

Février 2015

25MAD / 5€ / 6\$

N° 56

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

LES NOUVELLES TENDANCES CHOCOLAT



CAHIER HORECA

COMPORTEMENT DES PME

L'ÉTUDE EXCLUSIVE PAR ZURICH INSURANCE GROUP



BOULANGERIE-PÂTISSERIE
LES NOUVEAUTÉS DU SECTEUR



EMBALLAGE
INNOVATION AWARDS



SOCIÉTÉ DU MOIS
DIANA HOLDING



UNE EXPLOSION D'ARÔMES

Produit et mis en bouteille au domaine par  Les Celliers de Meknès

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



Difficile d'écrire ce premier éditto de l'année. Même si ce n'est pas notre rôle nous ne pouvons pas faire comme si tout allait bien. Notre monde est malade : attentats, épidémies, guerres de religion, tensions politiques et sociales, catastrophes météorologiques. Dans ce climat de troubles, le Maroc doit plus que jamais donner l'exemple et tracer son avenir. Stabilité, développement et innovations doivent être aujourd'hui et demain les maîtres mots du Royaume. Avec une forte agriculture, une pêche en plein essor, un secteur agroalimentaire en considérable expansion, des réformes sociales de premier plan, un plan d'énergie renouvelable et de développement durable soutenu, le Maroc doit être un exemple. Et sa position d'hub régional et plate-forme d'échanges et d'investissement en direction de l'Afrique subsaharienne ainsi que première destination touristique d'Afrique lui donne des devoirs: sérénité, harmonie, modèle démocratique, ...

Resagro, a son petit niveau, s'engage à relayer toutes les actualités des différents secteurs d'activité, à vous proposer des dossiers complets et vous donner toutes les informations vous concernant parfois même en avant-première afin que vous suiviez les avancées au fil des mois. Le développement économique du pays aussi bien au niveau local qu'international lui donnera une légitimité mondiale et d'autres pays pourraient suivre son exemple.

Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes 06

Salons 32



Agroalimentaire

RESAGRO 56
Le manuel des décideurs

Nouveaux produits	12
Société du mois: Diana Holding	14
Le secteur agroalimentaire marocain	19
Halieutis	22



Solutions

Les tendances de la boulangerie-pâtisserie	28
Les tendances chocolat	32
Emballage : Innovation Awards 2014	34
Etude exclusive PME	38
Energie solaire : des opportunités	42
Nouveaux matériels	44



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

Recettes de chefs pour Labeyrie	46
Les News	48
Les doggy-bags	54
Grands Prix Sirha Innovation 2014	56
Bar-restaurant : La Suite	60
The Pearl by Garcia	62
L.A. Fuel Energy	66



3^{ème} édition du Forum International | 2015

Afrique Développement | 19-20 février



AFRIQUE DÉVELOPPEMENT
Édition 2015

Le Forum International Afrique Développement œuvre à promouvoir l'investissement, à développer le commerce extérieur et à contribuer activement à la coopération Sud-Sud pour le rayonnement du continent africain.

« **Le temps d'investir** » est le thème de cette 3^{ème} édition.

Ce forum réunira plus de 1 200 personnalités et décideurs économiques africains constituant ainsi l'opportunité de promouvoir le dialogue et les échanges d'idées.



Centre Marocain de Promotion des Exportations



التجاري وفا بنك
Attijariwafa bank

Attijariwafa bank société anonyme au capital de 2035272260 DH - Siège social : 2, boulevard Moulay Youssef, Casablanca. Agréée en qualité d'établissement de crédit par arrêté du ministre des finances et de la privatisation n° 2269-03 du 22 décembre 2003 tel que modifié et complété - RC 333.

Centre Marocain de Promotion des Exportations «Maroc Export», Etablissement public doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, placé sous la tutelle du Ministère Délégué auprès du Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique, Chargé du Commerce Extérieur, créée par le dahir portant loi n° 1-76385 du 25 El Hijja 1396 (17 Décembre 1976), siège : N° 5, Rue Sidi Belyout, Casablanca."

ARGANE PROJET PAMPAT ET LOI 28-07



La loi n° 28-07 établit les principes généraux de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Elle prévoit des exigences visant à ne permettre la mise sur le marché que des produits sûrs, en établissant des règles générales

d'hygiène, de salubrité, d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection, les seuils de contamination admissibles dans les produits primaires et les produits agroalimentaires. Les dispositions de cette loi couvrent toutes les étapes de la production, transformation et emballage.

Le PAMPAT (Projet d'Accès au Marché pour les Produits Agroalimentaires et du Terroir) est un projet mis en oeuvre par l'ONUDI sur un financement du Secrétariat à l'Economie Suisse (SECO), dans le cadre de l'appui au Plan Maroc Vert et à la Stratégie de Développement des Produits du Terroir. Le PAMPAT cible les acteurs opérant au niveau des chaînes de valeur de l'argane et du cactus d'Ait Baâmrane, avec l'objectif d'améliorer les interactions entre les différents maillons des deux chaînes de valeur pour faciliter l'accès au marché des produits cibles.

Dans ce contexte et, compte tenu de la législation marocaine actuellement en vigueur, la sensibilisation et l'accompagnement des opérateurs de la chaîne de valeur argane pour se conformer à la loi 28-07 ont été retenues comme un axe prioritaire des activités du projet PAMPAT pour permettre un meilleur accès au marché des produits d'argane.

PRODUIT MILKA COLA



« Fairlife », c'est la marque sous laquelle Coca-Cola se lance dans le lait. Un produit, le « Milka Cola » est d'ailleurs déjà dans les starting-blocks. Le but de Coca-Cola est de gagner la confiance des consommateurs. Pour ce faire, la marque assure que son nouveau produit siglé « santé et nutrition » contiendra du lait 30% moins sucré que dans les autres boissons laitières qu'on peut trouver et affirme qu'elle apportera 50% de protéines et de calcium en plus.

Coca-Cola veut toucher un nouveau public plus avide de produits sains. La campagne publicitaire commencera aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne.

TANGER MED TERMINAL DE L'ANNÉE 2014



APM Terminals Tanger, le premier opérateur du port Tanger Med, est officiellement le « Terminal de l'année 2014 ». Cette distinction décernée par APM Terminals Global vise à encourager chaque année le terminal à conteneurs le plus performant parmi le portefeuille de terminaux du Groupe. Le jury composé d'experts issus du Top Management a départagé APM Terminals Tanger parmi plusieurs opérateurs de référence, dont les terminaux de Laem Chabang (Thaïlande) et de Poti (Géorgie) avec qui il a concouru en final. APM Terminals Tanger a notamment été récompensé par le jury pour ses efforts continus en matière de sécurité, d'amélioration des conditions de travail et le bien-être des employés et les performances du Terminal, son esprit d'innovation ainsi que l'excellente relation de partenariat qui le lie avec le Groupe marocain AKWA, qui détient 10% du capital de l'opérateur.

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



DU 08 AU 11 AVRIL 2015
À L'ESPLANADE BAB JDID - MARRAKECH

Organisé par :

Avec le soutien
de REED HOSPITALITY GROUP

Sous l'égide
du Ministère du Tourisme

Partenaires Officiels

Partenaire Senior

Partenaires Institutionnels

Reed Exhibitions Morocco



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

FINANCE

LA FONDATION ATTIJARIWABA BANK LANCE LE DEBAT AUTOUR DE LA LOI DE FINANCE 2015



La Fondation Attijariwafa bank a organisé en janvier, la sixième édition de son cycle de conférence « Echanger pour mieux comprendre », au siège du groupe Attijariwafa bank à Casablanca. Animée par M.Amine Marrat, Economiste en chef du groupe Attijariwafa bank, cette conférence a traité d'une thématique d'actualité : « Loi de Finances 2015: Cap sur la relance et l'équité sociale », et ouvert sa tribune à un invité de marque, Monsieur Mohamed Boussaïd, ministre de l'Economie et des Finances. Devant un parterre de plus de 250 hommes d'affaires de grandes, moyennes et petites entreprises, et hauts dirigeants d'institutions publiques et privées, M. Mohamed El Kettani, PDG du groupe Attijariwafa bank, a déclaré : « Cette rencontre revêt à nos yeux une importance particulière car elle va permettre à nos opérateurs, qu'ils soient dirigeants de grandes entreprises, de PME ou de TPE, de

mieux comprendre les enjeux et contraintes de la politique économique adoptée par le Gouvernement de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, que Dieu l'Assiste ». Rappelant le contexte favorable dans lequel s'inscrit le début de l'année 2015, à savoir la bonne pluviométrie enregistrée depuis le mois décembre et la baisse importante du cours du baril du pétrole, M. El Kettani a estimé que si ces tendances se confirmaient dans les prochains mois, celles-ci apporteraient une réelle bouffée d'oxygène aux comptes extérieurs du Royaume et au pouvoir d'achat des ménages.

Répondant aux attentes des opérateurs, M. Mohamed Boussaïd, a quant à lui, livré dans son intervention intitulée «Nouveau cap économique : équilibre, croissance, création d'emploi», un panorama complet de l'économie nationale et de l'évolution de ses performances entre 2013 et 2014, avant de rappeler les objectifs de 2015 inscrits dans la loi de Finances.

Contact Fondation Attijariwafa bank :
m.kably@attijariwafa.com

AGROALIMENTAIRE

LES ETRANGERS INVESTISSENT

Avec la sortie de la SNI du secteur agroalimentaire, les investisseurs étrangers en ont profité pour renforcer



leur présence. L'expérience des nouveaux actionnaires forts des

sociétés concernées devrait contribuer à améliorer l'offre du marché et surtout à relever le niveau de qualité dans le secteur. Quelques exemples : Wilmar (Singapour) chez Cosumar, Danone (France) chez Centrale Laitière, Oleosud (France) chez Lesieur, Mondelez International (E.U.) chez Bimo, ...

BOISSONS

Top 10 des soft-drinks 2014

Quels lancements ont plu aux consommateurs en 2014 au rayon boissons sans alcool ? Chez Coca-Cola, les trois parfums de Finley sont en bonne position, tandis que, chez Orangina Schweppes, le nouveau format «un litre» dope les ventes de la marque de boissons aux fruits Orangina. Orangina Schweppes peut compter sur deux autres nouveautés qui ont plu aux consommateurs : Schweppes framboise et Oasis fraise et orange. Les fruits rouges font donc les affaires de ce numéro deux des soft-drinks.



Chez PepsiCo, gros succès de Seven Up saveur Mojito, l'un des premiers softs à oser le mojito, toujours numéro un des cocktails en France. Un lancement audacieux qui sera suivi en 2015 par Lorina, car la marque de limonade artisanale sort également son Mojito ainsi qu'une Piña colada au rayon des soft-drinks.



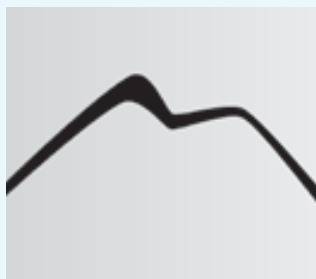
Du côté des enfants, Teisseire poursuit la succès-story Fruit Shoot avec un pomme-banane qui clôt ce classement.

© Une exclusivité LSA

FINANCE ZALAGH HOLDING

ZALAGH HOLDING

Zalagh Holding, leader du secteur avicole marocain, annonce la réalisation d'un emprunt obligataire de 350 millions de dirhams par appel public à l'épargne, matérialisé par l'émission de titres obligataires non cotés en faveur d'investisseurs qualifiés marocains. Simultanément à cette opération, Zalagh Holding a réalisé, selon les mêmes conditions, une émission



obligataire de 125 millions de dirhams par placement privé auprès de la Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement (BERD).

www.zalagh-holding.com

INVESTISSEMENT YCAP EN AGROALIMENTAIRE



Pour sa première opération au Maroc, Ycap va investir dans le secteur agroalimentaire. La société de gestion d'actifs basée au Luxembourg va acquérir le groupe Forafic qui détient notamment la marque Maymouna. L'industriel est spécialisé dans la fabrication de semoules de farines de blé. Le rachat se fera en partenariat avec le Fonds souverain gabonais FGIS (Fonds gabonais d'investissement stratégique).

Source l'Economiste

Huile d'Argane, la Santé au Naturel.



IGP Indication Géographique Protégée "Argane"
Garantie Officielle d'Origine et de Qualité.



TERROIR DU MAROC. NOTRE RICHESSE, NOTRE FIERTÉ.



وكالة التنمية الفلاحية
AGENCE POUR LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

.....
TERROIR DU MAROC

BANQUE AWB LANCE LA 1ÈRE OFFRE DÉDIÉE EN RENMINBI



M. Mohamed El Kettani, Président Directeur Général du groupe Attijariwafa bank et M. Sun Shuzhong, Ambassadeur de la République Populaire de Chine au Maroc, ont inauguré le séminaire d'information qu'Attijariwafa bank a organisé sur l'offre RENMINBI (monnaie chinoise). Cette rencontre est destinée aux entreprises clientes installées au Maroc et dans les pays de présence du Groupe qui ont et/ou désirent développer un courant d'affaires avec la Chine. Elle s'inscrit dans le cadre de la signature de l'accord stratégique conclu entre Attijariwafa bank et Bank of China Pekin, lors du Forum économique Maroc-Chine qui s'est tenu le 28 novembre dernier. Cet accord vise à promouvoir l'utilisation du Renminbi pour les opérations de commerce international et à exposer l'offre produits et services dédiés, ainsi que la stratégie d'accompagnement à l'international d'Attijariwafa bank et de Bank of China en faveur de leurs clients respectifs.

www.attijariwafabank.com

FORUM AFRICA CEO FORUM 2015



Le prochain Africa CEO Forum, initialement prévu à Abidjan, se tiendra à Genève, aux mêmes dates, les 16 et 17 mars 2015. Cette décision, prise en concertation avec la présidence de la Banque Africaine de Développement et les autorités ivoiriennes, traduit la volonté des organisateurs de garantir la tenue du forum dans les meilleures conditions, alors que le climat lié à l'épidémie de fièvre Ebola reste incertain.

La Côte d'Ivoire, qui devait être l'hôte de la manifestation, sera mis à l'honneur. Cette participation lui permettra de présenter son dynamisme économique et ses opportunités d'investissements à la communauté de financiers et de dirigeants réunis à Genève.

Toutes les entreprises intéressées peuvent s'inscrire et recevoir des informations régulières sur le site web www.theafricaceoforum.com

ROBOTS PEPPER ET NESTLE



La division japonaise de Nestlé va mettre 1 000 robots Pepper dans des grandes surfaces, pour vendre des machines à café à ses clients. Ces appareils à l'apparence très humaine ont été conçus par le français Aldebaran et sa maison-mère Softbank. Pepper

mesure 1 mètre 20 et a de grands yeux. Une tablette tactile installée sur son ventre lui permet d'être commandé par ses utilisateurs. Il est capable d'entretenir avec les personnes de son environnement une conversation presque naturelle. Cette opération n'est pas une réelle innovation : Softbank utilise depuis juin 2014 ses robots pour accueillir la clientèle à l'entrée de deux de ses magasins à Tokyo.

SALON CLIM 2015 À L'OFEC



Fort du succès de ses 3 éditions, CLIM'15 ouvrira ses portes du 13 au 16 Mai prochains avec l'ambition d'accueillir 30% de nouveaux exposants

et 3000 visiteurs. Incontournable plate-forme des dernières évolutions et tendances du marché, le salon est entièrement dédié aux opérateurs de la Climatisation, du Chauffage, de la Ventilation et de la Réfrigération et valorise les innovations techniques et l'efficacité énergétique.

Pour cette 4ème édition, CLIM se positionne toujours plus comme un salon unique et ouvert aux nouvelles opportunités du marché et s'affirme donc comme le salon transversal destiné aux professionnels concernés.

Du 13 au 16 mai 2015

AGROALIMENTAIRE NOUVEAU DG AFRIQUE POUR DANONE



Le groupe français Danone a annoncé la nomination d'un nouveau DG pour l'Afrique. Il s'agit de Pierre-André Térissé,

précédemment directeur général des finances du groupe. Sa principale mission consiste en la mise en place en Afrique d'un pôle de développement multi-métiers, afin d'accélérer le développement du groupe dans cette région stratégique. Pour rappel, la multinationale française avait récemment acquis au Maroc, auprès de la SNI, 21% de parts supplémentaires dans Centrale Laitière, leader du secteur dont il possède désormais 90%.

www.centralelaitiere.com

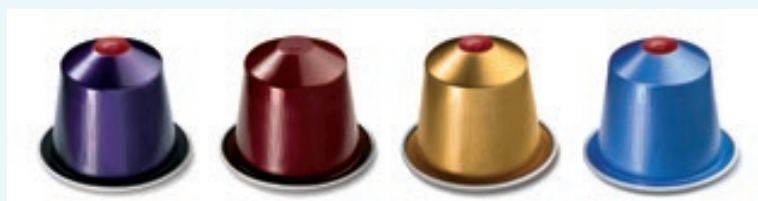
CAFÉ GRANDS CRUS DÉCAFÉINÉS NESPRESSO

Saurez-vous faire la différence? Entre le Grand Cru original et sa Nouvelle Version décaféinée? C'est tout le défi de cette nouvelle gamme...

Pour ce qui est du Goût, nous vous assurons que ce sera le même! Nespresso nous surprend une fois encore avec sa nouvelle gamme de Grands crus décaféinés. Tout dans la création de ces Grands Crus a été pensé pour en faire le fidèle allié de vos rudes journées hivernales. Grâce à Nespresso, vous pouvez vous délecter de Grands Crus Nespresso, en toute quiétude et à tout moment de la journée.

Les experts Nespresso se sont attelés à reproduire à l'identique les goûts et saveurs de 3 des grands Crus les plus adulés de la marque à savoir l'Arpeggio, le Volluto, et le Vivalto, en version décaféinée.

Au-delà de conserver les mêmes arômes que ceux des Grands Crus originaux, les Grands Crus Décaféiné Nespresso sont entièrement naturels, et composés des meilleurs cafés du monde.



A découvrir dès la mi-janvier dans toutes les Boutiques Nespresso, auprès du Club Nespresso, ou sur www.nespresso.com

• 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'ÉCONOMIE 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



Exposer / Devenir Partenaire

+33 (0)5 57 54 12 64

Découvrir

www.preventica.ma

PARTENAIRES GOLD



**PARTENAIRE
BRONZE**



Nouveaux produits

BIENFAITS POUR MOI PLATS SANTÉ



Une nouvelle marque arrive sur les plats sante, Bienfaits pour moi, assortie de trois promesses spécifiques : sans gluten et sans lait, pauvre en sel, charge glycémique faible ou modérée. Cette signature de Nutrisaveurs lance neuf références : trois plats pauvres en sel (blanquette de poulet, petites st jacques & fusilli au pesto, marmite du pêcheur), trois sans gluten et sans lait (dos de saumon & légumes du jardin, cabillaud & quinoa au lait de coco, curry de poulet), trois à charge glycémique faible ou modérée (pot au feu de veau, filet de st pierre à la provençale, dos de saumon & quinoa). Les plats, conçus en partenariat avec un chef cuisinier, se veulent également rassasiants: ils titrent 330 g (contre 280 g à 300 g pour la moyenne des plats cuisinés).

WWW.NUTRISAVEURS.FR

ALSA GOURMAND DE CHOCOLAT



Numéro un des préparations pour desserts, Alsa enrichit sa gamme d'une nouvelle recette pour cookies. Après la référence nature historique aux pépites de chocolat, voici une version plus gourmande, tout chocolat aux éclats de noisettes.

Elle s'inscrit dans le sillage des cookies chocolat-caramel sortis en septembre par Nestlé Dessert, qui fait un vrai carton sur les desserts chocolatés. Etui permettant de réaliser 12 à 14 cookies.

WWW.ALSA.FR

ANDROS RESTAURATION 4 NOUVEAUTÉS

A l'occasion du Sirha 2015, Andros Restauration dévoile un florilège de nouveautés à destination des professionnels de la restauration : les Duos Andros et les Délices Andros, les Fruits d'Accompagnement, et une nouvelle segmentation des garnitures pâtisseries. Ces deux dernières nouveautés sont signées Andros Chef, la nouvelle marque transversale et internationale d'ingrédients pâtisseries des professionnels du secteur.

Ces nouveautés sont à découvrir, dans le cadre du Sirha, du 24 au 28 janvier sur le stand Andros

Restauration (Hall 3 Stand B130).



WWW.ANDROSRESTAURATION.FR



LABRADOR VODKA DE NICHE



Pour tous les fans de chiens Labrador ! Une marque russe a eu la formidable idée de créer une gamme de vodka spécialement pour ces personnes : la vodka Labrador, «dedicated to fans of breed Labrador». Un coup de communication très certainement. Nous vous laissons le soin d'apprécier ce magnifique packaging.



EACCE

L'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE), créée en 1986, est un organisme public sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime au service du secteur d'exportation des produits alimentaires agricoles et maritimes.

MISSIONS

CONTROLE TECHNIQUE

- Exercer le contrôle technique des produits alimentaires agricoles et maritimes destinés à l'exportation.

COORDINATION

- Animer les comités sectoriels spécialisés de coordination des exportations des produits alimentaires agricoles et maritimes marocains.
- Veiller au respect des conditions techniques prévues par les différents accords relatifs aux exportations des produits alimentaires agricoles et maritimes marocains.

VEILLE STRATEGIQUE

- Assurer une veille stratégique opérationnelle sur les marchés d'exportation des produits alimentaires agricoles et maritimes marocains.
- Accompagner les exportations des petites entreprises pour la qualification et la valorisation des produits destinés à l'exportation.

PROMOTION

- Contribuer à la promotion de l'image et de la qualité des produits alimentaires agricoles et maritimes marocains sur les marchés extérieurs de destination.
- Organiser, réaliser et participer, au Maroc et à l'étranger, à des manifestations ou actions ayant pour objet la promotion et le développement des exportations des produits alimentaires agricoles et maritimes marocains.

Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations

Directeur Général : M. Abdellah JANATI

Adresse : 72, Angle Bd Med Smiha et Rue Med El Baâmarani Casablanca, Maroc

Tél : 212 (522) 30.61.98 - Fax : 212 (522) 30.25.67

E-mail : eacce@eacce.org.ma - www.eacce.org.ma

DIANA HOLDING

Acteur majeur du secteur viti-vinicole

Par Claude Vieillard



Après 50 ans d'existence, Le Groupe ayant donné naissance à Diana Holding occupe le 7ème rang dans le classement des plus importants groupes privés au Maroc, avec un chiffre d'affaires de 3 milliards de dirhams et 6.500 emplois directs. Excellant dans le domaine viticole, il est devenu le premier producteur de vin du Maroc. Entretien avec Oussama Aissaoui, en charge de la Direction Générale des Celliers de Meknès et Thalvin Ouleb Thaleb et Secrétaire Général de l'Association Interprofessionnelle ASPRAM.

Votre Groupe fait ses premiers pas dans l'univers du vin en 1956. Quelles ont été les principales (r)évolutions dans ce domaine depuis cette date?

Initiateur d'une véritable success story, Monsieur Brahim Zniber fait ses premiers pas dans l'art de la viticulture dès 1956. Alors précurseur dans un domaine peu répandu, il imposera le leadership des Celliers de Meknès. Désormais viticulteur, producteur et distributeur de vins et spiritueux, notre Groupe a élargi son champ opérationnel et renforcé sa position sur le marché tout en conservant la passion du vin et le respect de la terre. En conjuguant l'expérience de nos oenologues à la qualité de nos terroirs, nous façonnons des crus de grande qualité.

Ces dernières années, nos vins ont franchi un seuil qualitatif à la faveur d'une amélioration de l'encépagement et la modernisation des outils de production.

Les perspectives d'avenir pour le secteur sont très prometteuses car une vaste mise à niveau a été entreprise et traduite par :

- Des investissements consentis à la filière viti-vinicole dépassant les 900 millions de dirhams.
- De nouvelles plantations avec



introduction de cépages nobles, améliorateurs de qualité;

- Des investissements substantiels dans

les équipements des caves et dans les installations d'embouteillages;

- Un rehaussement qualitatif de l'ensemble de nos produits commercialisés sur le marché local, et international.

Néanmoins cet avenir risque d'être fragilisé car ces dernières années, le secteur a souffert de différents problèmes dont les administrations de tutelle devraient tenir compte pour éviter l'écroulement de l'amont agricole qui fait vivre des dizaines de milliers de personnes. Et notamment la pesanteur fiscale qu'a subie la filière et qui a entraîné un moteur de développement du secteur informel au détriment du secteur légal que nous représentons. A l'export, nous souffrons également des

Les Vins du Maroc triomphent à l'international

Comme chaque année, Les Celliers de Meknès et Thalvin ont présenté leurs millésimes dans différents concours spécialisés organisés dans le monde. Dans le cadre de ces concours, les vins sont soumis à l'appréciation de jurys professionnels et sont en compétition avec les grands noms de la viticulture internationale.

C'est donc une immense fierté pour Diana Holding, d'obtenir les plus hautes récompenses de prestigieuses compétitions telles que Les Vinalies (France), ou encore le Concours Mondial de Bruxelles.

Les médailles décernées témoignent de la qualité et de la vitalité de la viticulture au Maroc. C'est une reconnaissance du travail accompli et de la recherche permanente d'excellence qui anime les Celliers de Meknès et Thalvin.

Acteur historique, propriétaire des plus célèbres domaines viticoles du Maroc, le Groupe se veut également l'ambassadeur des vins marocains dans le monde.



subventions considérables consenties aux producteurs européens, qui mettent en difficulté la compétitivité des produits marocains sur le marché international.

Quels sont les domaines dont dispose le Groupe?

Diana Holding gère 8.500 hectares et pour l'activité viti-vinicole, dispose des domaines suivants:

- Domaine Brahim Zniber : domaine Saiss et Boufekran
- Domaine Zayane et Aït Yaazem
- Domaine du Gharb
- Domaine Ouleb Taleb

Ce qui représente un total de 2.500 hectares. Mis à part nos domaines, nous faisons appel à des apporteurs externes avec un total additionnel de 1.500 hectares de terres exploitées.

Vos secteurs d'activité permettent d'avoir des produits «de la vigne au verre». Pourquoi ce choix et qu'avez-vous mis en place au niveau de

Le succès des Celliers de Meknès et Thalvin Ouled Thaleb est également dû à la rigueur de travail et à l'amélioration constante de la qualité des vins. Pour se faire, un laboratoire de recherche et de contrôle a été installé sur le site même des Celliers de Meknès. Tous les vins sont contrôlés et analysés à différents stades avant et après la mise en bouteille par un laboratoire, installé sur le domaine, qui dispose des équipements les plus modernes : analyse séquentielle, spectrophomètre par absorption atomique, analyse par infra rouge (Foss). Toutes les analyses sont consignées dans un logiciel (Logivin) spécialement développé par l'entreprise qui permet, outre la gestion multicritère des analyses, de gérer les stocks ainsi que l'analyse sensorielle et la qualité du produit. Une cellule microbiologie permet par ailleurs toutes les analyses microbiologiques.

l'organisation pour que tout se passe sans soucis?

Diana Holding s'illustre en tant que leader dans la profession, avec ses deux sociétés de production (Les Celliers de Meknès et Thalvin Ouleb Thaleb) et sa société de distribution (Ebertec) et exploite ses 2.500 hectares de vignes répartis sur les plus prestigieuses appellations d'origine du Maroc, dont l'AOG (Appellation d'Origine Garantie) Guerrouane, Beni Mitir, Zenata, la première AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) du Maroc «Les Coteaux de l'Atlas» dont les meilleures parcelles ont bénéficié d'un classement en 1er cru où est érigé le **Château Roslane** et le Crémant de l'Atlas, 1ère méthode traditionnelle au Maroc (méthode Champenoise Perle du Sud).

Les Celliers de Meknès est un des acteurs majeurs de la restructuration du vignoble marocain avec l'introduction de cépages nobles (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Malbec, Arinarnoa, Marsellan, Petit Verdot), accompagné d'investissements conséquents en matière de vinification.

Le Groupe maîtrise l'ensemble de la filière



viti-vinicole de l'amont (agriculture, vignoble) jusqu'à la distribution (avec Ebertec).

Quelques chiffres : Quelle est votre production de bouteilles de vin/an? Quel chiffre d'affaire cela représente-t-il? Quel est le % exporté?

Nous produisons annuellement quelques 30.000.000 de cols avec

Le Groupe Belvédère

Diana Holding, est également un actionnaire du Groupe Belvédère, producteur de Marie Brizard, du pastis Berger, de la vodka Sobieski, du gin Old Lady's ou encore du whisky William Peel. A hauteur de 13,7%, il est à ce jour l'actionnaire de référence.



Jusqu'au Japon!

Un vin primé est un gage de qualité pour les consommateurs, la promesse d'un véritable plaisir de dégustation. C'est également un excellent atout pour faire découvrir la production des Celliers de Meknès et de Thalvin aux amateurs de bon vin du monde entier... jusqu'au Japon, puisque cette année le Japan Wine Challenge 2014 a primé 3 vins du Groupe Zniber : Riad Jamil Rouge 2011, Château Roslane Rouge 2011 et La perle du Sud 2010.



une réalisation d'un C.A. avoisinant le milliard de dh. Quelque 95% de la production est destiné au marché local, tandis que le reste est destiné à l'export. Parmi nos objectifs stratégiques, nous souhaitons pénétrer de nouveaux marchés et adapter notre offre aux besoins de chaque pays cible (Russie, USA, Chine, Japon, Nigéria, Côte d'Ivoire, Sénégal, ...) tout en consolidant nos marchés historiques européens.

Vous occupez le 7ème rang dans le classement des plus importants groupes privés au Maroc. A quoi est dû ce succès?

Ce succès est dû essentiellement au facteur humain, au centre de toutes les productions de richesse de l'ensemble des filiales du Groupe.

Le fondateur et la Présidente Directrice Générale, Madame Rita-Maria Zniber, ont inculqué une culture d'entreprise mettant en valeur le facteur humain en tant qu'acteur et facteur de développement.

Pour chaque activité stratégique il y a toujours eu une vision et l'identification d'un potentiel de croissance économique avant de se lancer sur le développement (agriculture viti-vinicole, industrie Atlas Botling Cie (embouteilleur Coca-Cola), filière fruits et légumes, Elmaasra (production d'huile d'olive), aviculture

et production d'aliments de bétail et agrumiculture à Berkane)

Quels sont vos projets?

Parmi nos objectifs, nous privilégions la culture marketing de développement des marques, la culture d'optimisation de toute la chaîne de valeurs, l'approche d'exécution segmentée par catégories et par type de marchés, la maîtrise et l'activation du marché et l'internationalisation.

Si vous souhaitez visiter
Château Roslane

les Celliers de Meknès:

Tél : (212) 05 35 40 30 08

Fax : (212) 05 35 51 73 96

Email : visites@lesceliersdemeknes.net

Les visites se font
exclusivement sur rendez-vous

Une pluie de médailles en 2014

Vinalies internationales	France	Argent	Ksar Bahia Rouge	2013
Mondial du Rosé	France	Argent	Cabernet Rosé	2013
Selections mondiales	Canada	Argent	Perle du Sud	2011
Concours Mondial de Bruxelles	Belgique	Or	Les coteaux de l'Atlas Rouge	2011
Concours Mondial de Bruxelles	Belgique	Argent	Clos des vignes rouge	2013
Concours Mondial de Bruxelles	Belgique	Argent	Beauvallon Rouge	2011
Concours Mondial de Bruxelles	Belgique	Argent	Perle du Sud	2011
Mundus vini	Allemagne	Or	Les coteaux de l'Atlas Rouge	2013
Mundus vini	Allemagne	Argent	Les coteaux de l'Atlas Rouge	2011
Mundus vini	Allemagne	Argent	Perle du Sud	2011
Japan wine challenge	Japan	seal of approval	Les coteaux de l'Atlas Rouge	2011
Japan wine challenge	Japan	seal of approval	Riad jamil Rouge	2011
Japan wine challenge	Japan	Bronze	Le clos des vignes Rosé	2011
Japan wine challenge	Japan	Bronze	Perle du Sud	2010
International wine and spirit competition	Grande Bretagne	Bronze	Domaine Rimal Rouge	2011
International wine and spirit competition	Grande Bretagne	Bronze	Domaine Riad Jamil Rouge	2011

LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE MAROCAIN

Par Laetitia Saint Maur

Dans un contexte international caractérisé par l'ouverture des marchés et l'accroissement de la concurrence, le Maroc s'est engagé à renforcer ses relations commerciales avec ses principaux partenaires dans l'objectif d'améliorer l'accès de ses exportations agroalimentaires à ces marchés.

Cette politique vise à diversifier les marchés extérieurs pour réduire sa dépendance à l'égard de l'Union européenne, en s'ouvrant sur de nouveaux marchés offrant d'importantes opportunités (USA, Turquie, Canada, pays arabes Méditerranéens, pays du CCG, pays de l'UMA, pays de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA).

La volonté affichée du Maroc de faire de l'agriculture une priorité majeure du développement du pays a fini par se traduire en un plan pour la relance du secteur agricole. L'agroalimentaire demeure un secteur stratégique au Maroc en raison de son rôle primordial à la fois économique, social et environnemental. De fait, ce secteur contribue en moyenne pour 16% au PIB à travers son amont agricole et pour 4 % en ce qui concerne son aval agro-industriel, pour près de 10% aux exportations globales et pour près de 44% à l'emploi. L'amont agricole est également responsable de la valorisation et de la préservation des ressources naturelles de notre pays (terre et eau).



Par ailleurs, l'un des rôles majeurs de l'agriculture réside dans la contribution à l'amélioration de nos échanges extérieurs à travers, notamment, la valorisation de nos avantages comparatifs agroalimentaires. Cette mission a été toujours renforcée par les pouvoirs publics grâce à des politiques de soutien au secteur des exportations agroalimentaires, en particulier en termes d'amélioration de la compétitivité de ses filières.

Ces politiques ont été davantage affirmées par le Plan Maroc Vert dans le cadre de son premier pilier relatif à la promotion des filières agricoles à fortes valeurs ajoutées.

L'examen des performances des principaux produits de ce secteur à l'export permet, de son côté, l'appréciation de la position du Maroc sur le marché mondial et de sa capacité à s'adapter aux évolutions structurelles de ce marché,



l'agroalimentaire marocain est ainsi le premier secteur manufacturier du pays, loin devant le textile et l'énergie.

LES ATOUTS DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE ET LES PRODUITS DE LA MER MAROCAINS

L'activité de congélation des produits de la mer occupe une place importante parmi les activités de conservation et de traitement dans notre industrie. La plupart des unités de congélation se trouvent centrées dans la partie sud du pays en raison de développement de la pêche céphalopodière et de la pêche pélagique.

Le Maroc plate-forme pour l'Europe, le Moyen orient, l'Afrique et idéalement situé comme une plateforme d'exportation pour les marchés de l'UE, U.S. Côte Est et autres marchés, Le Maroc a une industrie dynamique et en croissance avec une politique libérale et avantageuse pour les investissements:

- Qualité gustative et organoleptique des agrumes et primeurs.





• Diversité de produits : 3 variétés des clémentines exportées, 6 variétés d'oranges (Maroc Late, Sanguine, Navel, Maroc Late à usage industriel, ...), une large variété de tomates (tomate sous abri, tomate grappe, tomate cerise, tomate cocktail, tomate kiwat, tomate d'automne, tomates beef).

• Secteur agricole constamment élevé au premier rang des priorités nationales de développement en raison de la place qu'il occupe dans le tissu économique et social du pays, le Plan Maroc vert en est la preuve bonne pluviométrie enregistré l'année dernière, impact positif sur le

calibre des fruits, les gros et moyens calibres sont les plus préférés par les principaux marchés européens.

• Les récoltes permettent d'alimenter les exportations du pays, tout en offrant d'importants débouchés vers l'industrie agroalimentaire locale.

• Ressource en sols : La superficie du Maroc est estimée à 71 millions d'hectares dont 39,2 millions d'hectares sont à vocation agricole, soit 55 % de la superficie totale.

• La pêche est pratiquée sur plus de 3500 km de côtes marocaines et sur une zone économique exclusive de 200

milles marins. Le Maroc est considéré comme l'un des plus grands producteurs de poisson en Afrique et l'un des leaders mondiaux dans la production de conserves de sardines.

• Une industrie diversifiée: surtout pour les sous-secteurs des industries de la pêche, des conserves alimentaires (production diversifiée et orientée vers l'export), la production de lait, l'industrie des boissons dont le marché a cru de 6% annuellement.

• La présence au Maroc de plusieurs multinationales comme Nestlé, Kraft Food, Coca Cola, Danone...



ABDL INDUSTRIE

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

RENCONTRE À MARRAKECH

Renforcer la Coopération Sud-Sud

Des ministres et responsables du secteur agricole de plus de vingt pays africains ont affirmé, à Marrakech, leur volonté de renforcer le rôle de la Coopération Sud-Sud, avec le soutien du Maroc et d'autres pays en développement, sous ses formes diverses et évolutives, particulièrement dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture.

Dans une "Déclaration de Marrakech" sanctionnant les travaux d'une conférence internationale sur la coopération Sud-Sud dans le domaine de l'agriculture et de la sécurité alimentaire, un évènement placé sous le Haut patronage de SM le Roi Mohammed VI, ils ont salué l'engagement effectif, à la fois technique et financier, du Maroc en faveur de la coopération Sud-Sud et réaffirmé la volonté d'aller de l'avant dans cette forme de coopération.



"Reconnaissant que l'expérience des pays africains varie considérablement, certains pays ayant à leur actif des réalisations appréciables dans divers domaines de développement, à l'instar du Maroc, dont l'expérience peut profiter à d'autres pays", ont souligné les participants à ce conclave, exprimant leur "attachement à la Coopération Sud-Sud en tant que dispositif abouti de coopération internationale, motivé par un esprit de solidarité et une approche bénéficiant à tous les intéressés".

"Nous réaffirmons notre volonté de renforcer le rôle de la Coopération Sud-Sud avec le soutien du Maroc et d'autres pays en développement, sous ses formes diverses et évolutives, dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture, des ressources naturelles, de l'éducation et de la formation agricole, de la recherche et le développement, et des plateformes technologiques et d'innovation au

service de la sécurité alimentaire en Afrique", ont indiqué les signataires du document.

Les participants se disent convaincus que "les pays et les peuples d'Afrique pourront surmonter les obstacles au développement et éliminer la pauvreté et la faim grâce, entre autres, à la mise en place de mécanismes de Coopération Sud-Sud propices à l'adoption d'approches innovantes visant l'appropriation par les pays bénéficiaires des mécanismes leur permettant de mettre en œuvre leurs propres processus de développement, notamment en matière d'agriculture et de sécurité alimentaire".

Et d'appeler aussi à fédérer les efforts des divers intervenants autour de cette coopération Sud-Sud, société civile, secteur privé, acteurs institutionnels, fondations, académies et tout autre acteur du développement, le but étant de relever les défis et d'atteindre les objectifs de développement, en particulier dans l'hémisphère sud.

Les ministres et responsables du secteur agricole des pays africains participant à ce conclave ont également appelé la FAO à poursuivre sa mission de facilitateur de la coopération Sud-Sud et à appuyer les efforts déployés par les gouvernements des pays africains en vue de

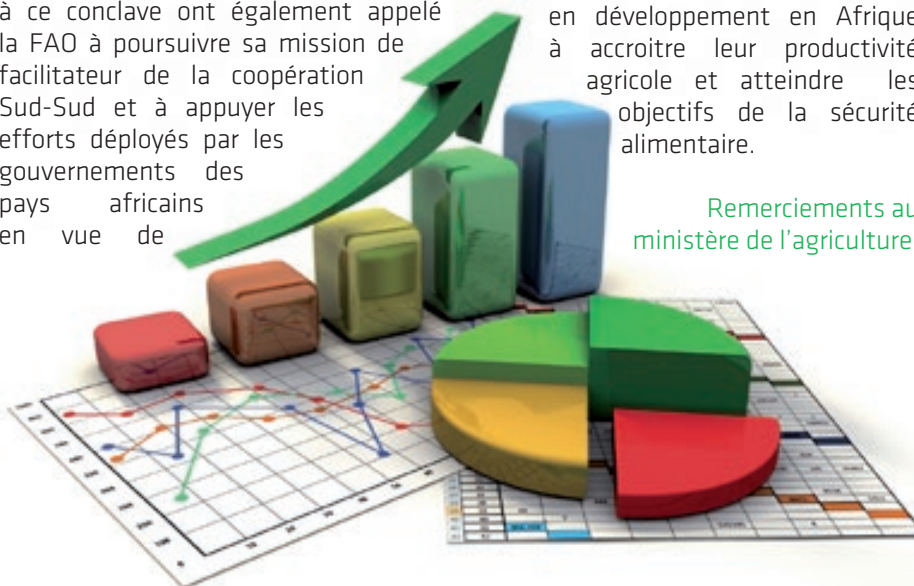


l'adoption de meilleures pratiques favorables au progrès agricole à travers l'Afrique.

Cette première conférence internationale sur la coopération sud-sud, organisée par le ministère de l'agriculture et de la pêche maritime et la FAO sous le thème "La Coopération Sud-Sud Agricole en Afrique : une nouvelle approche partenariale", a notamment porté sur la question de la sécurité alimentaire et la petite agriculture ou l'agriculture familiale qui constitue l'essentiel des activités agricoles sur le continent.

Cette rencontre s'inscrit dans le cadre de l'accord général signé entre la FAO et le Maroc en marge du salon international de l'agriculture de Meknès (avril 2014) et qui a permis de créer un Fonds fiduciaire pour aider les pays en développement en Afrique à accroître leur productivité agricole et atteindre les objectifs de la sécurité alimentaire.

Remerciements au
ministère de l'agriculture.



Rencontre des OPC sur le développement des échanges commerciaux intra-africains.

