

Décembre 2014

25MAD / 5€ / 6\$

N° 55

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

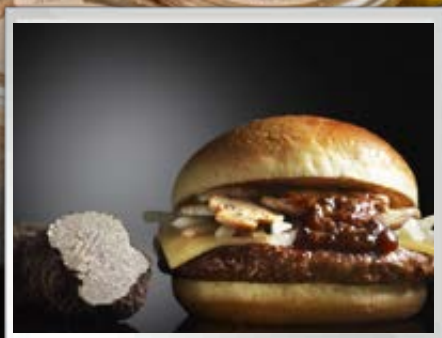
ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam - 20203 Casablanca



LE CAHIER HORECA

NUMÉRO SPÉCIAL FÊTES!

TOUS LES PRODUITS GASTRONOMIQUES



Tendance
Les Burgers Gourmets



Salons
L'heure des bilans



Emballage
Durabilité et économie circulaire

DEPUIS 85 ANS, COSUMAR, UN GROUPE ENGAGÉ ET RESPONSABLE



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

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

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

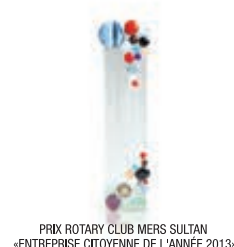
Le Groupe est aussi impliqué dans la préservation de l'environnement et des ressources naturelles et est actif dans de nombreuses associations caritatives et éducatives.

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

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

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

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



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



Avec le Mafex, la saison des salons se clôt sous les meilleurs hospices. Resagro vous a fait découvrir, au fil des mois, les meilleurs événements au Maroc et à l'étranger : SIAL, CFIA, Pollutec, Sidattes, Dawajine, salon de l'Olivier, ... où nous étions, comme à notre accoutumée, présents ou partenaires. En 2015, votre magazine sera également de la partie sur tous les grands salons du Royaume : Crémai, Hospitality Style, ...

Adieu donc 2014 et vive 2015. Que cette nouvelle année soit pour vous synonyme de santé, de joie et de prospérité. Toute l'équipe de Resagro se joint à moi pour vous présenter nos meilleurs vœux.

Pour ce dernier numéro de l'année, nous vous avons cuisiné un magazine de fête avec toutes les victuailles du moment : caviar, saumon, huîtres, champagne, mais aussi les meilleurs produits de notre terroir... Pour terminer par un petit Nespresso!

Nous vous emmènerons également visiter un superbe hôtel à Fès et vous ferons découvrir la Senses Room, une création pour l'hôtellerie.

Agro-industrie, conjoncture avicole, phœniciculture, transport et emballage, Resagro n'en oublie pas moins ses valeurs intrinsèques : le secteur agroalimentaire. Bonne lecture! Et encore une fois très bonne année 2015!

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes 08

Salons 32



Agroalimentaire

RESAGRO 55
Le mensuel des professionnels

Nouveaux produits	14
Le MAFEX	18
Conjoncture de la filière avicole	22
SIAL 2014 et les entreprises marocaines	26
La filière phoenicicole	28



Solutions

Produits gastronomiques de fête à l'honneur	36
Les Burgers Gourmets	42
Emballage : durabilité et économie circulaire	46
Nouveaux matériels	48



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

Recettes faciles de fêtes	50
Les News	52
Nespresso et le marché pro	58
La Senses Room	60
Hôtel Sahrai*****	62
L.A. Fuel Energy	66





Jusqu'où iriez-vous
pour un café *Nespresso*?

*Quoi d'autre ?

Découvrez toute l'histoire sur
www.nespresso.com/how far

NESPRESSO®
*What else?**



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

Ufficio Partenariato Industriale e
Rapporti con gli Organismi Internazionali

Ufficio di Casablanca



Piano
export
per le
Regioni
della
Convergenza



Ministero dello Sviluppo Economico

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

UNE DELEGATION ITALIENNE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRES ET AGRICOLE AU MAROC

CASABLANCA – MARDI 09 DÉCEMBRE 2014 - HOTEL SHERATON

Dans le Cadre du Plan Export Sud à soutien des régions de la convergence en Italie, une délégation d'opérateurs économiques italiens spécialisés dans le secteur Agroalimentaire et Agricole sera à Casablanca le 09 Décembre, afin d'intensifier les relations d'affaires et de collaboration avec les partenaires marocains du secteur.

A cette occasion un séminaire-workshop, inauguré par les autorités italiennes, verra la présentation des sociétés italiennes suivies de rencontres bilatérales entre les potentiels partenaires des deux pays.

Le séminaire-workshop se tiendra à Casablanca à l'hôtel Sheraton le 09 Décembre de 9h00 à 17h00.

L'événement est organisé par ICE-Agence italienne pour le Commerce Extérieur Section pour la Promotion des Echanges de l'Ambassade d'Italie au Maroc et le Ministère du Développement Economique Italien.

Les sociétés italiennes participantes sont spécialisées dans:

- Transformation agroalimentaire
- Elevage – Provendes / Aliment pour Bétails
- Machines auxiliaires pour Moulin – Usine de Pâte et Boulangerie
- Equipement pour Locaux commerciaux – Restaurant – Café – Pâtisserie
- Culture BIO

Pour tout renseignement et demande de participation, contacter :

ICE-Agence italienne pour le Commerce Extérieur

Section pour la Promotion des Echanges de l'Ambassade d'Italie au Maroc

Tél: 0522.22.49.92/94/95/96

Fax: 0522.27.49.45/52

casablanca@ice.it

SOCIETÉS ITALIENNES PARTICIPANTES
WORKSHOP SECTEUR AGROALIMENTAIRE – AGRICOLE
RENCONTRES B2B
CASABLANCA – 09 DÉCEMBRE 2014 – HÔTEL SHERATON

	RAISON SOCIALE	ACTIVITÉ	DESIDERATA
1	MOLITECNICA SUD SNC www.molitecnicasud.com	Société spécialisée dans le design, la construction et la maintenance de systèmes pour les • moulins • boulangeries et usines de pâtes • stockage • ingénierie et machines auxiliaires La longue expérience avec la construction d'installations importantes et une recherche constante pour améliorer les solutions technologiques proposées nous permettent de vous fournir des systèmes indiqués à des besoins différents selon la formule «Clés en main», en disposant d'un savoir-faire spécialisé en solutions sur mesure.	Contacts avec: - Importateurs/distributeurs exclusifs - Joint venture - Clients Finals (Moulins – Producteurs de Pâtes – Boulangerie etc....)
2	ONORATO SRL www.ristoattrezzature.com www.onoratosrl.com	Entreprise leader dans la conception et la réalisation de locaux commerciaux, restaurants, cafés clé en main. Depuis 25 ans, elle vante une expérience sur le marché européen. L'entreprise se rend compte de l'importance du visual merchandiser, en étudiant les espaces afin de rendre productif chaque mq du local et grâce à une équipe de technicien hautement spécialisé composé d'Architecte, Géomètres et projeteurs.	Contacts avec: - Architecte - Importateurs/distributeurs exclusifs - Joint venture
3	VENTRICELLI MANGIMI SRL www.ventricellimangimi.it	Spécialisée en la production et commercialisation de provendes noyaux et prémélanges pour tous types d'animaux à 100% végétal pour la nutrition et le bien-être animal. L'établissement est doté d'installations automatisées avec deux lignes de production de provendes. La traçabilité des produits est automatisée afin de permettre l'adhésion aux filières du lait, viande et oeufs pour la haute qualité. En effet l'entreprise fournit des éleveurs adhérents à la filière Granarolo latte haute qualité. Capacité de l'installation 13.000 tonnes mois.	Contacts avec: - Importateurs / Distributeurs - Représentants - Eleveurs de bétails
4	ZAPPALA' SPA www.zappala.it	Première entreprise laitière et productrice de fromages dans le sud Italie, ainsi que le leader de fromages siciliens au niveau de la distribution national, grâce à une capacité productive divisée sur 4 établissements. Les produits Zappalà rejoignent tous les jours les principales enseignes distributives Italienne et étrangères, dont l'Allemagne, France, Belgique et Japon. Leurs types de produits : - Mozzarella Italienne dans les formats plus représentés - Ricotta : produite selon des méthodes traditionnelles lait de vache ou de brebis - Fromages fumés au naturel - Pecorino : différentes formes et goûts	Contacts avec: - Importateurs / Distributeurs - Représentants - Grandes distributions
5	GUSTO PIU www.gustopiu.it	Entreprise qui produit et conditionne des produits pickels (au vinaigre et à l'huile) : - olives noir et vert en vases de verres ou en barquettes en polypropylène sous vide, en sachets sous vides, en petit seau de 100 gr à 20 kg - Conditionnement de fruits secs et légumes en sachet de 150 gr à 5 kg.	Contacts avec fournisseurs: - Producteurs tout type d'olives - Sociétés Agroindustriel spécialisées dans la transformation des Olives en saumure - Sociétés Agroindustriel spécialisées dans la transformation des Anchois - Producteurs de Câpres - Producteurs de Fruits Secs
6	TECNO FARM SRL www.tecnofarm.net	Spécialisée dans les semences BIO. Dispose de machines à l'avant-garde, produits de qualité et accessoires innovés et de personnel expert et disponible pour assister les agriculteurs à la recherche de nouvelles cultures et de conseils pour une haute productivité BIO.	Contacts avec: - Producteurs de Produits BIO pour commercialisation en Italie - Importateurs/distributeurs exclusifs de semences BIO - Joint venture

NOMINATION MARCOS DE QUINTO



Confronté à une baisse de vente grandissante de ses sodas (Coca, Fanta, Coca Zero, Sprite...), Coca-Cola Company vient de nommer un nouveau directeur marketing au niveau mondial. C'est donc Marcos de Quinto qui remplacera Joe Tripodi dès le 1er janvier 2015. Actuel directeur des activités du groupe

en Espagne, il a rejoint le groupe Coca-Cola en 1982. Depuis, il a dirigé les opérations marketing en Asie et en Allemagne avant de s'installer en Espagne.

ENTREPRISES MAROC ET TUNISIE OPTIMISTES



78% des entreprises marocaines et tunisiennes prévoient une augmentation de leur chiffre d'affaires en 2015, selon le Sage Business Index et 66% d'entre elles espèrent même une croissance de 6,4% en moyenne.



L'étude, rendue publique mardi 11 novembre 2014 à Casablanca, a été réalisée cet été. L'indice de confiance est passé à 71,6 points, soit une augmentation de 10,84 points en seulement un an. « La confiance des entreprises de la région dans l'économie mondiale et nationale est beaucoup moins évidente. Avec un peu moins de 50 points de confiance, en zone neutre, les entrepreneurs maghrébins sont plutôt pessimistes », précise Sanaa Louriki, directeur marketing de Sage Maghreb.

PRODUITS DU TERROIR A LA CONQUÊTE D'ABU DHABI



Le Maroc est parti à la conquête de nouveaux débouchés pour ses produits agroalimentaires au Moyen Orient avec une présence au salon international de l'agroalimentaire, qui a réuni les acteurs du secteur de par le monde à Abu Dhabi en novembre dernier. Cette participation aux côtés de 700 exposants a permis au royaume de faire la promotion de ses produits phares tels que l'huile d'olive, le safran, l'huile d'argan...

La délégation marocaine présente à cet événement comprenait des investisseurs, des associations et des coopératives agricoles. Au programme de la participation marocaine figuraient 240 rencontres B to B avec des clients et partenaires potentiels représentant, notamment, les grands réseaux de distribution et des enseignes commerciales spécialisées dans la vente des produits naturels.

AGRICULTURE FRULACT MAROC



Frulact Maroc, filiale marocaine du portugais Frulact pourra ainsi accroître sa production de 75 % et ainsi de répondre à la

demande croissante en provenance des pays du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord. Cette usine est dédiée à la 1ère transformation de fruits tels que la fraise, la pêche, l'abricot et la figue notamment, à l'attention du marché du yaourt au fruit principalement. Cette usine complète la première usine Frulact du site de Fruprep, positionnée elle sur la deuxième transformation des fruits.

frulact.pt



**LES SOLS SONT
ESSENTIELS À LA VIE.
BIEN LES NOURRIR,
C'EST LES PROTÉGER
DURABLEMENT.**



05 décembre 2014

La fertilisation raisonnée des sols est au cœur des enjeux planétaires. Elle nourrit efficacement les sols et participe à les protéger durablement.

Le Groupe OCP, à travers ses produits dédiés à la fertilisation des sols et à travers ses engagements multiples en faveur d'une agriculture durable, fête au quotidien la Journée Mondiale des Sols.

En savoir plus sur :

www.ocpgroup.ma/fr/sustainability/environment

SALON

LE MAROC AU WORLD FOOD MOSCOW



Dans le cadre de la mise en oeuvre de la stratégie «Plan Maroc Vert», notamment dans son volet concernant le développement des exportations agroalimentaires, le Maroc a participé pour la première fois par le biais de l'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE), au Salon «World Food Moscow» qui s'est tenu du 15 au 18 Septembre 2014 à Moscou en Russie. Sous la présidence du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, la délégation marocaine était composée de hauts responsables du Département de l'Agriculture et d'opérateurs privés qui ont présenté la richesse, la diversité et la qualité de l'offre marocaine. Le World Food Moscow est le lieu de rencontre par excellence pour les professionnels de l'agroalimentaire en Russie. Il regroupe plus de 1600 exposants représentant 69 pays et draine plus de 60.000 visiteurs constitués principalement d'acheteurs, de distributeurs et de grossistes. Ce Salon constitue indéniablement une véritable plateforme d'échange et de prospection de nouvelles opportunités d'affaires à l'International.

DENOMINATION

KRAFT FOOD MAROC ET BIMO DEVIENNENT MONDELEZ MAROC



Mondelez Maroc devient la société qui commercialise les cafés Samar et Carte Noire, les biscuits Bimo, les chewing-gums Clorets, Trident, Bubaloo, et les bonbons Halls. Un programme d'intégration étalé sur 18 mois a permis aux structures Kraft Foods Maroc et Bimo de bien entamer cette fusion-absorption. Les équipes des deux structures ont également été formées sur les politiques et les processus internes de Mondelez International. «Ce changement de dénomination sociale renforcera davantage le positionnement de l'entreprise dans le secteur de l'agroalimentaire et diversifiera son offre produits au Maroc.

EMBALLAGE POUR TESCO

Faerch Plast, premier fabricant européen d'emballages plastique pour l'industrie agroalimentaire, a récemment développé pour Greencore, une entreprise irlandaise spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés, de nouvelles barquettes en CPET bicolores dans les tons vert et crème à l'occasion du lancement de la gamme de plats cuisinés italiens à emporter Tesco. Faerch Plast propose aussi des barquettes bicolores en rouge et noir, bleu et noir, bleu et blanc, et violet et noir. D'autres combinaisons sont en cours de développement.



La vaste gamme de barquettes en CPET de Faerch Plast a la capacité de passer deux fois au four et résiste à un grand écart de températures de -20° C à 220° C, ce qui est idéal pour passer du congélateur au four ou pour une utilisation au micro-ondes. Le CPET élimine les effets négatifs sur les saveurs et arômes d'aliments, offrant ainsi aux consommateurs des repas mieux protégés, plus polyvalents et savoureux.

faerchplast.com/fr

INFORMATIQUE GFI DANS LE TOP 500



Gfi Maroc s'est positionnée dès sa création en 1987 comme partenaire privilégié des PME

pour l'intégration de progiciels de gestion L'expertise et le savoir-faire acquis au fil des années a ainsi élargi son champ d'action ainsi que ses clients (un parc installé de plus de 350 clients). Aujourd'hui, Gfi Informatique Maroc confirme sa place de choix dans le secteur des nouvelles technologies au Maroc et en Afrique, grâce à son entrée dans le classement des 500 plus grandes entreprises du Maroc. Avec plus de 107 millions de dirhams de chiffre d'affaires réalisé en 2013, c'est la 492ème place qui a été attribuée à ce nouveau venu dans le très privé « Club des 500 ». Les prestations considérées concernent aussi bien le marché local que l'offshore sur lequel Gfi Maroc compte des références internationales.

gfiaroc.com

ELECTIONS A L'APEBI

Conformément à ses statuts, l'APEBI a tenu son Conseil d'Administration le Vendredi 26 Septembre 2014. Après constitution du quorum et lecture de l'ordre du jour, les membres du Conseil ont entériné la démission du président sortant M. Amine Mounir Alaoui appelé à de nouvelles fonctions et la nomination de M. Mohammed Chakib RIFI au poste de Président de la Fédération pour la période restante du mandat ainsi que Mme Saloua Karkri-Belkeziz au poste de Vice-Président Général.



Pour toute information complémentaire :
apebi@apebi.org.ma

COMPAL
•1952•

Les jus ne sont pas tous créés égaux !

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

Nectar ORANGE MEDITERRANEE
Nectar MANGUE COLOMBIENNE
Nectar MULTI FRUITS

FRUITS PRESSES
NFC
SQUEEZED FRUITS

Distribué par Groupepex Tel:0522486683

SANITAIRE

UN GUIDE POUR LA MINOTERIE



Figurant comme une exigence dans le cadre de la loi 28-07, la mise en place d'un guide de bonnes pratiques sanitaires vient d'être concrétisée pour la première fois par le secteur meunier, premier secteur alimentaire à avoir lancé ce guide au Maroc. Etabli sur plus de 60 pages et chapeauté par la FNM, le Guide

de Bonnes Pratiques Sanitaires du secteur meunier a été élaboré par les opérateurs du secteur, en collaboration avec l'Institut de Formation de l'Industrie Meunière (IFIM) et d'autres structures assurant l'accompagnement du secteur, à la suite de plusieurs réunions de concertation. L'ouvrage, destiné à l'ensemble des unités du secteur quelque soit leur taille, leur niveau et la nature de leur activité, revient d'abord sur les chiffres et les statistiques du secteur ainsi que sur les références législatives et réglementaires et sur le champ d'application, entre autres, et comporte les B.a.-ba des exigences sanitaires requises au niveau des locaux, des équipements et du personnel sur toute la chaîne de fabrication, de l'amont à l'aval, sans oublier le respect des exigences sanitaires liées au nettoyage et à la lutte contre les nuisibles.

