont participé au forum des deux royaumes à l'Office des changes qui s'est déroulé les 4 et 5 juin derniers. Représentant pour l'essentiel les secteurs de l'agroalimentaire, de l'industrie pétrolière et pétrochimique et du BTP, ces entreprises sont très attirées par le marché marocain.

AGROALIMENTAIRE LA VACHE QUI RIT AUX E.U.



Alors qu'au Maroc on se contente de 4 variétés de vache qui rit, les américains disposent de nombreuses références pour le moins étonnantes ! La grande différence est que le groupe Bel y a fait le pari de l'allégé et s'adresse à la femme active de trente-cinq ans. L'aspect miniature, facile à transporter, ainsi que les versions allégées ou aromatisées ont séduit les femmes soucieuses de leur ligne. Autre particularité du marché US, la taille des portions proposées est plus grosse que chez nous. Elle est de 17 g au Maroc contre 21 g aux États-Unis. Deux gammes y sont proposées.

La première, appelée « Wedges », propose huit saveurs dont sept light (35 kcal par portion) : Crème classique - Ail et fines herbes - Oignons - Au bleu - Mozzarella, tomates séchées et basilic - Queso fresco (fromage frais mexicain) et piment - Cheddar - Crème classique (non light, 50 kcal par portion)

La seconde est baptisée « Smooth Sensations », synonyme de saveurs originales et crémeuses. Destinée à une consommation lors du petit déjeuner, elle est composée de 5 variétés light (45 kcal par portion) : Crème classique - Fraise - Cannelle - Légumes du jardin - Ciboulette et oignons

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

BRET'S NOUVELLES SAVEURS



Bret's refond entièrement ses packagings. Désormais encadré de bandes noires, qui rappellent sa provenance, le sachet de chips « Made in Bretagne » gagne en raffinement et devient identifiable d'un seul coup d'oeil en rayon. Le leader de la chips aromatisée innove également avec 3 recettes savoureuses. Voyage exotique avec les chips Colombo de Poulet, délicatement parfumées aux épices et lait de coco. La saveur Moutarde Pickles, légèrement relevée, réveille les papilles. Enfin, la note estivale des chips Poivrons grillés Chorizo rappelle les barbecues et autres apéritifs sous le soleil.

www.brets.fr

PERE DODU DES PALETS POUR VOS PALAIS



Père Dodu continue à innover cette année et propose une nouvelle gamme de produits enrobés : les Palets Fromagers. Ces Palets fromagers se déclinent en trois saveurs : ail et fines herbes, emmental et chèvre, et répondent à deux tendances : plaisir et praticité.

www.peredodu.fr

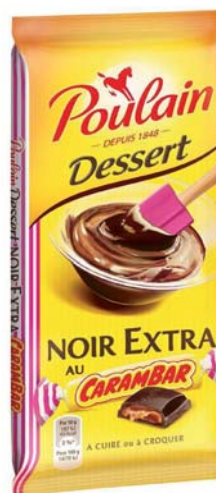
ACTIVIA RECETTE MUESLI-PECHE



Activia® Muesli-pêche : une délicieuse recette à base de céréales, de fruits secs, de pêche et de miel associés aux bienfaits du Bifidus Acti-Regularis®, pour encore plus de plaisir au quotidien ! Activia® est un délicieux produit laitier bénéfique pour votre santé digestive. Il

est unique car il est le seul yaourt au Maroc à contenir du Bifidus Acti-Regularis®, un ferment naturel et exclusif breveté par Danone®.

www.activia.fr



POULAIN CHOCOLAT NOIR ET CARAMBAR

La marque Poulain lance une tablette spécialement pour les desserts : chocolat noir extra fourré avec des morceaux de Carambar. C'est croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur. Cette nouveauté sera commercialisée sous la forme d'une tablette de 180g avec un packaging qui prend inspiration du côté de ses deux parents.

www.poulaindessert.fr

LES SAUNIERES DE L'ILE DE RÉ GALETS DE SEL

Un an après le lancement de son galet de sel en sachet



Doypack de 400 g, Les Sauniers de l'île de Ré décline leur produit en format 250 g plus accessible. Pour l'occasion, le pack a été légèrement revu pour être plus explicite. Une illustration permet de comprendre qu'un galet de sel suffit à saler un litre d'eau de cuisson. PVC : 2,50 € les 250 g.

www.sauniers-iledere.com



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

RAMADAN MOUBARAK!

Par Claude Vieillard



I n'est pas de bon Ramadan sans belles tables et moult victuailles. Cette année, l'approvisionnement sera assuré... Reste maintenant à éviter les excès et surtout contrôler son alimentation pour garder la forme !

APPROVISIONNEMENT

L'approvisionnement en produits de grande consommation et en denrées alimentaires pendant le mois de Ramadan sera assuré de manière très suffisante. Toutes les estimations de l'offre et de la demande, basées sur les statistiques de la production et de la consommation sont au beau fixe en dépit d'une hausse de la consommation.

Pour Monsieur El Ouafa, « des mesures ont été prises pour assurer un bon approvisionnement du marché national.

De plus, la Commission interministérielle chargée du suivi de la situation prévisionnelle d'approvisionnement du pays durant ce mois sacré, présidée par M. Benkirane, a signalé que les prix ne subiront aucun changement et pourront même baisser. Ce devrait être surtout le cas pour les tomates, les agrumes et les viandes. Enfin, Quelques éléments concrets (selon un document ministériel)

La demande en sucre devrait atteindre 98.400 tonnes, pour une offre estimée à 419.782t.

POUR MIEUX VIVRE SON RAMADAN :

- > Pas d'excès
Ni avant, ni pendant, ni après !
Surtout en graisses et en sucre.
- > 3 repas par jour bien équilibrés
Le repas le plus complet est avant le lever du soleil
Une collation légère si besoin juste avant le coucher.
- > Un rythme de vie adapté au jeûne
Pas d'activité physique intense mais une activité physique modérée régulière,
Plages de repos suffisantes.
- > Eviter la déshydratation
Economiser ses réserves hydriques,
Se réhydrater régulièrement par petites gorgées à partir du coucher du soleil.

L'offre en dattes serait de 34.000t, tandis que la demande se situerait à 18.000t.

Pour les tomates en conserve, 15.000 t seraient disponibles pour une demande de 4.000t.

Le marché national dispose de quantités suffisantes de blé, de céréales et d'épices.

Le gouvernement a aussi pris des mesures douanières incitatives pour encourager l'importation des produits de grande consommation durant le mois de Ramadan, tels que le lait et la farine, et assurer les stocks, tout en permettant aux citoyens de les acquérir à des prix abordables.

Renforcement du contrôle des prix, veille sur la qualité des denrées alimentaires, notamment dans les abattoirs municipaux et les marchés du poisson, action pour réprimer les pratiques anti-concurrentielles, le non-respect des prix réglementés, le stockage clandestin, ... tout sera mis en oeuvre pour protéger avant tout le pouvoir d'achat des citoyens.

Enfin, le gouvernement lancera des campagnes de sensibilisation au niveau des différents supports médiatiques et des mosquées pour informer sur la rationalisation de la consommation, l'intensification des opérations de contrôle dans le cadre de commissions locales présidées par les walis ou les gouverneurs et le renforcement du contrôle au niveau des frontières par les services de la douane.

RAMADAN ET ONSSA

L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) prévoit une série de mesures pour renforcer le contrôle des produits alimentaires notamment ceux de grande consommation durant le mois sacré de ramadan 1435 afin de protéger la santé du consommateur. Ainsi, ses brigades de contrôle renforceront leurs sorties sur le terrain pour l'inspection des points de ventes,



des lieux de restauration collectives et des établissements agroalimentaires et participeront également aux campagnes menées par les commissions mixtes préfectorales et provinciales chargées du contrôle.

De même, les services chargés du contrôle sanitaire aux postes frontaliers au niveau de Casablanca, Agadir, Tanger, Nador et Dakhla doubleront de vigilance pour le contrôle à l'importation de produits alimentaires.

Des actions de sensibilisation auprès des propriétaires des points de ventes (boucheries, poissonneries, snacks et épiceries) seront menées par les brigades du contrôle de l'ONSSA qui prodigueront des conseils et distribueront des affiches présentant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire à respecter.

Afin de mener à bien ces opérations, l'ONSSA déploiera des moyens humains et techniques importants: 1150 agents de contrôle seront mobilisés durant cette période et 7 laboratoires régionaux d'analyses et de recherches apporteront le soutien nécessaire pour la réalisation des investigations analytiques afin de





s'assurer de la salubrité des produits alimentaires contrôlés.

Sur le plan communicationnel, l'ONSSA diffusera sur 5 radios nationales un programme radiophonique de sensibilisation dénommé «Zid Hadi F'balek» sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires destiné aux consommateurs et aux professionnels. Comme il recevra via son centre de relations qui est joignable du lundi au vendredi de 10h00 à 14h00 au numéro 080 100 36 37 toute demande d'information ou réclamation concernant la salubrité et le contrôle sanitaire des produits alimentaires. De même les citoyens pourront contacter le centre d'information du ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime au numéro 080 020 020 50 pour ce genre de requête.

COMMENT S'ALIMENTER PENDANT LE RAMADAN ?

L'alimentation, pendant le Ramadan, est beaucoup plus riche que d'habitude en sucre et en graisse, et pauvre en fibres (peu de fruits et légumes frais): d'où des glycémies fréquemment plus élevées.

Les apports alimentaires augmentent de manière spectaculaire dans un laps de temps court (en moyenne 3000 Kcalories pour une femme et 5000 Kcalories pour un homme)

Durant ce mois spécifique, il faut donc veiller à structurer les prises alimentaires autour de 3 repas « en heures décalées » et éviter de grignoter continuellement tout au long de la soirée (comme on peut le voir dans beaucoup de familles !). L'hydratation, quant à elle, doit être suffisante et régulière sur cette période car elle est

primordiale. Il faut boire en grande quantité, environ 1,5 litre d'eau par jour. Il faut bien s'hydrater dès la rupture du jeûne et avant la reprise du jeûne.

Il faut privilégier une alimentation saine. Ne pas se jeter sur les pâtisseries et sucreries qui, même en grande quantité, ne combleront pas la faim et perturberont l'organisme. Pensez aux abricots secs et aux dates qui permettent de fournir de l'énergie tout au long de la journée.

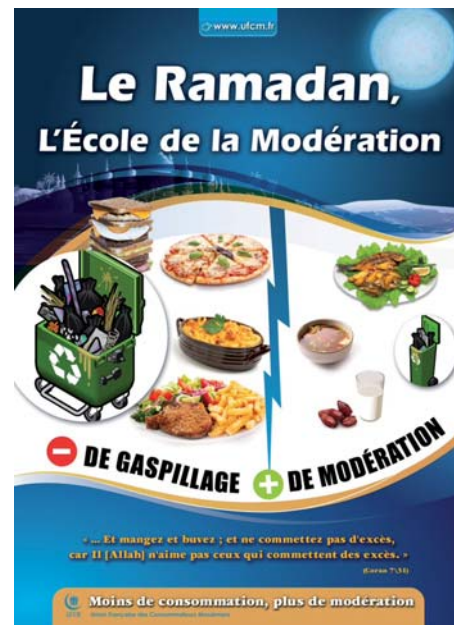
Débuter par une soupe et non par un repas trop copieux. Boire à petites gorgées et s'hydrater avant de manger. Attendre au minimum 2 heures pour faire un repas plus conséquent.

Il est recommandé de consommer des fruits pour leur apport en vitamines et surtout des sucres lents comme la semoule et les céréales afin de tenir pendant la rupture du jeûne.

LA CHRONO-NUTRITION

Les principes de la chrono-nutrition sont : le bon aliment, en bonne quantité et au bon moment. Voici ce que préconise le Dr. Delabos, nutritionniste de renommée mondiale, directeur d'études cliniques à l'Iren (Institut de recherche européen sur la nutrition) et inventeur de la chrono-nutrition.

- Pour le 1er repas : là, les principes du Coran s'accordent volontiers avec ceux de la chrono-nutrition : il faut manger sucré pour sustenter l'organisme et le nourrir rapidement pour récupérer de la journée. Des dattes, des gras végétaux (du type amandes, noix, etc.) et des



boissons chaudes (thé, café, infusions, etc.) sont conseillées. Ce repas ne doit pas être surchargé, il doit juste apaiser les sensations de soif et de faim.

- Le 2ème repas doit être léger en qualité, mais peut être plus lourd sur la quantité : bouillon de légumes et/ou chorba, légumes, poisson et viande blanche etc. Il faut à tout prix éviter les repas lourds et trop copieux (couscous, steak frites, etc.) et ce, pour deux bonnes raisons.

* La première, c'est qu'il ne sert à rien de manger beaucoup avant de dormir puisque tout ce qui est mangé sera stocké et pas assimilé. L'assimilation des aliments est optimale avant l'effort, pas avant le repos.

* La deuxième, c'est que si le repas est trop lourd, la sensation de faim ne se

UN BON MOIS POUR LES TRAITEURS ET PÂTISSIERS

Chebbakias, briouates, pastillas, cornes de gazelles, fekkas, ces mets sont particulièrement appréciés en cette période de Ramadan. Les pâtisseries et les traiteurs l'ont bien compris et n'hésitent pas à installer devant leurs boutiques des tentes et des espaces de vente directe. Viennoiserie et gâteaux salés, bouchées et autres délices maisons, certains traiteurs augmentent leur chiffre d'affaire de 50%, surtout ceux qui approvisionnent les grandes surfaces. L'explication vient certainement des ménages qui préfèrent de plus en plus acheter des produits tout prêts surtout chez les plus jeunes. En effet, les femmes travaillent de plus en plus et beaucoup de couples n'ont plus de domestiques alors, il faut se débrouiller autrement et les petits plaisirs prêts à être dégustés sont très pratiques. Autres tendances, les produits du monde avec sushis japonais, risottos italiens, canapés français, cuisine indienne ou libanaise, ... Les gens veulent découvrir d'autres saveurs, d'autres cultures culinaires et le mois du Ramadan en est une belle occasion.

fera pas sentir au matin et pourrait faire sauter le petit déjeuner précédent le jeûne journalier. Ce dîner devra donc débuter par un bouillon ou un velouté de légumes, et être suivi par plat de poisson ou de fruits de mer ou d'une viande blanche et d'un légume vert.

- Le 3^{ème} repas précède le jeûne, etc'est pour cela qu'il ne faut pas le négliger et qu'il doit être très solide. C'est lui qui va fournir à l'organisme toute l'énergie nécessaire pour tenir toute la journée. C'est là que les réserves en eau vont pouvoir être constituées pour éviter la déshydratation. Typiquement, il se compose d'un potage (pour s'hydrater), de fromages, de viande et de féculents.



BIENFAITS SUR LA SANTÉ

Le prophète a dit : « Jeûnez, vous acquerrez la santé ! »

Le ramadan est donc un moyen d'acquérir une bonne santé. En effet, le jeûne permet à l'organisme de se reposer pour se purifier. Le corps humain est alors nettoyé des vieilles cellules, des graisses, des déchets et des toxines qu'il a accumulés durant l'année par son alimentation et son activité.

Les bienfaits du jeûne ont été prouvés par plusieurs études physiologiques.

- Il lutte contre les pathologies métaboliques (excès de cholestérol, triglycérides, diabète gras...),
 - Améliore la forme physique et intellectuelle. Le jeûne permet également de rajeunir la peau, fortifier les dents, renforcer la chevelure, apaise les sens, accroît la concentration, etc.
- Le jeûne reste accessible à tout le monde (sauf dans quelques cas pathologiques), car le corps humain dispose des réserves nécessaires pour tenir sans problèmes pendant plusieurs heures.



- * Il est important de bien manger avant l'aube.
- * Une sieste est conseillée en début d'après-midi.
- * Il est conseillé d'éviter le soleil et la chaleur. Privilégier les pièces fraîches à l'intérieur et l'ombre à l'extérieur pour ne pas s'affaiblir trop rapidement.
- * Réduire au maximum les efforts physiques. Les sportifs doivent notamment faire très attention à ne pas se surpasser durant le mois du ramadan. Il est conseillé de faire du sport de manière non intensive avant la rupture du jeûne.

Commandez votre badge
sur www.sialparis.fr

SIAL, The Global Food Marketplace
19-23 OCT. 2014
PARIS, France - www.sialparis.fr



SIAL

Images by 1952 www.stoodfood.com * « I love SIAL »

un événement
comexposium
The place to be

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



CFIA 2014

Un évènement très attendu

Salon leader dans son domaine, le Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA Maroc) se déroulera du 16 au 18 septembre 2014 au Parc de l'Office des Changes de Casablanca. Organisé par la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) et GL events Exhibitions, il accueillera 200 exposants et 4 000 visiteurs.

Cette 4ème édition du Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire est la rencontre de référence dédiée aux technologies et techniques agroalimentaires. L'industrie agroalimentaire est une filière en plein essor au Maroc. Avec 5 % de croissance chaque année, elle représente 30 % de la production industrielle marocaine. Le Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA Maroc) est aujourd'hui le salon de référence dans le domaine des technologies et techniques

agroalimentaires (le CFIA Rennes et le CFIA Maroc en sont respectivement à leur 17ème et 4ème édition). L'objectif du CFIA Maroc est de mettre en

À propos de la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM)

La Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) a pour objectif de promouvoir les relations économiques entre la France et le Maroc, de favoriser l'implantation des entreprises françaises dans le Royaume et de développer le potentiel international des entreprises marocaines. Forte de ses 4000 entreprises adhérentes, la CFCIM est la plus importante des 111 Chambres de Commerce et d'Industrie Françaises à l'International (CCIFI). Tout au long de l'année, la CFCIM organise de nombreuses rencontres B to B : missions de prospection, Forum de Partenariat France-Maroc, CFIA Maroc, EnR Casablanca, DIGITAL IT DAYS, DEVCOM Maroc, Planète e-Commerce Maroc, Solutions RH...

avant les nombreuses opportunités offertes par le marché d'Afrique du Nord. L'évènement propose, en outre, des solutions concrètes aux enjeux actuellement rencontrés par le secteur : productivité, sécurité alimentaire, qualification professionnelle... Trois domaines y seront notamment représentés : ingrédients & produits alimentaires, intermédiaires, équipements & procédés, et emballages & conditionnements.

Un concept efficace, conçu pour les professionnels de l'agroalimentaire. Organisé tous les deux ans, le CFIA Maroc offre aux professionnels une plateforme B to B ciblée. En 2012, il a rassemblé plus de 3 500 visiteurs professionnels issus de toutes les fonctions de l'agroalimentaire (production, maintenance, qualité, achats, recherche et développement...). L'évènement a accueilli 190 exposants (en provenance du Maroc, de France, d'Allemagne, d'Espagne, d'Italie, du Portugal, de Suisse, d'Egypte et de Tunisie), grands groupes industriels ou PME.

Près de 200 exposants sont attendus pour l'édition 2014, qui se tiendra dans un espace de 3 700 m². Les industriels



de l'agroalimentaire pourront y découvrir les dernières technologies en matière d'équipements. Des visites collectives de professionnels venus des différentes régions du Royaume seront également organisées afin de donner à l'évènement une vraie dimension nationale.

Un programme axé sur l'innovation. Nouveauté 2014 : un plateau TV réunira les principaux acteurs de la filière IAA (Industrie Agro-Alimentaire) pour débattre de sujets majeurs, dans le cadre d'émissions et de conférences. Elles aborderont les différents enjeux et problématiques du secteur agroalimentaire en proposant des solutions concrètes, ainsi que

de nouvelles pistes de réflexion : coordination entre l'amont et l'aval pour mieux répondre aux attentes du marché, comment être compétitif à l'export, innovation dans l'emballage, origine des produits et réglementation... Pour cette 4^{ème} édition du CFIA Maroc, le salon a souhaité mettre particulièrement à l'honneur l'innovation et la valeur ajoutée des fournisseurs de l'agroalimentaire. C'est ainsi qu'aura lieu cette année un nouvel évènement : les Trophées CFIA Maroc. Temps fort du salon, ils auront pour objectif de valoriser l'inventivité et les compétences des entreprises participantes.



À propos de GL events Exhibitions

GL events Exhibitions est le premier groupe international intégré de la filière événementielle. Il est spécialisé dans l'organisation de salons et congrès, la gestion d'espaces de réception et la prestation de services événementiels. Présent dans une douzaine de secteurs d'activité (sport, santé, alimentation, bâtiment, énergie...), GL events Exhibitions gère 250 salons professionnels et grand public, en France et à l'international. GL events Exhibitions organise depuis 1997 le salon CFIA Rennes, leader en France avec plus de 1 300 exposants aujourd'hui.

<u>Nom de l'évènement :</u>	CFIA (Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire) Maroc
<u>Lieu :</u>	Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca (CICEC) - Parc de l'Office des Changes
<u>Dates :</u>	16 -17-18 septembre 2014
<u>Organisateurs :</u>	Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) GL events Exhibitions
<u>Site web:</u>	www.cfia-maroc.com



QUELLES SOLUTIONS POUR REMEDIER AUX PROBLEMES DE L'AGRICULTURE MAROCAINE ?

Par Claude Vieillard



Faire de l'agriculture un moteur de croissance économique et un outil efficace de lutte contre la pauvreté rurale ; tel est l'objectif de la nouvelle stratégie Plan Maroc Vert. L'agriculture est réellement au centre des préoccupations de développement durable et de sécurité alimentaire. En plus de sa contribution à l'économie de près de 14%, son impact socioéconomique est largement supérieur grâce, notamment, à ses effets d'entraînement à l'amont (intrants agricoles) et à l'aval (agro-industrie) et à travers la consommation finale des ménages. Pourtant le secteur agricole rencontre encore des problèmes qui ralentissent son développement.

LES PROBLEMES DE L'AGRICULTURE MAROCAINE

Qui mieux que Mariam El Badraoui, Directrice de la COMADER (Confédération Marocaine de l'Agriculture et du Développement Rural) pouvait nous expliquer les contraintes de l'agriculture marocaine. Pour elle les problèmes sont de plusieurs ordres :

- le foncier et la parcellisation des terres
- l'eau et l'érosion
- le facteur humain.
- l'accès au financement
- la logistique et la commercialisation (face à un consommateur de plus en plus exigeant).

Resagro vous propose de détailler quelques unes de ces contraintes plus en détails

PROBLEMES FONCIERS

Le morcellement des terres agricoles est en effet une préoccupation majeure des responsables politiques, soucieux du lourd handicap qu'il représente pour la modernisation et la compétitivité des agricultures dans un contexte où la mondialisation des échanges accroît la concurrence sur les marchés. Les structures trop petites et trop dispersées peuvent limiter la

productivité de la terre et du travail.

Les solutions

* Pour faire face à l'état de parcellisation excessive des propriétés agricoles (en moyenne 6 parcelles par propriété) et les rendre compatibles avec les nécessités techniques de l'aménagement hydro-agricole et de développement intégré, le remembrement rural a été introduit et réglementé par le Dahir n° 1-62-105 et le Dahir n° 1-69-32.

Le remembrement a pour but l'amélioration des conditions d'exploitation des terres agricoles par :

- le regroupement et la redistribution des parcelles agricoles éparpillées ou de forme irrégulières de manière à constituer des exploitations d'un seul tenant et de bonne configuration qui favoriseraient l'utilisation adéquate des facteurs de production et stimuleraient l'investissement ;



L'agriculture solidaire et le Plan Maroc Vert.

Le Plan Maroc Vert lancé sous l'impulsion décisive de S.M. le Roi Mohammed VI en 2008 a pour finalité la mise en valeur de l'ensemble du potentiel agricole territorial avec une stratégie s'articulant autour de deux piliers. Il devrait générer à l'horizon 2020, un investissement de 150 milliards et permettre de multiplier par 2,5 la valeur ajoutée du secteur. Le premier pilier vise le développement de grands projets modernes fortement productifs, tandis que le second Pilier concerne l'agriculture solidaire orientée vers le développement afin de la doter de tous les éléments de réussite et de l'orienter vers une production de qualité à travers la mise en œuvre de 545 projets lancés au profit de petits agriculteurs dans des zones fragiles (montagnes, oasis, plaines et plateaux semi-aride). Ce pilier nécessite la mobilisation de 20 milliards de DH d'investissement. A ce titre, le développement de l'agriculture solidaire bénéficie d'une attention particulière dans le Plan Maroc Vert à travers la mise en œuvre de projets pilier II techniquement faisable, économiquement viable et socialement approprié, d'un accompagnement de proximité et d'une offre spécifique au profit des agriculteurs au niveau des zones fragiles qui rassemblent la grande majorité des exploitations du pays. A fin mars 2014, 75% de la population ciblée a été atteinte, 720.000 petits fellah ont bénéficié des projets pilier II et 730.000 hectares ont été exploités. 139 unités de valorisation ont été créées, 68 709 hectares ont été aménagés en petite et moyenne hydraulique. Telle sont les principaux résultats de la stratégie PMV.





- le désenclavement des exploitations agricoles par la réalisation de réseaux de voie d'accès ;
- l'aménagement des terres à travers des actions d'épierreage, de défrichement, de drainage et de conservation des sols ;
- l'apurement de la situation juridique des propriétés, par l'immatriculation foncière généralisée, gratuite et obligatoire.

L'EAU

Autres soucis majeurs : l'eau et l'érosion. Trois types de zones agricoles peuvent être délimités : les vallées, assez bien pourvues en eau, aux sols profonds, souvent dévastées cependant par les divagations et les débordements des oueds, et où l'érosion pluviale, relativement faible, n'est pas nulle. Les pentes faibles (jusqu'à 10 % environ); encore cultivables moyennant des précautions élémentaires de lutte contre l'érosion (banquettes céréalières, sens du labour, assolement) et les

pentes fortes, qui ne devraient être systématiquement cultivées qu'après un profond aménagement.

L'agriculture est également la première consommatrice d'eau au Maroc, de très loin devant tous les autres consommateurs. A cause du réchauffement climatique (effet de l'évaporation, raréfaction de l'eau, désertification, ...) il faudra surtout rationaliser sa gestion et veiller à la redistribuer autrement.

Solutions

Les pistes envisagées pour résoudre la crise de l'eau. Tout d'abord, adopter des techniques agricoles moins gourmandes en eau (micro-aspergion, lutte contre les fuites dans les réseaux d'irrigation, limitation des moto-pompes qui puisent dans les nappes phréatiques...). Ensuite, inciter les agriculteurs à se tourner vers des cultures moins consommatrices en eau comme le tournesol ou le sorgho ou encore les légumes-racine, l'ail, l'échalote et l'oignon, les haricots, fèves et pois... Enfin on peut s'orienter sur une répartition rationnelle des ressources en eau en période de sécheresse pour atténuer les effets de la pénurie. D'autres pistes ne sont pas à négliger comme avoir une plus grande revalorisation agricole grâce à l'amélioration des conditions d'aménagement et d'utilisation des eaux à usage agricole ou prévoir des sanctions et la création d'une police des eaux pour réprimer toute exploitation illicite de l'eau ou tout acte susceptible d'altérer sa qualité.



Le SIMA apporte ses solutions

Face aux enjeux de l'agriculture marocaine, le SIMA entend jouer un rôle important en apportant des solutions aux agriculteurs et en fournissant notamment tous les outils pour une agriculture de précision, pour des économies d'énergie avec notamment l'utilisation de la méthanisation et enfin une aide quant à l'organisation du travail via des conseils, des ateliers pratiques et des conférences. Sur le SIMA, les agriculteurs pourront trouver des informations sur la régularité de leur production, sur la traçabilité, sur les normes et réglementations, etc. Martine Degremont, directrice du salon, veut rendre le SIMA plus visible et lisible pour les petits agriculteurs. Ainsi, pour éviter que le visiteur se perde au milieu des gros stands et ne trouve pas l'info qu'il est venu chercher, un parcours est proposé, une visite guidée avec des étudiants agronomes qui sont au service des cultivateurs, éleveurs et autres producteurs. 145 pays visitent le salon et tous ont des problématiques différentes. Le SIMA s'engage à offrir des propositions affinées pour chacun. Pour les gros groupes agricoles, le SIMA est une vraie vitrine d'innovations notamment avec des tracteurs plus performants (multi-carburant, au méthane, électrique, etc.) et une grande partie du lieu dédiée à l'irrigation.

Face aux salons allemands ou italiens, le SIMA avance également sa proximité géographique, sa langue commune avec des conférences en français, les bus gratuits qui peuvent vous emmener au SIA (Salon International de l'Agriculture), un des événements les plus importants du secteur et enfin l'offre d'hébergement très importante de Paris.

SIMA SIMAGENA 2015 - Mondial des fournisseurs de l'agriculture de l'élevage - du 22 au 26 février 2015 à Paris Nord Villepinte, France

Le Maroc et la France ont signé à Paris, 3 conventions de partenariat dans les domaines sanitaire, phytosanitaire et de la formation technique agricole. Ces conventions ont été signées lors d'une cérémonie présidée par le ministre de l'Agriculture et de la pêche maritime, Aziz Akhannouch, et son homologue français, Stéphane Le Foll, en présence du ministre chargé de l'Agroalimentaire, Guillaume Garot. La 1ère convention signée entre les 2 parties porte sur des voyages d'études et stages en exploitations agricoles en France au profit d'étudiants des établissements de formation agricole. La 2ème est relative à la mise à disposition de la partie marocaine d'un expert français pour accompagner la mise en œuvre de la restructuration du dispositif de l'enseignement technique et de formation professionnelle agricoles marocain, conformément aux orientations de la nouvelle stratégie marocaine de formation et de recherche agricoles. Et la 3ème convention, signée par l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) et la Direction Générale française de l'Alimentation (DGAL), concerne la coopération sanitaire et phytosanitaire.

LE FACTEUR HUMAIN

L'élément humain est très important. Avec le manque d'encadrement, l'analphabétisation de certaines régions et l'âge moyen (52 ans) des agriculteurs, il faut réagir. Le gouvernement s'y attèle et a déjà beaucoup participé à enrayer ces phénomènes.

Les solutions

Un important défi pour le pays sera de se donner de nouvelles perspectives en réhabilitant le métier d'agriculteur et les savoir-faire paysans, en favorisant un développement territorial valorisant l'authenticité et la capacité d'innovation de la culture rurale. Ceci invite à donner une grande importance à l'éradication de l'analphabétisme

rural et à la formation de nouvelles générations de jeunes leaders agricoles et ruraux, capables de faire exemple et d'entraîner les communautés locales dans de nouvelles dynamiques de développement.

LE FINANCEMENT

D'après le Ministère de l'Agriculture, le financement bancaire du secteur est insuffisant pour mieux valoriser les ressources disponibles. Ainsi, les institutions bancaires ne participent aux besoins potentiels de financement du secteur qu'à hauteur de 3%. La CNCA couvre, quant à elle, 14 à 20% de ces besoins. Ceci est imputé particulièrement aux insuffisances liées à l'éligibilité des exploitants (non sécurisation du foncier, risque lié à l'aléa climatique difficilement assurable...).

Les solutions

C'est aux assises de l'agriculture en marge du SIAM 2014 que beaucoup de solutions ont été apportées via neuf conventions signées.

WWW.IPSENLOGISTICS.COM

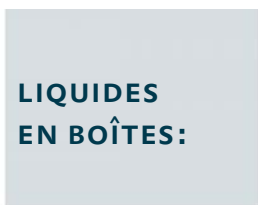


IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo



**LIQUIDES
EN BOÎTES:**



FLEXITANK!

EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

- Installé dans des containers 20' dry, le flexitank permet le transport en vrac liquide de tout produit non dangereux: huiles alimentaires, produits chimiques, vin, etc.
- capacité de 240 hectolitres
- équipe de spécialistes dédiée au montage et pompage sur vos sites

IPSEN LOGISTICS 6. Allée des Cyprès 20250 Ain Sebâa T: +212 522 66 67 70 F: +212 522 66 67 71 E: info-ma@ipsenlogistics.com

- Entre le gouvernement du Maroc et le Mali : le Mali met à la disposition du Maroc, 10.000 hectares à la zone de production du Mbéwana. Partenariat public-privé
- Entre la FAO et le Maroc : création d'un fonds fiduciaire dans le cadre de la coopération Sud- Sud. Financement: 1 million de dollars américains versé par le Maroc et un acteur privé. Période: 2014-2020.
- Entre le gouvernement et les Chambres d'agriculture Période 2014-2020 : 100 millions de dirhams pour former les agriculteurs à la recherche.
- Entre le ministère de l'Intérieur, le ministère des Finances et le ministère de l'Artisanat. Programme national pour la constitution de coopératives. 15.000 coopératives concernées
- Entre le gouvernement et la Fédération des viandes rouges : développement de la filière des viandes rouges. 5 milliards de dirhams dont 1,45 milliard représente la contribution de l'Etat. Augmenter la production de 490.000 tonnes à



620.000 tonnes

- Entre le gouvernement et la Fédération nationale du riz. Développement de la filière du riz entre 2014-2020. Extension de 11.000 à 88.000 tonnes de riz. Augmentation du rendement de 70 à 80 quintaux/hectare. Financement : 270 millions de dirhams
- Entre le gouvernement et le Crédit Agricole : accompagnement du Plan Maroc Vert avec le Crédit agricole du Maroc. Coût : 25 milliards de dirhams

- Entre le gouvernement et la compagnie d'assurances Mamda. Garanties multirisques climatiques pour l'arboriculture fruitière. 60 millions de DH.
- Entre le gouvernement et Barid El Maghrib. Garantir l'accès aux acteurs agricoles à une plateforme de vente en ligne. Les coopératives agricoles pourront bénéficier d'une réduction et appliquer des taux de 50%.

© newz.ma

Selon L'Economiste paru dans Les Cahiers de l'Émergence : « La stratégie de développement de la production agricole passe également par le renforcement de la valorisation des produits du terroir. Cela concerne la création de plateformes logistiques et commerciales régionales ainsi que le développement de partenariats commerciaux. C'est dans ce cadre que s'inscrit le programme de mise à niveau de groupements des produits du terroir. Il s'agit d'appuyer ces producteurs en termes de gouvernance, de marketing et de financement. Parallèlement, un autre programme d'accompagnement pour l'accès aux grandes et moyennes surfaces a permis à 29 groupements de producteurs d'être référencés auprès de ces enseignes de distribution, avec près de 200 produits. Cela porte notamment

Des mesures politiques pour le développement rural

Les premiers projets de développement rural (les PDI, projets de développement intégré) visant l'agriculture pluviale n'ont vu le jour que dans les années 1980 avec l'aide de la Banque mondiale.

Les résultats n'étant pas considérés comme à la hauteur des investissements consentis, ce type de projet fut abandonné.

Un intérêt plus important pour le monde rural s'est exprimé depuis une dizaine d'années avec :

- le lancement de grands programmes d'équipement en services ruraux de base (eau, électricité, routes, etc.) ;
- l'élaboration en 1999 d'une Stratégie 2020 de développement rural et d'une nouvelle vision de l'agriculture, considérée comme le pilier du développement rural et appelée à contribuer à la gestion durable des ressources naturelles, à la lutte contre la pauvreté et à la promotion de l'emploi ; la Stratégie 2020 affirme que le développement doit être un processus fondé sur l'initiative des acteurs et assigne à l'administration de nouveaux rôles en matière de conseil auprès des structures locales et professionnelles, celle-ci devant sortir de l'approche dirigiste qui a prévalu jusqu'alors ;
- la mise en place du Conseil interministériel permanent du développement rural, du Fond de développement rural et du Secrétariat d'Etat chargé du développement rural ;
- l'émergence de nouvelles générations de projets de développement rural intégré centrés sur des activités agricoles motrices (programmes DRI-petite et moyenne hydraulique, DRI-mise en valeur du bœuf et DRI-gestion des ressources naturelles) à des échelles géographiques plus réduites (communes) ;
- le lancement de l'Initiative nationale de développement humain (INDH) qui conforte les principes d'action développés par la Stratégie 2020 (déconcentration, territorialisation, participation, partenariat, intégration, programmation ascendante, mécanismes de financement souples) et qui bénéficie aux communes rurales et aux quartiers urbains les plus pauvres.



Depuis sa création, le Crédit Agricole du Maroc s'engage en faveur de l'agriculture et du développement socio-économique en milieu rural. Travaillant en coordination avec les pouvoirs publics, son objectif est de valoriser les activités agricoles et de stabiliser les populations rurales en améliorant durablement leur niveau de vie.

La mission du Crédit Agricole du Maroc est déclinée à travers trois principaux axes :

- Le financement des exploitations agricoles
- La mise à niveau des structures de production
- L'amélioration des conditions de vie en milieu rural

Suivant la spécificité et le potentiel de développement de chaque région, la banque met en place des stratégies de développement rural dont les objectifs sont de :

- Faciliter l'accès des agriculteurs à des formes modernes et rentables d'exploitation
- Développer la bancarisation des agriculteurs et des ruraux grâce à une offre de services financiers adaptés
- Appuyer la création d'entreprises agricoles et améliorer leur accès au crédit
- Promouvoir le conseil et l'expertise au profit des exploitants agricoles en vue d'accroître leur production
- Valoriser la production agricole par l'intégration agro-industrielle et la commercialisation.

sur une commande qui dépasse les 10 millions de DH. »

AIDES FINANCIERES DE L'ETAT

Dans le cadre de la mise en œuvre du Plan Maroc Vert, les aides financières accordées par l'Etat pour encourager les investissements agricoles privés à travers le fonds de développement agricole ont été revues et les nouvelles dispositions ont été publiées dans le bulletin officiel n° 5914- 29 safar 1432 (3 février 2011). Cette importante décision consiste à mettre l'aide financière de l'Etat à la disposition de l'agriculteur au moment opportun, selon une procédure simple et rapide.

Des guichets uniques sont créés au niveau de chaque Direction Provinciale de l'Agriculture (DPA) et chaque Office Régional de Mise en Valeur Agricole (ORMVA) pour servir d'interlocuteur unique vis-à-vis des agriculteurs.

Les aides financières sont de deux types:

- Les aides universelles qui s'adressent aux investisseurs à titre individuel
- Les aides aux projets d'agrégation (partenariat entre l'amont productif et l'aval commercial et/ou industriel)

L'agriculture marocaine a accompli de grands progrès en terme de modernisation et de diversification. Hier comme aujourd'hui, l'activité agricole représente l'un des piliers de l'économie marocaine. Pourtant, des problèmes subsistent et ils devront vite être résolus si on veut que le Maroc consolide les succès acquis et réponde aux nouveaux défis en matière de compétitivité et d'ouverture des marchés.



AFRICA AGRI FORUM

Prenez rendez-vous avec les acteurs africains du secteur agricole à Abidjan !







13, 14 OCTOBRE 2014 - ABIDJAN

QUELLE RÉVOLUTION VERTE POUR LE CONTINENT?

- Quels sont les atouts de l'Afrique pour une agriculture inclusive, rentable, performante et durable ?
- Comment les synergies des acteurs clés du secteur influencent-elles le développement agricole et les autres filières ?
- Partagez le savoir faire et les best practices en termes de modernisation et valorisation du secteur.
- Financement, Sécurité alimentaire, PPP, Agribusiness, Irrigation, Intrants, Innovation technologique, Risque agricole, Infrastructures de transport Saisissez les opportunités d'un secteur en plein développement.

Réservez votre espace B2B en contactant zaba@i-conferences.org

Platinum Sponsor



Partenaire Institutionnel



Bronze Sponsor



En collaboration avec



Partenaire Scientifique



Partenaires Media



Informations Zineb Aba / zaba@i-conferences.org / +212 5 22 36 95 15





L'ILE-DE-FRANCE SE MOBILISE POUR SES SALONS

Les salons parisiens n'échappent pas à la mondialisation et face aux opérations de plus en plus agressives de l'Allemagne, de l'Italie et même de l'Espagne, la France se devait de réagir pour garder son leader cheap et conquérir de nouveaux exposants et visiteurs marocains. C'est lors d'une table ronde organisée au Hyatt Regency de Casablanca que les responsables des principaux salons français à venir (SIMA, SIAL, Emballage, Equip'Hotel, ...) nous ont expliqué en quoi il était intéressant pour le Maroc d'y participer. Et en quoi ces salons pouvaient répondre aux difficultés du secteur.

Pour promouvoir à l'international les salons et événements d'Ile de France, une convention a été signée entre l'Agence Régionale de Développement (ARD) Paris Ile-de-France et Promosalons, association dédiée à la promotion des salons et événements français dans le monde.

Cette convention porte sur la mise en place de synergies entre les actions respectives des deux organismes et

sur la mutualisation d'une partie de leurs moyens dans le but de poursuivre et accroître le rayonnement à l'international des salons organisés en Ile-de-France.

Sur la base d'un budget estimatif commun de 479 000€ TTC, quatre axes de collaboration ont été identifiés :

1- L'organisation de 13 opérations pour la promotion sectorielle des salons français en 2013 et 2014, via

Pour la visite des salons : infos, assistance visa, courriers, invitation officielle, badges. Vous pouvez contacter Corine Bennis (c.bennis@promosalons.ma - 05 22 95 25 61 /60) Pour être exposant marocain vous pouvez aussi vous adresser à Corine Bennis qui vous orientera vers le service concerné en France. Vous pouvez également contacter Maroc Export.

Des enjeux économiques notables

Le secteur des salons constitue une activité économique de première importance pour la région Ile-de-France, première région d'Europe pour l'organisation de salons. Outre les bénéfices directs et indirects que retirent les entreprises de leur participation à ces manifestations, la filière des foires et salons génère chaque année plus de 4 milliards d'euros de retombées économiques (soit 68 % des retombées nationales du secteur) et plus de 64 000 emplois temps plein. La filière des salons est un vecteur important du développement économique de la région et de ses entreprises innovantes, ainsi qu'un facteur essentiel de son attractivité internationale.

le réseau international des bureaux de Promosalons.

2- La mise en oeuvre d'un programme de promotion collective multi-secteurs aux Pays-Bas en 2013.

3- La réalisation d'une étude concurrentielle en Allemagne.

4- La mise à disposition par l'ARD des outils de communication développés dans le cadre du programme de promotion internationale Paris Region Trade Shows (plaquette, film, dossier de presse et communiqué de presse).

Pour l'occasion, une opération de promotion a été mise en oeuvre dans le cadre de cette convention à Casablanca en faveur des salons franciliens de la filière agro-alimentaire, une action de communication pour promouvoir auprès des exposants, institutionnels et leaders d'opinions, les éditions à venir des salons franciliens SIAL et Européen (agroalimentaires), ainsi qu'Equip'Hotel (hôtellerie et restauration), Emballage et SIMA.

Avec l'aide de Jean-Luc Margot-Duclot, chief international development and promotion officer à Paris Région, nous avons essayé de répondre à ces 2 questions.

En quoi participer à ces salons est-il intéressant pour les marocains ?

- La qualité d'expertise des salons qui n'est plus à démontrer. On est sûr d'avoir les meilleurs exposants et les meilleurs acheteurs.

- La spécificité avec, pour tous les salons, un secteur innovation et nouveautés, un service à la carte pour les visiteurs qui veulent vite se repérer et trouver rapidement ce qu'ils sont venus chercher.

- L'organisation. La France est un pays de tradition de foires depuis des siècles. De plus, les salons n'en sont pas à leur première édition et on en a le temps de se roder, de s'améliorer et de développer. Il n'est pas étonnant que l'organisation soit sans failles.

- Le lieu des événements, l'Ile de France, qui est très proche du Maroc avec seulement 3 heures de vols. Plusieurs compagnies aériennes le desservent.

- L'hôtellerie particulièrement développée et de qualité à Paris qui permet à chacun de séjourner à proximité des salons, contrairement à certains autres pays où il faut souvent faire des kilomètres avant de rejoindre la manifestation.

- La restauration. C'est l'occasion de découvrir la fameuse gastronomie française, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

- La langue a aussi son importance. Face aux salons allemands ou italiens, les conférences et débats en français permettent une totale compréhension.

- La logistique. De nombreux bus, le métro et le RER, le tramway, les taxis et même les vélos (système de location de vélos en libre-service simple à utiliser) permettent de se rendre facilement et rapidement aux salons.

EN QUOI CES SALONS PEUVENT-ILS RÉPONDRE AUX DIFFICULTÉS DU SECTEUR ?

Ce sont des vitrines internationales qui attirent à chaque édition des milliers de visiteurs et des exposants de grande qualité. Le but de ces



salons est avant tout de favoriser les échanges, de trouver de nouveaux partenaires, de pouvoir s'implanter en France plus facilement. Les salons liés à l'agroalimentaire en Ile de France sont reconnus mondialement et sont une belle opportunité pour les industriels qui doivent faire face à des problématiques comme la volatilité des prix des matières premières, les relations complexes avec les distributeurs et les hausses de coûts de production. C'est une occasion unique pour le Maroc de mettre en valeur le capital humain, la réputation et les valeurs des produits des entreprises marocaines, et de promouvoir et exposer aux acheteurs internationaux la production locale, particulièrement les produits du terroir (dans le cadre de la mise en oeuvre du Plan Maroc vert et du programme de promotion des produits agricoles nationaux). De plus, le SIAL, par exemple, est une véritable vitrine du marché mondial alimentaire et présente à chaque édition, de nombreuses innovations parmi les 5 500 exposants. Le SIMA, quant à lui apporte des solutions aux agriculteurs en fournissant notamment tous les outils pour une agriculture de précision. Le salon Emballage est très segmenté et permet de se repérer immédiatement sans perdre de temps.

SIAL Paris, du 19 au 23 Octobre 2014
Equip'Hotel,
du 16 au 20 novembre 2014

Salon Emballage,
du 17 au 20 novembre 2014

SIMA, du 22 au 26 février 2015

Pour plus d'informations :
www.promosalons.com



ÉNERGIES :

Les innovations en marche

Par Fanny Poun



Extraction propre du gaz de schiste, champ d'éolienne en mer, micro-algues pétrolifères, capteurs solaires innovants, la marche énergétique passera obligatoirement par des innovations et des politiques volontaristes. Voici quelques exemples.

L'HYDRAULIQUE

Même si c'est la plus ancienne des énergies renouvelable, l'énergie hydraulique va encore jouer un rôle important dans la fourniture mondiale d'électricité. Des entreprises allemandes travaillent actuellement, entre autres, sur des concepts innovants de turbines, sur des solutions techniques pour des centrales hydroélectriques avec des hauteurs de chute inférieures à dix mètres, et contribuent ainsi considérablement à la poursuite du développement des technologies hydroélectriques. L'optimisation et la modernisation d'installations existantes avec prise en compte des critères écologiques permettent de réaliser également de plus grands projets en harmonie avec l'environnement. En outre, l'hydroélectricité de petite capacité va être de plus en plus utilisée pour l'électrification de régions isolées, en l'intégrant entre autres dans des systèmes hybrides en connexion avec d'autres technologies utilisant les énergies renouvelables.



marin. Lorsqu'elles sont implantées en mer, les éoliennes présentent en outre l'avantage de pouvoir être rassemblées en véritables centrales de production électrique de plusieurs centaines de mégawatts (avec des puissances unitaires de 5MW maintenant), et, grâce à des vents plus réguliers et plus forts que sur terre, d'apporter une meilleure garantie de production. Ainsi, à titre d'exemple, un parc de relativement petite taille (une vingtaine d'éoliennes) produit l'équivalent de la consommation électrique domestique hors chauffage de près de 100 000 personnes tout en occupant un espace en mer de quelques km². Animation de l'assemblage en série d'éoliennes

Winflo multi méga watts En outre, toute l'énergie consommée dans toute la durée de vie d'un parc éolien en mer (fabrication, mise en service, exploitation et démantèlement) est récupérée au bout de 6-12 mois d'exploitation (pour un mix énergétique moyen européen). Sur 20 ans d'exploitation, la production d'un parc éolien off shore est donc nette de toute empreinte carbone pendant 19 ans ! Enfin, l'éolien en mer présente l'avantage de créer une plus forte proportion d'emplois difficilement délocalisables (par exemple, la fabrication des fondations, l'exploitation et la maintenance des installations).

L'EOLIEN OFFSHORE

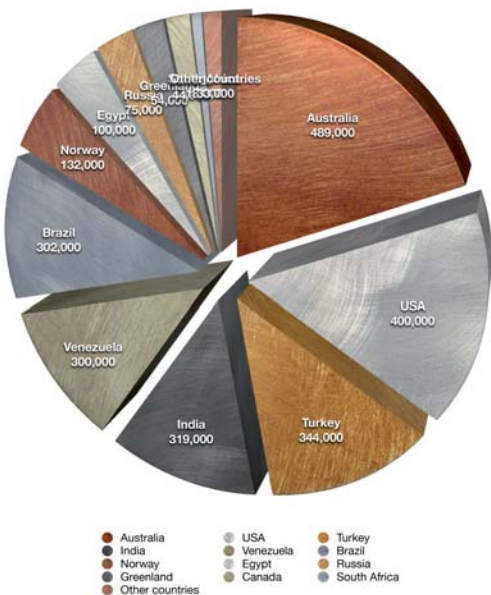
Un parc éolien en mer ou offshore, est un parc éolien implanté en mer (à des profondeurs allant jusqu'à 25 ou 30 m et dans des zones situées en moyenne à 10 km des côtes) et raccordé au réseau terrestre par un câble sous-



LE THORIUM : NUCLEAIRE VERT

Le thorium est l'un des matériaux les plus denses de la terre. Une petite quantité contient 20 millions de

- > D'ici 2015, quelques mètres carrés de capteurs solaires suffiront à alimenter les maisons
- > Enfin propre, le gaz de schiste boostera notre économie en 2020
- > En 2025, les algues feront rouler une voiture sur cinq
- > En 2030, des miniréacteurs mobiles relanceront notre nucléaire



fois plus d'énergie que la quantité équivalente de charbon, ce qui en fait une source d'énergie presque idéale. Nombreux sont les chercheurs qui voient en lui le combustible idéal de l'industrie nucléaire du futur. Les écologistes eux-mêmes en deviennent les ardents défenseurs car la production d'énergie nucléaire basée sur le thorium est d'un

Prix de l'Innovation

Les colloques de l'Institut bavarois de transfert de technologie (OTTI) constituent de véritables plates-formes pour le transfert des connaissances entre les experts de l'industrie et de la recherche. Cette année, Viessmann y a reçu le 1er prix de l'Innovation pour un capteur innovant à tubes sous vide, spécialement dédié aux grandes installations solaires thermiques. Ce nouveau capteur, le Vitosol 200-T type SPL, est encore en développement. Il permettra une utilisation économique de l'énergie solaire pour les réseaux de chaleur avec des températures jusqu'à 120 °C. Il affiche de nombreux atouts tels qu'une perte de charge très faible, des coûts d'entretien minimes, un montage simple et rapide et un haut rendement thermique. En comparaison avec des capteurs plats, la technologie de ce nouveau capteur s'avère notablement plus performante à des températures extérieures basses.



niveau de sûreté sans précédent. Cette technologie permettrait de réduire les déchets nucléaires actuels et futurs, et constituerait également une solution intéressante en ce qui concerne la non-prolifération et les émissions de gaz à effet de serre. Enfin, sa combustion ne génère pas de plutonium et donc ne peut servir à la production des bombes atomiques.

La Chine et l'Inde soutiennent activement plusieurs projets en ce sens, en y consacrant d'importantes ressources, et les États-Unis, la Russie, l'Europe, le Japon, la Corée du sud et la Norvège s'intéressent également à cette technologie.

LE GAZ DE SCHISTE

L'extraction exothermique, voie d'avenir pour le gaz de schiste ?

La nouvelle technique d'extraction, appelée Extraction Exothermique Non hydraulique, ou fracturation sèche, n'utilise ni eau, ni explosifs, ni acides, ni solvants. Elle fait l'économie de 0,5% de produits chimiques présents dans les volumes d'eau injectés dans le sol par la fracturation hydraulique classique. Cette nouvelle technologie, développée en Chine puis au Texas, utilise au contraire des composants inertes, non toxiques et non caustiques.

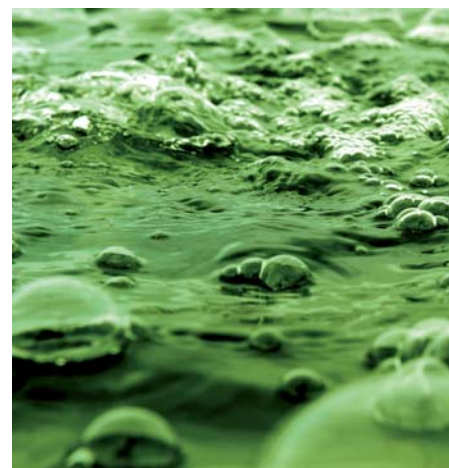
Au départ, cette technique a été imaginée pour les forages dans les régions arctiques où l'eau utilisée pour la fracturation hydraulique gèle et se

fige.

La perforation serait pneumatique et non hydraulique. Elle recourt à des gaz chauds plutôt que du liquide pour fracturer le schiste. Et le gaz en question serait l'hélium. En effet, ce serait dans la capacité qu'a l'hélium, gaz rare et inerte, d'augmenter son volume 700 fois (quand il passe du stade liquide au stade gazeux) que l'extraction exothermique trouverait sa puissance.

LES MICRO-ALGUES

Un nouveau carburant à base d'algues et de micro-algues pourrait remplacer le carburant au pétrole. Ces micro-algues se retrouvent dans l'eau douce ou dans l'eau de mer et poussent seulement en présence du soleil, de l'eau et du gaz carbonique, donc elles ont une capacité à se régénérer facilement et en grande quantité. Il est possible de transformer





L'Arbre à Vent

L'Arbre à Vent créé par NewWind s'articule autour d'un nouveau système éolien breveté, l'Aeroleaf. Se présentant sous la forme d'un arbre d'acier, l'Arbre à Vent est composé de 70 feuilles qui permettent de recueillir l'énergie de tous types de vent. Ces feuilles fonctionnent comme de mini-éoliennes captant les flux d'air en milieux urbains pour alimenter en électricité les villes et leurs infrastructures. L'énergie éolienne peut également apporter d'autres ressources. L'entreprise Eole Water qui a remporté le prix coup de cœur du jury lors du dernier prix Entreprises & Environnement, a pour vocation d'apporter de l'eau potable aux populations isolées grâce à l'humidité de l'air. Grâce à un condensateur d'humidité et un système fonctionnant en toute autonomie, l'énergie naturelle est ainsi utilisée pour produire une eau potable.

ces micro-algues en biocarburant écologique et renouvelable. Lorsque nous utilisons cette sorte de carburant, on peut obtenir un meilleur rendement énergétique, soit 30 fois, plus qu'en utilisant les biocarburants de deuxième génération, tel que l'éthanol produit à l'aide de canne à sucre. De plus, ce processus requiert peu d'eau et cela délivre nos pauvres terres agricoles victimes de surproduction. Le processus pour transformer les algues en carburants est très simple. On

commence par faire la culture des algues soit dans des bassins ouverts, dans des photobioréacteurs fermés ou dans des fermenteurs. Ensuite, on procède à la récolte et on enchaîne avec le processus de séchage par déshydratation et on extrait leur huile. Après cela, on procède à la transformation des algues. Deux méthodes peuvent être utilisées. La transestérification qui fait réagir l'huile avec du méthanol ou de l'éthanol et nous obtenons du biodiesel. L'hydrotraitement, pour sa part, fait réagir l'huile en présence d'oxygène et est suivi par un hydrocraquage (qui permet de convertir les produits pétroliers lourds en produits légers à température élevée et en injectant de l'hydrogène) qui produit des hydrocarbures. Lorsque tout est terminé, on obtient notre biocarburant. De plus, parce qu'ils sont riches en sucres, pigments, vitamines, lipides, protéines et antioxydants, tous les résidus des micro-algues non utilisés servent à la production de nourriture animale et, aussi, on les utilisent dans l'alimentation humaine sous la forme de compléments alimentaires. Le dioxyde de carbone qui est libéré dans l'atmosphère par les véhicules qui utilisent ce biocarburant a été retiré de l'atmosphère par la biomasse qui a fabriqué le biocarburant. Le cycle est donc fermé et le dioxyde de carbone ne s'accumule pas.

LE MAROC, FUTUR ACTEUR DE L'ÉNERGIE SOLAIRE

En août 2015, les premiers KWh de la station solaire d'Ouarzazate «Noor

» arriveront sur le réseau national marocain. Le Royaume deviendra alors un acteur important de la lutte contre le réchauffement et pour les énergies propres et renouvelables.

Lancé en novembre 2009 à Ouarzazate, le plan solaire du royaume, « NOOR », permettra au pays de produire 2.000 mégawatts vers 2020, soit 14% de ses besoins énergétiques. La part de l'ensemble des énergies renouvelables représentera alors 42% de la consommation électrique nationale.

Première du genre au monde en termes de capacité de production (160 MW), la future centrale thermodynamique d'Ouarzazate permettra la promotion de l'industrie locale, l'acquisition d'une expertise de haut niveau en la matière, ainsi que la production d'une énergie électrique propre et renouvelable. S'étendant sur 3.000 hectares, le Complexe solaire «Noor», devrait atteindre à terme une capacité de production de 500 MW. Le coût est évalué à 7 milliards de dirhams soit 622 millions d'euros.

Le complexe solaire s'étendra sur une superficie totale de 10 000 hectares. Cette réalisation fait partie du grand projet présenté le 2 novembre 2009 à Ouarzazate au Roi Mohammed VI. L'ensemble du plan marocain concerne aussi les villes de Laâyoune, Boujdour, Tarfaya et Ain Beni Mathar.

Le projet est lié aux universités marocaines. Des entreprises internationales comme EDF ou Suez devraient s'investir dans l'avenir du solaire marocain.



L'AIL : CUISINE, SANTE, BEAUTE

Par Safia Ouakil

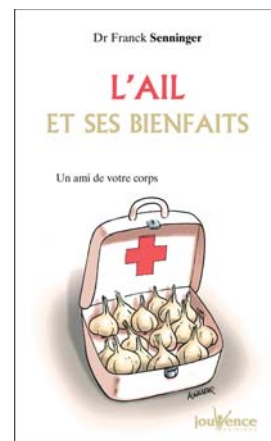
L'ail est une plante consommée depuis des millénaires. Pour certains, il aurait été cultivé par les Sumériens, sur les bords de la méditerranée, il y a près de 5 000 ans. Pour d'autres, il serait issu des plaines à l'est de la mer caspienne d'où il aurait atteint l'Asie. Vraisemblablement issu des plaines du Kazakhstan ou de l'Ouzbékistan, il s'est propagé très tôt vers la Chine puis dans les pays du bassin méditerranéen.

SES BIENFAITS

Utilisé voici plus de 5.000 ans dans les steppes d'Asie centrale, il servait d'antipoison dans la Rome antique. Depuis, son succès ne s'est jamais démenti. Antiseptique, anti-inflammatoire, anticholestérol, antioxydant, antiallergique l'ail semble être un remède miracle. Grâce à ses acides phénoliques, l'ail agit comme un antiseptique puissant du système digestif et de l'appareil respiratoire. Son effet fluidifiant sur le sang, sa capacité à dissoudre les petits caillots freineraient l'évolution de l'athérosclérose. Par ailleurs, ses principes actifs soufrés dilateraient les artères coronaires, contribuant à prévenir

l'angine de poitrine. Consommé régulièrement, il aiderait à prévenir le cancer de l'estomac, du côlon et du rectum et serait efficace contre les vers intestinaux. Il aiderait également à la digestion, en favorisant le développement de la flore intestinale, grâce à l'inuline, prébiotique qu'il contient naturellement. À tous ces avantages, il faut rajouter son effet préventif et thérapeutique contre le rhume, son contenu en vitamines A, B, C et E, ou la présence d'allicine, molécule antibiotique.

Attention néanmoins aux excès. Consommé en trop grandes quantités, l'ail peut entraîner des brûlures gastriques.



AIL ET BEAUTE



L'ail est excellent pour la santé mais a aussi des vertus beauté.

Les ongles

Pour soigner vos ongles abîmés, cassants et ternes, frottez-les le soir pendant une semaine à l'ail. En complément de ce traitement, massez vos ongles à

l'huile d'olive et au jus de citron.

Les verrues

Grâce à ses propriétés antivirales, l'ail cru ou sous forme d'huile est un excellent remède naturel contre les verrues. Hachez finement une gousse d'ail et déposez la purée sur la verrue. Contenez l'ail dans une compresse. A renouveler jusqu'à guérison. Comptez environ 2 à 3 semaines. Vous pouvez aussi utiliser de l'huile essentielle d'ail et en déposer une goutte sur la verrue.

Les cheveux

L'ail permet d'assainir le cuir chevelu, de lutter contre les pellicules. De plus il favorise la vitalité des bulbes et améliore la pousse des cheveux. Pour fabriquer une huile antichute de cheveux, faites une purée de 5 gousses d'ail, ajoutez 50 ml d'huile d'olive. Laissez reposer pendant 2 jours. Posez cette huile en masque pendant 30 minutes avant de vous laver les cheveux.

L'acné

L'acné est une inflammation de la peau. Les vertus antiseptiques et antibactériennes de l'ail permettent d'éviter la surinfection et accélérer

la guérison en complément d'un traitement médical. Il est nécessaire de manger régulièrement de l'ail ou de faire des cures de capsules. Nos grand-mères appliquaient une gousse d'ail directement sur les boutons.

EN CUISINE

Il existe plusieurs types d'ail qu'on peut différencier par les couleurs, le blanc, le violet ou encore le rose, tous ont presque les mêmes caractéristiques. Les délicieux plats méditerranéens doivent leur gout spécial à la petite touche de l'ail et son efficacité à donner des saveurs uniques aux viandes. Tout comme l'oignon et l'échalote, l'ail fait partie de la famille des alliacées, et peut être utilisé sous plusieurs formes. Il peut se manger cru avec les salades les grillades, les poissons et les viandes, ou encore cuit dans plusieurs plats.

Voici une recette : la purée d'ail
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 belle tête d'ail de bonne qualité
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sel

Préparation de la recette :

Détachez toutes les gousses d'ail de la tête et frottez-les entre vos mains pour



Presse-Ail Acier Rocker

Ce presse-ail Joseph Joseph est original par son look mais aussi très pratique. En utilisant la pression et un mouvement « berçant », il écrase les gousses d'ail rapidement. Une fois écrasées, les pièces d'ail sont maintenues sur le produit, ce qui permet de les gratter facilement avant de les mettre dans une casserole ou un saladier.

Caractéristiques :

- Presse-Ail Acier
- Matière : acier inoxydable
- Se rince à l'eau facilement
- Dimensions : 18.5 x 4 x 3 cm

détacher les premières peaux, mais ne les épluchez pas.

Faites bouillir un demi-litre d'eau légèrement salée et jetez-y les gousses d'ail. Laissez cuire à petit bouillon une vingtaine de minutes (le temps de cuisson varie en fonction de la qualité de l'ail et de la taille des gousses).

Lorsque les gousses sont tendres, égouttez-les et laissez refroidir quelques minutes. Épluchez-les (c'est alors un jeu d'enfant), en prenant soin d'enlever la partie un peu dure et marron par laquelle la gousse était attachée à sa tête.

Écrasez l'ail dans un bol à l'aide d'une fourchette, ajoutez l'huile d'olive et une pincée de sel et remuez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Servez tiède ou froid à l'apéritif sur des tranches de pain grillé.



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



ANTI-GASPILLAGE :
De meilleurs emballages
et une technologie de process intelligente

Les emballages innovants sont la clé de la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. Des couches à effet barrière plus efficaces, des films destructeurs de germes et des indicateurs de fraîcheur ont pour fonction de prolonger la durée de consommation des produits et de mettre un frein à la mentalité du jeter. Malgré toutes ces améliorations, les entreprises ne doivent pas moins garder l'œil sur l'efficacité des process et les coûts.

Dans les pays en voie de développement, un enfant sur six est sous-alimenté, ce qui représente au total 100 millions de personnes environ. L'Organisation des Nations Unies (ONU) estime que la sous-alimentation est responsable du décès de 2,6 millions d'enfants âgés de moins de cinq ans par an. La faim compte ainsi toujours parmi les plus grands fléaux de l'humanité.

Pourtant, elle n'aurait pas lieu d'être. Tous les ans, près de 1,3 milliard de tonnes de denrées alimentaires sont jetées à la poubelle dans le monde entier, comme le révèle le résultat du rapport actuel « Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources » de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO). Si les pertes étaient réduites par un comportement plus réfléchi à l'égard des produits alimentaires, il serait alors possible d'éradiquer la faim.

D'après le rapport, la perte de 54 % de denrées alimentaires intervient déjà pendant la production, après la récolte et à l'entreposage. Les pays les plus pauvres d'Afrique et d'Asie sont ici particulièrement touchés. Les erreurs commises au moment des récoltes et sur le plan logistique entraînent la perte annuelle de six à onze kilogrammes de nourriture par tête d'habitant. Exposés à la chaleur, les fruits et le lait deviennent mauvais et la viande est colonisée par des germes dangereux qui rendent sa consommation impropre. Le gaspillage au cours de la transformation, de la livraison et de la consommation est en revanche un problème propre aux nations industrialisées. En Europe et en Amérique

du Nord, près de 100 kilogrammes de denrées alimentaires sont jetés à la poubelle tous les ans et par tête d'habitant alors qu'il serait encore possible de les consommer. Les appels lancés en faveur d'un tournant devant être amorcé sans plus tarder viennent ainsi des plus hauts rangs. Le consumérisme et le gaspillage alimentaire devraient connaître une fin, comme l'a souligné le Pape François au cours de son audience générale à l'occasion du World Environment Day en juin dernier.

THEME CENTRAL SUR INTERPACK 2014

Le message est arrivé à bon port dans l'industrie. D'après une étude actuelle du Royal Melbourne Institute of Technology en Australie, des emballages adéquats pourraient réduire sensiblement les pertes alimentaires. Les chercheurs travaillent donc d'arrache-pied à de nouveaux concepts de machines d'emballage et de conditionnement, de technique de process apparentée et d'emballages « intelligents ». Au total, 100 entreprises de la chaîne globale de valeur alimentaire, de la fabrication en passant par le commerce et l'emballage jusqu'à la logistique, participent entre temps à l'initiative « Save Food », un projet commun de la FAO, du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE ou UNEP en anglais) et de la Messe Düsseldorf GmbH. L'objectif poursuivi est de favoriser le dialogue entre le monde économique, la recherche, la politique et la société sur le thème des pertes alimentaires.

La branche ne manque pas de travail ! En Afrique, les paysans vont devoir être convaincus dans un premier temps qu'il est préférable de conditionner leurs matières premières sur place plutôt que de les expédier non protégées. Ici, la haute technologie n'est d'aucun secours ; seul



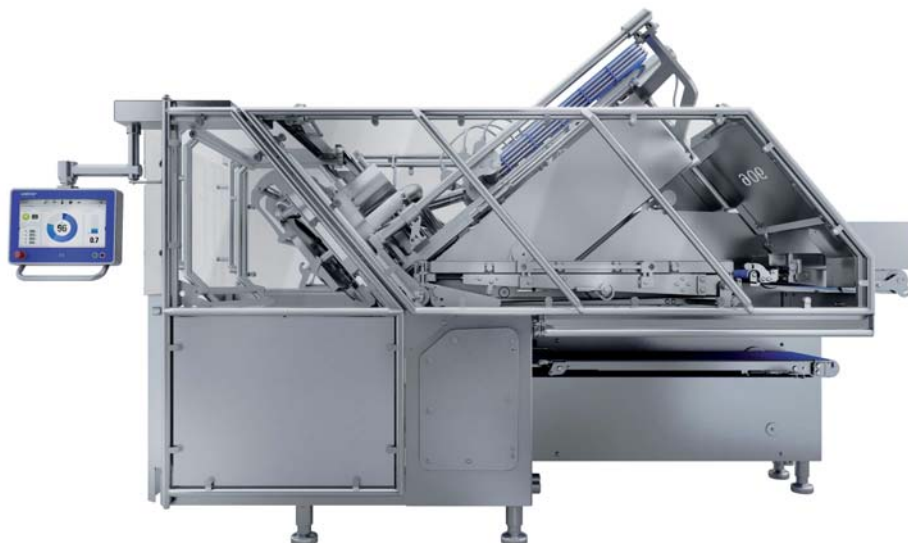
Aide à l'entraide : en Inde, cela fait un certain temps déjà que Bosch Packaging a monté sur des camions des machines d'emballage spécialement développées pour les besoins locaux afin de démontrer les avantages procurés par les produits alimentaires emballés aux paysans et aux représentants des autorités.

un travail d'information sur place peut être utile. Les représentants des groupes et sociétés, comme Bosch par exemple, se sont rendus, il y a quelques années de cela déjà, dans les pays émergents et en voie de développement avec des machines d'emballage modernes pour démontrer aux paysans les avantages



Boîtes contre les pertes : dans les pays émergents et ceux en voie de développement, beaucoup de produits alimentaires sont perdus car ils sont expédiés non emballés après la récolte. Des emballages simples peuvent remédier au problème.

Couches sous le microscope : plus les propriétés barrières d'un film d'emballage sont bonnes, plus le produit emballé reste longtemps consommable. Dans le monde entier, les chercheurs tentent de trouver des nouveaux matériaux.



Nouvelle génération : la Slicer 906 compte parmi les machines de coupe les plus modernes du portefeuille de Weber Maschinenbau. Elle assure une production plus économique et plus durable que celle de ces prédécesseurs.

des produits alimentaires emballés. La mentalité du jeter constatée dans les nations occidentales est encore plus difficile à combattre. D'après un sondage effectué par l'entreprise conseil Berndt + Partner, 20 à 25 % de denrées alimentaires sont jetées à la poubelle en Europe alors qu'elles auraient été encore bonnes pour la consommation. La date limite de consommation qui doit figurer sur tous les emballages de produits est également responsable de cette situation. Lorsque cette date est atteinte, les denrées sont souvent jetées à la poubelle. Pourtant, la mention « à consommer de préférence avant » ne signifie pas que le produit concerné est impropre à la consommation une fois cette date dépassée, mais tout simplement que sa couleur ou sa consistance peut

changer. Les emballages de grandes tailles actuellement encore très répandus accentuent le problème. La date limite de consommation est souvent atteinte alors que l'emballage n'est pas encore vide. Les petits emballages adaptés aux consommateurs devraient contribuer à remédier au problème. « Nous sommes d'avis que les emballages portions destinés aux célibataires par exemple pourraient contribuer à freiner le gaspillage alimentaire », affirme Christian Traumann, directeur de Multivac Sepp Haggenmüller, le spécialiste bavarois de l'emballage.

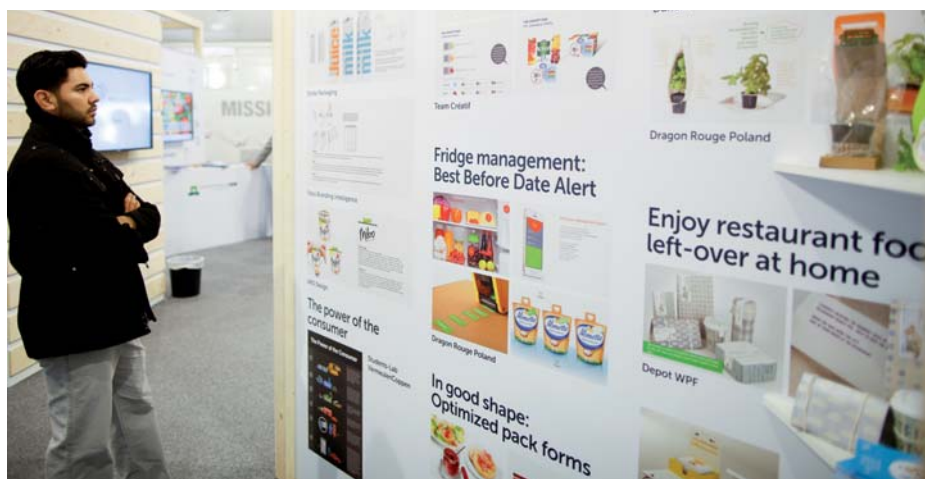
SOLUTIONS D'EMBALLAGE CREATIVES

Les indicateurs temps température (ITT) sont une autre approche pour combattre



les pertes et le gaspillage. Ils ont pour but d'informer à tout moment sur l'état de fraîcheur du produit. Leur utilité consiste par exemple à signaler des ruptures dans la chaîne du froid. BASF et l'entreprise suisse Freshpoint proposent déjà des étiquettes munies d'une encre thermochromique spéciale. Elles sont appliquées sur l'emballage. Lorsque le contenu de l'emballage est impropre à la consommation, la couleur de l'étiquette change.

La recherche se penche également sur des emballages actifs qui interagissent avec le produit conditionné. Les bouteilles en PET sont préparées avec des absorbeurs d'oxygène comme le fer, afin que les boissons sensibles à l'oxygène comme la bière ou les jus de fruits restent consommables plus longtemps. Ou encore des films sont enrichis de substances de conservation comme l'acide sorbique pour combattre la prolifération de germes sur les produits alimentaires. Des voix critiques s'élèvent néanmoins pour déplorer que, dans le cas des emballages actifs, des produits chimiques supplémentaires altèrent le caractère naturel des denrées. Les chercheurs de l'institut IVV (Institut allemand Fraunhofer pour le génie des procédés et l'emballage) à Freising en Bavière souhaitent remédier à la situation : ils développent des matériaux antimicrobiens à base d'extraits de plantes, comme le romarin par exemple.



« De cette manière, les producteurs de denrées alimentaires peuvent répondre à la demande des consommateurs souhaitant disposer de produits naturels et sains », confirme Sven Sänglerlaub, responsable du développement de matériaux à l'institut IVV.

L'inconvénient de nombreux emballages Save Food est que leur fabrication est relativement coûteuse. Si davantage de matériaux sont utilisés pour produire par exemple un emballage « plus résistant », des ressources supplémentaires sont alors nécessaires. La branche cherche donc à compenser les coûts plus élevés encourus par les emballages « intelligents » en réalisant des économies en un autre endroit de la chaîne de création de valeurs alimentaires. Ainsi, les fabricants de machines d'emballage tentent d'accroître l'efficacité de leurs lignes par une plus grande automatisation et des process optimisés.

Multivac propose par exemple à ses clients des technologies innovantes qui garantissent entre autres une diminution de la quantité de déchets de film lors de leur fabrication, explique la responsable du marketing Valeska Haux. Ceci est obtenu par des technologies d'outils ultra-modernes, comme dans le domaine des outils de coupe par exemple. Intégrer des modules de manutention à la ligne de



Tout sous contrôle : des vitesses élevées sont décisives pour une production efficace. Multivac propose diverses solutions d'automatisation pour les emballages de denrées alimentaires.

conditionnement assure par ailleurs un contrôle de qualité exact de l'emballage, ce qui garantit une protection maximale du consommateur, ajoute Valeska Haux.

« Nous augmentons l'efficacité et l'hygiène de nos installations et évitons les déchets dès le stade de la production », explique Mathias Dülfer, directeur de Weber Maschinenbau. Le spécialiste des machines de coupe hautes performances optimise constamment son portefeuille d'installations. Sur les machines de la dernière génération, des techniques de couteaux innovantes, des concepts de commande intuitifs et une construction ouverte sont garants d'une commande aisée, d'un bon accès, d'une bonne aptitude à l'inspection ainsi que d'un nettoyage facile. « Tout cela contribue à une production plus économique, plus sûre et donc plus durable », ajoute Mathias Dülfer.

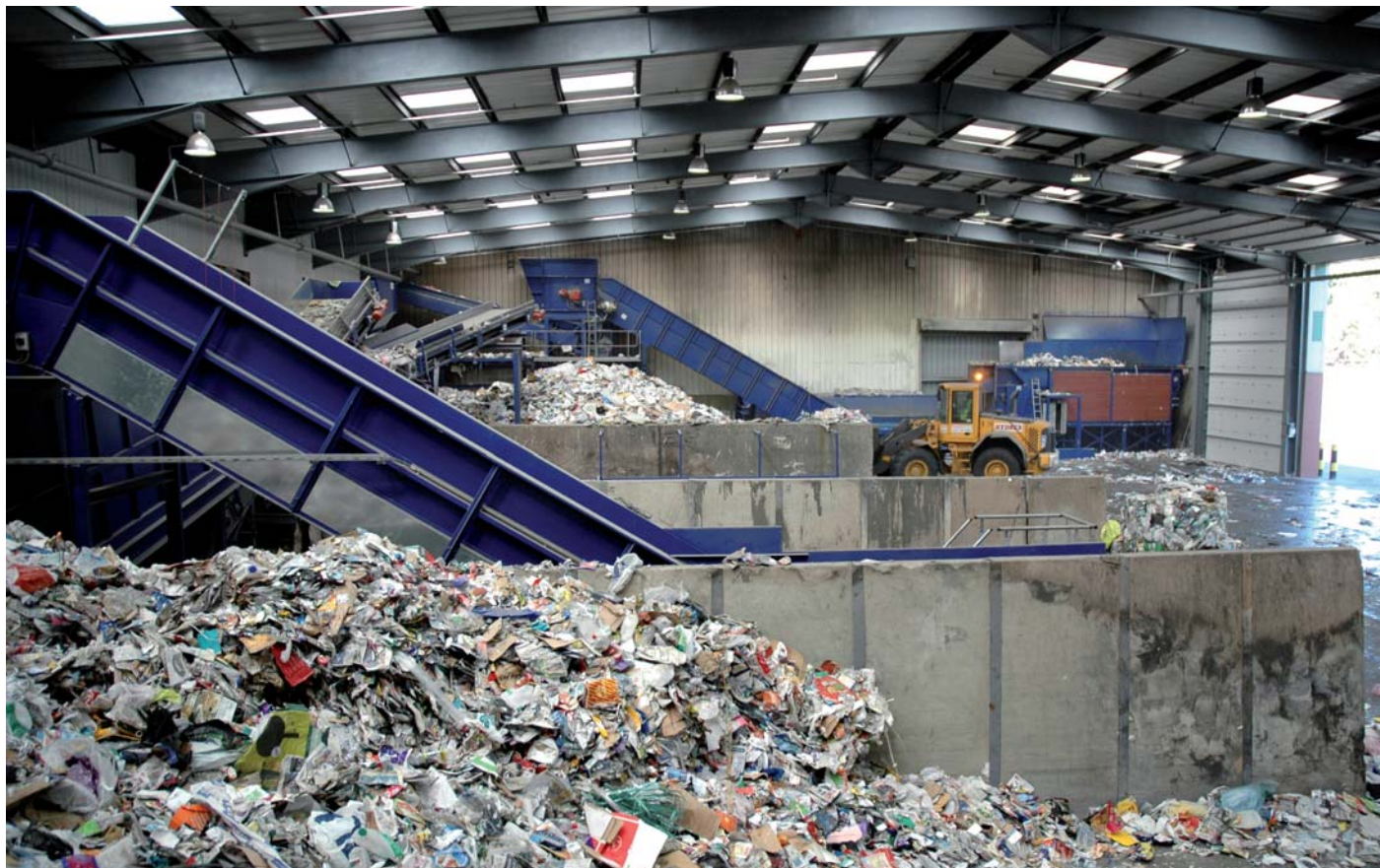
L'emballage de produits alimentaires plus sûr doublé d'un rendement accru – c'est également ce que vise le constructeur espagnol de machines ULMA Packaging. L'entreprise propose toutes techniques de conditionnement, des emballages sous sachets tubulaires jusqu'aux machines d'emboutissage profond. Sur interpack 2014, les Espagnols ont présenté entre autres des nouveaux

systèmes d'emboutissage profond pour les emballages skin. La principale fonction de ce type d'emballage est de prolonger la durée de conservation du produit mais aussi d'éviter la perte de liquide par suintement, ce qui a pour effet de retarder la prolifération des germes.

D'autre part, ULMA a mis au point une nouvelle commande pour tous les modèles de machines avec un logiciel d'utilisation facile. La nouvelle mise au point promet, comme l'entreprise l'indique, « des accroissements considérables de la productivité, quels que soient les systèmes ». Les innovations des entreprises le soulignent : il existe déjà toute une série de concepts pour lutter contre les pertes alimentaires et leur réalisation à l'échelle industrielle peut être envisagée en maîtrisant leurs coûts grâce aux progrès techniques de production accomplis en terme d'efficacité.

Remerciements à Interpack





LE SAVIEZ-VOUS ?

LA DEGRADATION DES DECHETS

Par Laetitia Saint Maur

Le mois de Ramadan est synonyme de consommation alimentaire importante avec les Ftours et Sohours généreux et souvent gargantuesques... Cela entraîne un nombre de déchets très important. ... Au Maroc nous sommes pourtant des champions du « jeter-par-terre », même si une poubelle se trouve à 1 mètre. Et jeter les déchets dans la nature n'est pas sans conséquence! Ils y restent longtemps, parfois très, très longtemps. Voici une sélection d'objets ou produits avec leur durée de vie « naturelle »: en combien de temps se dégradent-ils sans intervention extérieure, dans la nature ?

Durée de vie des déchets les plus rapidement « biodégradables » :

- Papier toilette : 2 semaines à 1 mois
- Trognon de pomme : 1 à 5 mois
- Mouchoir en papier : 3 mois
- Pelure de fruit : de 3 à 6 mois
- Papier journal : de 6 à 12 mois
- Brique de lait : jusqu'à 5 mois
- Allumette : 6 mois
- Journal (quotidien) : 3 à 12 mois

Déchets se dégradant de 12 mois à 10 ans :

- Mégot de cigarette : de 1 à 2 ans (1 mégot est susceptible à lui seul de polluer 500 litres d'eau !)
- Ticket de tramway : environ 1 an
- Gant ou chaussette en laine : 1 an
- Filtre de cigarette : 1 à 5 ans
- Papier de bonbon : 5 ans
- Chewing-gum : 5 ans



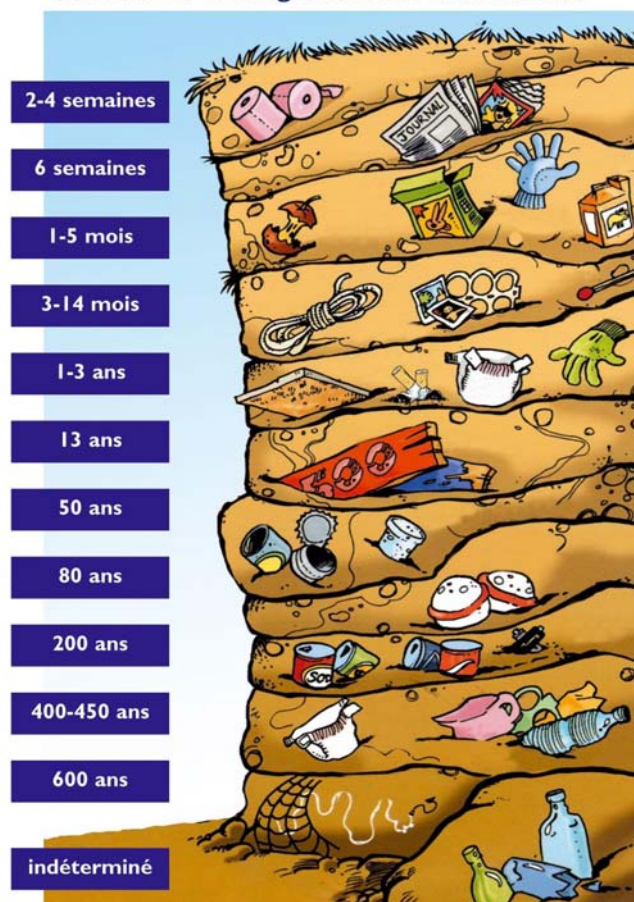


- Huile de vidange : 5 à 10 ans (1 litre d'huile peut couvrir 1000 m² d'eau et ainsi empêcher l'oxygénation de la faune et de la flore sous-marine pendant plusieurs années. De plus, rejetée dans le réseau des eaux usées, l'huile usagée colmate les filtres dans les stations de traitement de l'eau et perturbe les process d'épuration biologiques.)

Déchets se dégradant de 10 ans à 1000 ans :

- Canette en acier : 100 ans
- Canette en aluminium : de 10 à 100 ans
- Pneu en caoutchouc : 100 ans
- Cartouche d'encre : 400 à 1000 ans
- Briquet plastique : 1 siècle
- Planche en bois (peinte) : 13 à 15 ans
- Boîte de conserve : 50 ans

Schéma de biodégradabilité des déchets



« A l'initiative de l'association Mawarid, née en octobre 2009, une équipe de jeunes, a souhaité donner une toute nouvelle dynamique au milieu associatif marocain en plaçant la protection de l'environnement au cœur du débat. Cet enjeu est effectivement devenu aujourd'hui une priorité nationale et mondiale.

En effet, lors du discours royal prononcé le 30 juillet 2009, à l'occasion de la fête du trône, SM le Roi Mohamed VI a demandé au Gouvernement Marocain d'élaborer une charte nationale pour l'environnement et le développement durable et a mis en exergue les axes majeurs de cette problématique. Le Royaume s'est ainsi lancé dans de grands chantiers dont, entre autres, l'élimination des sacs en plastique ».

Yassine ZEGZOUTI

Président de l'association Mawarid pour l'Environnement et l'Energie

- Récipient en polystyrène : 50 ans
- Objet en polystyrène : 80 ans
- Boîte en aluminium : 100 à 500 ans
- Pile au mercure : 200 ans
- Couche jetable : 400 à 450 ans
- Serviette ou tampon hygiénique : 400 à 450 ans
- Sac en plastique : 450 ans
- Filet de pêche moderne : 600 ans

Durée de vie des déchets les plus résistants :

- Carte téléphonique : 1000 ans
- Polystyrène expansé : 1000 ans
- Bouteille en plastique : 100 à 1000 ans
- Verre : 4000 à 5000 ans

Durée de vie des déchets nucléaires :

- Iode 131 : 8 jours
- Iode 125 : 60 jours
- Radium 226 : 1600 ans
- Carbone 14 : 5730 ans
- Plutonium 239 : 24 000 ans
- Potassium 40 : 1,3 milliard d'années
- Uranium 238 : 4,5 milliards d'années

Alors, soyez responsable ! Jetez vos déchets dans les poubelles prévues par les sociétés de ramassage !!!



MAROCAINS RÉSIDENTS À L'ÉTRANGER

Des avantages à tous les niveaux

Par Dominique Pereda



Les Marocains Résidents à l'Etranger bénéficient à la fois des avantages accordés aux personnes physiques marocaines résidentes et de ceux dont bénéficient les étrangers résidant ou non au Maroc.



Monetary units per quantity	Lifetime High	Low	Date	High	Low	Settle	Change
e/bushel	276 1/2	208 3/4	May 06	241 1/2	236	241 1/2	+ 5 1/4
e/bushel	742	525 3/4	May 06	567 3/4	561	564	+ 2 1/2
e/bushel	230.50	109.50	May 06	172.50	172.50	172.70	+ .20
\$/CWT	482 1/2	342	May 06	22.40	22.70	22.67	+ .30
e/lb	270 1/2	133 1/4	Jul 06	347 1/2	356 1/2	347 1/4	+ 5 1/2
e/lb	9.210	6.990	Jul 06	433 1/2	437 1/2	432	+ 1/2
e/lb	88.00	72.75	Jun 06	181	181 1/2	179 1/2	- 1/4
e/lb	114.30	96.00	May 06	8.780	8.800	8.700	+ .080
e/lb	73.45	59.50	May 06	74.20	74.75	73.90	+ .055
\$/ton	99.25	79.86	May 06	100.60	101.25	100.95	+ .55
e/lb	1901	1366	May 06	63.90	64.35	64.07	+ .55
e/lb	148.50	83.30	May 06	79.10	77.70	81.97	+ .42
e/lb	19.65	7.65	May 06	1500	1488	1496	+ 8
e/lb	25.20	20.88	May 06	110.00	108.85	108.85	+ .145
e/lb	152.50	84.45	Jul 06	18.10	17.70	17.70	+ .40
\$/1,000 bd. ft.	66.62	49.10	May 06	23.90	23.90	23.90	+ .00

En tant que Marocain, ils jouissent de tous les avantages accordés à leurs concitoyens sans discrimination : l'accès à des crédits en dirhams accordés par des entités résidentes, la liberté d'investir et d'acquérir tout actif au Maroc, le bénéfice des dotations en devises pour couvrir leurs dépenses à l'étranger au titre des voyages touristiques et religieux, des frais de scolarité, des soins médicaux,... Au même titre que les étrangers non-résidents, ils bénéficient dans le cadre de la réglementation des changes d'un

Appel à projets Investissement dans la région sud

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet « Implication stratégique des Marocains Résidents à l'Etranger dans le Programme de Développement Territorial Durable des Provinces du Sud Guelmim, Tata, Assa-Zag, Tan tan et Tarfaya ». Le Ministère Chargé des Marocains Résidents à l'étranger, l'Agence du sud et le Programme des Nations Unies pour le Développement PNUD, lancent un Appel à projets -Investissement dans la région du sud - Guelmim, Tan Tan, Tata, Assa - Zag et Tarfaya.

Pour plus d'information veuillez consulter le rapport sur : www.marocainsdumonde.gov.ma

régime libéral qui leur garantit l'entière liberté pour la réalisation de leurs opérations en devises. Ce régime couvre pratiquement tous les domaines qui les intéressent, notamment :

- l'importation et l'exportation de devises;
- l'ouverture de comptes en dirhams convertibles ou de comptes en devises ;
- la garantie de transfert au titre des investissements en devises que vous réalisez au Maroc ;
- l'acquisition de biens immeubles situés au Maroc et appartenant à des étrangers et le règlement en devises de la valeur correspondante à l'étranger.

IMPORTATION ET EXPORTATION DES DEVISES

Les Marocains Résidents à l'Etranger peuvent importer ou exporter librement des moyens de paiement libellés en devises sans limitation de montant. L'importation ou l'exportation de devises peut s'effectuer sous forme de billets de banque, chèques de voyage (traveller's cheques), chèques bancaires ou postaux, lettres de crédit, carte de crédit ainsi que tout autre moyen de paiement libellé en devises. Les devises importées ou exportées sous forme de billets de banque ou de titres au porteur sont soumises à déclaration à l'entrée et à la sortie du territoire national auprès des services douaniers des frontières,

Guerre déclarée à l'import informel MRE ou importateur, il faudra choisir. A partir du 1er mai, les règles d'admission temporaire (AT) des fourgonnettes changent. Désormais, toute personne qui a sa résidence fiscale à l'étranger ne sera plus autorisée à importer en AT des camionnettes transportant une marchandise destinée à la revente. La mesure figurait dans la loi de finances 2014. Le gouvernement veut faire le distinguo entre la diaspora marocaine qui rentre au pays pour passer ses vacances et les nomades qui, sous couvert de séjour au pays, se sont transformés en importateurs de biens de consommation qu'ils acheminent par des fourgonnettes qui circulent en admission temporaire.

A travers la modification de la réglementation, la Douane veut combattre le commerce informel à l'origine d'un gros manque à gagner en termes de recettes fiscales et douanières. Les inspecteurs de la Douane aux frontières se plaignent régulièrement du flot quotidien de fourgonnettes qui débarquent au Maroc. Les estimations parlent d'une moyenne de 150 véhicules de cette nature qui traversent chaque jour les frontières. En effet, certains MRE rangent pêle-mêle des milliers d'articles pour rendre difficile le contrôle aux frontières.

De ce fait, tout non-résident qui souhaite importer des produits destinés à la revente devra respecter une procédure spécifique: l'inscription au Registre de commerce, justification de la qualité de commerçant et une déclaration auprès des services de la Douane.

lorsque le montant importé ou exporté est égal ou supérieur à la contre-valeur de 100.000 dirhams. Ils peuvent aussi racheter et exporter jusqu'à 50% des devises rapatriées et cédées sur le marché des changes au cours des douze derniers



mois dans la limite d'un montant de 100.000 dirhams et ce, à l'exclusion des devises portées au crédit du compte en dirhams convertibles.

LA REALISATION DES INVESTISSEMENTS EN DEVISES

Le régime de convertibilité en matière d'investissement, prévu par la réglementation des changes garantit aux MRE l'entière liberté pour :

- la réalisation de vos opérations d'investissements au Maroc ;
- le transfert des revenus produits par ces investissements ;
- le transfert du produit de cession ou de liquidation de l'investissement.

Les opérations concernées bénéficiant de ce régime de convertibilité sont celles financées par apport de devises, par débit d'un compte en devises ou d'un compte en dirhams convertibles.

LES CENTRES REGIONAUX D'INVESTISSEMENT

Un séminaire de travail organisé par l'association « Migrations & Développement » les 19 et 20 avril 2013, à Marseille a réuni

les principaux acteurs impliqués dans le soutien aux Marocains Résidents à l'Etranger (MRE) candidats à la création d'activité dans leur pays d'origine. A cette occasion, les Centres Régionaux d'Investissement (CRI) de Taroudannt, Tiznit, Guelmim-Es-Smara et d'Oujda ont présenté leur démarche de soutien à l'investissement. Les CRI sont porteurs de la politique nationale de facilitation de l'investissement, national et étranger, sur tout le territoire. Ils accompagnent les porteurs de projets dans leurs démarches avec les administrations. Les CRI n'ont pas pour mission de faire les études de marché pour les candidats à l'investissement.

De par leur expérience de terrain, les représentants des différents CRI font part des difficultés dans le passage du projet d'investissement à création effective de l'entreprise.

Souvent, les candidats à l'investissement sous-estiment les difficultés, notamment en matière des connaissances nécessaires dans l'activité qu'ils souhaitent créer. Les améliorations dans l'accueil des investissements ne sont pas toujours perçues par les MRE. En ce qui concerne les MRE, une des difficultés provient de leur



Souss Massa Drâa-Initiative

(SMD-Initiative) est une association créée par le Conseil régional Souss Massa Drâa et la « Chambre de commerce d'Industrie et de Service d'Agadir », avec l'assistance technique et l'accompagnement de la fédération française des associations de prêt d'honneur appelée Initiative-France.

Son but est l'accompagnement des porteurs de projets économiques dans la région Souss Massa Draa et le financement en prêts d'honneur.

Le prêt d'honneur : un prêt, d'un montant compris entre 10.000 et 100.000 Dirhams, sans intérêts (« à taux 0% ») et sans garantie pour conforter l'apport en fonds propres et permettre aux porteurs de projet de mobiliser des prêts bancaires.

Mise en place d'une cellule de suivi / accompagnement : aide au montage de dossier ; suivi sur la durée du remboursement (par parrainage, recours à des experts du secteur d'activité et/ou des opérateurs locaux)

Mise en réseau des partenaires et compétences : orientation des porteurs de projet vers la structure à même d'apporter une réponse adaptée aux besoins... ; utilisation des compétences existantes localement et selon les besoins des porteurs de projet (notamment pour l'accompagnement) ; complémentarité avec les initiatives et dispositifs existants (Moukawalati, micro industrie touristique, Fonds Targa)

éloignement du terrain, par exemple, du fait qu'ils sont présents pendant l'été et pensent qu'ils peuvent résoudre toutes les démarches pendant leur période de vacances, alors qu'ils sont absents tout le reste de l'année.

Depuis sa création il y a deux ans, le CRI de Tiznit (qui dépend du CRI d'Agadir) a accompagné 271 entreprises à Tiznit et 120 à Sidi Ifni. Les projets d'investissement ont porté sur le tourisme littoral, le commerce (notamment de produits du terroir), les transports, l'agriculture, l'artisanat. Le CRI de Taroudannt, qui possède

Accompagnement pour les investisseurs MRE

Le Ministère Chargé des Marocains Résidents à l'Etranger a mis en place une cellule pour accompagner les porteurs de projets et investisseurs MRE. Cette structure a pour principaux objectifs :

- Informer et orienter les investisseurs MRE potentiels sur les différents secteurs de l'économie nationale,
- Assister les porteurs de projets qui le souhaitent durant toutes les étapes, de la conception jusqu'à la réalisation de leur investissement,
- Identifier et mettre en place des partenariats avec les acteurs locaux pour encourager les MRE à contribuer au développement de leur région d'origine.

Personnes à contacter:

Direction du développement et de la mobilisation des compétences MRE :

212 5 37 77 65 88 / 212 5 37 77 65 64 - investissements@mcmre.gov.ma

Mme. Tigratine Fatima : 00212-5 37

68 20 43 - f.tigratine@mcmre.gov.ma

une cellule dédiée aux MRE investisseurs, expose les spécificités de l'investissement dans l'agriculture (la Province de Taroudannt, qui a connu une intense émigration, a une forte vocation agricole). D'abord, pour investir dans l'agriculture, il faut maîtriser le savoir-faire agricole : il ne suffit pas d'apporter des capitaux. Ensuite, il faut régler la question foncière, qui est le point le plus difficile dans les projets agricoles (il existe des disponibilités foncières qu'il faut demander aux collectivités locales, à l'administration des Domaines, à celle des Eaux et Forêts...). Enfin, le financement : les CRI, qui ne sont pas des organismes de financement, mais peuvent faciliter les relations avec les banques.

Le CRI de l'Oriental projette de créer un guichet unique. Compte tenu du fait que la région a une importante partie de sa population émigrée (comme celle du Souss Massa Drâa), le CRI est tourné vers les MRE investisseurs. Il a créé avec l'Agence de Développement Social (ADS) une association Moudabara à Oujda, qui est une plateforme d'appui à la micro-



entreprise pour lutter contre la pauvreté et la vulnérabilité dans la région de l'Oriental.

MDM INVEST

Fonds de promotion des investissements des Marocains Résidents à l'Etranger
Quel est l'objet du Fonds ?

Le Fonds « MDM Invest » finance conjointement avec les banques les projets de création ou d'extension d'entreprises promues au Maroc, directement par des Marocains Résidents à l'Etranger.

Quelles sont les conditions ?

Pour bénéficier du Fonds, il suffit :

- D'être Marocain Résident à l'Etranger justifiant d'un titre de séjour ou d'une pièce d'identité étrangère ou d'une carte consulaire valides ;

- D'avoir présenté à la banque un nouveau projet d'investissement ou un projet d'extension, d'un montant au moins égal à un million de dirhams

promu directement par un MRE ;

- D'avoir reçu la décision de la banque portant accord de financement du projet. Quels sont les secteurs bénéficiaires ?

Tous les secteurs d'activité à l'exclusion de la promotion immobilière et de la pêche hauturière. Sont également exclus, l'acquisition de terrains non liés au projet d'investissement et l'achat de logement. Comment se fait le financement des projets ?

Les programmes d'investissement seront financés selon le schéma suivant :

- Apport en Fonds propres : 25% au minimum du projet d'investissement en devises ;
- Subvention de l'Etat : 10% du montant total du projet d'investissement sous forme d'une avance non remboursable, avec un plafond de 5 MDH au maximum ;
- Crédit bancaire : 65% au maximum.

Comment présenter les demandes ?

Par l'intermédiaire de la banque choisie par le bénéficiaire.

L'édition 2014 du «Guide des compétences marocaines du monde et jeunes Marocains Résidents à l'Etranger» sera publiée à partir de cet été jusqu'à la même période de l'année 2015.

Cet ouvrage, qui sera distribué à plus de 100.000 exemplaires, promet de nouvelles rubriques relatives aux compétences marocaines et aux jeunes MRE ayant trait aux opportunités d'entrepreneuriat au Maroc, au retour, à l'investissement, aux opportunités immobilières, aux nouvelles zones industrielles, aux aides publiques ainsi qu'aux nouvelles démarches administratives en vigueur au Maroc.

Ce guide permettra, par ailleurs, de s'informer sur l'actualité nationale et les grands projets d'une manière concrète ainsi que sur les opportunités que présentent le Maroc et les panoplies de services pratiques offertes aux MRE d'une manière générale.

© MAP



MEDAILLE D'OR
SAMSUNG - CRYSTAL BLUE : LAVE-LINGE
ERGONOMIE / PRATICITÉ / DESIGN /
CONNECTIVITÉ

Le lavage intelligent pour un linge totalement impeccable
 La simplicité réinventée pour un plus grand confort d'utilisation

Un design d'avance pour une intégration parfaite aux intérieurs d'aujourd'hui

Ce lave-linge connecté, simple, pratique et intuitif, a également séduit par son design et son ergonomie pour un plus grand confort d'utilisation au quotidien. Edith Keller le caractérise comme le « majordome du linge » !



MEDAILLE D'ARGENT
ASKO - IQCOOK : TABLE À INDUCTION
PRATICITÉ / TECHNOLOGIE

La 1ère table à induction qui permet de cuisiner vapeur
 Possibilité d'utiliser tous les foyers en même temps
 Une table de cuisson à induction puissante et polyvalente
 Cette table à induction simple, interactive et multi-usages permet notamment la cuisson vapeur en 8 minutes avec

seulement 5cl d'eau grâce à un capteur placé sur le couvercle de n'importe quelle casserole.



MEDAILLE DE BRONZE
SEGUIN - HWAM 3630 IHS : POÊLE À BOIS
PRATICITÉ / RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT / ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE / TECHNOLOGIE

Economie : jusqu'à 17% d'augmentation de rendement
 Environnement : une diminution des rejets de particules dans l'air et des économies de bois
 Confort : réglage de la température souhaitée à l'aide de la télécommande

Ce poêle issu d'une collaboration franco-germano-danoise fait basculer un produit traditionnel dans le 21ème siècle ! Compatible avec la nouvelle réglementation en vigueur

il allie économie et confort d'utilisation. Le système IHS permet un meilleur rendement du bois et diminue également le rejet de particules.



COUP DE CŒUR DU JURY
ASTORIA - CLIC'N STEAM : FER À REPASSER / CENTRALE VAPEUR
PRATICITÉ / DESIGN / TECHNOLOGIE

Clic'n Steam dispose de 60 ans d'expertise Astoria
 Véritable centrale vapeur avec un programme de détartrage

Véritable fer vapeur avec semelle céramique

Malin, pratique, performant, astucieux... ce produit 2 en 1 réunit toutes les caractéristiques du fer classique et les bénéfices de la centrale vapeur avec une utilité évidente !



GRAND PRIX DE L'INNOVATION

DYSON - DC52 : ASPIRATEUR
ERGONOMIE / PRATICITÉ
/ DESIGN / RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT / ECONOMIE
D'ÉNERGIE / TECHNOLOGIE



Pas de filtre à nettoyer
 Pas de dépenses supplémentaires
 Capture les allergènes, rejette un air plus propre :
 Capture les particules microscopiques jusqu'à 0,5 microns

NEFF - C=1M2 : CUISINE
ULTRA-COMPACT
ERGONOMIE / PRATICITÉ /
DESIGN



Une cuisine ultra-compact, mobile, révolutionnaire
 Prête à fonctionner aussitôt branchée
 Solution idéale pour les : petites surfaces, installations éphémères, événementiels...
 Disponible dans de nombreux coloris, en version indoor ou outdoor

V-ZUG - REFRESH BUTTLER :
ARMOIRE
PRATICITÉ / DESIGN
/ RESPECT DE
L'ENVIRONNEMENT /
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE /
TECHNOLOGIE



Confort et bien-être
 Fonctionnalités et Résultats
 4 programmes : rafraîchir, défroisser, hygiène et sécher gérés par un écran tactile intuitif
 Conception, fabrication, finition et performance

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

•DES IDEES SOUPES POUR LE RAMADAN•

SOUPE DE CREVETTES

Ingrédients

- crevettes fraîches
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier, de la coriandre fraîche hachée, thym
- 1 cs de tomate en purée
- huile, sel, poivre noir, paprika
- riz



Méthode de préparation

- dans une marmite, faire roussir l'oignon et l'ail et passer au blinder avec de l'huile,
- ajouter la tomate conserve.
- ajouter les crevettes, et les condiments, laisser mijoter un peu
- ajouter le laurier, la coriandre, le thym et couvrir avec l'eau... laisser cuire
- en fin de cuisson vous pouvez ajouter une poignée de riz, laisser le temps de cuire, et retirez du feu.

POTAGE DE POIVRONS GRILLES

Ingrédients:

- 3 poivrons rouges.
- 1/2 tasse de tomates coupées en morceaux
- 1 gousse d'ail
- 1 cs d'huile d'olive
- sel et poivre au goût
- croûtons pour la décoration



Méthode de préparation

- Préchauffez le four à 160 °C.
- tapisser une plaque allant au four de papier d'aluminium, disposer les poivrons et les faire griller pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient très tendre, en les retournant régulièrement afin qu'ils soient grillés uniformément.
- retirer du four et laisser refroidir complètement.
- enlever la peau et les graines et couper grossièrement les poivrons.
- dans un récipient, ajouter les poivrons, les tomates concassées, et le sel au goût, l'ail... ajouter un peu d'eau ou un cube dilué dans un peu d'eau.
- Mixer avec le pied mixeur, jusqu'à consistance lisse, ajouter l'eau jusqu'à avoir la consistance qui vous convient.
- ajouter l'huile et porter la soupe à ébullition pendant 5 minutes

VELOUTE DE COURGETTES

Ingrédients

- 500gr de courgettes
- 1 gros oignon
- 1 pomme de terre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 c à s et demi de beurre
- crème fraîche
- eau, poivre et juste un peu de sel



Méthode de préparation

- Dans une cocotte, faire revenir les légumes coupés en gros dés dans une cuillère de beurre. Baisser le feu, et laisser suer tout doucement
- Rajouter les cubes de bouillon de volaille et couvrir à niveau les légumes d'eau chaude
- Fermer la cocotte et laisser cuire une dizaine de minutes
- Mettre les légumes dans un bol mixer avec un peu d'eau de cuisson
- Mixer et rajouter de l'eau de cuisson si nécessaire, jusqu'à l'obtention d'un velouté crémeux
- Servir chaud avec un filet de crème fraîche et du poivre du moulin

CREME D'EPINARD

Ingrédients

- 5 gr de beurre
- 150 g d'oignons
- 1 c à café de sel (mais il faut contrôler)
- 1 c à café de poivre
- 1 c à café de noix de muscade
- 1 cube de bouillon de poulet dessous dans 500 ml d'eau (si le bouillon est salé diminuer le sel, car même les épinards ont tendance à être salées)
- 300 ml de crème fraîche
- 500 g d'épinards frais



Méthode de préparation

- chauffer le beurre dans une casserole sur le feu puis faire revenir les oignons jusqu'à ce que ça devienne tendre
- ajouter le sel, le poivre et la muscade râpée
- ajouter le bouillon de poulet dans le mélange en remuant
- ajouter la crème, en remuant pendant une minute
- ajouter les épinards, cuire 5 min ou 10
- blinder le mélange et laisser sur feu doux jusqu'à ébullition pendant deux minutes supplémentaires

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtellerie

LES 10 HÔTELS LES + INSOLITES

News et infos

Toute l'actualité des CHR

Spécial Ramadan

Etours d'exception au restaurant

Question du mois

Qu'est ce qu'un Hôtel-Palace?

HOTEL

MOVENPICK HOTEL CASABLANCA



Mövenpick Hotels & Resorts prend la gestion de l'hôtel HusaCasablanca Plaza, qui devient le Mövenpick Hotel Casablanca. Situé au cœur du quartier des affaires de la ville, l'établissement comprend 184 chambres

et suites. Déjà présent à Tanger depuis 2001, Mövenpick Hotels & Resorts signe avec le Mövenpick Hotel Casablanca son troisième hôtel dans le Royaume, le Mövenpick Hotel Marrakech ouvrant ses portes début 2015. Rénové en 2010, le Mövenpick Hotel Casablanca allie le confort moderne avec un style contemporain, tout en respectant le patrimoine local afin d'offrir un accueil marocain traditionnel. Situé au cœur de la principale ville côtière de l'océan Atlantique, l'établissement est parfaitement localisé et permet aux visiteurs d'apprécier l'ancienne médina, la cathédrale du Sacré-Cœur ou encore la place Mohammed V. Facilement accessibles depuis l'hôtel, d'autres centres d'intérêt comprennent la mosquée Hassan II, la corniche et le quartier des Habous.

Pour de plus amples renseignements :
www.moevenpick-hotels.com

CONCOURS

MOF

Le premier temps de cette épreuve qualificative « Meilleurs Ouvriers de France – classe Cuisine-Gastronomie » a eu lieu le mardi 6 mai dans 4 lycées hôteliers de Paris. 431 candidats présents ont été jugés sur une épreuve écrite d'une heure et un test pratique de quinze minutes durant lesquels ils ont démontré leur maîtrise technique, sans connaître au préalable les sujets posés.

Les 215 candidats sélectionnés se mesureront lors d'un deuxième temps les 8 et 9 octobre 2014 dans différents centres en région pour obtenir une qualification pour la finale du diplôme d'Etat « Un des meilleurs ouvriers de France ».

Lors du deuxième temps de cette épreuve qualificative, les candidats devront réaliser en 4h deux plats tirés au sort. Le descriptif des recettes sera mis en ligne sur le site internet du Concours deux semaines avant l'épreuve.



www.meilleursouvriersdefrance.info

HOTEL

LE GROUPE CHOPARD ET L'HOTEL DE VENDOME



Le Groupe Chopard fait l'acquisition de l'Hôtel de Vendôme à Paris (France). Situé au numéro 1 d'une des plus célèbres places parisiennes, le superbe bâtiment qui abrite cet hôtel 5 étoiles a été édifié en 1723 par Pierre Perrin. Avec ses 29 chambres dont 10 suites, l'hôtel de Vendôme est devenu, au fil des années, un lieu incontournable. Si son charme et sa localisation exceptionnelle au cœur de Paris n'y sont pas pour rien, son bar et son restaurant y ont aussi largement contribué. Artistes, hommes d'affaires ou simples visiteurs ont depuis longtemps pris l'habitude de s'y donner rendez-vous dans un cadre d'inspiration très couture. Les plus fins gourmets plébiscitent quant-à-eux la très belle cuisine française de saison que le chef Josselin Marie propose au restaurant gastronomique « Le 1 place Vendôme ».

www.hoteldevendome.com/fr

OUVERTURE

FREDERIC CASSEL A BOUSKOURA

Le promoteur immobilier haut de gamme Prestigia (Groupe Addoha) annonce l'ouverture, avant la fin de l'année 2014, d'un magasin « Frédéric Cassel » au sein de son resort golfique « Bouskoura Golf City ».



Selon nos informations, la signature d'un protocole d'accord avec la famille Bensouda, propriétaire de la franchise au Maroc, a eu lieu tout récemment. Ainsi, après l'académie de golf, le centre commercial Acima Market, dont l'ouverture intervient d'ici quelques mois, et l'offre diversifiée de restauration, Bouskoura Golf City a ouvert ses portes à ce prestigieux spécialiste de la pâtisserie, chocolaterie, viennoiserie et boulangerie de luxe.

www.prestigia-morocco.com

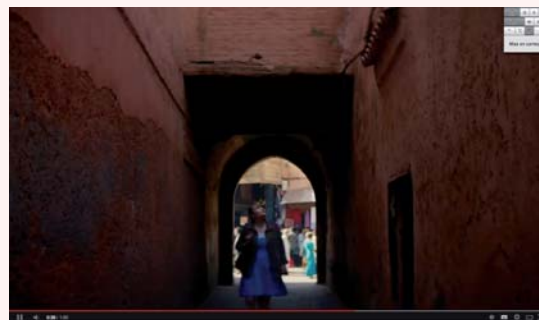
SALON LE MAROC A MOSCOU



Moscou a abrité la 18^e édition du salon international du tourisme (16-19 mars), avec la participation de 40 exposants marocains représentant plusieurs destinations touristiques dont Marrakech, Agadir,

Casablanca et Fès ainsi que des agences de voyages. Durant ce salon, les exposants ont présenté différents produits touristiques du Royaume, notamment ceux ayant trait au tourisme balnéaire, culturel, d'affaires, du sport et des services hôteliers ainsi que le tourisme écologique. Le pavillon marocain, qui s'étendait sur une superficie de 160 m², comprenait 15 espaces réservés aux promoteurs du tourisme et aux représentants d'agences de voyages avec comme objectif la promotion de la destination Maroc. Quatre conseils régionaux (Souss Massa Draa, Grand Casablanca, Marrakech Tensift et Fès-Boulemane), ont pris part au salon pour faire connaître le produit touristique marocain et attirer davantage de touristes russes au Maroc.

SPOT APPLE ET MARRAKECH



Apple vient de lancer une nouvelle campagne de communication pour son Ipad Air à travers deux spots télévisés. Dans un de ces deux spots, la célèbre blogueuse Chérie King nous conte, via sa tablette, son voyage au Maroc et notamment à Marrakech, à travers les ruelles de la médina, avec des vues de la Koutoubia, de l'aéroport de Marrakech... Cerise sur le gâteau, le pays et la ville sont même géolocalisés sur une carte. Cette campagne publicitaire gratuite de communication et de promotion pour le Maroc sera d'abord diffusée aux Etats-Unis, avant d'être diffusée à l'international.

<https://www.youtube.com/watch?v=FbXYqHke9n8>



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.





Distribué par Groupepex Tel:0522486683

HOTELLERIE ACCOR ET LE CLOUD



Accor fait un pas supplémentaire dans sa révolution digitale et la transformation de ses modes de collaboration avec le lancement d'un dispositif de communication interne 2.0 associant un intranet nouvelle génération, AccorLive, et un réseau social d'entreprise AccorLounge, proposé à ses 170 000 collaborateurs dans le monde.

Alors que l'expérience digitale est au cœur du parcours client dans les hôtels Accor, le Groupe s'est engagé dans une évolution culturelle majeure en interne. Flux d'information ciblés et permanents, partage d'idées, échange et stockage de contenu multimédia, création de communautés collaboratives, consultation multicanal via un terminal professionnel ou personnel sont autant de leviers visant à créer de la valeur et à la partager.

www.accor.com

PROMOTIONS FESTIVALS DE MUSIQUE



Les trois principaux festivals du Maroc qui ont acquis une dimension internationale se sont succédés en juin : Mawazine à Rabat, le Festival des Musiques sacrées à Fès et le Festival Gnaoua à Essaouira. Pour accompagner ces festivals, l'ONMT a lancé une campagne image en France, Belgique et Royaume Uni. Objectif: capitaliser sur le potentiel culturel du Maroc, et particulièrement des trois villes abritant ces événements: Rabat, Fès et Essaouira. A Paris et à Bruxelles, une campagne mobile a ainsi été mise sur place, sur l'écran Led d'un camion mobile

qui a circulé pendant 10 jours dans les grandes artères des deux capitales, à raison de 8 heures par jour, diffusant les images des trois destinations avec l'accroche «Le Maroc. Le Festival de toutes les Musiques». A Londres, ce sont 50 taxis qui ont été habillés aux couleurs du Maroc. La campagne a été lancée fin mai et continuera encore quelques jours.

www.visitmorocco.com

AERIEN LA RAM DIRECTION DUBAI



La compagnie aérienne Royal Air Maroc s'apprête à lancer en février prochain une liaison directe entre Casablanca et Dubaï et devrait déployer un Dreamliner. La compagnie nationale marocaine lancera le 25 février 2015 selon Airline Route trois vols par semaine entre l'aéroport de Casablanca-Mohammed V et Dubaï, avec des départs mardi, jeudi et vendredi à 15h40 pour arriver le lendemain à 3h05. Les vols retour quitteront les Emirats Arabes Unis mercredi, vendredi et dimanche à 4h40 pour atterrir à 10h00. Royal Air Maroc sera en concurrence directe avec Emirates Airlines sur cette ligne et indirectement avec Etihad Airways (elle partage ses codes avec les deux compagnies du Golfe), Qatar Airways et Saudia, voire Air Arabia via Istanbul.

www.royalairmaroc.com

AERIEN L'A350



L'A350, nouveau long-courrier d'Airbus, a effectué un premier vol d'essai réussi autour de Toulouse en France. Pour ce premier vol, qui a duré un peu plus de quatre heures, six personnes étaient présentes à bord, dont deux pilotes, britannique et français.

L'appareil, construit majoritairement à partir de matériaux composites destinés à alléger sa masse totale à l'instar de son concurrent le Dreamliner- doit entrer en service au deuxième semestre 2014 après plusieurs milliers d'heures de tests. Lancé en 2005, le programme a nécessité un investissement estimé à près de 15 milliards de dollars (plus de 11 milliards d'euros).

Airbus a déjà enregistré 613 commandes pour l'appareil émanant d'une trentaine de compagnies aériennes. Mais le 787 Dreamliner de Boeing a fait mieux pour l'instant avec plus de 800 commandes.

EVENEMENT

MARRAKCHEF 2014



Après une 1ère édition consacrée en 2013 aux échanges entre la gastronomie française et la cuisine marocaine, MarrakChef 2014 a réuni 4 grands chefs européens venus de la Belgique, de l'Espagne, du Royaume-Uni et de la France : Damien Bouchery, Felix Manso, Pascal Aussignac, Richard Toix. Le trophée MarrakChef révèle la richesse et la complexité du patrimoine gastronomique marocain à l'occasion d'un événement

unique, convivial, gourmand et généreux, à l'image du Maroc. Les 4 grands chefs européens sélectionnés ont été conviés à livrer leur vision de la gastronomie marocaine sous la forme de créations originales – 1 un plat et 1 dessert – réalisant une fusion entre leur propre univers culinaire et une thématique marocaine imposée. Face à eux, un jury de personnalités éminentes de la gastronomie marocaine emmenées par le chef Moha Fedal et Mr Philippe Joannes (MOF).

EVENEMENT

ASSISES DU TOURISME



Le ministre du Tourisme vient de confirmer que les Assises du Tourisme auront lieu à Rabat, le 29 septembre prochain. Après quatre années d'absence, les Assises du Tourisme auront comme objectif de remobiliser tous les acteurs autour de la Vision 2020 et de renforcer la reprise du secteur qui a eu lieu entre 2013 et 2014.

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



QU'EST CE QU'UN HÔTEL PALACE ?

Le XIXe siècle a vu l'émergence des «Palaces», traduction anglaise du mot «Palais» qui s'emploie pour désigner de superbes édifices, emblèmes du pouvoir, lieux de résidence des chefs d'Etat et dans lesquels vivaient à cette époque la plupart des aristocrates et des gens fortunés, ceux qui allaient être les nouveaux touristes.

Lors de la naissance du tourisme commercial, il a fallu construire des hôtels pour héberger cette clientèle riche et habituée à une vie somptueuse. C'est naturellement, que ces hôtels dotés d'un grand confort, furent appelés « Palais », que l'anglomanie qui sévissait alors a transformé en « Palaces ».

PALACE ET ARCHITECTURE

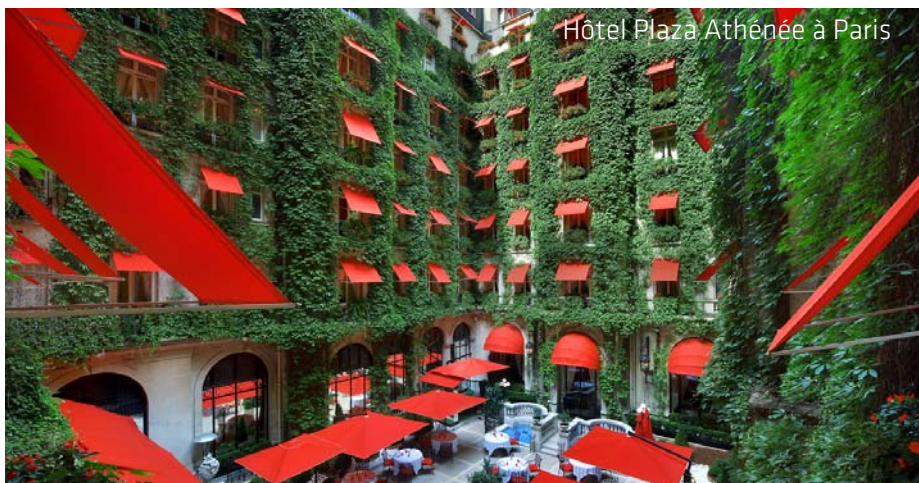


La Mamounia à Marrakech

Premièrement, la localisation de l'établissement doit être exceptionnelle. Ensuite, l'établissement doit être implanté dans une zone de qualité exceptionnelle avec un environnement architectural et naturel harmonieux et l'architecture du bâtiment qu'il soit historique ou de facture contemporaine doit être remarquable. D'ailleurs, le caractère remarquable de l'architecture sera considéré : ancienneté du bâtiment, type de protection patrimoniale (monument historique ou inscription à l'inventaire, ensemble du bâti ou de parties du bâtiment, voire d'éléments mobiliers à perpétuelle demeure - escalier,



La Mamounia à Marrakech



Hôtel Plaza Athénée à Paris

verrière, cheminée, salle de bains...), architecture moderne ou contemporaine d'exception, architectes, intégration dans un mouvement artistique déterminé.

PALACES ET OFFRES

On notera la capacité de l'établissement et la présence importante de suites. Le nombre de clés et le taux de suites (environ 20 %) seront des indicateurs analysés en ce qu'ils révèlent le degré élevé de personnalisation du service et le maintien d'un niveau suffisant d'excellence. Il est précisé qu'une suite correspond soit à une chambre d'une surface minimale de 60 m2 soit à un appartement constitué d'une chambre séparée.

L'esthétique, la générosité des lieux, la qualité des équipements et éléments de confort doivent être irréprochables.

La qualité des intervenants (renommée des architectes d'intérieur, ...), la noblesse des matériaux utilisés (bois, tissus, verre, pierre,...), la présence d'oeuvres d'art, la facture du mobilier, la décoration florale, les espaces spacieux et harmonieux, la présence d'ateliers d'entretien et de personnels de maintenance..., sont autant d'éléments entrant en considération pour apprécier le caractère

exceptionnel des lieux et la permanence de l'excellence. La qualité du linge de lit

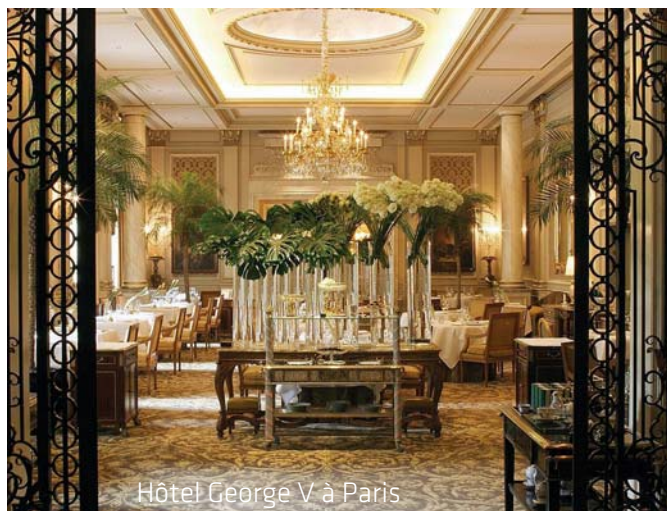
PALACES EN FRANCE

Aujourd'hui, 13 établissements ont rejoint le cercle très privilégié des Palaces (dont 6 à Paris) :

- L'Hôtel du Palais – Biarritz
- L'hôtel Les Airelles – Courchevel
- Le Cheval Blanc – Courchevel
- Le Bristol – Paris
- Le Four Seasons Hotel George V – Paris
- L'hôtel Le Meurice – Paris
- L'hôtel Le Park Hyatt Paris Vendôme – Paris
- L'hôtel Le Plaza Athénée – Paris
- L'hôtel Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat – Saint-Jean-Cap-Ferrat
- L'hôtel La Réserve – Ramatuelle
- L'hôtel Le Byblos – Saint-Tropez
- Le Château de La Messardière – Saint-Tropez
- Le Royal Monceau – Paris

PALACE AU MAROC

Au Maroc la nomenclature Palace n'est pas aussi définie qu'en France. On peut cependant considérer que La Mamounia est le Palace emblématique du Maroc.



Hôtel George V à Paris



Hôtel du Palais à Biarritz

et de toilette (provenance, tissu,...) mis à disposition ainsi que celle de la literie (sommier, matelas) et de l'ensemble des produits d'accueil proposés seront attentivement analysées.

La légende, l'histoire, la personnalité de l'établissement sont aussi pris en compte. La fréquentation de l'établissement (personnalités internationales issues du monde de la politique, des arts et du spectacle, du show business, du sport,...) et les événements historiques (signatures d'accords internationaux, rencontre au sommet de personnalités politiques, festivals des Arts et de la Culture) permettront d'évaluer la nature prestigieuse des lieux.

Enfin, le niveau de qualification du personnel et la continuité du service client constituent des indicateurs de nature à évaluer le niveau de personnalisation, la rapidité et la permanence du service. Ce dernier élément se traduit notamment par l'existence d'un service client 24 h / 24 couvrant les fonctions suivantes :

- le service de conciergerie et le service voiturier/bagagiste ;
- le service en chambre ;
- le service de restauration d'étage.

La personnalisation du service se traduit également dans la capacité à répondre aux besoins et attentes d'une clientèle familiale.

Un restaurant gastronomique de renommée internationale (reconnu par les principaux guides gastronomiques internationaux), la qualité et l'importance des références de la carte des vins ainsi que l'existence d'un bar font partie des attributs des établissements d'exception.

LA SPECIFICITE DE LA DEMANDE DES PALACES

Concernant les spécificités de la demande, les palaces captent deux types de demandes à l'élasticité différente. La première, la plus importante et la plus caractéristique, rassemble la clientèle touristique en voyage d'agrément et la seconde correspond à la clientèle dite « corporate » en voyage d'affaires.

Leur clientèle touristique est segmentée et regroupe les clients individuels fortunés, les clients bénéficiant d'offres promotionnelles ou en groupe avec des opérateurs. Cette demande est faiblement élastique et donc relativement insensible aux variations de prix; de plus, elle est relativement stable d'une année sur l'autre (sauf à subir certains chocs comme les événements du 11 septembre 2001). Ces établissements sont seuls capables d'attirer ce type de clientèle, majoritairement étrangère (plus de 85%), essentiellement à la recherche

d'un cadre prestigieux et des services qui l'accompagnent. Les nationalités dominantes sont historiquement les Américains, les Britanniques et plus récemment les clientèles du Moyen Orient. Bien que fortement concentré sur ces trois pays/régions, la répartition par nationalité montre une certaine diversification permettant de mieux résister aux chocs externes (crise économique, politique ou sanitaire).

En ce qui concerne la clientèle « corporate », elle se compose de la clientèle de sociétés sous contrat avec un hôtel et bénéficiant de tarifs négociés en fonction du chiffre d'affaires généré. Contrairement à leur situation avec la clientèle touristique, ces établissements sont en concurrence avec les autres établissements haut de gamme et la demande sur ce segment particulier de clientèle représente moins de 15% de la demande totale des palaces.



Hôtel Bristol à Paris

FTOURS D'EXCEPTION
AU RESTAURANT
Nos coups de coeur!



Depuis quelques années, le mois du ramadan révèle une nouvelle tendance : la rupture du jeûne au restaurant, et ce, surtout chez les trentenaires. Les restaurateurs l'ont bien compris et allient exigence commerciale et préceptes culturels. Lieux branchés, menus appétissants et accessibles, ambiance conviviale... Une vraie réussite ! Voici nos coups de cœur !

COUCHER DE SOLEIL AU KENZI TOWER



Venez découvrir, au restaurant panoramique «le Sens » une gastronomie nationale et internationale à base de produits du terroir. Gardez la ligne en profitant des spécialités light et profitez de l'ambiance en dégustant des plats faits à la minute.

Au delà de la qualité et du service, Le Sens vous offre une vue imprenable sur la ville de Casablanca et son coucher de soleil.

Pour le plaisir des yeux et des papilles, les buffets luxuriants sont de véritables chefs-d'œuvre, offrant un panel exquis de saveurs et de couleurs.

Des offres différentes pour plaire à tous :

- Un ftour gourmet sous forme de buffet, servi au restaurant panoramique

le Sens. Service personnalisé et ambiance festive au prix de 430 MAD par personne.

- Le Sky 28 adresse incontournable à Casablanca vous propose un buffet cosmopolite et une vue directement orientée sur le ciel étoilé. 400 MAD par personne pour les groupes à partir de 10 personnes.

- L'Insensé, restaurant terrasse situé au 2ème étage vous propose des ftours en plein air avec grillades et un délicieux et copieux buffet pour célébrer ensemble le ramadan. 360 MAD par personne pour les groupes à partir de 30 personnes.

Pour toute information contactez-le :

05 22 97 80 36/00

Service voiturier et parking gratuit.

LES NUITS DU RAMADAN AU SOFITEL MARRAKECH



A l'occasion du mois sacré du Ramadan, le Sofitel Marrakech offre à ses visiteurs un ftour impérial à déguster dans un cadre paisible et spirituel, au restaurant le

jardin des senteurs.

Le menu du ftour à 350 MAD par personne, proposé par le Chef Ahmed Ed Efaa, est une jolie inspiration des 4 coins du Maroc, avec de nombreuses variétés.

- > Variétés de soupes (Harira, Chorba, Balboula) accompagnées de dattes, figues, selou, chabakia...

- > 8 variétés de Salades marocaines assaisonnées à la charmoula,

- > Fromages, charcuterie, oeufs,

- > Tajines de Khili, de poisson, de kefta, cervelle d'agneau...

- > Animation Msamane, Baghrir, sardine frit, pastillas

- > Buffet de pâtisseries (Mhancha, briwat, cornes de gazelle, Fakkass...)

- > Bar à fruits frais (ananas, mangue, kiwi, grenade, pastèque, raisin...)

Tous les jours, à partir de l'heure de la rupture du jeun pendant 2 heures

Animé par un joueur de Kanoun

Réservation et renseignements :

05 24 425 600 - H7335@sofitel.com

EXPERIENCE CULINAIRE AU FOUR SEASONS



Vous recherchez une belle expérience culinaire accompagnée d'une animation?

- Profitez des dîners ftour quotidiens à 350 MAD par personne :

Assortiment des Briouates et Mini pastilla au pigeon

Msemen normal, Msemen au Khliea, Betbout

Sélection de viennoiserie : pain au chocolat, petit pain fourré...

Harira marrakchia, chorba Fassia ou

LES EXPÉRIENCES CAFÉ RAMADANESQUES BY NESPRESSO



Fidèle aux valeurs de partage et de convivialité qui lui sont propres, Nespresso ne pouvait que célébrer le ramadan avec de nouvelles escales sensorielles. Les amateurs de café long se réjouiront de l'arrivée d'un Nouveau Grand Cru, le Fortissio Lungo.

Composé d'Arabicas d'Amérique centrale et du Sud et relevé d'une touche de Robusta corsé, au corps et à l'amertume bien présents, Fortissio Lungo est un mélange corsé, dans lequel s'épanouissent

des grains intensément torréfiés, des notes boisées qu'une note de céréale typique ne manque pas de relever pour des «ftours » tout en douceur. Et parce que ce Ramadan estival promet de longues soirées chaudes, Nespresso a spécialement créé un assortiment de recettes aussi riches que gourmandes; à déguster fraîches pour des expériences cafés aussi uniques que désaltérantes

Soupe d'orge

Tajine aux œufs et Khliea ou tajine aux œufs avec tomate et boulettes de viande hachée

Salade de fruit ou assiette de fruit

Lait d'amande, jus d'Orange, Eau Plate ou Gazeuse

Café ou thé

Infos/Résa au +212 (0) 524 359 200

www.fourseasons.com/marrakech

RESTOPRO, EN MODE RAMADAN !



Les trois restaurants du groupe Restopro, leader de la restauration à thème, à savoir La Bavaroise, l'Ostéria et le café maure la Sqala, ainsi que le tout nouveau restaurant La table de la Bavaroise du golf Prestigia, tous se mettent en mode Ramadan et dévoile leurs programmes.

Le restaurant La Bodega faisant également partie du groupe, profitera quant à lui de ce mois sacré pour faire une petite cure de jouvence pour ouvrir en Août prochain. L'Ostéria quant à elle, sera ouverte tous les jours à midi (sauf samedi et dimanche). La Bavaroise fonctionnera le midi normalement avec une ouverture quotidienne de midi à 15h et le soir de 20h à minuit. La Sqala comme à l'accoutumée durant le mois de ramadan, ouvre durant tout le mois en se mettant en mode ftour aussi bien pour les familles et les amis que pour les ftours d'entreprise, avec la particularité cette année de diffuser tous les matchs du Mondial au Brésil pour les adeptes du foot. Enfin le dernier né du groupe, la Table de la Bavaroise, s'est vite mis au diapason du Ramadan en ouvrant tous les soirs pour un nombre minimum de 50 personnes, sans oublier que sans café sera ouvert chaque midi et chaque soirs de 21h à minuit avec bien sûr une fermeture hebdomadaire tout les lundis!

restopro.ma

DECouvrez LE CRYSTAL



Revendiquant l'excellence de la perfection autour d'une qualité de services et des prestations répondant aux normes internationales du luxe les plus exigeantes, Crystal Casablanca se veut une véritable destination en soi et une révolution en matière de « sortir », entre fooding, farniente et clubbing, Chic, sélect mais pas bling, déployé au cœur d'un spot unique surplombant l'océan autour d'une plage privée, le lieu, situé en off du centre-ville, offre la pureté de l'air, la vue infinie sur l'océan dans la tiédeur de la brise et promet de sublimes évasions sur fond d'ambiances exclusives, très « Crystal style », où l'hédonisme s'érige au rang d'art de vivre, dans une atmosphère aussi rare qu'élégante. En somme, le Crystal Casablanca, c'est une attitude, état d'esprit qui vous invite à venir découvrir les plaisirs stylés de sa plage privée et de son lounge : l'Eden et le 40 Kong. Une expérience unique à savourer en avant-première tout l'été, y compris durant le mois de ramadan avec des animations, concerts, évènements, ...

L'Eden est une plage privée qui évolue au fil de vos envies en une multitude de destinations détente : fooding, farniente, afterwork,

Le 40 Kong est l'afterwork que le tout-Casa attend. En prise directe avec la plage privée, c'est le premier lounge en plein air où s'invite une cuisine internationale. C'est le nouveau point de rencontre et de ralliement de la population fashion et arty de la ville blanche.

En attendant de présenter l'intégralité de son complexe en septembre

ASSOCIATIF

Fidèle à son engagement social, Procter & Gamble Maroc (P&G), à travers ses marques : Tide, Ariel, Mr. Propre, Ace et Fairy renouvelle sa vaste opération de solidarité Iftar Saem à l'occasion du mois sacré de Ramadan. Le leader des biens de consommation courante va ainsi lancer une vaste campagne de collecte de fonds dans tous les hypermarchés Marjane du pays pendant la période allant du 12 au 29 juin 2014. L'an passé, Iftar Saem avait permis de faire don de 16 000 ftours et de mobiliser les employés de P&G Maroc dans la préparation et le service des repas pour les personnes dans le besoin. Cette année, P&G Maroc va encore plus loin et annonce une donation de ftours encore plus grande ainsi que la réalisation par ses employés de trois actions d'envergure sur le terrain.

(restaurants gastronomique et fusion, discothèque), le Crystal Casablanca vous souhaite un bon Ramadan et vous dit à très vite pour de nouvelles expériences inédites.

La corniche Casablanca
(à côté de KFC)

LE ES SAADI FETE L'AID EL FITR



Où mieux qu'au Es Saadi Gardens & Resort peut-on fêter la fin du Ramadan en famille ou entre amis. Des offres Hébergement (2 nuits) et repas de l'Aïd seront proposées à l'Hôtel et au Palace. Profitez du petit-déjeuner festif sous forme de buffet international et marocain, que vous pourrez prendre sur les terrasses arborées de l'Hôtel ou du Palace, à l'abri de la chaleur. Vous pourrez aussi apprécier sans modération le déjeuner de l'Aïd.

Offres à découvrir sur le site
www.essaadi.com

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.



LES 10 HÔTELS LES PLUS « STRANGE » DU MONDE

L'HÔTEL KELEBEK EN TURQUIE

Cet hôtel taillé dans le roc se situe en Cappadoce. Là, le paysage aride recouvert de «cheminées de fée» donne l'impression qu'on se trouve sur une autre planète. Au fil des siècles, les habitants y ont construit leurs habitations troglodytiques. Le Kelebek, dont le nom signifie «papillon», offre plusieurs chambres dans les grottes. De plus, il comporte une authentique chapelle d'époque ornée d'un crucifix au plafond.



LE JULES' UNDERSEA LODGE, EN FLORIDE

Au Jules' Undersea Lodge, vous devez posséder un certificat de plongée avec scaphandre. Vous devez en effet enfiler votre équipement pour vous rendre à votre chambre qui est située à près de 6,5 mètres sous le niveau de la mer, dans l'Emerald Lagoon de Key Largo. Jadis ancien laboratoire de recherche situé au large de Porto Rico, l'hôtel sous-marin comprend deux chambres à coucher, une pièce commune, une cuisine, un téléviseur et des fenêtres rondes de 105 cm de diamètre qui permettent d'admirer la vie sous-marine.



L'HÔTEL DE SEL EN BOLIVIE

Situé dans le sud-ouest de la Bolivie, le Salar de Uyuni est le plus grand désert de sel au monde. Cet endroit fabuleux manquait d'un hôtel pour accueillir les voyageurs désireux de l'admirer. Pour construire le Playa Blanco, les promoteurs ont employé le seul matériau disponible dans le coin : le sel. Toute la structure est donc composée de blocs de sel assemblés avec du sel. L'hôtel héberge un bar de même qu'une piscine extérieure.



L'HÔTEL DE GLACE DANS LE CERCLE ARCTIQUE

C'est à 200 km des limites du cercle arctique, plus précisément à Jukkasjärvi, en plein cœur de la Laponie suédoise, qu'on trouve, à une certaine époque de l'année, l'hôtel de glace. Chaque année, on doit le reconstruire à neuf, toujours selon le même plan. Composé entièrement de glace et de neige, il héberge 55 chambres, dont des suites. Il comporte également un bar où l'on sert des boissons froides, ainsi qu'une église, très populaire pour les mariages. Il ouvre généralement ses portes en décembre à l'issue d'une construction en trois phases, et ferme généralement fin avril.



LA «MAISON DINGUE» DÀ LAT AU VIÊTNAM

Situé à Dà Lat, l'hôtel-galerie d'art Hang Nga est surnommé affectueusement «maison dingue» par les gens de la place du fait de son architecture complètement fantaisiste, qui rappelle une peinture de Salvador Dali, et de ses installations pour le moins inhabituelles : escalier fait de tambours bongo, ours planté au milieu d'une pièce toute en courbes, kangourou aux yeux rouges brillants, etc. La structure se veut une évocation d'une forêt composée d'arbres creux. On peut grimper sur sa façade extérieure afin d'y admirer les vues magnifiques.



L'HÔTEL MARQUES DE RISCAL EN ESPAGNE

Oeuvre spectaculaire de Fran O. Gehry, cet hôtel luxueux de la région viticole de Rioja a été commandé par un viticulteur de la région. Ses surfaces courbes sont composées d'acier inoxydable et de titane aux coloris or et rose évoquant ceux des bouteilles de vins. Mais l'hôtel-boutique de 43 chambres a bien plus à offrir que son architecture moderne aux lignes épurées : étoilé par le Guide Michelin, le chef du restaurant propose un menu fabuleux, tandis que le centre de santé y offre sa «thérapie au vin», c'est-à-dire des traitements à base d'eau de sources chaudes, de vin et d'extraits de raisin.



LES HÔTELS CAPSULES AU JAPON

Le Japon étant un pays très peuplé, il n'est pas toujours facile pour la foule de salariés en déplacement de trouver un hôtel pour y passer la nuit. D'où la prolifération des hôtels-capsules. Minuscules, les «chambres» ne peuvent loger qu'une seule personne. À éviter quand on souffre de claustrophobie ! Malgré tout, elles sont bien ventilées et comportent même un écran de télévision.

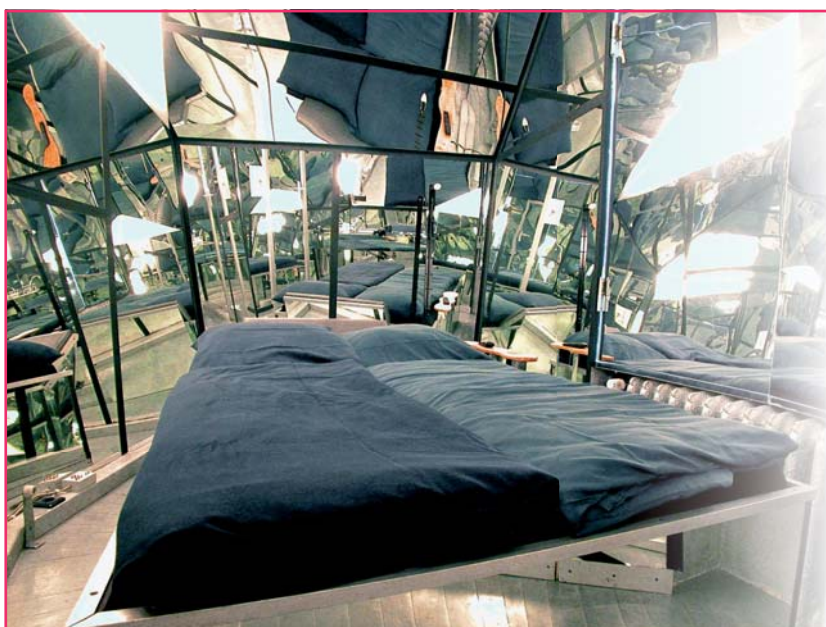
LE KRUISHERENHOTEL AUX PAYS-BAS

Situé à Maastricht, l'une des plus vieilles cités des Pays-Bas, cet hôtel luxueux au style gothique à l'extérieur et moderne à l'intérieur, loge dans une ancienne cathédrale du 15^{ème} siècle, jadis attenante à un monastère. La nef héberge un coin déjeuner, le hall d'entrée et un bar à vin. Si les commodités, les coloris et le décor y sont résolument modernes, on a veillé à préserver les vitraux et les arches élégantes de l'ancien bâtiment.



LE PROPELLER ISLAND EN ALLEMAGNE

Conçu par l'artiste allemand Lars Stroschen, Propeller Island se veut «une œuvre d'art habitable en plein cœur de Berlin». Les clients ont le choix entre 30 chambres dont chacun des éléments est sorti tout droit de la tête du créateur. On peut, par exemple, réserver la chambre capitonnée, celle dont le plancher est incliné, celle dont le lit est suspendu aux chevrons au moyen de cordes, ou encore, la chambre orange, dans laquelle le plancher, le plafond, les murs, la literie, bref, tout est coloré en orange.



LE JUMBO HOSTEL EN SUÈDE

Garé tout juste à la sortie de l'aéroport Arlanda de Stockholm, le Jumbo Hostel est un ancien gros porteur 747 construit en 1976 et reconverti en hôtel bon marché. Il comporte 27 chambres comprenant 76 lits, dont une suite «lune de miel» dans la cabine. Pour certaines chambres, le tarif comprend un téléviseur à écran plat, l'accès sans fil à Internet et le déjeuner, et dans certains cas, une salle de bain privée. Dans l'une des ailes, on a aménagé une plateforme d'observation.



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

TRANSFARO

Transit & Transport International



ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification



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



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



www.transfaro.com

Email : transfaro@transfaro.com

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

PACK **COMPÉTENCES PRO**

CONÇU POUR
LES PROFESSIONS LIBÉRALES



Pour vous, Professions Libérales, le Crédit Agricole du Maroc a créé **PACK COMPÉTENCES PRO**, un ensemble de services sur-mesure pour vous accompagner dans votre vie professionnelle et personnelle.

PACK COMPÉTENCES PRO est une offre globale forfaitaire qui vous permet de gérer séparément vos dépenses professionnelles et personnelles.



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE