

TOURNANT DÉCISIF DU PLAN MAROC VERT

20 Octobre - 20 Novembre 2014 25MAD / 5€ / 6\$

N° 54

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

COLORANTS NATURELS ILS ONT LA COTE!



LE CAHIER HORECA

CFIA : L'HEURE DU BILAN SIAL 2014 : CAP SUR L'INNOVATION



Agriculture
Les importations de blé tendre



Emballage
Construire une nouvelle vision



Africa Agri Forum
Quelle révolution verte pour l'Afrique?

ARÔMES & CO

Créateur Fabricant d'Arômes

L'art des Arômes



Simply Natural...Simply Good...!

Commercial : 43, Bd Ghandi - Résidence Alami - Casablanca - Tél / Fax : 05 22 94 46 17 - Gsm : 06 61 18 90 31
Email : contact@aromes-co.com - Siteweb : www.aromes-co.com

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 marché agroalimentaire mondial s'est particulièrement transformé ces dix dernières années. Les défis liés à l'alimentation de la population ont accru la concurrence étrangère et fait émerger de puissants pays exportateurs tels que le Brésil. De plus, portés par une demande alimentaire croissante, notamment en provenance des pays en développement, et par l'engouement récent pour les biocarburants, les prix des matières premières agricoles ont connu d'importantes fluctuations, entraînant des surenchères parfois ponctuelles, parfois durables, des produits agroalimentaires. Au Maroc, le secteur agroalimentaire est aujourd'hui confronté à un défi important : comment moderniser les méthodes de production et de distribution des différentes filières et comment mieux valoriser les ressources agricoles en limitant les importations? Cela passe d'abord par d'importants investissements dans les infrastructures du secteur. La faible intensité spatiale de l'agriculture marocaine et la forte dépendance de la production aux conditions météorologiques engendrent en effet de forts besoins en innovations techniques ainsi qu'en équipements mécaniques performants. Dans ce contexte, Resagro se doit de vous informer au fil des mois. Informer sur les marchés, sur les tendances, sur l'actualité du secteur. C'est plus que jamais un magazine de référence pour l'agroalimentaire. Partenaire de tous les grands salons dédiés à cette activité nous sommes au coeur de l'action, au centre des intérêts de nos annonceurs et de nos lecteurs. Incontournable me direz-vous? Nous n'avons pas cette prétention même si nous pensons être à même de répondre à toutes les attentes.

A vous de juger! Et bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes 06

Salons 40



Agroalimentaire

RESAGRO 54
Le mensuel des décideurs

Nouveaux produits	14
CFIA Maroc : le bilan	16
Sial 2014 : sous le signe de l'innovation	22
Importation de blé tendre	26
Plan Maroc Vert : un tournant décisif	28
Africa Agri Forum	34



Solutions

Les colorants naturels alimentaires	40
A.PSV Diffusion	44
Construire une nouvelle vision de l'emballage	46
Loi de finance 2015 : la TVA	48
Nouveaux matériels	50



Le cahier
HORECA
LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Les recettes selon Findus	52
Les News	54
La Suite se métamorphose	60
L'hôtel Fellah de Marrakech	62
L.A. Fuel Energy	66





ASSURANCE MULTIRISQUE CLIMATIQUE CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES

Après le grand succès qu'a connu l'Assurance Multirisque Climatique durant les trois campagnes précédentes, MAMDA ouvre les souscriptions pour la campagne agricole 2014/2015.

L'Assurance Multirisque Climatique couvre les cultures **de céréales et de légumineuses contre la sécheresse, la grêle, le gel, les vents violents, les vents de sable et l'excès d'eau.**

Souscriptions ouvertes :

- **Jusqu'au 15 décembre 2014** pour les cultures d'automne (blé tendre, blé dur, orge, fèves, lentilles et petits pois);
- **Jusqu'au 28 février 2015** pour les cultures de printemps (maïs, haricots et pois chiches).



ERCG

OUVERTURE D'UNE FILIALE AU MAROC



ERCC, leader français dans le conseil et la gestion de flottes automobiles, annonce l'ouverture de sa filiale ERCC MAROC à Casablanca. Cette implantation stratégique fera de

cette filiale le pionnier sur le marché Marocain. ERCC a pour mission d'accompagner les sociétés dans la gestion de leur parc automobile en leur apportant des conseils afin d'optimiser leur politique automobile (en termes financiers, organisationnels, fiscaux, techniques et sociaux) et en assurant toute la gestion administrative de la flotte auto (relations avec les conducteurs et les services internes, relations avec les fournisseurs, mise en concurrence, contrôle de la facturation, mise en oeuvre de processus innovants, ...). Grâce au savoir-faire des gestionnaires et des consultants et avec le soutien du système d'informations « EFS » développé par ERCC, les entreprises réduisent leurs coûts directs (loyers, consommation de carburant, coûts d'entretien,...) ainsi que leurs coûts administratifs ou de gestion. Une gestion de flotte auto par ERCC, c'est la garantie d'une flotte au juste prix, des utilisateurs accompagnés et des services internes soulagés de tâches administratives ingrates. Cette nouvelle implantation au Maroc constitue la 4ème filiale d'ERCC qui entend poursuivre son maillage afin de toujours mieux servir ses clients : France (Elancourt & Lyon), Belgique, Maroc.

Pour toute information complémentaire : Mehdi Elandrousse : +212 (0) 522 339 200 mehdi.elandrousse@ercg.fr

ENTREPRISES

3ème HUB AFRICA



Fort du succès des deux précédentes éditions, Hub Africa, le premier et le plus important rassemblement des entrepreneurs et des entreprises d'Afrique, se déroulera à Casablanca, les 2 et 3 avril 2015. Carrefour continental au cœur du monde Méditerranéen, Casablanca sera une nouvelle fois le théâtre d'une rencontre réunissant plus de 10 000 visiteurs issus de 20 pays. Pour cette troisième édition, Hub Africa se déroulera sous le thème de la co-localisation triangulaire, levier de développement Nord-Sud. Une centaine d'exposants, des ateliers de formations, une présentation des dernières solutions pour les entrepreneurs (montage juridique, études de faisabilité, financement, équipements, communication, personal branding, transfert de savoir-faire, etc.), des séances de consulting et de pitching, des rendez-vous avec des investisseurs, un forum pour partager les bonnes pratiques, une soirée des Awards... autant d'ingrédients qui font déjà le succès de cet évènement qui s'annonce riche en rencontres et en échanges, et où les entrepreneurs et acteurs de l'entrepreneuriat auront l'occasion de se rapprocher de leurs homologues, clients et prestataires.

2 et 3 avril 2015

AGROALIMENTAIRE

KOUTOUBIA A L'EXPORT

Avec 75 % de part de marché, le groupe Koutoubia est le leader incontesté de la transformation de viande au Royaume. Il s'attaque maintenant à l'export. Actuellement, Koutoubia réalise 10 % de son chiffre d'affaires à l'export. Grâce à son label halal et aux nombreuses certifications qualité dont il dispose, il a ainsi pu partir à la conquête des pays du Moyen-Orient (Émirats arabes unis, Arabie saoudite, Syrie et Irak), de la Turquie et de certains États africains (Mauritanie, Sénégal, les trois Guinéas, Bénin, Gabon, Mali, Côte d'Ivoire, Gambie et Congo). «Ce succès, nous le devons surtout à nos ressources humaines», insiste le conseiller de celui qu'on appelle le Roi du Casher, en référence au nom donné à la charcuterie au Maroc.



COLAS

COCA LIFE DÉBARQUE EN FRANCE



Ce nouveau-né de la gamme Coca-Cola (après Coca Classique, Light et Zero) est déjà commercialisé en Argentine, au Chili, au sud des États-Unis, au Royaume-Uni et en Suède. Dès janvier 2015, il arrivera dans les magasins français. Notons que ce cola est 30% moins sucré que le Coca Classique grâce à l'ajout d'extrait de stévia.

COLAS

LE PEPSI TRUE



Après Coca-Cola et son cola vert (voir la brève Coca Life dans ce magazine), Pepsi lance Pepsi True, un cola mid-calories (sucré avec du sucre et de la stévia) à l'emballage tout aussi vert que celui de son rival. Mais alors que Coca-Cola déploie son produit de pays en pays, ce nouveau Pepsi ne devrait être vendu qu'exclusivement sur le site Amazon.

ABDL INDUSTRIE

VALTEAM
25CA

GEMÜ®

LESER

Parker

CITEC

KROHNE

VALTEAM
25CA

KROHNE



LESER



CITEC



Parker



GEMÜ®



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

PROTOCOLE D'ACCORD
ANOUAR INVEST ET LA GUINÉE



Le groupe Anouar Invest, un holding marocain, a procédé aujourd'hui à la signature d'un protocole d'accord avec le ministère de l'Industrie des PME et de la Promotion du secteur privé de la République de Guinée. Cette

signature est intervenue à l'occasion du Forum économique Maroc-Guinéen organisé par la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM) mardi 9 septembre 2014 à l'hôtel Royal Mansour à Casablanca sous le thème « Cap Guinée : une économie à construire, des opportunités à saisir. »

Signé par Hadja Fatoumata Binta Diallo, Ministre de l'Industrie des PME et de la Promotion du Secteur Privé, et El Hachmi Boutgueray, Président-Directeur Générale d'Anouar Invest, le protocole d'accord précise les termes, conditions, procédure et calendrier selon lesquels Anouar Invest réalisera sur cinq ans un investissement global d'un montant de 160 millions de dollars USD.

Le programme d'investissement prévisionnel porte sur plusieurs secteurs :

- Le secteur de la minoterie ;
- Le secteur de l'aliment de bétail ;
- Le secteur de la cimenterie ;
- Le secteur de la biscuiterie ;
- Le secteur de la pêche et de la mise en valeur des produits de la pêche ;
- Le secteur de la promotion immobilière .

Dans ce cadre, Anouar Invest prévoit la création de plus de 1 000 emplois permanents et s'est engagé à créer, dans les conditions et modalités requises par la réglementation guinéenne, une ou plusieurs sociétés de droit guinéen pour la réalisation du programme d'investissement.

RENDEZ-VOUS
7^{ème} JOURNÉE MÉDITERRANÉENNES
DE L'OLIVIER



La 7^{ème} édition des Journées Méditerranéennes de l'Olivier a eu lieu à Meknès du 21 au 23 octobre, sous le thème «Qualité, Labellisation, Diète Méditerranéenne et Biomasse : au cœur de la Compétitivité et du Développement Durable de la Filière de l'Huile d'Olive». Cet événement était initié par «l'Agropole Olivier» de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès, en collaboration avec l'Université Internationale d'Andalousie (UNIA) et la Chaire UNESCO «Alimentation du Monde». Conçues comme une plate-forme de transfert de technologies, de savoir et de savoir faire en matière d'oléiculture, ces journées se proposaient de faire le point sur les acquis scientifiques, techniques et technologiques de la filière oléicole en sa globalité, selon les organisateurs. Cette manifestation fut ponctuée par des tables rondes axées sur le produit de l'huile d'olive, sa compétitivité et ses circuits de distribution et de commercialisation, ou encore la filière de l'huile d'olive biologique.

A Meknès du 21 au 23 octobre

ENERGIE ÉOLIENNE
PARTENARIAT GE-NAREVA



General Electric a annoncé la fourniture de 56 éoliennes GE 1.7-100 pour l'extension du parc éolien d'Akhfennir, situé au sud du Maroc et développé par Énergie Éolienne du Maroc (EEM), leader du développement de projets éoliens et filiale de Nareva Holding. Avec cette extension, le parc d'Akhfennir doublera sa capacité installée de 100 MW à 200 MW.

Les éoliennes GE 1.7-100 produiront de l'énergie éolienne au Maroc et participeront ainsi à atteindre les objectifs du pays en énergie renouvelable. Cela permettra également à EEM de démontrer sa compétitivité à produire de l'énergie grâce à des formes alternatives de production d'électricité.

Cet important accord signé par GE vient en soutien au Projet Intégré de l'Énergie Éolienne du Maroc. Ce programme piloté par le Gouvernement marocain vise à générer une capacité de 2000 MW en énergie éolienne d'ici l'an 2020.

Réunion au sommet sur le stand AMB Process au CFIA

Le mercredi 17 septembre 2014, sur le stand de la Société AMB Process au CFIA de Casablanca, s'est déroulé une réunion entre Coca-Cola, Arol et SIDEL, à l'initiative de Michel Laure, responsable Zone Afrique pour Arol spa. L'objet de cette réunion portait sur le suivi technique et commercial des installations de bouchage d'Arol en place et à venir pour les usines d'embouteillage de Coca Cola Afrique. Etaient présents :

- Messieurs Abdellatif Boubakri et Fabrice Léonet, les cogérants de la société AMB Process représentants de

la société Arol pour le Maroc,
- Monsieur Abdellah Boularhla, le directeur technique de Coca-Cola Export et son adjoint M. Mohamed Anis,
- M. Bektı représentant la société SIDEL.

Alberto Cirio le PDG de Arol spa s'est également déplacé pour l'occasion. Pour rappel, le groupe Arol spa est le leader Mondial et le plus qualifié des producteurs de machines et de tourelles de bouchage dans le secteur des boissons (65% de part de marché mondial), avec plus de 700 systèmes fournis chaque jour.

SIDEL (Société Industrielle Des Emballages Légers) c'est l'un des principaux fournisseurs mondiaux des solutions pour l'emballage des liquides alimentaires : eaux, boissons gazeuses, lait, boissons sensibles, huiles, bière et boissons alcoolisées.

Coca Cola n'est plus à présenter. C'est le nom de marque le plus connu et la



boisson la plus vendue dans le monde. The Coca-Cola Company est également la plus grande compagnie de boissons au monde avec plus de 500 marques de boissons gazeuses et plates. La société est implantée au Maroc depuis plus de 67 ans.

Quant à AMB Process, elle distribue au Maroc les marques Afinomaq, Albagnac, Bedi, Codeco System, Conpart, Costral, Enercon, Espera, Fubo, KBA, Kortho, Loma, Stone Industrie, Tecnimodern et assure pour le Maroc la vente des matériels Arol et FT System (Groupe Arol) ainsi que la fourniture des pièces détachées.

amb-process.com



LAVAGE, RINÇAGE, EMBOUTEILLAGE, REPLISSAGE, BOUCHAGE, CONTRÔLE

SCOTCHEUSES, FORMEUSES DE CAISSES, ENCAISSEUSES, PALETTISSEURS, BANDEROLEUSES

CUVES, CONVOYEURS, TABLES D'ACCUMULATION

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

ENCREES, SOLVANTS, FILTRES POUR JET D'ENCRE, RUBANS ET TETES TRANSFERT THERMIQUE, PIECES DETACHEES, SERVICE.

AMB PROCESS

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

ENSACHAGE, FLOW PACK, PESAGE, TREMES BOLS VIBRANTS, TUNNELS FARDELEUSES, ETUYEUSES, THERMOFORMEUSES, SOUDEUSES, OPERCULEUSES

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

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

REPARATIONS, FABRICATION DE TOUTES PIECES SELON MODELE OU PLAN

Bd Fouerat / rue 10 n°74 – Hay Mohammadi – CASABLANCA – Maroc
Tel: +212 (0) 522 606 434 – Fax: +212 (0) 522 606 433 – contact@amb-process.com

SALON
ASIDETA



Après une première édition réussie, l'Association du Salon International de Développement de l'Élevage Tadla Azilal (ASIDETA) a récidivé cette

année en organisant du 17 au 21 Septembre 2014, la deuxième édition de ce salon professionnel dédié à la promotion de l'élevage. Sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, le Salon International de Développement de l'Élevage Tadla Azilal (SIDETA 2014) a été organisé en partenariat avec le conseil régional de Tadla-Azilal, et la wilaya de la région Tadla Azilal. Entre autres ambitions, cette importante manifestation qui se veut un espace de rencontres et d'échange entre tous les acteurs de ce secteur stratégique s'est assigné comme objectif, la promotion et la valorisation des richesses du secteur de l'élevage et des filières animales à l'échelle nationale et internationale. Cet objectif se traduira sur le terrain par l'exposition des dernières innovations techniques et technologiques en matière de conduite et de mécanisation des activités d'élevage, ainsi que l'organisation de ventes aux enchères d'animaux et notamment de taurillons d'engraissement issus du croisement industriel.

FROMAGE
L'EFFET TRANCHETTES



En Espagne, l'effet « Tranchettes » dynamise les ventes de Fromageries Bel España. L'entrée de Fromageries Bel España dans le segment des fromages fondus en tranches par le biais du rachat de la marque « Tranchettes » a permis à la société d'enregistrer ses meilleurs résultats en Espagne, en contribuant fortement à la croissance de sa facturation, qui a progressé de 23% en 2013, en passant de 49,5 M€ à 60,9 M€.

CONVENTION
APM TERMINALS TANGIER ET L'UMT



APM Terminals Tanger, l'opérateur leader du port Tanger Med, et l'Union Marocaine des Travailleurs (UMT) ont signé une convention collective, le 22 septembre 2014 à Rabat. La signature a eu lieu en marge des travaux de la conférence nationale sur « Le code du travail dix ans après son entrée en vigueur », au siège de la Fondation Mohamed VI, en présence de M. Abdeslam Seddiki, Ministre de l'Emploi et des Affaires sociales, du Secrétaire Général de l'UMT, M. Miloudi Moukharik ainsi que d'autres personnalités.

CREDIT AGRICOLE
CONVENTION DE PARTENARIAT



Le Groupe Crédit Agricole du Maroc a signé le 15 Octobre dernier, à El Jadida, une convention de partenariat avec le Ministère de L'Agriculture et de la Pêche Maritime et l'Association Marocaine de l'Irrigation par Asperion et Goutte-à-goutte. Cette convention de partenariat, signée en marge de la journée de lancement de la campagne Agricole 2014-2015, vise l'accompagnement et le financement de projets de reconversion collective à l'irrigation localisée dans les Grands Périmètres Irrigués. Le Groupe Crédit Agricole du Maroc, fidèle à la mission de service public dont il est investi, s'engage à travers cette convention à accompagner financièrement la conversion et l'équipement d'une superficie totale de 230 000 hectares en systèmes économes d'eau (goutte à goutte).

creditagricole.ma

BOCCARD FOOD PHARMA

se développe au Maroc et en Afrique Subsaharienne

Fort d'une expérience significative en gestion de projets internationaux, Bocard 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 Bocard sont le résultat d'une stratégie globale de développement sur ce continent africain à fort potentiel dans le secteur Alimentation et Boissons. Bocard 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 Bocard Food Pharma accompagne de grands industriels des produits laitiers frais au Maroc depuis 3 ans.

Bocard 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, Bocard 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. Bocard 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 Bocard.

Bocard va concevoir et construire

une ligne de crème avec réception et pasteurisation implémentée d'un système de dégazage Bocard. Ce projet inclut également toute la partie beurrerie avec refroidisseur, cuve babeurre et ligne de réinjection. La valeur ajoutée de Bocard sur ce projet est aussi liée à l'installation d'une station NEP intégrée à la beurrerie : 4 cuves et 3 lignes extensibles à 6 lignes. Bocard a pu mener à bien ces projets grâce à son alliance avec un partenaire local solide et fiable : CERIAB, avec qui Bocard est exposant au salon Cfia Maroc. Ce partenariat industriel permet à Bocard de pouvoir proposer à son client une exécution des projets plus réactive, des interventions sur place, un service après-vente et un suivi performant.

bocard.com
ceriab.com

BOCCARD, ENSEMBLIER INDUSTRIEL



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

www.bocard.com

bocard
Alliance for success

COLORANTS

LAQUES DE CARMIN



Depuis le 1er août, le règlement européen n° 3280/2012 impose de nouveaux seuils d'aluminium dans les produits alimentaires.

Ce texte n'autorise les laques d'aluminium que dans certaines applications, figurant sur une liste positive. Les laques de carmins, colorants rouges très répandus et difficilement remplaçables dans plusieurs cas étaient un cas délicat. Cependant, les surimis, alcool, fromage persillé à pâte rouge, merguez, caviar... auparavant non mentionnés donc exclus du règlement ont eu la chance d'apparaître dans une mise à jour. Le règlement européen n° 923/2014 du 25 août fixe de nouveaux seuils d'aluminium, notamment dans les produits qui ne visent pas les enfants. Par contre, les glaces ne figurent toujours pas dans la liste positive.

COOPERATION

MAROC ET RUSSIE



Donner un nouvel élan à la coopération entre le Maroc et la Fédération de la Russie et de consolider davantage les relations bilatérales sur les plans politique, économique et stratégique. Tel a été l'objectif

majeur de la 5ème session de la commission mixte intergouvernementale maroco-russe qui s'est tenue, mercredi 17 septembre 2014 à Rabat. M. Mezouar, a rappelé que les échanges commerciaux ont marqué une hausse respective de 35% et 40 %, en 2013 et à fin juillet 2014, appelant à améliorer la structure des échanges commerciaux et à les élargir à d'autres secteurs. Il a évoqué le premier Forum économique Maroc-Russie tenu en juin dernier à Moscou, notant que cet événement a contribué à asseoir des liens économiques solides et à mettre en place des projets définis, dans le cadre d'un partenariat gagnant-gagnant.

En outre la Russie participera au SIAM 2015.

INDUSTRIE

SAMR PROSPECTE AU MAROC



La SAMR – Société d'Application du Métal Rouge – fabrique et répare des coussinets de paliers lisses, bagues, butées, patins et toutes pièces de frottement

pour machines tournantes. Dotée de ses fonderies d'alliages cuivreux et de régules, de son parc machines et de sa station de dépôt électrolytique, SAMR produit des pièces métalliques en moyennes et petites séries. Elle se positionne comme partenaire de l'industrie en proposant des pièces critiques de fabrication française, destinées au guidage en rotation.

Fort de son expérience et de la satisfaction de ses clients, la société poursuit et amplifie son activité à l'international répondant aux exigences et spécificités des marchés mondiaux.

La SAMR concentre son action plus particulièrement en Afrique du Nord ainsi qu'en Amérique latine.

Métal Rouge fournit depuis plus de 65 ans les secteurs industriels qui utilisent des compresseurs, des turbines, des pompes, des concasseurs, des laminoirs, des réducteurs,...

EN VENTE

CAFE GRAND MERE ET L'OR



Les groupes agroalimentaires américain Mondelez et néerlandais Douwe Egberts Master Blenders (DEMB) ont décidé de se séparer de leurs marques françaises Café Grand'Mère et l'Or, selon une information du Financial Times

diffusée vendredi.

Les deux entreprises ont mandaté la banque Lazard pour réaliser cette opération qui pourrait rapporter environ 480 millions d'euros, indique le Financial Times.

Cette proposition de vente intervient alors que les deux géants du café ont entamé au mois de mai un processus de fusion pour accroître leur poids face au géant Nestlé.

AGROALIMENTAIRE DANONE DOIT SE RÉINVENTER



Après des années de croissance, le champion français de l'agroalimentaire s'essouffle. Son nouveau directeur général, Emmanuel Faber, devra redéfinir les métiers, conquérir d'autres pays et relancer une innovation en panne.

Avec un chiffre d'affaires de 21,23 milliards d'euros, le premier groupe agroalimentaire français souffre de plusieurs faiblesses. En premier lieu, sa taille : il reste un poids moyen sur la scène mondiale, loin derrière Nestlé et Coca-Cola. Il pointe à la treizième place des groupes de la grande consommation, selon le classement annuel du cabinet OC & C. Autre handicap, son capital très dilué fait de lui une cible de choix pour une OPA.

PECHE COMMISSION MAROC/UE



Les derniers blocages « techniques » qui avaient suscité l'alarme des pêcheurs espagnols, ont été levés en septembre 2014, lors de la commission mixte Maroc-Union européenne, à Rabat. 126 navires de pêche européens dont 99 espagnols, majoritairement andalous, ont enfin obtenu les licences de pêche délivrées par le Maroc dans le cadre de l'accord de pêche entre le Maroc et l'Union européenne. Ce texte autorise les chalutiers européens à intervenir dans les eaux atlantiques marocaines moyennant une compensation financière.



UNE NOUVELLE FORCE POUR VOS CULTURES

DEPUIS 1979



TUBES POUR ARMATURES DE SERRES

TUBES POUR IRRIGATION, POMPAGE, ADDUCTION

Tél. : 05 22 35 36 41 / 42 / 43 - Fax : 05 22 35 36 44 - Email : commercial@industube.com
Siège social : Z.I. Route de Tétouan, Allée N° 2, Lot. 77 - B.P. 360 - Tanger - Maroc

Nouveaux Produits

EYO'O BISCUIT SANDWICHÉ



Excelo, annonce le lancement d'une nouvelle marque, Eyo'o, le premier biscuit Dark Cacao à seulement 1 Dh sur le marché marocain.

Eyo'o est un biscuit sandwiché au dark cacao intense et fourré à une crème généreuse, pleine d'onctuosité et de saveur. Le résultat est une délicieuse gourmandise : une combinaison parfaite entre douceur et intensité, de quoi satisfaire les papilles des plus exigeants.

Le biscuit Eyo'o sera désormais disponible dans deux formats :

- 3 biscuits à 1 DH ;
- 6 biscuits à 2 DHS

GMS et épicerie

51 ROSÉ L'ANISÉ NOUVELLE GÉNÉRATION

Avec sa couleur rosée et sa consommation en mode piscine, 51 Rosé est une innovation qui fait renaître avec style un classique de l'apéritif à la française.

C'est également une déclinaison féminine, chic et colorée au subtil parfum de fraise et une alternative idéale au classique vin rosé pour ensoleiller plats et apéritifs, toujours avec modération.

51 apporte un souffle de modernité au rayon des anisés avec cette innovation où la fraîcheur de l'anis s'allie à la gourmandise des extraits naturels de fruits rouges (fraises, cassis et framboises).

En bouche, le goût des fruits est immédiat. L'anis vient en finale pour ramener la fraîcheur et une belle signature 51.

Une marque du Groupe Pernod Ricard



MARAGOGYPE UN CRU PRÉCIEUX ET RARE

En sélectionnant quelques-uns des meilleurs grains, de quatre pays d'Amérique Centrale et du Sud, les experts de Nespresso ont repoussé les limites du plaisir pour vous apporter ce Grand Cru, spécial réserve. Défi d'autant plus difficile à relever que la Réserve Maragogype se caractérise par sa rareté : les grains de cet arabica, à la taille inhabituellement grande, poussent uniquement aux altitudes les plus élevées d'Amérique Centrale et du Sud. D'un arôme extrêmement fin, cet Arabica se définit par une crème lisse à l'acidité moyenne. En bouche, son caractère révèle une nuance de notes subtilement sucrées, douces, rondes et légèrement vertes, montrant ses origines mexicaines et nicaraguayennes.



Club Nespresso : 0801 00 77 02

MERENDINA GENOISE AU CACAO

Merendina, le leader de la génoise au Maroc, lance Merendina Maxichoco, une nouvelle génoise cacaotée, fourrée et enrobée de cacao. Grâce au savoir faire et à l'expertise de la marque mère, BIMO, cette nouveauté vient enrichir la gamme Merendina par une génoise exquise, au même prix habituel de Merendina.



GMS et épicerie

TONIK UNE FRAISE CROUSTILLANTE

Tonik, le numéro 1 des gaufrettes au Maroc, lance sa première gaufrette au goût de fraise sur le marché marocain : Tonik Fraisy. Tonik Fraisy est une gaufrette qui allie la recette emblématique réussie de Tonik au goût fruité de la fraise pour offrir une nouvelle et délicieuse expérience aux amateurs des gaufrettes, le tout à seulement 1 dirham. Avec cette nouveauté, la gamme Tonik s'élargit davantage pour offrir aux consommateurs cinq choix dont Tonik Max, lancée en août dernier, Tonik Citron en 2013, Mini Tonik et Tonik Classique en 1985.



GMS et épicerie

PRESIDENT TARTINEZ MALIN



Le fromage à la crème Tartimalin, spécial sandwichs et canapés possède de nombreux atouts pour les professionnels de la restauration. Vendu en

barquette refermable de 1 kg, ce fromage onctueux se tartine très facilement et dès sa sortie du froid. Il permet de couvrir en un seul geste un sandwich baguette de 26 cm. Il fonctionne sur tous les pains (pain de mie, bagel, wrap, etc) et convient parfaitement pour les sandwichs chauds.

Ce fromage au goût frais unique grâce à sa note de crème acidulée, apporte de la fraîcheur et révèle de goût de chaque ingrédient. Personnalisable à volonté (citron, herbes, épices), c'est la base idéale pour la réalisation de différentes recettes. Sa texture lisse et homogène est une excellente barrière de l'humidité.

president.fr

TRAITEUR DE PARIS C'EST CHOUX!



Traiteur de Paris, fabricant de pâtisseries fines surgelées Premium pour les professionnels en France et à l'international, est heureux de présenter, à l'occasion du SIAL (stand 5AT 090), sa nouveauté sucrée : les PTITS CHOUX.

A l'affiche : 48 petites bouchées généreuses de 18g composées d'une

crème fondante, déclinée en quatre parfums (framboise, chocolat, vanille et caramel) naturels et intenses. Le plus : un craquelin coloré et croustillant qui recouvre les choux. Remise en oeuvre : Laissez décongeler 2 à 3 h à +4°C

traiteurdeparis.fr

UM BONGO

50% FRUIT

LA BOISSON PRÉFÉRÉE DES ENFANTS

Tous les habitants de la Jungle font la fête avec UM Bongo. Un emballage pratique, un visuel attrayant et un goût fruité font de UM Bongo le jus parfait pour les enfants.

La marque UM Bongo, avec plus de 30 ans d'histoire, est fabriquée par la société Sumol+Compal au Portugal.

L'éléphant est très rigolo et s'amuse avec UM Bongo 8 Fruits. Le rhinocéros est le plus romantique et adore UM Bongo Ananas. Le fort et robuste gorille se fait plaisir avec UM Bongo Orange. Le roi lion rêve de s'amuser avec UM Bongo Fraise. Sans colorants ni conservateurs artificiels.

UM BONGO LARANJA
UM BONGO ANANAS
UM BONGO MELANCÃO
UM BONGO 8 FRUTOS

COMPAL Sumol Guaraná ANTARCTICA UM BONGO FRIZE

Distribué par Groupepex Tel:0522486683



CFIA MAROC 2014 :

un beau succès

Plus de 200 entreprises exposantes marocaines et internationales, notamment françaises et 4 500 participants professionnels ont pris part à ce salon organisé par la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) et GL events Exhibitions.



Organisé tous les deux ans, le salon CFIA Maroc offre aux professionnels de l'agroalimentaire une vitrine des dernières nouveautés dans les secteurs des équipements et procédés, des ingrédients et PAI (Produits Alimentaires Intermédiaire), ainsi que des emballages et conditionnements. L'édition 2014 s'est démarquée par l'animation d'un plateau TV, nouveauté qui a réuni les principaux acteurs de la filière IAA (Industrie Agro-Alimentaire). Les sujets des émissions TV ont porté notamment sur la chaîne de production, les ressources humaines, la sécurité

alimentaire, le marché africain et de manière plus générale, sur comment réussir à l'international. Lors de cette 4ème édition du CFIA Maroc, les trophées de l'innovation ont récompensé les meilleures innovations des entreprises exposantes. Les jurys étaient composés de donneurs d'ordres, responsables des services achat et marketing. Ces trophées ont ainsi permis de mettre en avant les dernières nouveautés des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire et de créer le lien entre fournisseurs et entreprises agroalimentaires.



Après quatre éditions réussies, le CFIA Maroc s'inscrit dans la durée et se positionne désormais comme le rendez-vous de référence incontournable des professionnels du secteur agroalimentaire.

Rendez-vous est d'ores et déjà donné en 2016 pour la 5ème édition !



LE GEPIA AU SALON CFIA MAROC 2014

PROPOS DE JEAN-MARC DORÉ

Si l'activité économique reste assez morose sur la France et l'Europe, nos

A . P S V

ONE SHOP SOLUTION

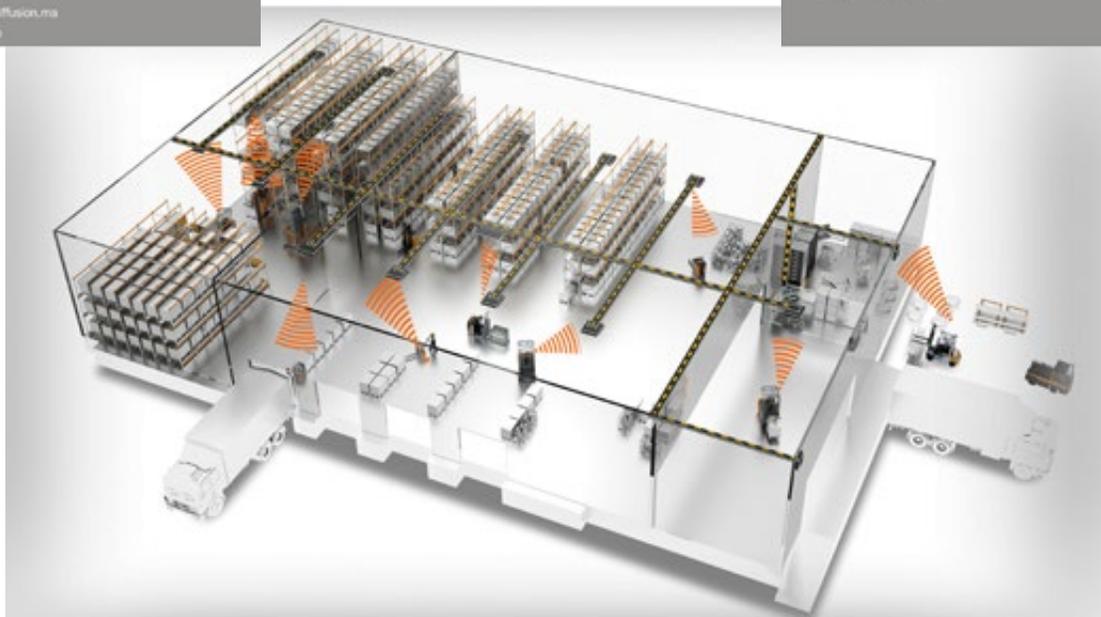
A . P S V DIFFUSION

>> Adresse: 21 Rue Abou Ishaq OUBAZI 1er Etage
Maarif 20330 Casablanca, Maroc.
>> Tél: +212 5 22 98 19 22
>> Mobile (survisite): +212 6 61 48 40 93
>> Fax: +212 5 22 98 04 75
>> Email: direction@apevdifusion.ma
>> Site web: www.apv.ma

Région Nord :

A S T H MANUTENTION

>> Adresse: Lotissement Abdelmalek, lot.49, Meznana, Tanger, Maroc.
>> Mobile Asst H: +212 6 62 53 13 38
>> Email: a.ekhaiber@gmail.com



DISTRIBUTEUR EXCLUSIF





TROPHEES 2014 : LES LAUREATS

Les trophées ont été remportés, en fonction des catégories, par les entreprises suivantes:

- Ingrédients & PAI : COMANER, entreprise spécialisée dans les ingrédients laitiers, les additifs alimentaires et les graisses végétales
- Emballages & Conditionnements : FIPAL QUALITY PACKAGING, société italienne spécialisée dans la vente et services d'assistance de machines et d'équipements pour l'agroalimentaire
- Équipements & Procédés : DEUTSCHE TECHNIC AIR, fournisseur de compresseurs, pompes à air, palans, treuils, crics et vérins
- Qualité, Hygiène & Services : ISOLAB, fournisseur d'équipements, consommables de laboratoire et produits chimiques.

développements à l'internationale les compensent fort heureusement. Cette nouvelle édition du CFIA Maroc en est l'un des exemples.

En effet, les sociétés présentes avec le GEPIIA sont satisfaites de leur participation et surtout de la qualité des contacts qu'ils ont pu rencontrer sur ce salon.

Le développement de la filière agroalimentaire Marocaine et la volonté de l'Etat d'améliorer la qualité et la compétitivité de ses entreprises, pour en faire une véritable passerelle vers l'Afrique et l'exportation, ont permis à nos équipementiers de trouver ce qu'ils étaient venus chercher: de nouveaux débouchés techniques et commerciaux. Certains, comme les sociétés ELECREM et Vendée Concept ont vendu des machines sur leur stand.

Pour la majorité d'entre elles, ils ont réussi à nouer des partenariats avec des acteurs locaux, tant au niveau d'agents/distributeurs que de clients finaux :

- **AVENTICS** (anciennement REXROTH Pneumatique), avec son représentant local OUTIPRO sa, a profité du salon pour faire connaître son nouveau nom et présenter ses dernières nouveautés de vérins, d'îlots de distribution, de traitement de l'air, etc.

- **CB Equipements** avec toutes ses gammes : du dépilateurs, aux convoyeurs, aux doseurs pour liquides et solides en passant par les distributeurs de fromages et les couvercleuses)... adaptées à la quasi totalité des produits alimentaires a largement séduit les industriels présents sur le salon,

- **ELECREM**, premier constructeur français spécialisé dans le matériel, les machines et accessoires pour



la transformation et la valorisation du lait, fournit des équipements de traitement du lait pour les fermiers et les coopératives : Écrémeuses, Barattes, Pasteurisateurs, Yaourtières, Cuves de pasteurisation, etc....

- **FEMIA**, en tant que spécialiste du traitement des fruits et légumes, à su faire découvrir ses solutions pour toutes les phases de préparation et de blanchiment des fruits et légumes



destinés aux usines de conserves et de surgélation ; mais aussi de la réhydratation des produits secs...

- **MG Tech**, a particulièrement séduit avec ses solutions « sur mesure » de barqueteuses, encaisseuses, fermeuses, etc. qui allient le convoyage, la robotisation et la palettisation ; le tout parfaitement adaptées à toute configuration et taille d'entremise

- **Stoppil** et ses remplisseuses décimétriques, électromagnétiques ou massiques allant de 1 à 100 l et adaptées à toutes les exigences des industries et de leurs cadences.

- **Vendées Concept** a marqué le salon avec son partenaire marocain, la Sté ACI, et leurs systèmes dynamiques de trieuses / peseuses en lignes et tous le reste de sa gamme de solution «process automatisé» alimentaire, Donc, une quatrième édition réussie et prometteuse pour la plupart des équipementiers du GEPIIA, mais aussi sur les stands de leurs agents de Tecnimodern, Albagnac, ainsi que nos confères Pierre Guerin, Tecnal, Boccad...

Rendez-vous est pris
pour le mois de septembre 2016 !

TEMOIGNAGES

GILBERT LE FOLL - FEMIA

- Comment se porte votre secteur d'activité?

Si l'on parle de nos marchés qui sont ceux de la conserve et de la surgélation de fruits et légumes + les fruits secs réhydratés pour la vente, c'est un secteur en expansion dans de nombreux pays émergents mais aussi au Maroc et cela va continuer à se développer car c'est davantage de valeur ajoutée en local.

- Quelles étaient vos attentes en participant au CFIA?

FEMIA venait pour la 1ère fois au Maroc. Il s'agissait par conséquent de prendre les premiers contacts avec les industriels du secteur, de potentiels investisseurs et d'éventuels partenaires. Il s'agissait aussi de se positionner sur des projets et de mieux

Sous l'égide



Royaume du Maroc
Ministère de l'Agriculture,
de la Pêche Maritime,
de l'Élevage, de l'Équipement
et de l'Élevage Rural



MAFEX
MAGHREB
FOOD
EXHIBITION

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRO-INDUSTRIE AU MAROC

3^{ème} Édition

Casablanca du
11 au 13 décembre

2014

* Exposants de
plus de 20 pays

NOUVEAU

PP
Pack 2 Pack

Salon International des Solutions
d'Emballage et de Conditionnement

INFOLINE : +212 5 22 47 06 00
E-mail : contact@mafex-morocco.com



Procédés agro-industriels • Ingrédients alimentaires • Produits finis • Emballage & conditionnement • Transport & logistique

www.mafex-morocco.com

Organisé par :

Support officiel :

Avec le soutien de :

Partenaires presse :

Partenaires médias :

Partenaires d'information :

Lieu :



cerner les attentes du marché.

- Avez-vous trouvé des réponses à ces attentes?

Oui même si la fréquentation n'a pas été exceptionnelle, elle a été de qualité.

- Quels sont vos projets?

Immédiatement, de suivre les quelques projets identifiés et de trouver un partenaire commercial et technique afin de proposer ensemble et de façon réactive les bonnes solutions et les services attendus par les clients Marocains.

PHILIPPE LELOUP - EUROGERM

- Comment se porte votre secteur d'activité?

Activité moyenne du fait de la conjoncture marocaine ; pas de liquidité, difficultés pour l'obtention de crédit pour les investissements, forte concurrence entre moulins avec guerre des prix sur la farine et donc peu de correction



Quelles étaient vos attentes en participant au CFIA?

Affirmer notre présence malgré un marché difficile, promouvoir la détection des mycotoxines dans les céréales

- Avez-vous trouvé des réponses à ces attentes?

Non mais pas d'attente

- Quels sont vos projets?

S'adapter au marché en proposant des formules de correction moins onéreuses et pour vendre des produits de niches afin d'aider nos clients pour leur promotion et leur vente

MONSIEUR BOURQUET - DMN WESTINGHOUSE

- Comment se porte votre secteur d'activité?

Malgré un mois de septembre plutôt calme, l'activité depuis le début de l'année se porte bien avec des bonnes perspectives pour les mois à venir

- Quelles étaient vos attentes en participant au CFIA?

Promouvoir par une seconde participation les équipements DMN Westinghouse sur un marché à fort potentiel. En effet, les écluses rotatives et les aiguillages pneumatiques sont très présents dans les industries Marocaines mais la marque DMN est très peu représentée. D'où notre seconde participation avec un stand commun avec Process Inox basé à Casablanca et très bien implanté dans l'agroalimentaire permettant des échanges et des contacts plus ciblés et efficaces.



- Avez-vous trouvé des réponses à ces attentes?

Les contacts salon sont un bon début mais il nous faut quelques mois pour réellement avoir un résultat de notre action

DELPHINE LEMARIE - BOCCARD

Qu'est ce qui a motivé votre participation au CFIA 2014?

Notre principal but était d'accroître notre notoriété



Qu'avez vous pensé du salon?

L'organisation générale était tout à fait satisfaisante, tout comme la nature et l'agencement des stands ainsi que la nature des autres exposants présents.

Qu'avez-vous pensé du nombre de visiteurs du salon?

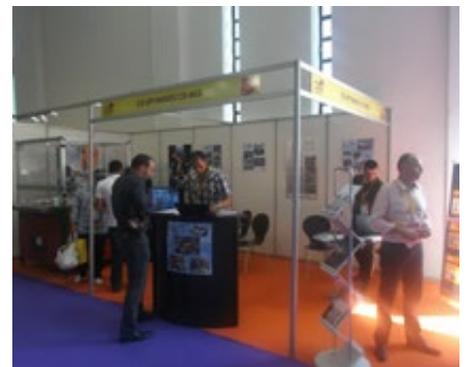
Moyennement satisfaisant aussi bien en nombre de visiteurs qu'en contacts utiles même si nous avons eu quelques contacts avec des échanges qualifiés.

MONSIEUR BROSSIER - OPTIM'AXES

Comment se porte votre secteur d'activité?

Pour la maison mère en France : les marchés sont difficiles mais l'activité reste correcte, dans l'ensemble des secteurs d'activités où nous travaillons (cosmétique, plasturgie, agroalimentaire, connectique, automobile, etc.)

Pour le Maroc l'activité est correcte, les contacts pris sur le salon sont rassurants sur l'activité agroalimentaire.



Quelles étaient vos attentes en participant au CFIA?

Rencontrer les acteurs économiques du secteur agroalimentaire et identifier de nouveaux prospects.

Avez-vous trouvé des réponses à ces attentes?

Oui, nous avons identifié plusieurs projets agroalimentaires et même hors secteur agro, puisque nous avons eu quelques contacts très intéressés par notre savoir faire.

Quels sont vos projets?

Projet de robotisation fin de ligne, palettisation de produits en sortie de conditionnement. Rénovation d'installations existantes en automatisme. Identification de projets de traçabilité sur produits ou nous avons une bonne connaissance technique et une maîtrise des technologies comme la vision industrielle des produits étiquetés ou imprimés, le contrôle code à barres et datamatrix ainsi que l'impression d'étiquettes de traçabilité.

Remerciements à tous les participants



SIAL 2014 : SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION



Aujourd'hui, 7 milliards d'individus... 9 milliards à l'horizon 2050. Tout le monde devra pouvoir manger et y trouver du plaisir. Au-delà des tensions politiques et économiques, le monde alimentaire est plus que jamais un espace d'échanges universel. Partout dans le monde, des professionnels de l'agroalimentaire imaginent et construisent notre destin alimentaire.



L'innovation constitue le plus fiable, le plus précieux des signaux prospectifs. Elle sera plus que jamais le moteur de croissance des entreprises conquérantes qui prendront part à ce défi. Face à l'accélération vertigineuse des besoins consommateurs, l'innovation s'impose comme un axe stratégique central pour pérenniser et développer la compétitivité des entreprises agroalimentaires. Une stratégie innovation gagnante ne s'improvise pas : c'est un véritable état d'esprit d'ouverture, d'écoute, d'intelligence pour comprendre et anticiper les attentes des consommateurs à travers le monde et permettre à chaque entreprise de se forger sa propre vision et créer de la

valeur ajoutée dans un environnement extrêmement compétitif. Innovation et SIAL sont indissociables depuis maintenant 50 ans ! Grâce à son engagement constant au service de l'innovation, SIAL est devenu le cahier de tendances référent de la filière à l'échelle mondiale. L'innovation est partout dans les allées, mise en avant par plus de 6 000 entreprises. Elle est aussi scénographiée sur l'espace SIAL Innovation, point central du salon, qui expose les innovations les plus marquantes et décrypte les tendances sous-jacentes. Au-delà d'une place de choix, l'innovation incarne tout à la fois l'expertise de SIAL et sa modernité et en constitue son ADN. Preuve en est



la fréquentation de l'espace, source d'inspiration pour trois visiteurs sur quatre.

Si l'innovation représente aujourd'hui un enjeu mondial, elle reste d'autant plus déterminante pour dynamiser le tissu agroalimentaire français.

Avec ses 11 852 entreprises, dont 98 % de PME ou TPE, il joue un rôle primordial dans la vitalité du pays en termes de chiffre d'affaires et d'emploi. SIAL offre à ses exposants créateurs d'innovations un tremplin de visibilité internationale auprès des acheteurs clefs de la filière.

Et encore plus puisqu'au-delà du salon en octobre 2014, SIAL, en partenariat avec le ministère français de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de



la forêt, accompagnera les entreprises françaises innovantes sur l'Exposition Universelle de Milan 2015.

Fort de 50 ans d'expérience et d'une présence mondiale renforcée avec plus de 10 salons à travers le monde, SIAL est véritablement devenu un carrefour incontournable de l'offre et de la demande alimentaires mondiales. Le salon établit des passerelles et provoque des rencontres, des partages entre tous les professionnels du secteur. L'édition SIAL Paris 2014 lèvera le voile sur les innovations et tendances majeures qui viendront influencer la cuisine des chefs et renouveler les rayons des supermarchés.





Élément clef universel qui ne manquera pas d'être mis en avant : le plaisir ! Il n'y a pas de doute, où que l'on soit dans le monde, l'alimentation fait toujours partie de ces petits bonheurs du quotidien ! 150 000 visiteurs internationaux sont attendus pour rencontrer plus de 6 000 entreprises exposantes et partager cette approche visionnaire.

Depuis 50 ans le salon a su inspirer et lever le voile sur les innovations. Avec, l'anniversaire des 50 ans de SIAL Paris, l'ambiance fut particulièrement festive. Les célébrations se sont d'ailleurs succédées au Canada, en Chine, au Brésil et aux Philippines, mais Paris, berceau historique de SIAL, en était bien entendu le point d'orgue.

gâteau d'exception à la hauteur de l'évènement.



Rendez-vous particulier pour tous le lundi 20 octobre en fin de journée sur l'esplanade du Parc des Expositions où a eu lieu un spectacle Sons & Lumières d'envergure. Et comme un anniversaire sans gâteau n'est pas envisageable, le chef pâtissier Claire Verneil et le parrain Christian Le Squer, haute figure étoilée de la gastronomie française, accompagnés de 50 chefs de renom, ont offert aux visiteurs un



Texte tiré de l'édito de Nicolas Trentesaux Directeur SIAL Group



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



IMPORTATION DE BLÉ TENDRE

La France se mobilise

Par Claude Vieillard

Lors d'une rencontre autour de la campagne agricole 2013-2014 organisée le mardi 22 juillet 2014 à Rabat, le ministre de l'agriculture et de la Pêche Maritime, M. Aziz Akhannouch a annoncé, que la production des céréales pour la campagne agricole 2013/2014 s'élève à 6,8 millions de tonnes, dont 3,7 millions de tonnes pour le blé tendre. Il faudra cependant importer environ 2,5 à 3 millions de tonnes.

RECOLTE MAROCAINE

Cette performance, bien qu'en décélération par rapport au niveau exceptionnel de la campagne précédente (9,7 millions de tonnes), est jugée bonne, en phase avec les objectifs du Plan Maroc Vert de 7 millions de tonnes, et ce malgré le déficit pluviométrique connu au début de cette même campagne.

«La bonne répartition des précipitations,

les efforts déployés par les agriculteurs et l'engagement permanent et constant du département de l'Agriculture vis-à-vis du secteur agricole ont permis de réaliser une campagne agricole encourageante avec une production de céréales d'un niveau jugé bon de 68 MQx et ce malgré des niveaux de précipitations limités», a relevé M. Akhannouch.

Mais la demande est plus forte que

l'offre, c'est pour cette raison que le Maroc devra importer près de 3 millions de tonnes de blé tendre. Et la France espère qu'on fera, cette année encore, appel à elle!

FRANCE CEREALES EXPORT

Comme tous les ans, France Export Céréales a organisé, en septembre, à l'hôtel Le Royal Mansour Méridien de Casablanca, «les Rencontres 2014 franco-marocaines des céréales». Ce fut l'occasion de dévoiler la qualité des blés français et de séduire les importateurs. Concernant les blés tendres, la récolte

M. Akhannouch a souligné que cette campagne dont le résultat s'avère «satisfaisant» s'inscrit en phase avec les objectifs du Plan Maroc Vert (PMV) de 70MQx, ajoutant que les autres productions ont enregistré une bonne année après une campagne exceptionnelle en 2013.

Les cours du blé tendre (SRW) se sont établis à 220 dollars la tonne en août, en hausse de 1% sur un mois mais en baisse de 17% depuis le début de l'année. Les disponibilités mondiales et les perspectives de récolte de blé pour la saison 2014/15 restent globalement favorables.

GRILLE DE CLASSEMENT

Classes	Protéines	(w) Force boulangère	Hagberg	Répartition 2014
€	≥ 12%	≥ 250	≥ 220	2%
1	11 - 12,5%	150 - 250	≥ 220	20%
2	10,5 - 11,5%	selon contrat	≥ 180	33%
3	< 10,5%	non spécifié	non spécifié	45%

Hagberg ≥ 180	7% = 28 Mt
140 ≤ Hagberg < 180	11% = 39 Mt
Hagberg < 140	27% = 10 Mt

Revised: 04/07/2015
M. Drouot
hagberg: wright

Source: FranceAgriMer / Copraire céréales 2014

2014 présente un volume de production en hausse mais une variabilité qualitative inhabituelle.

Grâce à des conditions climatiques dans l'ensemble favorables au moment de la montaison et du remplissage des grains, les rendements sont bons et la France a engrangé cette année 37,4 millions de tonnes de blé, soit une progression de 1,5% par rapport à la collecte précédente, confirmant par là même sa place de producteur régulier et de fournisseur important sur les marchés internationaux.

Néanmoins, à cause d'un été historiquement frais et pluvieux, la récolte n'a pas été aussi précoce que prévu initialement et, surtout, la qualité est très hétérogène. 20,7 millions de tonnes sont des blés meuniers, dont près d'un quart sont de qualité supérieure.

La récolte permettra de servir les clients traditionnels en Afrique de l'Ouest et au Maroc. L'hypothèse d'importation de

blé améliorant est désormais à écarter. Néanmoins, il sera difficile de répondre aux appels d'offre de l'Algérie ou de l'Egypte, ces pays n'étant pas prêts à modifier leurs cahiers des charges. Les blés allemands, russes et états-uniens, bénéficiant d'une meilleure qualité, seront sûrement plus à même de répondre aux exigences de ces pays.

LE CAS RUSSE

L'escalade des sanctions mutuelles que s'infligent Occident et Russie n'a pas encore atteint le Maroc, qui s'apprête à importer pour près de 300 millions de dollars de blé russe en 2014/2015.

D'ailleurs, le groupe Attijariwafa Bank a signé un contrat de financement de ce montant avec la Fédération interprofessionnelle des activités céréalières du Maroc et les sociétés Louis Dreyfus Vostok et Glencore Grain. Cette somme sera allouée au paiement des importations de blé en provenance



de la Russie pour la saison 2014-2015. Il faut rappeler que la Russie et l'Ukraine figurent parmi les exportateurs importants de blé vers les pays arabes, y compris le Maroc, même si aucun accord n'a encore été signé.

Durant le 1er trimestre 2014, les exportations russes de blé vers le Maroc ont connu une augmentation de 40% par rapport à la même période l'année dernière, en raison de la situation actuelle de l'Ukraine.

Le blé français est sorti grand gagnant du dernier appel d'offres de l'Egypte pour les 120.000 tonnes sur la base d'un prix de 241 \$/t. Un prix qui serait inférieur à celui proposé par la Russie. Mais que décidera le Maroc?

VOLATILITE DES MARCHES

Les prix des produits agricoles ont connu 100% de volatilité depuis 3 ans. Cette volatilité s'explique par la conjonction de nombreux facteurs :

- évolution de l'offre et de la demande,
- accélération des échanges de produits agricoles, aléas climatiques,
- mondialisation des modèles de consommation
- impact des fonds spéculatifs

C'est dans ce cadre que s'est inscrite la rencontre organisée le lundi 29 septembre 2014 par BMCE Capital Markets ayant pour thème : « Les importateurs face au marché des matières premières agricoles ». Marquée par la présence d'importateurs, minotiers et d'autres industriels du secteur visait à offrir à ceux-ci les outils à même de les aider à sécuriser leurs marges et à avoir une plus grande visibilité dans la gestion de leurs achats. BMCE Capital Markets essaye d'introduire et de vulgariser auprès des professionnels du secteur des instruments financiers de couverture à même de les aider à capter la marge.



LE PLAN MAROC VERT ENGAGE L'AGRICULTURE MAROCAINE DANS UN TOURNANT DÉCISIF



Le Plan Maroc Vert a engagé l'agriculture marocaine dans un tournant décisif l'inscrivant dans «une spirale vertueuse de progrès équitables et durables en lui imprimant une dynamique d'évolution harmonieuse et équilibrée», a affirmé le ministre de l'Agriculture et de la pêche maritime, M. Aziz Akhannouch lors de la réunion ministérielle de la 32ème Conférence régionale pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord.

C'est lors de la réunion ministérielle de la 32ème Conférence régionale pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord de l'Organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture que l'ambassadeur de SM le Roi en Italie, M. Hassan Abouyoub, est revenu en détail, au nom du Ministre M. Aziz Akhannouch, sur les prérogatives du Maroc Plan Vert. Nous retiendrons que cette dynamique d'évolution tient compte des spécificités de l'agriculture marocaine et de ses marges de progrès pour faire face aux nouveaux enjeux et que le Royaume, conscient des enjeux immenses que soulève la question alimentaire, a fait de la durabilité de l'agriculture et des systèmes alimentaires «plus qu'un désir, un impératif du présent». Le Maroc a raisonné sa sécurité alimentaire dans le cadre d'une ouverture maîtrisée lui permettant de valoriser ses avantages comparatifs et d'exploiter au mieux les possibilités du marché international.

Le Maroc a choisi d'appréhender la sécurité alimentaire de manière globale en mettant en place le «Plan Maroc Vert» que SM le Roi Mohammed VI a lancé en 2008 avec l'ambition de faire de l'agriculture le premier moteur de l'économie nationale.

«Cette stratégie solide, intersectorielle et intégrée repose sur le long terme et ambitionne une agriculture durable et innovante pour être compétitive et socialement intégrée».

Outre l'augmentation de la production et de la productivité, la valorisation des produits de l'agriculture et la recherche de marchés, cette stratégie intègre le développement des revenus des agriculteurs tout en les protégeant contre l'aléa climatique, à travers des produits d'assurance appelés à se généraliser et à se diversifier.

Après avoir rappelé que le Plan Maroc Vert s'inscrit dans la trilogie du développement durable conjuguant l'efficacité économique, l'équité sociale et la préservation des ressources naturelles, le ministre a fait observer que ce Plan repose sur deux piliers encadrés par un bloc de réformes structurelles et par des programmes ambitieux visant la préservation des ressources naturelles à travers leur utilisation raisonnée, en particulier l'eau, les sols et la biodiversité agricole.

Dans le cadre de son nouveau plan stratégique Cap 2016, le Crédit agricole Maroc compte déboursier près de 25 millions de dirhams au profit de la réalisation des programmes du Plan Maroc Vert. La banque avait déjà réservé une enveloppe de 20 MDH, totalement investie dans le même cadre.

Ce nouveau financement concernerait le soutien d'activités nouvelles dans le monde rural, l'industrie de transformation agricole ainsi que le renforcement des acquis des petits et moyens agriculteurs.



M. Akhannouch estime qu'après 5 ans de mise en œuvre, le Plan Maroc Vert a d'ores et déjà changé l'agriculture marocaine et a posé les fondements d'un nouvel ordre agricole.

INGRÉDIENTS & SOLUTIONS pour la filière Blé-Farine-Pain



**"Matériels et équipements de laboratoire
(analyses, détection de mycotoxines...)"**



Depuis sa création en 1989, EUROGERM, expert français de la céréale technique, crée, produit et commercialise, dans le monde entier, des ingrédients et solutions fonctionnels, nutritionnels et sensoriels, au cœur de la filière Blé-Farine-Pain avec une exigence de qualité, de sécurité et d'engagement responsable auprès de ses clients.

EUROGERM MAROC - Filiale d'EUROGERM SA
22 rue Ibnou Koutia - Lot-Att Taoufik - ZI Oukacha - Ain Sebaa - 20250 CASABLANCA - MAROC
Tél. +212 (0)5 22 35 18 71 - Fax +212 (0)5 35 19 62 - E-mail : info@eurogerm-maroc.com - www.eurogerm-maroc.com

Ainsi, pour la période 2008-2012, la superficie agricole productive au Maroc s'est améliorée de 11 % passant à près de 8 millions d'hectares et la production agricole a bondi de plus de 45 % pour cumuler un total supérieur à 42 millions de tonnes, toutes filières confondues.

Selon le ministre, la disponibilité alimentaire par habitant a, ainsi, crue de 14 % au cours de cette période et le PIB agricole est passé de 74 à plus de 100 milliards de dirhams créant l'équivalent de 77.000 emplois permanents.

Le Maroc a équipé plus de 370.000 hectares en techniques économes en eau d'irrigation et réalisé des sauts significatifs dans tous les facteurs de productivité.

Partant du constat que la raréfaction de l'eau est l'un des défis les plus urgents à relever pour assurer développement agricole durable et la sécurité alimentaire du pays, M. Akhannouch a fait remarquer que le Plan Maroc Vert accorde une place de choix à la maîtrise de l'eau et à sa rationalisation en tant que levier stratégique pour l'amélioration de la productivité et la stabilisation de la production dans un contexte climatique versatile.

Le ministre a noté que le Plan Maroc Vert a, dans ce cadre, ouvert trois grands chantiers structurants pour l'avenir de l'agriculture irriguée, dont le premier porte sur le Programme National d'Economie d'Eau en irrigation (PNEEI), qui vise la modernisation des systèmes d'irrigation, à travers la reconversion à l'irrigation localisée d'une superficie de l'ordre de 550.000 ha.

«Ce programme, placé par les priorités des stratégies gouvernementales de l'agriculture et du secteur de l'eau, est



une réponse justement aux défis de la raréfaction des ressources en eau et de la valorisation de ces ressources de plus en plus rares».

Le second chantier a pour objectif l'extension de l'irrigation sur une superficie de près de 155.000 ha associée aux barrages réalisés ou en cours de réalisation. Ce programme, qui permettra de valoriser près de 1 milliard de m3 par an aujourd'hui sous valorisé, nécessitera un effort d'investissement de près de 2 milliards d'Euros.

Le troisième chantier porte, quant à lui, sur la promotion du partenariat public-

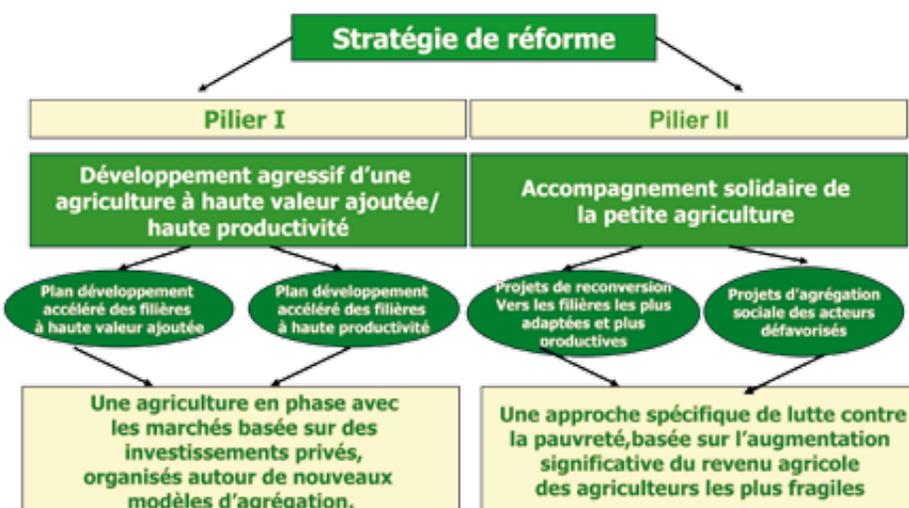
Le premier recensement agricole depuis 1996 a eu lieu en septembre 2014 et a été organisé afin de mieux planifier l'activité agricole, faciliter l'étude des dossiers de crédit, de mieux mesurer l'impact des investissements agricoles et d'accompagner la fiscalisation du secteur.

privé (PPP) pour le développement et la gestion de l'irrigation.

«Ces programmes, qui concernent tous les terroirs contribueront à la



Plan Maroc Vert



- L'investissement au cœur de la stratégie : 10 milliards Dhs par an

- 1000 à 1 500 projets de développement concrets

- PIBA dépassant 70 à 100 milliards de Dhs au terme du plan

DEPUIS 85 ANS, COSUMAR, UN GROUPE ENGAGÉ ET RESPONSABLE



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

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

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

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

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

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

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

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



MÉDAILLE FAO
MODELE AGRÉGATEUR 2009



TROPHÉE RSE-CGEM
2011



VIGEO 2012
TOP PERFORMER RSE



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



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

Installation d'un système de goutte à goutte au Maroc
@ Cathy Rollin



résilience de l'agriculture face aux changements climatiques qui menacent particulièrement notre région», a fait remarquer M. Akhannouch.

Faisant le lien avec l'initiative régionale de la FAO pour faire face à la pénurie d'eau dans la région du Proche-Orient et l'Afrique du Nord, le ministre souligne que le Maroc adhère à la mise en œuvre de cette Initiative et a mobilisé tous les partenaires au niveau national pour lancer l'évaluation nationale en utilisant les nouveaux outils développés par l'Organisation en acceptant d'être parmi les 6 pays retenus comme pilotes de la région.

Tout en exprimant le soutien du Maroc aux initiatives régionales de la FAO, M. Akhannouch, qui a énuméré une série de défis auxquels fait face cette région dans le domaine agricole et la sécurité alimentaire, a souligné que le Royaume œuvre continuellement et de différentes manières afin de contribuer à accompagner la mise en œuvre de ces programmes.

Il s'est, en outre, félicité que la FAO ait adopté «un nouveau cadre stratégique qui intègre la vision de l'organisation, les objectifs mondiaux révisés, les cinq nouveaux objectifs stratégiques, ainsi qu'un sixième objectif sur la qualité, les connaissances et services techniques et les thèmes transversaux que sont la parité hommes-femmes et la gouvernance».

Tout en se félicitant de «la décentralisation cristallisée par la signature du cadre de programmation par pays 2013-2016» qui répond aux

priorités nationales, le ministre a indiqué que le Royaume a pris note du fait que la cartographie des cadres de programmation par pays ait abouti à l'identification de trois initiatives régionales destinées à relever de grands défis nécessitant une approche concertée.

En effet, ces initiatives, à savoir l'Initiative régionale sur la rareté de l'eau lancée en 2013, l'Initiative de renforcement de la résilience en vue d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition dans la région du Proche-Orient et de l'Afrique du Nord et l'Initiative en faveur d'une petite agriculture

durable pour un développement ouvert à tous, ont fait l'objet des différentes interventions des ministres, des hauts responsables, des délégués et des ambassadeurs des pays participants à cette Conférence.

Outre le thème central de l'impact de la raréfaction des ressources en eau sur la sécurité alimentaire, l'ordre du jour de cette conférence, qui a débuté par une réunion de trois jours des hauts fonctionnaires et s'est achevée par une réunion ministérielle a porté également sur la situation de l'alimentation et de l'agriculture dans la région et des questions connexes, comme les pertes et gaspillages alimentaires le long de la filière, de la production à la consommation, la réduction des disparités entre les sexes, et d'autres approches visant à améliorer les perspectives de l'agriculture et du développement rural.

Les Conférences régionales sont convoquées tous les deux ans, réunissant les Ministres de l'agriculture et hauts responsables des Etats membres de la même région géographique autour des enjeux qui dépassent les frontières nationales et les questions prioritaires liées à l'alimentation et l'agriculture.

Remerciements à la MAP et au Ministère de l'Agriculture.



Entrée
Gratuite

دواجن Dawajine 2014

17^{ème} Du 25 au 27 Novembre 2014
Salon Avicole de Casablanca

معرض الدار البيضاء
السابع عشر لقطاع الدواجن



Au Centre International de Conférences et d'Expositions de l'Office des Changes
بالمركز الدولي للمؤتمرات والمعارض لمكتب الصرف



Organisateur

Fédération Interprofessionnelle
du Secteur Avicole au Maroc
Tél: +212 (0) 5 22 54 24 88 / 89
www.fisamaroc.org.ma



Partenaires Officiels



Partenaires Institutionnels



AFRICA AGRI FORUM

Quelle révolution verte pour le continent?

Depuis l'aube de l'histoire, l'homme africain a toujours été lié à sa terre qu'il a cultivée et travaillée. Aujourd'hui encore, 63% de la population subsaharienne vit dans le milieu rural et dépend majoritairement du secteur agricole.

Le secteur agricole représente un important pourcentage des PIB des pays africains et induit leurs croissances économiques ; Plus encore, la Banque Mondiale affirme que le secteur agricole et agroalimentaire en Afrique peut constituer une véritable locomotive économique et sociale puisque leur potentiel pourrait se chiffrer à 1 000 milliards de dollars à l'horizon 2030 au lieu de 313 milliards actuellement.

Pour arriver à cette fin, le secteur doit faire face et surmonter les inadéquations structurelles dont il souffre, accélérer le processus de modernisation et enclencher une véritable dynamique de croissance à travers des programmes d'interventions adaptés aux conditions de chaque zone agroécologique et à la situation socioéconomique des ménages ruraux vivant dans les différents pays. Par ailleurs, l'accès aux capitaux, l'adoption des technologies d'irrigation, le rôle évolutif des pouvoirs publics et PPP, le développement de cultures de produits alimentaires nutritifs et à forte valeur ajoutée, les synergies entre le secteur agricole et agroalimentaire sont également des axes prioritaires pour que la « Révolution Verte » soit au rendez-vous.

Afin de traiter les différentes problématiques liées au secteur agricole et à son développement sur le continent, i-conférences, leader dans l'organisation des Forums B2B en Afrique du Nord, de l'Ouest et Centrale, a organisé l'Africa Agri Forum à Abidjan. Ce Forum de deux

jours était composé d'une table ronde exécutive ministérielle, de séances plénières, de Keynotes et d'ateliers pratiques visant à mieux comprendre et appréhender le fonctionnement du secteur et débattre autour de ces principaux axes de développement.

Par ailleurs, l'espace B2B du Forum a permis aux acteurs clés du secteur agricole et agroalimentaire d'échanger, networker et identifier des opportunités de partenariat sur la plateforme de l'AAF.

PRÉSENTATION

Cette édition intitulée «Quelle révolution verte pour le continent africain?» a abordé les questions clés relatives au développement du secteur agricole dans la région ainsi que le rôle des gouvernements africains dans sa promotion. Durant cet événement réunissant gouvernements, ministères de tutelle, acteurs privés du secteur agricole et institutions financières, les différentes séances plénières ont traité notamment, des leviers de croissance du secteur dans le continent, de la modernisation et du financement de l'agriculture en Afrique.

Réunissant plus de 200 décideurs et acteurs clés du secteur agricole en Afrique francophone, cette rencontre d'une ampleur exceptionnelle a réuni les entreprises africaines et internationales pour partager avec les pouvoirs publics africains et institutions internationales le potentiel agricole du continent et l'ambition de développer un secteur majeur pilier de toute économie.

L'AAF a pour Objectif :

- Promouvoir la coopération Sud-Sud et le développement du secteur dans la sous-région et la participation d'entreprises africaines et internationales pour partager avec les pouvoirs publics africains et institutions internationales le potentiel agricole en



Afrique francophone et l'ambition de développer un secteur majeur pilier de toute économie.

- Réunir les acteurs clés du secteur opérant en Afrique de l'Ouest, Centrale et du Nord sur une plateforme B2B de partage, d'échange et de Networking.
- Partagez le savoir faire et les best practices en termes de modernisation et valorisation du secteur.



QUELLE ÉTAIT LA CIBLE?

- Représentants des gouvernements africains
- Ministères en charge du développement du secteur dans la région et organisme sous tutelle
- Organismes internationaux en charge du développement du secteur
- Producteurs/ Coopératives/ Regroupement/ entreprises privées et groupes agroindustriels
- Equipementiers et fournisseurs de moyens de production et de valorisation
- Fabricants de matériel agricole/ Intrants/
- Groupe de distribution alimentaire/ Groupe de transport et logistique
- Fonds d'investissement / Bailleurs



de fonds / Institutions financières/ Investisseurs

- Organismes d'assurances et de prévoyance
- Conseillers juridiques/ Consultants en stratégie

LE DÉROULÉ DU FORUM :

L'événement sera organisé sur une journée et demie alliant séance de conférence plénière, table ronde des ministres de la sous région en charge du développement du secteur, ateliers organisés par les partenaires de l'événement, un espace B2B d'exposition, déjeuners de Networking et un dîner de gala.



RENCONTRE AVEC SÉBASTIEN COUASNET, DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE ÉLÉPHANT VERT, PRÉSENT À AFRICA AGRI FORUM

Résagro. Comment se porte votre secteur d'activité?

Sébastien Couasnet. Le marché mondial du biocontrôle représente aujourd'hui 1,6 milliards d'Euros et connaît une croissance forte, entre 15 et 20% par an. Le secteur des biointrants se porte bien si on en juge par les investissements importants et les repositionnements qu'opèrent actuellement les acteurs dominants du marché agricole conventionnel. Hier, nous passions pour des farfelus avec nos solutions naturelles, aujourd'hui, tout le monde s'accorde à penser que c'est le modèle agricole dominant de demain ! Ce nouveau modèle agricole, performant et durable, repose sur une nouvelle approche, collective et collaborative. Demain, de nouvelles restrictions juridiques et de nouvelles contraintes financières conforteront ce modèle. ÉLÉPHANT VERT est un précurseur qui, grâce au soutien

financier de la Fondation suisse Antenna Technologies, s'inscrit pleinement dans ce mouvement de fond et contribue à l'avènement d'une nouvelle agriculture, performante mais aussi saine et durable; c'est très enthousiasmant pour nous et plus généralement pour notre secteur !

R. Pourquoi avoir souhaité participer à Africa Agri Forum ?

S.C. Africa Agri Forum est un rendez-vous important du secteur agricole en Afrique. C'est une occasion de faire connaître notre offre de produits et de services. C'est aussi une occasion de convaincre de nombreux acteurs et décideurs que nous pouvons démocratiser auprès du plus grand nombre d'agriculteurs africains des produits innovants, financièrement accessibles, au moins aussi efficaces que les produits conventionnels, et qui contribuent en plus à régénérer les sols. Nous venons donc à Abidjan pour être dans la proximité et l'échange avec les acteurs agricoles et les influenceurs africains, et écrire avec eux l'avenir du secteur agricole africain.

R. Qu'attendez-vous de ces journées?

S.C. Nous attendons des échanges et des rencontres mais au-delà, un élan collectif pour passer concrètement à la vitesse supérieure à tous les niveaux de la chaîne, de la paille du chercheur en Recherche et Développement au champ de l'agriculteur. Il faut maintenant que nous sortions des déclarations d'intention et que nous changions collectivement les pratiques sur le terrain. La meilleure façon de le faire est sans doute de démontrer qu'il



existe déjà des solutions innovantes et efficaces qui s'offrent aux agriculteurs. Quand on explique à un producteur de pomme de terre qu'il peut utiliser un produit naturel, qui n'est pas plus cher que les produits conventionnels, qui revitalise son sol et qui lui donne un rendement de 20 à 40% supérieur à l'hectare, il comprend très vite l'intérêt de nos solutions ! Mais il ne s'agit pas simplement de vendre des produits: pour que les agriculteurs utilisent au mieux ces nouveaux produits, ils doivent être formés et accompagnés à leur utilisation. C'est ce changement de pratique qu'il faut promouvoir et déclencher massivement.



R. Quels sont les défis de l'agriculture africaine?

S.C. Ils sont nombreux et importants. Le premier défi est sanitaire : un Africain sur quatre souffre aujourd'hui de malnutrition. Le deuxième est démographique : en 2050, la population africaine culminera à 1,7 milliards de personnes, contre un peu plus de 800 millions aujourd'hui. Le troisième défi est industriel : il faudra plus de 6 millions de tonnes d'engrais en tout genre dès 2017 pour répondre aux besoins liés à cette explosion démographique. Le 4ème défi est environnemental : fertilité des sols, ressources en eau, biodiversité... il va falloir intensifier la production tout en protégeant l'environnement. Enfin, le cinquième défi est politique puisqu'aujourd'hui en Afrique 40% des volumes d'intrants sont subventionnés. Dans le domaine des engrais, il y a aussi des défis spécifiques : d'abord la faible consommation d'engrais sur le continent (8 kg en moyenne en Afrique par an et par hectare contre 200 kg en Asie). Ensuite le manque d'infrastructures de transport et de distribution, mais aussi un accès aux intrants limité et à des prix élevés. A cela s'ajoutent les difficultés

de financement pour les producteurs et le coût élevé des barrières douanières. Enfin, les produits sont souvent inadaptés au contexte géologique africain, avec des rendements très décevants, notamment en Afrique de l'Ouest -l'Afrique importe d'ailleurs les ¾ de ses besoins alimentaires.

Relever tous ces défis, c'est possible, et c'est aussi l'un des messages que nous voulons porter à l'Africa Agri Forum.

R. Quelles sont les réponses du Groupe ÉLÉPHANT VERT ?

S.C. Nous sommes convaincus que l'incubation et le transfert de technologies innovantes sont les réponses les plus pertinentes aux enjeux du développement d'un secteur agricole qui est stratégique pour le continent, puisqu'il représente aujourd'hui près de 40 % du PIB.

La clef, c'est l'innovation ! Notre savoir-faire repose sur une forte capacité en Recherche & Développement et une technologie de pointe : les micro-organismes d'intérêt agricole. Il est intéressant de souligner que cette innovation est africaine puisque tous nos produits sont issus d'une Recherche & Développement qui associe les acteurs locaux de la Recherche, et répondent aux contraintes et besoins spécifiques des producteurs locaux. Notre réponse est donc très concrète : c'est la démocratisation auprès agriculteurs africains de nouveaux produits agricoles naturels, efficaces et compétitifs, pour remplacer partiellement ou totalement les intrants conventionnels (phyto & engrais). Je tiens aussi à souligner que les réponses que nous nous efforçons d'apporter reposent sur une approche par culture. Nous sommes en amont de la chaîne avec notre Recherche & Développement, et en aval, dans les champs aux côtés des agriculteurs, avec LA CLINIQUE DES PLANTES, qui est notre service d'accompagnement technique sur le terrain. Cette approche globale nous permet d'appréhender l'ensemble des besoins de l'agriculteur sur une culture, de développer pour lui des solutions nouvelles et durables à ses problèmes, et enfin d'être en veille et d'avoir toujours un temps d'avance.

R. A votre avis, la «Révolution verte»

est-elle en marche au Maroc? Quels en sont les principaux signes?



S.C. Indéniablement, oui. Mais il faut avant tout être clair sur le type de «Révolution Verte» que nous voulons collectivement pour l'Afrique : voulons-nous une révolution «à l'indienne», basée sur l'utilisation massive de la chimie, qui a certes permis d'atteindre des objectifs mais au prix d'un environnement dévasté ? Ou bien voulons-nous une révolution verte sur la base d'une agriculture saine et durable ? Chez ÉLÉPHANT VERT nous travaillons clairement pour la deuxième option. Et c'est aussi cette option que porte le Maroc par la volonté de Sa Majesté le Roi Mohamed VI.

Le Maroc a depuis longtemps un très fort savoir-faire agricole, une grande technicité. Aujourd'hui, le secteur agricole marocain est mûr et prêt à accueillir la « Révolution verte » et le développement de la bioagriculture. Cela vient notamment du cadre institutionnel qui est très porteur et volontariste, avec le Plan Maroc Vert voulu par Sa Majesté. Le cadre financier est également favorable, pour ce qui nous concerne avec le Fonds Hassan II. Les infrastructures sont modernes et de grande qualité, notamment en termes de Recherche & Développement. Et la main d'œuvre est qualifiée et intéressée par les questions de bioagriculture. Tout ceci commence à porter ses fruits puisqu'on observe une amélioration du PIB agricole, et une hausse des exportations et des Investissements privés.

Ce n'est pas un hasard si le Groupe ÉLÉPHANT VERT a choisi le Royaume pour s'implanter et développer une stratégie sur l'ensemble de l'Afrique de l'Ouest à partir de ce hub. Nos investissements de production au Maroc sur la période 20012- 2017 afficheront plus de 850 millions de Dirhams : c'est

la preuve que nous croyons pleinement en ce pays, qui est un green leader du continent.

R. Quels sont vos futurs projets?

S.C. Sur la base d'une implantation forte au Maroc, le hub «vitrine» du savoir-faire et de l'excellence d'ÉLÉPHANT VERT, notre ambition est de développer une offre référente et de proximité dans l'ensemble de l'Afrique de l'Ouest, adaptée aux spécificités de chaque pays. Notre objectif à l'horizon 2015 est d'exporter 75 % de la production marocaine vers plusieurs pays africains dont le Mali, le Sénégal, la Côte d'Ivoire, le Ghana, Madagascar, le Burkina Faso et le Kenya. La R & D est aussi au cœur de notre stratégie de développement et cette stratégie de développement repose notamment sur nos partenariats internationaux dans les différents pays africains.



Pour l'instant nous sommes engagés sur le continent africain avec des moyens très importants et nous sommes dans une approche durable mais cela n'exclut pas d'élargir par ailleurs nos partenariats en dehors de l'Afrique. Nous souhaitons par exemple nous développer en Europe. En Europe nous voulons soutenir la filière, pour créer un réseau de PME qui fournissent les micro-organismes utiles, à travers des services financiers nous leur permettront de développer des applications commerciales homologuées (développement de produit et homologation). En synergie entre l'activité marocaine et européenne, l'usine de Meknès mettra sa capacité de production au service de ce réseau. Ce qu'il faut bien avoir à l'esprit, c'est qu'aujourd'hui la demande existe. Le sujet est maintenant de structurer l'offre pour y répondre. C'est ce que fait ÉLÉPHANT VERT. »

Le Groupe **ÉLÉPHANT VERT**, des **produits** et **services** agricoles **innovants** pour l'**AFRIQUE**.



- La qualité • Les dernières innovations en Recherche & Développement •
- Des solutions 100% naturelles • Un accompagnement personnalisé • Un prix compétitif •

ÉLÉPHANT VERT est un Groupe suisse international à vocation commerciale, créé par Antenna Technologies, une Fondation spécialisée dans l'incubation et le transfert de technologies innovantes permettant de lutter contre la pauvreté et de promouvoir un développement durable.

ÉLÉPHANT VERT fournit des produits et des services agricoles innovants : biofertilisants, biostimulants, biopesticides, accompagnement technique et financier.

Notre métier se concentre sur la nutrition et la protection naturelles des cultures. Notre savoir-faire repose sur une forte capacité en Recherche & Développement et une technologie de pointe : les micro-organismes d'intérêt agricole.

Implanté au Maroc et au Mali, le Groupe **ÉLÉPHANT VERT** développe une offre référente en Afrique du Nord et de l'Ouest, ainsi qu'en Europe, et participe ainsi chaque jour à l'avènement d'une agriculture performante et durable.

ÉLÉPHANT VERT Maroc SA

12 rue Abou Faris Al Marini
Quartier Hassan
10000 Rabat - MAROC
+212 538 00 48 83

www.elephantvert.ch

ÉLÉPHANT VERT
INNOVE POUR UNE AGRICULTURE
PERFORMANTE ET DURABLE ET L'AVÈNEMENT
D'UN NOUVEAU MODÈLE AGRICOLE
MONDIAL, COLLECTIF ET COLLABORATIF.

Agenda international des salons

HORECA EXPO

HORECA EXPO

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 01 au 30 nov. 2014

à Gand (Belgique)
Tél. +32 (0)9 241 92 11
Fax : +32 (0)9 241 93 25
<http://www.flandersexpo.be>
info@flandersexpo.be

RESTAURANT FOOD EXPO



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Equipements et services pour les magasins
du 01 au 30 nov. 2014
à Kiev (Ukraine)

Tél. +380 (44) 461-93-40
Fax : +380 (44) 461 93-40
<http://www.kmkya.kiev.ua/en/>
info@kmkya.kiev.ua

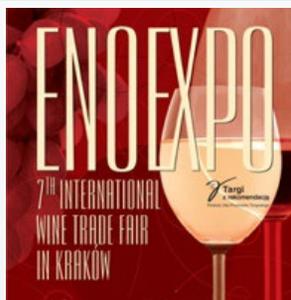
TRANSFAIRLOG



Poids lourds et véhicules utilitaires
Logistique - Transport - Manutention - Stockage
du 04 au 06 nov. 2014

à Hambourg (Allemagne)
Tél. +49 (0) 89 3 23 91 253
Fax : +49 (0) 89 3 23 91 246
<http://www.euroexpo.de>
info@euroexpo.de

ENOEXPO



Vin et spiritueux - Vitivini-culture & œnologie - Bière
Agro-alimentaire
du 05 au 07 nov. 2014
à Cracovie (Pologne)
Tél. +48 12 644 59 32
Fax : +48 12 644 61 41
<http://targi.krakow.pl>

grabowska@targi.krakow.pl

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 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

Agenda international des salons

IFEA



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 05 au 07 nov. 2014
à Johannesburg (Afrique du Sud)
Tél. +44 (0)20 7886 3000

Fax : +44 (0)20 7886 3001
<http://www.montex.co.uk>
info@montex.co.uk

MAFEX - MAGHREB FOOD EXHIBITION



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration du 06 au 08 nov. 2014
à Casablanca (Maroc)
Tél. +212 (0) 522 47 06 00
<http://mafex-morocco.com>
contact@mafex-morocco.com

WINE CARD



Vin et spiritueux - Viti-viniculture & œnologie -
Bière Agro-alimentaire
du 06 au 08 nov. 2014
à Moscou (Russie)
Fax: +7(495)727-2626
<http://eng.crocus-expo.ru>
service@crocus-off.ru

EUROTIER HANNOVER



Agro-alimentaire Elevage
du 11 au 14 nov. 2014
à Hanovre (Allemagne)
Tél. +49 (0) 69 24788 255
Fax : +49 (0) 69 24788 110
<http://dlg-frankfurt.de>
info@dlg-frankfurt.de

17-20 NOV 2014
PARIS NORD VILLEPINTE FRANCE



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

AVEC



 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



LES COLORANTS NATURELS ALIMENTAIRES ONT LA COTE

Les colorants alimentaires sont des additifs alimentaires qui sont ajoutés aux aliments essentiellement pour compenser les pertes de couleur dues à l'exposition à la lumière, à l'air, à l'humidité et aux variations de température, renforcer les couleurs naturelles ou tout simplement ajouter de la couleur.

Les colorants alimentaires sont présents dans de nombreux aliments, dont les en-cas, la margarine, les fromages, les confitures et les gelées, les desserts, les boissons, etc. Mais si le consommateur devient de plus en plus exigeant quant à l'aspect des aliments, il est aussi plus méfiant quant à l'utilisation des colorants.

C'est certainement pour ces raisons que les colorants naturels sont aussi plébiscités.

POURQUOI UTILISER DE LA COULEUR DANS

LES ALIMENTS?

La coloration est un facteur important, parfois même décisif, dans le choix d'un aliment. La couleur est en effet un indice direct de qualité : on identifie la maturité d'un fruit, la qualité d'une charcuterie, à sa couleur. Que l'on choisisse tel ou tel colorant, on note une corrélation étroite entre l'adéquation

Tout le monde s'y met

Des restrictions réglementaires voient le jour partout dans le monde afin de limiter l'utilisation des colorants synthétiques. Un des exemples les plus récents est une proposition de changement de loi pour les pays du Golf : Arabie saoudite, Oman, Koweït, Bahreïn, Émirats Arabes Unis et Qatar, qui vise à interdire certains colorants synthétiques comme la Tartrazine (E102) ou le Ponceau 4R (E124).



La société allemande Wild a créé une gamme de colorants naturels pour les confiseries extrudées, avec une palette allant du vert au jaune, orange, rouge et marron. Ces colorants naturels résistent à des températures allant de 80 à 135°C.

de la couleur et la perception, par le consommateur, des sensations gustatives et olfactives. C'est pourquoi depuis tout temps, les aliments ayant le goût de fraise doivent être roses, ou rouges ; le chocolat est associé au marron ; la menthe au vert, etc. Quelque soit le souci du législateur ou des associations de consommateurs de limiter l'utilisation des colorants alimentaires, on s'aperçoit que le public est toujours, plus ou moins consciemment, demandeur de produits colorés.

Les colorants ont plusieurs utilités dans l'industrie agroalimentaire. Tout d'abord, préserver l'identité ou le caractère par lequel le produit est reconnu, ensuite, corriger les variations naturelles de couleur de certains produits alimentaires (fruits, ...), ils servent aussi à apporter

une plus grande uniformité en corrigeant les variations se produisant au cours du process et du stockage et enfin, ils rendent le produit visuellement plus attractif et aident à accentuer le goût généralement associé à une certaine couleur

ZOOM SUR QUELQUES COLORANTS NATURELS

CURCUMINE E100

La curcumine est le pigment principal présent dans le rhizome de la plante *Curcuma Longa*

Origine : Plante cultivée dans de nombreux pays tropicaux comme l'Inde, la Chine, le Pakistan, Haiti et le Pérou

Santé :

- Actions antioxydante, antiseptique, antibactérienne et puissant anti-inflammatoire.
- Réduit le cholestérol en stimulant la sécrétion biliaire
- Effet préventif voir curatif sur certains cancers (bouche, peau...)
- Prévention de la maladie d'Alzheimer

LUTÉINE E161B

Le pigment principal, qui est la lutéine, est extrait de la fleur *Tagetes Erecta*
Origine : Afrique du Sud, Amérique centrale, Inde...

Santé : ralentit la dégénérescence maculaire liée à l'âge

CAROTÈNE NATUREL E 160A

Les a, b et g carotènes sont extraits de l'huile de palme. D'autres sources sont également exploitées : synthèse, algues, fermentation...

Origine : L'huile de palme dont sont extraits les caroténoïdes mélangés provient de Malaisie, Indonésie...

Santé :

- a-carotène et b-carotène précurseurs de la vitamine A (6mg/j)
- Diminution du risque des maladies cardio-vasculaires

Dans les pays où certains colorants alimentaires artificiels sont interdits, les entreprises alimentaires comme Kraft emploient, à la place, des colorants naturels tels que l'extrait de paprika, la betterave ou le rocou.

Prenez de l'avance: passez aux colorants naturels

Dans un marché tourné vers le naturel et la santé, faites confiance au leader mondial des colorants naturels, pour vous aider à développer des produits sains, naturels et attrayants.



Bureau de liaison
Merouane BERAMA
Tel: +213 21 30 78 64
dzmb@chr-hansen.com

Distributeur local
MARJAC s.a.r.l - MAROC
Tel: +212 522 27 63 24
marjac@menara.ma

WWW.CHR-HANSEN.COM

CHR HANSEN

Improving food & health

L'Allura Red est un colorant alimentaire azoïque de code E129 utilisé dans la fabrication des bonbons et de certaines boissons pour donner un côté rouge éclatant. Depuis 2010, à la suite de l'étude Southampton, l'Europe a imposé une alerte santé sur les risques d'hyperactivité et d'allergies diverses liés à ce colorant notamment chez les enfants. A noter qu'il est interdit au Danemark, en Allemagne, en Belgique, en Autriche, en Norvège. Chr Hansen propose une alternative avec ses nouvelles solutions Ultra Stable Red™ très attractives pour les producteurs qui souhaitent utiliser des colorants naturels suffisamment stables pour leurs besoins. "Nous sommes très fiers de lancer une innovation de référence pour les boissons de couleur rouge : une gamme de colorants rouges d'origine végétale offrant de beaux tons vifs et intenses et une stabilité exceptionnelle. Ce sont des solutions idéales pour colorer une gamme étendue d'applications boissons comprenant les sodas, les boissons à base de jus de fruits, les boissons pour sportifs et énergisantes et les eaux vitaminées" nous rapporte Ellen Hemme, Industry Product Manager, Division Colorants Naturels chez Chr. Hansen.

- Diminution du risque de cataracte
- Diminution du risque de certaines formes de cancer

ANTHOCYANES E163

Les pigments anthocyaniques sont responsables des teintes rouge et bleu de la plupart des fruits, légumes, fleurs...



Les principales sources exploitées sont : les pellicules de raisin, les baies et le marc de cassis, les baies et le marc de sureau, la carotte pourpre, le chou rouge

Origine : Les principaux pays d'origine sont les pays d'Europe et d'Afrique du Nord

Santé :

- Antioxydant (inhibition de l'agrégation des plaquettes)
- Agent thérapeutique dans le traitement des tumeurs
- Propriétés thérapeutiques en ophtalmologie
- Pouvoir anti-microbien

LES COLORANTS NATURELS

Les colorants naturels constituent une vraie tendance industrielle : depuis 2007 les lancements de produits alimentaires avec colorants naturels ont augmenté de plus de 200% en Europe et on assiste aujourd'hui au même développement au niveau monde. En mars 2013 les ventes mondiales de colorants naturels ont ainsi dépassé celles des colorants artificiels pour la première fois. Les grandes marques internationales ont toutes communiqué sur la suppression des colorants synthétiques dans leurs produits, comme par exemple Nestlé dès 2006.

L'utilisation des colorants naturels est aussi un vrai levier pour les industriels qui souhaitent exporter. De plus en plus de pays encadrent leur réglementation pour limiter voire interdire l'utilisation de certains colorants synthétiques. Pour



les industriels c'est un vrai challenge de s'assurer de la conformité réglementaire locale de leurs produits. En effet un produit exporté doit être conforme à la législation locale. Si un industriel marocain souhaite exporter vers la France des produits contenant un des 6 colorants azoïques, comme par exemple la tartrazine, l'avertissement sur les risques d'hyperactivité pour les enfants doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.



Quelques témoignages

Nous avons posé les questions suivantes à des consommateurs(trices) : «Faites-vous attention aux étiquettes des produits alimentaires que vous achetez, en matière de colorants?»

«Depuis quelques mois oui, avec tout ce qu'on entend sur les colorants. J'essaie de privilégier les aliments sans colorants artificiels et sans conservateurs.»

«Je ne lis pas spécialement les étiquettes mais je préfère acheter lorsqu'il y a des colorants naturels.»

«Dans tout ce qu'on achète il y a des colorants et il n'y a hélas pas beaucoup de produits au Maroc qui utilisent des colorants naturels. Il y a encore de gros efforts à fournir de la part des industriels.»

«Ce qui intéresse les industries c'est de vendre un maximum et ils savent bien que les gens sont attirés par les couleurs alors ils mettent un maximum de colorants partout! C'est pour cela que j'achète le moins possible de ces produits!»

«Je suis très bio mais je regrette que les produits avec ingrédients naturels soient souvent plus chers.»

«Les colorants naturels ne sont pas assez utilisés et les étiquettes sont très difficiles à lire. Il y a trop d'informations et on n'y comprend pas grand chose.»



L'utilisation des colorants naturels permet ainsi de se munir d'un véritable « passeport » pour l'export.

Un autre avantage pour les industriels lié à l'utilisation des colorants naturels est la possibilité d'utiliser des allégations sur l'emballage de leurs produits. Les consommateurs sont très sensibles aux allégations « sans » ou « naturel »

DIFFÉRENTES ÉTUDES EN FAVEUR DES COLORANTS NATURELS

L'ÉTUDE NIELSEN

Selon une étude mondiale effectuée par l'institut Nielsen en 2011, 92% des



consommateurs interrogés se disent inquiets de l'utilisation des colorants synthétiques dans leur alimentation. L'utilisation des colorants naturels permet donc d'être en phase avec la demande des consommateurs.

Selon cette même étude on note également que :

* 88% pensent que les colorants naturels apportent de la valeur ajoutée à un produit

* 78% acceptent de payer plus pour un produit avec colorants naturels

L'utilisation de colorants naturels offre ainsi de nombreuses possibilités de communication pour les industriels.

L'ÉTUDE SOUTHAMPTON

Au Maghreb, tout comme en Europe ou aux Etats-Unis, l'utilisation d'ingrédients naturels est une vraie tendance. Le consommateur devient de plus en plus exigeant et averti et n'hésite pas à étudier de près la liste d'ingrédients avant de faire son choix. Pour les colorants cette tendance a réellement démarré suite à l'étude dite Southampton publiée dans la revue médicale internationale « The Lancet » en 2007. Cette étude démontrait que certains colorants synthétiques, notamment ceux dits « azoïques », peuvent créer chez les enfants de l'hyperactivité, des troubles de concentration et des difficultés d'apprentissage. Il s'agit des colorants suivants :

Jaune orangé 5 (E110)

Jaune de quinoïline (E104)

Carmoisine (E122),

Rouge allura (E129)

Tartrazine (E102)

Ponceau 4R (E124)

Après cette étude l'Union Européenne a décidé de modifier la réglementation en vigueur en imposant la phrase «Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants» sur l'étiquette des produits alimentaires contenant des colorants azoïques. Par la suite la Turquie et la Russie ont suivi la réglementation européenne.

L'ÉTUDE PURDUE DE L'UNIVERSITÉ DE PURDUE AUX ETATS-UNIS

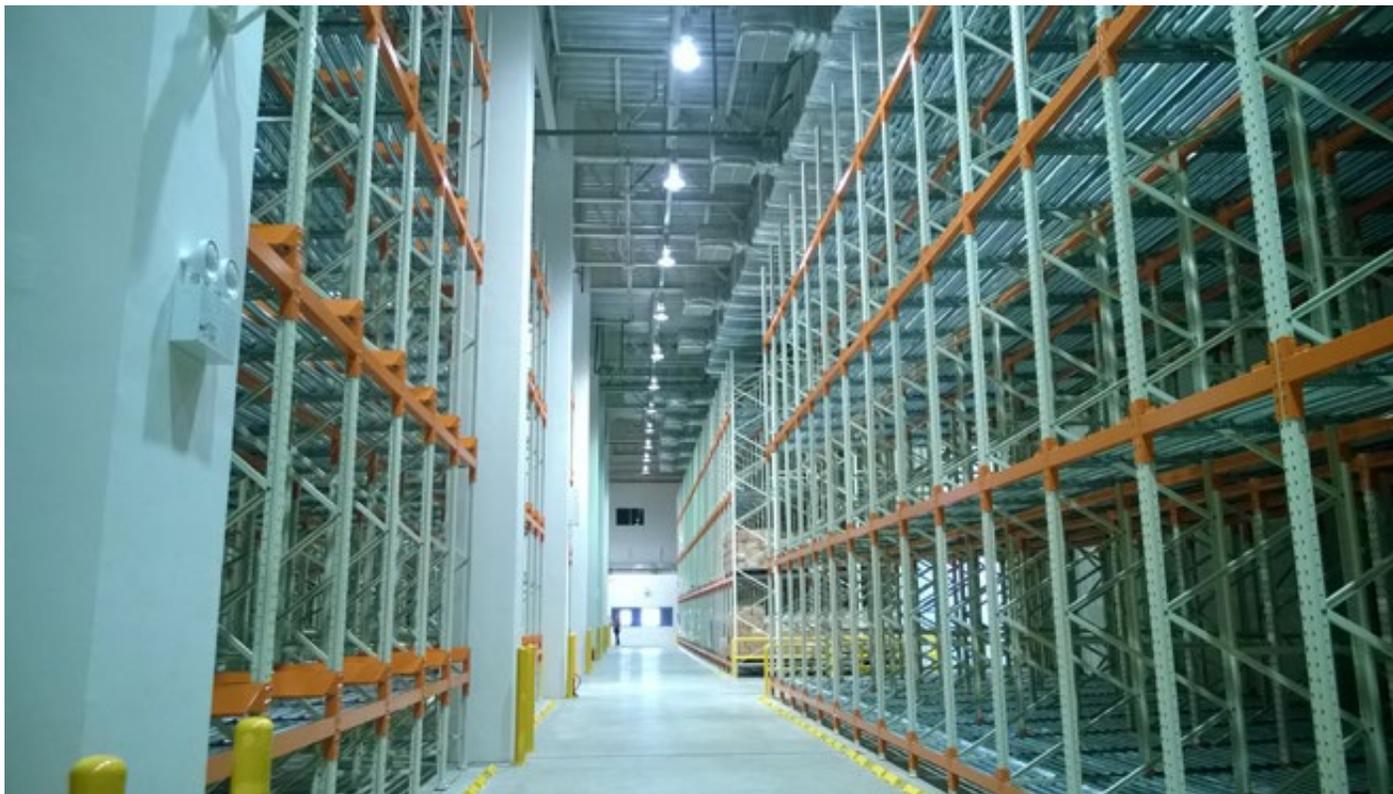
Cette récente étude montre que bon nombre de colorants alimentaires artificiels (AFC) sont largement utilisés pour colorer les boissons, et ce, dans le monde entier. Aux États-Unis, 9 AFC



différents sont approuvés par la Food and Drug Administration (FDA) pour une utilisation dans les aliments Parmi ceux-ci, 4 sont largement utilisés : le rouge Allura, la tartrazine, le Sunset Yellow et le Brilliant Blue, tandis que 3 (FD&C Blue #2, Green #3, and Red #3) le sont rarement. Deux ne sont plus utilisés (Citrus Rouge # 2 et Orange B). L'utilisation totale des AFC par habitant (certifiés par la FDA) a augmenté par 5 de 1950 (12 mg / habitant / j) à 2012 (62 mg / habitant / j). L'étude montre que ces colorants ont un effet négatif sur le comportement des enfants (hyperactivité, trouble déficitaire de l'attention avec hyperactivité, ...). Le risque est d'autant plus inquiétant que les colorants alimentaires artificiels ne sont pas seulement affiliés aux boissons mais sont également très présents dans les céréales, les sucettes glacées, les glaces et sorbets, la gélatine, certains desserts, gâteaux, biscuits et bonbons.

Remerciements à Jane Olsen de la société CHR Hansen pour ses précieuses informations.





A. PSV DIFFUSION

Solutions pour la logistique

A. PSV Diffusion met à votre service une compétence hautement professionnelle, acquise depuis plusieurs années. Des experts interviennent et partagent leur expérience pour établir un diagnostic précis de vos besoins. Rencontrez avec les responsables de la société.

Comment se porte votre secteur d'activité?

C'est un secteur en plein essor d'autant plus que le pays a la volonté de le développer.

Pouvez-vous nous présenter la société A. PSV Diffusion pour ceux qui ne la connaîtraient pas encore?

A.PSV Diffusion est l'intégrateur de vos équipements en logistique avec des pôles uniques de compétences, des services et produits pour accompagner tous vos projets de développement.

Quelles solutions proposez-vous en matière de logistique?

Nous proposons aussi bien des produits intralogistiques, solutions

personnalisées d'automatisation de votre chaîne logistique, que des rayonnages industriels (avec des solutions de stockage modulable pour la gestion et l'optimisation de vos flux.

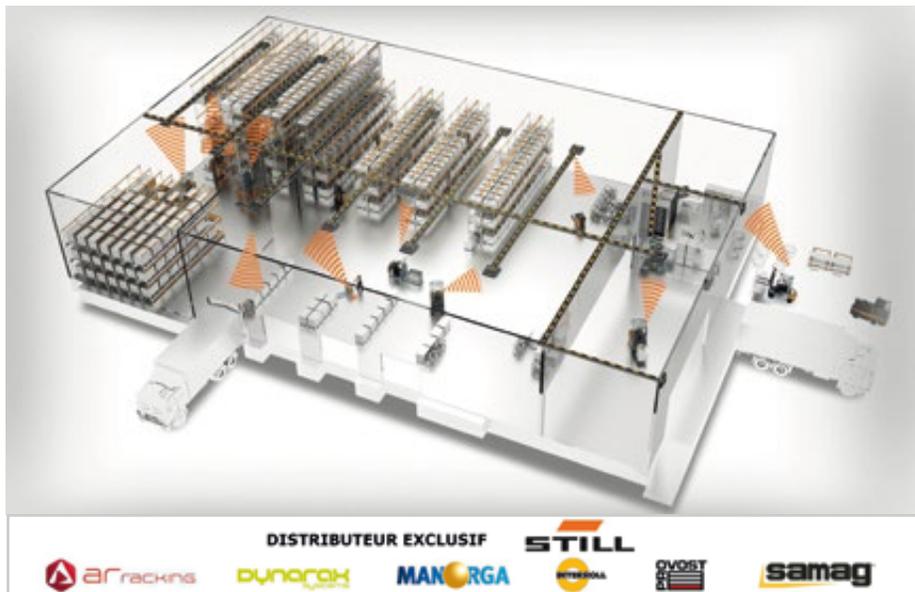
Nous avons aussi de grandes compétences en aménagement d'espaces avec des

solutions d'aménagement pour la segmentation et/ou la maximisation de vos surfaces et une grande variété d'engins de manutention comme des chariots élévateurs et des systèmes de magasinages convergents avec les équipements de stockage existants.



Une efficacité logistique : un stock important afin de vous livrer très rapidement.
Gagner du temps : pour disposer, assembler, installer...
Le service de montage intervient partout au Maroc pour mieux vous servir.

A. PSV Diffusion vous aide :
 à stocker et gérer à la fois les produits volumineux, lourds, longs, légers.
 Gagner de l'espace en hauteur et gagner des M2 sans construire.
 Optimiser les flux et diminuer les coûts.
 Plateforme Tertiaire
 Rayonnage Léger
 Cloison Grillagée
 Densifier certaines zones de stockage.
 Activer la préparation des commandes.
 Délimiter et protéger certaines zones.



Nous avons aussi un service après-vente de premier plan. Still, notre partenaire a par exemple développé un système de diagnostic spécial incluant des technologies brevetées, permettant une réduction spectaculaire des processus de test et de recherche de dysfonctionnement. Toutefois, la pierre angulaire d'un tel système reste avant tout la grande expérience de nos techniciens après-vente. A cela s'ajoute une liaison directe entre le technicien sur le terrain et notre service client en atelier maximisant la rapidité, la qualité et l'exhaustivité des transmissions d'information. Tout cela constitue la fameux savoir-faire Still dont profitent chaque jour nos clients.

21 Rue Abou Ishak Chirazi
 Maarif Casablanca
 05 22 981 922
commercial@psvdiffusion.ma

Comment accompagnez-vous vos clients dans toutes les étapes de mise en oeuvre de leurs projets logistiques?

Nous sommes un interlocuteur unique au Maroc grâce à b-notre bureau d'études qui repose sur l'expertise d'ingénieurs conseils en relation permanente avec nos partenaires étrangers et équipé des derniers logiciels et systèmes CAO/DAO, 2D/3,D. Nous possédons également

un site de production et maintenance sur près de 1000m2 pour la fabrication d'organes de sécurité spécifiques à vos installations et le suivi de votre parc machines. Enfin, nous avons un stock permanent de rayonnage lourd pour vous garantir la disponibilité rapide en cas d'extensions ou de réparations de vos installations.

Quels sont vos points forts?

Nos points forts sont avant tout nos installateurs intégrés prêt à répondre à toutes les demandes et notre bureau d'étude à l'écoute des clients.



A. PSV Diffusion propose des produits standards disponibles sur stock et des solutions sur mesures : pour répondre à toutes les attentes des clients. La société dispose d'un bureau d'études CAO/DAO composé d'une équipe de techniciens qui se consacrent à la conception des produits spécifiques.

CONSTRUIRE UNE NOUVELLE VISION DE L'EMBALLAGE ?

Construire une nouvelle vision de l'emballage et identifier les tendances packaging de demain, tels sont les enjeux et les questions soulevés par le Comité Pack Experts du Salon International Emballage 2014.

L'innovation en matière d'emballage est toujours aussi dynamique et sait intégrer les contraintes économiques et réglementaires ainsi que les nouveaux modes de vie et de consommation pour créer de la valeur. Tel est le constat du Comité Pack Experts lors de sa première séance de travail en janvier dernier, animée par Annette Freidinger-Legay, Expert international en Emballage et conditionnement et Consultante pour le salon Emballage 2014.

Les membres du Comité Pack Experts

2014 :

David Ozenne - Charal - Directeur Innovation

Arnaud Rolland - Coca Cola Entreprise - Responsable Développement Durable

Vincent Ferry - Danone Research - Packaging Development Manager

Valérie Herrenschildt - Eco-Emballages - Responsable Pôle Matériaux

Jan Le Moux - Eco-Emballages - Directeur Prévention

Jean-Lou Joux - Fromageries Bel - Responsable Gestion Produits-Projets Environnementaux

Bruno Garnier - Groupe Carrefour - Expert Emballage et Développement Durable

Sandrine Sommer - Guerlain - Directrice Développement Durable

Philippe Bonningue - L'Oréal - Global Director of Sustainable Packaging and Development

Jean-Luc Poirier - Mars Petcare France - European Packaging Innovation Manager

Claudine Rosiers - Nestle - Corporate Packagin

Jean Pinoteau - Nestle - Packaging Specialist

Laurence Proust - Pfizer Santé Familiale - Directeur Marketing

Alexandre Chantry - vente-privée.com - Chef de Projet

Jean-Michel Guarneri - vente-privée.com - Directeur Supply Chain Europe



Les échanges du Comité Pack Experts ont mis en avant les principaux axes de réflexion au sein des entreprises parmi lesquels la réglementation reste un sujet majeur. Qu'il s'agisse de l'inertie des matériaux au contact des aliments, du règlement « INCO » relatif à l'étiquetage nutritionnel, de la future version de la « directive emballage » ou encore de la position française en matière d'informations environnementales; les évolutions et les incertitudes complexifient la prise de décision en matière d'investissements.

Des arbitrages s'opèrent également entre des petits contenants, en tant que solutions à la lutte contre le gaspillage, et de plus gros contenants qui minimisent les impacts environnementaux.

La réduction des coûts est toutefois le moteur d'innovation pour tous aujourd'hui car, comme le soulignent les membres du Comité, elle ne doit pas se faire au détriment des services et du design de l'emballage même si le ticket d'entrée est de plus en plus élevé pour innover. Selon certains d'entre eux, ce modèle prône une innovation utile et





ultra-simple centrée sur l'analyse des besoins et des usages. Pour d'autres, les gisements d'économies sont sur l'ensemble de la supply-chain ou de la chaîne logistique. La recyclabilité des emballages et la



valeur ajoutée apportée par les fonctions de l'emballage sont toujours au cœur des échanges et beaucoup s'accordent à dire que le e-commerce et le drive favoriseront l'innovation.

En effet, les spécificités de ces canaux de distribution et la nécessaire massification des flux pour optimiser la logistique et automatiser les entrepôts engagent de revoir les fonctions, le design et les dimensions des emballages secondaires et tertiaires. A ce titre, le e-commerce doit pouvoir maîtriser à coût raisonnable la variabilité de la taille des colis tout en personnalisant l'intérieur de ceux-ci.

En conclusion, le Comité Pack Experts



d'Emballage 2014 s'est particulièrement penché sur six questions clés :

- Les freins et leviers à l'innovation
- Comment créer de la valeur ajoutée
- L'emballage dans l'économie circulaire
- L'emballage de demain
- E-Commerce, drive et conséquences pour l'emballage
- Emballage, logistique, intra-logistique et manutention

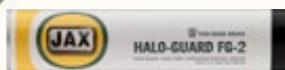
Autant de thèmes qui seront détaillés dans les conférences d'Emballage et Manutention en novembre prochain.

Du 17 au 20 novembre 2014
Paris Nord Villepinte



LUBRIFIANTS CERTIFIÉS HALAL NSF H1 POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Une gamme complète de plus de 200 références certifiées Halal NSF H1



- Résiste aux conditions d'utilisation les plus Extrêmes
- Prolonge la durée de vie de vos machines
- Réduit les temps d'arrêt des machines
- Améliore la rentabilité de l'usine
- Allonge les intervalles de lubrification
- Protège contre une large variété d'agents microbiens
- Leader américain des lubrifiants pour l'industrie agro-alimentaire



www.lubrinamaroc.com

10 Avenue Tizi Ousli Ain Sebaa

Tél : 0522 34 08 49 Fax : 0522 34 08 51

Le spécialiste de la lubrification pour l'industrie agro-alimentaire





LOI DE FINANCE 2015 : la TVA en question

Cette loi est exécutée comme prévu que ce soit au niveau de la masse salariale, des dépenses de fonctionnement, des dépenses de compensation, qui ont reculé de 16 pc par rapport à 2013, ou au niveau de l'accélération de la cadence de réalisation des investissements arrêtés à 180 milliards de dirhams, a indiqué M. Boussaid qui présentait un exposé sur les étapes d'élaboration et les grandes lignes du projet de loi de finances 2015 lors du conseil du gouvernement, réuni sous la présidence du chef de gouvernement Abdelilah Benkirane.

Par conséquent, «notre pays pourra gagner le pari de la maîtrise du déficit, fixé à 4,9 pc pour 2014 et 4,3 pc pour 2015, et progresser en matière de maîtrise de l'endettement», a-t-il précisé.

La cadence d'aggravation d'endettement se ralentirait durant l'année en cours, à l'horizon de sa maîtrise durant l'année prochaine, a-t-il ajouté. Le ministre de la communication, porte-parole du gouvernement Mustapha El Khalfi a indiqué, lors d'un point de presse à l'issue

du Conseil, que le ministre a également évoqué l'opération d'élaboration du projet de loi de finances 2015, qui a été lancée par la généralisation de la note de cadrage adressée par le chef du gouvernement à tous les départements du gouvernement et le travail des commissions sectorielles durant les deux premières semaines du mois de septembre.

Il a également fait savoir que le projet a été débattu dans le cadre d'un séminaire intergouvernemental, à la lumière des

deux discours de SM le Roi Mohammed VI appelant à l'examen de la question de la répartition inéquitable de la richesse et à mettre en place les mécanismes censés permettre au Maroc d'accéder



au rang des pays émergents, à travers la bonne gouvernance, la moralisation de la vie publique, l'amélioration du climat des affaires, l'augmentation des investissements et la réforme des systèmes de formation.

M. Boussaid a aussi présenté les grandes lignes du PLF 2015 qui intéressent l'investissement et l'appui à l'entreprise, l'accélération des réformes et l'application de la constitution, la consolidation de la cohésion sociale et la promotion du travail, ainsi que la poursuite des efforts pour une bonne maîtrise des équilibres macro-économiques.

© MAP

A PROPOS DE LA TVA

La Loi de Finance 2015 portera nécessairement sur une réforme plus globale de la TVA ainsi qu'une rationalisation des dépenses publiques. Dans le cadre de cette taxe, des mesures sont proposées visant l'élargissement de l'assiette par la suppression des exonérations qui ne se justifient plus et la convergence vers un régime à deux taux (20% et 10%. Le tout en maintenant le tarif 0% pour certains produits.). Ce qui implique, nécessairement, la suppression des taux intermédiaires (7% et 14%) et donc l'augmentation des prix des produits et services concernés.

Exemples : la TVA sur les graisses alimentaires (comme les margarines) et les véhicules utilitaires passerait de 14% à 20%.

La TVA est la taxe à travers laquelle les pouvoirs publics ont consenti les dépenses (fiscales) les plus élevées : plus de 14 milliards de DH en 2013. C'est la raison pour laquelle d'ailleurs une réforme de cette taxe a été entamée depuis 2005, avec comme objectif, à terme, de supprimer la multiplicité des taux actuellement en vigueur

L'ASMEX

L'Association Marocaine des Exportateurs (ASMEX) a dévoilé, ses propositions pour la Loi de Finances 2015, qui ambitionnent notamment de renforcer l'offre exportable nationale et d'appuyer la présence des exportateurs marocains sur les marchés porteurs. Dans un communiqué parvenu à la MAP,



l'Asmex suggère la mise en place du régime d'achat en suspension de la Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA) pour l'acquisition des biens d'équipements, la procédure de remboursement hypothétique de cette taxe, pénalisant gravement la trésorerie des entreprises exportatrices qui se trouvent défavorisées par rapport à leurs concurrentes à l'étranger.

Partant du constat que le traitement des dossiers de remboursement de la TVA accuse un retard très important, l'Association propose aussi la mise en place des mécanismes nécessaires pour réduire les délais de déblocage des dossiers, et de fixer, dans le cadre de la catégorisation des entreprises exploratrices, le taux de remboursement à 80 pc pour l'ensemble de ces entreprises, avec une procédure très simplifiée leur permettant de bénéficier de cette procédure et de ses avantages.

« Nous suggérons également une suspension de la TVA sur les opérations de promotion commerciale des exportations marocaines à l'étranger, ou le cas échéant, d'annuler le reversement de cette TVA en la déduisant de l'encours de TVA de la société », ajoute l'Asmex dans son communiqué.

Sur le plan fiscal, l'ASMEX a en outre plaidé pour un système permettant la déduction de l'impôt sur le revenu (IR) à verser sur les salaires de l'encours de la TVA, à l'exemple de la Turquie, qui encourage ses entreprises exportatrices à embaucher des cadres de haut niveau pour leur permettre de se défendre à l'international.

« S'agissant des sociétés exportatrices sous contrôle fiscal, nous proposons de procéder aux remboursements des dossiers TVA sans attendre les décisions des commissions locales et nationales,

et ce pour ne pas pénaliser ces sociétés et leur permettre de poursuivre leurs programmes d'investissement », poursuit l'Association dans son texte. Accorder aux exportateurs indirects les mêmes avantages et incitations que les exportateurs directs, soutenir l'innovation dans les secteurs exportateurs par des incitations fiscales avantageuses, et supprimer la taxe de prélèvement à la source sur les intérêts des prêts obtenus par les entreprises à l'étranger (en devises) pour permettre les sorties à l'international du privé, figurent aussi parmi les propositions de l'ASMEX pour la future loi de finances.

PROPOSITIONS DE LA CGEM

Lors de son Conseil d'administration, la Confédération générale des entreprises du Maroc (CGEM) a proposé des propositions de mesures relatives à la loi de Finances 2015: ajustements fiscaux portant sur l'IS et la TVA, soutien à l'intégration des TPE dans l'économie formelle et l'encouragement à la création de nouveaux emplois, exonération de charges patronales pendant une période de 3 ans qui s'appliquerait à toute nouvelle embauche tout en gardant une couverture sociale complète (cette proposition permettrait de relancer l'emploi), réhabilitation du mécanisme fiscal des provisions pour investissement abrogé par la loi de Finances 2008, etc.

La CGEM revient également à la charge sur la TVA en soulignant que seules les entreprises qui ont moins de deux ans d'activité peuvent effectuer leurs achats en exonération de TVA et que cela se traduit par la création de nouvelles sociétés pour bénéficier de cet avantage.

Nouveaux matériels

EVOLUM PLUS - LE NOUVEAU STANDARD DE L'EXCELLENCE EN EXTRUSION

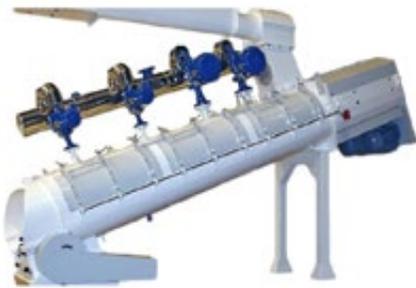
La gamme d'extrudeurs bivis Evolum+®(EVOLUM PLUS) combine les caractéristiques éprouvées d'Evolum® et une technologie avancée afin de fournir aux industriels de nouveaux niveaux de débit, de flexibilité et de maîtrise, tout en assurant une qualité du produit et une stabilité de processus maximales. Les besoins toujours plus importants en terme d'hygiène ont également été pris en compte dans le développement d'EVOLUM+.

Performance productive
Fonctionnement intelligent
Conception hygiénique



clextral.com/fr

CONDITIONNEUR CTIS



A l'occasion du salon FIGAP Mexico 2014 (à Guadalajara du 22 au 24 Octobre 2014) dédié à la nutrition

animale, STOLZ présentera aux acteurs locaux et visiteurs son conditionneur thermique CTIS qui permet d'assurer la qualité sanitaire, d'améliorer l'écoulement des farines, la digestibilité de l'amidon, et augmente la teneur en eau du produit. Ce conditionneur thermique dispose d'un angle d'inclinaison évitant toute détérioration du mélange, et permettant une bonne maîtrise du remplissage du temps de rétention.

stolz.fr

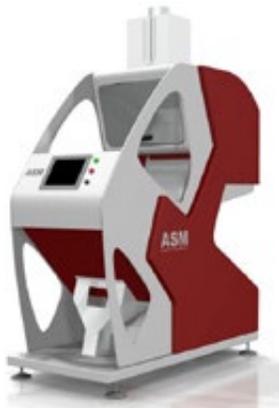
ANALYSE DE PRÉCISION



Le DA 7250 est incontournable. Il est rapide, précis, simple d'utilisation, polyvalent et robuste. Sa conception s'appuie sur des années d'expérience et d'expertise : optique, boîtier, présentation des échantillons, flux de production et simplification du logiciel. Il existe en

deux versions: une version classique et une en inox pour répondre aux normes sanitaires en industrie alimentaire. Le DA 7250 est la 3ème génération d'instrument à barrettes de diodes, qui englobe parfaitement ce concept.

perten.com/fr



NOUVELLE SÉRIE VISION

La société ASM forte d'une expérience de plus de 30 ans dans le domaine des trieurs optiques, a réussi à concevoir et à produire un appareil à l'avant-garde des dernières avancées technologiques.

La nouvelle série Vision représente aujourd'hui l'ultime frontière dans le domaine des trieurs optiques. Après des années d'expérience sur la vision digitale CDD, cette nouvelle série Vision sera dotée du système révolutionnaire appelé Blob Analysis, lequel atteint l'ultime frontière dans le domaine de l'élaboration et d'acquisition de l'imagerie. Elle sera déclinée en 5 modèles.

sortingasm.com - tvisarl.com

Nouveaux matériels

MIXOLAB 2

Le Mixolab 2 mesure les caractéristiques de la pâte pendant le pétrissage ainsi que la qualité des protéines et de l'amidon.

- Seul appareil normalisé permettant l'analyse complète d'une pâte soumise à l'augmentation de température
- Création aisée de protocole personnalisés pour tester diverses céréales, farines complètes ou pâtes directement prélevées en ligne
- Le système Profiler permet de caractériser simplement les produits selon 6 critères de qualité : indice absorption, pétrissage, gluten+, viscosité, amylase, rétrogradation
- Obtention de paramètres en tous points comparables au Farinographe.



chopin.fr

TRIEUR OPTIQUE DE LABORATOIRE

Cette nouvelle série de trieurs «LabSeed» a été conçue pour répondre aux exigences des centres expérimentaux et de recherche agricole. Elle a été conçue pour trier des petites quantités de semences, céréales et légumineuses de dimensions variées allant de quelques grammes à quelques kilos, en respectant toujours la précision et le grand soin apporté au triage. De fait, cette série exploite les dernières innovations du triage : éclairage par led RGB et reconstruction de l'image.



tvi-france.fr

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES

 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 AMORA •

Brochettes de poulet au citron vert

Ingrédients (pour 4 personnes)



- 4 filets de poulet
- 3 cuillères à soupe* de Mayonnaise de Dijon Amora
- 2 citrons verts
- 100 g de pousses de bambou
- 150 g de pois gourmands
- 50 g de soja frais
- 1 boîte de mini-maïs
- 1 carotte
- 1 brocoli
- 1 cuillère à café de

gingembre en poudre

- 1 cuillère à soupe de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- Sel & Poivre du moulin

Comment réaliser ce plat?

1. Coupez chaque filet de poulet en 8 cubes et disposez-les dans un plat. Ajoutez les jus de citron verts, le gingembre, 1 cuillère à soupe d'huile, salez, poivrez au moulin et laissez mariner 1 heure au frais.
2. Séparez le brocoli en très petits bouquets. Épluchez la carotte et coupez-la en fins bâtonnets. Coupez le maïs en tronçons. Rincez tous les légumes sous l'eau froide. Préchauffez le four à 220°C, Th. 7.
3. Faites revenir les légumes 3 min à feu vif dans une sauteuse avec 2 cuillères à soupe d'huile.
4. Ajoutez 15 cl d'eau et laissez cuire 10 min environ jusqu'à absorption de l'eau. Salez et poivrez au moulin.
5. Enfillez 4 morceaux de poulet sur chaque brochette, disposez-les sur une plaque de cuisson, arrosez de jus de marinade et enfournez 15 min en les retournant à mi-cuisson.
6. Préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise avec le lait de coco et la coriandre ciselée.
7. Sortez les brochettes du four et servez-les sur assiette accompagnées de légumes et de sauce mayonnaise.

Salade Caesar

Ingrédients (pour 4 personnes)



- 4 petits filets de volaille
- Sauce Bulgare plaisir et légèreté Citron et Ciboulette Amora
- 80g de chapelure de pain
- 1 oeuf
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 coeurs de laitue
- 3 cuillères à soupe de grosses câpres

- Des copeaux de parmesan

Comment réaliser ce plat?

1. Taillez les filets de volaille en deux, puis en cubes réguliers. Dans une assiette à soupe, battez l'oeuf avec un peu de sel et de poivre. Dans une autre assiette déposez la chapelure.
2. Trempez les cubes de volailles dans l'oeuf puis dans la chapelure et mettez-les à cuire dans une poêle chaude avec l'huile d'olive.
3. Taillez les coeurs de laitue en quatre puis rangez-les en étoiles dans les assiettes.
4. Répartissez harmonieusement le poulet, les câpres et les copeaux de parmesan, assaisonnez généreusement avec la sauce bulgare Plaisir et Légèreté citron et ciboulette.
5. Vous pouvez ajouter un ou deux filets d'anchois déssalés dans votre salade.

Quiche à la dijonnaise

Ingrédients (pour 6 personnes)



- 1 rouleau de pâte feuilleté
- 4 à 5 cuillères à soupe* de moutarde Mi-Forte Amora
- 2 tranches de jambon blanc
- 200g de gruyère râpé
- 20 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- Sel & Poivre

Comment réaliser ce plat?

1. Préchauffez le four à 210°C. Étalez la pâte feuilleté et posez-la dans un moule à tarte. Piquez le fond de la tarte avec une fourchette. Réservez-la au réfrigérateur.
2. Dans un saladier, mélangez la crème fraîche, les oeufs et le gruyère râpé. Salez et poivrez. Badigeonnez le fond de la tarte avec la moutarde mi-forte Amora. Posez par-dessus le jambon coupé en lamelles, de façon à recouvrir toute la surface.
3. Puis versez la préparation à base d'oeufs et de crème sur la garniture. Enfourez et faites cuire pendant 30 min jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.
4. Vous pouvez ajouter quelques tomates cerises pour apporter un peu de fraîcheur à la quiche.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Infos, tendances, ouvertures, ...

Hôtel Fellah à Marrakech

**Bar et Restauration
La Suite se métamorphose**

COLLABORATION

PIERRE GAGNAIRE ET LES FOUQUET'S



Pierre Gagnaire et Lucien Barrière Hôtels et Casinos signent ensemble les nouvelles cartes des brasseries Fouquet's.

Dans le cadre de cette collaboration, les différentes équipes du Fouquet's Cannes, dans un premier temps, puis celles de Paris, Marrakech, Toulouse travailleront avec l'équipe de Pierre Gagnaire, pour réfléchir à l'évolution de l'art de vivre à la française dont le Fouquet's et Pierre Gagnaire sont les meilleurs ambassadeurs. Ce sera une carte twistée, inventive, composée des Essentiels de la cuisine de brasserie française. On y retrouvera par exemple le mythique Merlan Colbert, ou encore un coeur de filet de boeuf au poivre noir flambé devant les gourmands au cognac sauce Champs-Élysées. Côté sucré, Baba au rhum, millefeuille à la vanille et aux fruits du moment viendront clore le repas.

COMPÉTITION

BARMEN IBS MAROC 2014



Marie Brizard et son partenaire au Maroc ont organisé la compétition IBS (International Bartender Seminar) Maroc 2014, le Mardi 23 septembre 2014 au Six PM Lounge Bar de l'hôtel Hyatt Regency de Casablanca, en présence d'un public de professionnels et de journalistes.

Marie Brizard, maison fondée

en 1755 à Bordeaux au cœur d'une région mondialement reconnue pour sa tradition de qualité, est une des plus anciennes vouées à la création de liqueurs et boissons à base de plantes, de fruits et d'épices.

Exploitant à l'origine la recette de liqueur d'anis qui devait devenir l'Anisette Marie Brizard, l'entreprise connaît un essor considérable en y associant une gamme très large de liqueurs base cocktails, de spiritueux, de sirops.

Cette compétition qui a pour ambition d'inciter les barmen à aller plus haut, plus loin, dans l'excellence et la culture du bartending, a permis d'élire l'un des barmen les plus talentueux exerçants au Maroc.

Le vainqueur de l'IBS Maroc 2014, Tarik Bendaoud, aura l'opportunité de participer à la grande finale internationale de la compétition IBS qui se tiendra du 23 au 26 Novembre 2014 à Bordeaux, France.

NOMINATION

TARIK HARABIDA AU PALMERAIE PALACE

Le Palmeraie Palace de Palmeraie Resorts Marrakech vient de nommer son nouveau Chef Exécutif Tarik Harabida.

Le Chef Tarik, originaire de Marrakech, compte une quinzaine d'années d'expérience dans le domaine culinaire. De 2007 à 2013, Tarik Harabida était Chef Exécutif & Directeur F&B au Meridien Nfis affilié à la chaîne Starwood à Marrakech.

Pour le Chef, le challenge est important « les dernières rénovations réalisées au Palmeraie Palace seront également l'occasion pour moi d'induire une nouvelle dynamique à sa cuisine et aux différents restaurants que compte le Resort ».

En effet, Palmeraie Resorts compte aujourd'hui parmi ses restaurants le Leroy's Kfé, le Fuego Latino, le Pasta Cosy, le Toro Loco, le Karmoussa, la Brasserie du Golf, le Grill du Palmeraie Palace ou encore le Sushi Bar de l'Hôtel du Golf.

Pour l'automne, le Chef Tarif a promis de nombreuses surprises à découvrir donc au Palmeraie Palace de Marrakech et dans le resort, gageons qu'il y réussira pleinement au vu de ce beau parcours et de son amour de la Gastronomie !



UN 1ER McCAFÉ À LA GARE DE CASA PORT

Mcdonald's™ Maroc ouvre son premier McCafé du Royaume dans la nouvelle gare de Casa Port. La plus grande gare du Maroc en plein cœur du centre ville de Casablanca accueillera ainsi ce nouveau concept au Maroc.

Véritable lieu de vie, le McCafé est la pause plaisir signée McDonald's. Le McCafé se veut avant tout un espace confortable et moderne, dans lequel les clients peuvent déguster à tout moment de la journée des produits gourmands consciencieusement triés et préparés. Au McCafé rien n'est laissé au hasard. Le service y est de qualité et les prix sont accessibles.



Installé au cœur du restaurant McDonald's™ de la gare de Casa Port, McCafé donne à la pause café gourmande ses lettres de noblesse. Dans un cadre convivial et cosy, McCafé offre le plaisir de déguster une large gamme de douceurs, entre autres, viennoiseries et pâtisseries, accompagnées de boissons chaudes ou froides.



C'est aussi et surtout un lieu où les amoureux du café pourront découvrir toutes les nouveautés à base d'un mélange subtil de grains d'arabica et de robusta de qualité. A la fois café et salon de thé, l'espace McCafé réinvente la pause café traditionnelle en proposant des moments uniques de partage et de pur bonheur entre amis et/ou en famille.



A tous les moments de la journée, du petit-déjeuner à la fin de repas ou tout simplement en pause gourmande, le McCafé est l'endroit idéal où les clients peuvent venir savourer un bon café en toute tranquillité. Notre offre café est variée et s'adapte à tous les goûts. Notre café peut, entre autres, se déguster seul ou accompagné par des viennoiseries pur beurre et cuites sur place. Des pâtisseries, tartes, macarons, smoothies, chocolats chauds, macchiatos et cappuccinos font également partie de notre offre McCafé.



Le McCafé est donc un nouveau concept où les amateurs de pause plaisir à l'ancienne peuvent se retrouver pour partager dans une ambiance chaleureuse des moments de grande convivialité. Le McCafé répond ainsi aux attentes d'une clientèle exigeante avec la prestation offerte d'un service à table et dont les produits sont servis dans de la vaisselle en porcelaine.



Un café 100% arabica

Le concept McCafé c'est aussi des produits de très grande qualité qui requièrent une préparation soignée, experte et rigoureuse. Notre café est un mélange principalement composé de prestigieux cafés naturels du Brésil, associés aux milds les plus délicats d'Amérique du Sud, et aux cafés les plus aromatiques du Sud-Est asiatique. Les arômes rappellent le chocolat et les épices. Toutes les origines proviennent de cultures responsables certifiées UTZ « good inside » selon des paramètres reconnus au niveau international.

**HOTELLERIE
CHANGEMENT DE GESTION**


Depuis le 10 septembre, Taj Hotels Resorts and Palaces n'assure plus la gestion du Taj Palace Marrakech, propriété de la société privée marocaine JK Hotels. Dans un communiqué plutôt, le groupe Taj indique qu'il «poursuit ses propres objectifs et perspectives». Et conclut : «le groupe Taj souhaite à JK Hotels le meilleur pour l'avenir».

**ELECTROMENAGER
ASKO ET GORENJE ARRIVENT AU MAROC**


Déjà en charge de la commercialisation des marques d'électroménager Premium, Liebherr (Froid) et Falmecc (Aspiration) par l'entreprise alsacienne dirigée par Christian Eberhardt (130 M€ de CA au travers de ses deux divisions matériel Professionnel et électroménager Domestique), réputée pour ses structures spécialisées en haut de gamme et sa distribution sélective, Eberhardt Frères distribue au Maroc depuis septembre 2014, des produits de la marque suédoise de gros électroménager Asko et la marque slovène Gorenje, spécialiste de la cuisson.

Asko proposera des fours combinés vapeur, pyrolyse, combinés micro-ondes et micro-ondes, des tables à induction et à gaz, des dominos, des lave-vaisselle.

Gorenje offrira fours et tables de cuisson.

40 avenue Ain Taoujtate - Bourgogne - Casablanca

**FESTIVAL
EBERHARDT FRERES EQUIPE
LES ÉTOILES DE MOUGINS**


Pas moins de 30 000 visiteurs étaient attendus lors du Festival International de la Gastronomie Les Etoiles de Mougins qui a eu lieu du 19 au 21 septembre 2014.

Pour l'occasion, Eberhardt Frères a investi les lieux en équipant plus de 10 sites (box concours, back-office, scène des démonstrations, ateliers, espace champagne, La Cambuse, pique-nique, animation street-food, espace Roger Vergé, plateau TV, conférences et espace VIP des chefs).

L'entreprise strasbourgeoise, distributeur exclusif de grandes marques européennes, a livré plus de 130 appareils (armoires froides Liebherr, fours et salamandres Giorik, plaques induction Tecnox, machines à glaçons Brema, etc.) répondant aux besoins d'une organisation millimétrée, mise au point par les plus exigeants des professionnels.

**ÉCOLOGIE
CHAUDIÈRE BIOMASSE AU NAOURA BARRIÈRE**


Depuis le 09 Septembre 2014, la totalité de l'eau chaude de l'hôtel & ryads Naoura Barrière de Marrakech est produite de manière écologique. Détenteur du label clef verte depuis 2013, le Naoura Barrière s'engage pour l'utilisation des

ressources propres du Maroc en énergie renouvelable et s'équipe d'une unité de production d'eau chaude alimentée par des noyaux d'olives concassés. Installée durant l'été 2014, cette chaudière, imaginée, fabriquée et gérée par la société Aveo Energie, fournira l'ensemble de la production d'eau chaude de l'hôtel et permettra de chauffer la piscine extérieure et le spa.

Photo : Mr Arnaud Bamwens (Directeur général du Naoura Barrière) et Mr Berkate, Wali de Marrakech.

SALON EQUIP'HOTEL



Cette année encore, Equip'Hotel vous propose la plus large sélection d'experts pour débattre et résoudre les problématiques actuelles des secteurs de

l'hôtellerie-restauration. Equip'Hotel 2014 accueillera des architectes, designers, experts, tous faisant partie intégrante du programme ambassadeurs, seront heureux de partager leurs expériences dans le cadre des tables-rondes, durant les 5 jours du salon (les tables-rondes auront lieu sur les différents Studios et espaces de tendances). Ces table-rondes sont gratuites, accessibles à tous les visiteurs et exposants et se tiennent en anglais. Tout au long du salon, venez rencontrer la sélection d'ambassadeurs Equip'Hotel 2014 et bénéficiez de tous leurs conseils et expériences professionnels !

Du 16 au 20 novembre
Porte de Versailles - Paris

HOTEL W HOTEL S'INSTALLE AU MAROC



Le groupe hôtelier Starwood Hotels & Resorts Worldwide accroît sa présence au Maroc avec le lancement de la marque W à Marrakech. La ville rouge continue à drainer les investissements touristiques et en

2017, la ville accueillera cette nouvelle marque hôtelière. W appartient à la société Starwood Hotels & Resorts Worldwide. Le nouvel hôtel W, propriété de la société Maroc Menatlas 14 SA, sera doté de 148 chambres. Il sera situé dans le quartier de l'Hivernage, près des Jardins de la Ménara. La décoration intérieure a été confiée à GA Design International, qui a également conçu d'autres hôtels Starwood comme W Taipei et the St Regis Osaka.

starwoodhotels.com/whotels

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) Ain Sebaa
Casablanca
Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423
E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

OUVERTURE

UN SPA CLARINS AU ROYAL PALM



Pour son dixième hôtel et sa deuxième adresse Royal Palm, le groupe Beachcomber reste fidèle à la maison Clarins... En effet, au Royal Palm Marrakech, les corps s'abandonnent aux mains expertes de thérapeutes formés au savoir-faire de la maison Clarins – qui soufflera cette année ses 60 bougies – ou pour un soin signature Royal Palm. Conçu tel un riad alliant modernité et tradition, le spa du

Royal Palm Marrakech est baigné d'une douce lumière naturelle qui se reflète sur les murs de zelliges blancs. Au coeur de cet espace élégant et épuré, les hôtes viennent se ressourcer dans une oasis de bien-être qui se déploie sur plus 3 500 m2.

HÔTEL

UGANDA ET GHANA



Carlson Rezidor, l'un des groupes hôteliers les plus dynamiques au monde, étend sa présence sur le marché africain en ajoutant deux nouveaux pays à son portefeuille: l'Ouganda et le Ghana. Le Radisson Blu Hotel Kampala – premier hôtel de Carlson Rezidor en Ouganda – sera doté de 195 chambres. L'établissement sera situé dans le quartier d'affaires de Kampala et accueillera ses premiers clients au 4ème trimestre 2016. Au Ghana, le Radisson Blu Hotel Accra Airport The Exchange, disposera de 207 chambres, et ouvrira en 2017.

Carlson Rezidor renforce ainsi sa position de leader sur le marché africain : avec 30 hôtels en cours de développement, le groupe détient le plus grand portefeuille sur le continent (source: W Hospitality Group, Hotel Chain Development Pipelines in Africa 2014). Outre l'enseigne haut de gamme Radisson Blu, Carlson Rezidor développe et exploite la marque Park Inn by Radisson sur le segment milieu de gamme. Au début de l'année 2014, le groupe a également lancé deux nouvelles marques: Radisson Red et Quorvus Collection pour le marché du luxe.sa

carlsonrezidor.com

NOMINATION

AIR FRANCE KLM AFRIQUE DU NORD



A partir du 1er octobre 2014, Jérôme Salémi est nommé Directeur Régional d'Air France-KLM pour le Maroc, l'Algérie et la Tunisie. Basé à Casablanca, il succède à Laurent Da Lage appelé à d'autres fonctions au sein du groupe Air France-KLM. C'est à Madrid, en 1997, que Jérôme Salémi fait ses premiers pas dans la compagnie en tant que Responsable du service Pricing au départ de l'Espagne et du Portugal.

De 1999 à 2001, il gère le service Marketing Opérationnel de la zone Europe et Afrique du Nord. De

2001 à 2010, au sein de la Direction Commerciale du marché français, il occupe successivement les fonctions de Chef des Ventes Affaires, Responsable des Comptes France puis Chef de Marché Affaires.

De septembre 2010 à ce jour, il assurait la fonction de Directeur Régional Mexique Air France-KLM.

Diplômé de l'ESCP Europe, ce passionné de tennis, de golf et de voile, est marié et père de deux enfants de 11 et 9 ans.

NOMINATION

OLIVIER THOMAS AU FOUR SEASONS CASABLANCA



Alors que l'ouverture de l'hôtel approche, la nomination d'Olivier Thomas au poste de Directeur Général du Four Seasons Hotel Casablanca suscite beaucoup d'enthousiasme. Fort d'une expérience de 20 ans dans l'industrie hôtelière, Olivier Thomas était avant cela Directeur Général du Four Seasons Hotel Prague. C'est en août qu'il prendra ses nouvelles fonctions à

Casablanca à la tête de l'équipe de pré-ouverture, l'ouverture de l'établissement étant prévue durant de premier trimestre de 2015.

Ce nouveau poste de Directeur Général au Four Seasons Hotel Casablanca ouvre un nouveau chapitre dans la carrière d'Olivier Thomas, qui l'a mené hors de son pays d'origine, la France, dans des destinations telles que Londres, New York, Milan ou Rome.

GUIDE

MICHELIN GB & IRELAND



Michelin vient de dévoiler la sélection du très attendu guide Michelin Great Britain & Ireland 2015. Avec 14 nouveaux établissements étoilés, du traditionnel pub de campagne au repère de hipsters en passant par les restaurants « de comptoir » et des adresses plus conventionnelles, ce nouveau guide est le témoin de l'extraordinaire richesse et variété de la scène culinaire britannique.

SOIRÉES

JUST FOR YOU LADIES



Le Sky 28 du Kenzi Tower Hotel lance les soirées LADIES& LADIES afterwork. Tous les jeudis A partir de 19 h00 et jusqu'à 01h00 du matin venez entre filles passer une soirée dans un espace chaleureux. Il est possible de prendre un verre, partager une ardoise de fromage ou de charcuterie fine, croquer un bon burger maison, savourez des finger-foods et tester les cocktails, tout en admirant la vue. Les férus de musique live apprécieront sûrement ce bar qui ne manque ni de charme, ni de convivialité. Une ambiance exclusive, un lieu idéal pour des rencontres tout en écoutant de la bonne musique et en profitant des

nombreuses animations musicales proposés.

OFFRE : Une boisson et des tapas offerts pour toutes les Ladies . Les femmes présentes bénéficieront aussi de 30% de réduction sur 30 minutes de Hammam avec gommage et réflexologie Plantaire O'SPA.

Service voiturier et parking Gratuit. Informations et réservations : 05 22 978 000.

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

Veillez 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



MÉTAMORPHOSE À LA SUITE!

Par Claude Vieillard

La Suite a fait peau neuve. L'objectif était de casser l'image cosy et lounge pour laisser place à une ambiance beaucoup plus chaleureuse, plus confortable, plus simple, mais surtout plus accessible tout en conservant une sensation de qualité et de bien être.



Le savoir-faire culinaire a bien sûr été maintenu grâce à Moctar Ouedraogo dit «le Chef» et la mixologie reste toujours une priorité sur l'animation des bars sous la responsabilité de Pierre Naal dit «Monsieur Pierre», expert en la matière. Le service en salle est toujours orchestré par l'incontournable Karim... Rencontre avec Christophe Biche, dit «Chris», le big Boss de l'établissement

ne fonctionnait plus. J'ai eu envie de tout changer pour mieux m'adapter à la clientèle en créant un contexte plus relax, moins opulent, que les gens puissent venir habillé comme ils le souhaitent, plus friendly et casual, dans une atmosphère cool et amicale. Tout le monde se copie et aujourd'hui, les opérations marketing des bars sont toutes les mêmes. Pour innover il fallait casser l'image de La

Pourquoi cette métamorphose de La Suite?

Il n'y a que les grosses institutions qui ne changent pas. Pour les autres, il est très difficile de conserver sa clientèle qui zappe d'un lieu à l'autre. Nous avons déjà fait de petites modifications mais à Casablanca on attend du nouveau. La suite était un lounge et ce concept





Suite tout en gardant, c'est primordial, un professionnalisme, un bar, un restaurant mais le tout dans une déco très différente.

Justement, parlez-nous de la déco

Nous avons choisi une déco soignée avec beaucoup moins cette sensation de luxe. Dans l'esprit des «Factory Style», c'est une ambiance à la fois conviviale et survoltée qui est mise en lumière à travers les matériaux chauds soit par la matière comme le bois, le cuir, l'utilisation de l'aspect patine, rouille, effet usé, etc. C'est une création originale, nous avons surtout souhaité ne copier personne! Nous avons créé des espaces de vies comme cette grande table d'hôtes ou ces tabourets au bar, des petits coins plus intimes et de hautes tables centrales qui permettent d'observer ce qui se passe et de se parler.

Comment a réagit le personnel?

Très bien. Le but était de le décontracter et de plus l'impliquer. Notre personnel est la force vive de l'établissement, il fallait le



mettre encore plus en avant et apporter de la vie au lieu, du mouvement, de la participation et impliquer également la clientèle. Nos clients fidèles nous suivront, c'est sûr mais nous espérons aussi avoir de nouveaux visages, mélanger les âges, les genres. Grâce aux différents espaces de vie, les gens se lient plus, il y a plus de communication, de dynamisme. Nous avons essayé de jouer sur l'émotion et le partage.



Y aura t'il des événements?

Oui, mais ce seront des opérations ponctuelles, imprévues, des surprises. Par exemple, via les réseaux sociaux, nous annoncerons tel ou tel événement qui se produira dans l'heure qui suit, pour faire vivre le lieu. A La Suite, tout peut arriver et à n'importe quel moment, sans prévenir. Ce qui est sûr c'est que nous garderons notre grain de folie comme par le passé où nous avons créé une station de ski et une plage de sable. Attendez-vous à des aventures inoubliables comme par exemple des soirées «dans l'ipod de mes potes» durant lesquelles vous pourrez devenir THE DJ de Casa!!

Qu'en est il de la restauration?

Nous avons gardé la même carte de cocktails qui a fait et fait toujours la réputation de La Suite. Il y a bien sûr la même qualité, le même savoir-faire mais avec des prix en baisse. Même sur



la partie fooding nous avons souhaité baisser les prix afin que chacun puisse s'y retrouver. Nous pourrions intituler cette cuisine «easy food». Le chef a choisi des plats que l'on peut manger debout ou assis, des produits faciles à déguster qui ne nécessitent pas forcément une assiette et des couverts, même si nous avons gardé des plats phares comme la côte de boeuf, le tartare de boeuf ou le pavé de saumon.

Notre signature gastronomique est le croquant. La plupart de nos anciens plats ont été revisités dans ce mode croquant, froid ou chaud, tout en gardant nos valeurs de base : qualité, fraîcheur, et goût

Nous aurons l'occasion de détailler plus amplement la carte dans un prochain numéro.

54 rue Jean Jaurès
Quartier Gauthier - Casablanca
+212 (0) 522 201 314

www.facebook.com/lasuitedcasablanca
www.instagram.com/lasuitedcasa





FELLAH HOTEL : cultiver la différence

Par Dominique Perada



Fellah Hotel rassemble sur un peu plus de 11 hectares dix villas de 850 mètres carrés chacune, divisées de manière à proposer 62 chambres agréables et confortables. Fellah Hotel est un lieu à part, ouvert sur le monde, cultivant la différence. C'est à la fois un complexe haut de gamme fort du label Small Luxury Hotels of the World et un investisseur responsable en créant une économie équitable et des actions citoyennes.

Chaque chambre est différente, dans un style épuré. Les choix en matière de décoration intérieure comme dans le paysagisme, se sont faits dans le souci de reconsidérer le patrimoine rural marocain et de rompre avec tout fantasme



HÉBERGEMENT

- 62 chambres spacieuses et luxueuses, 7 suites
- Pièces allant de 30 à 80 mètres carrés
- Bureau de travail avec accès Internet haut débit
- Coffre-fort individuel
- Climatisation réversible
- Produits d'accueil 100% naturels
- Linge de maison de qualité en percale ou lin d'Égypte

orientaliste. Cette conception tient lieu de manifeste favorisant la rencontre avec la culture du Maroc d'aujourd'hui: être contemporain et lutter contre la réification d'un modèle éculé.

Fellah Hotel se veut une expérience singulière de l'altérité. La majorité des équipes de sont locales et formées sur place. Dès l'origine, le lieu s'est pensé à travers plusieurs entités :

- un lieu de bien-être avec une variété de traitements, de services et de soins spécialisés conçus par le thérapeute Joël Rousseau. Pour le Fellah, Joël Rousseau a choisit de mettre en place un carte de soins inspirée de la diversité de ses expériences.

Massage Thaïlandais, Suédois, Ayurvedique, Balinais.

Cours de Wat su, Shiatsu, Tchi gong, Pilates, Yoga, Stretching...

Le Hammam : les bains de vapeurs purifiants et les massages orientaux vous permettront de trouver refuge dans le calme et la contemplation, enveloppés de parfums apaisants et bercés de musique douce;

- les retraites Yoga avec Sandra Insoha et Anouk Vinet avec différents styles de



yoga:

Pranayama/Méditation: exercices de respiration (respiration ujjayi, khapalbhathi, nadi sodhana, etc) et méditation.

Vinyasa: un yoga dynamique où la respiration est synchronisée avec le mouvement. L'accent est mis sur la fluidité, l'aisance, et la sensation de liberté. Certaines séquences peuvent être construites sur un thème spécifique.

Etirements à deux: Une pratique amusante où un partenaire nous aide à nous étirer et à aller le plus loin dans l'accomplissement des différentes postures. L'accent est mis sur l'écoute et le partage, dans une ambiance fun et décontractée.

Yin/Réparateur: Un genre de yoga très calme permettant de lâcher prise et de se ressourcer. Les postures sont tenues plus longtemps qu'habituellement dans un esprit de relâchement total. Nous utilisons couvertures, coussins et autres



COMMODITÉS ET SERVICES

- Service de chambre 24 h/24
- Service voiturier 24h/24
- Service de nettoyage
- Blanchisserie
- Transfert aéroport
- Service de conciergerie
- Parking gratuit
- Location de voitures
- Service de messagerie
- Grande piscine chauffée
- Baby-sitting sur demande
- Accès à Internet sans fil dans les espaces publics
- Bibliothèque de prêt



accessoires pour nous mettre dans les meilleures conditions pour nous déployer. Un style idéal pour améliorer sa souplesse et travailler sur le mental;

- un restaurant proposant une sélection de plats simples mais savoureux issus des traditions culinaires des chefs marocains ou des plats occidentaux avec toujours une touche de saveur locale. vous pourrez



dégustez l'incontournable salade César agrémentée d'huile d'argan ou savourer un "Fellah Burger" cuisiné dans un pain batbout de confection artisanale;

- et un centre culturel d'envergure internationale : Dar al-Ma'mûn.



FAMILY ESCAPE PACKAGE

Quel meilleur moyen de développer une conscience culturelle et sociale chez l'enfant qu'en lui proposant de folles aventures en terre inconnue?

Voici la mission que s'est fixée Fellah Hotel en collaboration avec Dar Al Ma'mûn, pour mettre au point un large choix d'activités et d'ateliers à la fois ludiques et pédagogiques:

- La petite ferme éducative du Fellah. Ramasser des oeufs, soigner les ânes, traire les chèvres, nourrir les lapins, découvrir le potager,... Ces d'activités donneront à vos enfants un aperçu de la vie à la campagne!
- Eveil artistique pour maîtriser diverses techniques d'arts plastiques (collage, dessin, peinture,...) et à réaliser des travaux qu'ils seront heureux de ramener à la maison.
- Atelier contes d'Afrique
- Du yoga pour les petits
- Réalisation de produits cosmétiques en partenariat avec Naturom.

ET POUR LES ADOLESCENTS :

- l'm a DJ: Apprends à mettre l'ambiance en mixant et enchaînant les rythmes et les morceaux avec les membres du collectif de jeunes Dj's marocains: Runtomorrow!
- Apprentis réalisateurs: Encadrés par l'équipe de Dar Al Ma'mûn, les jeunes participants apprendront les bases de l'écriture scénaristique et de la mise en scène.
- Un voyage dans l'Art Co: Découvrez l'art contemporain au contact des artistes Dar Al Ma'mûn présents en résidence.
- Gratuit pour les clients de l'hôtel.
- 550 dh/jour pour les clients extérieurs.

Vous avez envie d'une expérience encore plus exclusive? Certaines des villas sont disponibles pour des locations privées, selon le modèle des Bed and Breakfast. Imaginez: un spacieux lounge, un salon marocain, une salle à manger pourvue d'une cheminée, une cuisine, une grande terrasse et 400 mètres carrés de jardin mis à votre disposition et incluant une piscine juste pour vous! Vous est également proposé à votre convenance l'assistance d'un/e cuisinier/ère et de personnel de chambre. Couleurs, confort et une atmosphère typiquement marocaine ponctueront votre séjour.



Dar al-Ma'mûn rassemble une bibliothèque multilingue, un pôle de recherche en traduction littéraire, une résidence d'artistes et des activités parascolaires.

Aucune de ces actions n'est destinée au commerce mais uniquement à la recherche dans chacun des domaines représentés. Dar al-Ma'mûn est d'ailleurs

la première structure culturelle de la zone Afrique du Nord et Moyen-Orient à être labellisée Unesco-Aschberg (www.dam-arts.org).

Dar al-Ma'mûn est à la fois un lieu de recueillement et de travail pour artistes et chercheurs. Ouvert au public, il propose des rencontres avec les artistes et intellectuels de passage, des conférences, des projections, une bibliothèque, une librairie et des activités pour les enfants. FellaH Hotel est mécène de Dar al-Ma'mûn : en mettant à disposition ses infrastructures le temps des travaux du bâtiment dédié, et en consacrant une partie de son chiffre d'affaires à cette association à but non-lucratif.

Le client de FellaH Hotel, en plus de bénéficier de l'attrait des services d'un



hôtel haut de gamme unique, soutient la création contemporaine par sa seule présence sur le site et peut, s'il le souhaite, prolonger son geste. La culture est pour les responsable de l'hôtel, le moyen essentiel d'un développement individuel et social durable. La culture et la passation de la connaissance tiennent pour eux d'un besoin premier : celui permettant une conscience aiguë de l'environnement et d'autrui, et une compréhension du monde contemporain dans sa densité et sa complexité.

La vision de FellaH Hotel repose en totalité sur ces valeurs, et toutes les composantes ambitionnent l'ouverture de nos champs lexicaux à travers le partage d'expériences et de connaissances.



Km 13, route de l'Ourika
Tassoultante - Marrakech

Informations & réservations :
+212(0) 525 06 5000
www.fellaH-hotel.com

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.

CMA CGM

Votre expert mondial du transport réfrigéré



CMA CGM, 3^{ème} groupe mondial de transport maritime en conteneurs, est un expert incontournable de la logistique sous température dirigée.

Avec 170 lignes maritimes parcourant le monde entier, CMA CGM offre une large gamme de services grâce à un réseau international d'experts dans 85 pays, une flotte moderne de 185 000 EVP (20', 40' high cube, 45' pallet wide) et 181 000 prises reefer disponibles sur les 428 navires CMA CGM.

CMA CGM utilise des technologies de pointe afin d'assurer **un contrôle optimal de l'humidité, de l'atmosphère et de la température**. Ainsi, vos marchandises sont traitées avec le plus grand soin tout au long de leur transport. Stay Cool with CMA CGM !

CMA CGM MAROC

1 avenue Pasteur – Tour CMA CGM Comanav, 20 300 Casablanca. Tel : 05 22 45 86 00


www.cma-cgm.com

باش نربح و قتي، خُديت السلف بكري.



مجموعة القرض الفلاحي للمغرب تقترح عليكم لأول مرة
عملية التسجيل المبكر لطلبات سلفاتكم حتى تستفيدون من :

- إستقبال و دراسة ملفاتكم في احسن الظروف،
- الحصول على القروض في الوقت المناسب و بدون إحتساب الفوائد
إلا إنطلاقا من تاريخ السحب،
- التفرغ لعمليات الحرث و الزرع مع بداية الموسم الفلاحي.



مجموعة القرض الفلاحي للمغرب

إلتزام دائم