ALLIANCE

SOFIPROTÉOL ET LDC



Les deux géants agroalimentaires français, Sofiprotéol et LDC, ont décidé de sceller une alliance pour faire face à une rude concurrence que se livrent les professionnels de la volaille sur les marchés français et européen.

Les deux groupes espèrent renforcer, à travers cette alliance, leurs positions respectives dans la nutrition, les productions animales et dans la filière volaille avec dans le pipe, des ambitions de reconquête des marchés avicoles à l'international.

Il s'agit pour les deux groupes d'une part, de reconquérir le marché français de la volaille en grignotant sur la part des importations qui représente actuellement 42% du marché domestique de la volaille. D'autre part, LDC espère conforter sa position d'acteur majeur sur le marché européen de la volaille alors que Sanders veut s'améliorer dans les créneaux de la nutrition et des productions animales.

AGROALIMENTAIRE

LES CHIFFRES DU SECTEUR

Les bénéfices du secteur agroalimentaire sont en hausse de 9,2%, totalisant 583,3 MDH, et ce, grâce à l'ensemble des sociétés du secteur, ou presque...

La Centrale Laitière a totalisé un bénéfice net de 66,5 MDH, en amélioration de 43% pour un chiffre d'affaires en hausse de 2% à 3,4 milliards de DH.

Lesieur, elle, a tiré profit de l'amélioration de son résultat d'exploitation de 60,3% à 125 MDH pour hisser son résultat net de 138% à 100 MDH.

Pour leur part Dari Couspate et Unimer ont augmenté leur résultat net de 18% chacune, à 17,7 MDH et 40,5 MDH respectivement.

Oulmès a réalisé un bénéfice net de 48,6 MDH, en progression de 70% suite au raffermissement du volume des ventes de 9% pour un chiffre d'affaires en hausse de 10% à 642 MDH.

Le bénéfice de Cosumar ne bouge pas à 291 MDH.

Quant à Brasseries du Maroc, elles accusent une perte de 43% à 72,7 MDH à cause de la forte baisse des ventes locales de bière.



NUTRITION

CENTRALE LAITIÈRE S'ENGAGE



Fidèle à son engagement ferme en faveur de la nutrition de l'enfant, Centrale Laitière, par le biais de la Fondation pour la Nutrition de l'Enfant reconduit, au

titre de l'année scolaire 2014-2015, son programme de distribution de petits-déjeuners enrichis auprès de 23 000 écoliers bénéficiaires dans les régions de Doukkala-Abda et Azilal.

Le programme «Nutrition et Développement», consiste en la distribution, tout au long de l'année scolaire, d'un petit déjeuner enrichi composé d'une brique de «Nutrilait», un lait enrichi en vitamines A, D3, Fer, et Iode, spécialement conçu pour remédier aux carences des enfants du milieu rural marocain.

SPIRITUEUX

DU WHISKY VIEILLI DANS L'ESPACE



Le 12 septembre, la Station Spatiale Internationale (ISS) a renvoyé un colis étonnant sur Terre : une fiole de whisky. En 2011, la distillerie écossaise Ardbeg et la société américaine NanoRacks LLC s'étaient lancé un nouveau défi : laisser vieillir du whisky dans l'espace pour étudier comment les molécules qui composent le breuvage réagissent dans un environnement sans gravité. Les scientifiques vont comparer les molécules du «whisky spatial» avec des échantillons du même malt vieilli sur Terre. S'il s'avère être meilleur, Ardbeg pourrait faire vieillir de plus grandes quantités de whisky dans l'espace avant de les faire revenir sur Terre pour les commercialiser.

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

CONVENTION

ASMEX ET IMANOR



Dans le cadre du plan d'action du Club Halal Export initié par l'Association Marocaine des Exportateurs, une convention de partenariat a été signée le jeudi 30

octobre avec l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) en marge de la 1ère édition du Forum Halal Maroc qui a eu lieu à Casablanca sous le thème : «Le marché Halal : enjeux et opportunités à l'export». Cette initiative vient ainsi renforcer le dispositif déjà mis en place par les 2 parties et instaurer un cadre de coopération favorable au profit des exportateurs nationaux désireux d'obtenir le label Halal Maroc.

MATÉRIEL

ACFRI PRÉSENTE LE TUNNEL 640 DPF



Acfri lance le tunnel 640 DPF, un dispositif inédit comprenant une double porte en

façade, remplaçant 4 cellules 160 par un tunnel 4 chariots en continu pour un refroidissement rapide ou une surgélation.

Ce matériel original permet une triple économie, avec 50% d'encombrement en moins, 50% de consommation d'énergie en moins et une réduction de 50% du budget.

Le tunnel 640 DPF est notamment compatible avec le pilotage et traçabilité multi-chariots en continu AcfriVisu, pour une identification des produits à l'introduction.

Un bruit et un visuel préviennent lorsque la température est atteinte à cœur grâce au système associé à la cellule. AcfriSoft enregistre quant à lui les températures en permanence et en continu, pour un relevé complété par le logiciel AcfriList, transférant la liste des produits du PC sur AcfriVisu.

www.acfri.com

SALON

MDD EXPO 2015



Les 31 mars et 1er avril prochains, la Marque De Distributeurs fera son show à Paris Expo, Porte de Versailles (Hall 3), lors du rendez-vous incontournable des professionnels du secteur. De la TPE/PME à la

multinationale, les 550 exposants présents sur MDD Expo auront à cœur de faire connaître au plus grand nombre leurs talents et savoir-faire toujours authentiques... et parfois atypiques. Ainsi, durant deux jours, ces spécialistes français et internationaux présenteront un florilège de produits alimentaires et nonalimentaires aux distributeurs et acheteurs à la recherche de fabricants pour leurs produits à marque propre, tous circuits de distributions confondus (Grande Distribution, Home service, Freezers centers, E-commerce, Drives, Restauration, Exportateurs français...).

31 mars et 1er avril 2015 - Paris Porte de Versailles, Pavillon 3

ACTIONNARIAT

DANONE ET CENTRALE LAITIÈRE



Dans un communiqué de presse, le groupe agroalimentaire français « Danone » a annoncé qu'il s'apprêtait à acquérir une participation additionnelle de 21,75% du capital de Centrale Laitière (Maroc) pour un montant de 278 millions d'euros. A l'issue de cette transaction, la participation de Danone dans le capital de Centrale Laitière s'élèvera à 90,86%. Cette opération fait suite à une première transaction réalisée en 2013, par laquelle Danone était devenu l'actionnaire majoritaire de Centrale Laitière.

Source : Danone

BOISSONS L'OR BLEU DES OCÉANS



Ces bouteilles bleues ont reçu le prix «Sial Innovation 2014». De couleur azur, elles contiennent une boisson à base de spiruline, surnommée «l'or bleu des océans» par les connaisseurs. La spiruline est une micro-algue, source de vitamines, d'oligo-éléments, d'antioxydants et de nombreux minéraux (fer, magnésium, etc.). On trouve déjà de la spiruline dans les magasins bio sous forme de cachets ou de poudre. Springwave, dont le lancement est prévu pour 2015, sera la première boisson et le premier produit « grand public » contenant de la spiruline.

EMBALLAGE ARANOW CHOISIT AMB PROCESS



Aranow, spécialiste dans la conception et la fabrication de machines d'emballage à portions individuelles, leader mondial dans la fabrication d'ensacheuses Stickpack multivoies a choisi AMB Process pour le représenter au Maroc. Ce choix est évident compte tenu des grandes marques internationales déjà représentées au Maroc par cette société casablancaise spécialisée dans le matériel industriel.

La gamme de matériels Aranow offre toutes les caractéristiques souhaitées par les clients : haute production, fiabilité, facilité d'entretien et polyvalence.

www.amb-process.com



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

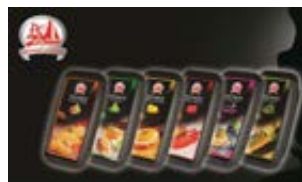
Tél : 0522 34 08 49 Fax : 0522 34 08 51

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



Nouveaux produits spécial SIAL 2014

UNIMER/LA MONEGASQUE LES TARTINADES



Produit à base de légumes grillés à tartiner.
Tartines complètement naturelles avec une dizaine de saveurs (tomate, poivron jaune, artichaut, courgette, ...)

PRODUIT SÉLECTIONNÉ PAR SIAL INNOVATION.

UMAMI RIZ A SUSHI

Umami a présenté 2 nouveaux produits au SIAL innovation : la barquette de riz à sushi pour une cuisson au micro-onde en 2 minutes. Un bon riz japonais, cultivé au Japon, en cuisson express et de bonne qualité, avec son vinaigre à sushi à ajouter après la cuisson.



SICOPA MINI POIVRONS A L'EAU DE ROSE



Produit à la saveur originale. On y trouve l'acidité du poivron marié aux saveurs sucrées.
Ingrédients : mini poivrons, eau, eau de rose ou eau de fleur d'oranger, sucre, vinaigre.
Destiné aux chefs cuisiniers.

PRODUIT SÉLECTIONNÉ PAR SIAL INNOVATION.

SOUSS SAFFRON SAFRAN DE TALIOUINE



Produit naturel, pur et certifié bio. Possède la certification AOP. (A noter que seulement 3 safrans ont cette appellation dans le monde).
PRÉSENTÉ AU SIAL INNOVATION POUR SA QUALITÉ ET SON PACKAGING

CASA AMETLLER YOLIGUR



plus sain.

GRAND PRIX DE L'INNOVATION AU SIAL DANS LA CATÉGORIE FROMAGE ET PRODUITS LAITIERS.

Yaourt écrémé aux fruits et à l'huile d'olive. Élaboré en substituant les graisses animales par de l'huile d'olive afin d'obtenir un yaourt crémeux

NEMECO NU SMOOTHIE

La qualité à tout instant qui se conserve en ambiant.
Produit 100% naturel, sain et savoureux.
Différentes saveurs
Sans sucre ajouté, sans colorant et sans conservateur.
PRÉSENTÉ AU SIAL



AGRO FOOD INDUSTRY VITAMEAL BABY CEREALS



Gamme de farines infantiles contenant 22 vitamines et minéraux pour répondre aux carences alimentaires.



PRODUIT SÉLECTIONNÉ PAR SIAL INNOVATION.



LUMIÈRE

Mon vin du Maroc

Gérard Depardieu

Né d'un coup de cœur de Gérard Depardieu pour le superbe vignoble des Deux Domaines à proximité de Meknès, le vin Lumière s'est donné pour ambition de n'offrir que la quintessence de ce terroir unique, en s'engageant à ne vinifier que les cuvées les plus exceptionnelles. Ainsi, ce millésime 2011 associe l'ampleur et la puissance à la palette aromatique des cépages Syrah et Grenache dans une structure tannique, soyeuse et équilibrée. Déjà culte, Lumière 2011 s'impose comme un grand cru du Maroc.

Les deux domaines

LE MAFEX, MAGHREB FOOD EXHIBITION, 3ÈME ÉDITION



Suite à une 2ème édition en 2013 qui a connu une affluence et un rayonnement à l'international avec la présence de 105 exposants et près de 4.000 visiteurs professionnels, I.E.C et IFW EXPO organisent du 11 au 14 décembre 2014 à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC) la 3ème édition du Maghreb Food Exhibition « MAFEX».

LE MAFEX 2014, UNE VITRINE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Véritable vitrine des nouvelles technologies de l'industrie agro alimentaire et importante plateforme de rencontres et de débats au service des professionnels du secteur, le MAFEX s'affirme comme étant une réelle opportunité de développement et de valorisation des richesses des pays participants, une locomotive de promotion des nouveaux procédés agro-industriels et un pôle de libre échange entre l'Afrique et les autres pays. La spécificité du MAFEX est de rassembler en un lieu unique les innovations, les conférences et les meilleurs spécialistes de tous les grands univers de l'agro-alimentaire et de l'agro industrie: ingrédients alimentaires, emballage et conditionnement, procédés agro-industriels et produits finis.

LE MAFEX 2014, DES AMBITIONS RENFORCÉES

En 2014, Le MAFEX réunira plus de 250 exposants marocains et internationaux et accueillera 5 000 visiteurs professionnels africains et étrangers. Le MAFEX offrira aux professionnels une plateforme unique de rencontres



BtoB et proposera un programme de conférences et d'ateliers de très haut niveau permettant d'élargir le débat et de traiter des problématiques du secteur.

Le MAFEX se donne pour priorités en 2014 de fédérer toutes les catégories d'acteurs au sein du salon: Institutionnels et associations professionnelles, industriels, producteurs, prestataires, prescripteurs et acheteurs et de mobiliser les régions pour faire valoir leurs atouts et contribuer à la construction d'une véritable politique industrielle dans le royaume.

PRODUITS MAROCAINS À L'HONNEUR

MAFEX confirme sa volonté de soutenir



les coopératives et producteurs ruraux actifs dans les produits du terroir à travers la mise en place d'un espace dédié. Les produits phares du royaume (safran, miel, huile d'argan...) seront ainsi exposés afin de refléter les tendances de la filière et d'associer les producteurs ruraux à l'optimisation et l'exploitation de ces produits à haute valeur ajoutée.

INTERVIEW DES RESPONSABLES DU MAFEX

Comment se porte le secteur de l'agro-industrie au Maroc?

Le secteur agroalimentaire occupe une place prépondérante dans le tissu industriel marocain puisqu'il représente 27 % de la production industrielle totale et contribue à hauteur de 4 % au PIB national. Entre 2007 et 2011, le secteur a progressé de 62,5 % en volume. Cette importante croissance s'explique par une rapide évolution des

modes de consommation, notamment en milieu urbain.

En 2012, le secteur a enregistré 1,2 Mds d'€ à l'export, soit 12,2 % de la valeur

totale des exportations marocaines. 2 067 établissements œuvrent dans l'agroalimentaire, soit 26,6 % de l'ensemble des unités industrielles.

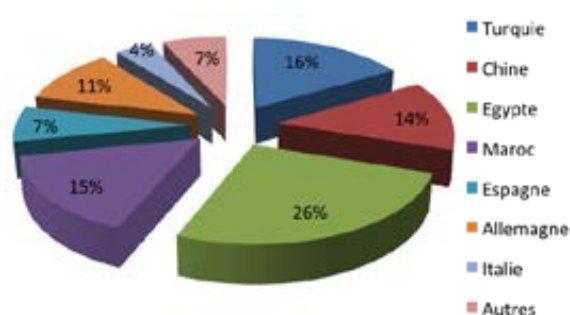
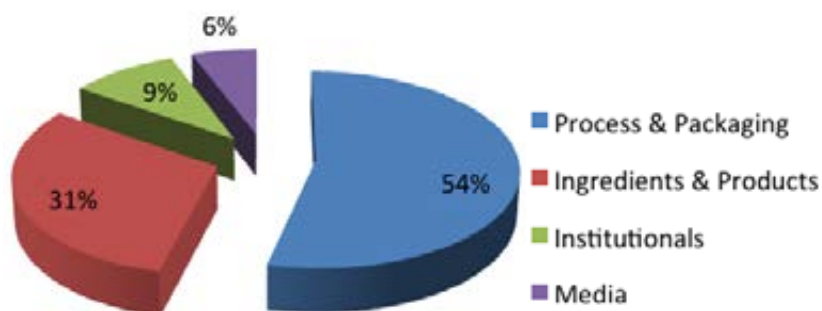
Le secteur emploie 143 356 personnes soit 24,8 % des effectifs travaillant dans l'industrie de transformation.

L'industrie agroalimentaire est dominée par de grands acteurs structurés et pluridisciplinaires et par une multitude de petits acteurs spécialisés dans un type de production.

Cependant, le secteur connaît d'importantes contraintes recensées par une étude commanditée par la FENAGRI:

- Le secteur est fortement dépendant des performances de l'agriculture et du prix des intrants qui approvisionnent les industries alimentaires en matières premières et qui représentent parfois jusqu'à 70 % du coût global de la transformation

- Nécessité d'élargissement de la demande intérieure et d'une amélioration significative de la qualité des produits afin de répondre aux





exigences de la demande internationale.

- Une qualité irrégulière, des volumes variables avec une sous utilisation des capacités installées (de 30 % à 70 %).

- Le profil des entreprises qui se caractérise par leur très petite taille (+ de 92 % des entreprises sont des PME /PMI),

- la faiblesse de la diversification des activités,

- le niveau élémentaire des technologies utilisées (essentiellement extraction et conservation)

- le déficit en RH avec un faible taux d'encadrement.

- La situation des marchés constituerait également un handicap de taille pour les entreprises agroalimentaires. D'une part, car la demande interne privilégie le frais et d'autre part par l'importance de l'informel ainsi que par la concurrence des importations dans le cadre des Accords de libre échange (ALE).

- Enfin au niveau fiscal et comparativement aux autres pays du pourtour méditerranéen, le Maroc se situe parmi les pays où les taux d'imposition sont les plus élevés, notamment en matière de TVA et d'IS. Cependant, le lancement des plans Emergence et Maroc Vert seraient de nature à redonner du courage et de la motivation aux opérateurs du secteur.

De même, la Fédération nationale de l'agroalimentaire attend beaucoup de la stratégie industrielle 2014-2020. Un mémorandum d'entente vient d'être signé entre le ministère de l'Agriculture, le ministère de l'Industrie et la Fenagri afin de définir une stratégie de développement des industries agro-alimentaires et d'élaborer un contrat-programme pour le secteur entre l'État et la Fenagri.

Quelles solutions propose un salon comme MAFEX?

Le MAFEX s'est révélé depuis sa première édition en 2012 une plateforme idoine pour les opérateurs du secteur et une formidable opportunité d'affaire.

En effet, le salon MAFEX accompagne les industriels dans leur processus de mise à niveau et de modernisation de leurs unités de transformation grâce à l'offre diversifiée et pointue des exposants au niveau du matériel de process et de conditionnement.

L'offre ingrédients sur le salon permet à ces mêmes industries de s'approvisionner en entrants nouveaux, de qualité et par la même d'améliorer leurs productions.

Quant aux centrales d'achats, à la grande distribution et aux importateurs et distributeurs dans l'agro-alimentaire, ils trouveront également sur le MAFEX un vaste catalogue de produits finis (ready to eat) : confiserie, chocolaterie, biscuiterie, fromages et produits

laitiers, thé, boissons, charcuterie, produits du terroir, miel, fruits secs, pâtes etc....

Il ne faut pas oublier que le MAFEX est aujourd'hui le seul salon au Maroc spécialisé dans l'agro-industrie qui possède une dimension réellement internationale du fait qu'il accueille, outre les exposants marocains, plusieurs pavillons étrangers : Allemagne, Egypte, Chine et Turquie et des exposants issus de 17 pays.

Quels sont les univers représentés ?

17 pays représentés sur le salon MAFEX-PACK2PACK

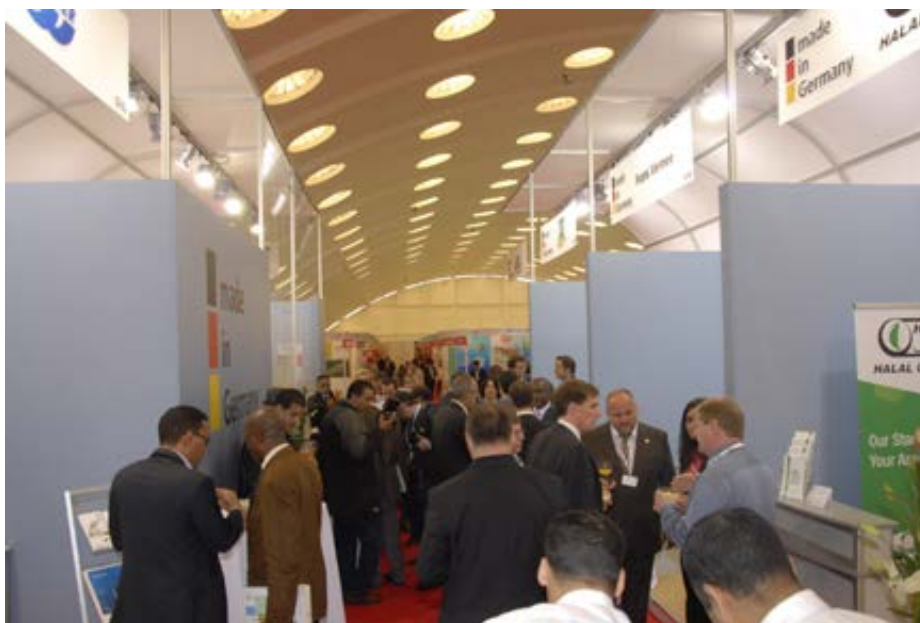
Quelles sont les nouveautés attendues ?

Sur le MAFEX cette année, à noter la présence du salon égyptien PACK2PACK organisé pour la première fois au MAROC. Une quarantaine de sociétés y exposeront les dernières technologies de l'emballage et du conditionnement.

Pourquoi est-il important d'être présent au MAFEX?

MAFEX est devenu un salon de référence au Maroc qui se positionne également comme étant une porte d'entrée vers le marché africain.

Remerciements à I.E.C. International et IFW EXPO





CONJONCTURE DE LA FILIÈRE AVICOLE

Par Fanny Poun



L'aviculture marocaine, toutes espèces confondues, s'est développée de manière significative dans le cadre du Plan Maroc Vert. Elle génère aujourd'hui un chiffre d'affaires qui avoisine les 30 milliards DH par an, totalise des investissements moyens de l'ordre de 8,7 Milliards de dirhams par an et permet de satisfaire la demande croissante des consommateurs en produits avicoles.

PRODUCTION AVICOLE

Pour l'année 2013, la production avicole avoisine les 560.000 tonnes soit une quasi stagnation par rapport à 2012. Cela s'explique par une augmentation importante durant les années précédentes qui a permis à la filière de dépasser les objectifs de production assignés dans le cadre du contrat programme signé entre le gouvernement et la Fédération Interprofessionnelle du secteur Avicole (FISA) pour la période 2011-2020.

La même tendance a été observée pour la production des œufs de consommation dont la croissance entre 2008 et 2013 est de 41%. Une croissance tirée essentiellement par les investissements dans des infrastructures modernes utilisant des systèmes et des technologies de pointe.

Pour 2014, les chiffres de janvier montrent que la production de viandes de poulet de chair a atteint 37.527



tonnes soit une croissance de 10% par rapport à la même période de l'année précédente. La production nationale des dindonneaux a aussi augmenté de plus de 17% en 2014 comparativement au même mois de l'année 2013.

Il est à noter que la production avicole du poulet de chair et œufs de consommation couvre plus de 100% des besoins de consommation du Maroc.

Les produits avicoles sont mis sur le marché à des prix abordables adaptés au pouvoir d'achat du consommateur marocain.

RÉPARTITION RÉGIONALE DES ÉLEVAGES SELON LE SYSTÈME DE PRODUCTION

Les différentes volailles traditionnellement élevées au Maroc (poule, dinde, pigeon) sont réparties

Plus du tiers des protéines animales dans la ration alimentaire moyenne du consommateur marocain est fourni par le secteur avicole



Depuis 1997, le secteur de l'aviculture connaît des difficultés ayant entraîné un ralentissement de son développement. Les contraintes sont notamment liées à l'absence d'une réglementation stricte de l'exercice des activités avicoles ; c'est pourquoi il a jugé urgent de doter le secteur d'un cadre juridique adéquat et spécifique et dont les finalités seraient la protection des élevages avicoles et le contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles, ce projet de loi a été élaboré et présenté en conseil de gouvernement qui l'a adapté le 10 mai 2001.



Investissements cumulés:	9,80 milliards de dirhams
Chiffre d'affaires :	28,3 milliards de dirhams
Emplois:	120.000 emplois directs 270.000 emplois indirects

à travers tout le pays avec néanmoins des concentrations spatiales liées aux spécificités climatiques et à la répartition démographique.

A l'inverse, les élevages industriels, bien que présents dans la plupart des régions, se distinguent par une très forte concentration sur la cote

atlantique, particulièrement sur l'axe Kénitra-El Jadida, qui offre un climat favorable et se trouve à proximité des grands centres de consommation.

Ainsi, l'axe Kénitra-El Jadida représente 48% de la capacité totale d'incubation des couvoirs de type chair, 75% des couvoirs de type ponte, 73% de la

capacité des élevages de pondeuses d'œufs de consommation, 42% de celle des élevages de poulets de chair et 91% de celle des élevages de dindes. La production de poussins qui couvre la totalité des besoins du marché, ainsi qu'une partie des besoins de reproduction de l'élevage traditionnel, est assurée par un éventail d'unités de capacité très variable : 42 couvoirs de type chair, 5 couvoirs de type ponte, 1 couvoir de dinde, et 4 petits couvoirs de caille et 4 d'autruche.

COMMERCIALISATION DES PRODUITS AVICOLES

Le secteur avicole dispose d'un fort potentiel à l'export : il a exporté en 2012, 6,7 millions d'œufs à couvrir, 1,9 million de poussins d'un jour à destination de

INFRASTRUCTURES DU SECTEUR AVICOLE

- 40 usines de fabrication d'aliments composés
- 46 couvoirs de poussins de type chair
- 4 couvoirs de poussins de type ponte
- 3 couvoirs de dindonneaux
- 6030 élevages de poulets de chair autorisés
- 421 élevages de dindes autorisés
- 233 élevages de poules pondeuses autorisés
- 23 abattoirs avicoles
- 05 centres de conditionnement des œufs de consommation
- 02 unités de transformation des œufs





La production de poussins qui couvre la totalité des besoins du marché (et assure aussi en partie les besoins de repeuplement de l'élevage traditionnel) est assurée par un éventail d'unités de capacité très variable : 42 couvoirs de type chair, 5 couvoirs de type ponte, 1 couvoir de dinde, et 4 petits couvoirs de caille et 4 d'autruche.

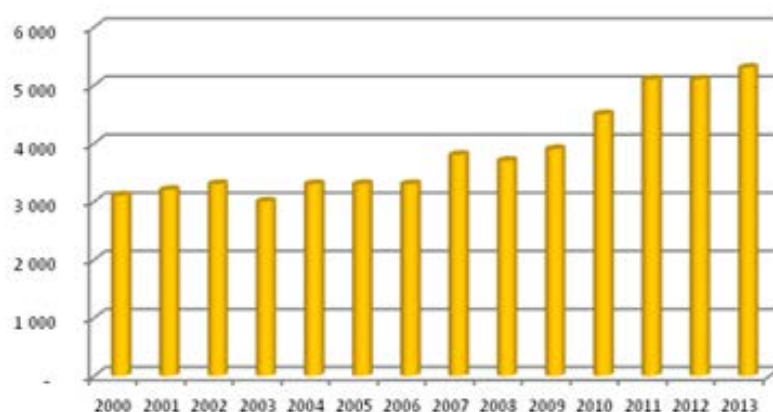
développement de la production locale. S'agissant des importations de poulet, elles concernent essentiellement les nuggets et autres produits élaborés pour les grandes surfaces, ainsi que des approvisionnements de certaines chaînes de restauration.

Sources : Fisa, MAPM
Source : Crédit Agricole du Maroc

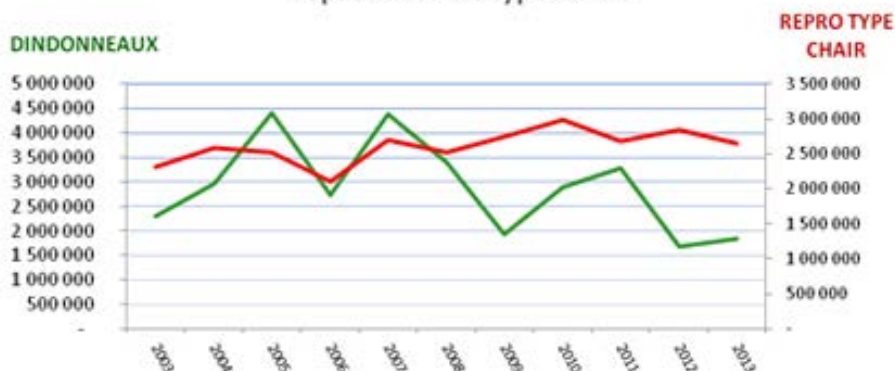
la Mauritanie, du Mali, du Cameroun, de la Côte d'Ivoire, du Sénégal et 25.000 tonnes d'aliments composés à destination de la Mauritanie. La Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole (FISA) ambitionne de développer les exportations des produits avicoles en particulier vers les pays d'Afrique du Nord et de l'Ouest. Pour cela, la FISA s'est affiliée à l'ASMEX dans l'objectif de promouvoir les exportations de produits avicoles en Afrique notamment pour les poussins, les œufs à couvrir et l'aliment composé pour volaille.

Les importations de poussins reproducteurs se situent dans les 182.000 en janvier 2014 soit une augmentation de 28% par rapport à 2013. Cependant, les importations des reproductrices type ponte et chair ainsi que les importations de dindonneaux ont connu une baisse ces dernières années, due essentiellement au

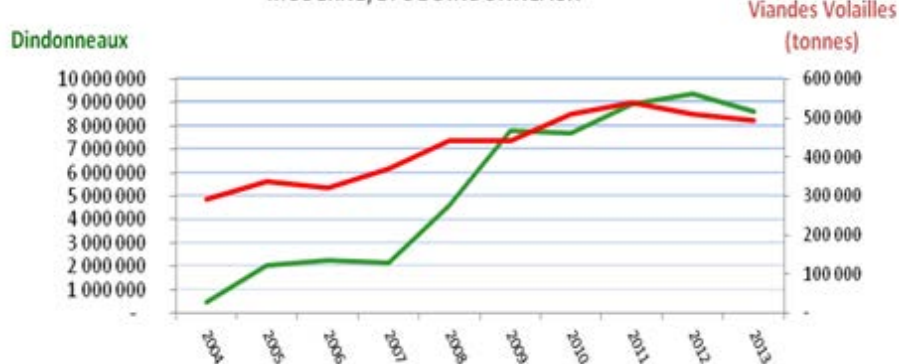
Evolution annuelle de la production d'œufs de consommation (millions d'unités)



Evolution des importations de dindonneaux et des reproductrices types chair



EVOLUTION ANNUELLE DE LA PRODUCTION DE VIANDES DE VOLAILLES (SECTEUR MODERNE) ET DE DINDONNEAUX



Le secteur couvre actuellement :

- 100% des besoins en viandes de volailles représentant 52% de la consommation totale toutes viandes confondues.
- 100% des besoins en œufs de consommation



SIAL 2014 : un succès pour les entreprises marocaines présentes

L'industrie agroalimentaire marocaine était présente en force au SIAL Paris 2014 qui a eu lieu du 19 au 23 Octobre 2014 à Paris. En effet, ce sont pas moins de 110 exposants marocains, dont 23 primo exportateurs qui ont fait le déplacement.

Monsieur Mohamed Abbou, Ministre Délégué auprès du Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie numérique, chargé du Commerce extérieur a présidé une délégation forte de plus d'une centaine d'exposants marocains dont 23 primo exportateurs, lors de la 69ème édition du Salon International de l'Alimentation «SIAL 2014». Cette forte participation était organisé par Maroc Export en étroite collaboration avec la FICOPAM, la FENAGRI, AB2C et la FENIP.

Ce salon fut une opportunité importante pour communiquer sur le potentiel productif marocain et

élaborer des contacts professionnels avec les importateurs émanant des quatre continents.

Lors de cette 13ème participation, le Centre a augmenté sa superficie d'exposition pour atteindre les 1711 m² répartis par spécialités sur 4 pavillons, espace permettant de mettre en exergue le potentiel productif marocain de 110 entreprises contre 79 pour l'édition de 2012, opérant dans toutes les filières des secteurs de l'agro-industrie et des produits de la pêche.

Ce salon est considéré comme l'observatoire des tendances de

La participation marocaine au « SIAL Paris 2014 » a connu un véritable succès. Cependant, il est recommandé de mettre en place plusieurs actions afin de pérenniser ce succès :

- Favoriser la commercialisation des produits ayant connu une forte croissance de production avec le Plan Maroc Vert.
- Appuyer l'innovation et la valorisation nationale de la production.
- Développer l'Industrie d'emballage et de la chaîne de froid.
- Communiquer autour du label "Made In Morocco".

En marge du salon, deux entreprises marocaines « Sicopa et la Monégasque » parmi sept qui ont participé à l'opération Sial Innovation ont reçu le grand prix « SIAL Innovation 2014 ». L'opération SIAL Innovation est une opération exclusivement dédiée aux exposants du salon, elle permet de mettre en avant une sélection de produits innovants et offre un véritable tremplin aux exposants du salon; Une saveur originale, un packaging innovant et pratique, un concept inédit, l'utilisation d'une nouvelle technologie, d'un nouveau procédé de fabrication... Ces innovations alimentaires ont été les critères de sélection du jury pour remporter le prix. Voir aussi la rubrique «Nouveaux Produits» de votre magazine.



La participation marocaine au « SIAL PARIS 2014 » a permis d'atteindre un certain nombre de retombées.

- Des retombées commerciales avec plus de 4 780 contacts, prometteurs originaires de tous les continents et 24 millions d'euros de commandes ferme enregistrés.
- Des retombées en termes d'image à travers une campagne d'affichage d'ampleur et la présence de la presse spécialisée nationale et internationale.

consommations mondiales, en phase avec les grands enjeux du marché, et un tremplin de communication sans égal pour le secteur agroalimentaire et les produits de la mer.

Une occasion unique de rencontrer les futurs partenaires avec plus de 150 258 visiteurs professionnels originaires de 200 pays et plus de 5 890 exposants de 101 pays.

Depuis 1964, ce rendez-vous planétaire de l'industrie agroalimentaire propose aux professionnels une offre qui se veut «la plus exhaustive», en fédérant toutes les filières alimentaires réparties en secteurs produits «clairement identifiés». Tous les acteurs de la filière agroalimentaire y sont représentés: distribution, commerce, industriels, professionnels de la restauration, services, etc.

Nos entreprises marocaines ont exposé gracieusement leurs échantillons et bénéficié de toute l'assistance des responsables de Maroc Export. Ce fut une opportunité importante pour communiquer sur le potentiel productif Marocain et élaborer des contacts professionnels avec les importateurs émanant des quatre continents.

Outre la qualité de leurs produits, les entreprises marocaines ont disposé d'une grande capacité en termes de volume et de régularité dans les exportations, elles sont plus armées qu'il y a 10 ans, d'autant plus que la sécurisation des achats est devenue de plus en plus importante avec souvent une meilleure intégration en amont de la chaîne de valeurs.

Cette manifestation a permis aux professionnels du secteur de l'agroalimentaire et de la pêche, de s'informer sur les nouvelles tendances

La France demeure le principal partenaire commercial du Maroc avec une part de 15,8% du total des échanges commerciaux. En effet, les deux pays ont une relation privilégiée qui prend de plus en plus l'allure d'un véritable partenariat. La France est restée en 2013 le second partenaire et fournisseur du Maroc, elle est aussi le premier client du Maroc dont elle a absorbé 21,4% des exportations en 2013.



du marché et les technologies des chaînes de traitement de ces produits qui offre d'intéressantes opportunités commerciales. L'objectif étant de donner une plus grande visibilité aux produits marocains destinés à l'export vers la France et aussi de gagner de nouvelles parts du marché Français.

Remerciements à Maroc Export



A close-up photograph of several date palm fruits, each nestled in a white, fluted paper cup. The fruits are a rich, golden-brown color, indicating they are ripe. Some fruits show a lighter, greenish-yellow interior where they have been cut open. The background is softly blurred, focusing attention on the texture and color of the dates.

LA PHOÉNICICULTURE

Un secteur prioritaire et stratégique

Le palmier dattier occupe une superficie de l'ordre de 50.000 ha, pour un effectif total de près de 5 millions de pieds, ce qui représente 4,8% du patrimoine phoénicole mondial. Il est implanté principalement le long des vallées du Ziz et du Drâa.

Le Plan Maroc Vert a réservé une place de choix au développement de la filière phoénicole. Ainsi un important programme de restauration et de restructuration des palmeraies marocaines a été mis en œuvre, il porte notamment sur la plantation de 3 millions de palmiers à l'horizon 2020. Ce programme, d'un montant global de 7.6 millions de dirhams, s'inscrit dans le cadre d'un contrat programme entre le gouvernement et l'Interprofession (FIMADATTES). Il vise aussi, à l'horizon 2020, la réhabilitation des plantations totales des palmeraies sur 48000 ha et l'extension des plantations hors palmeraies sur 17000 ha.

CONJONCTURE

Ce secteur est considéré prioritaire dans la stratégie d'intervention du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime. En effet, son développement revêt un intérêt vital de par ses impacts économiques, sociaux et environnementaux dans les zones oasiennes.

Avec la mise en œuvre du Plan Maroc Vert et grâce aux efforts considérables déployés par les producteurs, la profession et l'Etat, la filière phoénicole

a connu ces dernières années une nette amélioration de ses performances.

EVOLUTION DE LA SUPERFICIE PLANTÉE

L'année 2014 a été marquée par l'élargissement des superficies du palmier dattier et le rehaussement de la résistance des souches de cette culture aux maladies. En effet, la superficie plantée en extension en palmier dattier, entre 2010-2014, est de près de 2.500 ha. Ces zones d'extension sont exclusivement plantées par des vitroplants au lieu des rejets et ce, afin d'éviter les transmissions de maladies existantes au niveau des anciennes palmeraies vers les zones d'extension, notamment la maladie du Bayoud. Cette extension a été amplifiée par la mise en place, en 2014, d'une subvention destinée à prendre en charge les coûts d'acquisition des plants et ce, à hauteur de 100% pour la densification et la réhabilitation des palmeraies et à hauteur de 70% pour l'extension des palmeraies.

EVOLUTION DE LA PRODUCTION

La production nationale des dattes devrait atteindre cette année 92.000

tonnes, soit une baisse de 12% par rapport à la campagne 2012-2013 qui a atteint 108.000 tonnes. La production est constituée principalement de Boufeggous, du Jihel et de Bouskri. Il est à signaler que les régions d'Ouarzazate et d'Errachidia contribuent à elles seules à hauteur de 90% de la production nationale de dattes.

MARCHÉ MONDIAL

Sur le marché international des dattes, la variété Deglet Nour est monopolisée à 90% par la Tunisie et l'Algérie. Quant au

S'inscrivant dans le cadre de la dynamique imprimée au secteur agricole en général et à la filière du palmier dattier en particulier, le SID vise à offrir un espace privilégié pour mettre en exergue l'agriculture phoénicole, ses enjeux et ses défis et par là répondre à la nécessité de développer tous les sous-secteurs liés à l'écosystème oasien.

Il a pour objectif de :

- Instaurer un espace de rencontre et d'échange entre les différents opérateurs phoénicole afin de s'informer, partager et apprécier les progrès techniques et technologiques en matière de production et de valorisation des dattes
- Promouvoir l'agriculture oasienne à travers l'exposition de produits agricoles et le partenariat entre les différents acteurs concernés
- Créer autour de la manifestation une dynamique économique au profit de la région

En marge du salon, des ateliers scientifiques étaient organisés la 3ème journée du salon. Ils ont traité, entre autres, de la problématique de l'eau dans l'écosystème oasien. Ils étaient animés par des experts nationaux et internationaux et on tenté d'apporter des solutions pratiques pour la mobilisation des ressources hydriques ainsi que leur utilisation rationnelle.



Marché mondial à l'exportation de dattes

Variété

Pays

☐	☐
☐ Deglet Nour	☐ Tunisie et Algérie
☐ Mejhoul	☐ Israël et USA (Californie)
☐ Variétés communes	☐ L'Iran, le Pakistan, l'Arabie Saoudite, les Emirats Arabes Unis et l'Irak

Mejhoul, variété la plus noble et la plus prisée, Israël et la Californie (USA) en sont les principaux fournisseurs.

Les nouvelles directives stratégiques du Ministère de l'agriculture pour la filière phoenicicole portent essentiellement sur la promotion de la variété Mejhoul sur le marché international. En effet, le Maroc a un positionnement prix concurrentiel de la dattes Mejhoul : Les prix pratiqués

par Israël, qui représente 35% du marché international, sont de 70 à 75 Dh/Kg pour les catégories I et II et près de 180 Dh/Kg pour l'extra, tandis qu'au Maroc, les prix du Mejhoul à l'état conditionné varient entre 60 et 120 Dh/kg.

Pour les producteurs marocains, le taux de marge est également important et représente près de 90% de bénéfice net. Dans les années à venir, l'enjeu pour



LE CREDIT AGRICOLE DU MAROC ET LA PROXIMITÉ

Renforçant sa politique de proximité et œuvrant dans le sens du développement de la bancarisation du monde rural, le Groupe Crédit Agricole du Maroc a déployé une nouvelle génération d'Agences Mobile desservant les localités non ou peu couvertes par le système bancaire. Exposées en marge du salon International des dattes d'Erfoud, ces agences mobiles fonctionnent six jours sur sept selon un programme et un itinéraire établi de manière à toucher tous les souks, consolidant ainsi la vocation du Groupe Crédit Agricole en tant que banque rurale de proximité. Elles permettent principalement de communiquer autour des produits du GCAM et d'informer la population rurale, notamment celle vivant dans les zones les plus enclavées, des offres et produits du GCAM. L'Agence Mobile constitue l'outil par excellence de bancarisation du monde rural et participe de manière significative à l'accompagnement des petits agriculteurs et de la population rurale à travers le Royaume

Le thème de cette édition 2014 était : «L'eau, source de vie de nos palmeraies, pour une gestion durable».

la filière sera de réussir à limiter l'importation des dattes en couvrant la demande nationale et d'envisager une plus grande insertion dans le marché international avec des exportations de valeur.

Remerciements au Crédit Agricole du Maroc pour ces sources

5ÈME EDITION DU SID 2014

Plus de 65.000 visiteurs ont sillonné les différents stands du Salon international des dattes au Maroc (Sidattes 2014), qui a fermé ses portes le 2 novembre dernier à Erfoud, un chiffre qui dépasse l'objectif fixé par les organisateurs (60.000), s'est félicité le commissaire du Salon, Kamal Hidan.

«Cette édition a connu un franc succès eu égard au nombre de visiteurs, des pays participants et des produits exposés qui étaient d'une qualité supérieure», a indiqué M. Hidan, qui s'est réjoui de voir le pari gagné par cette édition, dont l'invitée d'honneur fut la région de





Zagora.

Le public avait afflué massivement au Salon dans l'objectif de voir de près le développement de l'agriculture oasienne, sa diversité et ses potentialités, et d'admirer les nouvelles technologies qui servent la phœniciculture ainsi que les variétés des dattes exposées.

Le pôle «Marché des dattes» (Rahba), qui se veut la vitrine des variétés de dattes en termes de diversité et de qualité des produits de la transformation et des sous-produits du palmier dattier, est celui qui a été le plus fréquenté, volant ainsi la vedette aux autres pôles, à savoir «Institutionnel», «Régions», «International», «Agrofournitures et services», «Espace culturel», «Machinisme agricole» et «produits du terroir».

Du simple visiteur venu juste à la découverte du Salon jusqu'aux professionnels qui cherchent à nouer des partenariats ou à chercher les meilleurs vitroplants pour améliorer leur production, tous ont été séduits et éblouis par la haute qualité et la multitude des produits exposés.

Les visiteurs ont eu l'occasion d'explorer l'ensemble des pôles, dont «l'institutionnel» qui est un espace dédié aux institutions, sponsors et partenaires du Sidattes, «Régions» qui est consacré aux quatre régions concernées par le palmier dattier au Maroc, à savoir Meknès-Tafilalet, Souss-Massa-Draa, Guelmim-Smara et l'Oriental, «l'international» qui permet aux pays étrangers, en majorité arabes (Tunisie, Algérie, Libye, Mauritanie, Egypte, Irak, Jordanie, Arabie saoudite, Emirats Arabes Unis, Sultanat d'Oman, Soudan, Koweït, Yémen, Qatar, Bahreïn), d'exposer leurs produits et leur savoir-faire en matière de phœniciculture, «l'Agrofournitures

et services» qui concerne tous les facteurs de production, notamment les engrais et fertilisants, les produits phytosanitaires, le matériel d'irrigation, d'emballage et de conditionnement et le pôle vedette «Rahba», espace réservé à l'étalage et commercialisation des dattes marocaines et produits dérivés des quatre régions concernées.

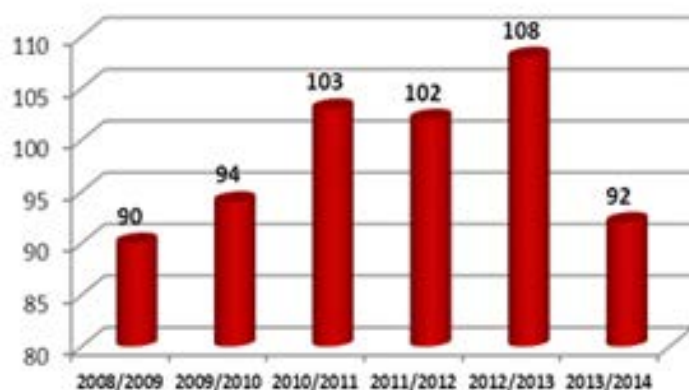
Placée sous le Haut-Patronage de SM le Roi Mohammed VI, cette édition place l'eau au cœur de ses préoccupations, source qui est aussi vitale pour le secteur que pour l'organisation sociale des communautés traditionnelles.

Organisé par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime, en collaboration avec l'Association du Salon International des Dattes du Maroc (ASIDMA), le Sidattes démontre, chaque année, le grand intérêt que porte le plan Maroc Vert pour le secteur oasien.

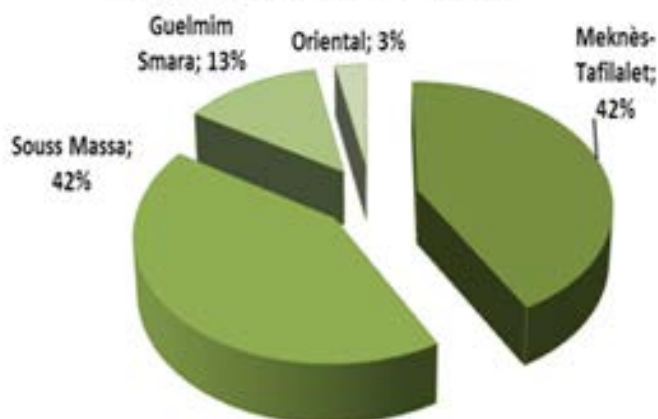
Remerciements à la MAP et à l'Agence Ariétis.



Evolution de la production des dattes
(k tonnes)



Production des dattes par région



Source : MAPM

SALONS ET ÉVÉNEMENTS L'HEURE DES BILANS

SALON NATIONAL DE L'OLIVIER

Organisé sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, le Salon National de l'Olivier vient renforcer et soutenir la forte dynamique de développement du secteur oléicole, initié dans le cadre Plan Maroc Vert au plan de la communication et de la promotion.

Ce salon a permis de :

- Mettre en valeur les potentialités oléicoles régionales et nationales
- Favoriser la mise en synergie des efforts des partenaires de développement du secteur oléicole ;
- Promouvoir le partenariat et l'agrégation entre les opérateurs de la filière oléicole ;
- Créer un espace de transfert de nouvelles technologies de production et de valorisation;
- Promouvoir la qualité des produits de l'olivier et la commercialisation de l'huile d'olive.

Le Salon National de l'Olivier était abrité au niveau de la province d'El Kellâa des Sraghnas, une zone oléicole par excellence, sur une superficie totale de 6000m² et a rassemblé plus de 80 exposants Nationaux et Internationaux et 10000 visiteurs, majoritairement professionnels.



«La 7ème édition des Journées Méditerranéennes de l'Olivier à Meknès, dont nous étions partenaires, a connu un franc succès, avec l'affluence de plus de 600 personnes pendant les trois jours de la manifestation -opérateurs de la filière oléicole nationale et internationale». Dr. Ouazzani ! ELEPHANT VERT



7ÈME ÉDITION DES JOURNÉES MÉDITERRANÉENNES DE L'OLIVIER



Le Secrétaire Général du ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, M. Mohammed Sadiki, qui a présidé la cérémonie d'ouverture de la 7ème édition des Journées méditerranéennes de l'olivier organisée à Meknès, a indiqué que l'amélioration de la qualité et la compétitivité de l'huile d'olive marocaine sont des conditions inéluctables pour le développement et la valorisation de la filière oléicole. M. Sadiki

a appelé, au renforcement des partenariats entre le secteur public et les professionnels pour gagner le pari de la compétitivité des filières de l'huile d'olive. Mettant en relief le rôle de cette filière en tant que pilier fondamental du secteur agricole, M. Sadiki a noté que «l'olivier joue un rôle important dans la lutte contre l'érosion des sols et la désertification, à côté de sa capacité à faire face aux changements climatiques». Le responsable a rappelé le contrat programme oléicole 2009-2020, lancé dans le cadre du Plan Maroc Vert, visant l'organisation des professionnels, l'encouragement de l'investissement et la valorisation de cette filière. Ce contrat-programme prévoit la plantation de 1.220.000 hectares d'olivier à l'horizon 2020, la production de 2,5 millions tonnes de l'huile d'olive et l'exportation de 120.000 tonnes de l'huile d'olive.





LE CFIA EN CHIFFRES

La 4ème édition du Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA) Maroc s'est déroulée du 16 au 18 septembre 2014 à Casablanca sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et du Ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique. 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.



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 !



• Industrie • Btp • Tertiaire • Public • Santé

Préventica
INTERNATIONAL

Casablanca

17 • 18 • 19 MARS 2015

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

ثاني مؤتمر و معرض دولي للصحة و السلامة المهنية و لحماية الأشخاص و الممتلكات

[2^{ÈME} EDITION]



Organisé avec le parrainage

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE, DE L'INVESTISSEMENT ET DE L'ECONOMIE NUMÉRIQUE
MINISTÈRE DE LA SANTÉ
MINISTÈRE DE L'ÉNERGIE, DES MINES, DE L'EAU, ET DE L'ENVIRONNEMENT
MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DES AFFAIRES SOCIALES

PARTENAIRES GOLD



PRÉVENTICA 2015 EN FRANCE

TOULOUSE	08, 10, 11 JUN
LYON	13, 14, 15 OCT

Exposer / Devenir Partenaire

+33 (0)5 57 54 12 64

Découvrir

www.preventica.ma

POLLUTEC

Pour sa 6^{ème} édition, Pollutec Maroc a de nouveau réuni une belle offre internationale d'équipements, de services et de technologies dans les secteurs de l'eau, des déchets, de l'air et de l'énergie avec la présence de près de 300 exposants dont 56% d'étrangers, incluant les principaux acteurs marocains et la présence de 3 pavillons officiels de France, Italie et Bavière. Une édition 2014 à la lumière du regroupement. Cette année Pollutec Maroc s'est déroulé en concomitance avec deux autres événements: Forum Labo Maghreb et Elec expo Forum.

2014 marque le début de l'internationalisation du visitorat avec un accent mis principalement sur l'Afrique en adéquation avec les grandes orientations économiques et politiques

CHIFFRES CLEFS

280 exposants
7 854 visiteurs
3 jours de conférences
4 jours d'exposition

du Maroc. Ainsi ont été identifiés et invités des responsables d'organismes ou d'entreprises publiques ou privées d'Afrique à la recherche d'équipements et de solutions ou intéressés à tisser des relations d'affaires avec les exposants. Ces personnalités issues de Côte d'Ivoire, du Sénégal, du Burkina Faso, du Mali et de Mauritanie ont fait l'objet d'un accueil et de rendez-vous personnalisés adaptés à leurs besoins. Le salon a aussi été marqué cette année par la signature de différentes conventions par Madame la Ministre, notamment :

- sur le traitement des lixiviats dans les décharges de Fès, Mediouna et de Rabat,
- autour d'un projet axé sur le traitement des eaux et sur l'environnement concernant le Bouregreg,

- le traitement et la valorisation des égouts dans la ville de Settat,
- la dernière portant sur la Charte nationale de l'environnement et du développement durable.

Un troisième Symposium « Territoires durables » était axé sur la gestion des déchets.



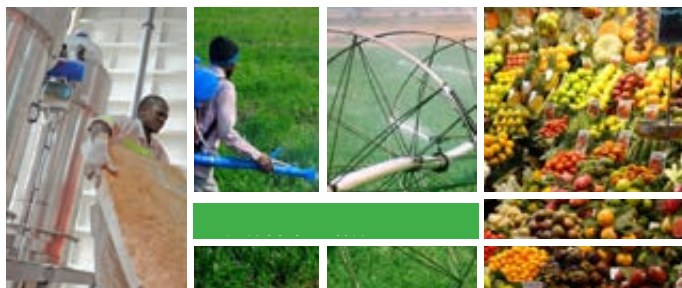
AFRICA AGRI FORUM 2014

Pour sa première édition, les 13 et 14 octobre à Abidjan, Africa Agri Forum a fait salle comble avec ses 235 participants représentant 131 organismes et venus de 16 différents pays. L'organisation, la qualité des intervenants, l'intérêt des thèmes débattus ont suscité beaucoup de débats et d'échanges, le tout dans une ambiance sympathique et colorée.

Les organismes internationaux tels la BAD, la Banque mondiale et la FAO ont profité de cette plateforme pour mettre en exergue leurs programmes de développement dans la région.

Le keynote portant sur le modèle adopté par le Maroc pour financer son agriculture a été l'un des moments forts de l'événement.

L'événement a mis en exergue les multiples paramètres pouvant jouer sur la modernisation et l'intensification de l'agriculture africaine (techniques, climatiques, écologiques, sociaux, réglementaires, économiques...) et touchant à des domaines aussi importants que variés : droit foncier, fertilité des sols, qualité des semences et des intrants, matériel, maîtrise de l'eau, conservation des stocks, formation des paysans, accès au marché, protection de l'environnement, transformation, infrastructures diverses... on note une



convergence des facteurs déterminants et des problématiques à l'échelle du continent, dont le traitement passera en tout cas par la formation professionnelle des populations agricoles, l'organisation des marchés et débouchés, la contractualisation des achats avec des transformateurs, un financement accessible et durable du secteur agricole, une assurance agricole pour la protection des investissements et le renforcement des réglementations pour une meilleure protection des utilisateurs et consommateurs.

Au terme de deux jours de travaux riches en échanges et en débats, les participants ont salué l'initiative de i-conférences d'organiser un événement régional dédié au secteur agricole et se sont donnés rendez-vous en 2015 pour une deuxième édition riche en débat et en opportunité d'affaires.

PROJETS PRESTIGE

Projets
prestige

Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Décoration, Ameublement, Luminaire Industries du luxe Architecture du 08 au 09 déc. 2014

à Abu Dhabi (Émirats Arabes Unis)

Tél. +41 417232541

Fax : +41 417232542

www.informaexhibitions.com

headoffice@informa.com

ELMIA GROW



Agriculture - Machines agricoles

Agro-alimentaire

du 09 au 10 déc. 2014

à Jönköping (Suède)

Tél. +46 (0)36 15 20 00

Fax : +46 (0)36 16 46 92

www.elmia.se

linda@elmia.se

INDIA COLD CHAIN SHOW

INDIA
COLD CHAIN
SHOW

Agro-alimentaire Equipements et services pour les magasins Métiers de l'hôtellerie et de

la restauration Chauffage - Climatisation Mesure - Contrôle - Test,

du 10 au 12 déc. 2014 à Bombay (Inde)

Tél. +91 120-4273921 Fax : +91 120-4273922

reedmanch.com info@reedmanch.com

MAFEX - MAGHREB FOOD EXHIBITION



Agriculture - Machines agricoles

Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration, du 10 au 14 déc. 2014 à Casablanca (Maroc)

Tél. +212 (0) 22 47 06 00

Fax : +212 (0) 22 47 06 01

www.iec-morocco.com

mmakdoud@iec-morocco.com

FOIRE GOURMANDE DE NOËL



Agro-alimentaire Artisanat Métiers de l'hôtellerie et de la restauration du 13 au 15 déc. 2014 >

à Meaux (France)

Tél. +33 (0)1 60 32 21 70

Fax : +33 (0)1 60 32 21 62

www.ville-meaux.fr

aymeric.honore@meaux.fr

DUBAI DRINK TECHNOLOGY EXPO



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration du 14 au 16 déc. 2014 à Dubaï (Émirats Arabes)

Tél. +971 4 3624717

Fax : +971 4 3624718

www.index.ae

index@emirates.net.ae

AGROVET

AGROVET

Agriculture - Machines agricoles Agro-alimen-

taire Elevage

du 20 au 23 déc. 2014 à Isfahan International Exhibition Fairgro. Isfahan - Iran

Tél : +98 31 326 14643

Fax : +98 31 326 14643

int@isfahanfair.com

www.isfahanfair.com

HONG KONG FOOD FESTIVAL

第五屆
冬日美食嘉年華
Hong Kong Food Festival

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

du 25 au 29 déc. 2014 à Hong-Kong (Hong Kong - Asie - Pacifique)

Tél. +852 2 591 9823

Fax : +852 2573 3311

www.hka.com.hk

hkexhi@hka.com.hk



FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Entre tradition et nouvelles tendances

Par Safia Ouakil

Entre les tendances du moment et l'incertitude engendrée par le climat de crise économique, les fêtes de cette fin d'année devraient une nouvelle fois confirmer la préférence pour les valeurs sûres, la tradition et les grands classiques. Ainsi, foie gras, vins fins, champagne, truffes, caviar, chocolats et macarons seront encore les stars de cette saison mais de nouveaux produits pourraient bien s'inviter à votre table.

DES PRODUITS DE QUALITE

Par définition, les fêtes de fin d'année sont une large vitrine pour les produits de terroir, porteurs de tradition. Dans ce vaste inventaire gastronomique, la carte est gouteuse. Les produits de la mer ouvrent le bal et l'appétit avec les huîtres. Au chapitre des produits traiteurs, le foie gras tient le haut du pavé. De canard majoritairement ou d'oie, frais ou cuit, il se décline en de nombreuses préparations. Le caviar, produit dit de luxe, s'invente de nouvelles recettes. La truffe multiplie les mariages gustatifs, toujours heureux. Les galantines, ballotines et autres vols au vent sont de moins en moins invités aux agapes de fin d'année.

Les volailles et le gibier restent rois en cette période. Il n'est point de belles fêtes sans de belles volailles (chapon, poularde,

oie, canard, pintade, dinde...). Côté gibier, le chevreuil, la biche, le faisan, le pigeon sont aussi de la fête... Sur le plateau de fromages, la Fourme de Montbrison, star de cette année, domine son sujet, avec les bries de Meaux, roquefort, beaufort, tomme de Savoie, livarot...

Les desserts font la part belle au chocolat, avec la buche de Noël, reine d'un soir festif.... Les fruits, notamment exotiques, prennent de la valeur quand ils sont à la corbeille. Les marrons glacés, les calissons, les macarons apportent également leurs notes festives. Le champagne, prince des fêtes, reste bien sûr incontournable mais les vins marocains sont de plus en plus sollicités sur les tables et accompagnent admirablement chaque plat de fête.



LES BIENFAITS DES PRODUITS DE FETE

Le Saumon fumé : bien que gras, le saumon fumé est très riche en Oméga 3, ces acides gras protègent le système cardio-vasculaire et préviennent les maladies du coeur. Il contient également de la vitamine D qui aide à la consolidation des os et des dents.



Paris espace Champerret : Saveurs des plaisirs gourmands (5-8 décembre 14)

Référence de la gastronomie depuis 1996, ce véritable marché de Noël offre :

- Le meilleur des produits gastronomiques pour sa table de Noël via 350 producteurs de renom
- 5 restaurants thématiques
- Un pavillon entièrement consacré aux produits italiens
- Des corners dédiés à la cuisine du monde
- Des Master class prestigieuses permettant aux fins gourmets et épicuriens de se former à une cuisine digne des restaurants étoilés...





Le foie-gras : il est riche en vitamine B12 intervenant dans de nombreuses réactions chimiques de l'organisme et en vitamines B9 qui favorisent l'assimilation des acides gras aminés qui font fonctionner toutes les cellules du corps.

Le champagne : c'est un des alcools les plus faibles en calories, 110 kJ pour 15 cl (à consommer tout de même avec modération)

Les huîtres : Ses bienfaits nutritionnels sont nombreux. Riches en oligo-éléments

et en minéraux. elles contiennent peu de calories (100kJ pour 12 huîtres)

Le caviar : il est riche en minéraux et apporte des vitamines D et B12.

La bûche : lorsqu'elle est riche en cacao elle apporte des flavonoïdes, substance antioxydante. En règle générale, privilégiez donc le cacao pour vos desserts car ses bienfaits sont nombreux.

LES NOUVEAUTES A LA FETE

Les tables de fête s'ouvrent à de nouvelles tendances.



PALMARÈS DES TROPHÉES SAVEURS 2014 LE GOÛT DE DEMAIN : LES LAURÉATS



1er prix - La DAMMERAIE avec son coffret de bière Damm INEDIT et conçu par Ferran Adria. De texture fruitée et florale au nez, crémeuse et fraîche, très douce en bouche, la bière espagnole Damm INEDIT est conçue pour s'adapter à la gastronomie, avec une sensation enveloppante en bouche et de fines bulles fort appréciées.

2ème prix - La société PRET A POUSSER avec son coffret de bottes de pleurotes gris, roses et jaunes. Le jury fut impressionné par la taille et les couleurs chatoyantes des bottes de pleurotes sortant des kits proposés.

3ème prix ex aequo

- La société UMAMI avec son coffret composé de Saveurs Japonaises : Le

Dashi, un bouillon qui constitue l'essence de l'umami (la 5ème saveur) dans la gastronomie japonaise. Le ponzu, une sauce combinant la sauce soja, le dashi et 3 jus d'agrumes (yuzu, sudachi et yuko) et enfin le vinaigre de Yuzu au goût très frais et légèrement acidulé qui s'utilise pur en boisson, mais aussi pour les vinaigrettes et les salades de fruits...

- Le chocolatier BELLANGER avec son coffret Noisette du Piémont, qui est revisitée sous différentes formes (praliné, éclat et noisette entière) avec une sélection de chocolat de Madagascar et de Saint Domingue.

Ces produits donnent la tendance de demain : entre la bière qui se pare des codes du vin pour passer à table, le Fait à la Maison avec des cueillettes de champignons, la saveur Umami dont les japonais raffolent et qui ne devrait pas laisser les français insensibles, jusqu'au traditionnel chocolat qui se veut de qualité avec une sélection rigoureuse.

Pour l'apéritif et le digestif, les alcools sont présentés dans des tubes à essai et arborent de multiples couleurs et parfums. Les cuillères gourmandes, faciles à consommer et à transporter, devraient aussi être de la partie. Les tapas connaîtront, cette année encore un engouement évident par leurs saveurs et leurs parfums et les dips chauds/froids seront aussi de la fête.

Pour les plats, on constate que de plus en plus, les produits se cuisinent de double façon (chaud/froid, cuit/cru). Le





snacking est passé par là, en particulier pour les jeunes générations. L'effet finger food et la tendance nomade, révélé l'année dernière, ont gagné encore plus de consommateurs et modifié les comportements. C'est le temps du happy hour et les aliments se consomment debout. Le sucré et le salé s'entremêlent pour des résultats étonnants notamment pour le foie gras. Les macarons jouent également sur cette note sucrée-salée. Enfin, les sucettes amuse-bouche séduiront encore avec leur côté bon enfant!



LES EPICERIES FINES

Tous les acteurs le confirment, la période de Noël et du Jour de l'an est cruciale pour l'économie de l'épicerie fine puisqu'elle représente pour de nombreux détaillants un tiers du chiffre d'affaires annuel.

Le spécialiste, à qui l'on demande conseil, est plus que jamais sollicité en qualité d'expert. Aussi bien par les entreprises qui vont chercher à optimiser leurs cadeaux que les particuliers qui poussent la porte des commerces spécialisés avec deux attentes fortes : un besoin de différenciation (le client cherche un produit qui va se démarquer de la grande distribution) et une garantie poussée sur la qualité des articles sélectionnés. Comme le commente Laurent Trégaro, les gens sont de plus en plus pointus sur la composition des produits. Ce qui a été relayé dernièrement par la presse, les soucis d'hygiène, le manque de traçabilité

et de transparence, font que la clientèle fixe d'abord son attention là-dessus. Elle veut du bon, de l'identifiable : quelque chose qui raconte une histoire et surtout pas "des histoires". On vient chez nous pour se faire plaisir et parce que l'on ne veut pas se tromper.

C'est sur ce contrat de confiance que repose le succès des épiceries fines. Il attire dans les boutiques, plus encore en ces périodes festives, une clientèle nouvelle et occasionnelle qui vient chercher de quoi accommoder ses repas de fête et, le plus souvent, le cadeau qui signera un achat de connaisseur. La contrepartie est intéressante, puisque cette clientèle est disposée à mettre le prix en échange de cette « assurance qualité ».

D'ailleurs une épicerie fine vient d'ouvrir au dernier étage des Galeries Lafayette du Morocco Mall à Casablanca.

CHOISISSEZ LES PRODUITS DU TERROIR MAROCAIN

Nous développerons, dans un dossier plus complet, le mois prochain, les produits du terroir. Pour l'heure, l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) a lancé la première édition du Concours Marocain des Produits du Terroir qui s'est tenu à l'institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II à Rabat. Ce concours rentre dans le cadre du projet PAMPAT (Projet d'accès au Marché des Produits Agroalimentaires et du Terroir), mis en œuvre par l'Organisation des

Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI), sur un financement du Secrétariat d'Etat à l'Economie Suisse. La mise en place de ce concours s'inscrit dans le cadre de la nouvelle dynamique enclenchée par la stratégie du Plan Maroc Vert qui donne une priorité particulière à l'agriculture solidaire, notamment par le développement des produits du terroir, une alternative prometteuse, pour le développement local viable et durable, particulièrement dans les zones difficiles, oasiennes et montagneuses qui disposent de potentialités non valorisées en matière des produits du terroir.

Dans le cadre du Plan Maroc Vert, la stratégie de développement des produits du terroir a pour objectif notamment l'amélioration de la qualité des produits afin de répondre aux exigences d'un marché très compétitif, le développement de la commercialisation de ces produits à l'échelle nationale et internationale ainsi que la veille au retour de la valeur ajoutée vers les agriculteurs locaux concernés.

Le Concours Marocain des Produits du Terroir a eu pour première ambition de donner l'occasion durant deux jours aux producteurs de soumettre leurs produits à l'appréciation d'un jury composé d'experts, producteurs et consommateurs. Cette évaluation concernait plus de 350 produits du terroir provenant de toutes les régions du Maroc. Ce concours est l'occasion de découvrir l'énorme potentiel du Maroc en termes de produits du terroir et de déguster des



ASTUCES POUR UNE SOIRÉE PARFAITE

Présenter le consommé ou le dessert dans des verrines en verre : une idée qui séduit de plus en plus de grands restaurateurs pour le côté esthétique mais aussi pratique (on sert une fois chaque invité). Et écologique : le verre est recyclable !

Remplacez vos plateaux par des ardoises : c'est plus joli et plus original.

Réserver un petit cadeau pour chacun : achetez un présent-surprise pour vos convives et enveloppez-le dans un papier kraft, très tendance. Présentez-le dans chaque assiette ou sous la serviette.

Remerciements à La Vie Claire - www.lavieclaire.ma



de Chaouia Ouardigha, piment et coing du Grand Casablanca, miel de Rabat Salé Zemmour Zaer, miel et couscous du Gharb Chrarda Bni Hssen, huile d'olive de Fès Boulemane, huile d'olive et dattes Mahjoul de Meknès Tafilalet, Figue de barbarie Dellahia, de Taza, Taounate et Al Hoceima, miel de romarin et dattes Aziza de l'oriental, huile d'olive de Ouazzane et figues de Tanger - Tétouan.



représentée par les différents produits du terroir marocains notamment, le Keskes Khoumassi et Tidkit de Oued Ed-Dahab Lagouira, Keskes khoumassi et fromage de chèvre de Laayoune Boujdour Sakia Al Hamra, miel d'euphorbe et dhen de Guelmim Es-Semara, huile d'argane, miel, dattes et amlou du Souss Massa Draa, miel de thym, huile d'olive et huile d'argane de Marrakech Tensift Al Haouz, miel de thym, miel d'euphorbe de Tadla Azilal, câpres de Doukkala Abda, couscous

spécialités des 16 régions du Maroc. Ainsi toute la richesse du terroir marocain était

Les résultats de ce concours seront connus dans quelques jours

La suite de ce dossier dans votre prochain numéro de Resagro



PASSION

VIN ROUGE DU MAROC

*PASSION [pa.sjɔ̃] : sentiment vif, permanent, intense
et parfois exclusif envers quelqu'un ou quelque chose...*



Vivez pleinement
la vie avec PASSION.

Sans passion, la vie est sans saveur. Nouvelle cuvée signée des Deux Domaines, Passion vous invite à un voyage au pays du plaisir et de l'élégance. Sous sa belle robe grenat, avec ses arômes de fruits rouges, de fruits confits et d'épices, elle saura vous surprendre par son ampleur puissante et équilibrée. Laissez vous séduire.

Les Deux Domaines

WELCOME BURGER GOURMET

Par Safia Ouakil



Indémorable et indétrônable, le burger reste le produit roi de la restauration rapide. Ce qui n'empêche pas les enseignes d'innover et de monter en gamme. Dernière tendance identifiée : le « gourmet burger ». Le concept : proposer des burgers de qualité servis rapidement.



Trop riches, trop gras, pauvres en vitamines, traçabilité de la viande douteuse mais aussi index glycémique des sauces, frites grasses, produits chimiques ajoutés, les préjugés autour des hamburgers sont légendes. Sans aucun doute, l'étiquette «malbouffe» est souvent accolée au hamburger. Pourtant, depuis quelques temps, des amoureux du hamburger, des cuisiniers de talents et des chefs renommés ont décidé de mettre ce produit sur le devant de la scène via un nouveau concept : le «Burger Gourmet».

TENDANCE 100% NATUREL

Le concept est simple : remplacer

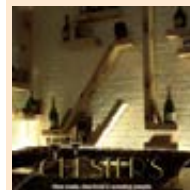
Le burger de FastAndFood met l'eau à la bouche : gorgé de soleil et de saveurs avec sa julienne de légumes relevée d'un soupçon de gingembre, son comté AOC, son steak hâché de veau d'origine France en direct de la boucherie du Lafayette Gourmet et sa mayonnaise parfumée au citron et piment vert ; il est relevé comme il faut et parfaitement équilibré. Son pain moelleux provient de la maison Eric Kayser et ses frites coupées sur place sont proposées à volonté... Cool, on craque !



les produits industriels et chimiques utilisés dans la préparation des burgers traditionnels par des ingrédients de qualité triés sur le volet. Avec des viandes fraîches d'origine connue, des ingrédients sélectionnés et un pain sans huile de palme, les restaurants veulent faire de ce produit un mets premium.

Prenons les ingrédients un par un pour découvrir ce qui fait un Burger Gourmet. - Le pain : il reste rond, mais il s'affiche de plus en plus artisanal. Les restaurateurs s'approvisionnent auprès des boulangers

LES BONS BURGERS DE CASABLANCA **Chester's Restaurant Lounge**



Pour débiter l'Afterwork dans une ambiance aux allures de New York à Casablanca, Samuel et Salva vous proposent un

burger signature : le Chester's Burger et son pain maison !

Hippopotamus



Le classique burger de la maison est proposé dans sa formule courante ou sur quelques variations : italien, oriental ou miami.

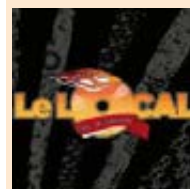
Fence Restaurant



American Bistro, à l'allure industrielle-chic, spécialisé dans le burger et la bonne viande. Au menu du Fence, pains home made, fromages du

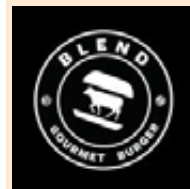
monde, préparations ultra-fraîches, burgers surprenants et succulents, ...

Le Local



A déguster sans modération, le Sweet Burger (sucré), Spicy Burger (épicé), Onion Mushroom ou le fameux Locaburger...

Blend



Au Blend on vous propose de découvrir le monde gourmand et raffiné du Burger Gourmet. Une viande de qualité, du pain qui sort tout droit

de chez le boulanger et des fromages importés.

pour avoir un pain de qualité, qui participe alors grandement à cette « signature burger ».

- L'élément principal : la viande hachée est soit façonnée à la main, coupée au couteau comme un tartare, marinée (pour le gibier d'élevage), effilochée (porc, porcelet, agneau), saumurée et fumée (smoked meat, brisket, pastrami). Les versions poissons et fruits de mer (chair de homard ou crabe, huîtres frites, etc.) se profilent aussi.

- Les condiments : les chefs piochent dans tous les répertoires culinaires pour proposer des combinaisons exotiques, des saveurs caramélisées, épicées, confites, aigres-douces, etc. L'oignon est particulièrement bien travaillé.

- Les garnitures : des fromages locaux et des légumes variés, confits, grillés...

- Les accompagnements : la cuisson et



LE GOURMET BURGER

Le mot « gourmet » évoque une passion authentique pour la finesse exprimée grâce aux meilleurs ingrédients ; un assemblage savant, soigneusement concocté pour offrir une expérience culinaire chaleureuse, riche et profondément satisfaisante.

Déoulant de ces convictions fondamentales, la cuisine du Gourmet Burger élabore passionnément chacun de ses burgers avec des ingrédients extrafins pour garantir une sensation de satisfaction irrésistible avec chaque bouchée.

La mission du Gourmet Burger est de matérialiser la perfection afin de concrétiser vos rêves burguesques.

Le meilleur et le plus juteux des burgers est soigneusement assemblé avec un pain sortant du four, des légumes frais, des fines herbes et épices bios, des sauces alléchantes ainsi qu'un pur bœuf grillé au charbon de bois.

Mega Mall - Ave. Mohamed VI - Souissi - Rabat - 05 37 66 4006

Rue Mohammed Sedki et rue de la Tunisie - Casablanca 06 64 86 12 28

la présentation des frites sont soignées (une double cuisson et un sel de finition qui leur confèrent du croustillant). On peut aussi choisir, parfois, entre des frites de pommes de terre ou des frites de patates douces... ou commander un mélange des deux !

Avec toute cette attention portée aux produits (le plus possible 100 % naturels, viande dépourvue d'hormones ou d'antibiotiques), le hamburger gagne en saveur et en étages...

TENDANCE LUXE

En 2001, le renommé chef français Daniel Boulud lance à son bistrot chic new-yorkais son « db Burger ». Foie gras, truffes... le hamburger atteint alors des sommets dans le raffinement. De son côté, l'hôtel Casa del Mar, situé à Santa Monica, en Californie, offre depuis peu un burger dont la boulette est composée de bœuf de Kobe Wagyu.

Mais c'est à Paris que le Burger Gourmet prend ses lettres de noblesse et se hisse au rang de met gastronomique pour devenir l'emblème d'une nouvelle tendance gastro chic.

Frédéric Peneau, ancien du Châteaubriand et du Dauphin, en France, s'est associé au chef Inaki Aizpitarte pour proposer des hamburgers préparés minute avec des ingrédients de grande qualité. La viande d'agneau de lait et de veau provient de la star des bouchers parisiens Hugo Desnoyer, les herbes sont fraîches, les





sauces sont faites sur place, tout comme les galettes de pain à base de farine de petit épeautre cuites devant la clientèle. Depuis quelques semaines, au MOB à la Cité de la Mode et du Design, on peut succomber sans remords au plaisir coupable du hamburger qui, ici est exempt de matière animale et équilibré.

A Paris toujours, Bioburger, l'un des premiers fast-foods entièrement bio à Paris, installé passage Choiseul (2ème), ouvrira une deuxième enseigne début septembre rue de la Victoire (10ème). À la même période, Abdel Alaoui inaugurera quant à lui un bar à burger nommé BAB avenue Claude Vellefaux (10ème). Son concept ? Décliner des burgers gourmets. Dans le 10ème arrondissement de Paris toujours, un «bar à burger» a récemment ouvert et décline le burger façon haute gastronomie : dans le cheese, pas de cheddar mais de la tomme de savoie coulante, un burger à l'encre de seiche et aux calamars grillés et clou du spectacle

Le hamburger est né à Hambourg en Allemagne et a été importé aux Etats-Unis au XIXème.



«le Burger qui fume», servi sous sa cloche de verre comme dans les palaces: fumé au foin et mélange d'herbes séchées, bœuf haché et assaisonné maison, mozzarella di Buffala, pickles de radis blancs, carottes caramélisées, mayonnaise de truffe noire, dans son pain au paprika fumé...

La californienne Kristin Frederick et son food truck Le Camion qui Fume (dont nous vous avons déjà parlé) sillonne Paris pour vendre ses fameux burgers. Certains clients sont prêts à poireauter 1h30 pour déguster un des 150 hamburgers de la carte accompagné de frites maison.

Plusieurs restaurants style diner des fifties ou même des brasseries un peu chic proposent de déguster leur burger maison. Et certains comme Big Fernand, restaurant situé dans le 9ème arrondissement, en ont fait leur produit star.

Il semblerait que le burger incarne cette

tendance gastro chic. Pour preuve, le «cheeseburger royal» de Michel Roth, l'un des cuisiniers les plus décorés au monde et chef de l'Espadon, célèbre restaurant du Ritz (deux étoiles au Guide Michelin). Bœuf haché, foie gras, comté et légumes frais accompagné d'une sauce au porto... Dans les cuisines du chef le burger devient haut de gamme et raffiné.

Pour vous mettre en appétit, voici le Top 10 des Hamburgers les plus chers du monde.

10 Le McGuire's Grand Burger, Pensacola, Floride pour 100\$

9 Le Million Rupiah Burger, Jakarta, Indonésie pour 108\$

8 Le DB Royale Double Truffle Burger, New-York ou Las Vegas pour 120\$

7 Le Richard Nouveau Burger, New-York pour 175\$

6 The burger, Londres pour 200\$

5 Le Serendipity Burger, New York pour 275\$

4 The Burger, Southgate, Michigan pour 499\$

3 Le burger douche, New-York pour 666\$

2 Le burger viande de Kobe et homard, Las Vegas pour 777\$

1 Le FleurBurger, Las Vegas pour 5000\$





L'EMBALLAGE ENTRE DURABILITÉ ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Les acheteurs d'emballages, les fabricants d'emballage et d'équipements pour l'emballage interrogés dans le cadre de l'Observatoire de l'Emballage, conduit par le Salon International d'Emballage, estiment à 85% que l'économie circulaire consiste surtout à utiliser des matériaux recyclables et recyclés dans leurs emballage.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE EN QUELQUES POINTS

Si l'Indice mondial de Durabilité Dow Jones (DJSI World) suit la performance de 2 500 entreprises dans le monde en évaluant leurs performances économiques, environnementales et sociales sur le long terme ; l'emballage en Europe reste plus modestement un levier de durabilité pour lesquels gestes, procédés et usines éco-responsables se multiplient.

C'est pourquoi l'économie circulaire, ou « upcycling » selon William McDonough et Michael Braungart, auteurs du « cradle to cradle », mérite d'être définie selon les 3 piliers décrits par la Fondation Ellen Mac Arthur.

- «Eco-conception ou precycling : démarche qui consiste à concevoir des produits et services en prenant en compte les aspects environnementaux. La notion de déchet est éliminée aussi bien avant, pendant et après son utilisation».
- «Valorisation des déchets : la valorisation des déchets permet soit leur réutilisation pour le même usage, leur réemploi après réparation ou détournement, leur recyclage sous forme de matières premières secondaires».
- «Economie collaborative : l'économie collaborative consiste à remplacer la notion de vente du bien par celle de la vente de l'usage du bien. Ce changement permet de créer de la valeur ajoutée tout

en réduisant la consommation d'énergie et de matières premières».

Les opportunités qui en découlent sont :

- économiques avec la création de nouveaux business model et de valeur partagée,





- environnementales avec l'optimisation des ressources et la disparition de la notion de déchets,
- sociales avec la relocalisation d'activités et la création d'emplois.

DURABILITÉ ET RÉDUCTION DES DÉCHETS D'EMBALLAGE

Dans l'emballage, l'éco-conception mise en oeuvre suite à la promulgation de la directive européenne « emballage » a initialement reposé sur la réduction à la source des déchets d'emballage et donc des matériaux employés. 100 000 tonnes d'emballages ont ainsi été évitées entre 2007 et 2012, permettant d'atteindre l'un des objectifs français du « Grenelle de l'Environnement »². Progressivement les analyses de cycle de vie, réduites ou complètes, se sont imposées pour éviter les transferts de pollution.

La valorisation matière, ou recyclage des déchets d'emballage, est bien une obligation légale dont les résultats permettent d'incorporer de plus en plus de matières secondaires (recyclées) dans l'emballage (3,2 millions de tonnes d'emballages ménagers recyclés soit un taux officiel de recyclage de 67% en 2012 en France). Sans oublier que même recyclés, les matériaux d'emballage au contact des aliments doivent être sains, sécurisants et conformes à la réglementation.

A NOTER : l'augmentation du coût des matières, l'insuffisante disponibilité de matières secondaires et l'implication des entreprises dans la RSE ont également poussé les grands metteurs en marché à remplacer une partie de matières d'origine fossile (issus de la pétrochimie) par des matières naturelles renouvelables (végétales).



EMBALLAGE A USAGE UNIQUE OU EMBALLAGE RÉUTILISABLE?

La norme EN 13429 stipule que l'emballage réutilisable est rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu. Un emballage vide transformé par le consommateur en boîte de rangement ou en pied de lampe est appelé à avoir « une seconde vie ». C'est ici que rejaillit le débat entre emballage à usage unique à recycler et emballage réutilisable. Le rapport d'Ellen MacArthur met en avant un gain économique pour le consommateur de bière si l'emballage en verre employé, certes plus lourd, est réutilisable³. Différentes ACV (Analyse du Cycle de Vie) démontrent pourtant que la logistique de retour de l'emballage réutilisable obère largement son empreinte carbone. Pas facile de calibrer la taille des boucles dans l'économie circulaire qui, pour démontrer ici sa juste valeur, suppose des emballages standardisés !

Pas facile non plus de remplacer les emballages des 10 milliards d'UVC (Unité

de Vente Consommateur) sur le marché français par des services. L'exemple souvent utilisé en économie circulaire est la substitution des véhicules, aux fins d'assurer les déplacements, par des systèmes de mise à disposition collective de vélos. A défaut de pouvoir relier chaque consommateur par des « pipes » aux lieux de production et de transformation ; l'économie collaborative appliquée à l'emballage met en avant la distribution de proximité rendue possible par des distributeurs automatiques de produits en vrac.

Des paradoxes restent également à lever entre économie actuelle et économie circulaire. Ainsi en matière de création d'emplois dans le recyclage par exemple, les petits centres de tri créent des emplois locaux dans une optique d'économie circulaire à boucle courte alors que le besoin de massification des flux et d'économies prône pour de plus grands centres de tri.

Remerciement à Annette Freidinger-Legay, Consultante pour «Emballage».

POINTS DE VUE D'EXPERTS SUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

« Il faut sensibiliser le grand public aux enjeux de l'économie circulaire : c'est une condition indispensable ».

Arnaud Rolland, Responsable Développement Durable, Coca-Cola Entreprise.

L'économie circulaire « nécessite de concevoir différemment produits et packagings dès le départ avec l'implication des services marketing et de création »

Sandrine Sommer, Directrice Développement Durable, Guerlain.

Les marges de progrès existent et il faut pour cela « connaître les « blocking roads » limitant l'économie circulaire de sorte à les éliminer »

Philippe Bonningue, Global Director of Sustainable Packaging & Development, L'Oréal, et membre du Comité Pack Expert.

L'emballage ouvre la voie du zéro déchet et c'est pourquoi en ce qui concerne les matières premières : « Il faut avoir des fournisseurs impliqués à 100 % » précise David Ozenne, Directeur Innovation, Charal, et Pack Expert.

«Paradoxalement, le zéro déchet n'est pas souhaitable pour l'emballage : il faut toujours préserver le produit pour éviter le gaspillage alimentaire. Mais il faut remarquer que les entreprises et le citoyen font depuis plus de 20 ans de l'économie circulaire sans le savoir ! Les emballages ont été constamment réduits – encore plus de 100 000 tonnes évitées entre 2007 et 2012 grâce à l'éco-conception – et les entreprises financent le dispositif de recyclage – 650 M€ en 2012 ! - qui est alimenté par le geste de tri quotidien du citoyen»

Jan Le Moux, Directeur Eco-conception, Matériaux et Recyclage chez Eco-Emballages.

Nouveaux matériels

QR CODE

1ER PROJECTEUR PROFESSIONNEL PORTABLE

Epson a lancé le premier projecteur professionnel portable proposant la connectivité par lecture de code QR. Conçu pour permettre une collaboration et un partage de contenu quasi immédiats depuis votre smartphone ou votre tablette, la fonctionnalité innovante de lecture du code QR du projecteur EB-W28 portable 3LCD fait partie de l'engagement d'Epson visant à créer les meilleures expériences au monde en matière de projecteur interactif.

Principales caractéristiques :

- Résolution WXGA
- Fonctionnalité de lecture du code QR via iProjection I
- Luminosité de 3 000 lumens et niveaux de luminosité blanche et couleur équivalents
- Taux de contraste 10 000:1
- Technologie 3LCD
- Entrée HDMI avec connexion MHL
- Partage de l'écran et logiciel Multi-PC Projection



EPSON.EU.FR

ARANOW

MACHINES D'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Gamme de machines d'emballage alimentaire comprenant des systèmes spécialisés de dosage dans diverses textures (grains, liquides, matières visqueuses, poudres, produits laitiers, produits glacés, ...)



DISTRIBUÉS PAR AMB PROCESS

JOHN DEERE SÉRIE 9RT

Les nouveaux tracteurs John Deere série 9RT présentent davantage de puissance que tous les autres modèles et présentent les meilleures capacités hydrauliques du secteur industriel sur des tracteurs à chenilles. Ces machines ont été conçues pour les grandes exploitations avec des terrains difficiles ou à forte déclivité.

Très haut de gamme, les moteurs John Deere PowerTech™ PSS de 13,5 l et les moteurs Cummins QSX15 de 15 l sont tous conformes aux normes Final Tier 4/Phase 4 et fournissent la puissance et le couple moteur requis pour garantir des performances optimales.

La cabine CommandView™ III offre à l'opérateur un plus grand confort et une plus grande aisance de pilotage grâce à l'accoudoir CommandARM amélioré. Équipé d'une console John Deere CommandCenter 4600, cet accoudoir rassemble le contrôle des fonctions et des réglages du tracteur.



WWW.DEERE.FR

PHARAON

ASPIRATEUR INDUSTRIEL DG70EXPHD

Très puissant, résistant. Sa stabilité est assurée par un châssis en acier sur lequel sont fixées deux grandes roues fixes et deux roues directionnelles dont l'une d'elles dispose d'un frein. Sa cuve d'une capacité de 100L (avec possibilité d'ensachage direct des matières aspirées) est décrochable et montée sur roulettes ce qui facilite la vidange pour l'opérateur. Sa haute dépression lui permet d'aspirer facilement n'importe quel déchet. Le moteur de l'aspirateur est dépourvu de transmission et ne nécessite donc quasiment aucune maintenance. L'appareil dispose d'un filtre catégorie L de qualité PTFE dont la surface filtrante est de 30 000 cm².



WWW.PHARAON.FR

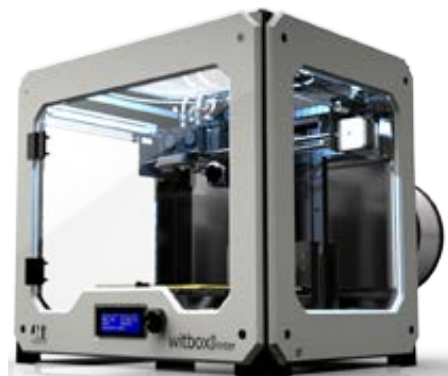
BQ WITBOX

Witbox est une imprimante 3D Cartésienne, de conception et de fabrication Espagnole, conforme CE.

Basée sur la technologie du Fil fondu, Witbox adopte une architecture cartésienne, avec un chariot mobile dans 2 directions (X et Y) et un plateau à déplacement vertical (Z).

Il est important de noter que Witbox ne possède pas de plateau chauffant, et permet d'imprimer en PLA ou avec tout matériau ne nécessitant pas de plateau chauffant.

La Witbox a un grand volume d'impression sur une imprimante domestique, avec une taille DIN-A4 (21x29.7 cm) et jusqu'à 20 centimètres de hauteur. C'est pourquoi elle permet d'imprimer des figures de grande taille ou présentant de multiples parties en une seule fois, avec un résultat qu'aucune autre imprimante n'atteint.



WWW.BQREADERS.COM/F

OMG 313 KN ac

Répondant à la nécessité d'équiper les chauffeurs routiers de transpalettes électriques, OMG propose aux logisticiens son 313 KN ac. à très faible encombrement au sol. A embarquer dans les camions d'urgence contre les TMS.



WWW.OMGFRANCE.FR

α

ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES

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

RECETTES FACILES DE FÊTES

Capuccino de cèpes



Ingrédients (pour 6 à 8 pers selon la taille des tasses)

300g de champignons de Paris
1 blanc de poireau
1 fenouil
10cl de crème
50cl de bouillon de volaille

5cl d'arôme de cèpes maison

10g de poudre de champignons, QS de chantilly légèrement salée en fin de parcours.

Recette

Faites revenir à l'huile d'olive le poireau et le fenouil émincés, ajoutez les champignons coupés en 4, mouillez avec le bouillon et laissez cuire à feu moyen 30mn. Mixez en ajoutant l'arôme de cèpes et la crème. Rectifiez l'assaisonnement. Au moment du service, donnez un bouillon et utilisez un mixeur plongeant pour lisser le mélange.

Dressez dans des tasses à café, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée recouvrez de chantilly et passez éventuellement sous le grill du four. Parsemez de poudre de champignons et servez aussitôt.

Tarte de Saint Jacques façon Gagnaire



Ingrédients (pour 4 personnes)

8 belles noix de St Jacques,
1/2 concombre
3 avocats mûrs mais fermes
5cl de crème épaisse
1 yaourt 0%, huile d'olive
Jus de 2 citrons
Fleur de sel et poivre.

Recette

Couper les noix en tout petits morceaux, les arroser d'huile d'olive, réserver au frais. Peler épépiner le concombre le couper en tout petits dés, le saler légèrement, réserver au frais. Même chose avec les avocats, après les avoir arrosés de jus de citron. Mélanger crème, yaourt et fleur de sel, poivrer. Après 30mn égoutter les avocats, éponger le concombre et mélanger délicatement. Ajouter l'assaisonnement puis les St Jacques. Dresser dans les contenants choisis.

Filets de rougets sur lit de poireaux



Ingrédients (pour 4 personnes)

8 filets de rougets
24 minis poireaux
1cs d'huile d'olive
sel de Guérande
4 fruits de la passion
7cs d'huile d'olive
1cs rase de sucre en poudre, sel poivre.
Facultatif : oeufs de saumon pour la décoration.

Recette

La vinaigrette : coupez les fruits de la passion en deux et videz le contenu dans la saucière. Ajoutez l'huile d'olive le sucre le sel et le poivre. Mélangez soigneusement. Réservez. Les poireaux : Lavez et parez les poireaux. Faites-les cuire 5 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et réservez-les à température ambiante.

La cuisson des rougets : Salez les filets côté chair et faites-les cuire à feu moyen à l'huile d'olive 3min côté peau et 30s côté chair.

Brownie chocolat aux amandes bâtonnets caramélisés



Ingrédients

8 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
400 g de beurre
240 g de chocolat noir à 70% de cacao
240 g de farine
250 g d'Amandes bâtonnets

Recette

Pour réaliser cette recette de brownie chocolat aux amandes bâtonnets caramélisés, commencez par préparer tous les ingrédients.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs et verser le sucre dessus, puis fouetter quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes à environ 50°C.

Ajouter le chocolat et le beurre fondu sur le mélange œufs/sucre blanchi et bien mélanger.

Ajouter délicatement la farine puis mélanger à nouveau.

Ajouter les amandes bâtonnets en dernier et mélanger à nouveau.

Verser la préparation dans un moule flexipan ou bien une caisse à génoise chemisée de papier sulfurisé.

Garnir sur une épaisseur de 3 cm environ.

Enfourner, à four chaud, 170°C pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir puis découper en morceaux carrés.

Le cahier
HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Hôtel
Sahrai***** à Fès**

**Restauration
Nespresso pour les pros**

**Nouveautés
La Senses Room**

HOTEL UN VICHY SPA PREVU A BOUZNKA



Le resort Bahia Golf Beach a inauguré son club house qui propose de nombreux services tels qu'un centre de séminaires de 3 salles pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, d'un restaurant signé par le Cabestan idéal pour les déjeuners d'affaires ou en famille, ainsi que de plusieurs structures de loisirs comme un terrain de tennis en terre battue, une salle de fitness et d'un Kids Club. Outre une composante résidentielle haut de gamme, l'ouverture d'un établissement 5 étoiles Vichy Spa Hôtel Collection est prévue en 2017.

PARTENARIAT MAMA SHELTER ET ACCOR



Mama Shelter annonce l'entrée d'Accor dans son capital à hauteur d'environ 35%, un partenariat qui permettra à Mama Shelter d'accélérer ses ouvertures et de proposer de nouvelles destinations à ses hôtes. L'enseigne ouvrira ses portes à Los Angeles en février 2015 et travaille déjà sur des implantations à Lille, un deuxième site à Paris et des projets à Zurich, Mexico City, Seoul, Amsterdam, Barcelone, New York et Londres. En tout, elle indique qu'une vingtaine de nouveaux Mama verront le jour dans les cinq prochaines années.

© CercleFinance.com

HOTELLERIE DU NOUVEAU POUR ACCOR



Accor poursuit son développement au Maroc en annonçant l'ouverture de 2 hôtels économiques sous sa marque Ibis Budget (un à Rabat et l'autre à Fès). Le groupe Accor a pour objectifs d'ouvrir 600 établissements hôteliers économiques en 2015 en renforçant son réseau en Europe et en se développant dans des pays tels que l'Indonésie, le Brésil et le Maroc.

CASABLANCA UN HOTEL DANS LES ARENES



Alliances créations prévoit la construction d'un hôtel sur le site mythique des Arènes de Casablanca sur le boulevard d'Anfa dès début 2015. La composante résidentielle quant à elle proposera des concepts novateurs comme la personnalisation des biens ainsi qu'un service de conciergerie de luxe. Des magasins feront aussi partie du complexe immobilier.

HOTEL UN HOTEL OBEROI EN 2015



Le leader indien dans l'hôtellerie de luxe, Oberoi, prévoit l'ouverture à Marrakech, sur la route de Ouarzazate, d'un complexe touristique de grand luxe, fruit de l'accord entre le Groupe El Alami et le groupe indien Oberoi Hotels & Resorts. Il s'agit d'un investissement de 400 millions de dirhams sur une superficie de 11 hectares. Le complexe touristique, dont l'ouverture serait prévue pour le deuxième semestre de 2015, devrait comprendre 85 suites de 200 m² chacune, toutes dotées de piscines privatives, un Spa d'un hectare au milieu d'un lac artificiel, des restaurants et d'autres infrastructures de loisirs.

HOTEL LE MANDARIN ORIENTAL RETARDÉ



Ce n'est donc pas cette année que se fera l'ouverture du Mandarin oriental de Marrakech. Les travaux sont toujours en cours et ce n'est qu'au deuxième trimestre de 2015 que cet établissement sera opérationnel. Le Mandarin oriental Marrakech devrait être composé de 54 villas individuelles, construites sur le modèle de riads et disposant chacune d'un jardin de 300 m² avec piscine et jacuzzi. Cet hôtel au sein du parc Palmeraie devrait aussi abriter 7 suites avec piscines sur le toit.

mandarinoriental.com

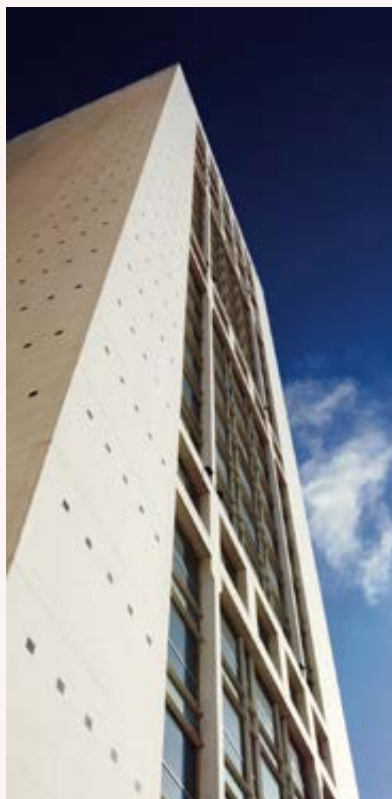
GOLF MARRAKECH MEILLEURE DESTINATION GOLFIQUE 2015



Marrakech possède une dizaine de parcours dessinés par de grands architectes comme Robert Trent Jones, Jack Nicklaus

ou Colin Montgomery, associé à de très beaux hôtels 5/5*. D'ailleurs, l'Association internationale des tour-opérateurs de golf (IAGTO) vient de désigner Marrakech meilleure destination golfique de l'année 2015 pour l'Afrique, les pays du Golfe et l'océan Indien. Marrakech était en lice face à des mastodontes en termes de tourisme golfique comme l'île Maurice, l'Afrique du Sud et les Émirats arabes unis. Marrakech a des atouts naturels évidents au premier rang desquels le climat et un après-golf riche en expéditions culturelles, mais c'est aussi une politique d'investissement permanent en faveur de la pratique qui s'est vu récompenser. À travers leur partenariat, la Fédération royale marocaine de golf, l'Association du trophée Hassan II, le ministère du Tourisme, l'Office nationale marocain du tourisme et les opérateurs nationaux professionnels travaillent à entretenir l'attractivité golfique de la ville dont le premier parcours, le Royal Golf, a vu le jour en 1933.

ANNIVERSAIRE LE KENZI TOWER A 5 ANS



En 2015 le Kenzi Tower Hotel célèbre ses 5 ans et gâte ses clients en multipliant tout par 5.... Le jour de l'an approche, mais comment savoir où le célébrer ? Si vous avez envie de commencer l'année 2015 en célébrant 5 fois plus que tout le monde, rendez vous au Kenzi Tower Hotel. La tradition veut que les clients du Kenzi Tower hôtel soient privilégiés, cette année pour fêter ses 5 ans le Kenzi a choisi de multiplier son attention par 5...

kenzi-hotels.com/kenzitower

OUVERTURE LA BODÉGUITA



La famille Restopro s'agrandit à travers la dernière-née de ses enseignes : la Bodéguita, une reproduction à l'identique de sa grand soeur casablancaise, la Bodega. Pour fêter cette ouverture dans la joie et la bonne humeur, Restopro a pensé plusieurs nouveautés qui ne manqueront pas de fasciner et de séduire sa nouvelle clientèle. Pour les gourmands, une nouvelle carte des tapas a été concoctée par le Chef. Il y aura également une carte de Mojitos composée de huit recettes différentes, des vins venus d'Espagne et d'Amérique du sud.

Le groupe Restopro n'a pas laissé les fêtards et fans de football en reste, puisque ceux-ci pourront profiter soit des animations cubaines du mercredi au dimanche, soit des projections de matchs de foot de la Champion's League ou d'autres évènements sportifs de l'année.

Club house « The Tony Jacklin Casablanca » de Prestigia à Bouskoura

AÉROPORT CHANGEMENT DE TERMINAL POUR ETIHAD



Suite à la nouvelle réorganisation de l'aéroport Mohammed V et la décision de l'Office National des Aéroports, Etihad Airways, la compagnie aérienne des Emirats Arabes Unis, informe ses clients que l'enregistrement de ses vols au départ de Casablanca est effectué au Terminal 1 à partir depuis le 1er Novembre 2014. Afin d'éviter tout retard, Etihad Airways demande à ses clients de se présenter 4h00 avant le départ aux comptoirs d'enregistrement situés au Terminal 1. A noter que les comptoirs d'enregistrement ferment 1 heure avant le départ.

BIEN-ÊTRE EARTH & HEALTH AU NAMASKAR



Depuis le 21 septembre 2014 et jusqu'au 30 juin 2015, le Palais Namaskar propose un nouveau programme intitulé «Earth & Health».

Cette thématique centrée autour du sport et du bien-être, offre aux hôtes de l'établissement un nouvel art de vivre en totale harmonie avec la nature.

Ce programme est marqué par l'ouverture du cercle Champion Spirit au Palais Namaskar, faisant suite au succès des deux adresses parisiennes, notamment le 50 Foch qui a été élue et reconnue meilleur cercle sportif et meilleure salle de sport en Europe. Champion Spirit est dirigé par son fondateur et Directeur Général Abdoulaye Fadiga, Champion du Monde de boxe-thaï. Il est accompagné de son équipe de coaches, tous champions de leur discipline respective (judo, athlétisme, boxe) regroupant au total un palmarès de 50 titres nationaux, internationaux et olympiques. L'hôtel a inauguré également à cette occasion un espace fitness entièrement rénové.

www.palaisnamaskar.com/fr

HOTELLERIE LE CHINOIS JIN JIANG ACQUIERT LOUVRE HOTELS



Groupe du Louvre et sa filiale indirecte à 100% Louvre Hotels Group, numéro deux de l'hôtellerie économique en France derrière Accor, changent de main. Leur détenteur actuel, le fonds d'investissement américain Starwood Capital Group, a annoncé mercredi 12 novembre avoir signé un accord de principe avec le leader du tourisme et du voyage en Chine Jin Jiang International en vue de les lui céder, pour un montant non divulgué.

La vente, soumise à la procédure d'information et de consultation du comité central d'entreprise de Louvre Hotels Group, pourrait avoir lieu au cours du premier trimestre 2015. Louvre Hotels détient notamment les chaînes Campanile, Première Classe, Kyriad, Tulip Inn, Golden Tulip et Royal Tulip et serait valorisé entre 1,2 à 1,5 milliard d'euros.

TOURISME LE MAROC RESISTE



Le nombre de touristes étrangers en visite au Maroc a augmenté de 4,4% durant les neuf premiers mois de 2014, par rapport à la même période l'an dernier, selon les statistiques publiées, vendredi 14 novembre 2014, par l'Observatoire marocain du tourisme. Les recettes générées par ces plus nombreuses arrivées n'ont pas augmenté en proportion. Elles sont seulement supérieures de 1,9% à celles de 2013.

CAVE A VIN 15 MILLIONIÈME APPAREIL LIEBHERR



Le spécialiste du froid Liebherr, qui observe une production annuelle de 2,2 millions d'appareils, a produit son 15 millionième appareil : une cave à vin multi-températures WTes 5872.

Cette dernière, issue de la gamme Vinidor, présente de multiples avantages : deux zones de températures indépendantes ; double régulation électronique avec double affichage digital pour une température stable ; brasseur d'air intégré à chaque zone pour un maintien optimal de l'hygrométrie ; filtre à charbon aspirant l'air extérieur tout en renouvelant l'air intérieur...

A noter également, ses lignes pures et verticales recouvertes d'inox, ses 10 clayettes coulissantes montées sur rails télescopiques pour une saisie optimale des bouteilles, l'éclairage LED réglable en intensité ou encore la déclinaison du modèle en diverses versions, notamment en 2 zones de température indépendantes et 2 casiers coulissants pour le stockage des bouteilles ouvertes.

40 avenue Aïn Taoujtate - Bourgogne - Casablanca

ABDL INDUSTRIE

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

TOURISME
DE BONS CHIFFRES POUR LE MAROC


A l'ouverture des 11e Assises nationales du tourisme de Rabat, le ministre du tourisme, Lahcen Haddad a livré les bons chiffres du secteur. Malgré une conjoncture internationale difficile, le tourisme national a généré plus de 310 milliards

de dirhams de chiffre d'affaires et des recettes en devises estimées à 174 milliards, selon le ministre.

Le secteur du tourisme s'est plus que jamais érigé en locomotive de développement économique et social du pays. Il a réalisé durant les trois dernières années des résultats positifs et encourageants, avec des hausses au niveau des arrivées (+8 %), de la capacité litière (+30.000 lits) et de la création d'emploi (+50.000 emplois), a indiqué Lahcen Haddad.

Pour renforcer ces résultats, le gouvernement a confirmé son engagement à faire de l'industrie touristique un vrai levier de développement et une source de richesse et de création d'emplois au profit des jeunes, a également précisé le ministre du tourisme.

HOTELLERIE
FRAM CEDE SES 4 HOTELS


Fram a signé un protocole d'accord avec Atlas Hospitality Morocco portant sur la cession des hôtels les Jardins de l'Agdal, les Idrissides à Marrakech, le Volubilis à Fès, et les Dunes d'Or situé à Agadir, pour un montant non communiqué.

Ces cessions stratégiques s'inscrivent «dans la continuité des actions entreprises par le directoire de Fram pour redresser durablement le groupe». Cette nouvelle étape, selon un communiqué, «consolide ainsi la dynamique de rebond de l'entreprise, déjà affichée lors des résultats financiers de 2013.

L'objectif de retour à la rentabilité d'ici fin 2014 est confirmé». Le voyageur entend toutefois «conserver au Maroc une forte présence «en maintenant des activités de réceptif et de transport en propre, maillon indispensable de la stratégie commerciale du groupe au Maroc». Un «contrat de commercialisation de 5 ans a également été signé avec Atlas Hospitality Morocco sur les hôtels concernés. Les hôtels Les Idrissides et les Dunes d'Or resteront labellisés Framissima»

NOMINATION
JANNES SOERENSEN

Le Bristol Paris vient d'annoncer la nomination de Jannes Soerensen au poste de Directeur de l'Hébergement.

Originaire de Berlin, diplômé de l'université de Cornell, Jannes évolue depuis plus de dix ans au sein de l'hôtellerie internationale du luxe dans les plus prestigieux établissements de Berlin, Barcelone, New York, Londres ou encore Paris où il a travaillé aux côtés de Didier Le Calvez au Four Seasons George V.

Durant sa carrière, sa passion pour le service client et pour le travail d'équipe, sa discipline et son sens du relationnel lui ont permis de réaliser un parcours formidable au Connaught à Londres au cours des cinq dernières années où il était Directeur de l'Hébergement.

Ayant acquis une solide connaissance de l'opérationnel, Jannes a développé une réelle sensibilité et une expertise approfondie des attentes d'une clientèle haut de gamme.

www.lebristolparis.com



RESTAURATION

CHRISTOPHE LEROY SE DEVELOPPE AU MAROC



Christophe Leroy vient d'annoncer l'ouverture Le chef français vient d'annoncer l'ouverture de deux nouvelles enseignes de restauration à Bouskoura et à l'aéroport Mohamed V de Casablanca ainsi qu'une école de formation culinaire destinée aux professionnels et

basée à Marrakech. De plus, il prévoit l'inauguration prochaine d'un nouveau département «le Catering by Christophe Leroy». Ce sera un service traiteur et événementiel qui proposera partout au Maroc des fêtes haut de gamme, à l'image de ce qui a fait sa réputation à Saint-Tropez. A noter qu'il a également choisi le Maroc pour présenter à la fin de l'année 2014 sa première ligne de produits d'épicerie fine.

christophe-leroy.com

EVENEMENT

BRICE NICHAM AU SPA CLARINS



Au coeur d'une oliveraie centenaire et à seulement 12 km de la vibrante « ville rouge », le nouveau SPA by Clarins du Royal Palm Marrakech a accueilli le célèbre pédicure podologue Brice Nicham. Le New York Times et Harper's Bazaar l'ont qualifié « meilleur pédicure du mode ». Brice Nicham a mis à la disposition des hôtes du Royal Palm Marrakech son savoir faire et ses protocoles de soins uniques. C'est dans les lieux les plus prestigieux que Brice Nicham parcourt le monde et séduit de nombreuses personnalités. A travers ses voyages, il imagine une carte de soins en adéquation avec sa vision du luxe et du bien être. Son bagage académique lui donne les moyens d'allier l'expertise médicale au glamour.

En effet, ses soins répondent à 3 domaines d'expertise : Médical, esthétique et relaxation !

beachcomber-hotels.com

Bulletin d'abonnement

A compléter et envoyer, accompagné du règlement par chèque ou de la copie du virement bancaire, sous enveloppe affranchie :

COMPAD – BP 20 028 Hay Essalam – CP 20203 Casablanca – MAROC

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

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

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

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

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

1^{er} abonnement :

Société : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Fonction : _____

E-mail : _____ @ _____

Adresse complète : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Pays : _____

2^{ème} abonnement :

Nom : _____ Prénom : _____

Fonction : _____

E-mail : _____ @ _____

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

Compte N° 013 780 01098 000092 001 01 48 MAD

Etranger : Code Swift : BMCI . MA . MC

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





LES AVANTAGES DE LA SOLUTION NESPRESSO POUR VOTRE HÔTEL

Partie intégrante d'un inoubliable séjour dans votre hôtel, une tasse de café d'exception prestera gravée dans la mémoire de vos clients. Le choix des Grands Crus Nespresso révèle votre passion pour l'excellence dans les moindres détails ainsi que votre engagement auprès de vos hôtes.

Que ce soit dans le hall, dans les chambres, dans les salles de réunion, au restaurant ou au bar, pour le petit déjeuner, le déjeuner ou le dîner, vous avez besoin d'une solution café parfaitement adaptée à ces différents environnements. Le système Nespresso s'intègre facilement dans chaque cadre tout en offrant une qualité constante, tasse après tasse.

Pour améliorer l'expérience globale de vos hôtes tout au long de leur séjour, Nespresso a conclu des accords et travaille avec une quinzaine de chaînes internationales d'hôtels de luxe, notamment : Club Med, Hyatt Hotels & Resorts, Kempinski, Ritz-Carlton, SAS Radisson, Shangri-La Hotels & Resorts et

Swissôtel Hotels & Resorts
Chambres, salle de réunion, restaurant, bar et salle du petit déjeuner : Pour répondre à vos besoins en café, Nespresso peut concevoir un système sur mesure.

LES AVANTAGES

- Des solutions adaptées
Réception, chambre, salle de réunion, salle de restaurant, bar... Nespresso vous offre le meilleur des cafés, partout, en toutes circonstances.

- Facilité d'utilisation

Quelque soit votre machine, Nespresso vous garantit, tasse après tasse, la préparation d'un café parfait ou de recettes à base de lait de façon simple et rapide.





Une image positive

En proposant un café d'exception Nespresso, vous accordez à votre hôtel une qualité de service haut de gamme appréciée par les clients les plus exigeants.

- Un service après-vente parfait

Nespresso fournit un service après vente efficace pour l'entretien de votre machine et de ses accessoires. De plus :

- Nespresso vient chercher votre machine sur rendez-vous

- Nespresso vous prête une machine pendant la durée des réparations

- Nespresso vous rapporte sur rendez-vous votre machine réparée

LES SERVICES

Pour répondre à vos besoins spécifiques,



Nespresso vous propose un très large éventail de services exclusifs. Des spécialistes mettent leur expertise à votre service pour répondre à la moindre de vos demandes.

- Un service clientèle dédié

Des Spécialistes Café à votre écoute pour vous offrir des conseils personnalisés sur les variétés de cafés, les machines, les accessoires et les services.

- La livraison des capsules sous 48 heures
Commandez vos capsules par téléphone ou directement sur le site dédié, vous les recevrez dans les deux jours.

- Un service assistance sur mesure

Des Spécialistes sont à votre disposition pour vous guider dans l'utilisation de votre machine et en cas de besoin, effectuer un diagnostic téléphonique.

- Un contrôle technique annuel de votre machine

Tous les ans, un spécialiste vient examiner vos machines et garantir leur fonctionnement pour l'année suivante.

- L'expertise de l'eau

Des filtres adoucisseurs sont mis à votre disposition, en fonction de la dureté de votre eau et de la fréquence d'utilisation de votre machine.

- L'intervention d'un technicien sous 48 heures

Des techniciens vous garantissent, en toutes circonstances, une intervention sous 2 jours en cas de problème.

- Le prêt d'une machine en cas d'intervention technique

Une machine de substitution vous sera prêtée durant toute la durée de la prestation.

- La garantie de l'intervention

Vous bénéficiez de 3 mois de garantie sur toute intervention technique sur votre machine.

- Le prêt événementiel de machines

Nespresso met à votre disposition une machine supplémentaire pour vos événements: journées portes ouvertes, séminaires, salons professionnels...

Un service assistance en ligne

Qui vous permet d'entretenir votre machine, programmer la longueur de vos tasses ou installer un filtre.

GEMINI | CS 220 PRO :

LA MACHINE IDÉALE

La Gemini| CS 220 Pro vous permet de partager des recettes exceptionnelles de café à base de lait avec vos clients et collaborateurs. Avec sa technologie double tête allée à sa fonction lait, cette machine CS 220 est parfaite pour des amateurs de cappuccino et de latte macchiato. Choisissez simplement l'une des 3 tailles de tasses programmables: Ristretto, Espresso et Lungo et la machine fera le reste.



POUR LES CHAMBRES

Outre le fait de pouvoir servir vos clients dans les salons, au lobby, près de la piscine ou dans tout lieu commun de l'hôtel, la

tendance est de proposer des machines directement dans les chambres. Un service plus très apprécié par une clientèle de plus en plus exigeante.

FACILITÉ D'UTILISATION : LA PIXIE OU LA CITIZ



Pixie est la petite surdouée de Nespresso. Elle concentre une large palette de fonctionnalités innovantes dans une machine étonnamment compacte. Pixie a remporté le "Red dot award: product design 2011" et le "Good Design Award 2011".

Conçue pour plaire autant aux amateurs de Nespresso qu'aux passionnés de design moderne, CitiZ est l'expression de l'union entre la haute technologie et les inspirations de design rétro-moderne.

LA PRO : ZENIUS

Une machine à café qui a toutes les bonnes connexions. La machine à café Zenius est compacte et sophistiquée: elle dispose d'une carte SIM pouvant être en lien permanent avec le Centre de Relation Clients afin de faciliter les maintenances à effectuer.

Cette fonction permet de vous délivrer des services avant même que vous en ressentiez le besoin. Café parfait et eau chaude sont préparés instantanément, à la simple pression d'une touche. Le préchauffage rapide de la machine lui permet d'être opérationnelle en seulement 35 secondes.

En conclusion, nous pouvons dire sans hésitation que Nespresso peut apporter une valeur ajoutée aux normes exigeantes de vos hôtels et dépasser les attentes de vos clients.

Contact : 0801 00 7702



LA SENSES ROOM

La Senses Room, chambre à la pointe du design et du luxe dédiée aux personnes handicapées, mais pas seulement, intégrera la technologie KLEIN© et sera dévoilée sur Equip'Hôtel 2014.

Cette luxueuse chambre au confort 5 étoiles est dédiée à toutes les personnes handicapées et à leurs proches.

Une chambre ultra design dans laquelle chaque sens est en éveil pour un plaisir partagé grâce à la technologie et au design.

KLEIN® apporte au projet un luxe fonctionnel et contribue au design exclusif de la Senses Room à travers la technicité de ses systèmes, appliqués à la porte coulissante en verre «self closing» donnant accès à la salle de bain.

La porte coulissante permet de libérer les espaces de l'emprise au sol qu'aurait une porte battante. Equipée de l'innovant système « self closing » Unikself®, la

porte s'ouvre sans effort.

A la fermeture, nul besoin d'accompagner

le mouvement du vantail : Unikself® s'en charge pour vous. Sans raccordement





électrique, la porte se referme, seule, en douceur.

Unikself® de KLEIN permet aussi de laisser la porte totalement ouverte grâce à un système de frein incorporé au rail supérieur.

L'absence de seuil dégage le passage et la cloison coulissante en verre, sans cadre, élimine toute entrave, pour une plus grande liberté de mouvement et une élégance visuelle accrue.

Les pinces pour verre qui équipent tous les systèmes KLEIN® permettent de mettre en oeuvre des verres feuilletés décoratif « Fusion », issu de la collaboration entre l'éditeur de tissus Bisson-Bruneel® et la Miroiterie de Chartreuse®.

La philosophie de KLEIN® est de combiner technicité, design et confort pour créer des espaces plus ouverts, plus élégants et plus accessibles.

Le projet Senses Room est une optimisation du bien être pour tous, un concept novateur dans l'univers hôtelier signé Pierre - Henri Bouchacourt (Studio PH2B) et Francis van de Walle (Créateur du Club of Prestigious Projects) avec l'aide précieuse de Sherp'accès et auquel KLEIN® a voulu contribuer.

Au sujet de KLEIN® :

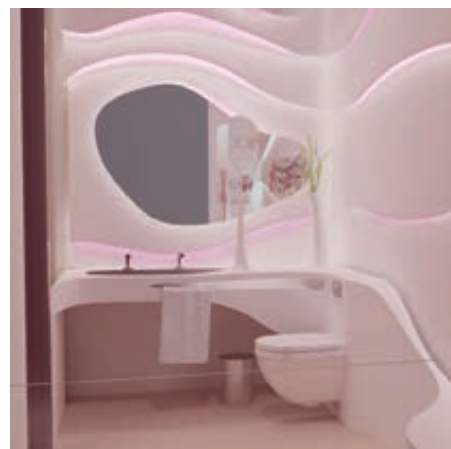
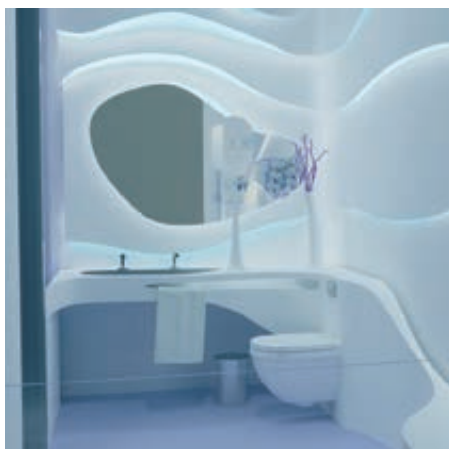
KLEIN® développe des applications de grande qualité pour portes coulissantes, pour les secteurs de l'architecture d'intérieur et de l'hôtellerie.

KLEIN® innove sans cesse pour vous proposer des systèmes coulissants qui vous permettront d'obtenir une ambiance plus fluide et lumineuse tout en optimisant les espaces. Ils apportent un design épuré et esthétique aux projets hôteliers, commerciaux et résidentiels.

75 années d'expérience, un investissement important en R&D, un réseau de distribution présent dans le monde entier font de KLEIN® un leader reconnu.

Les systèmes KLEIN® sont certifiés TÜV ISO 9001:2008 et sont testés à plus de 100.000 cycles selon la norme EN 1527.

www.klein.europe.com



Hôtel Sahrai*****

L'expérience inédite de Fès

Par Dominique Pereda



L'Hôtel Sahrai*****, dessiné par l'architecte et designer Christophe Pillet occupe un point de vue dominant sur la plus grande médina du monde arabe, et permet d'épouser d'un seul regard les- douze siècles d'histoire de la ville.

L'Hôtel Sahrai***** propose une expérience hôtelière inédite à Fès. Alternative au cloisonnement ombrageux des riads et à l'impersonnalité des grands resorts, son architecture à taille humaine marque un trait d'union entre tradition et contemporanéité.

L'ensemble des volumes traduit la parfaite maîtrise de l'espace et de la lumière qui distingue le travail de Christophe Pillet, dans un rapport d'échelle et une distribution qui conjuguent le grandiose avec l'intime.

Élevé en place de l'ancien palais d'été du Maréchal Lyautey, l'hôtel reprend le motif identitaire des grandes arcades qui distinguaient la façade du bâtiment disparu.

Derrière elles, s'élève autour d'atriums végétalisés un complexe de cinquante chambres spacieuses, qui sont associées au confort de deux restaurants, d'un rooftop avec un bar ouvert sur une terrasse panoramique, mais aussi, comble de l'exclusivité d'un spa Givenchy, lié à un hammam traditionnel et à

Le coeur du projet était de traduire une culture ancestrale au regard des codes de la contemporanéité. Un pari tenu par l'intervention de l'architecte et designer Christophe Pillet.



Le Palais royal, la première médina édifiée par Idriss Ier, les toits de Fès el-Jedid qui marquent l'apogée hispano-mauresque de la ville, l'éclat immaculé du cimetière juif et la naissance de la ville européenne, se juxtaposent dans ce panorama qui prend pour toile de fond les contreforts du Moyen-Atlas.

une salle de sport équipée de matériel Technogym®.

L'intégralité du décor intérieur et extérieur, spécifiquement imaginé pour l'hôtel associe les codes du design à une expression épurée de la tradition locale. Bassins de zellige, parements de gypse

sculpté ou de pierre locale, céramiques fassies, lanternes de cuivre, ponctuent l'espace de citations légères, auxquelles s'associe un mobilier sur mesure, dont la ligne Sahrai dessinée par Christophe Pillet, est désormais éditée par Living Divani.





Avant de voir le jour l'hôtel Sahrai a grandi dans l'imaginaire de son propriétaire Anis Sefrioui. Jeune entrepreneur, fils d'architecte, il a d'abord dirigé le Riad Fès, précédemment transformé en hôtel par son père.



L'hôtel Sahrai est un point de départ idéal pour en découvrir tous les secrets. Il offre aussi une retraite parfaite pour s'extraire de son tourbillon, profiter d'une partie de tennis ou tout simplement du soleil qui réchauffe tout au long de la journée la grande piscine panoramique à débordement.

Dérivé du mot marocain qui signifie magie, le nom de l'Hôtel Sahrai porte en lui une promesse belle et bien tenue.

UNE ARCHITECTURE DE LUMIÈRE

Christophe Pillet a eu carte blanche pour mener un projet global dans lequel les

lignes de l'architecture et du design se répondent intimement. La seule consigne annotée sur ce blanc-seing demandait de conserver dans son élévation la mémoire du monumental portique qui identifiait le palais du Maréchal Lyautey, sur les ruines duquel est bâti l'hôtel.

Aujourd'hui le rythme de ses treize arcades signale au loin l'émergence d'un nouveau palais de verre et de pierres de Taza.

Mais le trait d'union entre le passé et l'âge contemporain n'est pas tendu de ce seul geste architectural. Il s'écrit par une multitude de citations et détails.

Le raffinement du propos se poursuit en effet sur la façade arrière du bâtiment qui conduit à la réception. Elle est inscrite dans la typographie qui détache le nom de l'hôtel sur un parement de pierres.

Sobriété et élégance, modernité et tradition se devinent d'emblée, avant de pénétrer l'hôtel, pour découvrir une magistrale perspective dont l'axe sert de pivot au plan d'ensemble. Autour de cette percée qui mène le regard jusqu'à l'arcade centrale du porche, une succession de patios invitent la lumière du jour, domptée par la végétation, à filtrer par des baies vitrées du sol au plafond. Elle démultiplie par jeu d'ombres



De l'Hôtel Sahrai*****, la vue extraordinaire dévoile par strate toute l'histoire de la doyenne des villes impériales marocaines, classée depuis 1981 au Patrimoine Universel de l'Humanité par l'UNESCO.



les lignes verticales des châssis de fer noir et celles horizontales de l'escalier qui mène au Rooftop, se miroite dans l'eau d'un bassin de zellige et le plafond tendu, creuse les reliefs d'un grand panneau en plâtre sculpté devant lequel se tient le bureau de la réception.

Ce traitement des volumes, qui privilégie la clarté et le sentiment d'espace, est un des fils conducteurs du projet, autant perceptible dans les espaces communs que dans les chambres où s'inscrit sans rupture la salle de bains, cloisonnée par des parois de verre. Libre à chacun d'en conserver l'effet ou de le rompre en tirant des rideaux prévus pour en préserver l'intimité.

DESIGN ET DÉCORATION À LA LIGNE CLAIRE

Au sol et aux murs, les parements en pierre de Taza servent de toile de fond au programme décoratif qui soutient l'épure de l'architecture, tout en la ponctuant de touches d'éclat.

Parmi elles, le leitmotiv de lanternes en cuivre réalisées localement sur un dessin spécial renouvelle la nuit cette magie de la lumière sensible le jour.

Disposées dans les couloirs et les parties communes par regroupements



aléatoires, elles comptent parmi ces créations distinctives à l'hôtel, qui éveillent au design les savoir-faire et la tradition autochtones.

Par terre ou dans des étagères de fer forgé, leurs répondent les couleurs de hautes jarres d'ouvrage fassi, elles aussi façonnées pour ces lieux, dont l'aménagement suit la règle du sur-mesure. Les fauteuils, canapés et daybeds qui meublent les extérieurs ; les canapés du bar et du lobby ou encore les méridiennes des chambres constituent ainsi une collection imaginée par Christophe Pillet pour l'hôtel, désormais éditée par le fabricant italien Living Divani.

De même, comptoirs d'accueil, consoles, tables basses et meubles de complément de métal et de marbre ont été produits

par un artisan guidé par le designer, qui lui a encore confié la réalisation des bureaux, porte-bagage et dressings des chambres, dans les salles de bains desquelles vasques et baignoires de marbre ont été taillées à façon.

Claustras, vitrines et moucharabieh répondent aussi à cette exigence, tempérée par une sélection d'assises signées par Christophe Pillet pour Emu, Tacchini, Vasharin ; et par le choix dans les chambres d'un lit dessiné par Piero Lissoni ou d'une lampe de bureau icône des années 1960.

L'exclusivité est le premier des luxes auxquels l'hôtel Sahrai souscrit.

Dhar El Mehraz - Fez
+212(0)5 35 940 332



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

TRANSFARO

Transit & Transport International



ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification



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



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



www.transfaro.com

Email : transfaro@transfaro.com

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

SALON DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA DÉCORATION, DU DESIGN ET DE L'ART DE VIVRE



Organisé par :



Avec le soutien de REED HOSPITALITY GROUP



Partenaires officiels :



Sous l'égide du Ministère du Tourisme



UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE :

Adil Karim
Directeur Business Unit
Tél : +212 5 22 27 43 35
GSM : +212 6 61 39 71 57
adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa Iguerwane Benjelloun
Directrice de Projets
Tél : +212 5 22 46 54 51
GSM : +212 6 61 42 65 93
sanaa.iguerwane@reedexpo.fr