

CFIA : UNE 4ÈME ÉDITION TRÈS ATTENDUE

Spécial été

25MAD / 5€ / 6\$

N° 52

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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



INCLUS:
LE CAHIER HORECA

NUMÉRO FESTIVAL!

JUS DE FRUITS, GLACES, BARBECUES, ...



Emballages
Intelligents et multifonctionnels



Innovafood
Le palmarès 2014



Tomates-cerises
Tout le monde en raffole

Faits l'un pour l'autre.

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

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



FRIZE

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

eau minérale naturelle gazeuse

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

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

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

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed El Allali
Infographiste-maquettiste / Chef de projets web

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

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

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

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

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

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

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

Edito



Le mois de Ramadan vient de s'achever et tout le monde pense maintenant aux vacances. Ce mois d'août devrait voir des records d'affluences dans les villes touristiques et chacun devrait tirer son épingle du jeu. Hôtels, restaurants, cafés et bars, spas, discothèques, ... les professionnels sont fin prêt pour recevoir la clientèle internationale, les Marocains Résidant à l'Etranger et les locaux. Malgré la conjoncture de crise, tous les indicateurs semblent au vert. Comme l'année dernière, l'augmentation des nuitées, et du taux d'occupation, devrait se poursuivre à Marrakech, Casablanca et Agadir. Et sachant que les marocains voyagent peu pendant le Ramadan, ils devraient compenser leurs envies de vacances au mois d'août. N'oublions pas que ces performances ont toujours un impact positif sur les recettes des devises.

Côté agriculture une bonne nouvelle est tombée cet été avec l'Union européenne qui a octroyé au Maroc un don de 60 millions d'euros, soit 670 millions de dirhams, pour le financement de la deuxième phase du programme d'appui à la politique sectorielle agricole. Cette convention de financement vise à contribuer à l'amélioration du revenu des petits agriculteurs.

Côté agroalimentaire, les chiffres du mois de juillet ne sont pas encore tombés mais avec le booste des ventes du Ramadan, cet été devrait être un très bon cru.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter de bonnes vacances et une bonne lecture de votre magazine, qui s'il n'est pas des plus glamour sur la plage, pourrait bien devenir votre nouveau «journal de chevet»!

Alexandre DELALONDE

Sommaire

RESAGRO Spécial été
Le mensuel des décideurs

Périscopes

Agroalimentaire

- Nouveaux produits
- CFIA : une 4ème édition très attendue
- Boccard Food Pharma
- L'huile d'olive biologique de Meknès
- La tomate-cerise : tout le monde en raffole!
- Jus de fruits : comment s'y retrouver?

Salons

Solutions

- Palmarès concours Innovafood 2014
- Emballage intelligent et multifonction
- Pour réussir vos pool BBQ
- Créer un jardin de plantes aromatiques
- Nouveaux matériels



- LES RECETTES SELON FINDUS
- LES NEWS
- QU'EST CE QUE LA RAW FOOD?
- LES GLACES : CES PRODUITS PHARES DE L'ÉTÉ
- LES 10 HÔTELS LES PLUS ISOLÉS DU MONDE
- L.A. FUEL ENERGY

06

12

14

18

20

22

26

30

32

34

36

40

44



Biofertilisant 100% Naturel, 100% Marocain
الأسمدة العضوية 100% طبيعية، 100% مغربية



FERTINOVA

Choisissez le meilleur rapport qualité-prix !

اختاروا الأفضل بأحسن ثمن!



DIRECTION COMMERCIALE
05 38 00 48 83



VITICULTURE

CLASSEMENT DES VINS ÉTRANGERS EN FRANCE

En France, les vins étrangers ne pèsent que 4,2% des volumes de l'immense rayon des vins tranquilles, soit 411 014 hectolitres (-10,3%, selon Iri, CAM au 27 avril 2014) ou un petit million d'euros de chiffre d'affaires (-2,1%). Quelles sont les marques et les acteurs qui comptent sur ce segment que certains estiment prometteurs en raison de prix de vente raisonnable (2,36 € le litre)? Quels sont les pays les plus représentés ? Voici le Top 16 des marques de vins étrangers (hors VSIG), selon leur part de marché en volume. Et le Maroc est n°1!



- Boulaouane (Maroc, Société des vins de France/ Castel) : 12,6%
- Sidi Brahimi (Tunisie, Maison Malesan /Castel) : 11,9%
- Gato Negro (Chili, Grands Chais de France) : 4,9%
- Gallo (Etats-Unis, Gallo distribué par Yvon Mau/Freixenet) : 3,9%
- MDD Italie : 3,7%
- Casal Garcia (Portugal, Aveleda) : 2,8%
- MDD Maroc : 2,6%
- Piccini (Italie, Piccini) : 2,3%
- Casillero del Diablo (Espagne, Concha y Toro/ Baron Philippe de Rothschild – distribué par RFD) : 2,3%
- Gatao (Portugal, Sociedade Dos Vinhos Borges) : 2,2%
- Marques de Caceres (Espagne, Marques de Caceres) : 1,7%
- Domaine de Sahari (Maroc, Castel) : 1,5%
- Domaine Toulal (Maroc, Les Grands Chais de France) : 1,6%
- Villa Veroni (Italie, Maison Malesan/Castel) : 0,7%
- Gran Corpas (Espagne, Maison Malesan/Castel) : 0,7%
- Trovador (Portugal, Maison Malesan/Castel) : 0,1%

Source : Iri, CAM à P6 2014 Origine : fabricants

NOUVEAUX PRODUITS

LA MARQUE MAYMOUNA SE DIVERSIFIE



Référence de Forafric, leader de la filière céréalière, Maymouna va enrichir son offre: couscous, riz, pâtes, légumes, pour confirmer une expertise et une qualité ayant permis à la marque d'avoir 50% de part de marché dans les grandes et moyennes surfaces. La marque Maymouna, acteur de la filière céréalière au Maroc et du segment de la farine et de la semoule s'apprête à lancer de nouveaux produits. Ainsi, sa gamme contiendra désormais des produits de couscous à base de semoule de blé dur, complet et d'orge, des légumineuses (lentilles vertes et rouges), pois chiches et haricots, du riz jaune thaï, blanc long et basmati, du blé précuit pour les salades et les préparations culinaires ainsi que des pâtes.

www.maymouna.com

EXPORT

PRODUITS AGROALIMENTAIRES



91% des exportations marocaines sont destinées au marché européen. Par pays, la France est en tête avec près de 38,9% des exportations marocaines, suivie de la Russie (14,6%), de l'Espagne (13,1%) et des Pays-Bas (9,9%). D'autres marchés, au Moyen-Orient ou en Afrique, ne sont pas encore pleinement exploités. « Les exportations marocaines de produits agroalimentaires frais ont été fortement concentrées sur le continent européen, qui a absorbé en moyenne 91,5% de la valeur sur la période 2007-2013. C'est ce qu'a indiqué mardi la Direction des études et des prévisions financières (DEPF). Le continent européen (y compris la Russie) a absorbé en moyenne 91,5% de la valeur des exportations marocaines de produits agroalimentaires frais sur la période 2007-2013, a indiqué la Direction des études et des prévisions financières (DEPF). Par pays, la France est en tête avec près de 38,9% des exportations marocaines, suivie de la Russie (14,6%), de l'Espagne (13,1%) et des Pays-Bas (9,9%), précise la DEPF qui vient de publier une étude sur "les performances et compétitivité des exportations des filières phares du secteur agroalimentaire marocain". »

MARKETING

LE BOUCHON VITTEL

WITH A SIMPLE TWIST



Une opération communication réussie: pour rappeler à ses clients qu'il faut boire environ 1 litre et demi d'eau en moyenne par jour, Vittel lance le bouchon minuteur avec un drapeau qui sort de son trou toutes les heures.

BOISSONS

COCA COLA A LA STEVIA

Coca-Cola va lancer une boisson allégée à base de stévia en Grande-Bretagne après un test concluant en Amérique du sud. La puissance de frappe du géant américain pourrait booster le marché de cet édulcorant d'origine végétale au fort pouvoir sucrant mais sans calorie. Après un test en 2013 en Argentine et au Chili (la stévia est d'ailleurs originaire d'Amérique du sud), la boisson, baptisée «Coca Life», sera commercialisée en Grande-Bretagne en septembre. Une bouteille verte de 33cl contiendra 22 grammes de sucre, soit 25% de l'appart quotidien recommandé pour un adulte (tout de même), contre 35 grammes pour la bouteille rouge classique. C'est le premier lancement pour Coca outre-Manche depuis huit ans. La firme envisage de commercialiser «Life» dans d'autres pays si le succès est au rendez-vous.



ABDL INDUSTRIE

VALSTEAM
ADCA

GEMU®

LESER

Parker

CITEC

KROHNE

VALSTEAM
ADCA



KROHNE



LESER



CITEC



Parker



GEMU®



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

NOMINATION

MELANIE BLOND CHEZ ÉLÉPHANT VERT.



Mélanie Blond rejoint Eléphant Vert au poste de Directrice Communication Groupe. Sa mission est d'accompagner la montée en puissance du Groupe en Afrique et en Europe, dans le secteur en forte croissance des micro-organismes, biofertilisants, biopesticides et biostimulants.

Ancienne Conseillère technique presse et communication, chargée des questions de santé, auprès de Xavier Bertrand,

ancien ministre du Travail, de l'Emploi et de la Santé, et de Nora Berra, ancienne secrétaire d'État chargée de la Santé, Mélanie Blond a acquis une solide expérience en conseil dans plusieurs agences de communication parisiennes : Havas Paris (ex Euro RSCG C&CO), TBWA\Corporate et Plan créatif Corporate.

Diplômée du CELSA et titulaire d'un Master professionnel "Communication politique et sociale" de l'Université Paris-I Sorbonne, Mélanie Blond a également acquis une expérience chez l'annonceur, en qualité de Chargée de Mission auprès du président de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Vaucluse, puis Responsable Communication de la Ville de Châteaurenard-de-Provence (Bouches-du-Rhône), et enfin Responsable Communication d'une filiale du Groupe Caisse des Dépôts et Consignations : CDC Fast.

Pour Sébastien Couasnet, Directeur général d'Eléphant Vert ce recrutement s'inscrit dans un contexte : « à forts enjeux de communication pour positionner le Groupe Eléphant Vert sur un marché en forte croissance et accompagner la mise en oeuvre de sa stratégie – une stratégie basée sur une implantation importante au Maroc, le hub « vitrine » du savoir faire et de l'excellence du Groupe en matière de Recherche & Développement, et le développement d'une offre référente et de proximité en Afrique de l'Ouest et en Europe. »

www.elephantvert.ch

NUTRITION

CENTRALE LAITIÈRE S'ENGAGE



Centrale Laitière –Danone organise une tournée de sensibilisation dans les principaux hôpitaux du Royaume sur la thématique de la nutrition Fidèle à sa mission d'entreprise : « Apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre », Centrale Laitière-Danone a organisé dès février 2014 et pour la troisième année consécutive des journées de sensibilisation à une bonne nutrition dans les CHU de différentes villes du Royaume.

Cette tournée est organisée à destination du personnel hospitalier, des mamans, de leurs enfants qui sont en visite et/ ou en séjour au sein des hôpitaux. Le coup d'envoi a été donné le 26 février dernier au Centre Hospitalier Ibn Sina à Rabat, en collaboration avec l'UPR de nutrition et Sciences de l'Alimentation. Les villes de Casablanca, Fès et Marrakech n'ont pas été en reste et ont accueilli à tour de rôle des rencontres qui se sont tenues respectivement le 07 mai, les 04 et 26 juin derniers à l'hôpital d'enfants Abderrahim Harouchi, et aux centres hospitaliers Hassan II et Mohammed VI.

Le programme de cette tournée offre une riche palette d'activités: conférences scientifiques destinées au personnel hospitalier, ateliers d'éducation nutritionnelle animés par des nutritionnistes pour les mamans et animations ludiques pour les enfants hospitalisés ou venant en consultation.

www.centralelaitiere.com

PRODUIT DU TERROIR

LE MIEL YANAY

Retrouver les saveurs naturelles d'antan, perpétuer des pratiques agricoles ancestrales et revisiter les bonnes recettes d'autrefois. C'est ce que font chaque jour les artisans producteurs de Yanay, dans un strict respect de l'environnement et une rigoureuse observation des règles de l'hygiène, pour vous offrir des produits bien de chez nous.

Chacune des dix variétés du miel Yanay est produite dans une région spécifique du pays aux conditions climatiques et pédologiques particulières. Ce qui garantit à chacune une saveur unique succulente, exempte de tout mélange.

Passionnés et professionnels, les apiculteurs de Yanay vous offrent du miel prestigieux issu de plantes aux vertus bienfaisantes : romarin, jujubier, caroubier, eucalyptus, lavande, thym, montagne, multifleurs, euphorbe et orange.

Yanay, c'est aussi de l'huile d'olive, de l'huile d'argan et toute une variété de produits du terroir.



facebook.com/yanay.ma

PÂTISSERIE

SCRAPCOOKING DEBARQUE AU MAROC



Spécialiste du décor pour la pâtisserie depuis 2006, ScrapCooking® est la première marque française à proposer de nombreux produits innovants pour décorer vos gâteaux comme les pros !

Tous les produits sont désormais disponibles au Maroc, chez Alpha 55, grâce aux distributeurs exclusifs de la marque. Les produits sont ludiques, faciles à

utiliser, de quoi ravir les grands et les enfants en leur offrant un espace d'expression à la créativité avec pour finalité le plaisir de partager un bon moment en famille ou entre amis.

Adresses sur [facebook.com/magasinalpha55](https://www.facebook.com/magasinalpha55)



BOISSONS

UNE BIÈRE FRAICHE SANS FRIGO



Une bonne bière bien fraîche, il n'y a rien de mieux pour combattre la canicule ! Mais quand le mercure commence à grimper et que l'on n'a pas de réfrigérateur sous la main, comment garder sa belle blonde à bonne température ? C'est en voulant répondre à cette question que le brasseur nippon Asahi a eu l'idée du siècle : une mousse glacée qui réfrigère la bière ! Cette délicieuse mousse onctueuse se pose directement sur la bière et la maintient au frais pendant plus de 30 minutes, même par forte chaleur.

AMB PROCESS
www.amb-process.com

Cria MAROC 2014
16-17-18 SEPTEMBRE
Circuit des Entreprises

HALL 2 - 8.1

AMB PROCESS est une société Marocaine, née de l'association de deux chefs d'entreprise, un Belge et un Marocain, tous deux forts d'une expérience chacun de 30 années dans le milieu industriel. Une équipe de 15 personnes composées d'ingénieurs, de technico-commerciaux et de techniciens pour vous proposer le matériel le mieux adapté à votre besoin et à votre budget

LAVAGE, RINCAGE, EMBOUEILLAGE, REMPLISSAGE, BOUCHAGE, CONTRÔLE

SCOTCHEUSES, FORMEUSES DE CAISSES, ENCAISSEUSES, PALETTISSEURS, BANDEROLEUSES

CUVES, CONVOYEURS, TABLES D'ACCUMULATION

DETECTEURS DE METAUX, THERMOCELLAGE PAR INDUCTION, PESAGE POIDS-PRIX

ENCRES, SOLVANTS, FILTRES POUR JET D'ENCRE, RUBANS ET TÊTES TRANSFERT THERMIQUE, PIÈCES DÉTACHÉES, SERVICE.

ENSACHAGE, FLOW PACK, PESAGE, TREMIES, BOLS VIBRANTS, TUNNELS FARDEUSES, ETUYEUSES, THERMOFORMEUSES, SOUDEUSES, OPERCULEUSES

ETIQUETTEUSES EN LIGNE, ROTATIVES, ADHESIVES, COLLE A FROID, HOT MELT, SLEEVE

JET D'ENCRE A JET DEVIE, HAUTE RESOLUTION, DOD, LASER, TRANSFERT THERMIQUE

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIÈCES SELON MODELE OU PLAN

FORUM

ENTREPRISES SAOUDIENNES

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

7ème EDITION DU PRO AM INTERNATIONAL



Un radieux soleil du printemps a permis d'accueillir la 7ème édition du Pro Am International de l'agro-alimentaire, tournoi de golf dédié aux grands décideurs du secteur agro-alimentaire.

Une rencontre incontournable entre passionnés de golf a eu lieu le vendredi 13 juin sur un parcours d'exception : le Royal Mougins Golf Club, l'un des plus beaux et prestigieux clubs privés, niché au cœur de la Côte d'Azur.

Cette nouvelle édition du Pro Am a de nouveau connu un grand succès grâce au professionnalisme des participants et à la convivialité de l'évènement. Le parcours de golf a réuni 24 équipes, soit 96 golfeurs, venus du monde entier. Parmi les sociétés venues défendre leurs couleurs : Haribo, Andros, Lamy Lutti, Bonduelle, Routin, Lindt & Sprungli, Fruital Coca-Cola, Lactalis, Candia, Kraft, Cartron, Douwe Egberts, Agrana Fruit, Danone Eaux, Nestlé...

La 7ème édition s'est également démarquée par la mise en place de la tombola. Un don à l'association « Vaincre la Mucoviscidose » a été fait grâce à l'achat des tickets et à la générosité de chacun.

SALON

RENDEZ-VOUS A SÜFFA STUTTGART



Le salon Süffa à Stuttgart est spécialisé dans la transformation des viandes et s'adresse notamment aux petites et moyennes entreprises du secteur. Les exposants y présentent une gamme complète du matériel pour la production et la commercialisation des produits de viande.

- Ingrédients et semi-produits
- Equipement de transformation
- Emballage, stockage et froid
- Hygiène et nettoyage
- Analyse et contrôle de qualité
- Equipement de point de vente
- Produits de viande

En collaboration avec la société Handtmann et le salon Süffa une offre vous est proposée

- vol A/R Casablanca – Stuttgart avec Air France
 - 3 nuits en chambre single BB 3*
 - transfert en autocar privé
 - 2 dîners et 1 déjeuner
 - billet d'entrée au salon
 - accompagnement à partir du Maroc
- Au tarif de 13000 dhs

Le programme :

Programme de la mission

27.09. 7h40 vol de Casablanca à Stuttgart, transfert à l'hôtel et soirée d'accueil

28.09. Matinée : Visite guidée au salon et rencontres avec des exposants sélectionnés

Après-midi : Visite individuelle du salon

29.09. Matinée : Visite d'une boucherie

Après-midi : Visite chez la société Handtmann, expert dans les technologies de viande

30.09. Visite individuelle de la ville de Stuttgart, 14h45 vol de Stuttgart à Casablanca

ELECREM, le premier constructeur français spécialiste de la mini laiterie modulaire.

Depuis plus de 60 ans, Elecrem est le premier constructeur français spécialisé dans le matériel, les machines et accessoires pour la transformation et la valorisation du lait et fournit des équipements de traitement du lait pour les fermiers et les

coopératives : Écrémeuses, Barattes, Pasteurisateurs, Yaourtières, Cuves de pasteurisation, etc.... Nous fournissons également les équipements destinés aux ateliers pilotes et aux centres de formation. **Nos laiteries complètes, modulables et évolutives peuvent traiter de 250 à 1.500 litres par heure.** La prestation inclut l'ensemble des matériels ainsi que la supervision de l'installation, du montage et de la formation. Notre équipe de production assure la fabrication, la maintenance et la réparation de l'ensemble de notre

matériel en vous proposant un service après vente pour vous conseiller et vous dépanner dans les meilleurs délais.

Notre équipe commerciale est à votre service pour vous apporter des conseils pratiques et répondre à toutes vos demandes (conseil, devis, pièces détachées, fournitures, livraison ...). A l'international, Elecrem vend ses équipements et ses pièces détachées dans 70 Pays à travers le Monde chaque année.

www.elecrem.com - e-mail: contact@elecrem.com

Elecrem expose au salon CFIA Maroc au Hall 1 - Stand 10-04 sur le carré d'exposant organisé par le GEPIA (Groupement des Equipementiers du Process et du Packaging).



elecrem

TRAITEMENT DU LAIT • MILK TREATMENT • TRATAMIENTO DE LA LECHE

[hall 1 / stand 10-04](#)



Fermiers et coopératives
Farmers and co-operatives
Granjeros y cooperativas

Ecrémeuses
Barattes
Pasteurisateurs et Yaourtières

Cream-separators
Butter churns
Pasteurizers and Yogurt makers

Desnatadoras
Mantequeras
Pasteurizadores y Yogurteras



Nouveaux Produits

SOY

CREMEUX CONCOMBRE-MENTHE

Une spécialité onctueuse à base de tofu frais, alliant la douceur du concombre à la fraîcheur de la menthe. Idéale pour un apéro gourmand !

Ingrédients : Tofu* 70,8% (eau, soja* décortiqué 15,2%, gélifiants : sulfate de calcium et Nigari), concombres* 12,5%, huile de tournesol*, jus de citron*, sel de mer, ciboulette*, farine de riz*, ail*, menthe* douce, épaississant : gomme guar*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Poids : 2 x 100 g

www.soy.fr



FINDUS

LES VELOUTÉS



Le chef de Findus a revisité pour vous des veloutés originaux comme ce délicieux mélange de légumes du soleil agrémenté d'une infusion d'herbes et d'huile d'olive... ou cette recette familiale riche en légumes verts, lisse et onctueuse... ou encore la douceur de la patate douce alliée à l'onctuosité d'une crème d'aubergine, le tout agrémenté d'une pointe de crème fraîche.

Produits sans colorant, sans conservateur, sans huile de palme.

www.findus.fr

MONIN

DOUCES NOTES DE THE

À la recherche constante de recettes d'exception, Monin revisite ses 3 sirops de Thé Framboise, Pêche et Citron. Elaborée avec des ingrédients naturels, la gamme gourmande délivre des saveurs fruitées et révèle le goût fumé du thé noir. D'une belle couleur brun foncé, chaque sirop présente des notes équilibrées de thé et peut être servi avec des



glaçons puis allongé d'eau gazeuse, plate ou bien aromatisée. Les barmen apprécieront de les mixer avec des sirops de fruits, d'épices ou d'herbes aromatiques. En effet, chaque saveur est amplifiée lorsqu'elle est associée à des fruits frais et se marie également à merveille en cocktails alcoolisés.

distribué par
Foods&Goods

NOVA

PETIT NATURE

Dès la rentrée de septembre 2014, Andros Restauration mettra à disposition des professionnels de la restauration collective les Petit Nova nature sans bandelette. Plus pratiques, ces petits fromages blancs se dégusteront directement dans le pot sans être démoulés. 2 références seront disponibles : nature au lait entier ou nature au lait demi-écrémé, en portion de 60 g. Les plus gourmands se verront proposer des Petit Nova aux fruits en pot de 60 g, enrichis en calcium et en vitamine D.

www.androsrestauration.fr



DANONE ASSIRI SACHET

Fidèle à son engagement d'innovation au service de ses consommateurs, la gamme Danone s'élargit avec l'arrivée d'un nouveau produit gourmand alliant saveur et bienfaits nutritionnels pour le bonheur des grands et des petits, Danone Assiri Sachet. Cette nouvelle recette offre un goût intense avec une texture unique, conçue avec une sélection du meilleur lait et le bon goût des fruits mixés de la recette Assiri, assurant les nutriments essentiels dont le corps a besoin: calcium, protéines, vitamines et phosphore... pour toute la journée.



AMORINO MACARONS HALLOWEEN



Après le succès des macarons glacés lancés en novembre dernier, la célèbre maison italienne surfe sur la tendance en créant des macarons glacés pour Halloween. Les macarons sont disponibles en deux parfums. Le premier est garni de sorbet au potiron Italien avec une coque parfumée au chocolat tandis que le deuxième est fabriqué à partir de glace Cioccolato Amorino et possède une coque nature. Décoré à la main, chaque macaron est unique pour un plaisir... simplement irrésistible !

Morocco Mall Casablanca

Join the Global Food Marketplace
• 400,000 produits • 6,000 fournisseurs • 100 pays exposants
Commandez votre badge sur www.sialparis.fr

19-23 OCTOBRE 2014
PARIS NORD VILLEPINTE, FRANCE



SIAL

PASSION FOR FOOD

Images by 1989 www.stockfood.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



BAR-SANDWICHES / ALLÉE A



TOILETTES / ALLÉE A

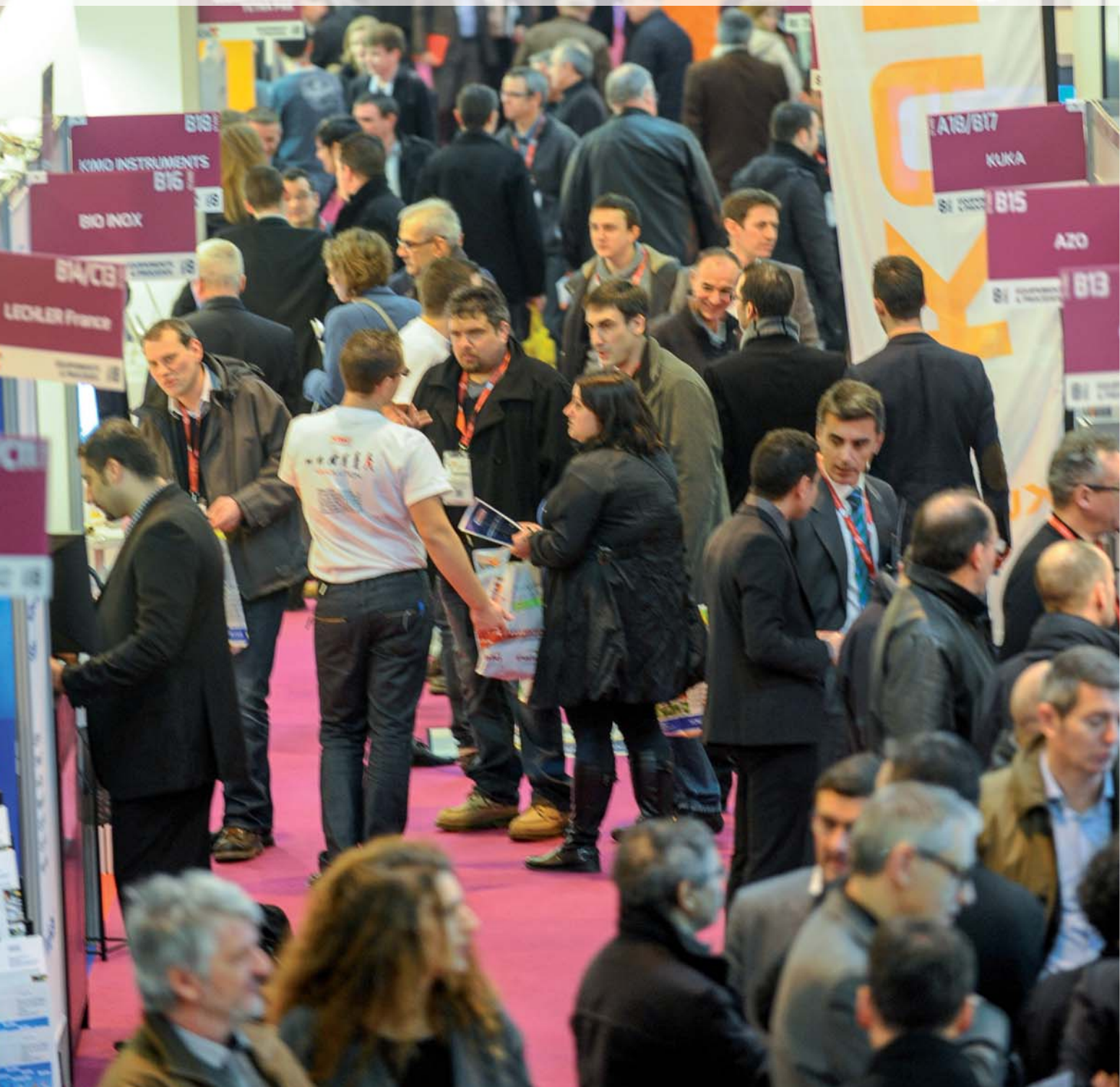


ESPACE INNOVATIONS / ALLÉE C



LES COULISSES
DES PRODUITS / ALLÉE A

CFIA :
une 4ème édition très attendue!



Le CFIA Maroc est aujourd'hui le salon leader dans son domaine. Sa force, c'est avant tout son concept. Basé au cœur de la capitale industrielle, Casablanca, le CFIA Maroc attire un visitorat de qualité issu de toutes les fonctions de l'usine (production, maintenance, qualité, achats, R&D, travaux neufs, ...). Il permet de trouver des réponses et des solutions concrètes aux enjeux actuels.

L'AGROALIMENTAIRE AU MAROC

Les IAA représentent près de 30 % de la production industrielle totale du Maroc. Avec une valeur ajoutée évaluée à 19 milliards de dirhams (1,7 Md€), le secteur affiche 18 milliards de dirhams (1,6 Md€) à l'export. L'agroalimentaire compte 2 000 établissements, soit 25 % de l'ensemble des unités industrielles du Royaume et emploie 114 000 personnes (20 % des emplois liés à l'industrie). Les IAA attirent aussi l'investissement, avec une croissance de 55 %, en passant de 2,6 milliards d'euros en 2007 à 4 milliards d'euros en 2011.

Avec une progression de 62,5% en volume entre 2007 et 2011, sa valeur est passée de 55,4 milliards (près de 5Md€) à 90,1 milliards de dirhams (environ 8Md€).

(Sources : Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc)

LE CFIA DE RETOUR

EN TERRE MAROCAINE

Le CFIA répond à une forte demande



des professionnels et fournisseurs du secteur agroalimentaire face au développement croissant de

Casablanca les 16, 17 et 18 septembre 2014, le salon présentera 3700 m2 de savoir-faire et technologies à la pointe de l'innovation, et ce, en trois domaines :

- Equipements et procédés
- Emballages et conditionnements
- Ingrédients et PAI

TÉMOIGNAGES

Les visiteurs :

« J'ai préparé ma visite en établissant une liste d'exposants à voir au CFIA

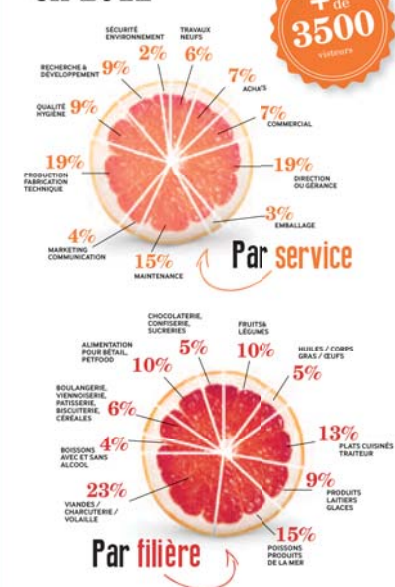


l'industrialisation au Maroc ainsi que dans les autres pays du Maghreb.

De plus, avec le « plan Vert* » les entreprises marocaines sont soutenues par des politiques publiques encourageant l'effort de modernisation. Ainsi, l'évènement agroalimentaire du CFIA Maroc permet sans conteste d'accompagner le déploiement stratégique de développement industriel : à



Visiteurs en 2012



110 sociétés françaises

81% estiment leur participation positive voire très positive

82% manifestent leur volonté de reconduire leur inscription



Maroc. Sur place, j'ai découvert des innovations et les exposants m'ont donné des informations me permettant de corroborer de futurs projets. J'ai rencontré également de nouveaux fournisseurs. Nous sommes plusieurs de notre entreprise à nous rendre au CFIA et chacun appréhende les choses de façon différente... en cela aussi, l'échange est intéressant.»

«Nos différents services (direction, R&D, commercial, marketing) viennent au CFIA Maroc : selon nos spécificités,

nous aurons des préoccupations bien particulières: les équipementiers prennent le temps de nous expliquer, de nous montrer les produits. En même temps, nous pouvons cibler nos recherches et optimiser notre visite. Nous sommes plutôt satisfaits de cette dernière édition car nos projets peuvent prendre forme avec les fournisseurs du CFIA!»

Les exposants :

«Le CFIA Maroc nous a permis de rencontrer un visitorat national de qualité composé de bouchers,

TROPHÉES 2014



Présentation

Les trophées CFIA MAROC 2014 s'adressent aux exposants souhaitant présenter, à un jury composé d'industriels, leurs produits, services ou solutions comportant une innovation ou à forte valeur ajoutée.

Cette participation est entièrement gratuite.

Les trophées se décomposent en 4 catégories :

- Ingrédients & PAI
- Équipements & Procédés
- Qualité, Hygiène, Services
- Emballages & Conditionnements

Les participants disposeront de 5 minutes sur le Plateau TV CFIA Maroc pour présenter au jury d'industriels, leur produit ou solution. Ils seront départagés sur des critères tels que la pertinence, la performance, l'originalité, l'attractivité, la sécurité et l'impact sur l'environnement.

Vos avantages

- Profitez d'une tribune d'acheteurs potentiels pour présenter votre produit ou votre solution,
 - Accentuez et optimisez votre présence sur le salon,
 - Votre présentation devant le jury sera filmée et rediffusée sur le site internet de l'évènement, augmentant ainsi votre visibilité.
- Vous disposerez également de votre vidéo pour communiquer sur votre savoir-faire,
- Bénéficiez des retombées presse et attirez l'intérêt des médias.

Comment participer ?

1. Complétez le Dossier de Participation et retournez-le avant le 25/08/2014,

2. Préparez une présentation de 5 minutes maximum sur votre Produit ou Solution.

3. Programmation :

Mardi 16 septembre 2014 à 16h00 :

Catégorie Ingrédients & PAI

Mercredi 17 septembre 2014 à

16h00 : Catégorie Emballages & Conditionnements

Jeudi 18 septembre 2014 à 16h00 :

Catégorie Équipements & Procédés -

Catégorie Qualité, Hygiène, Services

Dossier à télécharger sur

cfia-maroc.com/trophees-2014



charcutiers et d'industriels. En ce qui nous concerne, lors de la dernière édition, certains contacts dans les pays limitrophes se sont également avérés très porteurs et nous ont permis d'amorcer un développement commercial. Une édition réussie à renouveler.»

Arnaud Pavlovsky - Ceylan.

«Les visiteurs attendus sur le CFIA Maroc sont les industriels de l'agroalimentaire ou encore de la pharmacie, principalement les sociétés d'ingénierie souhaitant découvrir des technologies et des fournisseurs. Lors de la dernière édition, le salon a été porteur en termes de contacts: grâce à cette mise en relation, aujourd'hui des projets sont en cours. Le CFIA Maroc gagne à être connu de façon plus importante... il a tout à fait sa place dans le paysage marocain!»

Jean-Claude Monteil - Technilab

Les 16, 17 et 18 septembre 2014
Office des Changes – Casablanca



17-20 NOV 2014

PARIS NORD VILLEPINTE FRANCE

 **emballage**

VOTRE RENDEZ-VOUS
CAPITAL AVEC
L'INNOVATION PACKAGING
AGRO-ALIMENTAIRE

AVEC

 **manutention**
HANDLING EXHIBITION - PARIS



 Découvrez les exposants, conférences, expos inédites et plateau TV des 4 métiers essentiels et complémentaires : **packaging, processing, printing & handling.**
En savoir plus : www.all4pack.fr

DEMANDEZ VOTRE BADGE GRATUIT
avec le code : **G12121**

un événement
comexposium
The place to be

all4pack
PACKAGING | PROCESSING | PRINTING | HANDLING



BOCCARD FOOD PHARMA

se développe au Maroc et en Afrique Subsaharienne

Boccard poursuit son développement sur le continent Africain et séduit les industriels de l'industrie laitière au Maroc

Fort d'une expérience significative en gestion de projets internationaux, Boccard se positionne aujourd'hui comme le leader français dans son domaine d'activité d'ensemblier industriel. Implanté depuis plusieurs années en Afrique et dans le Maghreb, les choix d'implantations faits par Boccard sont le résultat d'une stratégie globale de développement sur ce continent africain à fort potentiel dans le secteur Alimentation et Boissons. Boccard possède plusieurs business units en Tunisie, en Côté d'Ivoire, au Gabon et en Angola (250 personnes en tout) et consolide l'exécution de ses projets en créant de solides partenariats locaux. Forte de son expertise et grâce à ce support local très réactif, la Division Boccard Food Pharma accompagne de grands industriels des produits laitiers frais au Maroc depuis 3 ans. Boccard travaille depuis 2011 au

Maroc et a déjà réalisé une extension de capacité à El Jadida pour le Groupe Danone incluant la rénovation des installations existantes et l'amélioration du process.

A Taroudant, Boccard a conçu et mis en place l'automatisation d'un atelier de stockage de lait pasteurisé et de maturation de yaourt jusqu'à l'alimentation de sept conditionneuses. Boccard vient de remporter une nouvelle commande pour la réalisation d'un atelier de traitement de crème alimentant une beurrerie avec sa station NEP (Nettoyage En Place) à Fkih Ben Salah. Ce nouveau projet 2014, en cours d'étude, est un véritable renouvellement de la confiance portée par notre client au savoir-faire et à l'expertise Boccard.

Boccard va concevoir et construire une ligne de crème avec réception et pasteurisation implémentée d'un

système de dégazage Boccard. Ce projet inclut également toute la partie beurrerie avec refroidisseur, cuve babeurre et ligne de réinjection. La valeur ajoutée de Boccard sur ce projet



Boccard et Cériab (co-exposant) seront présents au salon Cfia Maroc à Casablanca du 16 au 18 septembre sur le stand n° 11.1 dans le Hall 2

Meura, le spécialiste de la brasserie, entreprise de Boccard, accompagne les grands noms de la bière en Afrique Subsaharienne : Ethiopie, Nigéria et Angola



Le Meurabrew de Meura

Meura, leader mondial dans la conception et fabrication de salles de brassage à la pointe de la technologie depuis plus de 150 ans, sait satisfaire depuis des années ses clients en Afrique Subsaharienne et possède de très nombreuses références en fabrication de brasseries clés en main pour les leaders du secteur tels que Heineken et Castel.

De nombreux projets de développement, extension et optimisation ont été réalisés et Meura possède aujourd'hui des références dans presque tous les pays d'Afrique Subsaharienne ! Parmi celles-ci, citons par exemple la salle de brassage continu, le Meurabrew (photo ci-contre), installée récemment en Ethiopie, mais aussi l'installation de près de 50 filtres à mouture Meura 2001, produit phare de Meura, sur le seul territoire subsaharien ! Meura a également conçu et fabriqué au Nigéria, plusieurs salles de brassages complètes clés en main.

est aussi liée à l'installation d'une station NEP intégrée à la beurrerie : 4 cuves et 3 lignes extensibles à 6 lignes.

Boccard réussit ces projets marocains aux côtés de son partenaire local : CERIAB



Boccard a pu mener à bien ces projets grâce à son alliance avec un partenaire local solide et fiable : CERIAB, avec qui Boccard sera exposant au salon Cfia Maroc en septembre prochain. Ce partenariat industriel permet à Boccard de pouvoir proposer à son client une exécution des projets plus réactive, des interventions sur place, un service après-vente et un suivi performant. Boccard se distingue par sa capacité à choisir les bons partenaires locaux mais aussi à prendre en main un projet dans sa globalité : de la conception à la mise en service de l'installation. Cette gestion permet un respect total des délais souhaités par le client et une flexibilité garantissant une mise en production rapide.



BOCCARD, ENSEMBLIER INDUSTRIEL
VOUS INVITE AU SALON



MAROC 2014
16-17-18 SEPTEMBRE
CENTRE INTERNATIONAL DES CONFÉRENCES ET D'EXPOSITIONS DE CASABLANCA



www.cfia-maroc.com

Rejoignez-nous
Hall 2 - stand 11.1



BOCLOCK LAURÉAT
TROPHÉES Cfia de L'INNOVATION 2013
ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS





... et prenez goût
à nos solutions globales
clés en main



www.boccard.com



boccard
Alliance for success



« HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE DE MEKNÈS »

L'Agro-pôle Olivier/Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès et le Groupe Éléphant Vert s'engagent en matière de Recherche, de Développement et d'Innovation, afin de valoriser la Filière « Huile d'Olive Biologique de Meknès ».

L'Agro-pôle Olivier/Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès et le Groupe Éléphant Vert ont signé ce jour une Convention qui contribue à créer les conditions du développement d'un écosystème à fort potentiel économique, centré sur l'oléiculture biologique et les produits qui en sont issus. Ce partenariat permettra de développer la filière dans la région de Meknès et de la valoriser au Maroc et à l'international. L'AMABIO et ECOCERT sont également partie prenante du projet.

CONTEXTE

Avec une superficie de 920.000 Ha représentant 55% de la superficie

arboricole nationale, l'olivier constitue la principale spéculation fruitière cultivée au Maroc et alimente un secteur aval très important autour de l'huile d'olive et de la conserverie d'olive. Le secteur représente aujourd'hui 400.000 exploitations agricoles et 100.000



emplois. Le Maroc a donc un potentiel oléicole considérable et de nombreux atouts pour faire de ses activités un secteur dynamique de développement économique et social, aussi bien sur le plan agricole qu'agro-industriel. Dans le contexte actuel du secteur oléicole

L'Agro-pôle Olivier ENA Meknès est un Pôle de Compétence et d'Innovation pour le Transfert de Technologie, le Développement et la Promotion de la Filière Oléicole, avec ancrage régional, une vocation nationale et une ouverture internationale.

www.agropoleolivier.com



international, le segment spécifique de l'oléiculture biologique et des produits qui en sont issus, représente une niche particulièrement porteuse, dynamique et structurellement en croissance. Persuadé des atouts du mode de production biologique, le Maroc adopte d'ailleurs actuellement, dans plusieurs zones agricoles à fort potentiel, une politique d'incitation à la reconversion vers un mode de production biologique.



Créée en 2011, le Groupe suisse Éléphant Vert développe une offre technologique centrée sur la croissance et la protection naturelles des cultures, qui comporte une forte dimension Recherche & développement : microorganismes, biofertilisants, biostimulants et biopesticides. L'offre s'accompagne de services d'accompagnement technique, à travers le réseau de la « Clinique des Plantes », et d'accompagnement financier, avec un programme de microfinance. Implanté au Maroc et au Mali, Éléphant Vert se développe en Afrique de l'Ouest et en Europe. Avec le soutien de la Fondation Antenna Technologies, fondation suisse engagée dans la recherche et la diffusion de technologies innovantes adaptées aux besoins des pays émergents, le groupe participe chaque jour au développement d'une agriculture performante, durable et partagée.

www.elephantvert.ch

ENGAGEMENT

Partant de ces constats, l'Agro-pôle Olivier/Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès et le Groupe Éléphant Vert s'engagent ensemble, dans le cadre d'une Convention, à mutualiser leurs forces pour développer la filière oléicole biologique dans la région de Meknès et la valoriser au Maroc et à l'international. Sébastien Couasnet, Directeur général d'Éléphant Vert, détaille les raisons qui ont poussé le Groupe à s'engager : « Avec le Dr Nouredine Ouazzani, nous partageons l'envie de développer des actions communes en matière de Recherche, de Développement et d'Innovation pour valoriser l'appellation « Huile d'Olive Biologique de Meknès » car nous pensons que c'est une formidable carte à jouer pour le Maroc ! Et puis ce projet correspond tout à fait à notre vision : donner la priorité à la Recherche & Développement pour développer une offre agricole innovante, performante et accessible, et ainsi développer une agriculture durable. J'ajoute que ce projet s'inscrit pleinement dans notre stratégie: sur la base d'une implantation forte au Maroc, qui est le hub « vitrine » de notre savoir-faire et de notre excellence, nous voulons développer une offre référente et de proximité à l'international. Pour toutes ces raisons, nous soutenons la démarche de l'Agro-pôle Olivier pour le développement et la promotion de la filière oléicole marocaine. Mais surtout, je me réjouis qu'une vraie synergie se mette en place entre le monde de l'Entreprise, le monde de l'Enseignement et celui de la Recherche. C'est en créant un écosystème de la sorte qu'on peut vraiment faire avancer les choses. ». Le Directeur de l'ENA de Meknès se réjouit quant à lui de « ce partenariat naturel



Profession/Formation/Recherche pour l'innovation ». Il « traduit la bonne volonté de l'ENA et de ses interfaces à s'ouvrir sur leur environnement agro-industriel pour contribuer aux orientations et stratégies de développement des sociétés/investisseurs nouvellement installés à Meknès », souligne le Pr Taoufiq Benziane.

LA CONVENTION



« La Convention porte concrètement sur le développement d'une plateforme et d'un modèle intégré de production d'huile d'olive biologique de qualité pour le transfert de technologie et le savoir-faire au profit des petits agriculteurs et coopératives oléicoles à partir des essais et expérimentations d'utilisation de biofertilisants et biopesticides. Ces activités seront développées à travers trois principaux axes :

1. Recherche & Développement pour l'utilisation de biofertilisants et biopesticides sur les oliviers ;
2. Valorisation des sous-produits de l'olivier comme biofertilisants ;
3. Vulgarisation et transfert de technique et de technologie sur les bonnes pratiques de production d'huile d'olive biologique.

La Convention est conclue pour une durée renouvelable de quatre ans ». Dr Nouredine Ouazzani, Responsable de l'Agro-pôle Olivier ENA Meknès.





LA TOMATE-CERISE :

tout le monde en raffole!

Par Fanny Poun

La tomate-cerise est beaucoup plus simple à cultiver que la tomate de gros calibre. Appétissante, souvent précoce et résistante aux maladies, elle fait le bonheur des plats d'été.

La tomate-cerise se trouve à l'état sauvage sur les contreforts orientaux des Andes, sur la Ceja de la Montaña, au Pérou, en Bolivie et en Équateur. Son code génétique laisse à penser qu'elle est issue d'un croisement avec la tomate-groseille.

CARACTÉRISTIQUES DU SOL

La tomate n'est pas exigeante quant à la nature des sols et sa culture peut donner de bons résultats économiques sur des sols de textures très diverses (sablo-argileux, limono-sableux,...) pour autant que ceux-ci ne soient pas trop compacts ni asphyxiants car elle demande un enracinement profond pour une bonne résistance à la sécheresse. Les sols légers (loams sableux) sont plus faciles à travailler que les sols lourds, argileux ou loams argileux. En revanche, les sols lourds plus riches en matière organique fixent plus étroitement l'azote, les autres éléments majeurs et les oligo-éléments d'une manière générale (ils confèreraient à la tomate une qualité gustative supérieure). Ils les libèrent ensuite plus uniformément sur une période plus longue. Les sols plus riches en matière organique conviennent donc mieux et donnent habituellement une récolte globale plus abondante.

Dans les sols argileux lourds qui sont compactés et sujets à l'asphyxie pendant une grosse pluie ou une longue période de temps humide, les plants de tomates sont affectés par le phénomène de dénitrification, soit une perte d'azote assimilable par les racines. Les sols de cette nature limitent également la croissance des plantes. Quand on produit des tomates sur des sols de structure médiocre qui

sont insuffisamment drainés, la culture sur billons est préférable. Le risque de dénitrification se pose le plus souvent dans les creux de terrain ou dans les champs asphyxiés par une semelle de labour ou un sous-sol imperméable situé à 25-60 cm de profondeur. On voit donc que la structure du sol joue un rôle très important sur la croissance des plantes et sur leurs performances économiques. Une fertilisation consciencieuse ne compensera pas complètement les effets d'une structure de sol médiocre.

PLANTATION

Les plants sont prêts à être plantés lorsqu'ils atteignent le stade de 5 à 6 vraies feuilles. Lors de la plantation, un tri des plants est à faire: préférer des plants courts, trapus, à gros collet, bien vigoureux et turgescents. Les plants sont enterrés de manière à ce que la première vraie feuille soit à environ 5 - 10 cm du sol, à condition que ce dernier soit meuble et non asphyxiant. Lors de la plantation, le plant est borné, le sol est pressé modérément autour de la tige, sans écraser ou blesser cette dernière. Après plantation, un arrosage modéré est nécessaire. Il est préférable d'éviter un excès d'eau les premiers jours après transplantation pour éviter le développement des maladies du sol (spécialement le flétrissement bactérien) et pour favoriser le développement racinaire. Il est préférable de réaliser la plantation en fin d'après-midi ou par ciel couvert afin de réduire le stress. Avant la plantation, on aura pris soin d'assurer la pleine turgescence des plants par un arrosage adéquat de la pépinière. La densité idéale du peuplement dépend de nombreux facteurs tels que le type de croissance, le développement de la variété, le mode de taille envisagé, les rendements recherchés, la température, la luminosité, etc.

TUTEURAGE

L'utilisation de variétés hybrides à croissance indéterminée, la nécessité de récolter des fruits de qualité,



réguliers, sains, rouges, ainsi que la recherche de densités de plantation et de rendements élevés imposent le tuteurage des plants de tomate cerise pour exportation.

Le tuteurage permet une meilleure aération de la culture, du feuillage et des fruits. Il augmente le coût de revient de la culture, mais compense par une augmentation des rendements et de la qualité des fruits et par une grande facilité de récolte.

TAILLE DE LA TOMATE

La taille de la tomate n'est de manière générale pas recommandée car elle occasionne un risque de transmission de certaines maladies, et si on la pratique, il est nécessaire de désinfecter les outils régulièrement en cours de travail. Cependant, l'utilisation de variétés hybrides à croissance indéterminée, à

DES ATOUTS VARIÉS

Dégustée en entrée, l'acidité de la tomate stimule la sécrétion des sucs digestifs qui préparent à une meilleure assimilation du repas. La peau et les pépins sont riches en fibres mais ces parties peuvent être difficiles à digérer par les intestins fragiles. Les Incas broyaient la pulpe avec du beurre et l'appliquaient sur les hémorroïdes. Des compresses imbibées de son jus servaient à désinfecter les piqûres d'insectes (frelons, araignées et guêpes). L'application de tranches fines sur les yeux servait à réduire les inflammations.

RECOLTE

Début de récolte : à plantation + 60 jours, en moyenne. Commencer le plus tôt possible le matin, quand les produits sont bien turgescents et arrêter en fin de matinée au plus tard. Pour expédition par avion, ce sont des fruits rouges qui sont récoltés.



fort potentiel de production, plantées à densités élevées et à fortiori tuteurées imposent au minimum un égourmandage régulier des plants. Une taille sera nécessaire si l'on conduit les plants sur plusieurs tiges.

EFFEUILLAGE

Au fur et à mesure des récoltes des bouquets, les feuilles situées sous le bouquet récolté peuvent être enlevées et évacuées hors de la culture. Cette technique améliore l'aération de la culture et agit dans le maintien d'un bon état sanitaire, mais il ne faut pas que les fruits soient directement exposés au soleil sous peine d'y voir apparaître des coups de soleil qui évoluent en nécroses et rendent les fruits non commercialisables. Les dégâts d'oiseaux peuvent également être plus élevés en cas d'effeuillage trop important.

FERTILISATION

Quand il est question de déterminer les besoins des tomates en éléments nutritifs, c'est l'azote qui pose le plus de difficultés. Les besoins en potassium et en phosphore sont quant à eux moins problématiques. Les plants de tomates, grâce à leur système racinaire étendu, explorent un grand volume de terre à la recherche d'éléments nutritifs, à la condition toutefois que le sol possède

des caractéristiques physiques et chimiques facilitant la pénétration des racines.

IRRIGATION

Si l'irrigation est souvent indispensable pour obtenir une production maximale, la tomate est une plante très sensible à l'asphyxie radiculaire, même sporadique et peu accentuée. Cette asphyxie due à un excès d'eau peut provoquer des carences en magnésium, en phosphore et en azote.

L'alimentation en eau de la tomate doit être régulière: elle ne peut subir des phases successives de sur-irrigation et de sous-irrigation voire de sécheresse.

RÉCOLTE

Manuel : Pré-triage sur le champ (séparer les fruits abîmés, tachés, perforés, blessés, insuffisamment mûrs, éclatés, etc.).

Précautions : Récolter et manipuler très délicatement Déposer dans un récipient de récolte rigide et ne pas entasser au-delà de 20 cm d'épaisseur, mettre régulièrement les produits de récolte intermédiaire à l'ombre (idéalement toutes les 10 minutes).

Amener la récolte le plus vite possible au centre de conditionnement (toutes les 30-45 minutes).

Maintenir la traçabilité des produits durant toutes les opérations, de la

récolte à l'entreposage et à l'expédition.

QUELQUES RECETTES ORIGINALES

Muffins aux tomates-cerises, oignons rouges et curry

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 20-25 minutes

Pour 10 muffins

Ingrédients:

- 300 g de tomates-cerises (ou 2 tomates moyennes)
- 2 oignons rouges
- 1 oeuf
- 8 cl de lait
- 3 cuillères à café d'huile d'olive



- 50 g de farine
- 15 g de farine de maïs (type Maïzena)
- 1 sachet (10g) de levure chimique
- 100g de fromage râpé
- 1 pincée de thym
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 4 gouttes de Tabasco ou sauce Sriracha
- sel et poivre

Préparation

1. Couper les oignons en fines lamelles. Faire chauffer 2 cuillères à café d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Ajouter les lamelles d'oignon et le thym et faire revenir en remuant de temps en temps, environ 10 minutes.
2. Pendant que les oignons cuisent, découper les tomates-cerises en deux. Réserver.
3. Préchauffer le four à 200°C. Dans un petit saladier mélanger la farine, la farine de maïs et la levure.
4. Dans un saladier, mélanger l'oeuf, le lait et le reste d'huile d'olive. Ajouter la poudre de curry, le Tabasco, les tomates, les oignons et le fromage râpé. Saler et poivrer.
5. Ajouter en une fois le mélange sec sur le mélange humide, mélanger quelques secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient à peu près incorporés. Il restera des grumeaux.
6. Verser dans des moules à muffins

ONSSA : AFFAIRE DES TOMATES-CERISES

En complément au communiqué du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du 21 mai 2014 concernant l'alerte de l'Union Européenne sur les tomates cerises marocaines exportées, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) annonce que les investigations complémentaires menées en coordination avec l'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations au niveau de la ferme de production et de la station de conditionnement appartenant à la société, objet de l'alerte, ainsi que les analyses microbiologiques, chimiques et toxicologiques effectuées dans les laboratoires officiels ont permis de confirmer que les tomates commercialisées par ladite société sont conformes aux normes en matière de sécurité sanitaire. Des contacts seront menés avec les responsables du Système d'Alerte Européen RASFF pour obtenir des éclaircissements sur cette notification.

(huilés si nécessaire), passer au four 20-25 minutes. Attendre qu'ils aient légèrement refroidis avant de démouler. Servir tiède ou à température ambiante.

clementinecuisine.net

Tarte aux tomates-cerises et féta

Pour 8 personnes

Préparation : 30 mn + 30 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients



- 400 g de pâte à pain ou à pizza
- 3 oignons
- 1,2 kg de tomates-cerises
- 2 branches de thym frais
- 2 gousses d'ail dégermées

- 1 petit bouquet de basilic
- huile d'olive
- 100 g de féta de brebis
- sel, poivre noir du moulin

Préparation

1 - Emincez les oignons épluchés et faites-les revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ils doivent être bien fondants et caramélisés. A mi-cuisson ajoutez l'ail écrasé au presse-ail et le thym effeuillé. Salez, poivrez, laissez refroidir.

2 - Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte à pain en forme de disque. Ensuite déposez-la soit sur une plaque à four, soit dans un grand plat à tarte, préalablement huilés ou munis de papier cuisson. Laissez lever la pâte couverte d'un torchon propre 30 mn à température ambiante, à l'abri des courants d'air.

3 - Pendant ce temps, lavez les tomates-cerises et coupez-les en deux. Déposez-les dans un saladier, arrosez-les de 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et mélangez

délicatement.

4 - Préchauffez votre four à 200°. Étalez la fondue d'oignons sur la pâte et disposez-y les tomates-cerises en cercles concentriques en les serrant bien les unes contre les autres. Mettez à cuire au four 30 mn, les tomates doivent être confites et juste colorées. Laissez tiédir et parsemez de féta et de basilic ciselé.

lasoupealacitrouille.blogspot.com

A SAVOIR SUR LA TOMATE-CERISE

- La tomate cerise se cueille lorsqu'elle est bien colorée.
- En général 4 à 5 mois après le semis
- Certains fruits peuvent arriver plus tard en maturation.
- De culture facile elle ne nécessite que peu d'entretien,
- Il faut éviter à tout prix de les mettre au réfrigérateur.
- L'idéal est de les mettre dans un endroit relativement frais mais pas trop sec.

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

JUS DE FRUITS : comment s'y retrouver?

Par Claude Vieillard



Le jus de fruit n'est pas une simple boisson c'est un véritable «aliment à boire». Selon les fruits utilisés il est source de vitamines et de minéraux (vitamine C, bêta-carotène et provitamine A, vitamine B9, magnésium, potassium, zinc, cuivre), et joue un rôle «protecteur» grâce à ses antioxydants. Il est également source d'hydratation car constitué d'au moins 85% d'eau. Mais l'offre est très importante et il est souvent difficile de s'y retrouver. Pur jus 100 %, jus de fruits à base de jus concentré, nectars, boissons aux fruits ou encore smoothies, que cachent vraiment ces dénominations?

COMMENT S'Y RETROUVER DANS LES APPELLATIONS?

Chaque appellation répond à des niveaux très précis de teneur en fruits tels que définit par des normes.

1- Les purs jus contiennent 100% de pur jus de fruits : ils sont produits par simple pressage du fruit. Aucun ajout.

- obtenus à partir d'une simple pression des fruits mûrs, sains et frais

- « les purs jus » ne doivent contenir aucun ingrédient supplémentaire

- ingrédients autorisés : sucre, jus de citron, pulpe, minéraux et vitamines

- la mention « sucré » doit être inscrite en cas d'ajout de sucre

- aucun additif autorisé, ni colorant, ni conservateur

2- Les jus à base de concentré : teneur en fruits 100 %. Reconstitué avec la quantité exacte d'eau extraite lors de la concentration.

- la matière première est un jus de fruits pressé dont on a retiré 80% d'eau ;

- la reconstitution se fait au moment du conditionnement.

- La mention « à base de concentré » doit être claire et lisible

3- Les nectars de fruits :

- matières premières : jus ou purée de fruits (25 à 50 %), eau et sucre (jusqu'à 20 % du produit fini)

- l'indication de la teneur en fruits doit être précisée

4- Les boissons aux fruits : minimum



10% de fruits. Ce ne sont pas des jus de fruits, mais elles en ont un peu le goût. Elles peuvent être plates ou gazeuses et contiennent, en plus du concentré ou de la pulpe de fruit, des arômes, des conservateurs et des sucres ajoutés.

COMMENT S'Y RETROUVER DANS LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ?

1- Multivitaminés : les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentré et les nectars se déclinent en version multivitaminée. Cette appellation n'est pas réglementée, chaque marque propose sa recette contenant de 3 à 12 vitamines selon les produits.

2- Teneur garantie en vitamine C : le jus de fruits contient naturellement une teneur élevée en vitamine C (c'est le propre des agrumes), il n'y a donc pas eu d'ajout de vitamine C.

3- Teneur garantie en minéraux : les apports en calcium et magnésium sont très variables d'un produit à l'autre. Il faut lire les étiquettes.

4- Teneur garantie en fibres : certaines marques proposent des jus avec 8 g

de fibres pour 250 ml soit le 1/3 des apports recommandés. Ces boissons sont atypiques car les jus ne sont pas des vecteurs naturels de fibres.

5- Sans sucres ajoutés : garantit que le jus contient seulement les glucides du fruit.

Ainsi :

Les smoothies

Ce sont des boissons à base de fruits mixés. Sa texture est à mi-chemin entre le jus et la compote. Il peut y avoir un rajout de jus de fruits, d'eau, de yaourt, de lait ou de sucre, selon les marques. Les smoothies ne sont pas soumis à la réglementation qui concerne les jus et nectars. Il faut donc faire attention, car certains peuvent contenir une forte quantité de sucre ajouté.

Ils contiennent de par leur texture plus de fibres que les jus et donc facilitent le transit intestinal. Cependant, ils ne peuvent remplacer un fruit frais, car la texture solide du fruit frais permet d'obtenir un effet de satiété plus important.

Pourquoi y a-t-il des jus de fruits au rayon frais et d'autres au rayon ambiant ?

La différence entre les deux est leur durée de vie : les jus de fruit au rayon frais ont une durée de vie plus courte (plusieurs semaines) que ceux au rayon ambiant (plusieurs mois). Une différence dans le traitement de stabilisation du jus explique cette distinction.

Jus d'oranges chaud et épicé

Ingrédients :

- Jus de deux oranges
- Jus d'un petit citron vert
- 2 cc de sucre en poudre
- Une pincée de cannelle
- Une pincée de muscade

Préparation

- Presser les agrumes.
- Dans une casserole, mettre à chauffer sur feu doux tous les ingrédients.
- Servir dans une tasse ou un verre, chaud ou tiède, accompagné d'une rondelle d'orange par exemple.

Astuce

Dégustez chaud ! Et pour plus de goût, vous pouvez mettre à chauffer les zestes des agrumes et filtrer le tout avant de boire.



- les jus d'agrumes contiennent environ 8 à 10 g de glucides pour 100 ml ;
- les jus d'ananas et de pommes : 11 à 12 g de glucides pour 100 ml ;
- les jus de raisins ou de fruits rouges : 15 à 16 g de glucides pour 100 ml



QUELS SONT LES BIENFAITS DES JUS DE FRUITS ?

Les fruits et légumes sont des sources essentielles de minéraux, d'oligo-éléments, de fibres, de vitamines et d'antioxydants. Même si d'un point de vue nutritionnel les jus de fruits ne sont pas équivalents aux fruits eux-mêmes, ils en restituent cependant bon nombre de bienfaits :

- l'eau : boire un à deux jus de fruits par jour contribue au besoin d'hydratation de l'organisme.
- les fibres : les jus pulpés et les fruits mixés apportent une quantité non négligeable de fibres, indispensables pour un bon transit intestinal.
- le sucre : les jus de fruits apportent des sucres qui fournissent à l'organisme de l'énergie rapidement disponible.
- les vitamines et oligo-éléments : la plupart des jus en contiennent en

Les vitamines apportées par les jus de fruits sont:

- La vitamine A : d'origine végétale, on la trouve principalement dans les fruits verts et jaunes (citrons, pamplemousses...) ou orange (mangues, oranges, ...). Elle y est présente sous forme de caroténoïdes qui se transforment partiellement en vitamine A dans l'organisme.
- La vitamine B9: présente dans certains fruits (orange, goyave, papaye...).
- La vitamine C: les principales sources de vitamine C sont les fruits et légumes crus, ainsi que les pommes de terre. Cette vitamine est facilement oxydable et très sensible à la chaleur et aux rayons ultraviolets, c'est pour cela qu'il est indispensable de conserver les jus de fruits frais maison à l'abri de l'air et de la lumière.
- La vitamine E: Elle est présente en particulier dans le kiwi, l'abricot, la framboise. Cette vitamine est sensible à l'oxydation (l'air).

Les minéraux apportés par les jus de fruits sont principalement le magnésium et le potassium.

Les antioxydants apportés par les jus de fruits sont principalement les polyphénols et les caroténoïdes.



Recette de la citronnade

C'est la boisson idéale pour se désaltérer cet été. Vous pouvez la trouver toute prête en brique ou la préparer vous-même!

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 2 litres) :

- 2 citrons jaunes bien mûrs
- 1 orange
- 2 litres d'eau
- 50 g de sucre semoule

Préparation

- Faites chauffer l'eau dans une bouilloire ou une casserole.
- Coupez les extrémités des citrons, puis coupez-les en tranches pas trop épaisses.
- Coupez l'orange en deux, puis pressez-la.
- Dans un saladier, versez le sucre, et les rondelles de citrons. Mélangez bien le tout, puis versez l'eau chaude.
- Laissez infuser les rondelles de citrons dans l'eau, puis ajoutez le jus d'orange à la préparation.
- Une fois que l'eau a refroidi, pressez les rondelles de citron afin d'en récupérer la pulpe.
- Versez la préparation dans une cruche, ou dans une bouteille, puis réservez-la au réfrigérateur.

Remarques

Vous pouvez passer la citronnade au chinois, pour enlever la pulpe, ou la laisser telle quelle. Servir bien frais.

Bon à savoir :

Quelque soit le type de jus de fruits, une fois que l'emballage est ouvert, sa conservation n'est que de quelques jours (4-5) au réfrigérateur.

quantités importantes, en particulier la vitamine C. Un verre de jus d'orange de 200 ml apporte 60 mg de vitamine C et couvre ainsi les apports journaliers recommandés pour cette vitamine.

- les antioxydants : les fruits contiennent des antioxydants, molécules permettant de lutter contre l'action néfaste des radicaux libres impliqués notamment dans les processus de vieillissement cellulaire et l'apparition de cancers. Les jus de fruits fournissent également ces antioxydants : bêta-carotène dans le jus de carotte, lycopène dans le jus de tomate, polyphénols dans le jus de raisin, etc.

VERRE, PLASTIQUE, CARTON, QUEL EMBALLAGE CHOISIR?

Les jus de fruits présentent généralement trois principaux conditionnements : le verre, le plastique et la brique cartonnée. Le choix est surtout lié à son aspect recyclable.

Le verre :

Avantages : Très bien trié, cet emballage est le plus recyclé de tous (72 %). Recyclable à 100 % et quasi-indéfiniment.

Inconvénients : La fabrication du verre est extrêmement énergivore, même quand il est recyclé. Une grande quantité d'énergie est nécessaire



pour son transport (par son poids et son encombrement). Le cycle de vie d'une bouteille de verre entraîne une acidification accrue de l'air.

Le plastique :

Avantages : Assez bien trié (51 %). La fabrication d'une bouteille en plastique produit moins d'acidification de l'air que ses concurrentes.

Inconvénients : Les bouteilles plastiques sont issues du pétrole, une ressource non renouvelable et dont l'extraction est très polluante. Tous les plastiques ne sont pas recyclables, seuls le PET (bouteille) et le PEHD : polyéthylène haute densité (flacon) le sont.

Le carton :

Avantages : Composée majoritairement de carton (75 %). Vidée et aplatie, le transport en est favorisé.

Inconvénients : Matériau composite, la brique est difficilement recyclable. Afin de ne pas être assimilée aux journaux, la brique nécessite un tri complémentaire, donc un coût supplémentaire.



POLLUTEC MAROC REVIENT

Organisé par Reed Expositions France et Forum 7, Pollutec Maroc se place sous l'égide du Ministère de l'énergie, des mines, de l'eau et de l'environnement et du Ministère de l'Habitat.

Un évènement enrichi

Pour sa 6^e édition, Pollutec Maroc, salon international, rassemblera pendant 4 jours 350 éco-industriels de l'ensemble des secteurs d'activités liés à l'environnement : Eau, Déchets, Recyclage, Energie, Prévention des Risques et Développement durable; et 6 500 visiteurs professionnels, prescripteurs et décideurs du secteur. Cette année, le salon se déroulera en concomitance avec Forum Labo Maghreb, offre déjà présente en 2011, regroupant 50 professionnels du laboratoire sur 1 000m² d'exposition; ainsi que le salon elec expo Forum.

Un salon, porte d'entrée sur le marché africain

Pollutec Maroc met l'Afrique au premier plan de ses priorités avec un Focus Afrique s'appuyant sur deux leviers : les défis énergétiques des pays africains, avec la venue de représentants et membres du réseau de l'ECREE sur les pays de la CEDEAO, ainsi que les industries propres et sobres, thème pour lequel invitation est faite aux réseaux des Nationaux Cleaner Production Center africains et leurs entreprises membres en partenariat avec le CMPP. Ainsi le NCPC du Ghana est d'ores et déjà attendu.

Les éco-industriels nationaux et internationaux fidèles au rendez-vous. Pollutec Maroc, rassemblera une fois encore les leaders marocains et internationaux du secteur (Averda - Hach Lange - Plastima - Sita - SMCV ...) aux côté du secteur public mobilisé par les partenaires institutionnels (ONEE, Ministère de l'Environnement délégué auprès du Ministère de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement, le Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Politique de la Ville...)

Pour cette 6^{ème} édition successive Pollutec Maroc rassemblera des

pavillons internationaux avec la France (accompagnée par Ubifrance), l'Italie (accompagnée par ICE), la Bavière et l'Andalousie (accompagnée par Extenda).

Cette année encore, le salon bénéficie du soutien particulier des ministères et organismes institutionnels marocains comme le Ministère de l'Environnement,

l'ADEREE, le CMPP, l'ONEE, l'ADEPE (Association pour le Développement Durable, l'Ecologie et la Préservation de l'Environnement) mais également des acteurs internationaux comme l'ADEME, UBIFRANCE, Extenda, ICE etc.

Edition prévue du 15 au 18 octobre 2014 à la Foire Internationale de Casablanca

Pollutec MAROC

6^e Salon International des équipements, des technologies et des services de l'environnement



15 - 18 octobre
2014
Foire internationale
de Casablanca

En concomitance avec:



www.pollutec-maroc.com

Egide



Royaume du Maroc
Ministère de l'Energie,
des Mines, de l'Eau et
de l'Environnement



Royaume du Maroc
Ministère de l'Habitat,
de l'Urbanisme et de
politique de la ville

Organisateur délégué:



En partenariat avec:



Partenaires institutionnels






Partenaires média :










Partenaires info :




Contacts :



Reed Expositions

Agence Conseil en Publicité et en Communication 5, Bd. Abdellatif Ben Kaddour 20050 Casablanca, Maroc
Tél. : +212-522-36-06-71 / 04 Fax: +212-522-36 06 21 zineb.sbata@agenceforum7.com www.agenceforum7.com

Reed Expositions France 52-54, quai de Dion Bouton CS 80001 - 92806 Puteaux Cedex - France
Tél. : +33 (0)1 47 56 50 29 Fax : +33 (0) 1 47 56 21 10 edward.grunwald@reedexpo.fr

1ÈRE ÉDITION D'ELEC EXPO FORUM

L'une des missions sur lesquelles, la Fédération Nationale de l'Electricité, de l'Electronique et des Energies Renouvelables (FENELEC) voudrait mettre l'accent lors de la 1ère édition d'elec expo Forum, est la valorisation des filières industrielles émergentes. Un passage obligé pour l'émergence du Maroc.

A travers cet évènement annuel phare, la Fenelec organise un Forum Scientifique international sur le thème «Compensation Industrielle dans les secteurs de l'Electricité, l'Electronique et des Energies Renouvelables au Maroc». Il s'agit pour la Fenelec et à travers cette membrane scientifique, d'appeler à faire de la compensation industrielle



un véritable levier de croissance économique pour le Royaume.

En axant le thème de cette 1ère édition du Forum « elec expo Forum », autour de la compensation industrielle, la Fenelec encourage le Royaume à utiliser ses marchés publics comme un levier afin de générer une valeur ajoutée locale, créer des filières technologiques et réussir le transfert de technologie. L'idée étant de contraindre les entreprises étrangères qui investissent dans le Royaume à sous-traiter des activités de production, à externaliser des activités supports, à s'approvisionner localement et à créer seul ou en partenariat des capacités de sous-traitance ou de production. Une vision qui n'est pas nouvelle et qui s'insère parfaitement dans la nouvelle stratégie industrielle (2014-2020) du Royaume portée par Moulay Hafid El Alamy, Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie numérique.

Du 15 au 18 octobre 2014
à l'Ofec de Casablanca

elec expo



Forum
2014



Conférences

15 - 16 octobre 2014

Exposition

15 - 18 octobre 2014

Foire Internationale de Casablanca

Sous le Thème:

**Compensation Industrielle dans les secteurs de l'Electricité,
de l'Electronique et des Energies Renouvelables au Maroc:
*Un levier de développement économique***

ÉLECTRICITÉ - ÉNERGIES RENOUVELABLES - ÉLECTRONIQUE

www.elec-expo.com

www.ener-event.com

www.tronica.com

Sous l'égide de quatre ministères:



- Ministère de l'Énergie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement
- Ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Économie Numérique
- Ministère de l'Habitat et de la Politique de la ville
- Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche scientifique et de la Formation des cadres

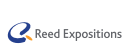
Organisateur :



Organisateur délégué :



En partenariat avec:



Partenaires institutionnels:



Avec le soutien de:



Partenaires médias:



Contacts : **Fenelec** Fédération Nationale de l'Electricité, de l'Electronique et des Energies Renouvelables 4, Résidence Mervet, Rue de la Bastille, Racine MA 20100 Casablanca, Maroc Tél. : +212-522-94 51 29 Fax : +212-522-94 42 fenelec@fenelec.com www.fenelec.com



Agence Conseil en Publicité et en Communication 5, Bd. Abdellatif Ben Kaddour 20050 Casablanca, Maroc
Tél. : +212-522-36 06 71 / 04 Fax: +212-522-36 06 21 benzaoui.chorouki@agenceforum7.com www.agenceforum7.com



Reed Expositions France 52-54, quai de Dion Bouton CS 80001 - 92806 Puteaux Cedex - France
Tél. : +33 (0)1 47 56 50 29 Fax : +33 (0) 1 47 56 21 10 edward.grunwald@reedexpo.fr

Le Maroc se trouve aujourd'hui confronté au défi de la croissance, dans un environnement économique difficile et un contexte de concurrence internationale accrue avec notamment la montée en puissance d'autres économies émergentes. Face à ces défis, le Royaume s'est engagé dans une phase transitoire dite d'accélération industrielle, eu égard à la nouvelle stratégie industrielle (2014-2020) du Royaume portée par Moulay Hafid El Alamy, Ministre marocain de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie numérique.



LE PALMARÈS DU CONCOURS INNOVAFOOD 2014

Un palmarès Innovafood 2014 qui récompense et valorise la prise de risque des entreprises agro-alimentaires. L'édition 2014 du concours Innovafood, le concours de l'innovation des filières alimentaires s'est achevée vendredi 4 juillet par la proclamation des lauréats. Rappelons que près d'une trentaine de dossiers avaient été reçus par le Comité d'Organisation et que 10 candidats avaient été sélectionnés par le Jury Technique.

Sous la présidence de Chantal Minier, présidente du Pôle Terralia, le Jury National d'Innovafood 2014 a récompensé les innovations suivantes :

• 1ER PRIX FRUITS ET LÉGUMES

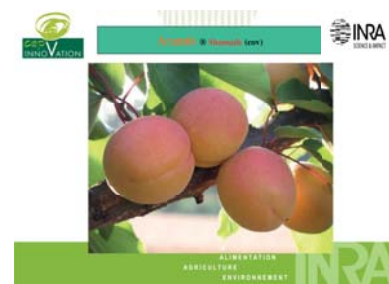


Yooji, pour ses galets surgelés de purées de légumes bio

Une révolution au rayon bébé : Yooji propose une gamme de délicieuses purées surgelées adaptées à l'âge du bébé (2 textures), sans aucun additif, sous la forme de galets de 20g, faciles à doser, combiner et réchauffer.

• 2ÈME PRIX FRUITS ET LÉGUMES

CEP Innovation pour son abricot Aramis Plus de 3 ans de recherche en partenariat



avec l'INRA, ont permis à CEP Innovation de mettre au point une gamme de variétés d'abricots résistants à la Sharka.

• PRIX CÉRÉALES



Salaisons de Bourbon pour ses Kréol Box
Un produit snacking mono-portion nomade, avec les recettes typiques de l'île de la Réunion.

• PRIX VIN & PRODUITS DÉRIVÉS



Castel Frères pour Roche Mazet Brut
Un vin de cépage effervescent avec IGP du Pays d'OC

• PRIX CONCEPT/SERVICE



Bioplants pour sa gamme de plantes aromatiques « Tout frais Tout bio » et

son kit de présentation modulable.
Durable de la graine à l'assiette: Bioplants propose un emballage intégralement éco-conçu et compostable aussi bien pour le consommateur que pour le distributeur.

• PRIX COUP DE CŒUR INTERFEL



Savéol et ses Légumes de la Mer
Une gamme de 4 plantes halophytes très originales en goût et riches en qualités nutritionnelles (Mertensia, Criste marine, Aster et Pourpier).

• PRIX DE L'OUTRE MER



Saser pour son vinaigre au pur jus de canne
Un vinaigre au faible taux d'acidité et au goût sucré obtenu grâce à la maîtrise du procédé d'extraction du jus de canne.

Le point commun de tous ces projets: la prise de risque de ces entreprises, qu'elles soient des start-ups ou des entreprises de taille significative... Elles ont toutes, dans un contexte de morosité ambiante, de baisse de consommation, de frilosité d'investissement, fait un pari: lancer une innovation, un produit ou un service pour booster le rayon, bousculer les codes du marché, générer du buzz et prouver que seule l'Innovation permet de générer de la croissance.

Créé en 2006, Innovafood, anciennement Innovafel est un outil au service des filières, devenu la vitrine européenne des tendances de consommation et un rendez-vous annuel incontournable de l'innovation.

Porté par Terralia depuis 2011, il s'est considérablement développé à partir du réseau d'entreprises adhérentes du Pôle mais aussi grâce aux partenariats établis avec d'autres pôles de compétitivité: Qualitropic et Végépolys. Interfel, le groupe de presse Réussir et Sopexa soutiennent également cette organisation.

Les lauréats Innovafood 2014 bénéficieront d'une campagne d'insertions publicitaires, d'un soutien médiatique, d'une présence sur les salons phares de la filière, de l'adhésion d'un an au Pôle Terralia et de l'opportunité d'utiliser la marque Innovafood® associée au produit.

Innovafood - Contacts & renseignements: www.innovafood.fr
Britt Mercier: +33 6 28 33 01 53
contact@innovafood.fr
<http://www.pole-terralia.com>

LES PRIX

Pour les finalistes :

- L'accès gratuit à la veille Innovafood du pôle Terralia, donnant une vision de l'innovation au niveau international
- L'adhésion annuelle au pôle de compétitivité TERRALIA
- La promotion de votre produit aux salons phares des filières alimentaires: Fruit Logistica (Février à Berlin), Sival (Janvier, Angers) SIRHA (Janvier, Lyon) ...

Pour les lauréats :

- Une insertion: 1/2 page pour le 2ème prix, 1/4 de page pour le 3ème prix (FLD Magazine + Réussir F&Légumes, Réussir Vigne ou Réussir Grandes Cultures selon la filière concernée par l'innovation)
 - Le droit d'utilisation de la marque Innovafood sur vos produits et vos documentations commerciales
- En + pour le premier Prix :**
- Une insertion pleine page: FLD Magazine + Réussir F&Légumes, Réussir Vigne ou Réussir Grandes Cultures selon la filière concernée par l'innovation (à la place de la 1/2 page ou du 1/4 de page des finalistes)
 - Une étude consommateurs réalisée au sein du laboratoire d'analyse sensorielle du pôle Terralia



VERS UN EMBALLAGE RÉSOLUMENT INTELLIGENT ET MULTIFONCTION

A 4 mois du « rendez-vous capital » des filières emballage et intralogistique, le Comité Pack Experts du Salon International Emballage 2014 poursuit ses réflexions et s'est penché sur l'emballage de demain et sur ses valeurs ajoutées.



Sicoloy lance la nouvelle barquette Sicoloy®, un emballage optimisé pour ses purées de fruits 1kg, qui répond parfaitement aux attentes des utilisateurs.

Les avis des membres du Comité réunis pour une séance de travail animée par Annette Freidinger-Legay, consultante pour le salon, montrent que l'emballage de demain sera de plus en plus intelligent!

Ils constatent également que la création de valeur ajoutée doit servir quatre causes principales : celle du produit, celle de la marque, celle des utilisateurs/consommateurs, et celle de la société en général.



Les membres du Comité Pack Experts Emballage 2014 : Charal, Coca-Cola Entreprise, Danone Research, Eco-Emballage, Fromageries Bel, Groupe Carrefour, Guerlain, L'Oréal, Mars Petcare France, Nestlé, Pfizer Santé Familiale, vente-privee.com



QUEL SERA L'EMBALLAGE DE DEMAIN ?

Intelligent... En termes de conception et de fonctions : Il ne sera pas un simple contenant, il sera nomade, calibré à la juste dose, adapté à l'usage prévu, avec une ergonomie fiable qui aidera à l'utilisation totale des produits et qui nous rappellera quand les utiliser !

Intelligent... en termes d'éco-conception: Il sera plus durable ! L'empreinte environnementale de tous ses composants sera connue et limitée, il n'impactera pas la gestion des déchets grâce à son tri, sera à 100 % conçu à partir de matériaux recyclés, et réduit dans toutes ses composantes sur toute la supply-chain.

Toujours plus intelligent et malin : Sécurisant et sécurisé, inerte vis-à-vis des contenus, tracé sur toute sa vie, interactif, informatif, éducatif, portail d'informations : il permettra une utilisation des produits à 100% et assurera une conservation optimale des aliments pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Il garantira la sécurité alimentaire en envisageant même de se passer de la chaîne du froid. Dans le secteur de la santé, il aidera les patients dans une meilleure observance de leur traitement tout en répondant aux attentes des hôpitaux et des pharmaciens. Et dans le e-commerce : il sera mécaniquement transformable en fonction de son contenu et réutilisable dans notre vie de tous les jours.

QUELLES VALEURS AJOUTÉES POUR L'EMBALLAGE ?

Une valeur ajoutée multidimensionnelle au service de la société !

La valeur ajoutée au titre des émotions est à développer principalement sur les emballages d'expédition dans le

e-commerce auxquels les nouvelles technologies d'impression devraient profiter.

Dans l'immédiat, la valeur à ajouter est de faire de l'emballage un portail d'informations sur le produit, sur l'emballage et son cycle de vie. Par sa richesse et sa justesse cette information contribuerait encore plus à informer et à éduquer les consommateurs.

Plusieurs pistes se dessinent pour une valeur ajoutée liée à la fonctionnalité des emballages. Les axes à prendre en considération pour ce faire sont : des fonctions qui répondent aux attentes d'une population vieillissante, un emballage qui ne soit pas qu'un simple contenant mais qui facilite l'utilisation des produits conditionnés et qui soit un véritable outil de compliance, des emballages partenaires de la mobilité,



des emballages intelligents dans leur conception mais aussi pour préserver, contrôler, avertir, signaler et enfin pour lutter contre le gaspillage.

La valeur ajoutée peut aussi provenir de l'éco-conception et devenir ainsi « valeur partagée » au sens de l'économie circulaire. Les pistes proposées par les Packs Experts sont de contribuer encore plus à la recyclabilité des emballages par leurs structures qui faciliteraient la séparation et le tri des matériaux, et d'utiliser 100 % de matières recyclées. Il



Rendez vous du lundi 17 novembre au jeudi 20 novembre 2014 de 9h30 à 18h00 pour une nouvelle édition. Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte.



s'agirait aussi de concevoir l'emballage pour le réutiliser, pour lui conférer un statut d'objet à garder et/ou à réutiliser dans la vie quotidienne, en un mot : de le doter de services additionnels à ceux qu'il rend immédiatement, pour retarder son « devenir » en déchet à recycler.

La feuille de route pour l'emballage de demain et ses valeurs ajoutées est ainsi écrite, elle sera portée par la puissance d'innovation de ce secteur et promet de nous surprendre quotidiennement !

Ces nombreuses pistes seront évoquées lors des conférences et émissions TV d'Emballage et Manutention 2014 : le programme complet et détaillé des grands temps forts est disponible sur

www.all4pack.fr



Pour la visite du salon : info, assistance visa, courrier, 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.

A photograph of a man and a woman in a garden. The man, on the right, has grey hair and is wearing a light blue shirt and a white apron. He is smiling and holding a white plate of food with a fork. The woman, on the left, has dark hair and is wearing a white top and a light grey cardigan. She is also smiling and looking at the man. The background is a lush green garden with trees and a white fence.

POUR RÉUSSIR VOS POOL BBQ

Par Safia Ouakil

De plus en plus, les hôtels proposent un service barbecue près de la piscine. Les clients peuvent ainsi à tout heure déguster des viandes tout juste grillées. C'est bien souvent un revenu supplémentaire à moindre frais et une animation-spectacle quotidienne. Mais quel barbecue choisir?

Lieu convivial, synonyme de beau temps, de vacances ou simplement de détente, la piscine s'inscrit dans un décor tout à fait approprié pour un repas barbecue. Le barbecue est le mode de cuisson estival par excellence. De plus, c'est un véritable art de vivre en été. Le barbecue est l'emblème du repas de famille ou entre amis : convivial, simple, et bon !

LES DIFFERENTS TYPES DE BBQ ET PLANCHAS

Il existe différents types de BBQ : barbecue au gaz, barbecue au charbon de bois ou barbecue électrique.

Les BBQ au charbon de bois donnent aux aliments une saveur fumée authentique. Ils conviennent avant tout aux puristes du BBQ.

Les BBQ au gaz sont très prisés car ils s'allument rapidement et la chaleur est réglable. Ils offrent le plus d'options et de caractéristiques. Il existe des BBQ au propane et des BBQ au gaz naturel.

Les BBQ électriques sont pratiques et faciles d'utilisation, permettant de faire des grillades dans des endroits exigus quand il est impossible d'utiliser du gaz. Pour les planchas, le choix est plus limité : il existe des planchas au gaz ainsi que des planchas électriques. Vous pourrez éventuellement être tenté par une pierre à griller. Les différences entre planchas et pierres à griller ne sont pas forcément évidentes car leur usage est identique (cuisson de viandes, légumes, fruits, etc.).

LES PLUS PROFESSIONNELS

- Thermo-spot : C'est un indicateur de chaleur permettant de savoir si l'appareil est à bonne température, pour



une cuisson réussie.

- Récupérateur de graisse : Le bac récupérateur collecte les graisses de cuisson qui s'écoulent afin d'éviter qu'elles ne tombent sur le foyer et brûlent en dégageant des fumées malodorantes et nocives pour la santé. De plus le récupérateur de graisse facilite le nettoyage, de votre barbecue.

- Tablettes amovibles : Planches de travail situées autour de la surface de cuisson de l'appareil, pour préparer et découper les aliments plus facilement. Ces planches de travail sont détachables et souvent compatibles avec le lave-vaisselle.

- Pierre de lave : Les pierres de lave captent la chaleur et la restituent peu à peu. Elles absorbent les graisses et empêchent le dégagement des fumées.

LES NOUVEAUTES

Le vieux BBQ au charbon a bien évolué au fil des années. Outre le fait que l'on trouve aujourd'hui des BBQ électriques ou au gaz, les technologies accompagnant ces nouveaux types de BBQ ont elles aussi évoluées afin de faciliter leur utilisation. Quant aux planchas, leur usage s'est largement démocratisé ces dernières années.

L'allumage

Une invention qui facilite grandement

la vie des amateurs de BBQ au charbon : l'allume-feu électrique, qui assure l'allumage en 9 minutes du BBQ avec un bon charbon !

Plaque radiante

Finie le temps des roches volcaniques et des briquettes de céramique ! La plupart des BBQ sont désormais équipés d'une



Barbecue Nielsen Balgrill 1200

Ce barbecue danois, très original et super convivial, est à la fois une fantastique machine à griller et un brasero autour duquel on peut se rassembler et refaire le monde un verre à la main à la fin du repas. Nombre de personnes : + 12 personnes

Nec plus ultra

Authentique sculpture énigmatique le jour, lumineuse le soir, Kara ajoute à son élégance un accessoire culinaire ultra performant. L'esprit Cesarré.



plaque radiante métallique qui répartit mieux la chaleur, limite les flambées et protège les brûleurs. La plaque radiante doit couvrir parfaitement les brûleurs afin de bien les protéger des jus de cuisson qui, combinés à un manque d'entretien, contribuent à leur défaillance.

Grilles

Sur les modèles de milieu de gamme et plus, les grilles en fines tiges de métal émaillé font place de plus en plus à des grilles en fonte émaillée ou en acier inoxydable, souvent plus lourdes et plus solides.

Rôtisserie

De plus en plus populaire, le brûleur arrière (ou rôtisserie) permet de préparer un rôti sur le BBQ.

CUISINER AU BARBECUE



La cuisson au barbecue c'est d'abord et avant tout un mode de cuisson très primitif consistant à cuire des aliments sur une grille au-dessus d'un lit de braises. Primitif ne signifiant pas facile et sans intérêt, bien au contraire ! Il est nettement plus difficile de maîtriser une température de cuisson avec des braises que sur vos plaques électriques ou sur votre gazinière. Le challenge est de cuire sans carboniser.

Quant à l'intérêt, ici, c'est le goût que va apporter la braise. Exit donc les

barbecues électriques et autres gadgets à gaz qui n'apporte rien de tout ça. Ce ne sont que des engins de cuisine moderne avec roulettes qui vous permettent de faire dehors ce que vous faites tout le reste de l'année à l'intérieur ! Le mode opératoire ne change pas.

LES AVANTAGES DE LA CUISINE BARBECUE

Le goût

La cuisson sur le gril met en valeur le goût original des aliments frais. Cette méthode de cuisson permet de conserver les nutriments des aliments, contrairement à la cuisson à la vapeur où les vitamines hydrosolubles (les vitamines B et C) peuvent se retrouver dans l'eau de cuisson.

Un menu léger

Un avantage majeur de la cuisson sur le gril est qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter un corps gras pour bien réussir sa recette. En évitant d'ajouter du beurre, de l'huile ou de la margarine dans la cuisson, les plats sont moins riches en gras et en calories... et ils sont tout aussi délicieux. Et en été, tout le monde recherche une cuisine diététique.

Des repas rapides

Le temps de cuisson sur le gril est moins long que le temps requis pour cuire un plat dans le four ou dans la mijoteuse (et moins long que de commander un repas du restaurant!). La simplicité et la rapidité de ce type de cuisson facilitent la préparation des repas la semaine et la fin de semaine.

Un coût réduit

Les restaurants et hôtels ont également bien vu que cette cuisine était très économique. Pas besoin d'avoir un chef renommé devant le barbecue, pas de sauces ou accompagnements compliqués à réaliser, des matières premières de saison, un service facilité, pas de cuisine et un investissement en matériel assez réduit.

LA NOUVELLE TENDANCE

La nouvelle tendance des hôtels est d'offrir un service à la carte comme le font souvent les maisons d'hôtes. Alors pourquoi ne pas proposer une soirée barbecue? Il suffit pour l'hôtelier d'apporter un appareil portable au client dans un lieu défini (directement sur le lieu de résidence si cela le permet

ou dans un des lieux intimiste de la propriété) et de lui préparer sous ses yeux des viandes grillées ou autres brochettes exotiques.... Voici quelques barbecues tendances pour 2014... que nous pourrions retrouver chez les professionnels comme chez les particuliers.

Barbecue Go Anywhere Weber



Ergonomique et contemporain, ce barbecue Weber est idéal à transporter pour un pique-nique. Son petit plus : une fois le couvercle fermé, il fonctionne comme un four à chaleur tournante et permet de déguster des viandes plus moelleuses.

Barbecue BBGrill Gardenall



On rêve de transporter un peu partout ce petit barbecue rond et à la couleur framboise très gourmande. Il se révèle parfaitement adapté aux petits balcons ou simplement pour apporter un peu de punch dans le jardin.

Barbecue électrique Outdoorchef

Compact et peu encombrant, ce



barbecue électrique s'installe dans tous les petits espaces. Sur un balcon, il deviendra incontestablement votre meilleur ami cet été.

Barbecue RS Barcelona



Coup de foudre pour le barbecue RS Barcelona qui ressemble à une petite valise avec ses lanières de cuir et sa forme de porte-document. Facile à démonter, à nettoyer et à transporter, on l'emmène partout !

Barbecue LotusGrill



Design peu commun, mais cuisson naturelle avec ce barbecue de table doté d'un système de ventilation permettant de cuire après seulement 3 minutes de chauffe. Son petit plus : la grille et la cuve interne que vous pouvez passer au lave-vaisselle.

Quels sont les produits qui peuvent être cuits au BBQ ?

On choisira des viandes de première catégorie et de très bonne qualité :

- Boeuf :

Entrecôte, steak : braise douce et grille moyenne.

Côte à l'os : grille haute.

- Agneau :

Côtelettes premières ou secondes : braise douce et grille basse.

Carrés : braise douce et grille moyenne.

- Porc :

Côtes de porc première, côtes de porc à l'échine, escalopes de jambon, travers (ribs), poitrine... Braise douce et grille moyenne.

Carré de porc avec os : braise douce grille haute et couvercle.

Filet mignon : grille haute.

- Volailles, lapin

Morceaux : Cuisses de lapin, cuisses de volailles, poitrines et flancs de volaille : braise douce et grille moyenne.

Volaille entière fendue («crapaudine» ou «américaine») braise douce et grille haute avec couvercle.

- Poissons et fruits de mer

Poissons pièces (poissons entiers) : bars (loups), daurades (dorades), rougets, sardines : braise douce et grille moyenne.

Poissons détaillés en darnes ou filets épais : saumon, filets de lotte, médaillons de lotte, tronçons de turbot, tranches ou darnes de thon : braise douce et grille moyenne.

Poisson en filets fins : filets de bar, de loup : braise douce et grille basse.

- Crustacés

Crevettes (gambas-scampis) : braise douce et grille basse

Homard, langoustes : braise douce et grille moyenne

- Charcuteries

Chipolatas, merguez, saucisses fumées, ham steak, etc : braise douce et grille basse ou moyenne.

- Fruits, légumes et brochettes

Fruits : Tomates, pommes, ananas...

Légumes : poivrons, champignons, maïs, courgette, aubergine, oignon...

En brochettes ou directement sur la grille: braise douce et grille basse ou moyenne selon la taille des morceaux.

Barbecue Piccolino



Voici un barbecue de table qui ne passera pas inaperçu avec son bleu turquoise et sa poignée jaune. Pratique, il permet

tout de même de rassasier quatre personnes en bonnes grillades.

Barbecue électrique Dark Grey Weber



Léger, peu encombrant, le barbecue électrique Grey Dark est l'allié des adeptes de grillades qui n'ont pas de grand jardin. Avec son design contemporain, on n'a aucune honte de le laisser sur son balcon.



COMMENT CRÉER SON JARDIN DE PLANTES AROMATIQUES

Par Laetitia Saint Maur

Les plantes aromatiques embaument tout à la fois le jardin et les plats en cuisine. C'est pour cette raison que certains chefs cultivent eux mêmes leur plantes aromatiques pour les cueillir à volonté et garder toute leur fraîcheur.

Si vous aussi vous souhaitez cultiver ces ingrédients indispensables à une gastronomie de choix, voici à travers des questions essentielles, quelques conseils de grandes marques de jardinerie.

SELON VILLAVERDE

QUAND ?

Beaucoup d'aromatiques viennent de régions chaudes, ne serait-ce que les méditerranéennes, thym, romarin, sarriette, ... Celles que vous achetez ont le plus souvent passé une partie de leur courte vie, abritée en serre. Pour toutes ces raisons, les planter au printemps lorsqu'il commence à faire bon est préférable.

L'idéal est entre avril à juin, voire mars pour les moins frileuses comme le persil ou la ciboulette.

QUELLES AROMATIQUES ?

Cultiver ensemble toutes les plantes aromatiques du jardin facilite les récoltes, surtout si l'endroit est aisément accessible de la cuisine. Si persil, ciboulette, romarin, thym et laurier sauce sont une base, c'est votre propre goût qui guidera votre choix vers d'autres espèces en complément. La plupart des aromatiques sont vivaces: elles resteront longtemps à la même place.

Les aromatiques annuelles se renouvellent tous les ans par semis (graines) ou par des jeunes plants selon vos besoins et votre patience : on récolte plus rapidement à partir de jeunes plants.



Ce potager conçu pour le restaurant de Matt Moran, Chiswick, fournit une grande variété d'herbes avec un accent sur la saisonnalité. Ce jardin crée une perspective attrayante pour le restaurant, ce qui renforce visuellement le lien entre la production et la consommation alimentaire, démontrant les valeurs du développement durable dans un environnement urbain.

OÙ ?

Dans un endroit chaud, bien ensoleillé, en sol sec pour la plupart. Seules les menthes préfèrent l'ombre et une terre humide. Persil et cerfeuil apprécient un peu d'ombrage en été.

Un carré ou un rectangle seront plus « déco » surtout si vous soignez les bordures : les modules prêts à planter, en osier ou châtaignier tressé, en demirondin ou en bambou se mettent en place autour en 2 temps 3 mouvements. Mais la récolte des plantes situées au milieu n'est pas toujours facile : prévoyez quelques pas japonais dissimulés dans les plantes pour accéder au centre. La bande de 1 à 1,50 m de large permet un accès confortable à toutes les plantes même celles du fond : entretien et récolte facilités.

Un carré surélevé (60 à 80 cm de haut) apporte en plus confort pour la récolte et l'entretien.

COMMENT ?

1. Bêchez l'emplacement où vous

souhaitez installer vos aromatiques. Ajoutez une à deux pelletées de compost sur toute la surface. Si la terre est argileuse (elle colle aux outils), ajoutez quelques pelletées de sable grossier pour l'alléger et assurer un bon drainage. 2. Matérialisez le carré par les bordures de votre choix : planches, pierres de récupération, bordurettes métalliques, d'osier tressé ou autres... Pour l'esthétique mais aussi le pratique. Divisez la surface en carrés de 20 à 25 cm de côté (le triple environ pour l'angélique ou le laurier-sauce, les plus volumineuses).

3. Plantez les aromatiques vivaces d'abord. Elles constitueront la structure de votre carré d'aromatiques car bon nombre à feuillage persistant assurent le décor en toutes saisons. N'oubliez pas de faire tremper les pots dans une

Quelques indispensables :

Basilic, Bourrache, Ciboule, Cerfeuil, Ciboulette, Estragon, Menthe, Origan, Persil, Romarin, Sarriette, Saug officinale, Thym.



bassine avant de dépoter afin de bien humidifier la terre autour des racines.

4. Semez (graines) ou plantez (jeunes plants) en bordure les espèces annuelles. Leur emplacement doit être accessible car il faut les renouveler tous les ans. Essayez de ne pas les installer tous les ans à la même place : faites-les « tourner » !

5. Arrosez copieusement lorsque toutes les plantes sont en place. Maintenez la terre humide jusqu'à l'apparition des premières feuilles aux endroits où vous avez semé. Ensuite vous pouvez espacer les arrosages.

SELON GERBEAUD

QUANTIFIER?

Avant de se lancer dans les semis ou plantations, il est nécessaire d'évaluer ses propres besoins et d'observer ce que chaque pied d'aromatique peut fournir. On distingue diverses catégories dans le développement des aromatiques :

- les « arbustives » ou « buissonnantes » comme le laurier-sauce, le genévrier, le romarin ou la lavande. Un pied offre

feuilles, fleurs et fruits en quantité suffisante pour une consommation courante. Cependant, n'hésitez pas à les utiliser pour agrémenter une haie variée qui viendrait border le potager.

- les vivaces « semi-arbustives » et les « rampantes » comme le thym, la mélisse ou la menthe. Utilisées plus régulièrement en cuisine, un ou deux pieds supplémentaires seront appréciés.
- les annuelles telles que le persil, la coriandre, le cerfeuil ou l'aneth. Elles sont les plus consommées ; sans hésitation, semez, semez ...

PLACER?

De culture facile, les aromatiques se plient à nos envies ; en pleine terre ou en pot, en plates-bandes dans le potager ou sous la forme d'un jardin d'herbes, tout est possible du moment que l'on

Le premier été, il est bon d'arroser régulièrement les aromatiques vivaces plantées au printemps. Par la suite elles se débrouilleront toutes seules. En revanche, basilic, cerfeuil, persil gagneront à être arrosés en été.

respecte leurs exigences en matière d'ensoleillement et de nature du sol. Les aromatiques de soleil (thym, romarin,...) ont besoin d'un sol drainé, voire sableux tandis que celles de la mi-ombre (persil, livèche...) préfèrent un sol plus riche.

Afin de s'affranchir en partie de ces contraintes, peut être fait le choix de la culture en pots qui permet d'offrir à la plante un support de culture adéquat et de la mettre à l'abri du froid si nécessaire. Une fois les contraintes de culture prises en compte, d'autres critères entrent en jeu dans le choix du placement des aromatiques.

- Les grandes : certaines plantes comme l'angélique ou la livèche sont très hautes. Afin que leur développement

ne gêne pas celui des autres aromatiques en leur faisant de l'ombre, il faudra plutôt les placer en fond de jardin ou à l'écart.

- Les envahissantes : la menthe est l'exemple type de l'aromatique qui a la mauvaise habitude de se propager. Afin de faciliter la maîtrise de son développement, pensez à l'isoler ou à la cultiver en pot.

Les aromatiques aux parfums puissants sont rarement sujets aux attaques de parasites. Elles agissent comme des repoussoirs. Cet effet peut être intéressant pour protéger d'autres plantes du jardin tels les rosiers soit en les cultivant à proximité, soit en étalant quelques rameaux d'aromatiques (des déchets de taille par exemple) au pied.

AGENCER?

Vous pouvez opter pour deux solutions.

- les pots, que vous pourrez placer sur une terrasse, la rambarde d'un balcon ou sur les marches de l'escalier d'entrée. Persil, ciboulette, thym et basilic s'y sentiront bien. Pour gagner de la place, il est possible d'organiser un assortiment dans le même contenant ; un pot à fraiser fera merveilleusement l'affaire.

- la plate-bande. Au pied du mur de la maison, une petite bande de terre accueillant au milieu des plantes ornementales quelques pieds isolés (romarin, thym, ciboulette...) ainsi que des annuelles est aussi utile que décorative.



JARDIN AROMATIQUE



Dans le potager : la plupart des aromatiques sont mellifères et attirent les auxiliaires et l'odeur forte de certaines d'entre elles (ail, lavande, menthe, origan...) désoriente les nuisibles. Il serait donc dommage d'en priver le potager. Réservez-leur de l'espace sur les planches de cultures, avec quelques pieds par-ci par-là ou des semis en rangs pour une récolte régulière, sans oublier que le basilic aime la tomate ou que le persil, à l'inverse du cerfeuil, n'aime pas la salade.

Et si vous disposez de suffisamment de terrain et que vous avez du temps à y consacrer, ne boudez pas l'occasion de réaliser un jardin d'herbes. Quelque

Marc Veyrat, grand chef cuisinier multi-étoilé, est un passionné d'herbes aromatiques, de plantes aromatiques, de racines et fleurs sauvages comestibles des Alpes. Il remplace la farine, l'huile, la crème ou le beurre par des préparations à base de plantes des montagnes. Il a ouvert une table d'hôte dans la commune de son enfance de Manigod où il cultive lui-même ses plantes aromatiques dans un jardin de 5 000 m².



soit sa forme, carrés structurés pour un entretien facilité ou jardin naturel pour tirer le meilleur parti de l'espace, la palette des aromatiques est suffisamment variées pour que vous puissiez créer un lieu à la fois productif et ludique, une invitation à la flânerie.

SELON TRUFFAUT

Les aromatiques, du jardin à l'assiette. Fraises à la menthe, pommes de terre à la crème et à la ciboulette ou poulet au thym, vous allez concocter mille et une recettes avec les plantes aromatiques! Profitez de leurs saveurs naturelles, elles rehaussent tous les plats, qu'ils soient salés ou sucrés. Et, grâce à leur feuillage touffu et leur floraison colorée, le décor est assuré !

LES BONS MARIAGES?



Regroupez-les selon leurs besoins en ensoleillement et en eau : les plantes du sud comme le thym, la sauge, le romarin, le laurier-sauce et la sarriette aiment la chaleur et demandent peu d'eau. En revanche, le persil, la ciboulette, le basilic et l'estragon préfèrent les terres fraîches et boivent beaucoup en été. Plantez-les dans un endroit légèrement ombragé, ou entre les pots de grandes plantes qui leur apporteront de l'ombre aux heures chaudes. Choisissez des pots profonds, drainez avec une couche de graviers de 4 cm et remplissez de terreau.

L'ART DE LA CUEILLETTE?

Les plantes aromatiques aux feuilles coriaces telles que le thym, le laurier et le romarin sont plus riches en huiles essentielles avant la floraison et quand le soleil les a réchauffées. Cueillez-les donc en milieu de journée. En revanche, les "bonnes herbes" comme le cerfeuil, l'estragon et le persil se récoltent en



matinée pour conserver leurs saveurs délicates. Coupez la ciboulette juste avant de l'utiliser, elle sera plus parfumée. Utilisez de petits ciseaux bien affûtés ou des cisailles à topiaires idéales pour couper les branches de thym comme les tiges de basilic.

Bien les conserver

Pour utiliser toute l'année ces aromates, effectuez quelques récoltes destinées à la conservation. Thym, sauge, romarin et laurier seront séchés en bouquets. Les plantes aromatiques tendres seront lavées et séchées délicatement dans un torchon. Selon le type de plantes, 2 méthodes donnent de bons résultats :

- le séchage est idéal pour composer des bouquets garnis à utiliser tels quels dans les ragoûts, pot-au-feu et autres plats mijotés. Les épis de lavande se conservent aussi très bien de cette façon, et iront embaumer les armoires. Sécher les "bonnes herbes" permet également d'en avoir toujours à portée de main dans la cuisine. Hachez-les avant de les mettre dans des boîtes hermétiques et opaques ;

- la congélation est le moyen le plus sûr de retrouver les saveurs intactes en plein hiver ! Hachez ou ciselez les "bonnes herbes" et remplissez des petits sacs de congélation. Chassez l'air avant de les refermer et écrivez la date sur chaque sac. En été, vous pouvez aussi étonner vos amis en composant des glaçons aromatiques à l'aide de feuilles hachées de menthe, de coriandre ou de mélisse. Ils parfumeront ainsi vos boissons !



Nouveaux matériels

SCIE PLONGEANTE LA NOUVELLE TSC



Le moteur peut atteindre une puissance de 5 200 tours par minute avec un régime supérieur de 24 % à celui des scies circulaires sans fil standard. Le moteur EC-TEC et l'électronique permettent de transférer directement, sans pertes, la puissance sur la lame de scie et de gérer le régime en fonction du matériau. Le concept de double batterie permet de combiner librement deux batteries 18 V/18V, 18V/15V, 15V/15V, mais aussi de n'en utiliser qu'une seule, selon que l'on

souhaite une puissance maximale ou un poids réduit.

L'évacuation des poussières s'effectue, non pas via un aspirateur, mais par un sac récupérateur spécialement dédié. Idéale pour toutes rénovations.

www.festool.fr

SOUDURES REVOLUTIONNAIRES GEA SMARTPACKER

Les améliorations de performance et de soudure sur la série d'ensacheuses verticales GEA SmartPacker commencent avec l'ensacheuse polyvalente continue SmartPacker GEA CX 250 qui prend en charge sept formats de sachets, des simples sachets coussins (250 par minute) aux sachets type Doypstyle (100 par minute). Les sachets type Doypstyle sont prisés par les supermarchés. Nous procéderons à des démonstrations de remplissage de ces sachets avec une peseuse associative sur le stand. La SmartPacker GEA CX 400, le modèle supérieur de machine continue, prouve que la soudure par ultrasons est désormais possible sur des films OPP 30 microns. Cette technique de soudure extrêmement fiable est idéale pour la salade puisqu'elle est parfaitement hermétique et permet une réduction considérable des pertes de matériau. En plus des économies de film, chaque soudure par ultrason permet d'économiser environ un centimètre de longueur de sachet en haut et en bas par rapport à une soudure à chaud.



www.gea.com

REPLISSAGE - BOUCHONNAGE - ETIQUETAGE LA E-FILL DE CDA

Equippée d'une table d'entrée, d'un convoyeur, d'une machine de dosage, vissage, étiquetage ainsi que d'une table de sortie, E-Fill est une machine complète et compacte pour le conditionnement des e-liquides.

Conçues et fabriquées en France, les machines E-FILL sont directement livrées chez vous ou vous bénéficierez d'une assistance complète de nos ingénieurs.

Une solution complète et compacte :

Format compact : 303 x 175 x 158cm / 250kg

Etiquetage et remplissage des flacons : Cylindriques/
5, 10, 15, 20, 30ml et plus

Cadence : Jusqu'à 1 500 flacons/heure

Changement de liquide en moins de 2 min

Facilité de prise en main et nettoyage

Précision remplissage : +/- 0.5%

Poste(s) d'étiquetage : 1 à 2 (dont pose indice tactile)

Domaines d'utilisations et exemples d'applications



1ER PIANO MONOBLOC DE SERIE CAPICHEF DE CAPIC

Capic lance Capichef, le tout premier piano monobloc de série du constructeur français. Imaginé et mis au point pour la restauration commerciale de 30 à 100 couverts, il présente un maximum d'efficacité pour un prix particulièrement attractif (à partir de 8 950 euros HT en dessus seul) sur un minimum de surface (1,5m²).

Composé de 2 feux sous grilles fonte (300x275 de 4,8 kW unitaire), 1 plaque coup de feu (400x500 de 6 kW unitaire), 1 plancha inox électrique de 3 kW thermostatée avec gouttière périphérique, tiroir en façade (surface utile 17,5 dm²), le Capichef est non modulable et peut être installé sur n'importe quel type de soubassement.

Sa robustesse, ses performances et sa facilité d'entretien et de maintenance feront de ce nouveau piano l'outil indispensable de toute cuisine professionnelle efficace et fonctionnelle.



www.capic-fr.com

UN NOUVEAU FOUR FLEXICHEF

Le spécialiste allemand de matériels de cuisson professionnel horizontal et vertical MKN lance le FlexiChef MKN. Ce nouvel appareil de cuisson multifonctions est capable de cuire, rôtir, frire ou cuire sous pression de manière précise, rapide et efficace.

Consommations d'énergie réduite et rendement élevé sont notamment rendus possible grâce à une technologie de pointe : cuve modulable en quatre zones de températures, système de nettoyage automatique breveté SpaceClean, commande MagicPilot pour un travail manuel ou automatique, fonction AutoChef intégrant programmes de cuissons et process.



www.mkn.de

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUE ET COSMETIQUE

ANFRAY

DEFINOX

Fristam PUMPS

LIMATEC



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
Industrielles

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

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

• LES RECETTES SELON FINDUS •

Saumon poêlé crème de cresson

INGREDIENTS



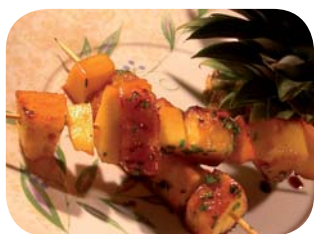
- Filets de saumon Findus
- 1 botte de cresson
- 2 gros champignons de Paris
- 1 échalote
- Beurre
- 600 g de crème liquide
- Sel, Poivre, Huile d'olive

RECETTE

- Lavez et hachez 1 botte de cresson.
- Lavez, émincez 2 gros champignons de Paris.
- Pelez et ciselez 1 échalote.
- Dans une casserole, faites revenir au beurre les échalotes, les champignons et la moitié du cresson, versez 600 g de crème liquide, salez et poivrez.
- Faites cuire 10 mn.
- Ajoutez le cresson restant et mixez avec un mixeur à soupe.
- Servez avec le saumon cuit à la poêle dans un peu d'huile d'olive.

Brochettes de merlu blanc aux mangues

INGREDIENTS



- 2 filets de merlu Findus
- 1 mangue
- Huile
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 50 g de beurre

RECETTE

- Coupez en morceaux de taille similaire votre merlu et 1 mangue.
- Confectionnez huit brochettes en répartissant la mangue et les dés de merlu.
- Badigeonnez le fond d'un plat d'huile et déposez-y vos brochettes.
- Faites-les cuire à 220 °C pendant 10 mn en les retournant à mi-cuisson.
- Dans une casserole versez 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre et 1 cuillère à soupe de sauce soja, portez à ébullition et réduisez de moitié. Ajoutez 50 g de beurre en petits morceaux et remuez vivement.
- Nappez les brochettes avec la sauce.

Limande en persillade



INGREDIENTS

- 2 filets de limande Findus
- 1 gousse d'ail
- Persil
- Beurre
- 1 jus de citron

RECETTE

- Hachez finement 1 gousse d'ail et une poignée de persil.
- Farinez légèrement votre limande.
- Faites cuire la limande au beurre pendant quelques minutes.
- Juste avant de finir la cuisson, parsemez le mélange d'ail et persil et versez le jus de citron.
- Servez aussitôt avec de la semoule.

Ravioles de thon à l'émulsion de coco et de citron vert

INGREDIENTS



- 200 ml de crème de coco
- Sel, Poivre

- 1 boîte de 4 steaks de thon Findus
- 2 poireaux
- 1 oignon
- Huile d'olive
- ½ citron vert
- 16 plaques de raviolis
- 200 ml de fumet de poisson

RECETTE

- Émincez finement 2 poireaux et 1 oignon, puis faites-les revenir dans un peu d'huile jusqu'à obtenir une fondue. Salez, poivrez.
- Coupez vos 4 steaks de thon en petits dés.
- Garnissez 16 petites plaques de raviolis (achetées dans une épicerie chinoise), avec votre poireaux et un petit cube de thon, dorez les contours à l'œuf pour pouvoir souder les raviolis en triangle.
- Préparez l'émulsion : dans une casserole versez 200 ml de crème, 200 ml de fumet de poisson liquide, et le jus d'un demi citron vert, faites chauffer à feu doux.
- Fouettez très fort votre sauce jusqu'à obtenir une mousse.
- Faites cuire vos raviolis dans un peu de fumet de poisson à ébullition douce 4 mn.
- Fouettez votre sauce jusqu'à obtenir une mousse.
- Dans une assiette creuse déposez vos raviolis puis arrosez avec l'émulsion.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

NUTRITION

LE PHÉNOMÈNE RAW-FOOD

Hôtellerie

Les 10 hôtels les plus isolés

Glaces

Ces produits phares de l'été

ONMT CONSEIL D'ADMINISTRATION



Le Conseil d'Administration de l'Office National Marocain du Tourisme s'est réuni le lundi 7 juillet 2014, sous la présidence de M. Lahcen HADDAD, Ministre du Tourisme pour l'examen du bilan des réalisations et activités de l'ONMT en 2013 et au titre du premier semestre de l'année 2014.

Au cours de ce Conseil, Monsieur Abderrafih Zouitene, DG de l'office national marocain du tourisme, a fait un exposé exhaustif des performances du secteur et des réalisations de l'ONMT en 2013. Il a également abordé les tendances du secteur au premier semestre 2014 qui s'inscrivent dans une tendance positive qui dépassent les objectifs assignés.

RECOMPENSES LES WORLD TRAVEL AWARDS AU MAROC



Suite à un accord signé avec l'Office National Marocain du Tourisme, il a été décidé que le Maroc accueillera les World Travel Awards (WTA) pendant trois ans et dans trois villes différentes. Ainsi, le 29 novembre 2014 la Cérémonie de Gala prendra place à Marrakech au Palmeraie Golf Palace suivi ensuite de la cité spirituelle de Fès en 2015 et enfin la métropole trépidante de Casablanca sera l'hôte en 2016 des WTA. Trois cités offrant l'opportunité de découvrir la multiplicité du Maroc. A propos des World Travel Awards : les WTA est une organisation internationale récompensant l'excellence et la qualité auprès de tous les acteurs ouvrant dans le secteur du tourisme.

BILAN LA SMIT



Le Ministre du Tourisme, Monsieur Lahcen Haddad, a présidé le Mercredi 18 Juin 2014 le Conseil de Surveillance de la Société Marocaine d'Ingénierie Touristique (SMIT) consacré à l'examen du bilan des réalisations et activités de la Société au titre du premier semestre de l'année 2014. Monsieur Imad Barrakad a présenté le bilan des actions réalisées par la SMIT qui ont permis au secteur d'afficher des indicateurs positifs en matière d'accompagnement d'investissements de grande envergure dont le montant s'élève à 14,6 Milliards de dirhams et qui se matérialisent par le lancement de produits structurants permettant d'ancrer le positionnement touristique des territoires définis par la Vision 2020. Ces produits permettent également d'enrichir l'offre touristique à travers le développement des équipements touristiques diversifiés tels que des composantes muséales, des marinas, la valorisation de médinas et le développement d'unités hôtelières haut de gamme. Par ailleurs, M Barrakad a souligné que « le défi en matière d'investissement pour l'année 2014, consiste à intensifier les actions de promotion des investissements afin de soutenir la dynamique de l'investissement et concrétiser les projets à forte valeur ajoutée et le développement des territoires touristiques émergents ».

AEROPORT A BENI-MELLAL



C'est en mai dernier que le roi Mohammed VI a procédé à l'inauguration du nouveau aéroport de Beni Mellal, dont l'investissement est de 195,5 millions de dirhams. Ce projet a fait l'objet d'une convention signée, le 1er avril 2008, sous la présidence du souverain. Les travaux d'aménagement ont porté notamment sur la construction d'une aérogare passagers, d'une tour de contrôle et une mise à niveau de la piste d'atterrissage. Situé à huit kilomètres au Nord-Ouest de la ville de Beni Mellal, le nouvel aéroport a une capacité de 150.000 voyageurs par an.

ACTIVITE PORTUAIRE HAUSSE EN MAI



Les aéroports du Royaume ont enregistré, en mai dernier, un volume de trafic commercial de 1 480 020 passagers, soit une hausse de 7,05 % par rapport à la même période de l'année 2013. L'aéroport Mohammed V a enregistré 658 079 passagers (+12,52%), l'aéroport Marrakech-Menara a enregistré 377 567 passagers (+4,76%) et l'aéroport d'Agadir a enregistré 124 022 passagers (-0,20%). Le trafic aérien commercial international a atteint 1 324 037 passagers en mai 2014, soit une hausse de 5,14 % par rapport à la même période de l'année précédente. Le trafic domestique commercial a, pour sa part, augmenté de 26,53% pour le mois de mai 2014 par rapport à la même période de l'année précédente.

TOURISME NOUVEL AEROPORT A MARRAKEH



Du à l'intensification du trafic aérien et à l'ouverture de nombreuses nouvelles lignes aériennes, la ville ocre va s'équiper d'un nouvel aéroport. Marrakech, qui ambitionne d'accueillir 15 millions de touristes à l'orée de 2030 va se doter d'une aéroport d'un coût de 4.3 milliards de dirhams d'une capacité de 10 millions de passagers par an situé à 30 km de la ville avec une piste d'une longueur de 3500 mètres sur 60 mètres de largeur. Deux sites sont susceptibles d'héberger cette structure, à savoir les communes de Sidi Bouatmane et Sidi Zouine. L'aéroport de Marrakech-Ménara qui bénéficie de travaux d'extension sera toujours opérationnel et aura une capacité de 9 millions de passagers annuels.



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.





**FRUITS PRESSÉS
NFC
SQUEEZED FRUITS**

Distribué par Groupepe Tel: 0522486683

RELAIS & CHATEAUX NOUVELLE APPLICATION IPAD



En lançant sa première application iPad il y a 18 mois, Relais & Châteaux affirmait son ambition de se doter sur le mobile d'une vitrine interactive exceptionnelle. Avec plus de 18 000 photos et 500 vidéos, elle est devenue le nouveau guide

de référence, toujours à portée de main, sublimant les 520 hôtels et restaurants de Relais & Châteaux et facilitant la réservation.

Téléchargée 70 000 fois et fortement plébiscitée par les clients Relais & Châteaux, elle a été récompensée par les Travel d'or comme la meilleure application tablette de l'année 2014, cette nouvelle version se dote de nouvelles fonctionnalités :

- Pour les amateurs d'itinéraires loin des sentiers balisés d'un monde standardisé, l'application intègre désormais les 62 Routes Du Bonheur à travers le monde.
- Pour ceux qui aiment se laisser tenter, vous trouverez un mur infini d'images, autant d'inspirations voyages.

Cette application est disponible gratuitement sur l'App Store d'Apple :
<https://itunes.apple.com/fr/app/guide-relais-chateaux/id346844763>

L'application Relais & Châteaux existe également sur Android :
<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.relaischateaux.android>

FONDATION MOHAMED V L'OPERATION MARHABA 2014



La Fondation Mohamed V, qui contribue dans la mise en œuvre et l'organisation de cette opération, a mis en service 16 espaces d'accueil pour accompagner l'intensité du trafic maritime et aérien enregistré régulièrement à cette occasion, ajoute le communiqué. Il s'agit, précise la même source, des aires de repos Tanger Méditerranée, Taourirt et Tazaghine, ainsi que des sites d'accueil des ports de Tanger Med, Nador et Al Hoceima, des entrées de Bab Sebta et Bab Melilia et des aéroports de Casablanca Mohammed V, Oujda Angad, Agadir Al Massira et de Fès Saïss. A l'étranger, la Fondation continue d'offrir son assistance aux membres de la Communauté marocaine transitant par les ports européens d'Almeria, Algésiras, Sète et Gênes. L'accompagnement des voyageurs en termes de sensibilisation et d'information se fera également par la mise à disposition de guides rédigés en 7 langues : arabe, Tifinagh, français, espagnol, italien, néerlandais et allemand, relève la Fondation, qui ajoute que ces guides peuvent être obtenus gracieusement auprès des consulats, des agences bancaires en Europe, des agences de Royal Air Maroc et de ses partenaires, des agences des sociétés de transports et sur les bateaux assurant la liaison entre l'Europe et le Maroc, ainsi qu'au niveau de tous les sites de la Fondation.

Dans les 16 espaces aménagés par la Fondation, précise le communiqué, plus de 400 assistantes sociales, médecins, cadres paramédicaux et volontaires sont au service et à l'écoute des Marocains résidant à l'étranger et sont mobilisés pour les assister et leur fournir les secours nécessaires.

Les sites de la Fondation peuvent être joints à travers son centre d'appel qui est opérationnel 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, aux numéros de téléphone : 0537 20 55 66 / 0537 20 66 66 et à travers le numéro vert accessible à partir du Royaume : 080 000 23 23.

En plus de ces numéros, poursuit le communiqué, les sites d'accueil situés à l'étranger peuvent être joints aux numéros suivants :

Pour l'Espagne :

- Algésiras : 00 34 631 640 625 / 00 34 631 640 574.

- Almeria : 00 34 631 640 542 / 00 34 631 640 561.

Pour la France :

- Sète : 00 33 634 681 741.

Pour l'Italie :

- Gênes : 00 39 320 303 80 57.

AERIEN

AIR FRANCE LANCE UN OFFRE DE JETS PRIVES



Dès aujourd'hui, Air France, en partenariat avec Wijet, propose une nouvelle offre de voyage en jet privé. Ce service est exclusivement dédié aux clients en correspondance à Paris-Charles de Gaulle, avant ou après leur vol long-courrier sur Air France en cabine La Première, ainsi qu'à leurs éventuels accompagnants voyageant en cabine Business. Après avoir révélé ses nouvelles suites « haute couture » la Première, la Compagnie poursuit ainsi la montée en gamme de sa cabine la plus exclusive. Le voyage se fait totalement sur-mesure, du point de départ du client jusqu'à son arrivée à destination, incluant un temps de correspondance optimisé à Paris-Charles de Gaulle. Renseignements sur ce nouveau service et réservation du jet privé et du vol long-courrier en cabine La Première auprès des points de vente habituels : agences Air France, agences de voyages ou auprès de la ligne dédiée aux clients La Première disponible 24h/24 et 7j/7 :

+33 (0) 1 56 93 10 05.

NOMINATION

MARK BRADFORD AU MANDARIN ORIENTAL MARRAKECH



Mark Bradford prend la direction générale du Mandarin Oriental Marrakech dont l'ouverture est prévue en 2015. Depuis 2012, Mark Bradford dirigeait le Mandarin Oriental Jakarta. Entre 2011 et 2012, il a été directeur du

Mandarin Oriental Bangkok, de celui de Manille et de l'ancienne adresse à Chiang Mai, en Thaïlande. Maximilian von Reden vient succéder à Mark Bradford en tant que Dg du Mandarin Oriental Jakarta. Jusqu'à sa nomination, il était directeur du Mandarin Oriental Tokyo. Maximilian von Reden a rejoint le groupe en 2007 comme responsable adjoint de la restauration au Mandarin Oriental Bangkok

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 : _____ @ _____

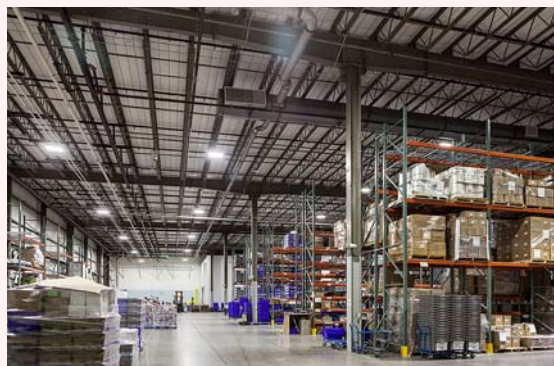
Modalité de paiement : chèque ou virement à l'ordre de COMPAD

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





LUMINAIRE LED ALBEO DE GE LIGHTING

Le nouveau luminaire LED Albeo de GE Lighting a été spécialement développé pour les grands halls (gymnases, hauts plafonds...), les espaces de stockage, les hauts rayonnages des grandes surfaces commerciales. Ce luminaire à faible consommation d'énergie assure une qualité de lumière exceptionnelle tout en offrant une longue durée de vie utile, facteur-clé pour les applications de plafonds élevés. Constituant une alternative supérieure aux luminaires à décharge de haute intensité (HID) et aux tubes fluorescents T5/T8, l'Albeo se caractérise par un indice de rendu des couleurs (IRC) de 70 à 80 et par une efficacité lumineuse de 90-122 lm/W, la meilleure de sa catégorie.

Sa conception modulaire unique permet aux détaillants d'ajuster le rendement lumineux et la puissance en fonction de l'application, pour une flexibilité maximale.



RECOMPENSE POUR ROUGUI DIA

Rougui Dia, Chef du restaurant Le Vraymonde du Buddha-Bar Hotel Paris, s'est vue remettre le 11ème prix « Trofémina 2014 » dans la catégorie restauration lors de la soirée qui s'est déroulée le lundi 16 juin dernier à la salle Wagram, en présence de personnalités d'exception et de 500 convives.

Ce prix de qualité, crée par Roland Escaig, récompense des femmes de talent, innovatrices et porteuses de réussite dans leur milieu professionnel. Les candidates sont proposées et choisies par un double jury : Le Grand Jury de Compétence, composé de spécialistes dans chacune des catégories et le Jury Passion, composé d'une vingtaine de personnes intervenant de manière transversale dans le choix des candidates. La présidence des Jurys était assurée par Christine Kelly (membre du CSA et présidente de la fondation K d'urgences).

ANNIVERSAIRE LE MEURICE FETE SES 180 ANS D'HISTOIRE



En ce début d'été, Le Meurice est heureux d'annoncer son 180e anniversaire ainsi que le lancement des festivités qui débiteront ces prochains mois pour rendre hommage à son histoire et son héritage. Fidèle à ses valeurs et partie intégrante de la culture française, Le

Meurice, à travers les époques, a inscrit son histoire, comme un socle dans l'Histoire de France et dans l'Histoire de l'Art.

De nombreux artistes ont ainsi marqué l'histoire du Meurice: Honoré de Balzac, Edmond Rostand, Salvador Dalí, Coco Chanel, Guillaume Apollinaire, Jean Cocteau, Marcel Aymé, André Gide, Ernest Hemingway, Andy Warhol, Liza Minelli, Bob Dylan, et bien d'autres.

ALGERIE LE SIEL



La neuvième édition du SIEL Algérie : Salon International des Equipements et Services pour l'Hôtellerie, la Restauration, et les Collectivités aura lieu du 13 au 15 Janvier 2015, sur l'Esplanade de l'hôtel Hilton

– Alger – Algérie. Organisé par EXPOED, et parrainé par le Ministère du Tourisme et de l'Artisanat, ce salon aura pour vocation de réunir sous la même bannière l'ensemble des acteurs nationaux et internationaux de la filière hôtellerie - restauration.



HOTEL LE BRISTOL 1er HOTEL DE FRANCE

Premier hôtel parisien totalement rénové, vitrine exemplaire de l'art de vivre à la Française, Le Bristol Paris intègre pour la deuxième année consécutive l'un des classements américains les plus prestigieux : les World's Best Awards du magazine Travel+Leisure.

Après une ascension fulgurante, Le Bristol est nommé premier

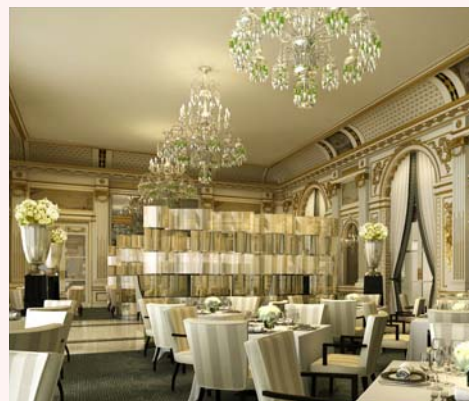
hôtel français dans la catégorie « Top Large City Hotels » en Europe, détrônant ainsi le Ritz Paris et le Four Seasons George V, respectivement en deuxième et troisième places.

Cette reconnaissance, faisant suite au titre de « Meilleur Hôtel d'Europe » décerné en 2013 par le célèbre magazine anglais Condé Nast Traveller, conforte la position du Bristol Paris au sommet de l'hôtellerie française. Une position obtenue grâce à un emplacement unique, une gastronomie d'exception dirigée par le chef Eric Frechon à la tête de deux restaurants une et trois étoiles Michelin, le plus grand jardin d'hôtel à Paris et surtout le service exemplaire des équipes.

112 rue du Faubourg Saint-Honoré - Paris 08

Tél. : +33 1 53 43 43 00

EVENEMENTY PENINSULA LE DERNIER CHIC PARISIEN



Attendu depuis longtemps, le nouveau palace parisien Peninsula, ouvert depuis le 1er août, revisite avec style l'ancien hôtel Majestic, à deux pas de l'Arc de triomphe. Une nouvelle ère s'ouvre pour ce bâtiment Belle Epoque, minutieusement rendu à la vie après quatre ans de travaux conduits par une légion d'artisans et de restaurateurs.

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

QU'EST CE QUE LA RAW-FOOD?

Par Dominique Perada



La cuisine raw-food préconise de manger des aliments crus ou cuits à moins de 45°C, d'origine végétale, sans transformation. Quels en sont les bienfaits, que peut-on manger, est-ce une bonne alimentation ?

La raw-food existe depuis plus de 60 ans. Le mouvement a débuté dans les années 1950, à Boston, quand Ann Wigmore guérit de deux cancers en appliquant les principes de cette alimentation haute vitalité, bio, provenant de la terre, révolutionnaire et idéale pour le corps, la santé et le bien-être. Il faut dire que manger des produits crus n'est pas nouveau puisque les hommes préhistoriques le faisaient déjà avant la découverte du feu. De nos jours, c'est plus l'argument santé et l'argument écologie qui jouent en faveur de la raw-food. Côté santé, la cuisson des aliments leur fait perdre une partie de leurs qualités nutritionnelles. Elle peut favoriser en outre l'apparition de substances cancérogènes. Côté écologie, et à l'heure des économies d'énergie et du retour à la nature, la raw-food a toute sa place.

DE NOUVELLES HABITUDES CULINAIRES

Raws'entend au sens de brut, non raffiné, non industrialisé, et non pas à celui de 100% cru, comme on le pense souvent. La règle : les aliments ne doivent pas être cuisés à plus de 45°C car la chaleur de la cuisson dès 45°C fait disparaître une partie des vitamines, détériore les protéines et les graisses, et détruit les enzymes qui facilitent la digestion. C'est une alimentation qui vénère les fruits et légumes fraîchement cueillis, mais aussi les graines germées et les oléagineux.

La fermentation, la germination, le broyage, la déshydratation sont les nouveaux processus qu'il faudra expérimenter. Donc, pas de four, pas de poêle, pas de micro-ondes ou tout autre appareil chauffant susceptible d'altérer le produit.

Les nouveaux ustensiles sont le blender, le robot multifonction, le presse-agrume, l'extracteur à jus, le déshydrateur (un four à ventilation), le cuit-vapeur à thermostat réglable, ...

QUELS ALIMENTS ?

Voici une liste non exhaustive des différents aliments consommés en raw-food :

- les fruits frais
- les fruits secs
- les légumes frais
- les légumes lacto-fermentés
- les légumineuses, graines et céréales germées
- les huiles pressées à froid et les épices
- les champignons
- les pousses vertes (salade, épinard...)
- les herbes fraîches
- les algues

Même si la tendance interdit la cuisson des aliments à haute température, il reste cependant tout à fait possible de se concocter des pizzas et des quiches (qui peuvent cuire à 40°C) et donc de garder intact les vitamines et les minéraux.

N'oubliez pas les viandes et les poissons qui peuvent se servir en carpaccio ou en sushis et les poissons marinés.



La priorité est bien sûr donnée aux fruits et légumes, aux céréales, aux légumineuses... Certains adeptes de la raw-food mangent 25% de viande, d'autres adoptent un régime végétarien, d'autres encore un régime végétalien (ils ne consomment aucun produit d'origine animale, même oeufs, lait ou miel).

Dans la cuisine traditionnelle, la cuisson des aliments dès 45 °C fait disparaître ou détériore une partie des nutriments essentiels au bon fonctionnement de notre corps : vitamines, protéines, graisses et enzymes.

En consommant les aliments crus ou déshydratés à basse température, comme le préconise la Raw Food, nous assimilons moins de graisses saturées et davantage de fibres, de minéraux et d'antioxydants.



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

RAW-FOOD ET SANTÉ

Beaucoup s'accordent sur les bénéfices apportés par la raw-food sur la digestion, le cholestérol ou les maladies cardiovasculaires.

Les avantages :

- de graisses saturées,
- + de fibres,
- + de minéraux,
- + d'antioxydants.

Attention cependant, les risques de carences existent, notamment en vitamine B12, en calcium, en fer ou en protéines. A long terme, des effets négatifs sur la solidité des os et sur les dents sont également relevés.

Voilà pourquoi la raw-food est déconseillée pour les femmes enceintes, les enfants et les adolescents, ainsi que pour les personnes souffrant d'ostéoporose ou d'anémie par exemple. Dans tous les cas, il est utile d'en discuter avec son médecin.

RAW-FOOD ET RÉGIME

Au rang des avantages, les diététiciens reconnaissent à la raw-food une certaine efficacité lorsqu'on veut perdre du poids. En effet, les aliments vedettes sont les fruits et légumes, les céréales et les graines germées, donc rien que des aliments peu caloriques. Ce régime, bien suivi, apporte moins de 1.700 kcal par jour. Pas de graisses saturées et d'huile hydrogénée, on privilégie les fibres, ce qui favorise le sentiment de satiété, et donc empêche de grignoter. Le sel est consommé en quantité modérée, ce qui évite de stimuler l'appétit.

En revanche, il est assez difficile de varier les combinaisons des plats, et la monotonie ressentie au bout d'un certain temps est parfois dissuasive. De

Certains spécialistes soulignent que bon nombre d'aliments voient au contraire leurs propriétés nutritives augmenter lorsqu'ils sont cuits, ce qui est le cas de la tomate par exemple.



La « Raw Food est particulièrement en vogue aux Etats Unis et dans les pays du Nord et de l'Est de l'Europe (Royaume Uni, Pays Bas, Allemagne, République Tchèque,...) et fait fondre les stars. Georgia May Jagger, **GWYNETH PALTROW**, Donna Karan, Drew Barrymore, Demi Moore, ... sont les nouvelles égéries de la raw food, des célébrités qui ne jurent plus que par tout cru pour avoir un teint de pêche, une taille de mannequin et une énergie dévorante.

même, pour les personnes habituées à une alimentation riche en viande ou en sucre par exemple, le passage à ce régime provoque parfois des maux de tête ou des nausées, du moins au début.

LE MOUVEMENT « COOK IT RAW ».

Les cuisiniers du monde entier l'ont bien compris, « exalter les saveurs » tel est le leitmotiv d'une nouvelle génération de grands chefs mondiaux qui se sont fédérés autour d'un slogan : Cook It Raw. Chaque année ces adeptes se réunissent comme à Copenhague en 2009, à Collio (Italie) en 2010... On y découvre des recettes surprenantes comme celles du chef suédois Petter Nilsson. Les universités et les entreprises ne sont pas en reste, un nombre croissant d'entre elles ont décidé d'intégrer la raw-food au sein de leur établissement : à l'instar de google pour sa cantine. En Floride, l'Institut Hippocrate est basé sur la raw-food pour son centre de remise en forme. Il existe même des écoles de cuisine telle la Living Light Culinary Arts Institute en Californie.

UNE SOLUTION : LA MIXITÉ

Le tout raw-food est souvent synonyme d'ennui culinaire et de pauvreté gustative alors pourquoi ne pas simplement ajouter davantage de raw-food dans son alimentation. Le bénéfice touche d'ailleurs tout le monde.

Adultes et seniors : la consommation de fruits et légumes crus riches en caroténoïdes aide votre organisme à lutter contre le vieillissement des cellules. Les anti-oxydants contenus dans l'alimentation raw-food sous forme de vitamines, d'oligo-éléments, de polyphénols sont nécessaires au maintien des fonctions physiques et psychiques.

Enfants : consommer davantage de fruits leur apportera une source de vitamines,

de sels minéraux et aussi du fructose, un sucre simple assimilé de manière directe par l'organisme.

Sportifs : atouts indéniables pour les sportifs, les fruits et légumes consommés crus désaltèrent efficacement et réhydratent rapidement le corps. Ils sont l'assurance de donner un bon coup de fouet et de prévenir les petites fatigues. Ils sont également un aide précieuse du point de vue musculaire autant que cérébral.

LES BONNES ADRESSES

A PARIS : Pousse-Pousse, 7 rue Notre-Dame de Lorette, Paris 9
Bob's Kitchen, 74, rue des Gravilliers, Paris 3

R e s t a u r a n t
Macraw, 31, boulevard du Montparnasse, Paris 6

A LONDRES : Saf, 152-154 Curtain Road, Shoreditch (tenu par un chef très réputé dans la raw food : **CHAD SARNO**)

A NEW YORK : Pure Food and Wine, 54 Irving Pl, New York, NY 10003



COURS DE CUISINE RAW

LES ATELIERS DETOX DELIGHT : inscriptions sur info@detox-delight.fr
Consultation, coaching, **L'APARTEMENT** 217, rue Saint-Honoré, Paris 1er, +212 (0)1 42 96 00 96.

QUELQUES MARQUES : biscru.com, gourmies.com, rrraw.fr, dr-cow.com

LITTÉRATURE

Cru. 115 recettes vivantes, par Delphine de Montalier, photographies de David Japy. Chez Marabout.

Cuisiner cru. 70 recettes raw food, par Leïla Drissi et Xavier Boulière, photographies de Charles Hieronymi. Chez Alternatives.

QUELQUES RECETTES RAW FOOD

TABOULÉ RAW-FOOD



Ingrédients

80 g de raisins secs
1 chou fleur moyen
2 tomates moyennes
1 petit concombre
1 bouquet de persil
20 feuilles de menthe fraîche
3 c. à s. d'huile d'olive
3 c. à c. de jus de citron
sel

Préparation

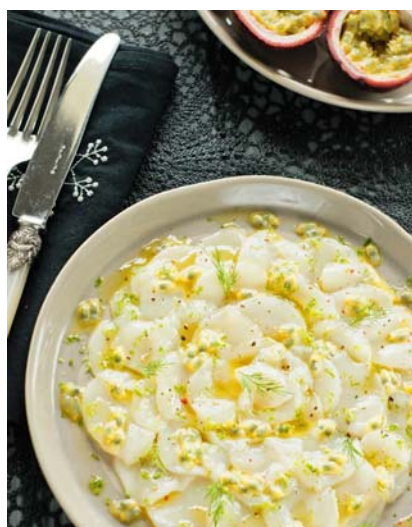
Faire tremper les raisins secs dans l'eau pour les réhydrater (30 mn). Débiter le chou fleur en bouquets.

Les mettre dans un robot ménager avec lame. Actionner jusqu'à ce que le chou fleur ait la taille de petites graines. Réserver.

Laver et couper les tomates et le concombre en petits cubes (1/2 cm de côté environ). Laver et hacher le persil et la menthe.

Mélanger tous les ingrédients, ajouter l'huile d'olive et le citron. Saler. Goûter. Rectifier.

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES EXOTIQUE



Ingrédients

300 grammes de noix de Saint-Jacques sans corail
2 gros fruits de la passion
Quelques pincées de gingembre en poudre
Un petit bouquet de coriandre
Un demi-citron

Préparation

Tranchez les Saint-Jacques en fines lamelles et disposez-les sur des assiettes. Videz les fruits de la

passion de leur pulpe afin de préparer une marinade avec le gingembre en poudre, un filet d'huile d'olive, le jus du citron et du sel et du poivre selon votre convenance.

Versez la marinade sur les assiettes de Saint-Jacques puis laissez reposer.

À servir frais.

MUESLI CROUSTILLANT AU SARRASIN



Ingrédients :

200 grammes de sarrasin cru décortiqué (sarrasin blanc)
75 grammes d'amandes
60 grammes de graines de tournesol
100 grammes de sirop d'érable (ou autre sucrant)
1/2 cuillerée à thé de cannelle

Préparation :

La veille faire tremper le sarrasin dans un bol et dans un autre les amandes et les graines de tournesol.

Le lendemain matin, bien rincer le sarrasin, les amandes et les graines de tournesol. Hacher grossièrement les amandes au couteau.

Dans un grand bol, mélanger le sirop d'érable et la cannelle et ajouter le sarrasin, les amandes hachées et les graines de tournesol.

Étaler ce mélange sur un plateau de déshydrateur recouvert d'une feuille Teflex.

Laisser déshydrater 3 heures à 60 degrés Celsius (140 degrés Fahrenheit), puis 9 heures à 47 degrés Celsius (115 degrés Fahrenheit). Brasser de temps en temps pendant la déshydratation.

Laisser refroidir complètement avant de conserver dans un bocal hermétique.

SAUCE AU CHÈVRE FRAIS CUMIN ET PAPRIKA



Ingrédients

100 g de fromage de chèvre frais
Une cuillère à soupe de Persil ou ciboulette ciselé
Un petit oignon émincé
Une cuillère à café de cumin en poudre
Une cuillère à café de paprika doux
Sel et poivre du moulin

Préparation

Mélanger dans un bol tous les ingrédients.



LES GLACES : ces produits phares de l'été!

Par Safia Ouakil

Finie la glace à la vanille ou à la fraise : les nouveautés débarquent cet été ! Vous connaissiez déjà la glace à la banane ou à la noix de coco, vous avez goûté les parfums de glaces à la cannelle ou au spéculoos... Mais voilà, les créateurs de tendances et de parfums ne s'arrêtent pas là et vous proposent des parfums qui pourraient vous surprendre.

FLORAL

Les glaces qui puisent leur parfum dans un bouquet de fleurs : pétale de rose, violette, coquelicot, jasmin, lavande, géranium... Côté plantes, on trouve même des glaces au cactus.

DESSERT

Les plaisirs gourmands ne sont pas oubliés : marron glacé, cookies, galette bretonne, macaron, ainsi que toutes les glaces inspirées des pâtisseries pour un plaisir deux-en-un.

INSOLITE

Les glaces au goût de notre enfance : fraise Tagada, chewing-gum, Dragibus, ... Retrouvez le goût des bonbons, mais avec la fraîcheur en plus !

APÉRITIF

Voici les glaces pour l'apéritif (au goût alcoolisé) : absinthe, clairette de die, vin chaud, cognac, ...

HOT

Les glaces peuvent aussi être bien assaisonnées : curry, piment d'Espelette, cumin, estragon, thym, parmesan...

SALÉ

Pour les amateurs de glaces salées, découvrez des parfums inattendus : foie gras, lard fumé, potimarron, concombre,



Pierre Hermé présente sa carte glacée pour cet été avec en produit star la Glace Mogador.

Il s'agit d'une glace au chocolat au lait, sorbet au fruit de la passion, ananas rôti caramélisé qui est l'adaptation givrée de la saveur Fetish Mogador.



moutarde, wasabi, roquefort, choucroute, olive, avocat...

Vous ne rêvez pas, cela existe vraiment !

QUELQUES DÉFINITIONS

Les glaces

Une glace se prépare avec du lait, des œufs et du sucre : les œufs sont battus avec le sucre, on verse le lait chaud et l'on fait cuire très doucement pour épaissir.

La crème glacée

Une crème glacée se fabrique de la même manière mais elle contient en plus de la crème fraîche : elle est donc plus onctueuse.

Le sorbet

Un sorbet contient du sucre et de l'eau dont on fait un sirop auquel on incorpore de la pulpe de fruits.

Les granités

Le granité (ou la granita, en italien) est une glace parfumée à base de glace pilée, à la texture granuleuse. A mi-chemin entre un sorbet et une boisson glacée, le granité vient de Sicile.

Les desserts glacés

On peut préparer des desserts glacés

avec du yaourt ou du fromage blanc sur une base de glace ou de sorbet.

LA CONSERVATION

Tous ces produits se conservent au congélateur à -18 °C. Les glaces et sorbets se conservent plusieurs mois (4 ou 5) sans risque pour la santé même si le goût et la texture s'altèrent avec le temps. Il est donc préférable de consommer les sorbets et granités dans les 8 jours, les glaces et crèmes glacées dans les 2 semaines.

MATÉRIELS

Resagro a choisi pour vous la marque Nemox et 2 de ses nouveautés.

Nemox est un fabricant mondial de premier plan de machines à glaces, crèmes glacées et sorbets. Innovation, qualité, fonctionnalité et large gamme de machines ont fait le succès de cette marque italienne.



Turbine Gelato Pro 2500 SP



Destinées à la fabrication artisanale de glaces et sorbets «minute» en restauration.

Avantages :

- Simplicité d'utilisation avec commande froid et batteur avec minuterie.
- Bol amovible qui permet de gagner du temps après une préparation en utilisant la cuve fixe pour la suivante.
- Facilité d'entretien et de nettoyage grâce au travail dans la cuve amovible.
- Facilité de stockage : le bol amovible en aluminium peut être placé directement au congélateur.
- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables.
- Encombrement minimal adapté à l'espace des cuisines.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.
- Cuve fixe inox.



Caractéristiques :

- Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50/60 Hz.
- Minuterie 60 minutes.
- Vitesse de rotation 63 tr/min.

- Livrée avec 1 bol aluminium, 1 spatule à glace, 2 jeu de racleurs de rechange pour bol amovible, 2 jeu de racleurs de rechange pour cuve fixe, 1 mesure de 25 cl.

Capacité du bol : 2,5 litres
Quantité maximale d'ingrédients : 1 Kg
Production horaire : 3 Kg - 4,5 L.
Temps de turbinage : 15-20 min.
Dimensions : lg 41,5 x P 41,5 x H 30 cm
Puissance : 300 watts
Poids : 25 kg
Conditionnement : à l'unité
Prix : 2.500 € TTC

Machine à glace 5K Crea SC

Les machines de la série CREA sont destinées à la fabrication, au stockage et au service des glaces et sorbets en hôtellerie, restauration, pâtisserie, traiteur et bar.

La machine à glace CREA peut, grâce à un système électronique performant et automatique :

- Produire automatiquement ou manuellement de 1 à 2,5 Kg de glace, sorbet, granités en 12 min. environ.
- Conserver la glace ou le sorbet à la juste température directement dans la machine pour la servir devant le client.

Le système gère la densité du produit et démarre automatiquement le programme du stockage à température sélectionné pour maintenir la bonne densité de la glace.

4 programmes permettent de produire :

- La glace classique.
- La glace semi-souple (pour le moulage notamment).
- Les granités (pâte spéciale en option).
- La réfrigération rapide de tous les liquides de 80° à 10°C en 8 minutes environ.

Caractéristiques / avantages :

- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle qui arrête la pâte.
- Ouverture dans le couvercle pour adjonction d'ingrédients en cours de travail.
- Bol en acier inoxydable, non amovible pour un rendement maximal.
- Facilité de nettoyage du bol grâce à un robinet de vidange de l'eau de lavage en

LE SAVIEZ-VOUS?

- Les premiers cornets ont été créés en 1904, lors de l'exposition universelle de Saint-Louis, aux Etats-Unis.
- Les bâtonnets inventés par l'américain Christian Nelson ont été commercialisés en France 20 ans plus tard.
- Aujourd'hui, l'usage de l'azote liquide est un nouveau moyen de fabriquer des crèmes glacées.
- Le Musée de la glace, qui a ouvert ses portes à Tokyo en 2006, vous invite à découvrir les parfums les plus variés et les plus inattendus.

façade.

- Pale mélangeur en acier inoxydable avec racleurs souples interchangeables et réglables.
- Niveau de bruit extrêmement bas permettant d'utiliser la machine devant les clients.
- Carrosserie tout inox, robuste et facile à entretenir.



Fonctionnement sur 220/240 volts monophasé 50Hz.

Vitesse de rotation 70 tr/min.

Livree avec 1 spatule à glace, 1 jeu de racleurs de rechange.

Capacité bol : 3,2 litres.

Quantité maximale d'ingrédients : 1,25 Kg - 1,2 L.

Production horaire : 5 Kg - 7 L.

Temps de turbinage : 12-15 min.

Dimensions : lg 46,5 x P 48 x H 39,5 cm

Puissance : 650 watts

Poids : 34 kg

Conditionnement : à l'unité

Prix : 4.780 € TTC



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



LES 10 HÔTELS LES PLUS ISOLÉS DU MONDE

Les hôtels isolés offrent aux visiteurs deux choses que les hôtels traditionnels ne proposent pas. Tout d'abord, achever un long et laborieux périple procure toujours à l'arrivée un agréable sentiment d'accomplissement. Ensuite, oublier les soucis et les engagements de la vie quotidienne passe inexorablement par l'évasion à des milliers de kilomètres de la maison. Jouissant de ces deux caractéristiques, voici 10 des hôtels les plus reculés au monde.

Par momondo.fr

HOTEL ARCTIC - ILULISSAT, GROENLAND

S'y rendre : Vol au départ de Copenhague, puis un vol de 5 heures pour Kangerlussuaq et enfin un dernier vol de 45 minutes pour Ilulissat.

Situation: Sur les rives d'un fjord truffé d'icebergs, c'est l'hôtel 4 étoiles situé le plus au nord du monde

Prix par nuit : 189€



THE ANDEAN COTTAGE – ISLA SUASI, LAC TITICACA, PÉROU

S'y rendre : Vol jusqu'à Cuzco, puis vol direct ou 10 heures de train jusqu'à Puno. Dernière étape de ce périple, 4 heures de bateau-rapide pour rejoindre l'île.

Situation : Sur l'une des îles du lac Titicaca, à une altitude de 3.800 mètres au dessus du niveau de la mer. Connaissez-vous beaucoup d'hôtels alimentés par énergie solaire et proposant tout de même les services d'un maître d'hôtel ?

Prix par nuit : 597€



HOTEL EVEREST VIEW – PARC NATIONAL SAGARMARHA, NÉPAL

S'y rendre : Vol jusqu'à Katmandu, puis de Katmandu, vol pour Shyangboche (50 minutes) et marche de 45 minutes ou bien vol pour Lukla (30 minutes) et trek de 4 jours.

Situation : Situé à une altitude de 3.880 mètres, cet hôtel revendique sa place du plus haut logement d'altitude au monde (certains gîtes se situent à des altitudes plus élevée). Chaque chambre dispose d'une vue lointaine sur l'Everest (pour peu que la météo soit au rendez-vous).

Prix par nuit : 158€



AMANGIRI - CANYON POINT, UTAH, USA

S'y rendre : Vol jusqu'à Flagstaff en Arizona, puis 320km de route.

Situation : Le complexe hôtelier se trouve au pied d'une vallée protégée, qui bénéficie d'une vue privilégiée sur le Grand Staircase-Escalante National Monument.

Prix par nuit : Entre 875€ et 5575€



TIKCHIK NARROWS LODGE - BRISTOL BAY, ALASKA, USA

S'y rendre : Vol jusqu'à Dillingham en Alaska, puis vol jusqu'au lodge à bord de l'hydravion du propriétaire.

Situation : Disposant de son propre promontoire dans la baie de Bristol, au cœur des 600.000 hectares du parc national de Wood-Tikchik, le lodge se situe à 480km de toute civilisation.

Prix par nuit : 875€



LONGITUDE 131° - NORTHERN TERRITORY, AUSTRALIA

S'y rendre : Vol jusqu'à Sydney, puis vol pour Alice Springs et Connellan airport et transfert rapide.

Situation : Le parc national d'Uluru-Kata Tjuta est l'un des endroits les moins peuplés d'Australie. Yulara, le village le plus proche, est un avant-poste touristique permettant de se rendre à Uluru / Ayers Rock. Seul un désert rouge de 6,5km sépare les villas sous tente de Longitude 131° du site d'Uluru.

Prix par nuit : 1752€



WOLWEDANS PRIVATE CAMP - NAMIBRAND NATURE RESERVE, NAMIBIA

S'y rendre : Vol jusqu'à Cape Town, puis vol pour Windhoek et 6 heures de route ou bien vol de 105 minutes pour le campement de Wolwedans Dune, puis 30 minutes de route pour rejoindre le campement privé.

Situation : Isolé au cœur du désert préservé de Namibie, il n'y a pas d'autres constructions à la ronde.

Prix par nuit : 397€



PETIT ST. VINCENT – ÎLE PRIVÉE, SAINT VINCENT ET LES GRENADINES

S'y rendre : Vol jusqu'à la Barbade, puis vol d'une heure pour l'île d'Union et enfin 20 minutes de bateau.

Situation : Cette île privée des Caraïbes se situe à mi-chemin entre l'île bien connue de Saint Vincent et Saint Georges. On n'y accède que par bateau.

Prix par nuit : 1752€

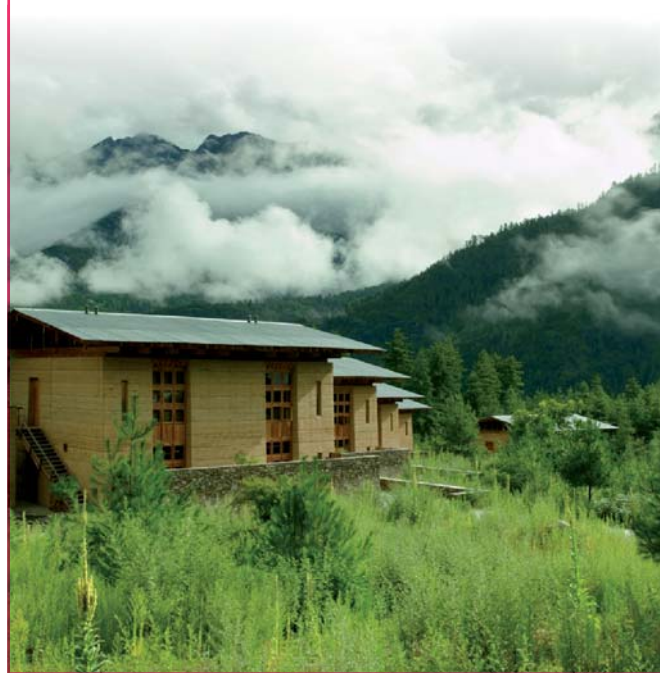


AMANKORA – JAKAR, BUMTHANG VALLEY, BHUTAN

S'y rendre : Vol pour Delhi, puis vol pour Paro, puis vol jusqu'à l'aéroport domestique de Bathpalathang et enfin 15 minutes de route.

Situation : Situé dans l'est de la chaîne Himalayenne, entre l'Inde et le Tibet, le Bhoutan a toujours été une nation isolée. Nichée dans l'est, à l'extrême opposé de l'unique aéroport international du pays, Bumthang est l'une des vallées les plus reculées du Bhoutan.

Prix par nuit : 1273€



HOTEL BUDIR – THE SNÆFELLSNES, ISLANDE

S'y rendre : Vol jusqu'à Reykjavik, puis 1h20 de route pour atteindre la pointe de la péninsule de Snæfellsnes située dans l'ouest de l'Islande.

Situation : Sur un champ de lave, au bord de la baie de Faxaflói. Il y a de très belles vues sur le volcan Snæfellsjökull et son glacier, rendus célèbres par Jules Verne dans Voyage au centre de la Terre.

Prix par nuit : 166€



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.**



Carrefour des fournisseurs
de l'industrie agroalimentaire



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 Quotidien
La bonne info au bout du cèc

La Tribune

LA VIE éco

Le 24

Telecontact

RESAGRO

MEDIAS24

Le relais

FINANCES

FOOD magazine

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