Sous la présidence de Monsieur Mohammed Abbou, Ministre Délégué auprès du Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique, Chargé du Commerce Extérieur ; Maroc Export accueille une dizaine de ses homologues africains dans le cadre d'une rencontre des OPC sur le développement des échanges commerciaux intra-africains.

La Rencontre des OPC d'Afrique et leur rôle dans le développement des échanges intra-africains, organisée par Maroc Export, se veut un espace de réflexion, de propositions et d'échanges des bonnes pratiques dans le domaine de l'internationalisation des entreprises africaines dans la chaîne de valeur mondiale.

Cette rencontre organisée sous forme de workshop constitue une opportunité de débat pour soulever les difficultés rencontrées par les entreprises africaines dans le commerce international, réfléchir sur les solutions adaptées et les formuler en recommandations.

Cette action de coopération traduit la volonté de Maroc Export d'institutionnaliser la coopération commerciale avec ses partenaires africains.

En effet, dans le cadre du développement de la coopération sud-sud, Maroc Export a constitué un réseau de partenaires en Afrique à travers la signature de 14 accords de coopération commerciale avec ses homologues représentant 10 pays, notamment la Côte d'Ivoire, le Sénégal, le Bénin, le Gabon, le Mali, le Kenya, la République Démocratique du Congo, le Congo Brazzaville, le Burkina Faso et le Tchad.

Par ailleurs, l'organisation de cet événement à caractère régional intervient suite au choix du Maroc pour organiser, en 2016, la 11ème Conférence et Prix Mondiaux des Organismes de Promotion du Commerce.

L'organisation de cette Conférence d'envergure internationale constitue une opportunité pour présenter les atouts du Maroc et sa dynamique de développement économique ainsi que ses qualités de pays stable, ouvert et prospère qui offre plusieurs opportunités commerciales et d'investissements.

Centre Marocain de Promotion des Exportations - 05 22 30 22 10

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

HALIEUTIS : LA STRATÉGIE DU SECTEUR DE LA PÊCHE

Le secteur de la pêche au Maroc s'est doté d'une stratégie intégrée, ambitieuse et globale de développement à l'horizon 2020 baptisée « Halieutis ». Elle vise la mise à niveau et la modernisation des différents segments du secteur de la pêche ainsi que l'amélioration de sa compétitivité et de sa performance.

Cette grande stratégie de développement entend ériger le secteur en un véritable créneau de développement du Royaume, et s'appuie sur trois principaux axes déclinés sous forme de projets :

- L'exploitation durable des ressources et la promotion d'une pêche responsable impliquant les pêcheurs considérés également comme acteurs majeurs de développement du secteur
- Le développement d'une pêche performante et de qualité
- Le renforcement de la compétitivité

PRÉSENTATION DU SECTEUR

Doté d'une double façade maritime, Atlantique et Méditerranéenne, le Maroc dispose de 3 500 kms de côtes riches et variées tant par leur biodiversité que par la spécificité de leurs écosystèmes.

Les eaux marocaines, constituées d'une zone économique exclusive de plus d'un million de km² sont réputées parmi les plus poissonneuses au monde et le Maroc occupe le rang de 1er producteur de poissons en Afrique ainsi que de 1er producteur et exportateur mondial de sardine (*sardina pilchardus*).

L'important potentiel de production dont dispose le Maroc ne manque pas de susciter un intérêt grandissant auprès des plus grandes nations maritimes du monde. En témoignent les accords de pêche et de coopération négociés par le Maroc avec l'Union Européenne et la Russie. A cet intérêt international s'ajoute une volonté nationale grandissante visant à faire de ce secteur l'un des moteurs majeurs de l'économie marocaine. En effet, le secteur de la pêche maritime joue déjà un important rôle économique et social dans l'économie marocaine. Sa contribution au Produit Intérieur Brut (P.I.B) a été de l'ordre de 2,3% en moyenne durant les



10 dernières années.

En termes d'emplois, la filière pêche génère plus de 170 000 emplois directs et près de 500 000 emplois indirects.

Conscient de l'importante opportunité, pour les opérateurs marocains et étrangers, que peut offrir la mise en valeur forte et pérenne du potentiel halieutique marocain, le Maroc a mis en oeuvre une stratégie nationale, baptisée « Halieutis », pour le développement du secteur à l'horizon 2020.

Dans ce cadre, le secteur s'est doté d'un Salon international dont l'ambition est d'accompagner la filière dans son développement. A la fois vitrine des progrès réalisés et plate-forme de promotion des relations d'affaires dans la filière au-delà des frontières.

LE MAROC, 1ER PRODUCTEUR AFRICAIN

La pêche maritime Marocaine génère une production annuelle de plus d'un million

de tonnes, plaçant ainsi le Royaume au premier rang des producteurs africains et au 25ème à l'échelle mondiale. Cette production est assurée à hauteur de :

- 95% par 1 800 bateaux de pêche côtière et 14 000 barques artisanales ;
- 5% par la flotte hauturière constituée de 356 navires
- 2% par d'autres activités.

La production nationale issue des débarquements de la pêche côtière et artisanale est destinée à hauteur de :

- 80% à l'approvisionnement de l'industrie de traitement des produits de la mer au nombre de 350 unités à terre ;
- 20% à l'approvisionnement du marché local de la consommation en produits frais.

L'industrie de traitement et de

Côté emplois, ils devraient passer de 61 650 en 2007 à 115 000 en 2020 (emplois directs), et de 488 500 en 2007 à 510 200 (emplois indirects) dans les six prochaines années.

Halieutis ambitionne de réduire de moitié la part de l'informel dans le secteur pour qu'il pèse uniquement 15% de l'activité et de multiplier par 2,6 les exportations de produits halieutiques tout en encourageant la consommation locale.



valorisation des produits de la mer donne naissance à divers produits transformés, parmi lesquels on dénombre les conserves, les semi-conserves, les produits congelés, le poisson frais, ainsi que la farine et l'huile de poisson. Cette industrie représente 50% des exportations agro-alimentaires du Maroc, soit 7% de ses exportations totales en valeurs.

LES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT

Le Maroc s'est doté, depuis 2009, d'une nouvelle stratégie de développement et de compétitivité du secteur halieutique. Elaborée conformément aux orientations stratégiques de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, Halieutis vise la mise à niveau et la modernisation des différents maillons de la chaîne de valeur du secteur halieutique ainsi que l'amélioration de sa compétitivité et de

A l'horizon 2020, les activités de pêche maritime, d'aquaculture et d'industrie halieutique pèseront 21,9% du PIB contre 8,3% en 2007.

sa performance.

Cette stratégie a pour ambition d'assurer un développement durable du secteur à travers la préservation de la ressource halieutique et de relever les défis de la mondialisation en répondant aux normes de plus en plus exigeantes des marchés internationaux et celles du marché intérieur. Cette stratégie s'intègre dans les nouvelles orientations gouvernementales en matière de développement économique et social du Royaume.

Comptant parmi les 16 grands projets de la stratégie Halieutis, l'aquaculture est positionnée au niveau de l'axe durabilité en tant que filière prioritaire amenée à constituer un levier de croissance et de création d'emploi pour le secteur halieutique.

En effet, le développement de l'aquaculture permettra d'améliorer les moyens d'existence par le biais de l'augmentation des revenus, de l'emploi et du bien-être.

Il contribuera par ailleurs à la sécurité alimentaire et au développement socio-économique du Maroc. Partant d'une production moyenne annuelle enregistrée au cours des quatre dernières années à hauteur de 300 tonnes par an de produits aquacoles, les objectifs du Plan Halieutis, en termes de volume de production, ambitionnent d'atteindre 200.000 tonnes par an à l'horizon 2020.



Voici les principaux projets de développement :

NOUVELLES HALLES AU POISSON

* Objectifs

- Assurer la qualité et une meilleure valorisation des produits de la pêche transitant par les halles ;
- Instaurer une gestion rigoureuse et transparente de l'activité de commercialisation dans les halles ;
- Impliquer et responsabiliser l'ensemble des professionnels pour le respect des

normes de qualité

- Associer les professionnels à la gestion dans le cadre d'un conseil consultatif de gestion.

* Principes organisationnels

- Introduction de la notion de plateau technique pour une gestion intégrée des produits : du débarquement à la sortie du port de pêche
- Séparation des flux des produits de la pêche et des personnes ;
- Respect du principe de la marche en avant
- Maintien de la température ambiante (12°C) dans les espaces de vente
- Informatisation des transactions commerciales, suivie, dans une 2ème étape, par l'informatisation de la criée, comme prélude à l'introduction du e-commerce et de la vente à distance.

* Que faire ?

Le projet de construction des halles de nouvelle génération comprend :

- Une salle de vente
- Un sas d'entrée, d'identification des produits et de pesée
- Un sas de sortie pour l'enlèvement et l'expédition du poisson
- Une chambre froide
- Une fabrique de glace
- Un atelier collectif pour les petits acheteurs
- Des locaux administratifs et des parkings.

ACCOMPAGNEMENT ET ENCADREMENT DE LA PÊCHE ARTISANALE

* Objectifs

- Restructurer et encadrer la filière pêche artisanale ;
- Créer des pôles de développement régional intégré et accroître la contribution de la pêche artisanale au développement sectoriel, tout en améliorant les conditions de vie et de travail des populations concernées ;
- Réguler et maîtriser l'effort de pêche pour une meilleure préservation de la



ressource visant un développement durable ;

- Organiser et intégrer les circuits de commercialisation de la pêche artisanale dans les circuits de l'économie formelle ;
- Préserver la qualité pour une meilleure valorisation des produits de la pêche et en garantir la traçabilité exigée.

* Que faire ?

- Création de villages de pêche, dotés d'un accès routier, viabilisés et équipés, avec adduction d'eau potable et branchement au réseau électrique. Ces villages, qui seront construits par étapes, sont constitués des composantes suivantes :

- Ouvrage portuaire : Abris de pêche, avec, soit une digue de protection soit un plan incliné ;

- Noyau commercial : Halle au poisson, magasins pêcheurs, magasins mareyeurs, ateliers collectifs, chambres froides, machines à glace ;

- Zone habitat : logements et équipements socio-collectifs, suivant l'importance des sites. Par ailleurs, les programmes à moyen et long terme, prévoient l'implantation de zones industrielles et touristiques, suivant le degré de développement des sites considérés.

MARCHÉS DE GROS

* Objectifs :

- Développer la consommation nationale du poisson, pour atteindre 16 kg/hab/an ;
- Assurer la continuité de la chaîne de froid ;
- Renforcer et mettre à niveau les circuits de distribution à l'intérieur du pays ;
- Améliorer la qualité du poisson présenté à la vente et assurer sa traçabilité ;
- Favoriser une meilleure adéquation entre l'offre et la demande ;
- Optimiser les circuits de commercialisation par un rapprochement entre les centres de production et les centres de consommation.

* Que faire ?

Le réseau préconisé par l'ONP est constitué de 10 marchés de gros afin d'assurer une couverture géographique optimale du Royaume :

- Casablanca et Tanger : Infrastructures dédiées à la 2ème vente pour désengorger les ports de pêche ;
- Marrakech, Rabat, Tétouan, Oujda,

Meknès et Fès : remplacement des marchés existants inadaptés au commerce du poisson ;

- Taza et Béni Mellal : Création de nouveaux marchés ;

- Fès : Mise à niveau du marché existant.



GESTION DES PORTS DE PÊCHE

* Objectif :

- Appropriation progressive des espaces portuaires par le secteur des pêches ;

- Maîtrise des plans d'aménagement des pêcheries, à travers un meilleur contrôle des débarquements des produits de la pêche ;

- Contrôle de la qualité et de traçabilité des produits de la mer ;

- Modernisation des moyens de déchargement et d'outils de manutention ;

- Garantie de meilleurs services aux professionnels de la filière de pêche.

- Que faire ?

- Exploitation de périmètres dans les ports de pêche, dans le cadre de la concession octroyé par l'ANP, avec le droit d'exercer les activités liées à la pêche et l'obligation d'entretenir l'ensemble des infrastructures, superstructure et équipements portuaires ;

- Mise à disposition des professionnels de services portuaires de qualité.

PROGRAMME DE MISE A NIVEAU ET DE MODERNISATION DE LA FLOTTE DE PÊCHE

* Objectifs

Mise à niveau et modernisation de l'ensemble de la flotte de pêche côtière et artisanale au Maroc, soit 1 800 unités côtières et 16 000 unités artisanales visant :

- La préservation des ressources halieutiques

- Le rajeunissement de la flotte de pêche et optimisation de son rendement ;

L'industrie de transformation et de valorisation des produits de la pêche occupe une place privilégiée dans l'économie marocaine en assurant 10% des exportations totales du Maroc. Cette industrie traite près de 70% des captures et exporte environ 85% de sa production sur une centaine de pays dans les cinq continents réalisant un chiffre d'affaire à l'export de plus de 1,5 milliard de dollar

Le Maroc se place aujourd'hui en tête des pays arabes et africains et occupe le 1er rang mondial en tant que pays producteur/exportateur de conserves de sardine «Pilchardus Walbaum», sardine authentique, reconnue dans le monde entier pour sa qualité gustative et ses bienfaits pour la santé.



- L'amélioration de la sécurité de la navigation et des conditions de travail à bord ;

- L'introduction de nouvelles techniques de pêche et d'engins de pêches plus sélectifs

- Le respect de la qualité des produits et des normes internationales au niveau de l'ensemble des maillons de la filière

- L'amélioration de la compétitivité du secteur de la pêche côtière et artisanale et l'accroissement de sa contribution dans l'économie nationale.

* Que faire ?

Le Département des Pêches Maritimes et l'ONP élaborent, en concertation avec les professionnels du secteur, des programmes de mise à niveau et de modernisation de la flotte afin de :

- Inciter les armateurs de la pêche côtière et artisanale à mettre à niveau leurs outils de production ;

- Accompagner l'effort de modernisation du secteur ;

- Faciliter l'accès des armateurs aux crédits bancaires.

PRESENTATION DU SALON

«HALIEUTIS»

Afin d'accompagner la nouvelle dynamique du secteur des pêches au Maroc et son ouverture sur les pays maritimes amis et partenaires, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime a souhaité organiser, à Agadir, un Salon international dédié au secteur de la pêche.

A cet effet, l'Association du Salon « Halieutis » a été créée pour prendre en charge l'organisation de cet événement biennal.

Ainsi, le Salon « Halieutis », placé sous le Haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, se présente comme un rendez-vous sectoriel d'envergure nationale et internationale, dédié aux différents métiers de la pêche maritime, de l'aquaculture et des industries de la pêche.

Cet événement est articulé autour de six axes majeurs :

- Le Pôle Flotte et Engins ;
- Le Pôle Valorisation et Process ;
- Le Pôle Ressources ;
- Le Pôle International ;
- Le Pôle Formation ;
- Le Pôle Institutionnels & Sponsors.

INTERVIEW

Interview de Monsieur Fattah Zine, commissaire du salon.

- Dans quel contexte économique du secteur de la pêche va s'ouvrir Halieutis?

La 3ème édition du salon Halieutis, Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, ouvrira ses portes du 18 au 22 février 2015 dans un climat d'optimisme. Les différents plans d'aménagement des ressources et la politique de valorisation des produits de la mer donnent des résultats probants. Les captures sont à la hausse et l'activité bat son plein.

- Quels seront les principaux acteurs présents?

Cette édition regroupera tous les acteurs

	2013	Pourcentage	2014	Pourcentage	Evolution
Consommation	244 400	20,87%	270 830	27,15%	+10%
Exportation	113 000	14,80%	127 500	18,15%	+20%
Conservation	202 204	27,20%	224 140	30,62%	+11%
Industrie de Pêche et Huile de Pêche	100 000	10,00%	175 140	23,28%	+60%
Recherche	0 004	0,00%	00	0,00%	-99%
Autre	0 012	0,01%	1 370	0,00%	+13%
TOTAL COMMERCIAL	759 617		799 077		5%

du secteur, à savoir : les pêcheurs dans le pôle «Engins et Flottes», les industriels sur le pavillon «Valorisation et Process» et les institutionnels côté Marocains. Bien sûr, la vocation internationale du Salon n'est plus à démontrer : plus de 30 pays des différents continents seront là. De plus, un aspect de plus en plus important de l'événement porte sur l'animation et la sensibilisation des jeunes à la préservation du littoral et sauvegarde des mers. Les opérateurs des différents segments de la filière seront présents pour découvrir les dernières innovations du secteur.

- En quoi ce salon est-il important pour le secteur de la pêche?

Le salon a pour vocation de faire le point sur la stratégie Halieutis, qui est à mi parcours. Ce sera l'occasion d'un bilan positif sur les trois axes principaux : durabilité, compétitivité et performance. Halieutis est le rendez-vous de toute la filière pêche qui tous les deux ans se réunit pour faire le point sur son évolution notamment à travers un cycle de conférences de haut niveau.

- Qu'attendez-vous de ce salon et quels sont vos objectifs?

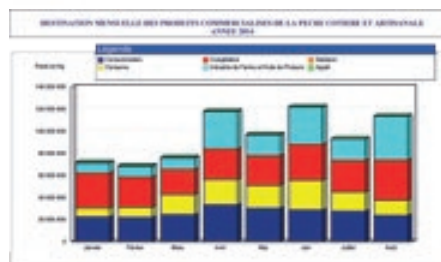
Nous espérons que la 3ème édition du Salon soit aussi performante que la 2ème avec l'objectif d'une appropriation du salon par les professionnels.

- Quelles sont les nouveautés de cette édition?

La nouveauté de cette édition portera sur le pôle «Animations». Un effort particulier est mis sur la notion de sensibilisation des enfants et des jeunes à la préservation du littoral et la sauvegarde des Océans.

	Consommation	Exportation	Conservation	Industrie de Pêche et Huile de Pêche	Recherche	Autre
SAOÛ	10 237	000	0	0	0	0
ALGERIE	10 004	0 000	000	0	0	0
BOURSA	10 000	0 000	000	0	0	0
SAOÛ	11 200	40 000	1 000	00 000	0	0
TUNISIE	1 042	0	000	0 000	0	0
LAOUBA	22 476	00 000	10 000	00 000	0	0
SAOÛ	02 000	007	30 000	0	0	0
AUTRES	02 500	0 470	150 000	00	0	0
TOTAL COMMERCIAL	270 830	127 500	224 140	175 140	00	1 370

Points en Tonne



-Y aura t'il des annonces ministérielles ou étatiques concernant le développement du secteur?

Halieutis 2015 sera l'occasion pour le ministre de l'Agriculture et de la Pêche de recevoir de nombreuses délégations étrangères et de signer des conventions de partenariat ainsi que de faire des annonces importantes de structuration et renforcement du secteur de la pêche et de la valorisation des produits de la mer.

Remerciements à l'ONP, au ministère de l'agriculture et de la pêche et à l'ANDA.

La nouvelle stratégie halieutique s'appuie sur trois principaux axes déclinés sous forme de projets, à savoir l'exploitation durable des ressources et la promotion d'une pêche responsable impliquant les pêcheurs considérés également comme acteurs majeurs de développement du secteur, le développement d'une pêche performante et de qualité, et le renforcement de la compétitivité à même de conquérir de nouvelles parts de marché tant au niveau national que mondial. Ces trois axes se déclinent en 16 projets. 4 projets sont en faveur de la durabilité, 4 portent sur la performance, 3 sont relatifs à la compétitivité et 5 projets transversaux concernent les actions prévues pour l'encadrement du secteur.



HALIEUTIS



HALIEUTIS

Salon Halieutis,
le salon de
la pêche et
du secteur

halieutique et maritime

Du 18 au 22 Fév. 2015 à Agadir, Maroc

Tél : +212 (0) 528 84 09 57

+212 (0) 6 61 19 50 17

commissariat@salon-halieutis.com

TIER & TECHNIK



Agriculture - Machines agricoles Agro-
alimentaire Elevage

du 19 au 22 fév. 2015 à Saint-Gall (Suisse)

Tél. +41 071 242 01 01

Fax : +41 071 242 01 03

http://www.olma-messen.ch

info@olma-messen.ch

SALON DES VINS DE FRANCE



Vin et spiritueux - Vitiviniculture &
œnologie - Bière Agro-alimentaire
Métiers de l'hôtellerie et de la
restauration, du 20 au 22 fév. 2015
à Limoges (France)

Tél. +33 (0)473 17 19 22 Fax : +33 (0)473 17 17 54

www.centre-france-evenements.com

evenements@centre-france.com

GOLOSITALIA



Vin et spiritueux - Vitiviniculture &
œnologie - Bière Agro-
alimentaire Métiers de l'hôtellerie
et de la restauration, du 21

au 24 fév. 2015 > à Brescia (Italie)

Tél. +39 030 3463470/471

Fax : +39 030 3463468

www.brixiaexpo.it info@immobiliarefiera.it

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE



Agriculture -
Machines agricoles
Agro-alimentaire
Elevage
21 fév. 2015

Tél. +33 (0)1 76 77 11 11

Fax : +33 (0)1 76 77 12 12

www.comexposium.com

infos@exposium.fr

HOGA MÜNCHEN



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

du 22 au 25 fév. 2015 à

Nuremberg (Allemagne)

Tél. +49(89) 9 49-2 07 20

Fax : +49 (89) 9 49-2 07 29

www.messe-muenchen.de

info@messe-muenchen.de

SIMA - SIMAGENA



Agriculture - Machines
agricoles Agro-alimentaire
Elevage Bio-carburants -
Hydrogène

du 22 au 26 fév. 2015 > à Paris (France)

Tél. +33 (0)1 76 77 11 11

Fax : +33 (0)1 76 77 12 12

www.comexposium.com

infos@exposium.fr

PISCINE EXPO



Salon International
de la PISCINE

SPA, BIEN-ETRE & ESPACES VERTS

Du 04 au 07 Mars 2015

à CASABLANCA, Maroc

Tél. : +212 5 22 26 39 72

GSM : +212 6 69 73 01 83

www.piscineexpomaroc.com

contact@piscineexpomaroc.com

6^{ème} ÉDITION

Casablanca

PISCINEXPO 
MAROC

2015



04 ► 07
MARS

www.piscineexpomaroc.com

SALON INTERNATIONAL DE LA PISCINE-SPA-BIEN-ÊTRE

CENTRE INTERNATIONAL DE CONFÉRENCES ET EXPOSITIONS

Office des changes-Route el Jadida

Tél.: +212 (0)5 22 26 36 72 / Gsm: +212 (0)6 69 73 01 83 / +212 (0)6 63 17 72 02

E-mail : kalm.events@gmail.com - contact@piscineexpomaroc.com



LES TENDANCES DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Par Fanny Poun

Le secteur de la Boulangerie évolue au même rythme que la société : le temps consacré aux repas diminue, tandis que les exigences de qualité et de traçabilité des consommateurs augmentent. Comment concilier des produits sains et fabriqués sur place avec ces nouvelles contraintes de rapidité d'exécution et de budget raccourci ?

C'est le challenge que doivent relever les boulangers qui « sont devenus des entrepreneurs dans une économie de proximité en pleine mutation », selon Jean-Pierre Crouzet.

Ajoutés à cela, l'engouement récent des médias (français par exemple) pour la boulangerie-pâtisserie (« La meilleure boulangerie de France », sur M6) et la campagne de communication (française toujours) lancée par l'Observatoire du pain (« Coucou, tu as pris le pain ? »)... le secteur est au centre de toutes les attentions !

Autre exemple, à Europain on a pu observer une présentation et une illustration de 7 tendances, dont 5 dédiées à la profession, pour mieux appréhender le secteur et ses évolutions. Des tendances à explorer,

Fidéliser, développer, voire diversifier sa clientèle nécessite une parfaite compréhension des attentes des consommateurs. C'est pourquoi il faut prendre en compte l'importance des notions santé et bien-être dans les boulangeries et adapter les offres permettant de s'adapter aux nouveaux modes de consommation.

à croiser, pour mieux comprendre la boulangerie-pâtisserie d'aujourd'hui et de demain :

- « La boulangerie version contemporaine pour tous les moments de consommation »
- « Ce qui est bon pour moi est chez mon boulanger »
- « Design, collections et accords parfaits pour sublimer le goût »
- « Produire plus vite, plus pratique et sans compromis sur la qualité »
- « La pâtisserie se fait nomade et aérienne »

DÉTAILLONS CES TENDANCES...

Elles nourrissent le dynamisme des activités. Elles donnent le ton à l'évolution des marchés. Les tendances inspirent et changent en permanence



au gré des nouvelles attentes des consommateurs. Europain & Intersuc 2014 a analysé les enjeux majeurs du secteur et développé les projections concrètes de la filière, pour aujourd'hui et pour demain. Reflets des préoccupations des acteurs de l'univers de la boulangerie-pâtisserie, ces tendances apportent des réponses pragmatiques à des questions telles que la préservation de la rentabilité des entreprises ou les solutions pour adapter son enseigne aux nouvelles envies des clients.

1. PLUS VITE, PLUS PRATIQUE ET SANS COMPROMIS SUR LA QUALITÉ

Les produits, facilitant la découpe, la mise en oeuvre et la décoration, offrent plus de confort et d'efficacité. Parfois multifonctions, l'équipement innovant transforme le métier du boulanger et du pâtissier.

2. CE QUI EST « BON POUR MOI » EST CHEZ MON BOULANGER

Santé-bien-être riment avec produits frais et de qualité : c'est aujourd'hui une demande essentielle des consommateurs qui va orienter leurs choix. Soucieux de leur santé

Plus que jamais, les fabricants d'équipements intègrent l'attente des boulangers-pâtisseries en matière d'économies (financière, énergie, temps) tout en garantissant la qualité des produits finis. De nombreuses entreprises offrent spécifiquement des solutions qui simplifient considérablement le quotidien et favorisent une production plus efficace et surtout plus rentable.





et de la provenance des aliments, les clients sont actuellement en quête de fraîcheur, de qualités nutritionnelles, de sécurité alimentaire et de simplicité.

3. LA BOULANGERIE POUR TOUS LES MOMENTS DE CONSOMMATION

Le consommateur veut manger vite, sur place ou « take away », à tout moment de la journée. Plus de frontière entre boulangerie, pâtisserie, restauration rapide... Le consommateur plébiscite les lieux dans lesquels il peut acheter ou encore consommer comme il l'entend à tout moment de la journée, au juste prix.

Les tendances de la pâtisserie et de la

chocolaterie émanent principalement de créateurs français, c'est la fameuse « French touch » qui inspire les professionnels du monde entier. « La pâtisserie étrangère est fortement influencée par « l'école française », d'autant plus ces dernières années avec le développement des concours internationaux. Dans le même temps, la « French touch » évolue elle aussi avec cette ouverture des frontières et la découverte de nouveaux produits ! », explique Claire Heitzler, chef pâtissière chez Lasserre, à Paris.

4. DES CRÉATIONS GLOBE TROTTER ET AÉRIENNES

De nouveaux ingrédients font leur apparition (les fruits et les épices remplacent le sucre), les textures sont plus légères (mousses, écumes...), les formats se réduisent (mini-gâteaux, verrines, bouchées, cafés gourmands...). L'ensemble de la profession revisite ses classiques dans des formats inédits, nomades et « déculpabilisants ». « Manger n'est pas un acte neutre, revendique Tanguy Roelandts, le concept de « gourmandise raisonnée » résulte d'une prise de conscience générale : un produit doit



avoir du goût, mais sans pour autant représenter un risque pour la santé. Un carré de chocolat, c'est une bouchée de plaisir, mais également un apport en oméga 3 et 5, magnésium, potassium, fer, glucides, phosphates, fluor et sels minéraux ! ». Cette multitude de propriétés stimule la créativité des pâtissiers et des chocolatiers qui cherchent désormais les outils adaptés à cette révolution.

5. DESIGN ET COLLECTIONS POUR SUBLIMER LE GOÛT



«La pâtisserie a toujours fait partie de notre patrimoine culinaire. Ce commerce a été mis en avant ces dernières années grâce à une grande médiatisation, mais c'est surtout son côté rassurant et gourmand qui fait craquer les Français», explique Claire Heitzler. Initiés par de prestigieux chefs, mis en scène dans des cours pratiques, exposés dans des émissions de télévision, déclinés sur de nombreux points de vente (boutiques, restaurants, corners, palaces, concepts...), consacrés au niveau international (Mondial des Arts Sucrés, Coupe du Monde de la Pâtisserie...), suscitant la vocation de milliers d'apprentis pâtissiers (1ère filière de formation dans le secteur des métiers de bouche)... ces deux secteurs incarnent la gourmandise par excellence ! Un péché capital qui n'en est plus vraiment un, dans une société où « se faire plaisir » est devenu indissociable de manger.



Si le design a fait son entrée depuis bien longtemps dans les pâtisseries et les chocolateries, les collections éphémères sont aujourd'hui un nouveau moyen de séduire un consommateur de plus en plus « zappeur », en quête permanente de nouvelles sensations culinaires. Le sucre et le chocolat se déclinent sous différentes formes au fil de l'année, et certains vont même plus loin en misant sur le concept de mono-produit. C'est le cas de Jonathan Blot, à la tête de la boutique parisienne Acide Macaron. Le chef a misé sur des macarons de petite taille que l'on peut manger en une seule bouchée. En plus de cette offre multicolore (environ 5.000 macarons produits chaque jour), il crée régulièrement de nouveaux parfums en éditions limitées.

Remerciements aux responsables du salon Européen et à Jean-Pierre Crouzet pour leurs précieuses informations

Boulangier de formation, Jean-Pierre Crouzet est Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF), de l'Union Professionnelle Artisanale (UPA) et de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD).



20-23 AVRIL 2015

PALAIS DES EXPOSITIONS DE LA SAFEX - ALGER - ALGERIE

VOTRE SOLUTION EXPORT

L'ÉVÈNEMENT PROFESSIONNEL INCONTOURNABLE EN ALGÉRIE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE.

- PROCESS, CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE
- BOULANGERIE ET RESTAURATION
- PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS
- INGRÉDIENTS

DES VISITEURS PROFESSIONNELS QUALIFIÉS :

90% DES VISITEURS ALGÉRIENS

81% DES VISITEURS ONT UN RÔLE DANS LES ACHATS

82% DES VISITEURS SONT SATISFAITS



DJAZAGRO@COMEXPOSIUM.COM
WWW.DJAZAGRO.COM





LES TENDANCES CHOCOLAT

Depuis 20 ans, le Salon du Chocolat de Paris révèle chaque automne au grand public les meilleurs chocolatiers et les nouveautés qui vont faire succomber les gourmands. Fédérateur, nomade, personnalisé, rare, expérimental, innovant, sensuel, réconfortant, addictif, brut, stimulant, raffiné, artisanal, épicé, envoûtant, industriel, festif ou encore régressif, le chocolat a un bel avenir devant lui, riche en nouveaux rituels de consommation.

3 tendances étaient à suivre de près :

- La tendance du Chocolat Cru

En bouche, le chocolat cru se rapproche avant tout de la truffe: fort en chocolat,

très fondant, assez subtil, c'est une expérience gustative pour laquelle il est préférable d'être conseillé par un connaisseur. Car ce chocolat se mérite : jusqu'à deux fois plus cher que la moyenne, il se vend sous différentes formes et reste encore assez rare chez les distributeurs. A la différence du chocolat traditionnel, le chocolat cru, parce que non chauffé, conserve les substances actives de la fève de cacao.

- L'Asie à la rencontre du Chocolat

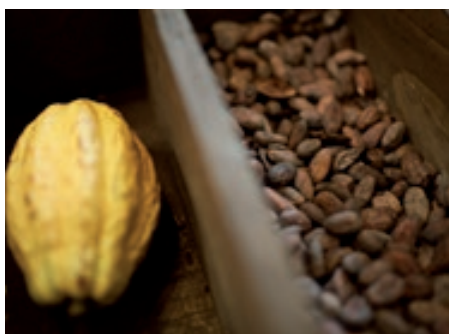
Wasabi, théine, Thé Macha, pâte de sésame... Les chocolatiers asiatiques n'en finissent pas de réinventer le chocolat d'ici en saveurs d'ailleurs. Des

portraits croisés peuvent être réalisés avec : Es Koyama, Tokyo Chocolate, Mukaiyama, Sadaharu Aoki.

- La tendance "Bean to bar" : de la fève à la tablette



Le principe du « bean- to- bar » commence à être bien connu : il s'agit d'un chocolat élaboré par un seul artisan « depuis la fève jusqu'à la tablette ». Parce que chaque région possède ses propres arômes, et chaque plantation, chaque terroir est unique, à l'instar du vin. Le bean to bar : une vraie philosophie et un fonctionnement bien à part. Les chocolatiers se procurent eux-mêmes les fèves directement auprès des producteurs, qui les transforment en cacao pour créer ainsi les tablettes. Alain Ducasse, Marou,



Pierre Marcolini, Stéphane Bonnat, François Pralus : autant de puristes et précurseurs.

Remerciements aux organisateurs du salon du chocolat qui fêtait en 2014 son 20ème anniversaire

EN ROUTE POUR LA FINALE DU CONCOURS DU MOF CHOCOLATIER-CONFISEUR 2015

Un an après leur sélection à Yssingaux le 22 février 2014, les 9 finalistes pour le titre d'un des meilleurs ouvriers de France chocolatier-confiseur 2015 se retrouveront à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux .
du 13 au 16 février 2015.



- Un thème qui laisse libre-cours à la créativité

Pour départager les candidats et les pousser le plus loin possible dans l'expression de leur art, le président de classe des MOF chocolatiers confiseurs, Jean-François Castagné et son équipe ont choisi le thème de l'Onirisme pour la création des buffets des candidats.

Ainsi, ils doivent réaliser en trois jours



de laboratoire et une demi-journée de dressage plusieurs créations en chocolaterie et en confiserie dont :

- Des bonbons chocolat ganache amer, bicouche ganache caramel fruit, chocolat lacté (ganache lait et agrumes frais), chocolat praliné noix, ...
 - De la pâte à tartiner au chocolat
 - Des calissons revisités
 - Des sucettes texture innovante
 - De la pâte à mâcher
 - Une pièce artistique en chocolat (60cm x 60cm x 1m50)
- 9 finalistes pour rejoindre l'élite du cacao et du sucre

En février 2014, 9 chocolatiers-confiseurs ont remporté leur ticket pour la Finale du concours parmi les 15 candidats en lice.

Sylvain BORTOLINI : Bellagio Resort - Las Vegas, USA

Samuel COVIN : Dalloyau - Paris (75)

François GIMENEZ : Maison François Gimenez - Lyon (69)

Vincent GUERLAIS : Maison Guerlais - Nantes (44)

Miguel LAUREAU : Maison Hirsinger - Arbois (39)

Edouard MORAND : Hôtel du Cap Eden Roc - Antibes (06)

Christophe MOREL : Boutique Christophe Morel Chocolatier - Montréal, Canada

Christophe POMIE : Maison Pomie - Graulhet (81)

Jean-Marc SCRIBANTE : Chocolaterie Scribante et Dornon - Kobe-shi, Hyogo, Japan



UN DES CONCOURS QUI VALORISE LA FILIÈRE CHOCOLAT ET SUCRE

Créé en 1991, le concours des MOF chocolatiers confiseurs fait partie des 3 concours de MOF dédié au sucré reconnu par l'Education Nationale (avec les MOF pâtissiers et les MOF glaciers). Il est le plus jeune de ces 3 concours et valorise un des produits les plus complexes à travailler en pâtisserie : le chocolat. Pour soutenir le concours, les plus grands transformateurs de cacao (ou couvertureurs) ont réalisé l'union sacrée en permettant aux concurrents de s'entraîner dans les meilleures conditions possibles.

Enfin, cette sélection 2015 des MOF est largement supportée par la Confédération Nationale des Chocolatiers Confiseurs représentée par son président Tanguy Roelandts.

EN EXCLUSIVITÉ, LES 11 LAURÉATS DES «INNOVATION AWARDS» D'EMBALLAGE 2014 !

Le jeudi 23 octobre dernier, se réunissait le Comité Pack Experts du Salon International EMBALLAGE, pour délivrer les « INNOVATION AWARDS 2014 ». EMBALLAGE, en tenue conjointe avec le salon MANUTENTION 2014, félicite les entreprises qui démontrent par leurs talents et par leurs savoir-faire que l'innovation est plus que jamais l'ADN de la filière Emballage.

11 INNOVATIONS DISTINGUÉES PARMI LES 215 NOUVEAUTÉS DÉCLARÉES

Parmi 215 nouveautés déclarées par les exposants, 92 ont été sélectionnées par les professionnels en emballage (journalistes, experts et designers).

48 nouveautés ont ensuite été retenues par un jury de la presse spécialisée internationale pour être exposées sur l'espace PACK INNOVATION, véritable gisement d'idées !

11 d'entre elles ont enfin retenu plus particulièrement l'attention des membres du Comité Pack Experts.

Au final, 8 INNOVATION AWARDS et 3 MENTIONS SPECIALES ont été attribuées pour leurs nouveautés remarquées comme de vraies évidences pour 3 catégories :

« Matières premières et consommables / Accessoires et composants / Emballages et contenants »,
« Machines / Systèmes / Equipements pour emballage et conditionnement »,
« Prestations de services pour l'emballage et l'intralogistique ».

L'ÉDITION 2014 DES «INNOVATION AWARDS»

APPORTE DE VRAIES SOLUTIONS AUX VISITEURS DU SALON.

Née des travaux du Comité Pack Experts, la grille de sélection des innovations 2014 s'appuie sur les bénéfices clients apportés par la valeur économique (prix, coût, valorisation), la valeur fonctionnelle (perception, usage, interaction) et la valeur environnementale (réduction, renouvelable, recyclable, des emballages et équipements présentés).

LES 8 INNOVATION AWARDS DU COMITÉ PACK EXPERTS 2014, DÉCERNÉES AUX NOUVEAUTÉS LES PLUS REMARQUABLES PRÉSENTÉES SUR PACK INNOVATION !

• Catégorie « Matières premières et consommables / Accessoires et composants / Emballages et contenants »

Innovation Awards pour :
EUROPLASTIQUES
Stand 6 K 077



Tab Tray

Le système Tab Tray a été créé pour faciliter la préhension de l'opercule par l'aménagement d'un anneau dans le rebord de la barquette. Fini l'opercule impossible à décoller ! L'ouverture devient intuitive et facile pour tous. Il répond aux exigences de la consommation : praticité, sécurité, rapidité.

L'avis du Comité : Du bon sens au service d'une ouverture intuitive qui contribue à régler les difficultés rencontrées par une population vieillissante.

LEYGATECH

Stand 6 D 063

Leygapack



Le leygapack est une poche souple de 1 à 20 litres avec poignées et bouchon permettant un stockage minime à vide mais également une réduction de coûts, de matières et donc

de déchets. L'écoulement des produits même visqueux est facilité. Une nouvelle alternative aux emballages rigides !

L'avis du Comité : Un nouvel emballage primaire qui réduit les quantités de matière utilisée, facilite le transport et la logistique

B to B, et dont la forme cubique optimise les plans de palettisation.

CVP CREATIVE VISION OF PACKAGING

Stand 6 M 050

Plateau repas froid & chaud micro-ondeable



Ces emballages modulaires micro-ondeables comportent une étiquette spécifique incorporée à la production qui permet de contrôler l'intensité



d'énergie des micro-ondes (de 0 à 100%) pour donner à chaque ingrédient conditionné sa propre température optimale. Le plateau composé permet alors de disposer de repas traiteurs à base d'ingrédients chauds et froids.

L'avis du Comité : Sécurité et contrôle des températures pour un plateau repas qui convient à différents moments de consommation, à la restauration hors foyer où il supprime de la manutention, et pour les services à la maison destinées aux plus âgés.

STIPLASTICS

Stand 6 E 064

Compte-granules et comprimés



Ce nouveau système de Stiplastics délivre le nombre exact de granules ou de comprimés désirés, 1 par 1, 2 par 2 ou 3 par 3. Les médicaments ne restent jamais bloqués à l'intérieur du système. Le système peut être utilisé pour deux médicaments de forme ou de dimension proche, optimisant ainsi l'investissement industriel. Pratique pour le patient, flexible pour le laboratoire !

L'avis du Comité : Intuitive et simplificatrice : voici une belle innovation de rupture qui intègre les

attentes des acteurs !

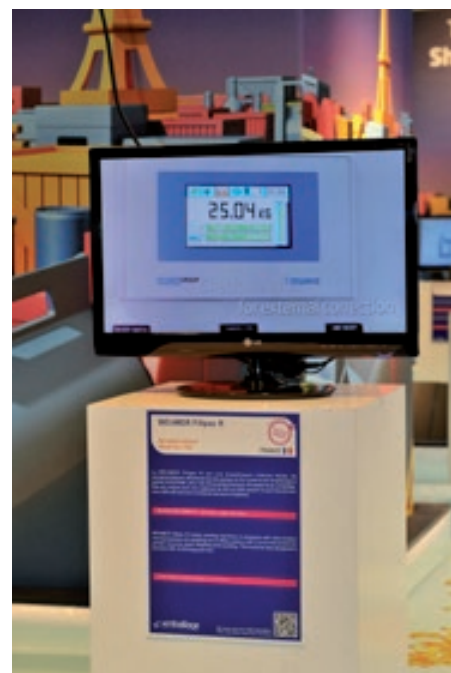
• Catégorie « Machines/Systèmes/ Equipements pour emballage et conditionnement »

Innovation Awards pour :

BEUMER GROUP

Stand 5a L 104

Beumer Fillpac R



La BEUMER Fillpac R est une ensacheuse rotative dotée de microprocesseurs ultramodernes de pesage et d'un système de remplissage à turbine horizontale, pour une très grande précision de pesée et de comptage. Elle est conçue pour une cadence de 300 à 6 000 sacs/h et pour fonctionner sans difficulté dans les conditions les plus complexes.

L'avis du Comité : Une innovation de rupture pour le remplissage des grands sacs. Cette machine compacte apporte une meilleure visibilité sur le procédé de remplissage.

MGI DIGITAL GRAPHIC TECHNOLOGY

Stand 6 G 135

iFOIL by MGI



iFOIL est un équipement entièrement numérique qui révolutionne le marché du gaufrage et de la dorure à chaud. Son procédé élimine le recours aux clichés. iFOIL permet des productions à des coûts compétitifs de 1 à 100 000 exemplaires en produisant jusqu'à 3

000 feuilles/h au format 52x74 cm.

L'avis du Comité: Une vraie innovation qui supprime quasiment les outillages et leur temps de changement sur machine.

•Catégories « Prestations de services pour l'emballage et l'intralogistique »
Innovation Awards pour :

ADEPT TECHNOLOGY France

Stand 5a C 115

Adept Lynx Conveyor



Ce véhicule autonome équipé d'un convoyeur permet le transport de toutes sortes de pièces. Il peut être utilisé dans les sites de production dans divers domaines (cosmétique, pharmacie, alimentaire, logistique, etc.) et être implanté dans des locaux existants sans aucune modification majeure.

Avis du Comité: Un véhicule autonome qui contribue à augmenter les cadences en fin de ligne tout en diminuant la

pénibilité des travaux et donc les TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).

TILT-IMPORT

Stand 6 B 059



Enregistreur de choc Shocklog avec positionnement GPS

L'enregistreur de chocs « Shocklog GPS » suit un colis à la trace sur Google Map. Il enregistre et localise toutes les contraintes environnementales qui pourraient endommager le produit transporté (chocs, humidité, température, inclinaison, pression). Idéal pour analyser un circuit logistique et (re)concevoir un emballage !

L'avis du Comité : Il faut saluer la fonctionnalité et la compacité de cet outil qui convient tant aux circuits du e-commerce qu'au contrôle qualité en général. De quoi améliorer efficacement les emballages concernés !

LES MEMBRES DU COMITÉ PACK EXPERTS 2014 :

Annette FREIDINGER-LEGAY, Consultante pour le salon EMBALLAGE et Expert international en emballage et conditionnement

David OZENNE - CHARAL - Directeur Innovation

Arnaud ROLLAND - COCA COLA ENTREPRISE - Responsable Développement Durable

Vincent FERRY - DANONE RESEARCH - Packaging Development Manager

Valérie HERRENSCHMIDT- ECO-EMBALLAGES - Responsable Pôle Matériaux

Jan LE MOUX - ECO-EMBALLAGES - Directeur Prévention

Jean-Lou JOUX - FROMAGERIES BEL - Responsable Gestion Produits-Projets Environnementaux

Bruno GARNIER - Groupe CARREFOUR - Expert Emballage et Développement Durable

Sandrine SOMMER - GUERLAIN - Directrice Développement Durable

Philippe BONNINGUE - L'OREAL - Global Director of Sustainable Packaging and Development

Jean-Luc POIRIER - MARS PETCARE France - European Packaging Innovation Manager

Claudine ROSIERS - NESTLE - Corporate Packaging

Jean PINOTEAU - NESTLE - Packaging Specialist

Laurence PROUST- PFIZER SANTE FAMILIALE - Directeur Marketing

Jean-Michel GUARNERI - VENTE-PRIVEE.COM - Directeur Supply Chain Europe

LES 3 MENTIONS SPECIALES

GEBO CERMEX

Stand 5a 074



ER50, nouvelle solution d'encaissage robotisé dédiée aux produits non accumulables

La solution de regroupement des

produits et d'encaissage robotisé ER50 intègre deux avancées pour les produits que l'on ne peut pas ou que l'on ne souhaite pas accumuler (sachets stand-up) : son programme de gestion de flux robotisé inédit lui confère une forte évolutivité et des outillages/préhenseurs réalisés en impression 3D plus légers, parfaitement adaptés et plus rapides à monter.

L'avis du Comité : La technologie de l'impression 3D gagne le secteur de l'emballage et apporte une vraie solution pour disposer d'outils de préhension parfaitement adaptés et à moindre coût.

LIFTVRAC

Stand 5a C 104

Bande à lèvres pour produits pulvérulents

Le système de convoyage du Liftvrac est constitué d'une bande transporteuse en polyuréthane qui se referme autour du produit et l'accompagne tout au long de l'élévation. L'étanchéité du tube est assurée par un système de lèvre qui vient fermer la bande sous



l'effet de la pression du produit évitant ainsi l'effet de fine et minimisant le risque de contamination de proximité avec des allergènes.

L'avis du Comité : Simple, fonctionnel, bien pensé : une évidence !

UTZ GROUP

Stand 6 M 109

Chariot « connectable » de préparation de commande. Cette solution destinée à la préparation de commande est particulièrement adaptée au drive dans une logique de

picking multi-commandes. Celle-ci résulte de la combinaison de chariots au format 600x400 mm "connectables" ou plutôt assemblables entre eux, et compatibles également avec des bacs plastique emboîtables.

L'avis du Comité : La simplicité et le degré d'intégration de ces chariots s'imposent comme la solution évidente pour manipuler des lots hétérogènes et pour la grande distribution.



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



TRANSPORT MARITIME AU MAROC

CMA CGM : L'INCONTOURNABLE

Basé à Marseille, le Groupe CMA CGM rayonne dans plus de 150 pays à travers son réseau de 650 agences, employant 18.000 personnes dans le monde. Doté d'une flotte jeune et diversifiée de 428 navires, le Groupe CMA CGM dessert 400 ports de commerce sur 521 mondiaux. Il est présent sur toutes les mers du globe et à l'intérieur des continents avec ses 170 services maritimes. Le Maroc est un marché stratégique pour le groupe, qui ambitionne d'y développer encore ses activités. Rencontre avec Patrick Joleaud, Directeur Général de CMA CGM Maroc.

CMA CGM AU MAROC

Pour le Maroc, 16 lignes hebdomadaires sont actuellement mises en place au départ de Tanger. Tanger Med est un port idéalement situé, un carrefour naturel Nord-Sud et Est Ouest exceptionnel, une porte d'entrée pour l'Afrique et son développement est très important avec une zone franche qui attire de plus en plus de grosses entreprises (comme Renault par exemple). 6 lignes sont également disponibles pour desservir l'Afrique. CMA CGM est aussi présent sur le port de Casablanca pour une ligne Rotterdam- Angleterre et à Agadir pour la Russie via Dunkerque et le Sud de la France avec un transbordement pour les Etats Unis. CMA CGM va d'ailleurs répondre bientôt aux appels d'offres du secteur pour développer ses activités.

Troisième opérateur mondial dans le transport conteneurisé, la CMA CGM possède une flotte de conteneurs de plus de 2 300 000 EVP (1 480 000 conteneurs).b Toutes les marchandises sont susceptibles d'être transportées dans ces conteneurs. Que cela soit de la marchandise en vrac, sacs ou cartons dans des conteneurs « standards », marchandises hors gabarit et project cargo sur des « flat racks », en passant par des fruits, viandes, poissons, ou toutes autres marchandises à température dirigée dans des conteneurs frigorifiques ou Reefers, la CMA CGM a toujours une réponse adaptée aux besoins de ses clients.



La société emploie 1.800 personnes dans le Royaume avec seulement 4 expatriés, une fierté pour le Groupe soucieux de participer à l'économie sociale du pays.

LES PROJETS

Outre le développement de la logistique, toujours au coeur des préoccupations de la CMA CGM, la société souhaite créer un véritable département de réparation de conteneurs. Grosse consommatrice de Reefers, le Groupe aimerait pouvoir les réparer sur place, au Maroc, plutôt que de les envoyer comme cela se fait actuellement, en Asie. Outre le côté écologique non négligeable qui éviterait de faire partir les conteneurs à vide, développer ce secteur d'activité permettrait de créer des emplois, d'autant plus que la main d'oeuvre qualifiée existe. Ce service pourrait

également servir à d'autres compagnies qui souhaitent réparer leurs conteneurs. Un autre projet est de relancer la COMANAV qui fait partie du Groupe avec des lignes desservant, par exemple, Dakhla; celles-ci permettraient de contrer les transports en camions existants. Actuellement la COMANAV possède 3 bateaux. Le désir d'avoir un bateau aux couleurs du Royaume est très fort et



Les liens avec le Maroc et CMA CGM remontent à 1983 et se sont consolidés par l'achat, en 2007, de COMANAV Cargo, ainsi que par l'acquisition de parts dans les ports de Casablanca et de Tanger Med.



pourrait être envisagé pour desservir la Mauritanie et l'Algérie notamment. Le projet est d'autant plus intéressant qu'émerge de plus en plus au Maroc une clientèle de classe moyenne qui souhaite consommer des produits d'importation.

ENTREPRISE CITOYENNE

La politique de développement durable, lancée depuis plusieurs années est au centre des préoccupations du Groupe CMA CGM. En effet, en 2013 CMA CGM a amélioré sa performance CO₂ de 40% (prévision : 50% d'ici 2015).

Les raisons de cette performance environnementale sont nombreuses :

- un outil naval doté des dernières technologies de pointe en matière d'environnement et de sécurité ;
- un investissement pionnier dans les éco-conteneurs depuis 2005 ;
- la création de Greenmodal Transport en 2012, le premier opérateur trimodal français combinant le transport ferroviaire, fluvial et routier, tout en garantissant le plus faible impact environnemental au meilleur coût ;
- une certification ISO 14001 pour la gestion des navires du Groupe obtenue

en 2013 ;

- et plus encore...

Voici quelques exemples concrets. Au niveau de ses conteneurs, ils sont maintenant réalisés avec du bambou. Côté navires, c'est le même souci avec, pour les nouveaux navires, un moteur à injection électronique permettant de réduire de manière significative les émissions de CO₂, un système de by-pass des gaz d'échappement dont l'objectif est d'améliorer l'efficacité énergétique à faible charge du moteur avec une réduction des émissions de CO₂ l'ordre de 1,5% à faible vitesse.

Mais aussi un safran suspendu à bords orientés permettant d'améliorer l'hydrodynamisme des navires (optimisation du flux d'eau) et de réduire significativement la dépense énergétique, ainsi que les rejets de CO₂ dans l'atmosphère, un design de coque optimisé permettant d'améliorer sensiblement la propulsion du navire dans l'eau, un système de traitement des eaux de ballast, afin de préserver la biodiversité des océans, etc.

CGA CGM s'engage également auprès des écoles, notamment l'ISEM (Institut

Supérieur d'Etudes Maritimes) de Casablanca, en proposant des stages pratiques pour les étudiants de fin de cycle. Cette année 5 garçons et 1 fille ont ainsi pu se confronter à la réalité de leur futur métier. D'autres projets dans ce sens sont à l'étude pour les étudiants de 2ème cycle afin de leur présenter, le plus tôt possible, une vision concrète de leur métier.

LES PLUS DE CMA CGM

Le door to door offre un service optimal aux clients qui n'ont plus à se préoccuper de la partie logistique «avant-après» de leur marchandise. CMA CGM s'occupe de tout, de la porte du client à la porte du destinataire.

Pour une compagnie maritime, offrir un service porte-à-porte passe également par l'utilisation de hubs : ces ports relais permettent de relier des lignes maritimes entre elles et de transférer les conteneurs d'un navire à l'autre afin d'assurer leur livraison en tout point du globe.

Le groupe compte aussi développer le e-business qui permet déjà de :

- Réserver votre conteneur
- Suivre vos chargements 24/7
- Préparer vos BL (SI, Draft...)
- Télécharger & Imprimer vos documents relatifs à vos transports
- Accéder à des tableaux de bord personnalisables
- Recevoir des notifications

Crée en 1946, COMANAV a été racheté par le Groupe CMA CGM en 2007. COMANAV exerce en plus de ses activités de lignes régulières, les activités de consignation et de manutentionnaire au Maroc.



LES REEFERS

Ce type de conteneur est utilisé pour le transport sous température dirigée. Avec isolation thermique, il est équipé d'un moteur électrique (compresseur mécanique) afin de rafraîchir ou de réchauffer l'atmosphère à l'intérieur du conteneur.

CMA CGM possède une des flottes les plus importantes et les plus modernes de conteneurs réfrigérés pour le transport de biens périssables dans un environnement sous température dirigée (de - 35°C à + 30°C). La flotte de conteneurs réfrigérés CMA CGM est constituée de 20', de 40' High Cube et de 45' 32/33 Pallet wide.

FORUM DE LA PME ET DE SES PARTENAIRES



La première édition du Forum de la PME et de ses Partenaires a enregistré un véritable succès, à travers une mobilisation des pouvoirs publics, des organismes de financement, des médias et des PME.

Ce Forum a été une occasion d'instaurer une belle plate-forme de débats et d'échange direct entre la PME et ses partenaires et surtout de jeter la lumière sur plusieurs de ses problématiques. De toute évidence, les attentes des dirigeants de PME sont grandes au même titre que leurs ambitions.

A l'unanimité, ils ont insisté sur la nécessité de l'amélioration des dispositifs de financement et surtout leur adaptation à la spécificité de la PME, particulièrement s'agissant de taux d'intérêt et de l'exigence de quelques garanties dépassant parfois le besoin en financement.

Par ailleurs et par rapport à certaines filières spécialisées, il a été revendiqué une meilleure formation des chargés de clientèle bancaires pour mieux répondre aux attentes de PME industrielles ou technologiques quant à l'étude de leurs

projets et de leur business plan.

Mais il a tout autant été recommandé aux PME de mieux construire leurs dossiers de financement en respectant certaines normes requises et d'aller vers plus de gouvernance et davantage de transparence pour conforter la confiance des organismes de financement et d'appui qu'ils soient publics ou privés.

Le point a été mis également sur les autres sources de financement qui, malgré leur existence, ne sont pas assez exploitées par les PME comme par exemple, le crédit bail, le capital risque, le marché boursier ou le financement participatif dit crowdfunding.

Cependant, au-delà du financement, il a été mis en évidence que les entrepreneurs sont confrontés à d'autres défis, cette fois-ci d'ordre interne en matière d'organisation, de qualité et de gestion des compétences. En ce sens, en plus du rôle des dirigeants dans la valorisation de leurs ressources humaines, il a été souligné que la réussite de la réforme du système éducatif était une condition sine qua non pour réaliser l'émergence de notre pays, dans le sens où la formation devrait intégrer de façon efficiente les exigences actuelles des entreprises ainsi que les besoins relatifs aux métiers d'avenir.

Le mot d'ordre de cette première édition du Forum de la PME et de ses Partenaires est sans équivoque « la Compétitivité pour la croissance ». Un challenge à relever pour toutes les PME afin de subsister en local ou encore pour mieux exploiter les ALE ou pour saisir les opportunités à l'international.

Mais au-delà des mesures de l'Etat, des dispositifs de financement, de la formation des compétences, ou de

la problématique du foncier... il a été recommandé à la PME de s'organiser en écosystème pour pouvoir mieux affronter le marché.

VISITEURS

Le Forum de la PME et de ses Partenaires a enregistré une belle affluence totalisant plus de 4800 dirigeants d'entreprises, 1000 cadres supérieurs et 300 ingénieurs, diplômés en Masters et techniciens supérieurs.

En plus du grand Casablanca qui a incarné 51% des visiteurs, 20% se sont déplacés de la région Rabat-Salé Zemmour Zaer, 7% de Tanger-Tétouan, 10% des régions du Sud (Marrakech, Agadir, Errachidia, Laayoune, Guelmim...), et 3% de la région du Centre (Fès, Meknès, Sidi Kacem, .. et 2% de la région Est (Oujda, Saïdia..).

La clôture du Forum de la PME et de ses partenaires a été présidée par le Ministre délégué auprès du ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie numérique, Mamoun Bouhdoud, qui a indiqué, lors de la plénière que « ce Forum vient mettre en exergue l'intérêt accordé à la PME dans le développement économique du pays.



VISITEURS ÉTRANGERS

7% du total des visiteurs ont fait le voyage de l'étranger dont 29% de France, 20% de pays d'Afrique (Tunisie, Egypte, Sénégal, Cameroun, Mauritanie, RD Congo, Guinée Conakry, Libye, la Côte d'Ivoire), 17% d'Italie, 11% d'Espagne, 3% de Chine. Les 20% restants sont constitués de visiteurs de plusieurs pays comme l'Allemagne, la Hollande, la Thaïlande, la Belgique, le Portugal, la Russie, la Suède, la Suisse, les Pays-Bas, les USA, le Qatar ou encore la Turquie.

HOSPITALITY STYLE BY MAROCOTEL

Sous l'égide du Ministère du Tourisme du Maroc, et en partenariat avec les principales fédérations professionnelles du secteur, Reed Exhibitions Morocco organise la 3ème édition régionale du salon Marocotel, dont l'intitulé sera HOSPITALITY STYLE By MAROCOTEL qui aura lieu du 08 au 11 avril 2015 sur l'esplanade Bab Jdid à Marrakech.

Depuis son lancement en 1988 et à travers ses 15 éditions, dont 2 éditions régionales organisés à Marrakech en 2007 et en 2009, Marocotel a toujours su évoluer avec son marché: développement de nouveaux secteurs d'activité, recrutement de nouveaux profils acheteurs et prescripteurs, création d'animations en phase avec les attentes du marché...

Pour répondre aux attentes des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, du bien-être et des loisirs qui sont demandeurs de la régionalisation du salon Marocotel, Reed Exhibitions Morocco lance Hospitality Style By Marocotel, le salon de l'équipement, de la décoration, du design et de l'art de vivre pour le CHR à Marrakech, du 8 au 11 avril 2015.

Cette initiative a été lancée dans une optique de régionalisation du salon pour couvrir la zone sud du Royaume, et répondre ainsi aux besoins d'accompagnement du développement du tourisme dans cette région fleuron de notre pays.

L'engagement de HOSPITALITY STYLE By MAROCOTEL à être à l'écoute de ses exposants et visiteurs, s'inscrit et s'inscrira toujours dans une démarche de développement durable tout en renforçant sa position de plateforme de contenu à forte valeur ajoutée à résonance internationale.

HOSPITALITY STYLE By MAROCOTEL : une édition placée sous le signe du Design et de la créativité !

Cette édition sera parrainée par Marc Hertrich et Nicolat ADNET, architectes d'intérieur et designer qui depuis plus de vingt ans, imagine, optimise et scénarise.

(www.studiomhna.com/fr)

Entre laboratoire d'idées, étude de fonctionnalité et poésie des instants, les deux artistes racontent des histoires du monde dans les hôtels, spas et restaurants qu'ils inventent. Parmi leurs réalisations au Maroc :

- Villa Diyafa qui est le premier boutique-hôtel de Rabat, un établissement 5 étoiles qui a ouvert ses portes en septembre 2014.

- Le Sofitel Casablanca Tour Blanche

- Le So Spa Casablanca

Hospitality Style By Marocotel sera le relai de Marocotel sur la Région sud qui est une région très active dans les secteurs du CHR avec un grand développement en perspective.

Cette édition sera marquée par un positionnement haut de gamme qui permettra aux exposants de toucher un visitorat



ciblé et en adéquation avec leur secteur d'activité.

Ainsi, Hospitality Style By Marocotel 2015 proposera, à plus de 5.000 visiteurs professionnels décisionnaires d'envergure nationale et internationale dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, du bien-être et des loisirs, une offre d'équipement complète, diversifiée et de qualité, préparées spécialement pour l'occasion afin d'améliorer la performance de leurs établissements ou anticiper leurs démarches de développement.

Plus de 150 exposants seront présents, sur plus de 8.000 m² d'exposition, dont les leaders du marché dans les métiers de la literie, du linge, du textile professionnels, des salles de bains, du bien-être, de la remise en forme, des spas, des équipements et matériels de cuisine, des concepts de restauration, de la décoration, du mobilier, de l'art de la table, des cafétérias, des bars, des nouvelles technologies, des produits HI-Tech, des produits alimentaires, des blanchisseries, de l'hygiène, du nettoyage et bien d'autres secteurs.

Du 8 au 11 avril 2015

A l'Esplanade Bab Jdid en face de la Mamounia, Marrakech

L'ENERGIE SOLAIRE

DES OPPORTUNITES

PRÉSENTATION DU SECTEUR

Dans le cadre de sa stratégie énergétique, le Maroc accorde une priorité au développement des énergies renouvelables et au développement durable. Avec des ressources solaires abondantes (un potentiel de 2 600 kWh/m²/an) et une position stratégique au cœur d'un carrefour énergétique (Connexion au réseau électrique espagnole par deux lignes de 400kV/700 MW), le Maroc offre ainsi plusieurs opportunités d'investissements dans le secteur de l'énergie solaire thermique et photovoltaïque, notamment avec le lancement des programmes structurants suivants:

- Le Projet Marocain de l'Energie Solaire: Ce projet de développement intégré



visé la mise en place en 2020 d'une capacité de production électrique à partir de l'énergie solaire d'une capacité totale de 2 000 MW sur cinq sites : Ouarzazate, Ain Bni Mathar, Fom Al Oued, Boudour et Sebkhah Tah.

Les deux technologies - Concentrated Solar Power (CSP) et Photovoltaïque - sont envisagées pour ces différentes stations. Ce programme augmentera la part de l'énergie solaire dans la capacité électrique totale à 14% à l'horizon 2020 et évitera l'émission de 3,7 millions de tonnes de CO₂ par an.

- Programme de développement du marché marocain des chauffe-eau solaires (PROMASOL): Ce programme vise l'installation de 440 000 m² de capteurs solaires thermiques en 2012 et 1,7 million de m² en 2020. En terme d'énergie thermique annuelle produite, ces chiffres correspondent à 1 190 GWh d'ici 2020. Ce programme évitera l'émission de 920 000 tonnes de CO₂ par an et créera 920 postes d'emploi permanents.

Ces deux plans ont été conçus en tenant compte des Mécanismes de Développement Propre.

Masen : une société dédiée au solaire...

Objet

Réalisation de min 2 000 MW de projets solaires intégrés d'ici 2020
(production électrique d'origine solaire, intégration industrielle, R&D, Formation)

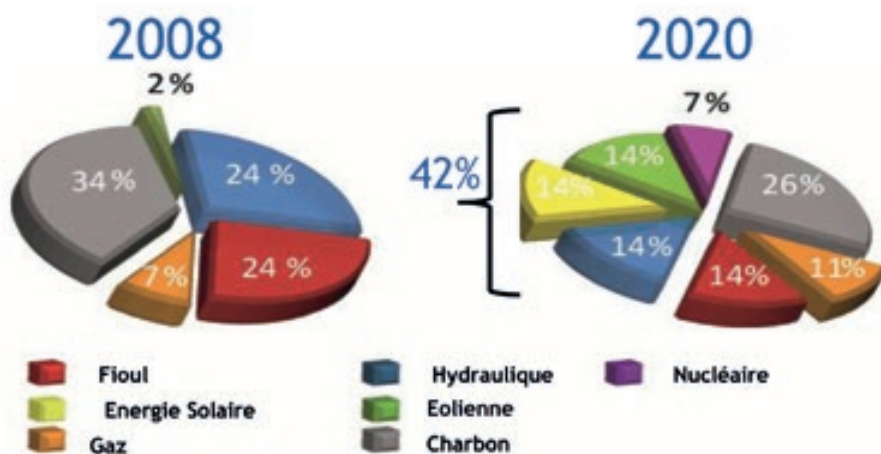
Forme juridique - Société Anonyme

Gouvernance - Directoire et Conseil de Surveillance

Création légale - En vertu de la loi 57/09

Création effective - Mars 2010

Répartition du capital - Etat, ONE, Fonds Hassan II et SIE (à parts égales)



Source : Ministère de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement

OFFRE MAROC

- Cadre réglementaire:

La Loi sur les Energies Renouvelables (n°13-09) vise la promotion de la production d'énergie à partir de sources renouvelables, de sa commercialisation et de son exportation par des entités publiques ou privées. Elle a introduit également l'assujettissement des installations de production d'énergie à partir de sources renouvelables à un régime d'autorisation préalable si leur puissance est égale ou supérieure à 2

MW, ou de déclaration préalable pour les exploitations dont la puissance est comprise entre 20 KW et 2 MW. Enfin,

elle prévoit le droit, pour un exploitant, de produire de l'électricité à partir de sources d'énergies renouvelables pour le compte d'un consommateur ou un groupement de consommateurs raccordés au réseau électrique national de moyenne tension (MT), haute tension (HT) et très haute tension (THT), dans le cadre d'une convention par laquelle ceux-ci s'engagent à enlever et à consommer l'électricité ainsi produite exclusivement pour leur usage propre.

- Financement :

Cette stratégie bénéficie des ressources mobilisées dans le cadre du Fonds de Développement Energétique d'un montant équivalent à 1 milliard de dollars provenant des dons du Royaume d'Arabie Saoudite (500 M\$ US), des Emirats Arabes Unis (300 M\$ US) et de la contribution du Fonds Hassan II pour le Développement Economique et Social (200 M\$ US). L'année 2010 a été

marquée par la mise en place

de la Société d'Investissements Energétiques (SIE) dotée d'un capital d'un milliard de dirhams souscrit par l'Etat (71%) et le Fonds Hassan II pour le Développement Economique et Social (29%).

- Formation:

Création de filières spécialisées en énergie au sein des grandes Ecoles d'Ingénieurs et des Universités
Formation de techniciens en énergie éolienne par les Instituts de Formation Professionnelle

Conclusion de partenariats Industrie - Grandes Ecoles - Universités- Instituts spécialisés en matière de R&D.

LES INTERVENANTS

Moroccan Agency For Solar Energy (MASEN) : MASEN a pour mission de veiller à la mise en oeuvre du Plan Solaire Marocain.

ADEREE : L'Agence Nationale pour le Développement des Energies Renouvelables et de l'Efficacité Energétique qui a pour mission de



contribuer à la mise en œuvre de la politique gouvernementale en matière d'énergies renouvelables et d'efficacité énergétique.

AMISOLE - L'Association Marocaine des Industries Solaires et Eoliennes (AMISOLE) a été créée pour promouvoir les intérêts des industriels et des professionnels marocains œuvrant dans le secteur des énergies renouvelables.

Office National d'Electricité (ONE)

Remerciements à l'Agence Marocaine de Développement des Investissements
Plus de renseignement sur www.invest.gov.ma



المعرض الدولي للطاقة الشمسية و النجاعة الطاقية

SALON INTERNATIONAL DE L'ENERGIE SOLAIRE & DE L'EFFICACITE ENERGETIQUE

Sous l'égide du



Ministère de l'Habitat et de la Politique de la Ville



Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche Scientifique et de la Formation des Cadres

4^{ème} Edition

25 > 27 Février 2015

Parc des Expositions de l'Office des Changes
Route d'El Jadida, Casablanca - Maroc

+212 522 99 45 85 / +212 661 64 94 25

contact@solaireexpomaroc.com

www.solaireexpomaroc.com



Organisateur



Partenaire Scientifique



Partenaires Institutionnels



Partenaires




Partenaires Médias







Nouveaux matériels

EBERHARDT FRÈRES GRIL FUSIO



Eberhardt Frères présentait il y a peu son tout nouveau gril à infrarouge électrique Fusio. Conçu et fabriqué en France, son système innovant de plan incliné permet une cuisson sans contact pour conserver l'aspect moelleux et juteux des aliments. Véritable sublimateur de saveurs,

Fusio respecte le produit (viandes, saucisses, poissons au grill ; produits délicats ; viandes au tournebroche ; certains légumes et fruits tels que les poivrons, courgettes et autres bananes). Sa grille inclinée permet aux graisses de couler à l'opposé de la source de chaleur. Non brûlées, les graisses ne génèrent presque pas de fumée, et le goût authentique des aliments est préservé.

Par ailleurs, l'optimisation parfaite de sa surface de chauffe offre une rapidité et un rendement de cuisson particulièrement élevés. Le Fusio ne nécessite pas d'ajout de matière grasse pour les cuissons, et se nettoie facilement.

WWW.EBERHARDT.FR

SANTOS BLENDER PARTICIPATIF



Leader mondial des solutions de bar à jus et de préparation de café pour les professionnels, Santos a lancé un blender équipé d'un moteur brushless (un mélangeur sans balai), sans charbon, dérivé d'une technologie utilisée dans l'aéronautique et l'automobile.

WWW.SANTOS.FR

DATALOGIC FALCON X3



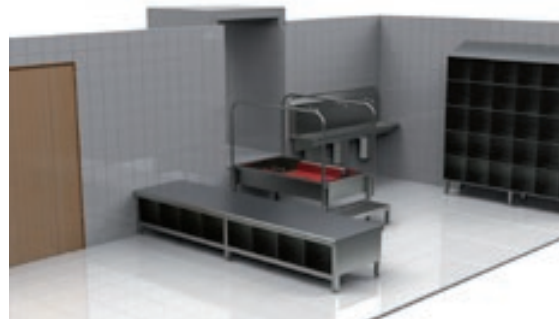
Le terminal portable Falcon X3 est le plus robuste de sa catégorie et est particulièrement adapté aux applications en entrepôts logistiques. Performant, le terminal Datalogic Falcon X3 est proposé avec un scanner laser 1D, Imageur 2D ou AutoRange (XLR). Ces 2 premiers scanners sont combinés avec le « spot vert » témoin de bonne lecture.

Son boîtier renforcé est conçu pour résister aux projections d'eau, à la poussière et à des chutes répétées sur béton.

Les communications sans fil WiFi et Bluetooth permettent une transmission sans faille des données en temps réel au serveur de l'entreprise.

WWW.DATALOGIC.COM

TEKNOMEK ÉQUIPEMENT HYGIÉNIQUE EN INOX



Service de conception de salles hygiéniques Teknomek est le plus important fabricant de mobilier et d'équipement en acier inoxydable du secteur, au service des pôles d'activité suivants: agroalimentaire, restauration, pharmaceutique, santé, services vétérinaires et autres secteurs sensibles à l'hygiène.

Teknomek propose un catalogue complet d'équipement en inox. Si vous ne trouvez pas ce dont vous avez besoin, n'hésitez pas à les contacter pour obtenir un devis gratuit, sans engagement.

WWW.TEKNOMEK.FR

Le Maroc, leader africain pour la maîtrise des risques.

Fort d'une 1ère édition organisée avec succès en avril 2014, Préventica International prépare sa 2ème session pour mars 2015 avec un grand nombre de nouveautés au programme.

Avec 3 axes complémentaires liés à la sécurité des Hommes et des Entreprises, Préventica Maroc constitue une rencontre internationale incontournable, plaçant le Maroc au cœur d'une plateforme de coopération forte entre l'Europe et l'Afrique.

Santé, Sécurité et Bien Etre au travail
Au sein de ce premier volet seront traitées les questions de prévention des risques professionnels et de protection de la santé des salariés et des agents de la Fonction Publique : amiante, maladies professionnelles, travaux en hauteur, risques chimiques, sécurité routière, incendie,... mais aussi certification des entreprises, bonnes pratiques, responsabilité

sociétale... En partenariat avec Wafa Assurances (partenaire majeur), 3M Maroc, Bureau Veritas, ONCF, Renault Tanger, OCP...

Sécurité des organisations contre les actes de malveillance

Le 2ème volet de l'évènement concerne la sécurité-sûreté des personnes et des biens : contrôle d'accès dans les entreprises et les administrations, vidéo-surveillance, sécurité de l'information, protection des personnes en mission à l'étranger... En partenariat avec Alomra Group (partenaire majeur) : Casavigilance, Sécurimag, Pacom Systems, Spectator, Protectas, ISB... Sécurité Incendie et maîtrise des risques majeurs

L'état, les collectivités territoriales et les entreprises travaillent en collaboration pour la prévention des risques majeurs. Le troisième volet de

4 ministres associés à l'évènement (Ministre de l'Emploi et des Affaires Sociales, Ministre de la santé, Ministre de l'Industrie, Ministre de l'Energie, des Mines et de l'Environnement)

40 conférences présentées par les organismes professionnels.

Préventica Maroc propose réflexions et retours d'expériences sur ces enjeux: identification des sites industriels à risques, organisation des secours, communication et gestion de crise, réglementation sur les systèmes de sécurité incendie... En partenariat avec Nord Protection, Eagle Engineering, CSD Faces, CNPP, Dräger...

Rendez-vous les 17, 18 et 19 mars à l'office des changes, route d'El Jadida Casablanca



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 DE CHEF POUR LABEYRIE

OEUF COCOTTE AU FOIE GRAS PAR NATHALIE NGUYEN



La finaliste de MasterChef 2011 Nathalie Nguyen signe une collaboration toute en féminité et raffinement avec Labeyrie. Interprète culinaire, cette jeune chef passionnée de 25 ans

a monté de ses petites mains sa propre entreprise « Balloon Your Food ». Consultante et chef à domicile, Nathalie maîtrise les goûts et connaît les associations les plus étonnantes pour surprendre les papilles les plus exigeantes. Saumon ou foie gras, Nathalie a su révéler l'essence des produits Labeyrie grâce à sa touche créative et graphique.

POUR 40 BOUCHÉES :

2 lobes de foie gras cru
Labeyrie,
20 œufs,
50 cl de crème,
3 bottes de ciboulette,
Noix de muscade,
Sel & poivre.



Découpez les lobes de foie gras en demi-tranches et déposez-les au fond de chaque verrine. Clarifiez les œufs. Mélangez le blanc à la crème. Ajoutez la noix de muscade et assaisonnez. Disposez cette crème dans les verrines et enfournez pendant 10 min à 180° jusqu'à ce que le blanc soit encore tremblotant à cœur. Pendant ce temps, fouettez les jaunes et assaisonnez. Versez au dernier moment le jaune sur les blancs et parsemez de ciboulette ciselée.

CONFIT DE CANARD ET SA SAUCE AUX CÈPES PAR ANTOINE HEERAH



Antoine Heerah, chef du Chamarré Montmartre, a participé à la mise en valeur des nouveautés Labeyrie 2013.

Ce chef Mauricien arrivé en France en 1974, hésite quelques temps entre la cuisine

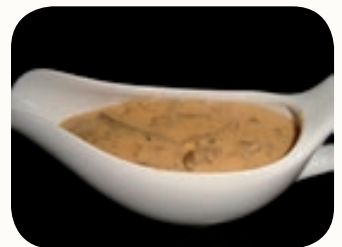
et la mécanique. Il optera finalement pour les fourneaux ! A 30 ans, ce passionné tardif mais gourmand se lance à l'Arpège, le restaurant trois étoiles d'Alain Passard. Il y découvre un univers plein de rigueur oui mais tout aussi enchanteur.

Six ans plus tard, fort de son expérience, Antoine Heerah ouvre son propre restaurant, Le Chamarré Montmartre, où il exécute une cuisine métropolitaine aux notes créoles, comme une invitation à l'évasion et au voyage. En 2011, il est récompensé d'un Gault et Millau d'or (3 toques).

Aujourd'hui à la tête de quatre restaurants à Montmartre, ce chef haut en couleurs est sensible à l'énergie de ce quartier parisien mythique.

POUR 2 PERSONNES:

2 cuisses de canard confites
du Sud-Ouest Labeyrie,
15cl de crème fraîche,
15 g de beurre,
Cèpes bouchon Labeyrie
1 gousse d'ail,
5 cl d'Armagnac,
Sel et poivre.



Epluchez et hachez finement la gousse d'ail. Brossez, nettoyez et hachez le cèpe en gros morceaux. Faites fondre doucement le beurre dans une casserole, ajoutez les morceaux de cèpe et l'ail. Laissez fondre (environ 3-4 minutes) jusqu'à ce qu'ils colorent. Ajoutez l'Armagnac, pour la touche Sud-Ouest, la crème fraîche, sel et poivre. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez au chaud.

Cuisson du confit : faites chauffer vos cuisses de confit au four préalablement chauffé à 250°, de façon à faire fondre la graisse. Gardez 5 mn à 180°.

Servez bien chaud les cuisses de canard, nappées de la sauce aux cèpes.

Conseil gourmand : cette sauce aux cèpes convient parfaitement pour accompagner des aiguillettes de canard juste revenues à la poêle. Compter 3-4 aiguillettes par personne.

TRUCS ET ASTUCES :

Vous pouvez remplacer l'Armagnac par un vin blanc sec.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtel 5* Le Pearl Marrakech

Restauration
La Suite se réinvente

Innovation
Les Grands Prix Sirha

Tendance
Le doggy-bag

HÔTEL LE BRISTOL PARIS A NOUVEAU RÉCOMPENSÉ



Chaque année, le magazine Travel+Leisure récompense les meilleurs hôtels à l'international grâce aux World's Best Business Hotels. Déjà nommé Premier hôtel français dans la catégorie « Top Large City Hotels » en Europe, le Bristol remporte à présent le titre de Meilleur hôtel d'affaires dans la catégorie « Top Hotels by City », devant le Meurice et le Four Seasons George V. Durant l'année 2014, l'établissement cinq étoiles avait déjà remporté plusieurs récompenses, notamment le titre de Meilleur hôtel de France décerné par le célèbre site internet Business Insider, le magazine Condé Nast Traveler UK et le World Travel Award.

www.lebristolparis.com

RESTAURATION PIERRE HERMÉ AU ROYAL MONCEAU DE PARIS



Une expérience unique attend tous les amoureux de chocolat au Bar Long, situé au cœur du célèbre palace de l'avenue Hoche. Pierre Hermé prend les

commandes et vous surprend tous les jours de 15 h à 18 h pour vous faire découvrir de somptueuses créations infiniment chocolatées, à boire ou à manger. Du côté des pâtisseries, vous pourrez déguster Azur, délicat mélange de chocolat intense décliné autour d'une mousse, d'une crème et d'une glace, sublimé par la fraîcheur du yuzu et du citron vert. Vous pourrez aussi pencher pour la dégustation Plénitude, savant mariage de pâte feuilletée caramélisée, crème de mascarpone au chocolat et caramel moelleux, ou encore Menthe Fraîche, alliant crème onctueuse de chocolat des Caraïbes à un granité à la menthe...

37, avenue Hoche, 75008 Paris

SALON MAISON & OBJET FETAIT SES 20 ANS



Maison&Objet est le rendez-vous majeur des professionnels de l'art de vivre dans toute la richesse de ses expressions. Le salon de l'art de vivre fédère une offre produit à 360°. Décoration, design, meubles, accessoires, textile, fragrances, univers de l'enfant, arts de la table... Les styles cohabitent sur le

mode de la transversalité au fil des scénographies originales qui animent les espaces. Une extraordinaire diversité en phase avec la variété des attentes des marchés mondiaux. A chaque session, la grande plateforme du lifestyle, au croisement du business et de la créativité, dévoile des solutions adaptées aux visiteurs venus du monde entier en quête de singularité.

Prochain salon : Maison & Objet Asia du 13 au 15/03/15

RESTAURATION L'ATELIER RENAULT CAFÉ



L'Atelier Renault Café est situé au 1er étage de l'Atelier Renault sur les Champs Elysées de Paris. Cette adresse emblématique s'inscrit

comme un lieu de vie chaleureux et design, dans lequel il fait bon de se régaler. En cuisine, c'est le jeune chef Daniel Maslac qui est aux commandes et qui réalise une carte de brasserie mettant à l'honneur la cuisine française traditionnelle, se mariant à merveille avec l'écrin ultra moderne dans lequel elle est savourée. A chaque nouvelle exposition du concept-store, une carte événementielle est réalisée par un chef invité. En ce moment, c'est Virginie Bassetot, à la tête des cuisines du prestigieux hôtel Saint-James, qui célèbre la Renault Twingo avec des créations aux couleurs vives et aux noms appétissants, tels la mousse de thon et ses légumes croquants de saison ou encore la verrine crémeuse à la noix de coco, fruit exotique et biscuit craquant.

HOTEL LE PRIX BRISTOL DES LUMIÈRES



Réuni au cours d'un déjeuner en décembre dernier, le jury du Prix Bristol des Lumières

présidé par Jacques Attali et composé de Christophe Barbier, André Bercoff, Malek Chebel, François de Closets, Roger-Pol Droit, Luc Ferry, Caroline Fourest, Alexandre Lacroix, Aude Lancelin, et Olivier Poivre d'Arvor a retenu les 3 essais suivants :

- Jules Ferry et l'enfant sauvage, de Mara GOYET, Flammarion!
 - La France périphérique, de Christophe GUILLUY, Flammarion!
 - Une question de taille, d'Olivier REY, Stock!
- Le lauréat a été annoncé en direct sur France Culture, le mardi 20 janvier 2015, à l'occasion d'une édition spéciale du Grain à Moudre.

RESTAURATION NOUVELLE FORMULE A LA BAVAROISE



Manger raffiné, mais sur le pouce, entre ami(e)s ou entre professionnels, la brasserie La Bavaroise le propose aujourd'hui et dévoile sa toute

nouvelle formule «Business Lunch», un concept innovant pour une brasserie de pure tradition française. Chaque jour, la brasserie propose une variété différente d'entrées, de plats et de desserts, savamment concoctés par ses deux grands chefs Jilali Asri (3 Fourchettes Club des Uniques) et David Monnet.

Du lundi au vendredi, vous pourrez savourer cette nouvelle formule «Business Lunch» avec ses 3 variantes, parfaitement adaptées à tous les goûts et tous les budgets :

- Entrée + Plat + Dessert à 200 Dhs;
- Entrée + Plat à 180 Dhs;
- Plat + Dessert à 160 Dhs.

133, Rue Allal Ben Abdellah - Casablanca - 05 22 31 17 60

ReVedia

Hotel Consulting & Technology

Revedia Bookassist Morocco, 1^{ère} agence internet spécialisée en Consulting, Marketing Hôtelier et Technologie pour la distribution directe des hôtels au Maroc.

Elu meilleur fournisseur Mondial de Technologie de Réservation hôtelière en 2012, 2013 et 2014 aux World Travel Awards... Avec plus de 3000 hôtels et groupes partenaires au Monde et au Maroc!



**Consulting Hôtelier | Moteur De Réservation | Revenue Management
Marketing Hôtelier | Solutions Web**

bookassist[®]
technology & online strategy for hotels



The World's Leading Booking Engine Technology Provider
World Travel Awards

📍 207, Bd la résistance, Étage 7, N°14, Casablanca - Maroc
☎ 0661 19 59 84 ✉ info@revedia.ma 🌐 www.revedia.ma

RESTAURATION

NOUVELLE CARTE AU DIWAN



La Brasserie du M Gallery Le Diwan dévoile sa nouvelle carte signée Thierry Vaissière, basée sur le partage, la découverte et l'émotion. Elle apporte, au cœur de la Capitale, l'âme de la cuisine traditionnelle des brasseries françaises. La carte propose également une touche d'originalité, incarnée par le plat signature du Chef, « Ma ou Melha », mélange entre tradition culinaire française et Rbatie.

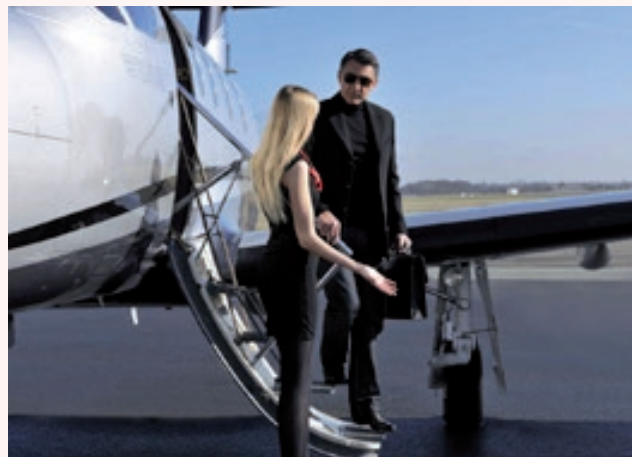
Formule déjeuner à 139 dirhams pour les plus pressés, diner intimiste, ou repas dans le salon privatif pouvant attabler 18 personnes.

Avec un service continu de 12h à 23h du lundi au dimanche et un service voiturier pour plus de commodité, la Brasserie offre, dans une atmosphère conviviale, un cadre élégant, pensé aussi bien pour les fervents amateurs de la cuisine traditionnelle des brasseries parisiennes que pour les fins gourmets.

Réservations au 05 37 21 98 00 ou 06 64 90 00 76

AVIATION

LE MAROC LEADER DE L'AVIATION PRIVÉE



Les 1er et 2 septembre 2015 se tiendra à Casablanca le 1er Salon de l'Aviation Privée et d'Affaires en Afrique du Nord sous le nom MEBA Show Morocco. Annoncé à Dubaï par Ali Ahmed Al Naqib, le Président-Fondateur de l'Association d'Affaires de la région MENA (MEBAA-Middle East Business Aviation Association). L'événement se tiendra à l'aéroport Mohammed V de Casablanca avec la présence de 50 entreprises d'aviation et l'exposition de 20 appareils. D'après le Président de l'association, la tenue de ce salon devrait attirer de nombreux investissements au Maroc et participer à la promotion touristique du Maroc. Le business de l'aviation d'affaires au Maroc est actuellement en pleine expansion. L'association MEBAA regroupe près de 220 compagnies d'aviations privées dans la région MENA.

SALON

LE SIRHA



(RHF), un espace d'affaires et d'échanges fertile, un accélérateur de succès pour les marques et leurs innovations, le plus vivant des observatoires culinaires, la scène mondiale où la tendance de la restauration naît en direct !

Depuis sa création il y a plus de 30 ans, le Sirha s'est donné pour mission d'éclairer l'avenir de la restauration et de l'hôtellerie mondiales, en fournissant à ses acteurs tous les moyens d'anticiper sur les transformations de leurs marchés. Le Sirha a toujours fait évoluer son offre pour mieux accompagner les professionnels de l'agroalimentaire vers le succès. C'est le seul salon international capable d'offrir une vision vraiment complète du marché de la restauration hors foyer

Prochaine édition : du 21 au 25 janvier 2017 ! - Eurexpo - Lyon - France

TOURISME ESSAOUIRA SE MOBILISE



Le Comité Provincial du Tourisme d'Essaouira est en train de renaître avec une nouvelle équipe

(Redwane Khanne et Marc Thepot) et des ambitions fortes pour les 3 années à venir. Cette nouvelle équipe va présenter dans les semaines à venir son plan d'action et ses ambitions pour le développement touristique de cette Province si chère au Conseiller de Sa Majesté André Azoulay. La problématique des dessertes aériennes sera la première priorité du nouveau CPT d'Essaouira. Outre Transavia qui dessert déjà la ville et qui devrait passer d'1 vol à 3 par semaine, la compagnie Ryanair reprogrammera, à compter de Mai 2015, sa liaison hebdomadaire Marseille-Essaouira. Et la Compagnie Easyjet compte ouvrir 2 liaisons Londres-Essaouira directes le lundi et le vendredi également à compter de Mai 2015.

Le comité essaiera aussi de faire revenir la compagnie nationale Royal Air Maroc à Essaouira.

HÔTELLERIE BMW ET RELAIS & CHÂTEAUX



Relais & Châteaux et BMW deviennent officiellement partenaires et allient de ce fait le plaisir de conduire au plaisir de recevoir avec

passion et générosité afin d'offrir à chaque client et hôte une expérience personnalisée, individualisée et unique. En cette année de célébration de son 60ème anniversaire l'Association aux 530 hôtels de charme et restaurants gastronomiques et le constructeur automobile conjuguent leur univers et s'ouvrent de nouveaux horizons et dessinent de nouvelles routes. BMW équipera en France, en ville, les Relais & Châteaux de bornes de rechargement pour les voitures électriques, et facilitera la mise à disposition de flottes de véhicules pour certaines Maisons.

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 :

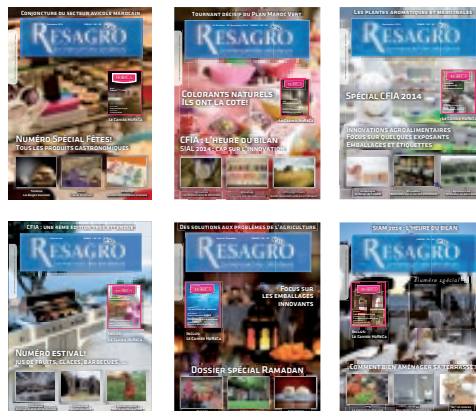
Nom : _____ Prénom : _____

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



GLACES FREEZE ROLLS



Créée en 2012, la société MG CONCEPT est spécialisée dans la distribution de machines alimentaires innovantes. A l'occasion du salon Equip'Hotel, MG Concept lance la nouvelle machine à glace artisanale FREEZE ROLLS.

Ce nouveau concept français a la particularité de réaliser des glaces sur mesure, haut de gamme et à la minute sur un plateau givrant.

La Freeze Rolls répond parfaitement aux attentes des professionnels de la restauration, des traiteurs, des glaciers, des ventes à emporter... Elle a été élue 2e dans sa catégorie pour la meilleure innovation 2014 d'Equip'Innov.

La particularité de la FREEZE ROLLS?

Sur une base neutre au lait ou à la crème il est possible de créer en un instant avec des fruits, légumes, biscuits, épices, herbes aromatiques... des glaces en forme de rouleaux qui révèlent des saveurs intenses.

Plus d'infos à l'adresse suivante :
m.sevillano@mgconcept.eu

HÔTEL LE ROYAL PALM MARRAKECH MEMBRE DE LHW



élégance et modernité, le Royal Palm Marrakech décline le luxe sous toutes les coutures.

The Leading Hotels of The World est la première marque internationale d'hôtellerie de luxe, réunissant quelque 430 des plus prestigieux hôtels, resorts et spas dans plus de 80 pays à travers le monde. Créée en 1928 par des hôteliers européens influents et précurseurs, elle ne comptait que 38 membres à l'origine.

INTERNET AJOUTER VOTRE HOTEL



GetBesthotel.com vous invite à ajouter votre Hôtel. Le site de voyage en ligne GetBestHotel.com permet aux clients de sélectionner des hôtels de luxe, de charme ainsi que les plus beaux hôtels à travers le monde.

GetBesthotel.com

RESORT NOUVEAU RESORT&SPA À MARRAKECH



L'Hôtel Apple Garden Marrakech à été inauguré ce mois de décembre. Il a reçu le Label « Immovalues bâti-durable », qui garantit la réalisation du projet dans le respect des normes internationales de développement durable. Ce boutique-hôtel propose 19 chambres, 8 suites, 3 pavillons et un spa de 700 m² ouvert en partenariat avec le Spa Suisse les 3 Princes. Côté loisirs on découvre 2 courts de tennis, un mini-foot, 2 piscines et un parcours initiatique de golf. L'hôtel fait partie d'un ensemble immobilier sur 14 hectares proposant des villas.

Route de Fès, face à l'Atlas.

Vingt ans après le Royal Palm Ile Maurice, le tout dernier fleuron de Beachcomber Hotels au Maroc, le Royal Palm Marrakech, fait son entrée parmi les adresses les plus prestigieuses du monde entier. À peine un an après son ouverture, l'obtention de ce label d'excellence et de luxe est un réel atout pour renforcer la clientèle internationale de l'hôtel. Doté de 134 suites et villas conjuguant

HÔTEL AL NOOR TOWER

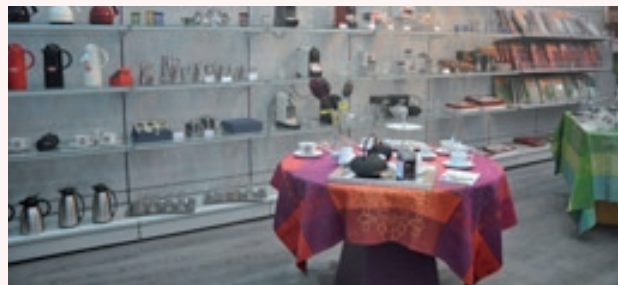


C'est le nouveau projet de Middle East Development LLC basée aux Emirats et propriété de Sheikh Tarek Binladen et ce sera la plus haute tour d'Afrique avec 540 mètres de

hauteur, 114 étages, 335 000 m² pour un investissement de 1.5 milliard de dollars. La tour comprendra un hôtel 7 étoiles (le second après le Burj Al Arab à Dubai), des Spas, un centre de conférences, des restaurants, des boutiques de luxe, des bureaux haut de gamme, une bourse d'échanges et une galerie d'art. Le projet sera situé dans le nouveau quartier Casa Finance City. Lancement des travaux prévu pour le premier semestre 2015.

Photo : Al Noor Tower de Doha

OUVERTURE L'ATELIER DU CHEF BY LAMACOM



L'Atelier du Chef by LAMACOM propose un espace de 300 m² en plein coeur de Casablanca. Le lieu redéfinit l'art de la cuisine et de la table avec une gamme complète et variée d'articles ménagers, Vous pouvez également apprendre à préparer des recettes faciles et à dresser une belle table, sous la houlette de chefs cuisiniers de renom. Un rendez-vous 100 % culinaire, riche en expérience et en partage. L'Atelier du Chef by LAMACOM invite aussi à déguster, sur place, une sélection raffinée de thés, d'infusions et de cafés d'exception et propose un vaste choix d'articles haut de gamme, design et élégants et des accessoires de vaisselle et d'art de la table sans cesse renouvelés pour animer et sublimer toutes les réceptions.

195 boulevard Ghandi, Casablanca
Tél. : 05 22 25 77 07

COMPAL
1952

Une gamme dédiée à l'équilibre et au bien-être, avec moins de calories. Les meilleurs fruits sont soigneusement mélangés avec beaucoup de passion et d'expérience. Pour les adoucir, nous utilisons de la Stévia, une petite plante plus douce que le sucre et zéro calorie.

VITAL AOX

- Mangue Orange (Mango Orange)
- Ananas Coco (Pineapple Coconut)
- Fruits Rouges (Red Fruits)

WITH STEVIA reduced calories



DOGGY BAGS

Une lutte contre le gaspillage

Par Safia Ouakil

Le doggy bag, pratique américaine, consiste à emporter dans une barquette les restes de son repas au restaurant. Phénomène répandu dans bon nombre de pays, le doggy bag n'est pas une habitude marocaine, malgré le gaspillage que cela induit.

A l'origine, le Doggy Bag prévoyait qu'on donne les restes de la nourriture à son chien, d'où le terme : sac pour chien. Aujourd'hui, on constate que sur un repas pris au restaurant, plusieurs centaines de grammes sont souvent perdus. La démocratisation du Doggy Bag devrait donc être une priorité pour la lutte contre le gaspillage alimentaire

La nourriture représente toujours une bonne partie du budget

Dans les faits, c'est plus une question économique qui préoccupe l'Américain : la crise est passée par là et il est relativement naturel, dans la plupart des restaurants, d'emporter les restes. Certains restaurateurs ne vous le proposent même pas : ils vous amènent d'emblée une barquette avec l'addition. Si le geste est naturel un peu partout avec des plats à emporter (on garde ce qui n'est pas consommé), il n'est pas aussi naturel à Paris ou à Casablanca qu'il peut l'être à New York.

UNE DIFFÉRENCE CULTURELLE

Bernard Boutboul, directeur général du cabinet spécialisé Gira Conseil, expliquait récemment dans un communiqué qu'« on a un problème avec cette pratique en France, c'est culturel : on ne repart pas d'un restaurant avec ses restes, il y a une certaine gêne à le faire ». Pourtant l'expérience est régulièrement tentée par les restaurateurs, explique-t-il. En vain. Le restaurateur ne propose donc plus que rarement le service de lui-même et le consommateur se sent gêné de demander.

La résolution :
j'emporte mes restes



Ce n'est pas bien compliqué et demande juste de dépasser un peu les préjugés : si je ne termine pas un plat au restaurant, je demande gentiment au restaurateur si je peux emporter les restes. L'aliment encore bon n'est pas un déchet !

C'est le statut de l'aliment qui est remis en cause. Les restes sont souvent considérés comme un déchet dans la mémoire collective et cela même s'ils sont encore bons. Un plat cuisiné peut pourtant dans la plupart des cas être conservé et servi au prochain repas, à quelques exceptions près (comme les sushis par exemple).

Il n'empêche que peu nombreux sont les clients à faire la démarche, même si les restaurateurs l'acceptent souvent sans aucun problème.

L'objectif premier d'un restaurateur n'est bien sûr pas de cuisiner pour jeter les repas ou les emporter. Mais, si l'assiette n'est pas terminée, le consommateur devrait pouvoir emporter ses restes. De plus, la pratique du « doggy bag » contribue, comme de nombreux petits gestes du quotidien, à la limitation du gaspillage.

LES 8 INFOS À RETENIR POUR UNE BONNE PRATIQUE DU DOGGY BAG

- Les clients des restaurants achètent des plats qui, en conséquence, leur appartiennent; ils peuvent donc demander à emporter leurs restes.
- La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie



non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.

- D'un point de vue réglementaire, rien ne s'oppose à donner à emporter ce qui n'a pas été consommé d'un plat ou d'un menu au restaurant. Cette pratique relève du secteur domestique privé, pour lequel le Paquet Hygiène ne s'applique pas.

- Même si la réglementation ne l'interdit pas, il est recommandé de ne pas proposer à emporter les produits dits « sensibles » : tartares, préparations contenant des œufs crus (mousse au chocolat, tiramisu, plats avec mayonnaise « maison »...).
- Il apparaît toutefois nécessaire que les professionnels fassent passer les bons messages à leurs clients, a minima en leur rappelant les règles générales de conservation (transport, température, délai de consommation, ...).

- Afin d'éviter toute contamination croisée, un plat déjà servi au client ne doit jamais être renvoyé en cuisine. L'espace de remplissage des contenants doit être défini et formalisé au même titre que les flux et traitement de la vaisselle sale, flux et traitement des restes non servis aux clients, flux des déchets et reliefs de repas servis.

- Si le restaurateur fournit les contenants, ceux-ci doivent être adaptés (aptitude au contact alimentaire, étanchéité...). Des recommandations pourraient être apposées sur le conditionnement (via un étiquetage ou impression directe de quelques mesures d'hygiène de base, par exemple par la mention « à conserver au réfrigérateur et à consommer très rapidement »).

- Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant (exemples : informations sur la nature

du produit, la date de préparation, de déconditionnement, de décongélation, de limite de consommation, ...)

Le savez-vous ?

La responsabilité du restaurateur s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.



LES ATTENTES DU CONSOMMATEUR

Pilotée par la DRAAF Rhône-Alpes (antenne régionale du ministère en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire), une récente enquête française destinée aux clients a rencontré un franc succès et révèle une réelle attente de la part du consommateur. Ainsi, sur 2700 réponses :

- 60% des personnes interrogées disent ne pas toujours finir leur assiette.
- 95% des personnes interrogées sont prêtes à utiliser le doggy bag.
- 90% des personnes interrogées sont favorables à une promotion du doggy bag

LES GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2015

Les Grands Prix Sirha Innovation 2015 ont été décernés jeudi 11 décembre 2014 à l'école Ferrandi, à Paris. Le jury, composé de chefs, professionnels des métiers de bouche, nutritionniste, designers et journalistes de la presse professionnelle a distingué 11 Grands Prix : un prix spécial Jury et 6 Grands Prix dans la catégorie : « Produits- Boissons - Ingrédients » et 4 Grands Prix dans la catégorie « Matériels - Equipement- Concepts ».

Les nommés disposaient de 15 minutes pour convaincre le jury lors d'un « grand oral » au cours duquel ils étaient jugés sur l'innovation, la facilité et le coût de mise en oeuvre, le design du matériel ou du produit, la qualité, l'économie d'énergie et la diminution des déchets.

La remise des prix aura lieu le dimanche 25 janvier à 11h45 sur le plateau Sirha TV, sur l'espace Food Studio du Sirha, à Lyon. Les produits lauréats seront exposés sur l'Espace Grands Prix Sirha Innovation 2015, situé au coeur du salon.

GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2015 « Catégorie Produits - Boissons- Ingrédients »

COOL'EAZE



Le crayon des chefs pour embellir les assiettes et signer les recettes.

Les COOL'EAZE, véritables Crayon Chromatique et Aromatique sont la solution gourmande pour les chefs à la recherche de gain de temps, de naturalité et de source de créativité. 8 coulis aux herbes aromatiques créés par Christian LE SQUER, chef 3*, apportent couleurs lumineuses, textures fluides et saveurs intenses en signature d'assiette.

Doté de son embout de précision, la souplesse du flacon permet une manipulation aisée. Disponibles en surgelé, ils se conservent au réfrigérateur pendant 14 jours après

décongélation. De quoi conquérir une clientèle en attente de nouvelles expériences culinaires !

La gamme :

- Le vert citrus (aneth-citron) - crustacés et poissons
- Le jaune fraîcheur (poivron jaune-thym citron) - légumes et poissons de roche
- Le vert anisé (estragon) - volailles et poissons
- Le vert toscane (basilic) - viandes blanche et poissons
- L'orange soleil (poivron rouge-romarin) - poissons et légumes méditerranéens
- Le vert printemps (persillade) - légumes et noix de Saint-Jacques
- L'orange feu (piment rouge-gingembre) - canards et pigeons
- Le vert prairie (persil) - légumes secs et poêlées de légumes



DAREGAL - Stand : N°3D79

SOSLICE



By Soreal

La 1ère sauce en tranche pour burger.

Afin de répondre aux besoins de praticité et de culinarité des professionnels du burger, SOREAL a mis au point un nouveau concept de garnitures en tranche qui apporte des avantages inédits.

Posée en un seul geste, elle fait gagner un temps précieux à l'opérateur. Elle permet également de disposer et répartir la juste dose de garniture. Enfin, elle apporte la possibilité d'une grande variété de recettes, incluant les condiments et/ou les marquants (lardons, champignons, poivrons...).



SOREAL ILOU - Stand : N°2.1F45

CD FRUITS PRÉSENTE LES FOLIONS



Innovation, goût et praticité au service de la créativité culinaire

Les Folions sont des feuilles de fruits et légumes déshydratées au service de la créativité des professionnels des métiers de bouche. Aux fruits ou aux légumes, ils structurent et magnifient les plats sucrés ou salés. La déshydratation basse température permet de concentrer les saveurs, la résistance et la souplesse des feuilles.

La gamme est composée de 5 fruits et 2 légumes : abricot, figue, fraise, mangue, poire, poivron rouge et poivron jaune.

2 dimensions de feuilles sont proposées : 200 x 200 mm et 300 x 400 mm.

Sans texturant ni gélifiant ni épaississant, l'utilisateur peut jouer sur les textures : utilisée sèche, la feuille sera souple et résistante ; réhydratée, elle deviendra

fondante en bouche tout en gardant une bonne tenue.

Sans gluten, sans lactose et sans allergènes, les Folions conviennent à tous publics.

Leur praticité réside également dans leur conservation : DLUO d'un an à température ambiante.



CD FRUITS - Stand : N°2.E88

eXOse SUCRE DE RAISIN



Produit élaboré en Charente Maritime par une famille de distillateur depuis cinq générations, le savoir-faire des hommes de la vigne réserve une fois de plus de savoureux trésor : eXOse Sucre de Raisin. La gamme eXOse nature, eXOse Barrique Neuve, eXOse Vieille Barrique sont des sirops de sucre liquide, 100 % extrait du jus de raisin, sans conservateur ni additif.

Déglaçages, marinades, condiments, sorbets... eXOse ajoute une touche subtile de moelleux et d'onctuosité.

Ce nouveau sucre est à la fois exhausteur de goût, texturant et correcteur d'acidité.



EXOse SUCRE DE RAISIN - Stand : N°2.1E58

GAMME SANS GLUTEN



A l'écoute des consommateurs, Bridor met les préoccupations santé des clients de l'hôtellerie-restauration au cœur de ses priorités avec le développement d'une gamme de produits 100 % sans gluten adaptée à tous les besoins du quotidien (petit déjeuner, pain de table, snacking, ...). La gamme, fabriquée avec des farines de riz, sarrasin ou millet, est composée de 2 petits pains individuels moulés nature et aux graines 45g, d'une petite briochette 50 g pur beurre au sucre et une petite madeleine pur beurre 30g.

100% sans gluten et emballés dans un sachet individuel pour éviter les contaminations croisées, ces produits conviennent autant aux allergiques qu'aux intolérants.



BRIDOR - Stand : N°6E124



LES CUIRS DE LÉGUME TEXTURES, FORMES ET IMPRIMÉS

Leader mondial dans la création de décors pour les applications sucrées, PCB Création introduit sur le marché un concept de décor totalement inédit pour les applications salées : le cuir de légume.

Support de décor gustatif, le cuir de légume est composé à 100 % d'ingrédients d'origine naturelle, à base de légumes, sans colorant ou arôme ajouté. Il existe à ce jour en 4 saveurs : carotte, tomate, poireau, panais.

Le principal atout du cuir de légume : sa texture incroyablement souple! Il s'adapte ainsi à toutes les

formes, suit courbes et angles, recouvre les surfaces comme une seconde peau. Son application est possible sur tous supports. Il permet une créativité sans limite pour orner et personnaliser les créations culinaires, décorer les assiettes lors du dressage, marquer les verrines, enrouler garnitures et farces, en dépose sur un poisson ou une viande...



by PCB Création

PCB - CREATION - Stand : N°4E18

PRIX SPÉCIAL JURY « Catégorie Produits - Boissons- Ingrédients »

CARTOUCHE DE PARMENTIER DE CANARD

La cartouche recharge bocal en verre Parmentier de Canard permet de servir très rapidement aux clients des mets de haute qualité tout en épargnant de nombreux coûts (diminution du prix d'achat des produits, du coût du personnel, des équipements de cuisine, ...). Conservation : 12 mois au congélateur.

Plusieurs recettes sont disponibles en recharges : saumon petits légumes citron, parmentier de canard, parmentier de paleron de boeuf, curry d'agneau, penne aux légumes du soleil...

RECETTES FERMES DES LOGES - Stand : N°G2B06



RAPPEL DES NOMMÉS

Les nommés dans la catégorie «Produits - Boissons-Ingrédients» étaient :

- Debic - Parfait
- Lesaffre - Les fournées du Monde
- Masse - Kit gourmet au foie gras
- Kaviari - Kaviargue
- Nature & Cie - Petits pains de campagne sans gluten
- Groix & Nature - Huile de Homard
- The Old Friends Company - Cosy
- Le Coq Noir - Crème de Yuzu
- Pain-Petifour Midipain - Burger Pop Art sans Gluten

- Weiss - Les Sublimes

Les nommés dans la catégorie «Matériels -Équipement-Concepts» étaient:

- Ecolab - APEX
- Freeze Rolls - Freeze Rolls
- Meiko - Wastestar CC
- Sofinor - Table réglable
- Adventys - Induc-Art
- Cookal - Gourmet Star
- Chaudronnerie de l'Isère - Plancha glacée
- Tayso - Wimter 900 Biomasse

GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2015

« Catégorie Matériels - Equipement - Concepts »

NDMAC SYSTEMS



Cette machine mobile s'adapte à tous contextes (pubs, événements festifs, clubs de vacances, discothèques, salons,...) et exploite les potentialités des objets connectés. Elle organise les flux d'informations géolocalisées, la traçabilité et le marketing, hyper-local comme global. Elle est autonome ou pilotée à distance et les contenus, les applicatifs et les tarifs peuvent être adaptés en temps réel.

Pour le consommateur, NDMAC apporte de la diversité dans l'offre (produits en provenance du monde entier), du plaisir (expérience « Faites le vous-même » et applicatifs de type jeux), de l'information sur le produit et son environnement, du lien en s'appuyant sur un réseau social et sur des fonctionnalités assurant l'interactivité et l'échange, et enfin NDMAC apporte un meilleur bilan carbone.



NDMAC SYSTEMS - Stand : N°2.1E47

FUSIO



La cuisson sous un nouvel angle, le plan incliné

Conçu et fabriqué en France, FUSIO est un grill à infrarouge électrique dont l'innovation majeure est le système du plan incliné. Innovation française brevetée, le FUSIO se veut résolument moderne, tout en s'inscrivant dans la tradition de la gastronomie française en sublimant les produits. Sa nouvelle technique de cuisson sans contact, permet de conserver un moelleux et un juteux sans pareil.

L'inclinaison de la grille permet aux graisses de couler par gravité à l'opposé de la source de chaleur. Ce procédé ne génère quasiment aucune fumée car les graisses, évacuées rapidement vers la lèchefrite, ne sont pas brûlées.

Finies les contraintes d'aspiration, il est désormais possible de cuisiner et de griller en intérieur. Sans graisses brûlées, le goût authentique des aliments est préservé.



EBERHARDT FRERES - Stand : N°5B110

EPACK HYGIENE



Chr numérique a conçu une offre innovante dédiée aux professionnels des métiers de bouche, afin de simplifier les démarches hygiène et sécurité alimentaire (démarche HACCP) si contraignantes aujourd'hui.

La solution Epack Hygiene développée sur tablette tactile, permet de réaliser l'ensemble de la démarche HACCP sans papier (de façon dématérialisée).

L'outil améliore le niveau de sécurité alimentaire dans les établissements et fait ressortir les données en quelques clics en cas de contrôle sanitaire.



EPACK HYGIENE - Stand : N°1J18

RAPID' DISTIL



Rapid'Distil permet la distillation personnalisée d'huiles essentielles et d'hydrolats grâce à un procédé simple et rapide.

Il suffit d'installer le ou les produits (hachés) dont on veut obtenir une huile essentielle dans un récipient au centre duquel se trouve un verre récupérateur. Celui-ci est recouvert d'un cône hermétique rempli de glaçons puis le tout est placé dans un four micro-ondes standard à 700 Watts pendant 20 minutes. L'huile ainsi obtenue se sépare de l'hydrolat selon les lois naturelles et les deux produits sont utilisables en cuisine, en cocktails, en pâtisserie...

Les déchets type zest d'agrumes, pétales de fleurs, plantes aromatiques, peau de pomme (obtention de pectine naturelle) sont ainsi valorisés et recyclés. Les combinaisons sont infinies et créatives tout en restant à moindre coût et rapides à produire.

Réalisé par un artisan verrier, le RAPID'DISTILL est 100 % français.



SENS GOURMET - Stand : N°6D105

Rendez-vous au Sirha pour découvrir tous ces produits: du 24 au 28 janvier 2015 - EUREXPO - LYON



LA SUITE :

Un RV incontournable

Christophe n'a de cesse de faire évoluer La Suite pour vous proposer, depuis quelques mois, une atmosphère complètement différente et inattendue. Dans l'esprit des «Factory Style», c'est une ambiance à la fois conviviale et survoltée qui est mise en lumière. Un lieu où tout peut arriver et à n'importe quel moment... Sa nouvelle conception vous permet aussi bien de profiter du bar avec ses nombreux cocktails aux noms évocateurs que de savourer sa cuisine «Easyfood» et son inimitable carte du restaurant.

NOUVEAU CONCEPT

La Suite a donc fait peau neuve avec une transformation totale des 350m² de l'établissement. L'ancienne image cosy et lounge laisse maintenant la place à une ambiance beaucoup plus chaleureuse, plus confortable, plus simple, mais surtout plus accessible tout en conservant une sensation de qualité et de bien être. Le Bar Restaurant découvre

une décoration « Usine, Factory, Loft », à travers des matériaux chauds comme le bois, l'utilisation de l'aspect patine, rouille, effet usé, etc.

Le savoir-faire culinaire est bien sûr maintenu et la mixologie toujours plus présente. L'équipe vous accueille pour vivre des moments de partage, d'émotions, embarquée par le tourbillon de Chris et la pétillante Alyson, la «petite»

dernière» qui a rejoint la team en charge du Front office.

AVIS DES PROTAGONISTES

Christophe Biche, dit «Chris», est le Big Boss. Il sait que tout évolue très vite et qu'il faut sans cesse savoir se remettre en question pour perdurer.

« Le bilan est très bon. Le lieu est beaucoup plus friendly et trend et il y a un vrai partage entre le personnel et la

Une mention spéciale pour toute l'équipe sans qui rien ne pourrait se faire. Ils sont au coeur du sujet, fidèles et professionnels depuis le début et sont aujourd'hui encore plus mis en avant grâce à ce nouveau concept.



clientèle. C'était un de nos objectifs. Nous avons su attirer des clients plus jeunes tout en conservant nos fidèles habitués. Côté événement nous aurons une grosse soirée en janvier pour les 5 ans de La Suite et de nombreuses occasions de faire la fête tout au long de l'année. Nous continuons aussi à être très actif sur les réseaux sociaux et nous investirons beaucoup sur la presse électronique.» Le service en salle est toujours exemplaire. «Notre nouveau concept a attiré une nouvelle clientèle, notamment grâce à la décoration plus décontractée. Il y a vraiment une nouvelle âme. La Suite est également devenu un lieu after work incontournable où tu peux passer pour boire un verre et rentrer chez toi juste après. Mais c'est aussi un lieu de RDV entre amis et entre filles. Elles s'y sentent en sécurité et passent de très belles soirées festives. Et n'oublions pas les fêtards qui viennent ici avant de sortir en clubs.»

Moctar Ouedraogo est le Chef de cuisine. Créateur de plaisirs par l'innovation de l'assiette, le Chef nous surprend encore, par sa carte à double vitesse: d'un côté une carte de restaurant aux saveurs multiples sans oublier les basiques tant adorés et de l'autre le lancement de la tendance «easyfood», une autre façon de déguster certains plats de la carte mais

dans des contenants plus appropriés à une consommation en mode fastfood trendy et conviviale.

«C'est une nouvelle façon de cuisiner. Avant, les plats étaient sophistiqués et nous avons choisi de les simplifier tout en gardant une complexité de goûts. C'est un nouveau challenge. Nous avons mis en place les croquants avec un travail sur le pain, la garniture et sur la présentation dans l'assiette. Chaque croquant est imaginé comme un véritable plat à part entière. C'est juste le dressage qui est novateur. Chaque croquant propose un voyage gustatif. C'est de la world food. On est maintenant dans la mondialisation culinaire et il est important de proposer de nouveaux ingrédients, de faire découvrir de nouvelles sauces. C'est une cuisine qui parle aux plus jeunes et c'est ce que nous voulions. Bien sûr, nous avons gardé tout de même les incontournables (filet, tartare, côte de boeuf, pavé de saumon, parmentier de canard, ...) sur une carte qui évolue au fil des saisons. Ainsi tout le monde trouve son bonheur.»

La mixologie reste une priorité sur l'animation des bars. Et c'est Marouane le chef barman qui supervise.

«Le nouveau concept plait beaucoup. Il y a aussi une clientèle plus jeune et le bar à cocktails fonctionne à merveille. Nous avons introduit la bière pression qui a un franc succès et toujours une large variété de cocktails dans la pure tradition des meilleurs bars internationaux. Nous avons effectué de petites modifications sur la carte notamment au niveau des prix des boissons qui ont baissé. Il y a aussi plus d'ambiance, plus d'animations.»

Une touche féminine avec Alyson, la nouvelle directrice de l'établissement.

« Mon rôle est de fidéliser la clientèle et m'assurer qu'il y ait une bonne mouvance, une synergie entre les équipes. Ce n'est pas du tout protocolaire, il y a un vrai esprit de famille au niveau de l'équipe. Avec les clients, le personnel a établi un côté friendly tout en respectant l'intimité. Je m'occupe aussi des clients à chaque table pour savoir si tout se déroule comme ils le souhaitent. Je n'ai que de bons échos. C'est très prometteur. Côté nouveauté, nous avons décidé de privatiser le lieu le midi pour les sociétés. La Suite est mise à disposition pour des Comités de Directions, des petits déjeuners d'affaire, des expos, des conférences, des photoshoots, etc...»

54 rue Jean Jaurès

Quartier Gauthier - Casablanca

+212 (0) 522 201 314

www.facebook.com/lasuitedcasablanca

- www.instagram.com/lasuitedcasa



CÔTÉ ANIMATIONS

Les happy hours se font version surprise et peuvent avoir lieu à n'importe quel moment et un programme de soirées crée l'évènement comme par exemple:

- le RDV des femmes tendances et glamour «Love me girls», de temps en temps...
- des soirées «dans l'ipod de mes potes» durant lesquelles vous pourriez bien devenir THE DJ de Casa!

Dans le cadre de ce nouveau concept, toute l'équipe à fêter Noël sous le signe du film culte «Le père Noël est une ordure» et les 5 ans de La Suite fêté le 15 janvier se sont déroulés version «Winter Break» avec une Beach party énorme en plein coeur de l'hiver... Il faut dire que La Suite n'a jamais été à cours d'idées avec une transformation du lieu en station de ski par exemple.

DJ et musiciens sont aussi de la partie pour offrir à la clientèle des moments de musiques uniques puisque improvisés et avec des répertoires aussi différents qu'éclectiques.



THE PEARL SIGNÉ GARCIA

Par Dominique Pereda



Ce boutique hôtel a été designé par Jacques Garcia qui a également officié à La Mamounia et à l'hôtel Selman.



Avec sa façade originale empruntant un style moucharabieh contemporain, le Pearl ne passe pas inaperçu. À l'intérieur, le lobby, un bar et le restaurant gastronomique s'arquent autour d'un patio aux aspects de riad. Aux étages, les chambres sont également ordonnées autour de cet atrium immaculé et agrémenté de stucs ciselés par les maâlems marrachis. Un travail tout en finesse mis en valeur par les grandes colonnes, la hauteur de la verrière ouverte sur le ciel et les murs rougeoyants. Côté mobilier, chaque recoin respire le style Garcia avec un canapé rond et des fauteuils couleur prune disposés sur un tapis violet... de petits espaces intimistes avec tables basses, bergères et chaises stylés. L'écriture décorative est scandée par les lampes chères au décorateur, des tableaux contemporains, des miroirs, des appliques «végétales».

LES CHAMBRES

L'accès aux chambres se fait par un ascenseur aux nuances d'or. Toutes les suites, là encore, reflètent le génie Garcia : long dressing à l'entrée, habillé de cuir aux rosaces cloutées, couche king-size et sa tête de lit révélée par un tableau moderne, tables de chevet tissées. Le coin repos, séparé par un bureau en large console, s'ouvre sur un salon avec canapé et fauteuil taupe, table basse en verre et cuir matelassé, crédence cabochée de clous et tapis violine. Un petit balcon donne sur la piscine aux allures de sarij et

sur un mur d'eau distillant ses clapotis. Partout le thème de la rosace s'exprime sur différentes matières : le bois, le tissu, le cuir, ... dessiné, clouté, gravé...

Côté bain, une baignoire touche orientale, une douche pluie, de belles vasques rectangulaires, un immense miroir, le tout cerné de marbres veinés.

Service 5 étoiles oblige, toutes les attentions sont portées sur les petits plus dont raffole une clientèle exigeante : cafetière Lavazza, mignardises, minibar, coffre-fort, ... et tous les accessoires de

ÉVÉNEMENTS & RÉUNIONS

Organisez vos Réunions & Séminaires dans la Ville Rouge, une expérience unique pour des événements uniques. Le Loft, situé sur le toit de l'hôtel offre une vue imprenable sur Marrakech et les montagnes de l'Atlas et vous accueille pour vos réunions et événements privés. Un ascenseur panoramique est dédié aux clients de cet espace raffiné, situé dans le Sky Lounge. L'espace dispose des derniers moyens de télécommunication avec un accès Internet haute vitesse sans fil et des écrans plasmas pour la lecture audio-visuelle.

GALERIE D'ART BCK

Les fondateurs de la Galerie 38 s'allient au groupe Hivernage Collection Marrakech pour créer ce nouvel espace dédié à l'art moderne et contemporain marocain et international. Soucieuse d'accompagner leurs artistes dans le cadre d'une relation exclusive et durable, la BCK Art Gallery entend donner un lieu d'exception à l'art contemporain.

rigueur : chaussons, produits de bain de marque, ... et même un pèse-personne.

RESTAURATION

Avec plus d'un tiers de l'espace de l'hôtel consacré à la restauration, The Pearl Marrakech possède une palette des plus belles nuances des gastronomies marocaine, française et asiatique, constituant ainsi un véritable voyage dans le voyage !

Dans une ambiance sophistiquée et un cadre Lounge, les bars du Pearl Marrakech font partie des lieux les plus prisés de la ville ocre.

- Le Jouhara : véritable voyage dans le voyage, le Jouhara vous fait découvrir celle que l'on classe parmi les plus importantes cuisines au monde : la gastronomie marocaine. Subtilité des épices, étonnants mariages sucrés-salés, les meilleurs mets du royaume sont réunis dans une carte qui comblera le palais des plus fins gourmets. Habillé de



tons luxuriants, le restaurant propose un mur de salon décoré de toiles d'artistes et une terrasse extérieure le long de la piscine où les hôtes peuvent dîner dans la fraîcheur du soir

- La Galerie : située en plein cœur de l'hôtel, La Galerie, grande rotonde équipée d'un toit ouvrant, est un espace aux lignes élancées avec vue sur la piscine attenante agrémenté d'un jardin luxuriant. Le menu propose des plats et des boissons toute la journée. Mis en scène dans des tonalités riches d'or et de velours, le lieu, dans un style baroque français, inspire la douceur et l'intimité.

- Le Del Café : lieu agréable où l'on se restaure à toute heure du jour. Il offre une carte de plats typiques de brasserie où les classiques méditerranéens sont revisités avec créativité et une touche d'exotisme. Qu'il s'agisse de lire au petit déjeuner ou d'organiser un rendez-vous entre amis, ce restaurant ravit tous les publics, entre décontraction et sophistication. La carte du bar présente une sélection de cafés, thé, smoothies ainsi que des cocktails alliant incontournables classiques et boissons branchées. Les vins sont eux choisis pour leur alliance avec les mets et privilégient une ouverture sur les





productions du Nouveau Monde. Del Café fait vivre une expérience centrée sur la convivialité, le partage et la découverte gastronomique.

- The Suite Club Marrakech Marbella : The Suite Club, dont la signature « Selected parties for selected people » résume l'esprit chic et tendance de ce Club, accueille chaque jour, à partir de 23h, une clientèle triée sur le volet. À la fois moderne et classique, casual et raffiné, The Suite Club a été aménagé à l'aplomb parfait du vaste lobby circulaire de l'hôtel. De taille humaine – une quarantaine de tables disposées en rond autour d'une estrade elle aussi circulaire –, le club évoque, avec son sol dallé de noir, ses lourds rideaux de velours rouge et ses miroirs sorcières, l'atmosphère baroque et la magie des palais vénitiens. A vivre...

SPA & BIEN ÊTRE

The Pearl Marrakech vous invite à passer un moment de détente et relaxation dans le cadre glamour du Pearl Spa d'une superficie impressionnante de 2000m².

Le Spa abrite 14 cabines de traitement extraordinaires et propose un large éventail de soins et traitements exclusifs et traditionnels, entre autres, des massages aromathérapeutiques, des traitements et soins du visage

spécifiques et des hammams marocains authentiques. Une piscine aux mosaïques raffinées, située au cœur du spa, offre un cadre parfait pour un moment de relaxation avant ou après les soins.

De plus, un salon de beauté offre une gamme complète de prestations, manucures et pédicures de la marque OPI. Un salon de coiffure propose des traitements de la gamme L'Oréal Plus, lissages, coups de peigne et colorations. Le SPA Pearl se targue également d'abriter un centre de fitness à la pointe des dernières technologies avec une salle de musculation et d'entraînement cardio-vasculaire, des cours de pilates et in situ, un coach de sport certifié proposant des programmes d'entraînement à la carte afin d'aider les résidents à atteindre leurs objectifs de santé et de bien-être.

D'après notre expérience, il apparaît clairement que le Pearl est sans nul doute l'hôtel en vogue du moment!

Angle Av. Echouhada et rue du Temple
Marrakech Hivernage
+212 0 524 42 42 42
reservation@thepearlmarrakech.com



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

CMA CGM

Votre expert mondial du transport réfrigéré



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

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

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

Stay Cool with CMA CGM !

CMA CGM MAROC

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



www.cma-cgm.com



Crédit FILAHA RABIIYA

Pour financer les frais des cultures printanières :
légumineuses alimentaires, oléagineuses et cultures maraichères



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE