

ResAgro

Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire,
de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche

ABONNEMENT
Ne peut être vendu

N° 6 • Novembre 2009

DOSSIER

Ça baigne dans l'huile

- ♦ Les divers produits de niche, de l'huile d'avocat à l'huile de graines de figue de Barbarie
- ♦ Corps gras et nutrition
- ♦ Comment le Maroc prend part au projet international Optim'Oils

Restauration



LA CUISINE FRANÇAISE
DE MERYEM CHERKAOUI

Hôtellerie

LE SECTEUR
SUR LA SELLETTE

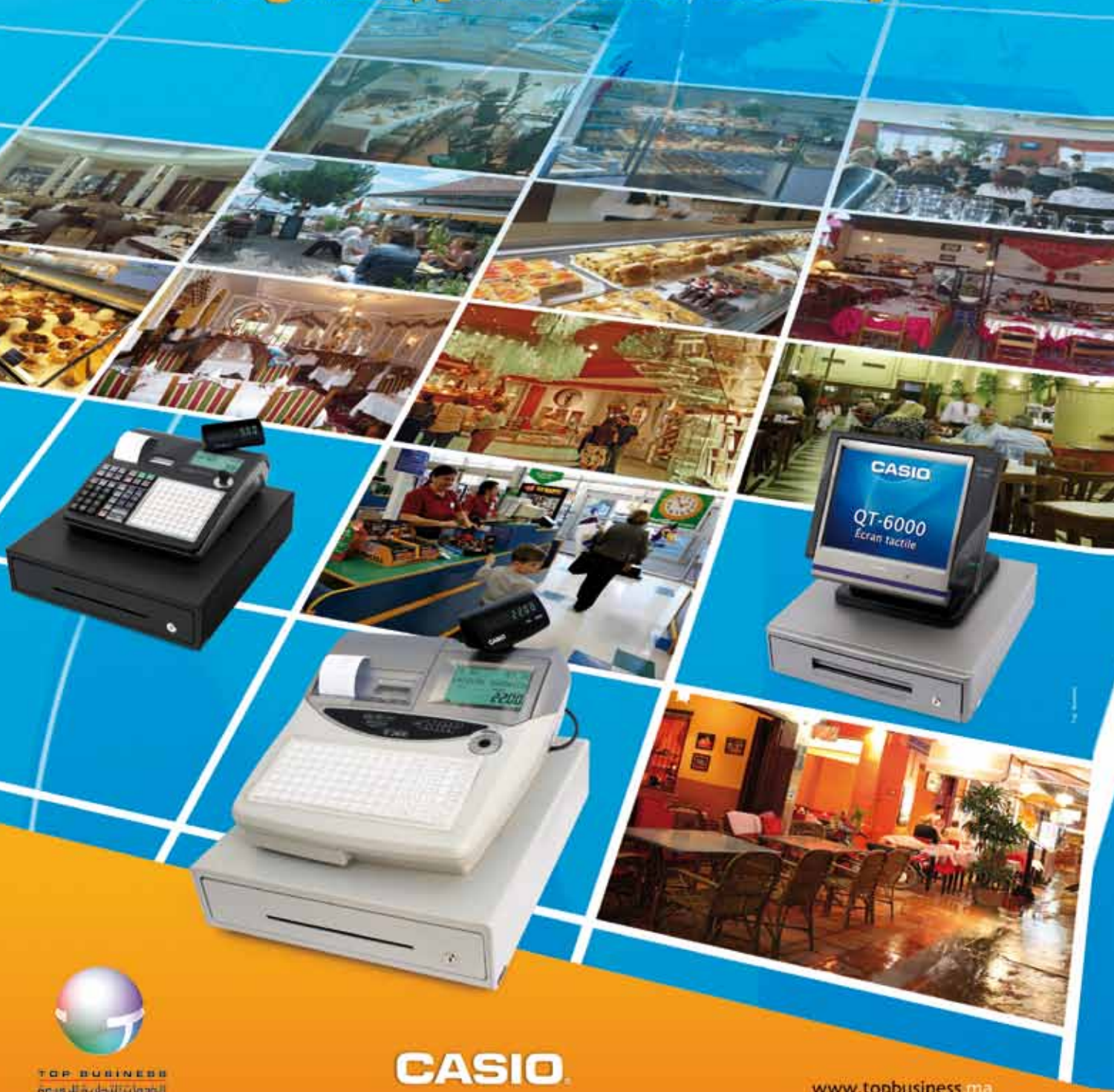
Métiers de bouche

AMOUD,
UN PRÉCURSEUR

CASIO

SYSTÈMES D'ENCAISSEMENT

Elégante, puissante et simple



CASIO

www.topbusiness.ma

compad
agence de communication
PARTENAIRES CENTRE CHORFI - TARIFS SPECIAUX



PACK « SITE VITRINE », à partir de 3.000 DHS HT* (Ce pack comprend : conception globale du site statique, adresses e-mails illimitées, hébergement et nom de domaine .com pour une durée d'un an renouvelable)

PACK « SITE ENTREPRISE », à partir de 5.000 DHS HT* (Ce pack comprend : conception globale du site statique, adresses e-mails illimitées, hébergement et nom de domaine .com pour une durée d'un an renouvelable)

* : Photos et textes fournis par le client ou facturés en supplément.

Plus d'informations sur www.groupecompad.com ou par e-mail : contact@groupecompad.com

95, Rue Mesk Ellile - Beauséjour - Casablanca
Tél : (+212) 5 22 36 04 09 ; Fax : (+212) 5 22 36 03 97

compad
Agence de communication

votre
campagne
mailing
à partir de
1500 MAD HT

Solution Campagne E-mailing

Avantages des packs e-mails Compad

- Envois ciblés B2B et/ou segments A/B (CSP++).
- E-mails reçus en boîte de réception et non en Spam.
- Base d'E-mails B2B actualisée 2009.
- Statistiques performantes optimisant retour et rentabilité (suivi et statistiques avec mises à jour en temps réel).

95 rue Mesk Ellile Beausejour CASABLANCA

Tél : 05 22 36 04 09 Fax : 05 22 36 03 97

www.groupecompad.com

edito



Les corps gras sont au cœur de nos préoccupations de sécurité alimentaire et d'hygiène de vie. Lécithine de soja, acides gras et autres ingrédients du genre méritent d'être plus connus, par chacun et chacune. C'est là que l'agroalimentaire et la santé publique se rejoignent. Ce n'est pas pour rien si les Journées internationales sur les lipides, à Casablanca, vont cette année se pencher à la fois sur les aspects agro' et nutritionnels des lipides. Nous reviendrons d'ailleurs sur cet événement dans notre prochain numéro. Qu'on soit dans l'agro', le CHR ou la cosmétologie, on ne saurait être indifférent à l'huile de graines de figues de Barbarie, encore plus chère et peut-être plus précieuse pour le corps que l'huile d'argane. Le Maroc et les autres pays ont encore beaucoup à découvrir sur cette huile d'Opuntia ficus indica et à en apprendre.

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde,
directeur de publication
• Dominique Francœur,
responsable de
rédaction
• Damas Chacour,
journaliste
• Driss Tayeb,
journaliste
• Dominique Pereda,
correspondante
francophone dpereda@
resagro.com -
(+ 00 33) 6 98 26 84 57
• Fanny Poun,
correspondante
anglophone -
(+ 00 44) 7751 819 653
• Marouane Jebbar,
Chef de projet Web
• Nabil Zridi,
directeur artistique
• Marilyne Grellet,
directrice commerciale
• Simon Diaz,
attaché commercial
• Ont contribué à ce
numéro : Souad Selmi,
CTP & Impression -
Rotaco Imprimerie -
Casablanca
Tél. : 05 22 59 22 32
• Compad - Agence de
communication
• Capital - 100 000 DH
• R.C. - 185273
- I.F. - 1109149
• ISSN du périodique
2028 - 0157
Date d'attribution
de l'ISSN Juillet 2009
• Dépôt légal -
0008/2009
• Adresse BP 20028
Hay Essalam
• C.P. 20203 -
Casablanca •
Tél. - 05 22 36 04 09 /
16 / 19 / 69
• Fax - 05 22 36 03 97
E-mail - contact@
resagro.com
• Site Internet - www.
resagro.com

Sommaire

Amoud, précurseur des métiers de bouche haut de gamme, p. 18



L'huile la plus chère au monde, p. 32



Un chef de cuisine française primé : Meryem Cherkaoui, p. 60



Périscopes

- Actualités 6
- Agenda 14
- Cetia : un outil de recherche, de formation et d'audit au service de l'agro' 15

Entreprise

- Interview du mois 18
- Aïcha Akdime (MDI): « Les nouveaux produits et le prêt-a-manger de plus en plus prisés »

Dossier du mois

- Ça baigne dans l'huile 21
- La technologie des huiles et des graisses 22
- Un grand projet de recherche et d'innovation sur les huiles végétales 26
- Comment Lesieur-Cristal prend part à Optim'Oils 28
- Produits de niche : ces huiles précieuses mais méconnues 30
- L'huile de graines de figues de Barbarie, le luxe ultime 32
- L'huile d'argane au croisement des enjeux alimentaire et sanitaire 36
- Les deux modes d'extraction de l'huile d'argane 37
- IVes Journées internationales sur les lipides : les antioxydants 37
- Huile d'olive : l'extraction et son impact sur la qualité 38
- La lecithine de soja, l'emulsifiant par excellence 40
- Les acides gras essentiels et trans 42

Emballage

- Actualités 46

GMS

- Nouveaux produits, Maroc et monde 50

CHR

- Actualités 52
- L'enseigne Nespresso prend pied en Afrique 54
- Les étoiles de l'hôtellerie menacées de palissement 56
- Conseil d'expert :
« comment bien choisir son service de table ? » 58
- La cuisine française de Meryem Cherkaoui 60
- Le brunch, en 8 « stations » au Hyatt 63
- Le TPV, outil de gestion et de traçabilité au restaurant 64

- 36,9 %

C'est le recul des importations du Maroc en blé, soit quelque 1,76 million à la fin septembre 2009, contre 2,8 millions de tonnes un an plus tôt. Cette régression du volume importé a été accompagnée par le recul de plus de 52 % des dépenses générées par les achats de blé, qui sont passées de près de 9 milliards de dirhams à plus de 4 milliards, note l'Office des changes.

Des Trophées pour les marques made in Morocco

Valoriser et encourager les marques marocaines par l'organisation d'un grand concours, tel est l'objet de l'opération baptisée « Morocco Awards, les marques marocaines à l'honneur ». Cette dernière est organisée par l'Office marocain de la propriété industrielle et commerciale (Ompic), sous l'égide du ministère du Commerce et de l'Industrie. Une fois n'est pas coutume dans ce domaine, c'est à Tanger qu'a lieu la cérémonie de remise de prix, le 4 décembre prochain. Il est prévu un Trophée pour chaque catégorie (fabrique, commerce et service). Cela, en présence de nombreux invités, notamment une importante délégation en provenance d'une dizaine de pays du pourtour méditerranéen. D'ores et déjà, ce sont des dizaines de candidatures, toutes catégories confondues, qui ont été enregistrées. Nul doute que le secteurs agroalimentaire et CHR sauront sortir leur épingle du jeu...



Noureddine Ayouch, président du jury « Morocco Awards ».

Dixit...

«Il est temps d'élargir l'accord de l'ALE Maroc-Turquie aux produits agricoles et aux produits agricoles transformés»

Haluk Ilicak, ambassadeur de Turquie au Maroc in A.I.M.

Savola tend la main à Lesieur



Zouhair Eloudghiri, patron de Savola.

Après la guerre, place à la coopération ? C'est ce que souhaite en tout cas Savola. Le fabricant saoudien se déclare prêt à tisser des partenariats avec Lesieur-Cristal, et même avec Cosumar et d'autres opérateurs. Savola Foods propose ainsi de se regrouper lors des négociations avec les fournisseurs mondiaux de matières premières. La société juge également qu'il serait pertinent de mener un projet commun au Soudan, en vue de s'approvisionner en sucre au meilleur prix pour les marchés marocain et saoudien.

Une délégation marocaine à Itch'mer

Le Maroc faisait partie (avec le Canada et la Namibie) des trois délégations étrangères à Itch'mer 2009, salon de la filière mer qui s'est tenu à Lorient à la fin octobre. A l'occasion du lancement du plan Halieutis, l'Institut technique de développement des produits de la mer (Idmer), situé à Lorient, a été chargé d'une expertise sur la valorisation des produits de la mer auprès de la Fénip. Itch'mer a reçu 250 exposants et plus de 8 000 visiteurs. Le salon est dédié notamment aux techniques de pêche, aux équipements de process, à l'emballage, à la distribution, et à la gestion des professionnels de la pêche maritime.

Lesieur revoit sa politique de diversification

Lesieur Cristal se désengage des « activités non stratégiques » et souhaite se diversifier à l'intérieur de ses métiers de base, comme l'oléicole.

La filiale Huile & corps gras de l'ONA a ainsi cédé 100 % de CMB Plastique à Mutandis (présidé par Adil Douiri). CMB Plastique étant spécialisée dans la fabrication de préformes en polyéthylène téréphtalate et de bouchons en plastique, à destination des industriels de l'alimentaire liquide. Lesieur a également procédé à la cession de Banchereau Maroc et du pôle Détergents & eau de javel. Pour les observateurs, ce recentrage de la filiale Huile & corps gras de l'ONA illustre l'échec d'une tentative de diversification horizontale.

Le Maroc au Foodex à Tokyo en 2010



L'édition 2009 du Foodex.

Le Maroc répondra présent au Salon de l'agroalimentaire Foodex, prévu à Tokyo en mars 2010. Les organisateurs ont convaincu Maroc Export du bien-fondé des conditions posées pour une participation marocaine. Coût : 84 000 dollars. En sus d'une réduction de 17 000 dollars sur les frais de participation, le Maroc aura droit à un emplacement convoité : un stand de 200 mètres carrés, juste à côté de celui de l'Espagne, généralement le plus visité du salon.

Coca-Cola distribue des vélos à des enfants défavorisés



Coca-Cola Maroc s'associe à SOS Villages d'Enfants à travers une opération de distribution de vélos, en faveur d'enfants du monde rural et des régions périurbaines. Et ce, dans le cadre de son programme de soutien à la scolarisation en milieu défavorisé et/ou excentré. Ce sont ainsi plus de 600 vélos avec équipement de protection (casque notamment) qui bénéficient aux régions de Dar-Bouazza, d'El-Jadida, d'Agadir, d'Aït-Ouir, d'Imouzzer Kandar et d'Imzouren. Les vélos ont été collectés en Espagne grâce à la Fondation Coca-Cola Espagne qui a lancé une campagne de collecte de vélos lors du fameux tour cycliste d'Espagne « La Vuelta » qui s'est déroulé du 29 août au 20 septembre dernier dans toutes les étapes du tour. Cette opération a connu un grand succès auprès des citoyens espagnols qui n'ont pas hésité à faire don de leurs vélos pour encourager cette action caritative. L'accès des élèves à ce moyen de locomotion simple et économique est de nature à favoriser un environnement d'éducation adéquat en offrant aux enfants des milieux démunis les moyens d'aller à l'école. L'objectif final étant de faciliter l'intégration scolaire de l'enfant et de contribuer d'une manière significative à prévenir l'échec et l'abandon scolaire précoce souvent dus à un manque de moyens.



La distribution automatique de produits sains est née

Photos LOF



Un distributeur automatique n'est pas obligé de proposer des en-cas caloriques et des boissons bourrées d'ingrédients artificiels ! D'où cette idée de LOF, une société en Espagne : lancer des distributeurs ne proposant que des aliments sains, voire bio. Cette entreprise barcelonaise met à la disposition du consommateur pressé des sandwichs, des salades de pâtes et de

légumes, des fruits en morceaux (selon la saison), des noix biologiques, des jus de fruits pressés... Sur son site Internet, la société met en avant un certain nombre d'aliments, naturels ou préparés, tels que Nestea, thé glacé ; Aquarius et Agua Veri, eaux ; Romantics, smoothies ; le muesli ; le sandwich végétal ; les pistaches, entre autres fruits secs.

« Choisir la santé est la première des libertés », martèle cette entreprise inscrite dans son temps. Quand l'on sait la progression de l'obésité et de la malbouffe dans des pays comme le Maroc, l'on se dit que ce n'est seulement en Occident que LOF a de l'avenir... Dans le royaume, les écoles – les plus favorisées, en tout cas – sont particulièrement confrontées à la consommation, par leurs élèves, de produits attrayants mais peu sains.

Un camion de 30 tonnes transportant des canettes de bière s'est renversé sur l'autoroute Casablanca-Marrakech. [...] Attroupement monstre : des dizaines de voitures sur le bas-côté et une bonne centaine de badauds, dont des enfants des douars voisins [...], occupés à rafler toutes ces canettes de bière

TelQuel

La CDG acquiert 7,7 % du fonds d'Olea Capital

La Caisse de dépôt et de gestion (CDG) a acquis près de 7,7 % du capital d'Olea Capital, soit un montant de 50 millions de dirhams. Cette entrée de la CDG dans le capital d'Olea Capital doit se faire par voie d'augmentation de capital réservée uniquement à cette Caisse. Objet de ce fonds : structurer, financer et générer des projets oléicoles au Maroc, en vue d'atteindre une capacité agro-industrielle de production annuelle de 30.000 tonnes d'huile d'olive, principalement pour l'export.

Les projections financières du fonds pour la période 2009/2032 font ressortir une hausse annuelle moyenne du chiffre d'affaires de plus de 11 %. Le résultat net deviendrait positif dès 2015 et connaîtrait une progression moyenne annuelle de près de 8,5 %. Le taux de rentabilité interne de ce projet est estimé à 26 %. Créé en 2008, Olea Capital est un fonds d'investissement réservé à l'oléiculture et appartenant au Crédit Agricole du Maroc, à des professionnels du secteur ainsi qu'à des institutionnels marocains et étrangers.

Facile conquête de la Chine pour le cognac



Le cognac Louis XIII.

Dans une Chine qui ne connaît pas la crise et où le nombre de riches ne cesse d'augmenter, l'industrie de l'alcool a toute sa place, comme le rapporte si bien le quotidien « Le Monde ». Cette donne, Rémy Martin, fameuse société française du secteur des alcools haut de gamme, l'a fort bien saisie. Rémy Martin a décidé de lancer, en Chine cet automne, son tout nouveau cognac de grand luxe, Louis XIII. La stratégie de Rémy Martin mise sur les valeurs de l'exception. Ce cognac coûte 10 000 euros. Succès assuré : la cible aspire à consommer ce type de produits, liés à l'art de vivre et au luxe français.

L'Atelier du vin, à Casa' aussi



Après Marrakech, les amateurs de vins à Casablanca ont maintenant leur adresse où dénicher des bouteilles de vin. Au cœur de la capitale économique, Grégoire Debois-Frogé et Cédric Charlier, passionnés de vin et de bonnes tables, proposent un choix de vins du monde entier, avec les conseils de Boris Bille, sommelier du groupe Ebertec. Diverses prestations sont également proposées: conseil en fonction des goûts du client, de son budget ; conseils pour un « accord parfait de votre dîner » et des réceptions... La livraison à domicile est gratuite.

87, rue Mohamed Baqual - Marrakech
75, rue Omar Slaoui - Casablanca

Un centre de recherche en céréales pour petit-déjeuner

L'année 2010 devrait voir la mise en route, en Suisse, d'un centre, flambant neuf, d'innovation pour l'accélération de la recherche en céréales pour petit-déjeuner. Le projet est entre les mains de Cereal Partners Worldwide (CPW), une coentreprise créée par Nestlé et General Mills. L'investissement – plus de 30 millions d'euros – souligne l'axe stratégique de CPW sur la nutrition, la santé et le bien-être. Le Centre d'innovation de CPW rassemblera l'expertise de Nestlé et de General Mills dans le domaine visé. Cette structure s'appuiera sur les forces techniques de General Mills et les 50 ans d'expérience en matière de R&D de Nestlé à Orbe, de même que sur le savoir-faire dans les technologies de transformation alimentaire des deux sociétés partenaires. Rattaché au réseau R&D international de Cereal Partners Worldwide, le Centre d'innovation travaillera sur des solutions de céréales pour petit-déjeuner, aux niveaux valeur nutritive améliorée, fraîcheur, saveur et texture. Actuellement numéro deux mondial des céréales pour petit-déjeuner, Cereal Partners Worldwide emploie environ 4000 collaborateurs dans le monde.

Technologie fine pour le couscous Dalia

Le minotier Matahines Al Hamd possède, depuis 6 mois, une nouvelle unité de fabrication de couscous, elle-même dotée d'un innovant système de cuisson de la semoule. Il s'agit d'une technologie européenne qui cuit à une température modérée mais plus longue, donc moins « agressive » que les équipements utilisés ailleurs. De même, le séchage est à basse température et dure plus d'une demi-heure. Tout cela, « afin d'éviter d'altérer le goût du produit tout au long de sa durée de validité qui peut aller jusqu'à 2 ans », souligne l'entreprise.

Actuellement, la marque Dalia produit plus de 10



millions de sacs de couscous par an. Afin d'optimiser son rendement, le groupe compte lancer prochainement une autre unité de fabrication. Cette fois, il mise sur les pâtes alimentaires. L'entreprise a commandé les machines requises chez un fabricant italien, et vise une capacité de 48 tonnes par jour. Basé à Had Soualem, Matahines Al Hamd a également programmé l'installation d'un centre d'essais, afin de tester sur place ses produits.

Importation et distribution
de produits de nettoyage

**Désinfectant
Gel hydroalcoolique**

**Nouveau
Produit**

Désinfection hygiénique
et antiseptique des mains.
Efficace sur H1N1 (grippe A)
et rotavirus (gastro-entérite)
agréé par l'institut
pasteur.
existe en 100ml_400ml_1litre

6 Avenue de la plage Ain Sebaa – Casablanca
Tél : 0522 66 10 73 / 66 19 74 Fax : 0522 66 20 47
Email : info@dbgdistribution.com

Les céréales Nestlé se renouvellent en Tunisie



Bertrand Sigwalt, P-DG de Nestlé Tunisie.

XXe anniversaire en Tunisie oblige, la marque Nestlé Grain d'or y lance une nouvelle recette de céréales. Cette recette contient de l'Actigen-E, un ingrédient conçu dans les centres

de recherche Nestlé et qui « aide à libérer l'énergie qui provient des aliments ». L'Actigen-E est un mélange de 8 vitamines et de 4 minéraux essentiels : les vitamines B1, B2, B3, B5, B6, B8, B12 et C, ainsi que le fer, le calcium, le magnésium et le phosphore. De quoi « aider tous les jours les enfants à avoir l'énergie nécessaire pour une matinée studieuse et dynamique », indique la littérature commerciale de Nestlé.

Une chose est sûre : plus de 200 millions de bols Grains d'or ont été consommés en Tunisie ces deux dernières décennies. Soit 1 bol de Grains d'or chaque 1,2 seconde aujourd'hui. En d'autres termes, la marque est le chef de file sur le marché tunisien. Elle bénéficie d'un taux de notoriété écrasant parmi les Tunisiens : 93 % (Institut El-Amouri 2008).

Dindy devient le défi de Koutoubia

En rachetant Calida, Dindy devient le défi de Koutoubia sur le marché de la charcuterie. Bancheureau Maroc, société créée en 2006 à la suite d'un partenariat entre le groupe éponyme français et Lesieur Cristal, a été reprise par la holding Atlas Zalagh, fruit d'un rapprochement récent entre les deux groupes Laabi et Chaouni. Or ce dernier possède Eldin, producteur de la marque Dindy, tandis que le groupe Chaouni produit les charcuteries Mavi et Nzaha. La reprise de Bancheureau s'inscrit dans la reconfiguration des groupes respectifs. La nouvelle holding compte aujourd'hui deux unités de fabrication d'aliments pour volaille et bétail, Agro Industrielle Al Atlas, à Casablanca, et Al Alf, à Fès, qui produisent désormais une marque commune : Alf Al Maghrib. Bancheureau Maroc a été cédée au dirham symbolique. En effet, les repreneurs se sont chargés d'apurer le lourd passif de l'entreprise, alors en liquidation.

Investissement québécois dans le fromage à Fès

Enfin un exemplaire partenariat maroco-québécois, dans l'agroalimentaire en l'occurrence ! Exemplaire, car le Québec et le Maroc, francophones tous deux, ont tant à apprendre l'un de l'autre. Dans ce cas-ci, un Marocain diplômé de génie alimentaire et un maître-fromager très connu au Canada s'associent pour monter, près de Fès, la bien nommée Fromagerie du Québec. Amine Msefer et Gilles Descôteaux mettent en commun leurs atouts respectifs pour ce projet d'usine d'une capacité de transformation de 10 000 litres de lait. Objectif : produire divers fromages à pâte ferme. Principalement du fromage de type Cheddar, très utilisé dans la cuisine au Canada, tout spécialement pour accompagner, sous forme fondue, les plats de légumes. Le partenariat oriente le citoyen canadien vers le transfert des technologies idoines, la direction technique des opérations quotidiennes, la mise en



La poutine, plat québécois à base de fromage cheddar.

œuvre d'un volet recherche-développement, notamment. Tandis que le Marocain, désigné président, a pour principale responsabilité l'aménagement physique de l'usine (hors équipements de transformation), la commercialisation et la gestion. Ils comptent vendre les produits à la grande distribution. Ils planifient également un écoulement via de petits restaurants, en s'inspirant du concept canadien « Chez Ashton ». Il est prévu l'ouverture de deux unités cette année et de quatre au cours des prochains 24 mois. Ces établissements initieront les Marocains à la consommation de poutine. Il s'agit d'un mets traditionnel du Québec, constitué de frites et de morceaux de cheddar frais, recouverts d'une sauce de type « barbecue ».

Train à grande vitesse : par ici, la bonne soupe



Destombes S.A.R.L. envisage d'écouler ses soupes

Une société française de production de soupes et purées « authentiques » lorgne sur le marché de la consommation en TGV. Jusqu'à présent, l'entreprise Destombes fournissait un magasin d'ameublement, des hôtels, des restaurants d'autoroute. Depuis 1994, une quinzaine de références sont sorties, en bouteilles d'un litre, estampillées « Les recettes Ferme d'Anchin ». L'entreprise invente elle-même ses formules en interne, en associant des idées, et en cherchant dans le patrimoine ancien et moderne des recettes. D'où des soupes « Cresson & cerfeuil », « Potage bio aux poireaux », « Velouté de crabe » ; des purées « Potimarron & carotte »,

« Pomme de terre & noix de muscade »... Côté fournisseurs, l'entreprise fait montre d'attachement aux valeurs artisanales. Elle travaille en effet avec un producteur d'ail et un producteur d'asperges de la région, pour lesquels elle fabrique de la soupe, pasteurisée en bouteille d'un litre. Au début, le patron-fondateur transportait lui-même ses produits après la journée de fabrication !



... dans les espaces restauration du TGV en France.

L'entreprise Destombes se préoccupe par ailleurs de développement durable, dans son volet social, en favorisant l'insertion professionnelle jusqu'au-delà de ses murs.

Le yaourt Bio-Activia n'était pas bio



Les yaourts Bio-Activia se voient obligés de changer d'appellation, devenant simplement Activia. Ces produits commercialisés par Centrale Laitière se mettent ainsi en conformité avec la pratique du

giant Danone, mais avec plusieurs années de décalage. C'est que Danone a décidé en 2005 de ne plus utiliser le terme « Bio » au niveau de cette marque. En 1994, cette dernière avait déjà dû préciser sur ses emballages que « ce produit n'est pas issu de l'agriculture biologique » afin d'éviter toute confusion avec les produits bio. Et c'est en 2006 que la législation européenne ne permet plus la moindre ambiguïté avec l'usage du terme « Bio ». La filière du laitier bio doit satisfaire à des critères bien déterminés : type d'intrants, traçabilité, nature de l'eau, ajout de compléments minéraux vitaminés, mode de transport... Pour le reste, Activia garde sa composition, soit une formule de « lactobacillus bulgaricus » et de « streptococcus thermophilus » (présents dans tous les laits fermentés) et du bifidus actif.

TOVIM 32 Ans d'Expérience
Le leader de la protection

**Le vêtement crée votre image
Nous créons votre vêtement**

42, Rue Ibnou Anine Quartier Bourgogne - Casablanca- 20050
Tél. : 05 22 27 98 89
Tél./Fax : 05 22 27 99 64
Mail : tovimcommercial@yahoo.fr
Web : www.tovim.wordpress.com



Voila maintenant 30 ans qu'Abdellatif Mountassir entreprend et innove dans le monde des affaires.

En 1978, il obtient son doctorat de sciences des organisations à Paris Dauphine, avec mention « Très bien ». Aussitôt, il se spécialise dans la création d'entreprise dans différents domaines comme l'informatique, la restauration et les supermarchés.

Après 15 ans d'expérience en France, il revient au Maroc, créant Veil'24, la première société de télé-surveillance gardiennage. Ensuite, il monte la première blanchisserie industrielle avec location de linge destinée aux hôtels, restaurants, avec une unité de 3000 m² à Aïn-Sebaâ. Abdellatif Mountassir n'en n'est donc pas à son premier coup d'essai. Avec sérieux et décontraction, il nous a reçus dans ses bureaux du boulevard Zerkouni pour nous présenter un nouveau concept : la centrale de référencement destinée aux CHR.

Optim achat

Pourquoi avoir créé Optim Achat ?

Le concept de la centrale de référencement, j'y pense depuis quelques années. A l'époque où je dirigeais deux magasins alimentaires à Paris et un restaurant marocain au cœur de la rue Saint-Honoré, je me suis attaché à toujours suivre mes achats et à négocier avec mes fournisseurs pour que le prix payé soit toujours le plus juste. Quand on est dans l'opérationnel et au service du client, on a peu de temps pour le reste.

J'ai alors mis en place une centrale d'achat interne pour mes trois établissements.

Une des clefs de ma réussite, dans toutes les sociétés que j'ai dirigées a été de bien maîtriser mes dépenses.

Quel est le concept de la centrale de référencement ?

Optim Achat va répondre à tous les besoins quotidiens des hôtels, restaurants et collectivités. Nous proposons à nos adhérents des fournisseurs sélectionnés dans l'alimentaire, les boissons, les arts de la table et la décoration, l'entretien / l'hygiène, l'équipement et le matériel, etc.

Savoir acheter n'est pas inné, c'est un métier. L'habitude, la facilité, mais aussi le manque de temps incitent souvent à renouveler sa confiance à un même fournisseur, et parfois sans négocier.

Nous travaillons à obtenir des conditions privilégiées avec nos fournisseurs. Le but étant que le prix payé soit le plus compétitif possible. Nous avons aussi des offres promotionnelles destinées à nos adhérents.

Pour Optim Achat, les prix ne sont pas les seuls critères de référencement



d'un fournisseur même si la centrale s'engage à faire réaliser aux adhérents de réelles économies. Tous les hôteliers restaurateurs savent mieux que quiconque qu'on ne fait pas une bonne cuisine avec pour seul critère d'achat le produit le moins cher.

Notre principe est de proposer à nos adhérents le meilleur rapport qualité/prix/service.

Quels sont les intérêts pour les CHR ?

Nos adhérents bénéficient d'un accompagnement personnalisé et des conseils pour bien acheter en fonction de leurs problématiques. Utiliser un fournisseur référencé, c'est avoir la certitude de traiter avec un fournisseur qui leur apportera une qualité de service professionnelle et constante.

Nous informons tous nos adhérents des offres promotionnelles ou nouveautés dont ils pourront bénéficier. Nos adhérents pourront quand ils le souhaitent visualiser sur notre site Internet nos produits avec des centaines de tarifs en ligne.

Bien entendu l'objectif premier est de leur faire diminuer leur coût sur l'ensemble de leurs achats.

De plus, l'adhérent, en rentrant dans la centrale bénéficiera d'un programme de fidélité.

Comment faire pour adhérer à la centrale ?

Nous avons décidé de laisser ouvert l'adhésion à tout type d'établissement CHR qui sera intéressé pour travailler avec Optim Achat. Il n'y a ni frais d'adhésion, ni contrainte, aucune obligation d'achat. Les adhérents sont libres. Nous partons du principe que c'est à nous de savoir les retenir en leur proposant la meilleure offre.

Chaque adhérent sera suivi par un membre de notre équipe afin d'installer un rapport de confiance et de proximité.

Pour finir, le professionnel devra adhérer au concept de la centrale, et, comme dans toute collaboration, chacun à des droits et des devoirs.

Quel est l'objectif d'Optim Achat ?

Notre but est de devenir le partenaire privilégié des responsables d'établissements dans le secteur CHR.

Comment allez-vous le réaliser ?

Nous démontrerons à nos adhérents que, en passant par Optim Achat,

ils feront des économies. Nous leur permettrons d'avoir une visibilité sur leurs dépenses à venir et ainsi de maîtriser au mieux leur budget.

Avec nos fournisseurs, nous procédons continuellement à des contrôles qualité, afin de tenir nos engagements vis-à-vis de nos adhérents.

De plus, nous travaillons de sorte à être toujours en première ligne sur ce marché en constante évolution, et à être attractif en termes de nouveauté et de promotion.

Aujourd'hui, où en êtes-vous ?

Nous avons référencé une quinzaine de fournisseurs qui nous font confiance, avec lesquels nous avons signé des accords-cadre. Nous continuons à étudier le marché afin de garantir toujours la meilleure offre à nos adhérents.

Les produits et les tarifs que nous proposons sont accessibles à tous nos adhérents. Nous sommes actuellement en train de rencontrer les responsables d'établissements avec qui le message passe très bien. Pour nous, le défi est d'offrir le meilleur service, au meilleur prix et de dynamiser notre réseau avec notre force commerciale.

La machine se met en route.



L'Association nationale des producteurs d'œufs de consommation a profité de la Journée internationale de l'œuf pour attirer l'attention des médias et des consommateurs.

Consommons de l'œuf !

Le Maroc a célébré, à sa façon, la Journée internationale de l'œuf. C'était le 9 octobre dernier, à l'initiative de l'Association nationale des producteurs d'œufs de consommation (Anpo). Parmi les actions sur le terrain : stands de dégustation dans les GMS, distribution de dépliants éducatifs sur les bienfaits des œufs et conseils pratiques sur la manipulation et la conservation des œufs, participation à des émissions radio et TV sur la santé et la nutrition...

L'Anpo entendait également faire de cette célébration « une occasion d'évaluer l'état du secteur de l'œuf au Maroc, et d'informer les consommateurs et citoyens marocain sur les valeurs nutritionnelles de ce produit », aux dires d'Abdellatif Zaïme, président. « Nous n'avons plus à rougir aujourd'hui au Maroc par rapport à ce qui se fait de mieux dans le monde dans le secteur de l'œuf », a indiqué Khaïr-Eddine Soussi, président de la Fédération interprofessionnelle du secteur avicole.

Ainsi, il apparaît que le Maroc produit 3,7 milliards d'unités (un taux d'accroissement moyen annuel d'environ 6 % durant les trois dernières décennies). « Cette production assure 100 % de la demande exprimée du Royaume en œufs de consommation », assure l'Anpo. Les investissements cumulés consentis dans la filière de production d'œufs de consommation sont

évalués à 2 milliards de dirhams. Tandis que le chiffre d'affaires est estimé à 4,5 milliards de dirhams. La filière de production d'œufs de consommation offre en permanence 12 000 emplois directs et près de 30 000 emplois indirects dans les circuits de commercialisation et de distribution. La filière est constituée de 4 couvoirs agréés de type ponte produisant 14 millions de poussins, de 240 élevages agréés de poules pondeuses, de 5 centres de conditionnement agréés.

117 œufs consommés par an

Quant à la consommation moyenne par habitant et par an des œufs, elle a enregistré un bond notable entre 1970 et 2008, en passant de 21 à 117 œufs. Cependant, le Maroc demeure parmi les pays qui sont les plus faibles, comparé, notamment, avec la Tunisie (160 œufs) et la France (245 œufs). Avis aux amateurs de prise de parts de marché... Côté législation et réglementation, le secteur est régi par les dispositions de la loi 49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et de la commercialisation des produits sanitaires. Aussi les fermes de poules pondeuses sont-elles agréées par les services vétérinaires du département de l'Agriculture et supervisées par un vétérinaire privé muni d'un mandat sanitaire dans le cadre d'une convention d'encadrement sanitaire.

Salon Dawajine, XI^e édition

L'aviculture a tenu salon pour la XI^e fois consécutive à Casa-blanca à la fin d'octobre dernier. Le salon Dawajine aurait drainé une dizaine de milliers de visiteurs et rassemblé près de 350 exposants et marques, dont 60 % provenant de l'étranger (Asie, Afrique, Amérique, Europe). Des multiples domaines en relation avec l'aviculture étaient représentés : fabrication d'aliments composés, abattoirs avicoles, transformation et surtransformation de volaille et d'œufs, laboratoire d'analyses, etc. Dawajine est dédié aux technologies et innovations dans le secteur de l'aviculture et se veut un vecteur de modernisation des outils de production et de mise à niveau sectorielle.



Cetia

Un outil de recherche, de formation et d'audit au service de l'agro'



Photos Cetia

A l'occasion de l'inauguration du complexe des Centres techniques par le ministre de l'Industrie et du Commerce, le Centre technique des industries agroalimentaires (Cetia) a procédé à une opération « Portes ouvertes ». L'occasion de se pencher sur la mission et l'activité du Cetia.

Le royaume bénéficie depuis octobre d'un complexe des Centres techniques. Il a été inauguré par le ministre de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles technologies, Reda Chami. A la visite ont participé Hakim Marrakchi, président du Cetia et directeur général de Maghreb Industries ; Amine Berrada Sounni, DG d'Aigubelle président de la Fénagri ; Ali Amrani, président de l'Association marocaine de la production et de l'industrie du sel (Ampis) et PDG des Salines du Gharb ; Abdellah Nejjar, directeur de la Normalisation et de la Qualité.

Ce complexe comprend le Centre technique des industries agroalimentaires (Cetia). Ce Centre est au service des industries du secteur agroalimentaire depuis 1998, date de sa création par la Fédération nationale de l'agroalimentaire, en collaboration avec le ministère de l'Industrie, et avec l'appui de l'Union européenne. Sa vocation est d'assister les entreprises de la filière et les accompagner dans leur développement. Pour ce faire, le Cetia mobilise des compétences dans les domaines respectifs de l'évaluation sensorielle ; de la veille réglementaire et normative ; des

analyses physicochimiques et microbiologiques ; du conseil et de l'assistance technologique ; de la recherche et de l'innovation.

En termes d'équipements et de services techniques, le centre met à la disposition des professionnels une halle de technologie pour les préparations froides et une pour les préparations chaudes ; des chambres froides ; une réserve à température ambiante ; trois laboratoires.

Le laboratoire d'analyses physicochimiques est accrédité conformément à la norme NM ISO 17025:2005 et propose des analyses sur une large gamme de produits alimentaires. Ces analyses permettent de connaître la composition des aliments, la qualité des aliments, le déroulement des processus de fabrication.

Le laboratoire d'analyses microbiologiques permet de rechercher et de dénombrer les germes dans les produits alimentaires, l'eau, « l'ambiance de travail » (air et surfaces)

Le laboratoire d'analyses sensorielles vise une meilleure adaptation de l'aliment aux goûts des consommateurs. Ses analyses ont des applications dans tous les cycles de vie du produit : l'élaboration, le lancement et l'amélioration.

Les prestations du Cetia touchent également aux normes et à la veille. Dans ce cadre, le centre est membre des comités techniques de normalisation des produits du secteur agroalimentaire. Il assure une veille normative par le biais du Snima, pour les normes marocaines, et via son abonnement à Sagaweb, pour les normes françaises. Quant à la veille réglementaire, le Cetia la pratique en collaboration avec la direction de la Sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Côtés essais, le centre procède à la conception, au développement et à l'optimisation des procédés des produits laitiers, des produits de la conserve et de la semi-conserve, ainsi que des produits de la deuxième transformation des céréales. Enfin, le Cetia œuvre au chapitre formation, assistance, conseil et audit, à travers notamment l'élaboration de plans de formation, le conseil en matière d'hygiène, l'accompagnement à la certification. C'est ainsi qu'a été constitué et entraîné un panel de dégustateurs capables d'évaluer des descripteurs sensoriels pour un ensemble de produits, et qu'a été réalisée une étude sur la valorisation des produits de la mer pour le compte de la Fénip.

Oxifen® : capacités oxydatives pour la dégradation des phtalates dans l'élaboration de l'huile d'olive

Les phtalates dans les aliments

Les phtalates ou les esters d'acide phtalique sont un groupe de composés chimiques utilisés principalement comme plastifiants (substances ajoutées aux plastiques pour accroître leur flexibilité). Une de ses utilisations les plus courantes est la conversion du chlorure de polyvinyle (PVC) d'un plastique dur à un autre, plus souple. Les esters d'acide phtalique sont alkyle ou aryle, des esters d'acide 1,2-benzène. Le nom phtalate dérive de la nomenclature de l'acide phtalique traditionnel. Lorsqu'ils sont ajoutés aux plastiques, les phtalates permettent aux molécules de polyvinyle longue de glisser l'une sur l'autre. Les phtalates ont une faible solubilité dans l'eau et dans les huiles de haute et de faible volatilités. Le groupe carboxyle polaire contribue peu aux propriétés physiques des phtalates, sauf lorsque les radicaux R et R' sont très petites (comme les groupes d'éthyle et de méthyle). Ils sont liquides, incolores et inodores, produits par réaction de l'anhydride phtalique avec un alcool approprié (al-



cools habituellement compris entre 6 et 13 carbones). Jusqu'en 2004, les fabricants ont produit environ 400 000 tonnes de phtalates par an. Les débuts datent des années 1920. A partir des années 1950, la quantité produites ont augmenté, surtout avec la naissance du PVC. Les phtalates les plus utilisées sont le DEHP (di-2-) étilhexilftalato, DIDP (di-) et le DINP (di-). Le DEHP est le plastifiant le plus utilisé du PVC en raison de son faible coût. Le BBzP (phtalate de benzyle et de butyle) est utilisé dans la fabrication de revêtements de sol à base de PVC. Les phta-

lates avec les radicaux R ; et les génériques R' sont utilisés comme solvants dans les parfums et les pesticides. L'existence de plastique dans les réservoirs de stockage pour les huiles et les bandes transporteuses des olives, ainsi que dans des broyeurs, pompes, filtres et en général dans tous les circuits d'huile d'olive est dangereuse pour le consommateur car la présence des phtalates peut en affecter la santé.

Effets sur la santé

Le National Toxicology Program (NTP) a exprimé sa préoccupation quant aux effets indésirables du DEHP (à des niveaux qui sont considérées comme normaux pour les adultes) et au développement des nouveau-nés des femmes exposées à ces substances durant la grossesse. On craint également que les bébés et les enfants soient exposés à des niveaux beaucoup plus grands que ceux qui sont acceptables chez les adultes, et qu'ils puissent souffrir de problèmes au cours du système de développement reproductif. L'Environmental Protection Agency (EPA) classe le DEHP comme élément cancérigène probable pour l'humain. Le ministère de la Santé et des Services humains (Department of Health and Human Services), le classe comme potentiellement cancérigène. Autrement dit, il est raisonnable de considérer le DEHP comme une substance qui cause le cancer chez les humains. Les rats et les souris nourries avec du DEHP et du DINP ont montré une augmentation sur l'incidence du cancer du foie par rapport aux animaux qui n'ont pas consommé ces substances dans leur alimentation. Selon les éléments de preuve cités ci-dessus, le fœtus mâle, mâle nouveau-né mâle et péripubertaire semblent être des groupes à haut risque. Le deuxième facteur est la dose de DEHP reçue par les patients.



AIS A

Aditivos Inteligentes, SA

**Fabrication de produits
qui minimisent l'impact
environnemental des industries,
amélioration de la qualité des aliments en
évitant tout risque pour
la santé des consommateurs**

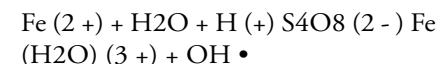
Le Department of Health and Human Services (DHHS) a déterminé qu'il est raisonnable de prévoir que les phtalates sont cancérigènes chez l'humain. L'EPA a déterminé que les phtalates sont des substances probablement cancérigènes pour l'homme. Ces décisions ont été entièrement fondées sur la constatation d'un cancer du foie chez les rats et les souris.

FONDEMENTS DE LA CAPACITÉ DE L'OXYDANT OXIFEN

En comparant la capacité d'oxydation du peroxyde d'hydrogène en présence de MO, avec la capacité de l'anion octaoxodisulphate:

on constate que la capacité oxydative des OXIFEN est 9 fois plus élevée que le peroxyde d'hydrogène.

Aussi, sans oublier que l'Oxifen libère des radicaux libres à travers la réaction de Fenton :



En présence de AM, l'instabilité du libre radical OH, où il est l'oxydant prédominant, après une activité suivra l'activité de l'oxygène moléculaire. En

admettant qu'il y ait Fe^{2+} dans une suffisante concentration $4 \text{ OH} \cdot$ générée $2 \text{ H}_2\text{O}_2$ conduisant à O_2 , soit 1 mole plus d'oxygène, d'où un ratio final de 10 à 1 en faveur de Oxifen. En bref, on peut admettre que quantitativement, Oxifen a une capacité oxydative d'environ 10 fois plus élevée que celle du peroxyde d'hydrogène, à laquelle il faut ajouter l'activité cinétique préférentielle de l'Oxifen par rapport au peroxyde d'hydrogène due à l'effet de la réaction de Fenton.

APPLICATIONS OXIFEN capacités oxydatives : dégradation de phtalate

L'OXIFEN a une grande capacité oxydative (10 fois plus élevée que celle du peroxyde d'hydrogène, ce qui ajoute à l'activité accrue en raison de génération sans oxydatif radicalaire), ce qui permet d'envisager son utilité contre la dégradation des molécules de polluants organiques sur les lignes d'industrie alimentaire. C'est particulièrement utile dans les déchets dégradants composés de phtalates dans le circuit de la transformation de l'huile d'olive, empêchant ainsi la contamination de

l'huile de consommation humaine et l'impact éventuel sur la santé des consommateurs.

Oxydatif dégradation des phtalates OXIFEN

La réaction de dégradation oxydative des phtalates dans l'acide avec OXIFEN est la cause de la disparition de la molécule de phtalate résultant du dioxyde de carbone et l'eau. L'application de cette technique physico-chimiste est un progrès technologique pour garantir la qualité et la salubrité des huiles alimentaires.

Les expériences effectuées à l'usine de FINCAS PINO en Espagne, montrent l'efficacité du grand OXIFEN dans la dégradation des phtalates présents dans l'huile d'olive et dans la chaîne industrielle d'extraction d'huiles.

Conclusions

1. L'utilisation d'OXIFEN, comme technique physicochimique de la dégradation des contaminants organiques, rend le circuit d'extraction industriel d'huile d'olive plus propre, écologique, économique, et l'efficacité est amplement contrastée.
2. Le traitement d'OXIFEN consiste à préparer une solution de 10 % d'eau et à laver avec les zones de l'installation, durant un temps de contact minimum de 30 minutes.
3. Le traitement est utile pour la décontamination de déchets organiques provenant de sources diverses : les résidus de pesticides dans les eaux de lavage de l'olive, la contamination microbienne dans les canalisations et réservoirs de stockage, et des résidus de phtalates contenus dans les bâches en plastique et l'équipement des dépôts et d'élaboration.
4. En particulier pour la dégradation des déchets de phtalates, l'expérience montre que la technique physicochimique est susceptible d'atteindre 99,9 % de la décontamination par rapport à un lavage à l'eau.

AIS A

Aditivos Inteligentes, SA

Notre service :

- Maintenir en parfait état de salubrité votre outil industriel
- Garantir et préserver la qualité de vos produits alimentaires

www.ai-sa.net

(+34) 963 692 693



Aïcha Akdime (au centre), directrice MDI, en réunion de travail.

Aïcha Akdime / MDI

« Les nouveaux produits et le prêt-à-manger de plus en plus prisés »

S'il est une réussite au Maroc dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie, c'est bien celle d'Amoud, enseigne de la société Maroc Dessert International (MDI). Lorsque le fondateur, un Berbère, ouvre son commerce en 1982, le succès est déjà là : la recette du premier jour est de 1000 DH. Quatre jours plus tard, à Noël, c'est la cohue. Au fil du temps, l'activité se diversifie : entremets, crèmes, petits-fours, glaces, chocolats, pièces montées...

Ce sont les particuliers qui constituent 90 % du portefeuille MDI, qui représente un chiffre d'affaires de plus de

10 millions de dirhams.

Aujourd'hui, forte d'une mise aux normes régulière, Amoud exporte et se fait une place en France, où prédominait la variante proche-orientale de la pâtisserie issue du monde arabe. Bras droit du gérant, Aïcha Akdime est directrice MDI. Elle répond aux questions de *ResAgro*.

Cliché ou non, on affirme souvent que les Berbères ont la bosse du commerce. Vous sentez-vous concernée ?

Oui, j'affirme que les Berbères ont une prédisposition particulière et un talent

spécial pour le commerce.

Mais, de nos jours, la bosse du commerce est chez tous ceux qui ont de la volonté et de la passion.

Les banques marocaines se voient parfois accusées de frilosité dans l'acte de prêter et de soutenir la création d'entreprise. Manifestement, vous n'avez pas eu ce problème...

Les banques se montrent un peu plus souples avec les entrepreneurs sérieux qui sont à la tête de projets créateurs de valeur ajoutée. Amoud s'est forgé une image de marque par l'histoire de l'entreprise, ses dirigeants, son savoir-faire,

sa communication et le service offert. Nous avons toujours respecté nos engagements, et réciproquement.

Dès les débuts d'Amoud, vous avez insisté sur la nécessité d'adopter des normes d'hygiène bien précises. Étiez-vous, à cet égard, en avance sur un certain nombre d'acteurs de l'agroalimentaire et des métiers de bouche ?

Nous sommes en avance sur un certain nombre d'acteurs dans notre domaine, la boulangerie-pâtisserie, ce qui va permettre de tirer le secteur vers le haut.

En matière d'hygiène et de sécurité, les objectifs sont très stricts : assurer la protection du consommateur en matière de santé publique, respecter les exigences de la réglementation en vigueur au Maroc et à l'échelle européenne pour les produits exportés, optimiser le procédé de fabrication et de service.

Nos locaux de production sont équipés d'un sol spécifique à l'industrie agroalimentaire – sans porosité, ni joints avec traitement bactérien. Charlotte et casque doivent être portés par toute personne ayant accès aux locaux de fabrication. L'équipement vestimentaire spécifique est changé quotidiennement. Autant de mesures à respecter en interne.

Par ailleurs, nous sommes en train de finaliser une démarche de mise en place de la norme HACCP.

Comment s'est passée l'informati-



Amoud s'est rapidement soucié d'hygiène et de sécurité alimentaires.

sation du système de commandes ?

Le système des commandes a d'abord été informatisé en 1995, avant de suivre l'évolution qu'ont suivi les progiciels de gestion depuis cette date.

Dans un domaine comme le nôtre, où le département Production est le cœur de l'activité d'une société, nous avons procédé à l'achat d'un progiciel de gestion de production assistée par ordinateur, capable de couvrir l'ensemble des activités de notre entreprise à travers un système informatique unique, cohérent et spécialisé dans le domaine de la pâtisserie-boulangerie.

Cet outil organise non seulement tous les processus et les flux d'information internes, mais aussi les échanges avec les

clients, les fournisseurs et tous les partenaires de l'entreprise.

Un outil stratégique pour accélérer la vitesse de fonctionnement de notre entreprise, renforcer le contrôle de ses activités, accroître sa capacité de décision, et lui donner les moyens de s'adapter en permanence à la demande de notre marché.

En 2009, parmi les types de produit que vous proposez, quels sont ceux qui sont les plus demandés ?

Les produits les plus demandés sont notamment le pain, la viennoiserie, les petits fours dits « beldi » et « prestige ».

Percevez-vous un changement d'habitudes de consommation depuis le démarrage d'Amoud ?

Le secteur de la pâtisserie est, lui aussi, touché par les tendances de la consommation, ce qui a des côtés positifs.

D'une part, le consommateur favorise de plus en plus les nouveaux produits et le prêt-à-manger, car il passe de moins en moins de temps à cuisiner lui-même ses desserts. Ainsi, l'on note une forte croissance de la demande du pain à l'ancienne, de tartes, de gâteaux aux fruits rouges ou aux parfums ressuscités – comme l'eau de rose et l'anis.

D'autre part, les produits à forte teneur en gras et en calories perdent un peu de popularité, en raison de la sensibilisation de la population à l'égard d'une alimentation saine. La pâtisserie avec conservateurs et additifs a toujours été bannie par le consommateur averti.



Certaines pâtisseries Amoud voient grand...



Une agence
à votre écoute

Édition Print

Identité visuelle

Communication

Marketing

Création Multimedia

Compad E-Marketing

Solutions :

E-Mailing

Fax-Mailing

Création des sites web

95, rue Mesk Ellile • Beauséjour • Casablanca

Tél : (+212) 5 22 36 04 09

• Fax : (+212) 5 22 36 03 97

E-mail : contact@groupecompad.com

• Site Web : www.groupecompad.com

Ça baigne dans l'huile

Les corps gras se retrouvent dans nos repas, nos en-cas et jusque dans des produits où ils n'ont rien à faire. Ils obsèdent les adeptes de l'amaigrissement et sont étudiés de près par les chercheurs. Même le Maroc est le siège de Journées internationales annuelles sur les lipides. A notre dossier prend part la coordinatrice du projet international Optim'Oils.

Parmi les corps gras, il en est un que l'on a trop peu étudié et qui a un côté « élite », malgré son origine « sauvage » : l'huile de figue de grains de Barbarie. ResAgro vous propose précisément de faire un tour des huiles de niche et d'examiner le mode d'extraction de quelques unes.

Plongée au croisement de l'agroalimentaire et des préoccupations de santé publique...



La technologie des huiles et des graisses



L'industrie des corps gras repose sur la technologie du raffinage des huiles provenant des graines et fruits oléagineux et sur leurs transformations alimentaires. Les huiles ainsi raffinées et transformées trouvent de nombreuses applications.

L'appellation « corps gras » est réservée généralement aux composés insolubles dans l'eau et solubles dans les solvants organiques apolaires (hexane, éther, etc.) et composés d'un mélange complexe de triglycérides, (95 à 98 %) et de constituants mineurs : constituants naturels, composés de dégradation et contaminants.

Les corps gras ou lipides existent à l'état naturel dans le règne animal et végétal, sous forme solide (graisse) ou liquide (huile).

Sur le plan humidité, on en distingue trois types : margarines, huiles, graisses (tableau ci-dessous).

Huiles et graisses d'origine marine et animale

Les huiles et graisses d'origine marine et animale sont généralement des huiles de poissons, coproduits de la pêche. Elles sont extraites des chairs des poissons gras. Utilisées en tant que compléments alimentaires, elles sont riches en, acide eicosapentaénoïque (EPA) et acide docosahexaénoïque (DHA) qui sont essentiels au fonctionnement normal de la santé cardiovasculaire et neurologique.

Les graisses de baleines et de cachalot ont pratiquement disparu du fait de la protection de ces mammifères marins. Quant aux graisses animales, ce sont

principalement des graisses obtenues du tissu graisseux des animaux d'élevage : graisses de mouton, de bœuf (suif), de porc (saindoux), d'oise.

Huiles d'origine végétale

Les huiles d'origine végétale sont très utilisées dans l'alimentation, notamment dans les pays à faible production laitière. Ces huiles proviennent des graines et fruits oléagineux et sont riches en matière grasse.

La composition en acides gras insaturés influence la stabilité thermique de l'huile. Les huiles présentant une teneur en acide alpha-linolénique (C18 : 3 ω 3) ne dépassant pas 2 % ne peuvent pas être utilisées pour la friture, du fait que ce composé s'oxyde facilement en donnant des produits irritants et suspectés d'être mutagènes. Elles ne doivent servir qu'à l'assaisonnement des salades ou autres aliments (colza, soja, noix) ou aux cuissons légères à moins de 150 °C (tournesol, maïs). L'huile de palme est l'huile de friture la plus employée en collectivité et en

friture industrielle.

Les graisses et huiles dont la teneur en composés polaires est supérieure à 25 % de composés polaires sont impropres à la consommation humaine.

Transformation industrielle des graines oléagineuses

Conservation

Le stockage et la manutention des graines entières dépendent étroitement des trois facteurs : le taux de l'humidité,

est cruciale pour produire une huile et des tourteaux de qualité.

La préparation comprend le nettoyage et le séchage qui doivent avoir lieu juste après la récolte. La trituration comporte des opérations de décortiquage et dépelliculage qui vise à résorber les matières de faible valeur nutritionnelle pour certaines graines (tournesol, arachide), pour les autres graines (lin, colza, en général toutes les petites graines, le dépelliculage n'est pas ap-



pliquée, la température, la durée du stockage.

Les graines sont stockées dans des silos à céréales. Elles sont nettoyées et séchées afin de les stabiliser microbiologiquement et de maîtriser les facteurs d'altération à savoir la température, l'humidité, l'air, et les brisures des graines.

Les graines sont stockées dans des silos isolés, ventilés et dans des conditions où le niveau d'humidité est stabilisé : colza 8 à 9 %, tournesol 7 à 8 %, soja 12 à 13 %.

Trituration

La trituration est l'opération qui permet d'extraire l'huile des graines et fruits oléagineux. La préparation des graines est l'étape de la trituration, elle

pliquée.

Les graines sont par la suite broyées et (ou) aplaties afin de réduire leurs dimensions et par conséquent faciliter la pression ou l'extraction et donc d'améliorer le rendement en huile.

Avant d'être pressées, les graines subissent une cuisson thermique qui a pour objectif de rendre l'huile plus fluide, d'agir sur les protéines qui entourent les gouttelettes d'huile dans la graine. L'extraction se fait au moyen de deux procédés mécaniques et physico-chimiques. Avec le premier, les graines sont chauffées puis comprimées par une presse sous plusieurs centaines de bars. Dans le second cas, l'huile est extraite par un solvant puis séparée du solvant par distillation.

Les graines riches en huile (tournesol, colza) subissent généralement les deux méthodes, la pression précédant l'extraction par solvant. Les graines pauvres (soja) sont uniquement extraites par solvant.

Raffinage

Toutes les huiles végétales destinées à l'industrie alimentaire subissent un processus de raffinage afin d'améliorer la saveur et la qualité physique de ses produits et d'éliminer les contaminants et les composants toxiques.

Le processus de raffinage comporte une série d'étapes distinctes qui peuvent s'opérer de deux manières différentes : le raffinage chimique et le raffinage physique, il a pour objectif

En raffinage chimique, les acides gras libres et la plupart des phospholipides et autres impuretés sont enlevés dans l'étape de neutralisation alcaline, le plus souvent de la soude, une étape séparée de dégomme n'est donc pas nécessaire. En raffinage physique, les acides gras libres sont éliminés par une distillation conjointe à la désodorisation ; une étape préalable de dégomme est en conséquence indispensable.

Le choix du type de raffinage se fait en fonction de la nature de l'huile, de sa qualité et des objectifs visés.

Lors du raffinage, il est important de conserver dans l'huile raffinée des composés mineurs bénéfiques pour l'huile et notamment certains composés insaponifiables tels que les tocophérols et les phytostérols.



	Beurre et margarine	Huiles végétales et animales	Graisses animales
Lipides	82	99,9	91 à 99
Protéines	0,8	0	1
Glucides	0,8	0	0
Sels minéraux	0,2	Traces	Traces
Eau	16	0	De 0,1 à 8

Tableau : composition moyenne des matières grasses alimentaires (%).

Pour certaines huiles comme l'huile de tournesol, l'étape du décirage ou winterisation est importante pour éliminer les cires qui tendent à cristalliser à haute température qui donnent un aspect visuel trouble aux huiles. L'élimination des cires se fait par cristallisation puis séparation.

Transformation industrielle des fruits oléagineux



Cas de l'huile d'olive

La fabrication de l'huile d'olive passe par plusieurs étapes : la cueillette des olives, le lavage, broyage et malaxage, pressurage, décantation ou centrifugation et stockage.

Chaque catégorie d'huile d'olive a une dénomination correspondant suivant des critères fixés par la réglementation : Huile d'olive vierge, huile de grignons d'olive, huile d'olive extravierge, huile d'olive vierge, huile d'olive vierge courante, huile d'olive raffinée, huile de grignons d'olive raffinée, huile de grignons d'olive.

Cas de l'huile de palme



L'obtention de l'huile de palme se fait par pression à chaud, en effet, l'extraction se fait dans les 48 heures qui suivent la récolte après cuisson des ré-

gimes (stérilisation) qui vise à inactiver les enzymes responsables de la lipolyse et de l'oxydation. égrappage puis pressage des fruits et décantation.

Transformations alimentaires appliquées au corps gras

Les huiles et graisses se présentent sous différentes formes : liquides à T° ambiante (colza, soja, tournesol, etc...), semi liquides comme l'huile de palme et d'autres sont entièrement solides (huile de coprah).

Ces propriétés de fusion spécifiques sont intéressantes dans la formulation et transformation alimentaire (margarines, pâtes à tartiner, etc.)

La réglementation autorise trois types d'opérations dans l'industrie alimentaire : hydrogénation, interestérification, fractionnement.

L'hydrogénation permet de durcir un corps gras par saturation des chaînes insaturées d'acides gras. Le corps gras hydrogéné résiste à l'oxydation ce qui permet de limiter le rancissement.

Elle est conduite en présence de catalyseur (le plus employé est le nickel).

L'interestérification est une réaction catalytique et consiste en une modification de la structure glycéridique des corps gras par réarrangement moléculaire des acides gras.

On note aussi l'interestérification par voie enzymatique qui est employée pour l'élaboration des matières grasses à haute valeur ajoutée (substitut de beurre de cacao, etc.) Dans le cas d'un mélange de deux huiles ou graisses différentes, on parle de transestérification.

Le fractionnement est un procédé physique qui permet de séparer les triglycérides pour isoler, d'une part, une fraction concrète riche en acides gras saturés ; d'autre part, une fraction fluide riche en acides gras insaturés.

Cette technique est notamment appliquée à l'huile de palme qui permet d'obtenir 70 % d'une fraction fluide « d'oléine de palme » et 30 % de fraction solide « stéarine » trouvant des applications aussi bien en margarinerie qu'en savonnerie.

Les margarines et graisses émulsifiées

Les margarines sont obtenues à partir des matières grasses diversifiées allant des huiles hydrogénées de poisson aux huiles végétales plus ou moins hydrogénées. Selon l'usage, il existe différents types de margarines : margarines pour usage domestique, pour l'industrie alimentaire, margarines dites « basses calories » encore appelées, pâtes à tartiner, graisses émulsifiables ou « shortening » qui ne contiennent pas d'eau mais peuvent contenir un émulsifiant.

Fabrication des margarines

La margarine est composée princi-



palement d'une émulsion entre une phase grasse (phase continue) et une phase aqueuse (phase dispersée).

La phase grasse est la partie la plus importante de l'émulsion, soit 82 à 84 % dans les margarines traditionnelles d'aspect proche du beurre et 60 % uniquement dans les margarines allégées.

La fabrication de la margarine comprend la préparation des phases aqueuse et grasse, leur émulsification. Les propriétés fonctionnelles de plasticité et de tartinabilités exigent la présence d'une certaine proportion de lipides à l'état solide. L'étape de solidification-malaxage permet d'améliorer la texture par suite de la formation de cristaux triglycéridiques petits et uniformes. La cristallisation de l'émulsion se fait dans des tubes refroidisseurs à surface rayée.

Composition et différents types

En plus des deux phases aqueuses et

grasses, d'autres composés sont incorporés aux margarines :

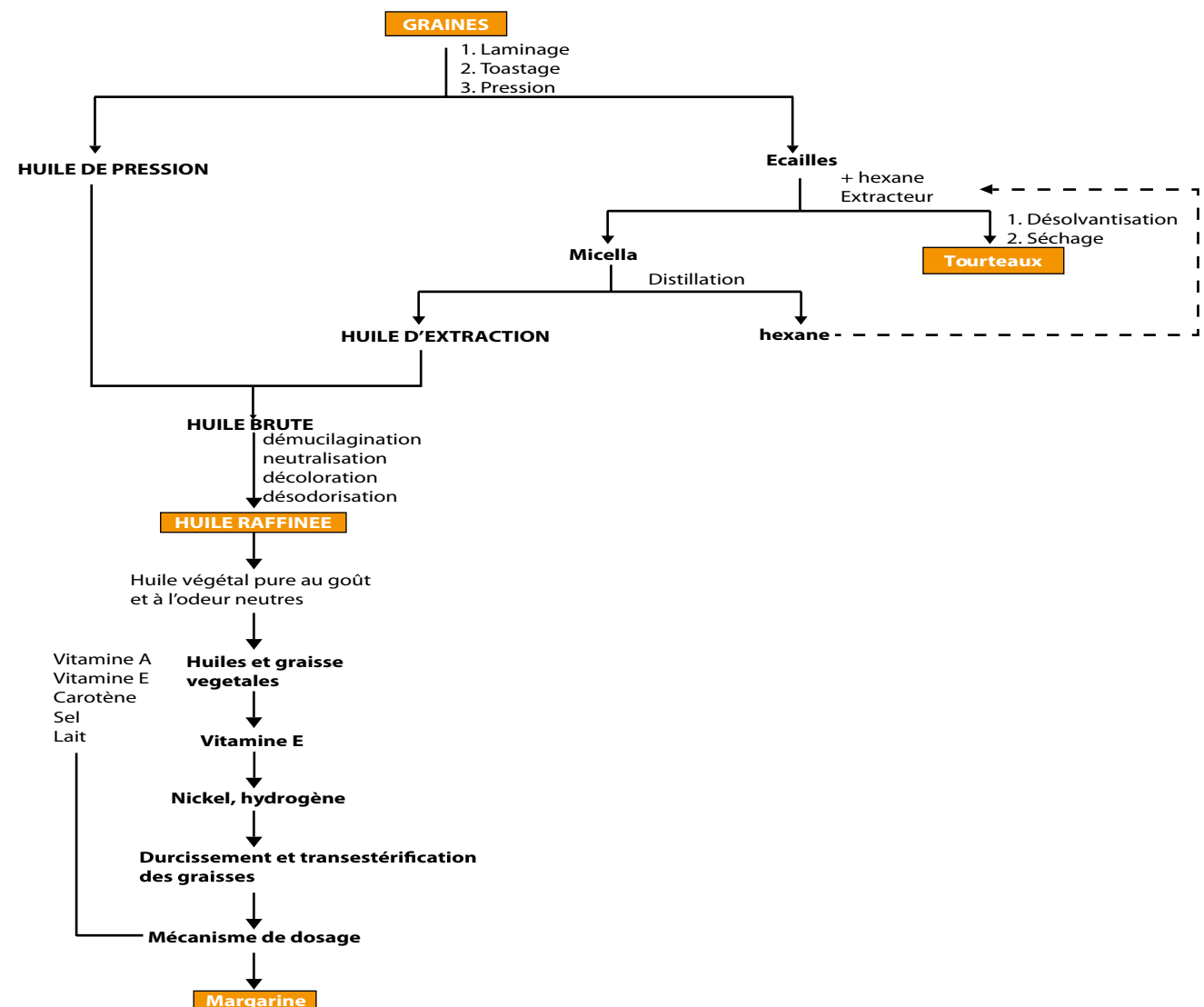
- le sel en faible quantité utilisé comme exhausteur du goût.
- l'amidon comme indicateur de fraude

- le glucose et le lactose, pour favoriser le brunissement des aliments à la cuisson
- des additifs divers (émulsifiants, conservateurs, colorants, antioxydants, arômes etc.)

La formulation d'une margarine varie selon l'origine des graisses et le caractère hydrogéné, fractionné, interestérifié de tout ou une partie du corps gras et l'usage auxquelles sont destinées.

Type de margarine	Propriétés
Margarine pour usage domestique	- fermenté à 20 C° - tartinabilité - variabilité selon la teneur en acides gras polyinsaturés (dureté) : moins de 10 % (dures), 10 % à 20 % (semi-dures), 20 % à 30 % molles 740 Kcal pour 100 g
Margarine diététique	- tartinabilité aisée à la t° du réfrigérateur - moins de calories (380 Kcal pour 100 g) - peut être fabriquée à partir de matières premières laitières (matière grasse butyrique, lactosérum ultrafiltré, etc.) - Contenance de 50 % d'eau et stabilisation par des émulsifiants
Margarine pour l'industrie alimentaire	- graisses émulsifiables « shortenings » dépourvues d'eau - stabilité à haute température (graisses pour friture) - bonne plasticité (biscuiterie, pâtisserie) - se caractérise par le rapport triacylglycérols solides/liquides

Tableau : types de margarines



Optim'Oils

Une opportunité unique pour la recherche et l'innovation sur les huiles végétales

Trois ans, c'est le temps accordé au 14 partenaires de ce projet pour répondre à trois grands enjeux : optimiser les procédés industriels de production des huiles végétales, élargir les connaissances sur la biodisponibilité des antioxydants lipidiques et leur rôle sur la prévention du risque cardio-vasculaire et contribuer à l'amélioration de l'offre nutritionnelle des consommateurs à travers le groupe des corps gras alimentaires.

Anne Rossignol-Castera, membre de l'Iterg, coordinatrice du projet Optim'Oils

Un cadre bien défini

Le projet Optim'Oils* a été initié dans le cadre d'une réflexion de l'Actia, Association de coordination technique pour les industries agroalimentaires, portant sur l'étude de l'impact des technologies sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. Volontairement ciblé sur le secteur des huiles et corps gras, Optim'Oils a alors été proposé et sélectionné par la Commission européenne dans le cadre des appels à projets du VIe Programme-cadre dit « FP6 » pour la thématique « Qualité alimentaire et sécurité ». Cette dernière étant tournée vers le développement de méthodes de production respectueuses de l'environnement et ne dénaturant pas les pro-

priétés intrinsèques des aliments. Les 14 partenaires d'Optim'Oils issus de 9 nationalités (voir carte) ont lancé le projet en septembre 2006 pour une durée de 3 ans et demi.



Vers le développement d'une huile santé « naturelle »

Concrètement, les travaux de recherche des différents partenaires d'Optim'Oils sont conduits pour développer une huile végétale aux effets santé améliorés, grâce à la préservation des micronutriments naturellement contenus dans les graines oléagineuses et ayant un rôle positif dans la prévention du risque cardiovasculaire. Il s'agit des phytostérols, des tocophérols, des phénols, des phospholipides ou encore du coenzyme Q10. Quand on parle de préservation, cela implique de mettre en œuvre des traitements technologiques plus doux que ceux utilisés traditionnellement en huilerie, et ce, afin de préserver au mieux tous les nutri-

ments du produit tout en respectant sa qualité. Optim'Oils met ainsi l'accent sur deux nouveaux constituants des huiles végétales peu connus et non valorisés à ce jour dans ces aliments : les phénols et le coenzyme Q10, tous deux à potentiel anti-ontioxydant reconnu, pouvant jouer un rôle synergique avec la vitamine E naturelle des huiles.

Un projet aux multiples facettes

Le projet Optim'Oils s'articule autour de 5 domaines complémentaires de recherche.

L'optimisation du process est l'occasion de repenser les différentes étapes de trituration des graines et de raffinage des huiles pour limiter les pertes en micronutriments tout en garantissant la qualité et la sécurité alimentaire et en respectant les exigences de productivité.



Les impacts environnementaux sont pris en compte avec l'étude de la réduction ou de la valorisation des co-produits et une analyse de cycle de vie. Une technique sur membrane a été développée pour traiter les distillats de désodorisation afin d'obtenir un concentrat de micronutriments naturels.

Les méthodes d'analyse des différents micronutriments sont appliquées aux graines, aux huiles et aux co-produits et ont fait l'objet d'analyses inter laboratoires de validation. Deux nouvelles méthodes ont été développées pour le dosage des phénols et du coenzyme Q10. Ces travaux visent à la fois à valider l'efficacité de l'optimisation du process, à garantir leur étiquetage nutritionnel et à justifier leurs éventuelles revendications santé.

Les études nutritionnelles, réalisées sur

un modèle animal puis sur l'homme dans le cadre d'une étude clinique d'intervention, vont permettre d'évaluer la biodisponibilité des micronutriments, de mesurer leur effets antioxydants in vivo afin d'évaluer l'impact positif des nouvelles huiles sur la prévention du risque cardiovasculaire. Les études cliniques sont en effet nécessaires à la justification d'éventuelles allégations santé apposées sur l'emballage.

Les applications alimentaires des nouvelles huiles Optim'Oils intègrent les usages traditionnels des huiles de table, les margarines et les sauces type mayonnaises. En particulier, de nombreux travaux sont en cours sur le comportement en émulsion et la stabilité au stockage de ces nouvelles huiles. Les industriels partenaires du projet, Unilever, Lesieur, Lesieur Cristal (Maroc) et les Etablissements Abdelmoula (Tunisie), trouvent ici une véritable source d'innovation.

Les applications du projet

Quelle place sur le marché des huiles ?

Actuellement, le marché des huiles alimentaires est divisé en deux grands segments : les huiles vierges, comme l'huile d'olive et les huiles raffinées dont les plus récentes sont les huiles enrichies en vitamine D. Les huiles Optim'Oils correspondent à un nouveau segment des huiles raffinées offrant un procédé d'obtention plus doux et une teneur en micronutriments naturels accrue donc un bénéfice santé amélioré.

En ce qui concerne les revendications nutritionnelles et de santé sur l'étiquetage des huiles, une observation de l'offre actuelle en grande distribution ou en magasins montre que les huiles raffinées communiquent généralement sur les oméga 3, 6, les vitamines E et D, plus rarement sur les composés phénoliques réservés au cas des huiles d'olive. On ne trouve aucune allégation concernant le coenzyme Q10 ni sur la mise en œuvre d'un traitement spécifique maîtrisé pour préserver le pool naturel des micronutriments des graines. Les nouvelles huiles Op-

tim'Oils pourront donc, sous réserve des preuves obtenues grâce aux études cliniques, trouver une place sur le marché des huiles de grande consommation.

Quelle cible consommateur ?

La plupart des micronutriments contenus dans les huiles Optim'Oils ont des propriétés anti-oxydantes permettant de réduire le stress oxydant qui est un des facteurs reconnus du risque cardiovasculaire. Elles contiennent par ailleurs, et au même titre que toutes les huiles végétales, les différents acides gras essentiels participant aux apports nutritionnels conseillés. Ces huiles pourront donc être consommées en tant qu'aliments courants, apportant des bénéfices nutritionnels préventifs, cela dans le cadre d'une alimentation générale équilibrée. Le projet Optim'Oils ouvre donc des perspectives nouvelles pour le marché des « aliments santé ». Après l'explosion des produits enrichis, ces huiles sont l'exemple d'un retour au naturel que le consommateur pourra apprécier dès 2010.

* Valorisation of healthy lipidic micro-nutrients by optimising food processing of edible oils and fats





A Lesieur-Cristal, c'est Aziza Haddad, une directrice adjointe, qui chapeaute la déclinaison marocaine d'Optim'Oils.



Lesieur-Cristal

Comment le Maroc prend part à Optim'Oils

Le Maroc fait partie des pays qui sont partie prenante du projet Optim'Oils. A ce titre, c'est Lesieur Cristal qui pilote la participation du royaume. Le résultat le plus récent est l'élaboration d'une huile de tournesol raffinée, exempte de pesticides.

D. C.

Le projet Optim'Oils n'implique pas que des pays européens. Le sud de la Méditerranée – Maroc et Tunisie – apporte sa pierre. Au niveau du royaume, c'est l'incontournable Lesieur Cristal

– département Contrôle qualité – qui pilote ce projet. La filiale de l'ONA procède en plusieurs étapes. La première a consisté à l'étude de la nature des micronutriments présent dans les graines de soja, tournesol et

colza. L'identification et la quantification de ces micronutriments ont été réalisées en collaboration avec les différents partenaires Optim'Oils. Dans un souci de développement durable, un bilan énergétique et rési-

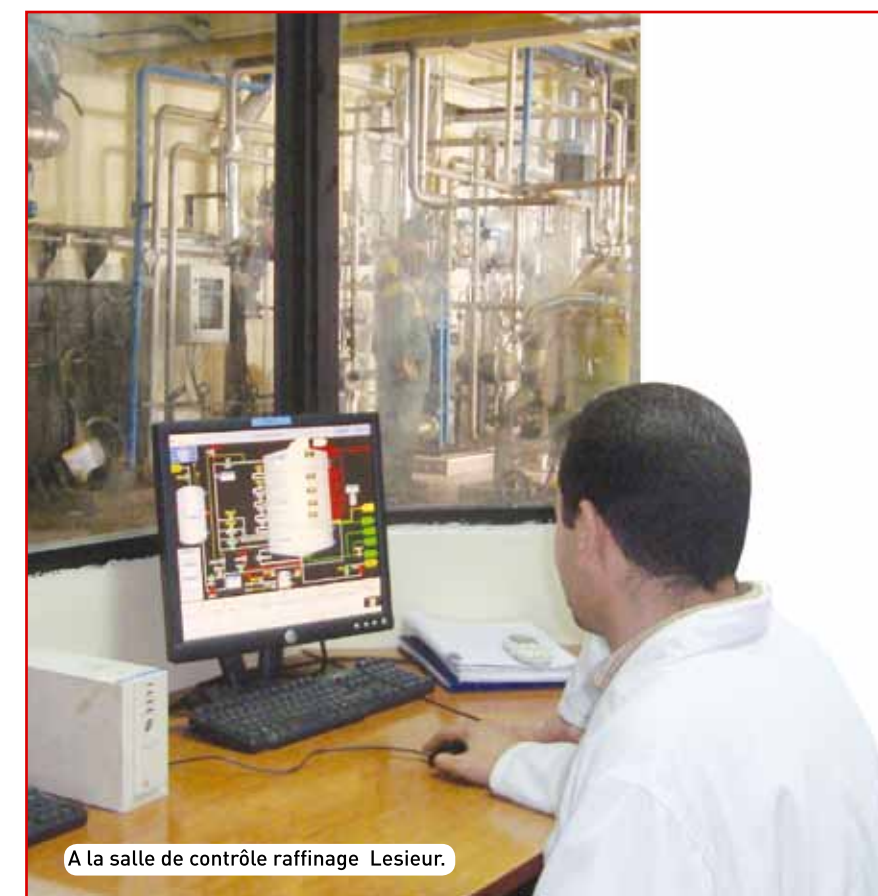
duel a été effectué pour optimiser le bilan énergétique et environnemental. « *Le but de ce travail préliminaire est d'identifier les micronutriments présents naturellement dans chacune des graines, de suivre leurs évolution dans chacune des étapes du process de trituration, de raffinage et dans leurs résidus* », nous explique Aziza Haddad, directrice adjointe du département Contrôle qualité. Parallèlement sont réalisées des études nutritionnelles sur le rat et l'être humain pour étudier le rôle de ces micronutriments.

Accent mis sur la graine de tournesol

L'étape suivante est l'exploitation des résultats d'analyses et des essais nutritionnels. A la suite des résultats obtenus, Lesieur cristal se focalise sur la graine de tournesol.

« *Nous avons décidé de nous concentrer sur les caractéristiques physicochimiques – spécifications / cahier des charges – de la graine ou de l'huile brute de tournesol et l'optimisation du process de raffinage* », précise Mme Haddad.

En ce qui concerne la qualité de la



A la salle de contrôle raffinage Lesieur.

graine ou de l'huile brute, la matière première utilisée dans le process doit comporter une acidité inférieure à 1 %.



Au laboratoire de contrôle qualité.

Du côté de l'optimisation du process de raffinage, l'équipe de Lesieur Cristal dédiée au projet Optim'Oils a éliminé les étapes dégradant les micronutriments, et a modifié les paramètres de marche des autres étapes pour conserver le pool nutritionnel, tout en améliorant la couleur, l'odeur et le goût.

« *Après plusieurs essais, nous avons mis en place un raffinage doux* », témoigne la doctoresse Haddad. Le produit obtenu, l'huile de tournesol raffinée contient 100 % des stérols totaux et de tocophérols présents naturellement dans l'huile brute.

Baptisée « Optim'Sun », cette huile a fait l'objet de tests de dégustation en interne et au cours du symposium Optim'Oils tenu dernièrement à Tunis. « *Des tests qui ont confirmé la bonne qualité organoleptique de cette huile caractérisée par son goût fruité, d'odeur d'amande de tournesol, et sa couleur claire* », assure Aziza Haddad.



Corps gras

Produits de niche

Des huiles précieuses mais méconnues



Huile de pépins de raisins

L'huile de pépins de raisins est l'un des sous-produits du vin et du jus de raisin. C'est une huile inodore, très riche en acides gras poly-insaturés et en vitamine E. Elle est stable à la chaleur et se conserve très bien à l'abri de la lumière. Les pépins de raisins qui ont une teneur de 12 à 13 % en huile sont séchés et pressés pour former des pellets. L'huile étant extraite de ces derniers par solvant avant d'être raffinée.

L'huile de pépins de raisins s'utilise aussi bien pour l'assaisonnement que pour la cuisson et friture. En effet, elle est une base d'assaisonnement à associer avec d'autres huiles aux arômes forts pour les vinaigrettes, mayonnaises, les plats chauds et froids, et elle aussi est une excellente huile pour les macérations aux herbes.



Huile d'avocat

L'huile d'avocat est très riche en acides gras mono-insaturés et en insaponifiables (vitamine E, phytostérols, caroténoïdes). Elle est extraite à partir du fruit d'avocatier. En effet, la pulpe en contient de 5 à 30 %, suivant les variétés. Ayant le point de fumé le plus élevé des huiles alimentaires (255° C), l'huile d'avocat est employée tant pour l'assaisonnement que pour certaines cuissons.

L'huile est obtenue soit par pressage mécanique de la pulpe déshydratée, soit par centrifugation à température basse.

L'huile d'avocat possède un goût fruité et une teinte verte. Elle convient parfaitement aux crudités et aux grillades de poissons et de viandes, aux crustacés. Elle est également idoine pour les vinaigrettes, mayonnaises ou sauces.



Huile de noisette

L'huile de noisette est une huile au goût doux et légèrement parfumé et aux arômes subtiles de praliné et cacao. Elle est très appréciée par les gastronomes et chefs-cuisiniers, car elle s'associe à plusieurs saveurs. Sa richesse, en acides gras mono-insaturés, vitamine E, en calcium, rend son usage très pertinent en diététique.

Les noisettes ont une teneur entre 50 et 65 % en huile.

Pour produire cette dernière, les noisettes sont broyées, réduites en pâtes et chauffées avant d'être pressées et décantées.

L'huile de noisettes est employée pour agrémenter et aromatiser les salades, entrées en fin de cuisson. Elle peut être utilisée comme substitut du beurre dans les pâtes, féculents, légumes, poissons, etc.

Dans l'industrie alimentaire, l'huile de noisettes est utilisée dans la confection des produits pâtisseries et boulangers.



Huile de pistache

L'huile de pistache est une huile colorée, riche en acides gras essentiels et source de vitamines et minéraux. Elle a un goût fruité et doux, à la fois sucré-salé, longue en bouche et aux arômes intenses.

Les graines de pistache renferment environ 50 % d'huile. L'huile est produite par pression à froid des graines mûres, toutefois. L'on peut trouver des variétés faites à partir des graines grillées.

Elle convient aussi bien aux préparations salées et sucrées. En effet, elle remplace le beurre ou la margarine dans les gâteaux, est utilisée dans les pâtisseries, desserts à base de fruits et pour l'assaisonnement des salades vertes, crudités, plats légers. Elle s'accorde particulièrement avec le vinaigre balsamique ou le miel.



Huile de pignons de pin

L'huile de pignons de pin est très riche en acides gras poly-insaturés, qui en font une huile de santé, nutritive et énergétique. C'est une huile de première classe, très aromatique et fruitée, légèrement sucrée. Elle est obtenue par pression, à partir des graines de la pomme de pin pelées et séchées. Les graines peuvent être légèrement grillées ou crues.

Cette huile qui ne peut être que légèrement chauffée. Elle est employée dans les préparations froides, l'assaisonnement, les vinaigrettes, les légumes, le poisson ou les fruits de mer. Elle est fort recommandée pour émulsionner les sauces et potages, notamment le pesto (sauce au pistou).

En outre, elle entre aussi dans la composition de certains compléments alimentaires, à savoir : les modérateurs d'appétit.



Huile de sésame

L'huile de sésame est très riche en acide oléique et linoléique, elle est l'huile la plus stable naturellement en raison de la présence de deux anti-oxydants naturels qui sont la sésamoline et la lécithine.

Les graines, dont on extrait l'huile, renferment de 50 à 57 %. Ainsi, l'huile est obtenue par pression ou extraction des graines décortiquées, pelées et préparées.

L'huile peut être obtenue à partir des graines de sésames grillées ou crues. La torréfaction confère à l'huile de sésame une teinte marron et un goût intense.

L'huile pressée à froid est employée pour accompagner les salades, les crudités, convient à la cuisine et aux fritures asiatiques. Elle est surtout utilisée dans l'alimentaire proche-oriental, salé (purée de pois chiches, caviar d'aubergines) ou sucré (*halwa*, *kaak*...)

En industrie agroalimentaire, l'huile extraite entre dans la préparation des margarines et dans certaines pâtisseries.



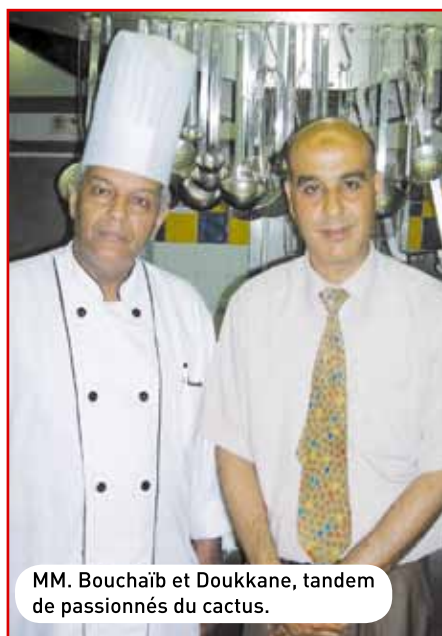
Couscous agrémenté d'huile de graines de figue de Barbarie.

Produits de niche

L'huile de graines de figues de Barbarie, le luxe ultime

À 150 dirhams la cuillère à soupe, l'huile de graines de figue de Barbarie est la plus chère qui soit. Extraite d'un fruit et issue d'une plante plutôt méprisés, cette huile possède des vertus alimentaires dont la découverte ne fait que commencer.

D. C.



MM. Bouchaïb et Doukkane, tandem de passionnés du cactus.

C'est l'huile la plus chère du monde : 10.000 dirhams le litre ! L'huile de cactus est une huile de grand luxe, tant à usage cosmétique que culinaire. Dans l'agroalimentaire et chez le consommateur, l'intérêt à l'égard de cette huile est assez récent et demeure insuffisant. Il faut dire que le sens commun considère le cactus comme une plante inutile et la figue de Barbarie comme un fruit de pauvre. Certes, la plante pousse au fin fond des campagnes, de surcroît au bord de chemins au relief abrupt, tandis que ses fruits, protégés par de fins piquants, sont écoulés à la saison chaude par des vendeurs qui les présentent sur leurs charrettes. Mais la raison et le savoir ont leur revanche : ici et là, des savants et des passionnés réhabili-

tent une plante, un fruit qui constituent de prodigieux dons de Dame Nature. Lors du premier congrès international sur la plante du cactus – en 1989, au Mexique –, les participants avancent que cette plante peut faire l'objet d'un choix, au niveau mondial, à même de mettre fin à la famine et à la malnutrition. Au Maroc, une poignée de connaisseurs s'intéressent, depuis l'an 2000, à la possibilité d'extraire du cactus de l'huile. Abdelhadi Doukkane est l'un d'entre eux. Ce conservateur de bibliothèque est intarissable sur le sujet et a rédigé le premier ouvrage en arabe sur le cactus, notamment d'un point de vue alimentaire. Intitulé *Cactus : plante du futur, des propriétés médico-alimentaires aux usages culinaires*, le livre a pour co-auteur un



Un livre sur le cactus en arabe, en cours de traduction.

expert de la restauration et de l'hôtellerie : Kama Bouchaïb. Ce chef-cuisinier a exercé dans les plus hautes sphères de l'état et au sein d'une grande chaîne d'hôtels. Il a d'ailleurs eu l'occasion de concocter, avec rigueur et plaisir, des recettes faisant appel à l'huile de pépins de figue de Barbarie. Il vous apprendra volontiers que cette huile est obtenue uniquement, par pression à froid, des graines d'*Opuntia ficus*

indica et qu'elle ne doit pas être confondue avec le macérât huileux de figuier de Barbarie, moins cher certes mais également moins actif. Sur le plan organoleptique, l'huile présente un aspect liquide à 20° C, une couleur variant entre le jaune le vert et « *dégage une odeur gourmande, assez végétale* », juge M. Doukkane. Naturellement, les techniques d'extraction sont artisanales, comme dans le cas de l'huile d'argane. « *Plutôt que séchées au four ou à la chaleur, les graines sont séchées sous vide et gardent leurs vertus intactes. La coopérative n'extrait jamais l'huile à l'avance. Sachant qu'il n'y a que deux cueillettes par an, le séchage des graines permet donc leur conservation. Une fois extraite, l'huile se conserve deux ans seulement* », explique Réal Labrie, un entrepreneur canadien tombé amoureux de la figue de Barbarie. L'huile est, par ailleurs, extraite de façon industrielle, mais à une échelle très modeste. Le meilleur est à venir...

Fiche technique

Composition en acides gras

- acides gras essentiels poly-insaturés (AGPI ou AGE) ou vitamine F : acide linoléique (oméga 6) 65.40%

- acides gras mono-insaturés (Agmi) : acide oléique (oméga 9) [13,03%]

- acides gras saturés (AGS) : acide palmitique [11,88%]

Autres constituants actifs

- tocophérols et tocotriénols : environ 1 000 mg/kg (anti-oxydants puissants),

- stérols : beta-sitostérol, campesterol, stigmasterol

- alcool insaponifiable : hexacosanol

Densité : 0,92



Ingrédients alimentaires en poudre

Powdered food ingredients

• Fromagerie • Boulangerie - Pâtisserie
• Chocolaterie - Confiserie • Produits laitiers

Nos produits
Poudres de lait entier, écrémé, standardisées, Lactoreplaceurs, protéines lactières, stabilisants fromages, adjuvants de panification, Mix pour gaufre, crêpe, biscuit, crème glacée, Premix à la carte.

Nos services
Formulations à la carte
Techniques de séchage, Recherche et développement en laboratoires pilotes
Savoir-faire et conseils adaptés via notre réseau de partenaires spécialisés.







Pour optimiser vos rendements de production et maîtriser la texture de vos produits consultez - nous :

IDEBEL Sarl
13 avenue du 29 février - TALBORJT
80000 AGADIR - MAROC
Tel : +212/661263555
contact : Abdallah Kheltent
abdallah.kheltent@menara.ma

BHA BELGIUM S.A
Route de Rémersdael, 105
4852 HOMBORG - BELGIQUE
Tel : +32/87789220
Contact : Jean-Louis Parisis
jean-louis@bhabelgium.com

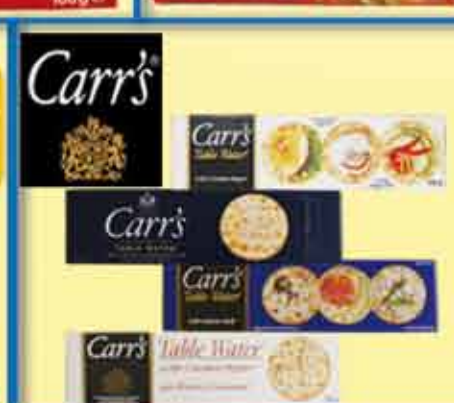


FGT

Food Group Trading

IMPORTATEUR ET DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF

Depuis 15 ans FGT représente des
marques leaders dans leur domaine à l'étranger
sur les gammes de la biscuiterie, conserverie,
pâtisserie industrielle et des boissons





Huile d'argane

Au croisement des enjeux alimentaire et sanitaire

Pr Ahmed Adlouni,
enseignant-chercheur à la faculté des sciences Ben-M'sik, à Casablanca
et président de la Société marocaine pour l'étude des lipides

L'huile d'argane est bien connue pour ses propriétés pharmacologiques, et a été depuis des siècles utilisée en médecine traditionnelle. Les preuves scientifiques déduites à partir des études expérimentales, d'observations et des essais d'intervention suggèrent que la consommation de l'huile d'argane peut réduire le risque cardiovasculaire à travers un mécanisme biologique passant par des actions sur la pression artérielle, les lipides plasmatiques et le statut antioxydant. Grâce à sa composition riche en antioxydants et en acides gras mono-insaturés et poly-insaturés, l'huile d'argane pourrait être utilisée dans un cadre de prévention nutritionnelle pour prévenir la progression des maladies cardiovasculaires par athérosclérose.

Nous avons démontré que cette huile est associée à une modification bénéfique du profil lipidique, réduisant ainsi le risque cardiovasculaire chez les sujets sains. Aussi, nous avons évalué l'impact de la consommation de l'huile d'argane sur l'amélioration

du statut antioxydant par la détermination de l'activité de la paraoxonase et des composants antioxydants du sérum humain. Par conséquent, la valeur de l'huile d'argane dans l'alimentation bénéficie d'une grande priorité comme approche de prévention nutritionnelle pour prévenir le risque cardiovasculaire.

Vu l'importance des composés nutritionnels doués d'activités antioxydantes comme les carotènes, lycopène, vitamines A, C et E dans l'arrêt du développement ou de la progression de quelques cancers, nous avons démontré que l'huile d'argane pouvait avoir des effets anticancéreux.



Extraction, mode d'emploi

L'huile d'argane est obtenue soit par la méthode traditionnelle – manuellement –, soit par la méthode industrielle – avec des presses.

Suivant la manière artisanale, l'huile d'argane est produite à partir des amandes du fruit de l'arganier. Les fruits intacts récoltés sont séchés puis concassés entre deux pierres pour libérer les amandes d'argan. Ces derniers subissent une torréfaction pour faire ressortir la note de noix, avant d'être moulus à la main dans des moulins de pierre traditionnels et réduites en pâte et malaxées manuellement avec l'eau. Ainsi, l'huile se sépare lentement du reste de la pâte.

À l'échelle industrielle, l'huile d'argane est fabriquée à partir des amandes dans des unités équipées de presses dans le respect des bonnes pratiques de fabrication d'huile. Cela, en optimisant les paramètres de transformation liés aux opérations de broyage, malaxage, séparation des phases par le biais de la filtration. La durée de conservation de l'huile d'argane dépend de plusieurs paramètres. L'huile est influencée par la qualité des amandes (maturité, état, entreposage des amandes, etc.) et

de la conduite des opérations de l'extraction (traditionnelle ou industrielle). En effet, l'extraction dans les unités industrielles permet de produire une huile plus riche en antioxydants naturels, notamment les polyphénols, tocophérols, β carotène, présentant ainsi une durabilité plus importante.

En outre, les propriétés physico-chimiques initiales (acidité, degré d'oxydation) de l'huile produite, les conditions de stockage de l'huile d'argane (la température, la présence d'air, l'emballage) influent sur la conservabilité de l'huile.



Journées internationales sur les lipides

Plancher sur les antioxydants



Pr Adlouni, coresponsable des Jiel.

Casablanca accueille les IV^{es} Journées internationales d'études sur les lipides (Jiel), du 3 au 5 décembre prochain, sur le thème des antioxydants. La manifestation scientifique est coorganisée par la faculté des sciences Ben-M'Sik, l'Association française pour l'étude des corps gras, et la Société marocaine pour l'étude des lipides

(Smél) notamment.

« Un des objectifs de ces Journées est de créer un espace d'échange et de réflexion sur les dernières connaissances scientifiques et d'innovations, dans le domaine de la recherche appliquée au secteur de l'agroalimentaire et de la santé », explique Ahmed Adlouni, scientifique et cofondateur

de la Smél, de naissance récente.

Depuis les premières Jiel, le souci des organisateurs a toujours été de choisir une thématique d'actualité et pouvant toucher un large panel de participants (agro-industriels, nutritionnistes, médecins...)

Le choix du thème des Jiel 2009 découle de l'intérêt croissant dont font l'objet les antioxydants, tant au niveau nutritionnel que pharmacologique. Leur rôle dans la neutralisation des radicaux libres ainsi que leurs effets bénéfiques sur la santé ont fait de ces éléments une cible privilégiée, notamment au niveau agroalimentaire. « Il s'agit d'un domaine très fertile induisant également des enjeux économiques de taille, ne devant pas entraver l'éthique et la déontologie », estime le Pr Adlouni.

Le programme des Jiel prévoit un tour exhaustif des antioxydants naturellement présents dans certains aliments comme les fruits, les huiles. Les contributions étrangères proviendront des universités respectives de Sherbrooke (Canada), d'Aix-Marseille et de Metz (France), et d'instituts tels que l'incontournable Itegr.

Huile d'olive

Extraction et impact sur la qualité

La qualité de l'huile d'olive vierge dépend étroitement des facteurs agronomiques liés à la culture oléicole, des facteurs propres aux fruits d'olivier et à la technologie d'extraction mise en œuvre. S. S.



L'huile d'olive vierge est l'unique huile alimentaire pouvant prétendre au qualificatif « naturelle ». En effet, si elle est produite à partir du fruit de l'olivier, c'est uniquement par des procédés mécanique ou physique, dans des conditions thermiques n'altérant pas l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Ainsi, suivant l'acidité, l'indice de peroxyde et l'absorbance dans l'ultraviolet, une dénomination est réservée à chaque catégorie d'huile d'olive vierge. La qualité d'huile d'olive vierge dépend de la qualité de matière première : état

sanitaire variété, sol, situation géographique et conditions climatiques des olives d'une part du mode de l'extraction de l'huile d'olive et des opérations liées à la transformation, au conditionnement, au stockage avant la distribution de l'huile.

La récolte, la conservation et le transport des olives influent aussi sur la qualité de l'huile.

Trois systèmes d'extraction

La production d'huile d'olive est assurée par des unités traditionnelles et

industrielles de trituration qui mettent en œuvre trois systèmes d'extraction différents.

D'abord, le système discontinu d'extraction par presse, qui est caractérisé par la pression appliquée. Cette dernière va de 100 kg/cm³ pour les unités traditionnelles "maâsras" jusqu'à 400 kg/cm³ pour les unités dotées de superpresses. Ce procédé d'extraction permet de produire, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, une huile pressée à froid, de bonne qualité. Cependant, il engendre beaucoup de margine (60 à 70 l / 100 kg d'olives), ce qui pose un problème environnemental. Ensuite, le système continu d'extraction à trois phases, qui constituent les

grignons, les margines et les huiles. Il met en œuvre un décanteur constitué de deux centrifugations qui sépare les phases par adjonction d'eau. La première centrifugation permet de séparer les grignons et les huiles les plus margines ; la seconde, les huiles des margines. Ce système d'extraction réduit le coût de transformation et la durée de stockage des olives. Toutefois, ce système consomme beaucoup d'énergie et d'eau, et l'huile produite est pauvre en composés aromatiques et phénoliques et donc ne résistant pas à l'oxydation, ce qui influence sa conservation durant le stockage.

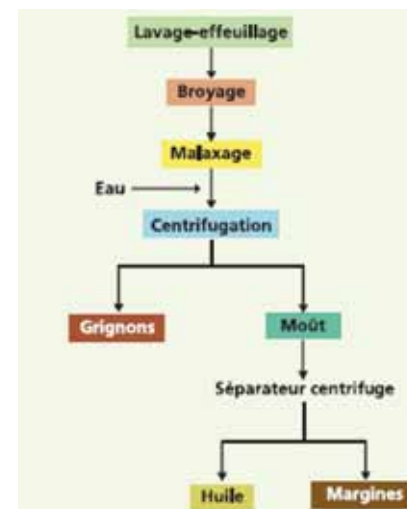
Enfin, le système continu d'extraction par centrifugation à deux phases (huiles

et grignons) ne requiert pas l'ajout d'eau pour la séparation de la phase huile et la phase solide (grignons et margines). Il permet d'obtenir un rendement en huile plus important que celui obtenu dans les deux premiers systèmes d'extraction.

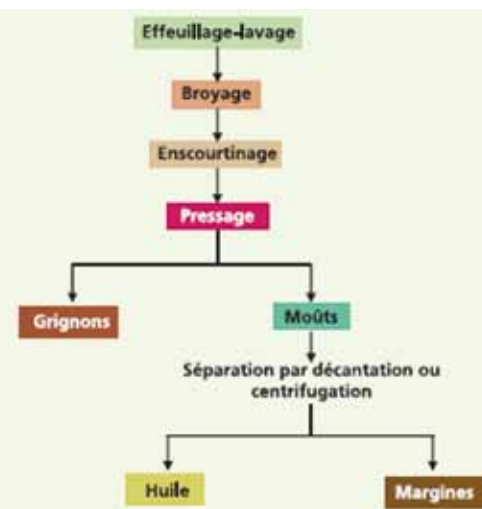
Ce procédé est respectueux vis-à-vis l'environnement, du fait qu'il ne nécessite pas d'eau tiède pour la dilution de la pâte.

En outre, l'huile produite se trouve être plus riche en antioxydants naturels (polyphénols, diphénols), ce qui favorise sa conservation, sa durabilité durant le stockage. Néanmoins, ce type d'extraction peut engendrer des goûts d'amertume dans l'huile.

Système discontinu d'extraction avec centrifugation à trois phases



Système d'extraction par presse



Système continu d'extraction avec centrifugation à deux phases



La picholine du Maroc, authenticité et santé

En collaboration avec Les Huiles Chifae

Depuis plusieurs siècles, au Maroc, les olives et l'huile d'olive s'inscrivent dans une tradition culinaire ancestrale, synonyme d'alimentation saine et d'arme de prévention des problèmes de santé publique des temps modernes. La picholine s'adaptant à de nombreux paramètres de croissance au Maroc, la recherche scientifique n'a tenté de trouver de nouvelles variétés plus performantes que durant les dernières années. Ainsi, la variété picholine a eu le temps

de s'étendre sur un large périmètre agricole, surtout dans les régions du Maroc où les oliveraies sont les plus âgées : région de Fès/Boulemane et Meknès/Tafilalet.

C'est ainsi que la picholine authentique du Maroc – parfois qualifiée de *beldi* – représente, de nos jours, plus de 60 % des autres variétés locales.

En vérité, et surtout dans les zones où les plants d'oliviers dépassent quarante ans, on pourra parler d'une picholine qui n'a jamais été remaniée génétiquement. C'est une picholine sauvage de montagne. Son originalité n'est pas un hasard : il s'agit de la succession à travers des années et des années, d'un vrai produit de terroir qui a gardé sa nature génomale (produit sans OGM) depuis quarante ans au minimum.

La lécithine de soja, l'émulsifiant par excellence

Le soja constitue la source principale des lécithines utilisées dans l'industrie agroalimentaire. Ces additifs ont des propriétés émulsifiantes remarquables, qui leur ont permis d'entrer dans la formulation et la confection de nombreux produits.

S. S.

Largement utilisée dans l'industrie alimentaire, la lécithine est un agent émulsifiant capital. Sa particularité est de stabiliser les systèmes alimentaires complexes mettant en jeu des phases non miscibles. Au niveau européen, la lécithine est un additif alimentaire codé E322. Elle améliore aussi bien les propriétés organoleptiques et la conservation des aliments que la transformation des matières premières entrant dans la composition des aliments.

Les principales lécithines commerciales proviennent du soja en raison de son coût attractif et de son abondance sur le marché international.

Sur le plan de la structure, la lécithine de soja est composée d'un mélange de lipides polaires et neutres. Les lipides polaires sont principalement des phospholipides et glycolipides, tandis que les lipides neutres comprennent majoritairement des triglycérides et des stérols.

Les composants actifs de la lécithine sont la phosphatidylcholine (PC), la phosphatidyléthanolamine (PE), la phosphatidylinositol (PI), l'acide phosphatidique (PA).

La PC stabilise l'émulsion (l'huile dans l'eau)

Les PE, PI stabilisent l'émulsion

(eau dans l'huile)

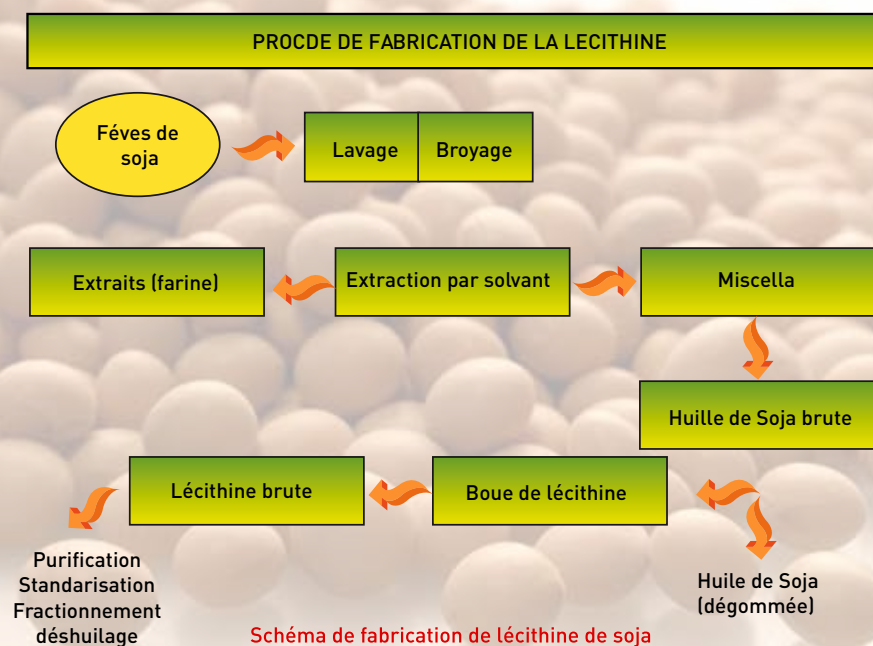
En sus de ses propriétés émulsifiantes, la lécithine peut être utilisée comme un antioxydant, caractéristique due à la présence de traces de tocophérols – ou vitamine E –, présentes dans l'huile de support.

Elle sert aussi d'agent antimoussant pour la production de levure et de betterave à sucre, d'agent de traitement des farines, de stabilisant et de support pour les colorants, d'agent d'enrobage pour les fruits.

Fabrication

La lécithine est extraite à partir de l'huile brute de soja. Cette dernière en contient de 2 à 3 %. C'est un sous-produit du raffinage de l'huile de soja. La lécithine commerciale se présente sous plusieurs formes : liquide, en poudre ou en granulés. En général, l'on parle de lécithine standard pour la forme liquide et lécithine déshuilée pour la forme poudre ou granulée.

La lécithine de soja peut être aussi obtenue par procédé physique, à savoir :



la microfiltration tangentielle. L'huile est alors filtrée, et la lécithine est retenue par les pores d'une membrane adaptée.

Exemples d'application

La lécithine de soja entre dans la formulation d'une large gamme de produits alimentaires. Ainsi, elle trouve des applications en chocolaterie, margarinerie, boulangerie, etc.

Réglementation

- La réglementation européenne a rendu obligatoire l'étiquetage des aliments OGM et leurs dérivés les lécithines de soja, sauf en cas de présence fortuite à une teneur inférieure à 0,9 % (règlement n° 1829/2003/CE).

- En Amérique du Nord se trouvent les plus importants pays producteurs de cultures OGM ; ils laissent le choix aux industriels d'indiquer ou non la présence d'OGM.

- Au niveau international, il n'existe actuellement aucune norme sur l'étiquetage des aliments avec OGM.

- Le soja est considéré parmi les allergènes majeurs, raison pour laquelle l'industrie alimentaire doit mention-



ner parmi les ingrédients (directive de l'UE 2003/89/CE).

- La lécithine de soja modifiée par acétylation et hydrolyse enzymatique est autorisée uniquement dans l'alimentation animale (avis du 21 juillet 2000) rendu au titre de la commission interministérielle et interprofessionnelle de l'Alimentation animale avec le concours de l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire et alimentaire).



Utilisation	Action	Concentration
Margarine	Emulsifiant eau dans l'huile Agent diminuant les éclaboussures Agent antibrunissant Améliorer les qualités de la margarine à la cuisson	0.12 à 0.5 %
Chocolaterie	Réduire la viscosité par mouillage et dispersion du chocolat Améliorer le caractère instantané des boissons cacaotées	0.3 à 0.5 %
Boulangerie et biscuiterie	Augmenter le volume et la conservation des produits finis (retarder la rétrogradation de l'amidon), améliorer la rhéologie des pâtes Réduire la friabilité des biscuits (gaufrettes)	0.1 à 0.3 % par rapport à la farine
Alimentation animale (volaille, veaux)	Agent émulsifiant Agent antioxydant, propriété nutritionnelle	Variable
Confiserie (caramels, chewing-gum)	Agent mouillant et antioxydant Faciliter le mélange de sucre, graisses et eau	Variable
Laiterie	Améliorer la mouillabilité et la dispersibilité de la poudre de lait instantané Produire une crème glacée sèche qui facilite le moulage Améliorer le foisonnement, la texture des crèmes glacées Produire une crème glacée qui tient et résiste à la fusion	-----

Tableau : exemples d'application

SATHI sarl
Installations Industrielles
Agroalimentaires & Chimiques

Pour usines : Laiterie, Boisson,
Fromagerie, Conserverie, Levurerie, Sucrierie,
Laboratoire pharmaceutique, Cosmétique

CHAUDRONNERIE INOX

Tuyauterie alimentaire inox;
Cuves et citernes en inox;
Personnel qualifié pour
l'installation et l'entretien

97, rue 5 - Khail 1 - La villette - 20350 Casablanca
Tel : 05 22 62 37 70 - Fax : 05 22 62 36 59
E-mail : sathi@menara.ma - www.sathi-aliment.skyrock.com



Lipides

Les acides gras essentiels et trans

Les huiles et graisses sont riches en acides gras essentiels, indispensables au bon fonctionnement de l'organisme humain. Ces acides gras essentiels sont apportés par l'alimentation. Toutefois, certains aliments véhiculent des gras de type trans, qui sont incriminés dans les maladies cardiovasculaires.

En collaboration avec l'École supérieure de nutrition (Sup' Santé)

Les lipides (ou matières grasses) sont des nutriments autant indispensables à notre organisme que les protéines et les glucides. Les lipides sont des esters d'acides gras et glycérol. Ils ont différents rôles biologiques : énergétique (1g de lipides fournit 9 Kcal), structural (membrane cellulaire), solubilisation des vitamines liposolubles A, D, E et K., isolant thermique et isolant élec-

trique.

Au fil des dernières décennies, les matières grasses ont acquis une bien mauvaise réputation. Même si cette opinion négative est effectivement méritée pour certains gras, comme ceux d'origine animale ou encore les gras trans, il n'en reste pas moins qu'il existe des matières grasses de très grande qualité, qui ont même des rôles essentiels à jouer dans le bon

fonctionnement de l'organisme. Il est très important de ne pas considérer uniquement la quantité des matières grasses présentes dans le régime alimentaire, mais également la qualité de ces gras. Le corps humain ne sachant pas synthétiser les acides gras essentiels ou Acides Gras Indispensables (AGI), un apport minimal et régulier par l'alimentation (graines végétales et graisses animales) est nécessaire.



C'est la teneur en AGI, les oméga 3 et les oméga 6, qui détermine la qualité nutritionnelle des huiles alimentaires. Une alimentation pauvre en AGI augmente le risque de développer des maladies cardio-vasculaires, des anomalies hormonales et des diminutions des fonctions cérébrales. De nos jours, nous ne mangeons plus assez d'AGI, par contre nous avons augmenté notre consommation de matières grasses raffinées et non naturelles. Le raffinement commercial des huiles et des matières grasses entraîne non seulement un appauvrissement

des produits en AGI mais aussi une transformation des ces acides gras en composés toxiques. Les acides gras trans de l'alimentation proviennent principalement de trois sources: la transformation bactérienne d'acides gras insaturés dans le rumen des ruminants. Ces acides gras trans peuvent se retrouver par la suite dans les produits laitiers (beurre, crème, fromages, lait) et les viandes (bœuf, mouton, etc.); l'hydrogénation catalytique partielle et la désodorisation des huiles végétales insaturées (ou parfois des huiles de poisson) riches en acides gras polyinsaturés; (huiles raffinées, non vierges). Les acides gras trans se retrouvent ainsi dans de nombreux produits alimentaires transformés, notamment les margarines et produits gras (shortening par exemple) utilisés pour fabriquer toutes sortes d'aliments préparés lors d'une friture des huiles, ou d'un chauffage, même à assez basse tempé-



rature (huile de lin par exemple). Or, selon les résultats des études épidémiologiques, il y aurait une relation certaine entre la consommation d'acide gras trans et les maladies cardio-vasculaires mais ce seraient seulement les dérivés trans des huiles partiellement hydrogénées et non ceux provenant des tissus des ruminants qui seraient en cause (en viande bovine moins de 2 % des acides totaux). La distinction entre les sources naturelle (soit animale ou végétale) et artificielle d'AGT est importante, car leurs isomères chimiques se comportent différemment dans le corps humain.



Depuis un certain temps, les sociétés européennes, dont la spécialité est tout ce qui relève des corps gras (tels que l'huile ; le beurre ; et la margarine), ont adapté un système d'hygiène à normes européennes de type HACCP, avec des méthodes sur lesquelles elles se basaient pour avoir assurément un meilleur résultat. La 1re de ces méthodes est l'utilisation d'un produit liquide de base alcalin. Ce dernier est agréé par le plan HACCP, concentré et fort dégraissant pour toutes les surfaces. Grâce aux différentes utilisations qu'il permet, il répond à tous les besoins du secteur agroalimentaire, spécialement la production d'huile, de beurre, de margarine. La 2e méthode passe par ce qu'on appelle le pistolet à mousse, pour les locaux de production qui requièrent l'utilisation

d'un produit moussieux à base de l'alcalin. Une fois injecté par le pistolet, la mousse mélangée à l'eau dégraisse toutes les surfaces verticales dans les locaux de production concernés par tout ce qui est huile, beurre, etc. La dernière méthode, c'est la machine haute pression eau chaude, équipée d'un pistolet d'injection et d'un réservoir pour détergent à usage multiple. Cette machine avec chaudière pour eau chaude donne de l'eau à 90°. Cette température assure déjà la stérilisation des surfaces machines et tout ce qui est en contact avec les corps gras : huile, beurre et margarine. De nos jours, avec l'utilisation de ces trois éléments, l'on peut garan-



tir l'efficacité et la qualité pour la continuité afin d'assurer un résultat d'hygiène efficace et aux normes.

64-66, rue Cadi-Bakkar – Maârif – Casablanca – Maroc
Tél/fax : (+ 00 212) 522 98 28 30
www.italnetmaroc.com

Mogesse, leader de l'emballage au Maghreb



Fondée en 1985, MOGESSE fournit une gamme large et diversifiée d'équipements conçus pour l'emballage. Pour la petite histoire, son fondateur M. Moumen opère dans le secteur depuis 1968.



Expérience, savoir-faire et professionnalisme, constituent les valeurs clés de sa culture et de la philosophie d'entreprise de MOGESSE.

Ces valeurs se vérifient tous les jours puisqu'elles permettent à MOGESSE de se différencier de ses concurrents et ce, par la qualité des produits importés des plus grands groupes européens, américains et japonais. La compétitivité des prix, les conseils tant techniques que financiers et la qualité du service après-vente sont évidemment à mettre au compte du haut niveau de professionnalisme qu'atteint l'équipe de l'entreprise. MOGESSE est dans le lieu le plus stratégique de la ville de Casablanca soit à dix minutes du grand port international et à cinq minutes de la zone industrielle de la ville, sur une surface de 2200 m².

MOGESSE est spécialisée dans l'importation et la vente de matériels : emballage agroalimentaire, emballage bancaire (représente exclusivement GLORY JAPON) emballage industriel. Dans sa gamme agroalimentaire, MOGESSE représente depuis 2000, la société VAMA (Allemagne) spécialisée dans les machines sous-vide. Ces machines garantissent un haut standard de qualité et répondent naturellement aux dispositions légales sur les plans technique et alimentaire. VAMA est aussi certifié ISO 9001 pour son système de gestion de la qualité.

Pour compléter son offre, MOGESSE



commercialise aussi des sacs sous vide importés de différentes tailles, spécialement conçu pour l'alimentaire et répondant aux exigences et normes européennes et internationales les plus contraignantes.

D'autres produits font partie de la large gamme de MOGESSE, le film alimentaire et les barquettes alimentaires. Le film alimentaire est parmi les produits les plus utilisés dans les entreprises agroalimentaires et même chez les ménages, vu son caractère protecteur des produits face à leur environnement externe, sauf que la banalité de ce type de produit nous pousse à ne plus se soucier des composants chimiques qui rentrent dans la fabrication du plastique alimentaire et que vous ne voulez pas forcément retrouver dans votre soupe ou votre viande.

MOGESSE se soucie pleinement de ce problème et vous certifie un film alimentaire à 100 % et résistant à toutes les formes de plats et récipients, et permet la préservation de la fraîcheur et l'arôme des aliments. Ce film alimentaire répond aux exigences des normes européennes non seulement en terme de qualité des composantes mais surtout par rapport au métrage.

MOGESSE, depuis sa création, a su anticiper les nouveaux marchés, satisfaire ses clients et acquérir une image respectée et appréciée, innover pour exceller dans des créneaux porteurs avec des produits à forte notoriété, améliorer son service à la clientèle et son service après-vente avec un seul objectif : être la société de référence dans le domaine de l'emballage au Maroc et en Afrique du Nord

6, Rue Mohamed Erachak
Près du Rd Pt. Chemicolor
20300 CASABLANCA - MAROC
Tel : 05 22 44 10 63 / 64 • Fax 05 22 44 52 18
Site web: www.mogesse.com
E-MAIL : info@mogesse.ma



Machines de sous vide

Produit en sous vide

Film alimentaire 1500 m

Filmeuse alimentaire

Filmeuse S 560 N

Banderoleuse JOLLY

Cercluse STRAPEX

Fardeuse BP 800

Encartoucheuse de monnaie WR 400

Compteuse de pièces CP 11

Compteuse de billets GFR 220

GLORY

Conditionnement plastique résistant au four



Avec DeLight, le papetier Stora Enso propose une nouvelle solution pour le conditionnement de tous les produits de grande consommation. Une solution qui, dans le secteur agroalimentaire, entre en concurrence directe avec les barquettes en polyéthylène téréphtalate cristal (CPET) ou en aluminium et qui se prête au conditionnement sous atmosphère modifiée. Adapté aux produits surgelés, DeLight passe au four traditionnel et au four à micro-ondes. L'astuce de cette barquette à base de fibres réside dans son bord renforcé. Ce qui permet la mise en œuvre des formes les plus exigeantes ainsi qu'un scellage efficace, selon la société. Le premier client à introduire cette innovation dans les magasins est l'entreprise agroalimentaire finlandaise Atria, avec ses nouveaux plats micro-oncables Atria Fresh, qui s'adressent à des consommateurs de type jeune citadin.

Barquettes pour prêt-à-cuire



Une gamme de barquettes conçues pour le segment des gâteaux prêts à cuire. C'est ce que propose le danois Faerch Plast, sous le nom de baptême : Cakes to Bake. C'est une alternative aux barquettes en aluminium, dans la mesure où elles sont réalisées en CPET. Ce dernier est plastique supportant les températures comprises entre - 40 °C et 220 °C. Les gâteaux dans leur barquette peuvent être cuits directement au four chez l'industriel ou chez le consommateur, réchauffés au four à micro-ondes ou bien être surgelés. Le CPET offre des formes (multiportions, séquables) et des couleurs au choix.

Étiquetage par transfert thermique



Une technique innovante d'étiquetage sans étiquette a été présentée par Graphic Packaging lors du salon dédié aux technologies d'embouteillage Drinktec. Cette technologie baptisée Di-Na-Cal repose sur le transfert thermique des encres directement sur le corps de l'emballage. En effet, l'impression similaire à une étiquette est assurée par des rouleaux par le biais d'une machine de pose du décor d'étiquetage, composée de 11 stations de presse et contrôlée par des servomoteurs. Le support de l'impression est un papier type kraft très fin. Di-Na-Cal offre une bonne reproductibilité et s'adapte à plusieurs encres tels que fluorescents, thermochromatiques, métalliques, etc. Cette technologie du décor sans étiquette résiste au frottement et aux atmosphères humides. Elle a déjà des adeptes, la société KHS est prête aujourd'hui à développer cette nouvelle technique d'étiquetage. Le développement d'un tel système va permettre aux industriels de voir croître leurs gains en faisant des économies en matières de consommables.

Fermeture à glissière pour sachet



Film « vert » pour regroupement de bouteilles

L'allemand Alesco propose une solution « verte » pour le regroupement de bouteilles en lots. C'est un film rétractable, pour le fardelage de bouteilles fabriqué à partir de plastiques biosourcés – c'est-à-dire issus de ressources renouvelables –, et compostable. C'est la dernière nouveauté d'Alesco présentée au récent salon Drinktec 2009. Baptisé Bioshrink, le film a été testé par SDI, un embouteilleur allemand. Il présente les mêmes caractéristiques de machinabilité qu'un film thermoretractable conventionnel. Il est aussi facilement imprimable, même avec des encres à l'eau. Initialement utilisé pour regrouper des lots de 6 bouteilles de 50cl, il sera ensuite décliné pour d'autres formats. L'entreprise le destine en particulier aux bouteilles en acide polylactique (PLA) ou en polyéthylène téréphtalate (PET). Outre sa compostabilité, le Bioshrink présente un autre atout sur le plan environnemental : une empreinte carbone neutre.



Florette, le leader européen des légumes et salades fraîches prêt à l'emploi, a développé un système de fermeture de sachets parfaitement hermétiques. Cela, grâce à une fermeture à glissière, permettant ainsi de garder la fraîcheur et la qualité organoleptique des salades même après plusieurs ouvertures et re fermetures. Ce nouveau concept de sachet fraîcheur qui est le fruit de trois ans de recherche permet de prolonger le temps de consommation des salades le temps de leur DLC sans risque de gaspillage et d'altération.

La bouteille-parfum pour l'alimentaire



L'emballage devient un élément stratégique transversal. Preuve en est un développement qui emprunte à l'univers de la parfumerie les codes packaging des flacons de parfum. Ce développement concerne l'huile d'olive. Pour l'huile d'olive extravierge Bouteillan, le Château d'Estoublon a sélectionné une « bouteille parfum ». La coupe carrée et le verre lourd et épais lui donnent une dimension luxe, que renforce l'étiquette sérigraphiée noire, de même que le bouchon argent brillant. Un packaging en cohérence avec les huiles que produit le Château, situé en Provence, à Fontvieille. L'huile est obtenue par première pression à froid. Aucun produit chimique ni raffinage n'interviennent dans son élaboration, indique le producteur. Cette huile et son flacon sont exposés au salon Gourmet Food and Wine Selection du Sial 2009 (Paris). Un jury composé de professionnels de la gastronomie propose la bouteille-parfum parmi 15 autres produits dans le « shopping presse » du salon. L'huile du Château d'Estoublon a été primée dans la catégorie « Elegance ».



Laveur vibrant Key, pour le lavage des fruits et légumes

Le laveur vibrant de Key Technology est composé d'un convoyeur vibrant Iso Flo et d'une rampe de lavage par ruissellement d'eau. Ce système peut nettoyer jusqu'à 7000kg/h de fruits et légumes ou 3000kg/h de feuilles de salade, épinards et choux. Le système est réglable avec des commandes autonomes simples ou avec un automate programmable. Il élimine les débris et les corps étrangers flottants qui se cachent parmi les produits fraîchement coupés. Le convoyeur est doté d'un système de vibrations Iso Flo qui favorise l'élimination de contaminants flottants. Le laveur, lui, comporte des grilles facilement remplaçables en fonction des exigences d'élimination et de type de produit. Il peut être intégré dans les systèmes de lavage ou utilisé tout seul.



Kimo, des thermomètres pour l'agro'

Le français Kimo a développé TK150 / TN150 - TN 151 / TR 150, une gamme de thermomètres pour le secteur agroalimentaire. Ces derniers sont conçus pour tous les contrôles et les suivis de température de -200 à + 400 C° (suivant le type de sondes).

Ces thermomètres sont compatibles avec un large choix de sondes : thermocouple T, K, J, Pt100, CTN (à coefficient de température négatif) : ambiance, contact, piquage, piquage alimentaire, usage général.

Les thermomètres sont livrés avec une coque de protection étanche (IP67), un certificat d'étalonnage et une mallette de transport.

Répondant au référentiel HACCP, ils sont dotés d'une fonction dite « *Auto-Hold* », qui, par un signal sonore, indique la stabilité de la mesure.



VacControl, manomètre pour emballage

Le manomètre VacControl développé par Busch permet de contrôler le vide à l'intérieur des emballages, en cycles courts, et d'assurer ainsi assurer la traçabilité en termes de maintien du vide.

Il est facile à manipuler et s'adapte à tout type de machine à emballer : machine à cloche ou thermoformeuse. Il est placé, dans la machine, à côté du contenu. Le principe repose sur la mesure de l'évolution de la pression sur un ensemble de 1 500 mesures individuelles. Les intervalles entre mesures (jusqu'à 5 heures) sont adaptables en fonction du processus d'emballage. La plage de mesure de la pression va de 1 à 999 mbar. Les valeurs sont affichées en permanence sur l'appareil, sont transmises à un ordinateur par liaison Bluetooth.



Machine OuestAgro pour découpe par jet d'eau

OuestAgro Technologie propose une machine de découpe par jet d'eau avec transfert, à destination à l'industrie de la boulangerie, de la viande, du poisson, des fruits et des légumes. Cette machine permet de réaliser toutes sortes de formes standard, personnalisées ou événementielles.

Cette technologie de découpe s'applique à tout produit, suivant des plans personnalisés ou événementiels ; sur supports adaptés aux produits ; et sur supports standard. La surface utile de découpe est de 600 x 400 mm.

Particularité : le travail en temps masqué. Ainsi, pendant que la découpe s'effectue sur un premier plateau, l'opérateur charge et/ou décharge sur le deuxième, donc un seul opérateur.



T 800, une opéréculeuse Multivac

La T 800 est la dernière née de la gamme des opéréculeuses du constructeur allemand Multivac. Cette machine s'adapte au conditionnement des produits alimentaires, même liquides, très légers ou très fragiles.

La T 800 opérécule jusqu'à 90 barquettes par minute et permet une optimisation automatique de toute opération. Ainsi, elle est caractérisée par une conception hygiénique et automatisée à tous les composants et à tous les niveaux.

Les formats d'outillages sont les suivants : format de base, subdivisions variables. Tous les types de conditionnement sont possibles : simple soudure, sous atmosphère protectrice, Skin Isopak... avec ou sans pattes de pelabilité.

L'accès est protégé par code PIN, en option également avec carte à puce (RFID). Au Maroc, la société Multivac est représentée par Multivac North Africa.

TRANSIT SA
Gérard MILLIARD
Directeur Commercial 1, rue du
Parc 92593 LEVALLOIS CEDEX
Tel : +33 (0)1 40 87 66 41
Fax : +33 (0)1 40 87 90 69
gmiliard@plasticomnium.com

PALETTES HYGIENIQUES TRANSIT. SA

TRES HAUTE RESISTANCE, PERSONNALISABLES ET RECYCLABLES

UNE GAMME COMPLETE DE PALETTES INDUSTRIELLES, ALIMENTAIRES ET ANTIBACTERIENNES, FAIT DE TRANSIT LE PARTENAIRE DES INDUSTRIELS DE L' AGRO-ALIMENTAIRE, DES LABORATOIRES AINSI QUE DES CONSTRUCTEURS DE L'AUTOMOBILE ET LEURS EQUIPEMENTIERS DANS PLUS DE 30 PAYS.

Avec soixante ans d'expérience dans la transformation des matières plastiques, Plastic Omnium est aujourd'hui le leader mondial de la fabrication des pièces de structure et de carrosserie automobiles dont la résistance aux chocs est une des caractéristiques essentielle. La robustesse éprouvée d'un nouveau « compound » spécialement mis au point par Plastic Omnium, a permis aux ingénieurs de relever de nombreux défis techniques et de déposer de nombreux brevets internationaux.

La palette **TRANSIT** a été créée en collaboration étroite avec les utilisateurs les plus exigeants. Les impératifs et les souhaits des professionnels des secteurs agro-alimentaires et pharmaceutiques ont été pris en compte dans la conception de ces palettes hygiéniques, permettant de garantir nos produits.

Notre gamme cumule donc les avantages des meilleures palettes traditionnelles et les caractéristiques sanitaires des équipements utilisables dans tous les établissements à propreté et hygiène contrôlée. Lisse sur toutes leurs surfaces, parfaitement étanches, elles sont donc faciles à entretenir, laver ou aseptiser. Le choix des matières plastiques adaptées permet de concilier légèreté, robustesse,

très haute longévité, écologie et recyclage par Plastic Omnium Recycling. Au besoin elles peuvent être fabriquées en matière compatible avec un environnement alimentaire spécifique. Ainsi notre dernière innovation, la palette « antibactérienne » en est le plus bel exemple.

Ce cumul de caractéristiques hygiéniques et de performances techniques permet l'internalisation d'opérations jusqu'alors réalisées en dehors de ces espaces protégés et participe ainsi à la réduction des coûts de production.

En Algérie les laiteries SOUMMAN ont fait confiance à Transit.SA.

CHIFFRES CLES

- Plus d'un million de palettes en circulation dans le monde.
- 70 % du CA réalisé à l'Export
- Référence : Partenaire exclusif de Renault.sa, Dacia et leurs équipementiers. Crown Cork, Nestlé, Bel, Soummam, Jean Caby, Sanofi Pasteur, Mérieux, glaxo, Teva, etc...
- Notre dernière innovation : palette antibactérienne.

Les emballages Marocains
MAREMBAL
ISO 9001 V2008

LEADER
DANS LA FABRICATION DES SACS
EN PAPIER ET EN POLYPROPYLENE
DES BIG-BAGS EN POLYPROPYLENE
DE LA CORDE ET DE LA FICELLE EN
EN PLYPROPYLÈNE PUR

Département Papier

SACHETS EN PAPIER KRAFT POUR PATISSERIES ET BOULANGERIES

SACS EN PAPIER NATURE POUR PHARMACIE

SACS ALIMENTAIRES EN PAPIER BLANCHI

SACS CIMENT EN PAPIER KRAFT ET BLANCHI

SACS MAGASIN EN PAPIER BLANCHI ET COLORE

Département Plastique

CORDE ET FICELLE EN POLYPROPYLÈNE PUR

SACS EN POLYPROPYLÈNE TISSÉS LAMINÉS

Service complémentaire

- SOLUTION GARANTIE POUR LE TYPE D'EMBALLAGE CONVENABLE À VOTRE PRODUIT
- CONSEILS ET SERVICES TECHNIQUES APRÈS VENTE
- VENTES DES COUSEUSES POUR SACS D'EMBALLAGE AVEC PIÈCES DE RECHANGE
- VENTES DE FIL À COUDRE

ZONE INDUSTRIELLE ROUTE DE TETOUAN ALLEE N2 LOT 59 - TANGER
TEL 05 39 35 00 24 • FAX 05 39 95 99 46 • E-MAIL marembal@menara.ma



Candia Smooz'y

Lait fermenté aux fruits, à base de lait de la coopérative Le Bon lait Marrakech, franchisé Candia
Fabricant : Best Milk
Composition : lait fermenté, fruits mixés, jus de fruits, matière grasse 2%, sucre
Parfums : fraise ; tropical ; pinacolada
Poids net: 450 g
Prix de vente au consommateur : 5,50/6DH



Land'Or bleu

Fromage fondu en portions triangle, au format de 8,16 ou 24, fabriqué en Tunisie
Importateur : Metro Maroc
Composition : beurre, poudre lait écrémé, fromage, protéines du lait, sels émulsifiants (E450 E 339, E331), lactosérum, sel, acide E330, conservateur (E234)
Poids net : 120g
Prix de vente: 7 DH



Sukari

Sucre glacé en poudre impalpable obtenue par broyage du sucre cristallisé blanc et raffiné
Fabricant : Sucrunion
Composition : sucre raffiné, antimottant (amidon)
Poids net: 500 g
Prix de vente au consommateur : 4,50 DH



Fromage fondu Badaouia Excelo

Fromage fondu triangle contenant vitamines A,B2 ,B12, en 8 ou 24 portions
Distributeur : Stock Pralim
Composition : fromage cheddar, protéines de lait, lait écrémé en poudre, sels émulsifiants, beurre, acide citrique, sorbet de potassium
Poids net: 120 g
Prix de vente au consommateur : 7,90 DH

Golden F'toury

Biscuit riche en blé 60 % et en vitamix (fer, vitamines B, PP) spécial petit-déjeuner pour enfants
Fabricant : Bimo
Composition : farine de froment, sucre, graisse végétale hydrogénée, sucre inverti, amidon de maïs, lécithine de soja (E 322), bicarbonate de sodium (E 500), bicarbonate d'amonium (E 503), arôme artificiel, sel, vitamines
Poids net : 180 g
Prix de vente au consommateur : 5 DH



Yopino

Bonbon fruité avec de la crème lactée
Fabricant : Pastor S.A.
Composition : sucre, sirop de glucose, crème de lait, graisse végétale, acidifiant : acide lactique E 270, régulateur de l'acidité : E 325, sel, émulsifiant : lécithine de soja, arômes et colorants naturels et artificiels autorisés
Variétés : fraise et crème ; mixte (fruité + crème) ; orange et crème
Poids net : 100 g
Prix de vente au consommateur : de 2,67 à 2,75 DH

Mac pop

Sucettes au goût fruité, 12 pièces par sachet
Fabricant : Pastor S.A.
Composition : sucre, sirop de glucose, crème de lait, graisse végétale, acidifiant : acide lactique E 270, régulateur de l'acidité : E 325, sel, émulsifiant : lécithine de soja, arômes et colorants naturels et artificiels autorisés
Variétés : fruité et crème ; fruité et yaourt
Prix de vente : 3,75DH



JAPON

Pepsi Azuki

Soda de couleur rouge aux haricots rouges azuki (un haricot qui pousse dans les régions d'Asie de l'est et de l'Himalaya), en édition limitée
Fabricant : Pepsi-Cola
Volume net : 1 l.
Prix de vente consommateur : 140 yens



ÉTATS-UNIS

Protegy

Boisson gazeifiée protéino-énergétique aromatisée à la grenade et à l'açaï
Composition : caféine, protéines de lactosérum (25 g), ginseng, vitamine B,
Fabricant : Distinct Beverages
Volume net : 355 ml
Prix de vente consommateur : 2,99 \$



ESPAGNE

Crèmes glacées sans sucre Somosierra

Gamme de crèmes glacées sans sucre ajouté en quatre variétés
Fabricant : Somosierra Crestas La Galeta S.A.
Variétés : cône croustillant avec glace à la vanille couverte de chocolat et d'amandes, coupes au chocolat, sandwich glace à la crème entre deux galettes, bâtonnets, glace à la crème recouverte de chocolat au lait



POLOGNE

Soupe Knorr

Soupes en deux variétés sans glutamate monosodique, ni conservateur en trois portions
Fabricant : Unilever
Variétés : Borsch rouge aux champignons ; betterave aux pommes séchées



ESTONIE

Element

Boisson énergétique pasteurisée au jus de fruits
Fabricant : Kadarbiku Kõõgivil OÜ
Variétés : pamplemousse rose ; agrumes exotiques & fleur de lotus
Composition : eau, concentré de jus de raisin, jus de pamplemousse concentré (3,9 %), jus d'orange concentré (3,0 %), jus concentré (2,5 %), jus de cerise concentré (2,2 %), extrait de guarana, jus de lime concentré (0,2 %), jus d'açaï concentré (0,1 %), arôme, caféine, extrait de maté, stabilisants: pectine, gomme de caroube, extrait de gingembre, extrait de ginseng, lycopène

FRANCE

Pavé d'Affinois chèvre au four

Fromage au lait de chèvre pasteurisé, à consommer en cœur de repas et présenté dans une corolle en bois ; à chauffer 20 mn au four traditionnel ou 1 mn aux micro-ondes
Fabricant : Fromagerie Guilloteau
Composition : lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et d'affinage, présure
Poids net : 120 g
Prix de vente consommateur : 2,85 €

MALAISIE

Oat Krunch

Gamme de biscuits santé à base d'avoine, remplis de fruits ; en trois saveurs
Fabricant : Munchy Food Industries Sdn Bhd
Saveurs : fraise et cassis ; chocolat noir aux noisettes ; grosses noisettes bio
Poids net : 180 g (7 sachets) et 500 g (18 sachets)
Prix de vente au consommateur : 3,80 et 7,90 RM



SUEDE

Oatly Healthy Oat Organic

Boisson à base d'avoine pure, 100 % végétale, sans cholestérol, sans lait, sans soja, sans sucre ajouté, ni OGM
Fabricant : Oatly AB
Composition : eau, avoine biologique, sel
Volume net : 1 l.



Le Maghreb, 1^{re} destination des Français pour novembre

Le Maroc et la Tunisie sont les destinations plébiscitées en novembre par les touristes de l'Hexagone. C'est ce qui ressort d'un baromètre fixé notamment par la société française Mon Nuage.

De prix en forte baisse et un climat encore clément apparaissent comme les hypothèses les plus plausibles de ces préférences des touristes de France pour le premier mois de l'hiver 2009-2010.

En ce qui concerne les destinations lointaines, Bangkok arrive en tête.

Saïdia : l'offre ne suit pas la demande



L'activité touristique est, de fait, suspendue à Meditterrania Saïdia. La station touristique compte deux hôtels, qui ne tournent pas cet automne, l'Iberostar et le Barcelo. Le second se dit en fermeture momentanée pour cause de travaux. Et les deux établissements n'avancent pas de date de reprise. Du fait de cette fermeture, même temporaire, les touristes, une fois sur place, rebroussement chemin, dépités. Les voyageurs, étrangers en particulier, ne sont pas moins remontés, d'autant plus que la demande de chambres à Saïdia est là. Pour pallier ce creux, une solution réaliste aurait consisté à ce que ces hôtels proposent une offre commerciale pour basse saison, avec pour cible des seniors, des golfeurs et/ou des personnes en sémiaire, mais elle n'a manifestement pas été mise en œuvre.

Un rapport aux propositions stimulantes pour reconfigurer le secteur tourisme

Face au constat du déficit qualitatif de secteur du tourisme, la Fédération nationale du tourisme (FNT) vient de réaliser une étude, via le cabinet Ucotra Consulting. Les résultats font apparaître une dizaine de domaines nécessitant une prise en charge « à court terme » (« de 6 mois à 1 ans »), « à moyen terme » (« de 1 à 3 ans ») et « à long terme » (de 3 à 7 ans). Les consultants estiment que cette prise en charge devrait être effectuée par l'Etat, ses institutions, et par la Fédération. Toujours selon les auteurs, la recomposition du secteur doit s'opérer à travers un nivellement par le haut, et ce, en se prenant comme référence les pays les plus avancés en la matière. Il est ainsi recommandé d'adapter la réglementation aux exigences de qualité, d'intégrer dans certaines professions un minimum de compétences obligatoire. Il s'agit même de créer une « marque qualité Maroc », qui s'appuierait sur des engagements à mettre en application les règles du développement durable.

Un hôtel dans l'espace en 2012 ?



Projet d'hôtel spatial, par Galactic Suite Space Resort.

Un hôtel devrait ouvrir dans l'espace en 2012, si l'on en croit la société Galactic Suite Space Resort.

L'entrepreneur proposera, à ses premiers hôtes payants, la possibilité d'observer 15 levers de soleil par jour, de faire le tour du monde toutes les 80 minutes et de porter des combinaisons munies de velcro pour se déplacer agrippés au mur. Les trois nuits seront facturées pour trois millions d'euros, un prix incluant une session d'entraînement de huit jours sur une île tropicale. L'industrie du tourisme spatial en est à ses balbutiements et commence à se développer avec la construction, au Nouveau-Mexique, du SpacePort America, première base spécialement dédiée à une exploitation commerciale.

Le site devrait notamment accueillir les navettes de Virgin Galactic, le nouveau projet grâce auquel le milliardaire britannique Richard Branson entend propulser des touristes dans l'espace moyennant 200 000 dollars par voyage. Ancien ingénieur de l'aérospatiale, le directeur général de Galactic Suite, Xavier Claramunt, estime que le projet fera de sa société un pionnier de ce marché naissant mais prometteur et prédit que le voyage spatial finira par devenir commun.

Mac Do' en vedette, pour le meilleur et pour le pire

Photo Le Post



A travers le monde, Mac Donald's a été médiatisé coup sur coup cet automne. En raison de bonnes et mauvaises nouvelles...

L'information qui a sans doute le plus marqué les esprits concerne le retrait de McDonald's d'Islande.

Quelques heures avant la fermeture définitive, les trois enseignes Mac Do' de Reykjavik ont

été prises d'assaut par une foule de consommateurs, pour s'offrir les derniers hamburgers vendus par la firme sur cette île. La décision de fermer est motivée par les coûts entraînés par la crise économique en Islande.

La seconde nouvelle « made in Mac Do' » est également peu reluisante, voire morbide. Une femme

est morte après avoir travaillé plus de 80 heures supplémentaires mensuellement durant six mois dans un Mac Do' au Japon. L'Administration japonaise du travail vient seulement de confirmer les faits, qui remontent à 2007. Victime du karoshi (« mort par surmenage »), l'employée avait succombé à l'hôpital trois jours après une attaque cérébrale, survenue alors qu'elle suivait une formation dans un autre établissement de l'enseigne de restauration. La dernière actualité de McDonald's a une saveur plus « culturelle ». Il s'agit de l'ouverture programmée d'un restaurant Mac Do' au Louvre. Enfin... presque : c'est le Carrousel, galerie commerciale privée attenante au célèbre musée, qui devrait accueillir cet hiver un tel établissement. Une victoire marquante pour le Carrousel du Louvre, mais aussi et surtout pour la société américaine. En revanche, des médias nord-américains sont choqués. « Est-ce le moment pour les Français de reconnaître leur défaite dans leur guerre contre l'impérialisme des sociétés américaines ? », s'interroge « The Province », un journal canadien. Mais, en France même, rares sont les journalistes et les intellectuels à s'insurger, face à la non-opposition du musée du Louvre au projet. Bientôt, l'on commandera, dans ce tabernacle de la culture, « un McJoconde avec un Titien frites et un Coca Leonardo light !!! », ironise-t-on sur la Toile...

La malbouffe fait déprimer

Avoir un cerveau sain, c'est avoir une alimentation saine. C'est ce que révèle une étude franco-britannique publiée dernièrement. Cette étude met en évidence les causes alimentaires des dépressions. Les chercheurs se sont également rendu compte que « 26 % des personnes mangeant plutôt des poissons, des fruits et des légumes frais ont traversé une période de déprime au bout de cinq ans, contre 58 % de celles préférant manger du fast-food ».

Il apparaît que le fait de manger essentiellement des mets frits, des hamburgers, des charcuteries et des sucreries génère un manque de substances empêchant l'oxydation des cellules, et que la carence en poissons (forts d'un niveau élevé de divers acides gras) représente un risque pour l'équilibre mental. Le panel de l'étude compte un nombre scientifiquement crédible de « cobayes », soit près de 3 500 fonctionnaires britanniques (policiers, enseignants, etc.), dont l'âge moyen était de 55 ans, et qui ont été suivis durant pas moins de 10 ans.

Burger King : gros coup marketing au Japon

La nouveauté était tellement spéciale que nombre de consommateurs et de férus d'informatique ont cru qu'il s'agissait d'une information fausse ou relevant de la farce. Et pourtant, Burger King a, au Japon, bel et bien accommodé son produit phare, le Whopper, à la sauce Microsoft Seven, soit 7 x 113 grammes de bœuf.

C'est la plus improbable des campagnes marketing croisées qui soient. En fait, la firme de technologies de l'information et la société de restauration se sont associés pour fêter la sortie de Windows 7 aux confins de l'Asie. Une occasion de se démarquer de l'autre géant du hamburger. Le Japon est en effet le seul pays où McDonald's propose un MégaMac (4 steaks).



L'enseigne Nespresso prend pied en Afrique

Le suisse Nespresso vient d'ouvrir une boutique chic à Casablanca. La marque diffuse la célèbre capsule de café, protégée par un brevet jusqu'en 2012.

D. C.



Photos D. C.

Les amateurs de grands arômes de café ont, au Maroc, désormais accès à une boutique unique dans le royaume et même sur le continent africain. Il s'agit de l'enseigne Nespresso, en plein quartier chic de Casablanca. Le consommateur averti ou le simple visiteur découvre un coin dégustation, baptisé « le Carpe Diem ». Cet espace intimiste invite les membres du Club Nespresso à savourer en toute tranquillité les « *grands crus* » Nespresso ou tout simplement un Espresso maison. Le client peut également se rendre à l'espace dédié au conseil et à l'information. L'y attend une équipe de sept « *spécialistes du café* » formés par la société à l'accompagnement à l'initiation des amoureux du café. Nespresso n'oublie pas l'aspect commercialisation des appareils, puisque le lieu

est une vitrine des lignes de machines à café et accessoires de la marque. Le tout se tient dans une ambiance soignée, de laquelle participent des couleurs ivoire et wengué. Deux professionnels de l'architecture, un Suisse et un Marocain, ont fidèlement mis en application le concept boutique Nespresso en termes de design et d'aménagement. Sur le plan des affaires, Nespresso Casablanca a de bonnes chances de décliner localement le succès mondial de la marque. « Ambassades » du café Nespresso, les boutiques disséminées sur le globe sont des points de distribution importants, générant près de 35% des ventes grand public. Les capsules se vendent par milliards dans le monde – plus de deux milliards en 2006. La force du torréfacteur suisse : sa relation client. Une fois la machine expresso acquise,

le consommateur intègre aussitôt le « club Nespresso » où il bénéficie de nombreux services : livraison des commandes en moins de deux jours, assistance téléphonique et conseils offerts 24h/24 et 7j/7, abonnement au prestigieux magazine de la marque, etc. En se positionnant comme un produit « *haut de gamme* » et en conservant le monopole de la fabrication de ses capsules, Nespresso est parvenu à se distinguer des autres marques de café portionné et à imposer ses tarifs. Mais les rivaux de Nespresso, au Maroc comme ailleurs, attendent leur heure : en 2012 expire la validité du brevet protégeant la conception de la célèbre capsule. À compter de cette date, les marques concurrentes pourront donc se lancer dans la fabrication de dosettes compatibles et engager une guerre des prix.



Quand l'ordinaire devient extraordinaire.



NESPRESSO
Le café corps et âme



Avec ou sans système de réattribution des étoiles, de « grands » hôtels ont été déclassés en 2009, notamment le Palais des roses à Agadir...

Les étoiles de l'hôtellerie menacées de palissement

L'un des enjeux de la politique et de l'économie du tourisme réside dans le classement des hôtels. Un cabinet étudie la façon de mieux revoir, à la baisse ou à la hausse, le nombre d'étoiles.

D. C.

La directive royale est claire : un système de réévaluation doit être pensé et mis en œuvre pour l'hôtellerie du royaume. Instrument stratégique à cet égard : l'étude en cours de réalisation par un cabinet français ayant pignon sur rue au Maroc. Cette étude a pour commandi-

taire le ministère du Tourisme. Il s'agit de faire un diagnostic et d'établir le décalage entre la réalité et la réglementation en vigueur. C'est qu'il existe une législation fournie, en vue d'assurer le respect de normes et règles par les hôteliers. La loi 61-00 du 15 août 2002 comprend des

dispositions relatives à l'exploitation, aux sanctions. L'arrêté du ministre du Tourisme du 4 mars 2004, lui, définit dans les moindres détails les critères et normes de classement, ainsi que les équipements obligatoires dont doit disposer l'établissement. Le problème, qui se pose pourtant, réside, là comme

ailleurs, dans l'application de la loi mais aussi dans les failles et les imprécisions aujourd'hui exploitées par certains professionnels.

La refonte voulue par l'Etat implique également l'élaboration d'un comparatif sectoriel sur le plan international, chaque pays ayant son propre classement hôtelier. Le futur système de classement devra introduire les composantes sécurité et hygiène, devenues incontournables dans les normes touristiques internationales.

Une fois l'étude finalisée, puis « digérée » par le ministère, un projet de décret devra être conçu mais ne nécessitera pas de passage par le Parlement.

D'ores et déjà, les professionnels se sont engagés à rénover leurs établissements. Cela fait suite à la signature, en mai dernier, de la convention-cadre. Cette dernière prévoit notamment la mise en place d'un mécanisme financier d'appui

à la rénovation des hôtels. Il en va de la mise à niveau du parc hôtelier et de l'amélioration de la qualité du produit touristique marocain. Cela ne sera pas de trop dans la démarche «Vision 2020»,

dans laquelle le ministère de tutelle déclinera le portefeuille de segments et produits, et déterminera toutes les actions à entreprendre, en matière d'investissement et de formation par exemple. En attendant, le reclassement de hôtels s'opère vaille que vaille, avec ou sans système rénové d'attribution d'étoile(s). Précisément, c'est d'ores et déjà le wali, représentant du roi par définition, qui

décide de l'éventuel déclassement d'un hôtel de sa juridiction, suivant des règles et des procédures. En moins d'un an, en 2009, près de 10 établissements ont été sanctionnés. C'est ainsi que de « grands » hôtels perdent une étoile sur les cinq acquises antérieurement.

Citons, à Agadir, le Palais des roses ; à Fès, le Mirage et le Jnane Palace ; à Tanger, le Mövenpick ; à Safi, le Golden Tulip.



... et le Mövenpick à Tanger.

CATI
METIERS DE BOUCHE
Equipements professionnels

Spécialiste dans la vente de Matériel Professionnel
Alimentaire occasion - déclassé - neuf

Un large choix de produits :

Vitrines réfrigérées

Sorties de caisse

Chambres Froides

Fours boulangers

Gondoles

Matériels de boucherie

Matériels de restauration

Centrales frigorifiques

Découvrez nos stocks sur ... www.cati91.fr
CATI, ZI Ciroliers, 14 rue C.Ader 91 700 Fleury Merogis / France
Tel. +(33)1.69.72.14.80 - Fax. +(33)1.69.46.49.74
E-mail: cati@cati91.fr - web: www.cati91.fr - Siret 450532239 RCS Evry

Le conseil d'expert :

« Comment bien choisir son service de table ? »

Comme tout le monde le sait, une table se doit de représenter la qualité de service que l'on souhaite offrir à nos clients. Lorsque je dit « table », je veux bien sûr parler de notre service de porcelaine, des couverts, des verres et de notre décoration de table en général. Nous ne pou-

vons plus servir « Un Foie Gras Poêlé aux Cèpes sur sa Paillasse

de Salade » avec des couverts de cantine scolaire.

Il nous faut bien étudier notre service pour répondre aussi bien aux besoins de nos clients qu'à celui de notre budget.

Pour votre vaisselle, réfléchissez bien avant de l'acquérir. Pensez à sa robustesse, à son passage en machine, à sa fonctionnalité pour son rangement et son usage, ainsi qu'à sa ligne pour l'image que vous souhaitez donner à votre éta-



blissement.

Par exemple, pour votre porcelaine, vérifiez bien que, l'année prochaine, votre fournisseur est capable de vous fournir la même ligne que celle que vous aviez acquise.

Pour vos couverts, pensez au métal argenté sur inox ; cela vous garantira un étonnant rapport qualité/prix grâce à sa tenue et à sa résistance particulière.

En ce qui concerne votre verrerie, le kvarx vous permet de garder un éclat intemporel, tout en offrant une résistance aux chocs inégalée.

Pour les enfants au restaurant, optez pour le verre trempé, il est solide, résistant aux variations de température et, s'il se brise, c'est en petits morceaux, ce qui évite aux enfants de se couper.

Le choix d'un nappage en tissu est important. Si cela apporte une

touche décorative pour embellir et personnaliser votre salle, il constitue aussi un investissement non négligeable en termes d'entretien. Il sera peut-être plus judicieux, suivant votre type d'établissement, d'opter pour des sets de tables personnalisés, tout en gardant le cachet que vous souhaitez donner à votre restaurant.

En tout cas, il est sûr qu'aujourd'hui les arts de la table et la décoration sont des composantes essentielles dans l'offre que nous proposons à nos clients. L'alimentaire n'est plus le seul critère de choix d'un restaurant pour nos hôtes.

Alors, prenez le temps de bien étudier votre décoration de table !



Directeur Associé
Optim Achat

Le seul café, au Maroc, certifié «Qualità Oro»



Café italien haut de gamme

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée «Caffè Qualità Oro». Sur les 300 postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel.

Les cafés LA GENEVOSE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.

Le grain de LA GENEVOSE est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.

Nos Cafés

MELANGES

- Café « Tradition » : Composé de 40% arabica et de 60% robustas.

- Café « Blue Gold » : Best seller, son mélange de qualité (60% robustas, 40% arabica) séduit les connaisseurs les plus exigeants.

- Café Qualité Coloniale : (40% arabica et 60% robustas). Se caractérise par une crème dense. Il est destiné à une clientèle appréciant l'espresso fort.

- Café Qualité Orientale : (60% arabica et 40% robustas). Une sélection pour les amateurs de café corsé et crémeux.

100% ARABICAS

Le Blue Mountain, de Jamaïque, est d'une qualité arabica considérée comme la plus précieuse au monde. C'est véritablement «le roi des cafés». La rareté du café issu de ce pays justifie son prix, puisque c'est un des cafés les plus chers au monde.

100% ROBUSTAS

Les cafés d'Afrique et d'Indonésie. Ce

sont des mélanges de qualité de 1er choix, aussi bien pour les arabica que pour les robustas.

La société Maroc Convivialité est l'importateur et le distributeur exclusif des cafés LA GENEVOSE sur l'ensemble des grandes villes du Royaume.

Présente au Maroc depuis 2006, Maroc Convivialité répond aujourd'hui à une demande et à une exigence croissantes du marché marocain. La qualité unique de ses cafés importés et le professionnalisme de ses prestations la classent, actuellement, parmi les entreprises les plus concurrentielles sur le marché national du café.

Pour confirmer chaque jour notre professionnalisme à nos clients:

Dans un délai de 24H, nos machines à café sont reprises, réparées et échangées. Passé ce délai, et si la durée de réparation nécessite plus de 24H, le prêt d'une machine est assuré au client et lui évite une rupture de consommation sur le café.

nos références :

Hôtels : Littoral, Zimmeer ...

Restaurants : Kim-Mon, La Cala Di Volpé, Le Phénix ...

Traiteurs : BenMoussa, Benssassi, Venise, RJ ...

Cafés : La Brioche ...

Bureaux : Areva, Qatar Airways, La Brink's Maroc



Maroc Convivialité
41, rue Ibnou Mounir - Casablanca
Tél.: 05 22 25 15 15
- Fax: 05 22 25 01 02
lagenovese.maroc@hotmail.fr
- www.lagenovese.it



Devenir parrain et recevez un cadeau au choix



Meryem Cherkaoui

Technique française, touche marocaine

Premier chef marocain à être formé chez Bocuse et primé en France, Meryem Cherkaoui aime à concocter des recettes de cuisine créatives et métissées. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir des projets hors les fourneaux.

D. C.

C'est une récompense prometteuse pour le métier de chef-cuisinier marocain. Meryem Cherkaoui, 32 ans, chef de La Maison du gourmet à Casablanca, est primée à Paris en septembre dernier. Elle reçoit le prix du *Chef*, en catégorie « L'esprit d'entrepreneur », après délibération d'un jury prestigieux. Par la même occasion, elle est distinguée par le Label Bocuse & Co. Quelques mois plus tôt, Meryem Cherkaoui est primée par le Club des Uniques. Basé à Casablanca, ce cercle plurinational de décideurs gastronomes décerne trois « *fourchettes* » à la professionnelle.

En quelques années, la renommée de M^{me} Cherkaoui n'aura cessé de croître. Mais les débuts de son restaurant n'auront pas été de tout repos. Deux semaines après l'ouverture, en 2003, Casablanca est sous le choc des premiers attentats de kamikazes au Maroc. Les tout premiers efforts de La Maison du gourmet, en termes de communication, sont sapés. Plus d'un an durant, les Casablancais habitués à sortir au restaurant tendent à rester confinés chez eux et à être demandeurs de restauration de type traiteur... Mais Meryem Cherkaoui et Philippe Pesneau, avec lequel elle est unie à la

ville comme aux fourneaux, savent faire preuve de résistance à l'adversité. En 2004, les affaires reprennent tant bien que mal ; les gens qui en ont les moyens recommencent à fréquenter les restaurants moyen ou haut de gamme. « *Les premiers temps, nous proposons une carte plutôt sobre, afin de ratisser large. Proposer des classiques permet aux clients de garder leurs repères* », témoigne la chef, sourire franc. Au fur et à mesure que le restaurant se fait connaître, elle met de plus en plus sa « *patte* » dans la carte. Idée maîtresse : « *technique française, touche marocaine* ». Ce qui transparaît dans l'intitulé des plats,

parmi lesquels : « gambas croustillantes servies d'un zaalouk d'artichauts », « tartare de tomates fraîches », « foie gras de canard cuit à la plancha », « crème brûlée aux briouates »... De la cuisine incontestablement raffinée, dénotant une recherche sans relâche, et un agréable penchant pour l'onctuosité. Une ligne de conduite tranquille, « indépendante des effets de mode », tient à préciser la chef. « *Nous avons bien montré notre différence, notre passion* », ajoute-t-elle. L'esprit et la démarche de La Maison du gourmet ont comme un effet miroir sur la clientèle : cette dernière est, *grosso modo*, moitié marocaine, moitié étrangère. L'une et l'autre recevant le message cinq sur cinq. Cela dit, il arrivait fréquemment, au commencement, que le travail du couple détonne. Aujourd'hui encore, le Maroc, globalement, n'a toujours pas intégré l'idée qu'une formation



La Maison du gourmet, ouverte en 2003.

professionnelle, solide et stricte en école, est un gage de compétence et de réussite lorsque l'on est un jeune Marocain qui a pour ambition de devenir chef-cuisinier. Seule une petite élite (voyageuse), voire une (faible)

classe moyenne, sont en phase avec cette évolution, inéluctable. En témoigne le fait que c'est un Marocain qui est major de la 17^e promotion du réputé et très privé Institut Paul-Bocuse, à Lyon. Or c'est




SOFITEL
AGADIR ROYAL BAY RESORT

VENEZ DÉCOUVRIR L'ÉCLATANTE CITÉ BLANCHE,
STATION BALNÉAIRE AUX MULTIPLES CONTRASTES
ET AU CLIMAT ENSOLEILLÉ TOUTE L'ANNÉE.
SOFITEL AGADIR ROYAL BAY RESORT
OU S'ENTREMÈLENT HARMONIEUSEMENT
TRADITION ET MODERNITÉ.
VOUS INVITE À VOUS DIVERTIR DANS UNE AMBIANCE GLAMOUR.

CITÉ FOUNTY P4 - BAIE DES PALMIERS
BP 226 - 80 007 - AGADIR - MOROCCO
TEL. : +212 (0) 528 820 088
E-MAIL : H5707@SOFITEL.COM
WWW.SOFITEL.COM



SOFITEL
LUXURY HOTELS

Life is Magnifique



Une cuisine qui marie la gastronomie française et des ingrédients marocains

Meryem Cherkaoui qui a ouvert la voie, en étant la première Marocaine à faire ses études supérieures dans un tel établissement. « *Au départ, confie-t-elle, mes parents me voyaient faire une prépa' après mon bac S. J'ai mis un certain temps à les convaincre que la cuisine n'est pas nécessairement qu'un histoire de transmission mère-fille et que c'est un métier qui peut s'apprendre sérieusement avec des professeurs* ».

Les études achevées, elle fait ses premières armes dans des établissements de référence : Le Majestic à Cannes (une étoile Michelin), Le Crillon à Paris (deux étoiles Michelin). Puis elle effectue un détour dans cette « *entreprise à taille humaine* » qu'est le restaurant Les Mouettes, en Bretagne. Elle s'y active en compagnie de Philippe Pesneau, qu'elle a connu au Majestic. Plus tôt, M. Pesneau cuisine au restaurant de Georges Blanc (trois étoiles Michelin) et aiguisé son savoir-faire au Connaught Hotel (une étoile Michelin) à Londres.

En 2000, c'est le retour effectif au pays pour M^{me} Cherkaoui Pesneau,

conformément à ce qu'elle s'était promise.

À Casablanca, elle porte la toque de chef de cuisine, à L'Aéropostale durant deux années. Avec, à nouveau, la complicité professionnelle de son époux.

À La Maison du gourmet, Philippe est, outre le mari, son binôme et son goûteur particulier. Aucun plat ne trouvera sa place sur la carte s'il ne l'a pas validé. Elle aime l'acidité, « *c'est son côté marocain* ». Lui préfère la rondeur, le crémeux... « *C'est son côté classique et français* » !

Déficit de main-d'œuvre

Tous les deux ont en commun le souci de la cuisine de précision, où rien n'est laissé au hasard. « *Tout est calculé dans une création, indique la chef. J'achète des bars de 4 à 5 kilos et j'ai un rendement de tant, donc la portion coûte tant, plus la garniture, etc.* » Mais, lorsque l'on veut créer et faire prospérer une adresse de prestige au Maroc, un problème surgit : celui du recrutement et de la gestion au quotidien du personnel. « *Non seulement la petite main-d'œuvre déçoit,*

mais même les ressources humaines de niveau intermédiaire, ne satisfont, généralement, pas aux besoins des entreprises du secteur. Le système de formation CHR est inadapté. Et trop nombreux sont les employés qualifiés qui se sont expatriés ou qui ont perdu la foi en leur métier », diagnostique l'entrepreneuse.

À La Maison du gourmet, ils sont une quinzaine de salariés. Lorsque Meryem Cherkaoui s'absente, par exemple pour une invitation à officier dans un festival d'art culinaire ou à participer à une prestation télévisuelle (comme à « *Des racines & des ailes* », de France 3), c'est Philippe Pesneau qui la remplace.

À l'heure où La Maison du gourmet a largement atteint sa vitesse de croisière, M^{me} Cherkaoui concocte des projets connexes. D'une part, sous l'appellation « Saveurs des chefs » : des ateliers, pour les professionnels et les particuliers, et ce, en lien avec Thierry Bro-met, ex-directeur technique d'Amoud. D'autre part, de la production audiovisuelle. De quoi donner un autre souffle gratifiant et passionnant à l'entreprise Cherkaoui.

SixPM

Le brunch en 8 stations

Avec l'arrivée de la nouvelle saison, le Hyatt Regency Casablanca relance et revoit sa formule « Brunch ». En guise de changement, le brunch se passe au SixPM, au pied du Café M. Ce qui permet d'articuler l'intérieur et la terrasse – enserrée de verdure – et de cheminer librement de l'un vers l'autre. Autour d'un cocktail offert, les hôtes sont mis dans une ambiance *chill out*, grâce à un DJ, et ce, dès midi et jusqu'à 17h. Tradition anglo-saxonne oblige, il est possible de démarrer par du café, des viennoiseries et des œufs brouillés notamment, de manière à satisfaire le client frustré de n'avoir pu « petit-déjeuné » après une nuit animée et suivie d'une grasse matinée.

Une fois au buffet, ce dernier s'avère être ludique et réellement varié, présenté partiellement sous forme de portions individuelles, le tout dans un esprit cocktail. Eaux, limonades et cocktails sans alcool sont inclus dans la formule, y compris pour les enfants.

En tout, ce ne sont pas moins de huit « stations » auxquelles le client est convié à faire une halte. Chaque semaine, il est prévu de changer une partie du menu, du moins au niveau des plats consistants. Une façon de ne pas tomber dans la routine et de répondre aux aspirations d'une clientèle exigeante... Fidèle à son cosmopolitisme, le chef-cuisinier exécutif ne peut s'empêcher de faire des clins d'œil à la cuisine de l'Europe du Sud et à celle de la Méditerranée de l'Est, ce qui ne gâche rien.

Que l'on aime le salé ou que l'on soit un bec sucré, l'on se restaure finement et l'on repart repu, après avoir passé un moment déstressant, dans l'un des restaurants d'hôtel les plus classe de Casablanca.

Le brunch est servi chaque dimanche, de 12 à 17h.

Tarif : 295 DH
(145 DH pour les enfants)



La « station "bar salades" » du brunch au Hyatt.

Machines professionnelles & Distributeurs automatiques

1 Machine professionnelle qui s'adapte à vos besoins

Idea Cups

Idea De Luxe+Idea Cups+Idea Cappuccino

Idea Milk

Idea Coffe

Idea Cappuccino

Idea De Luxe

royale coffee bar

Super-automatic

phedra capuccino

Nouvelle gamme de distributeurs automatiques

corallo

atlante

cristallo 400

cristallo 600

aliseo

diamante

VENDING PRO s.a.r.l.
Revendeur exclusif Matériel
Consommables C.H.R. & Vending.

Lotissement Lina, N° 299 - zone industrielle Sidi Maârouf
- CASABLANCA. Tel : 0522 321 749 - Fax : 0522 335 967
E-mail : info@vendingpro.ma - Site web : www.vendingpro.ma

Le TPV, outil de gestion et de traçabilité

Appareil se substituant à la caisse enregistreuse, le terminal point de vente est également un moyen d'améliorer finement le processus de gestion dans les CHR. Ainsi, un chef peut évaluer le taux de commande de chaque plat et donc contrôler la production.

D. C.

Les terminaux points de vente (TPV) ne se contentent pas de remplacer les vieilles caisses enregistreuses. Les TPV font figure d'outils de gestion et de traçabilité. En effet, le TPV enregistre et suit la commande, du garçon de café ou de la serveuse jusqu'à la comptabilité. Pour cela, le terminal est équipé d'un écran tactile, ce qui permet, à très court terme, de gérer client et produit, et, dans la durée, d'établir des

statistiques, d'analyser les opérations... Dans la restauration commerciale, a contrario de la restauration hôtelière ou d'entreprise, l'on pratique en général un mode de gestion des stocks dite « *a posteriori* ». C'est-à-dire que l'on compte les consommations en fonction des ventes et non pas de la production. Le système utilise la notion de « *fiche technique* », sorte de recette avec les grammages précis de chaque

ingrédient, pour calculer la consommation en matière d'une portion vendue. Par exemple, la vente d'une entrecôte-frites, en réalité, correspond au service d'une entrecôte avec une noisette de beurre manié dessus, accompagnée de deux tomates et demi à la provençale et d'une portion de frites. Le système va calculer très précisément, pour chacun de ces ingrédients, la consommation théorique de matière par portion. Ainsi, pour la vente moyenne de 50 entrecôtes frites/jour, le système calculera un « déstockage » de 50 x 5 gr de beurre manié, soit 250 gr de beurre/jour ; sur le mois, cela donnera donc 30 x 250 gr, soit 7,5 kg de beurre consommé. Il ne reste plus à la gestion de stock à comparer ce chiffre au achat en beurre à partir des entrées en stock (saisi lors des livraisons ou sur saisie des factures fournisseurs) en prenant en compte le stock restant et les pertes déclarées. Bien entendu, le système en fera de même pour les tomates, la provençale mise dessus, les frites et l'entrecôte elle-même. Mais, sans ce type de gestion, qui pensera que la petite noisette de beurre sur le steak ou l'entrecôte représente en fin de mois 7,5 kg de beurre acheté et 30 bouquets de persil ?

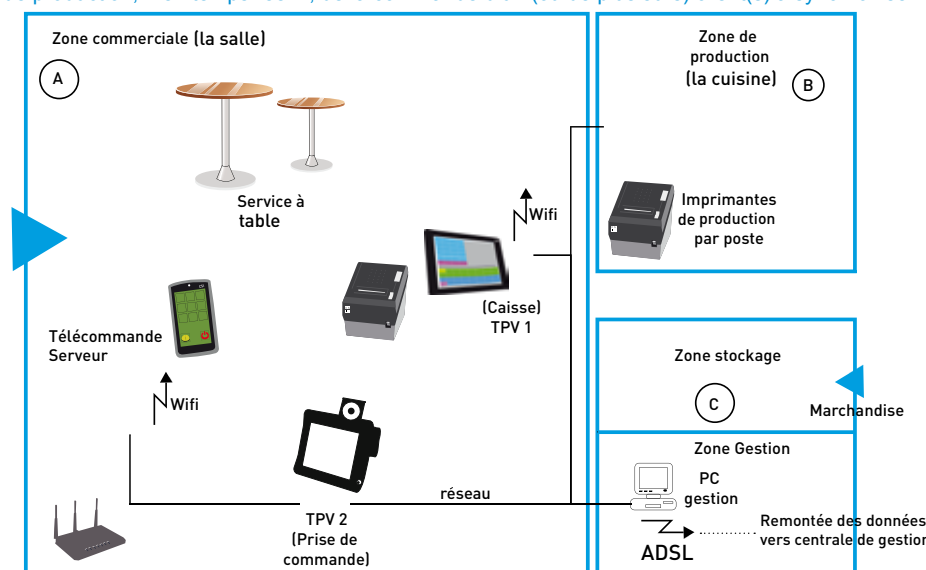
Schéma : la restauration, un système complexe de production, « en temps réel », de la commande d'un (ou de plusieurs) client(s) à synchroniser.

Actions-type zone A

1. prise de commande
2. service « séquence 1 »
3. - service « séquence 2 » (just-in-time*)
4. - note (devis)
- encaissement
- facturation acquittée

Actions-type zone B

- Matin : mise en place, préparation des éléments à terminer (envoi) au service
- Service
- 1. réception commande table
- 2. mise en production des éléments, dispatching de la commande sur les postes de production
- 3. attente des « déclencheurs » de suite : « réclamation suite », synchronisation pour le just-in-time*
- 4. envoi des plats
- 5. gestion des retours



* just-in-time →
ex : production pour finalisation au même moment d'un viande "bleu" et d'un poisson au four....]

Actions-type zone C

1. gestion des mouvements de trésorerie
 - gestion des statistiques de vente
 - transfert à la comptabilité
 2. gestion du personnel (commissions, accès)
 3. gestion de stock ; fiche technique
- Fin de service
- gestion des invendus
 - gestion des retours
 - stock

Salon 2009

MIDDLE EAST NATURAL & ORGANIC PRODUCTS EXPO 2009

Salon au Moyen Orient des produits naturels et bio
Lieu d'exposition : Dubaï (EAU - Emirats Arabes Unis - Moyen-Orient)
à Dubai World Trade Centre
Dates : du 07 au 09 déc. 2009
Tél : +971 4 3321000
www.dwtc.com

SIAMAP 2009

Salon international de l'agriculture, du machinisme agricole et de la pêche
Lieu : Tunis, au parc des expositions du Kram
Dates : du 18 au 22 nov. 2009
Tél. : +216 71 782 100
Site Internet : www.fkram.com.tn

ISTANBUL FOOD-TECH 2009

Salons des technologies alimentaires
Lieu : Istanbul (Turquie) à Tüyap Fair, Convention and Congress Center
Dates : du 17 au 20 déc. 2009
Tél. : +90 (212) 886 68 43
Site Internet : www.tuyap.com

FHC - FOOD & DRINK '2009

Salon international de l'alimentation et de la boisson
Lieu : Shanghai (Chine) au New International Expo Centre
Dates : du 18 au 20 nov. 2009
Tél. : +86 (21) 2890 6666
Site Internet : www.sniiec.net

HOSTECH BY TUSID 2009

Salon international de l'hôtellerie, de la restauration, des équipements et technologies
Lieu : Istanbul (Turquie) au CNR Expo Center
Dates : du 18 au 22 nov. 2009
Tél. : +90 212 4657475
Site Internet : www.cnrexpo.com

SIFEL MAROC 2009

Salon international de la filière fruits & légumes
Lieu : Agadir
Dates : du 10 au 13 déc. 2009
Tél. : +212 (0) 22 47 06 00
www.iec-morocco.com

PACIFIC MARINE EXPO

Lieu : Seattle, WA (Etats-Unis) au Qwest Field and Event Center
Dates : du 19 au 21 nov. 2009
Tél. : +1 (206) 381-7555
www.qwestfield.com

CANDY EXPO 2009

Salon international des chocolats, confiseries, fruits secs, glaces...
Lieu : Damas (Syrie) au Damascus International Fairground
Dates : du 09 au 12 déc. 2009
Tél. : +963 11-5666994
www.peife.gov.sy

DIYafa 2009

Salon international de l'hôtellerie et de l'alimentation au Qatar
Lieu : Doha (Qatar) à l'International Exhibition Centre
Dates : du 01 au 03 déc. 2009
Tél. : +974 4954888
Site Internet : www.qiec.com.qa

TRAÇABILITÉ 2009

Rendez-vous de toutes les traçabilités
Lieu : Paris, à Expo Porte-de-Versailles
Dates : du 25 au 26 nov. 2009
Tél. : +33 (0)1 43 95 37 00
www.parisexpo.com

ORIGIN & EXCELLENCE OMAN SHOW 2009

Foire de biens industriels et de consommation produits ou commercialisés à Oman
Lieu : Muscat (Oman) à l'International Exhibition Center
Dates : du 25 au 28 nov. 2009
Tél. : +968 24 512100
www.omanexhibitions.com

DRINK EXPO DUBAI 2009

Salon des technologies des boissons de Dubaï. Process, emballage
Lieu : Dubaï (Emirats arabes unis) à l'International Exhibition Centre
Dates : du 06 au 08 déc. 2009
Tél. : +971-4-3321000
Site Internet : www.diccc.ae

Le Ministère du Commerce Extérieur &
L'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC)

Organisent

ماركة مغربية
أول معرض للعلامات المغربية



MARCA MAGHRIBIYA
Premier Salon de la Marque Marocaine



03 > 06 Décembre 2009

Foire Internationale de Casablanca

www.marcamaghribiya.com

05 22 47 46 27
urbacom@wanadoo.ma

Organisateurs



Royaume du Maroc
Ministère du Commerce Extérieur



Organisateur délégué

Sponsor Officiel



Sponsor Gold



Partenaires

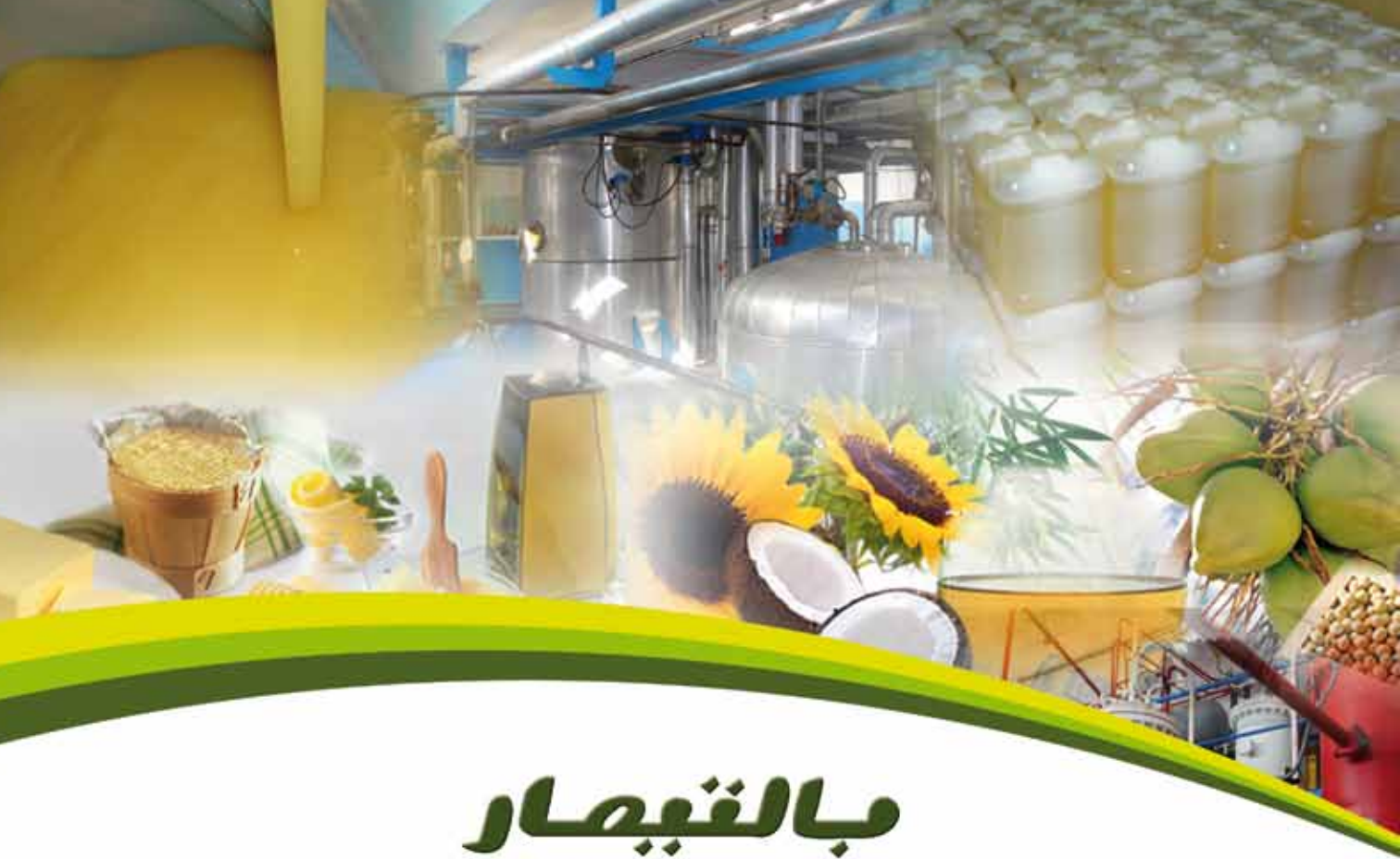


Royaume du Maroc
Ministère de l'Agriculture
du Développement Rural
et des Pêches Maritimes



Ministère de l'Industrie, du Commerce
et des Nouvelles Technologies





بالتيمار **BALTIMAR**

CERTIFIEE ISO 22 000 version 2005

BALTIMAR, la première société marocaine spécialisée dans le raffinage l'hydrogénation et le conditionnement des huiles grasses végétales, s'est vu décernée avec succès la certification ISO 22000 version 2005, une norme internationale qui définit les pratiques de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Avec cette accréditation, BALTIMAR répond aux exigences d'une réglementation mondiale en termes d'hygiène et de sécurité ainsi qu'une assurance sur l'ensemble de ses procédés de raffinage, hydrogénation, interestérification et des fractionnements des huiles et graisses végétales.

En misant sur la qualité et la sécurité alimentaire, BALTIMAR renforce son image auprès de ses clients pour leur apporter une traçabilité des produits, des prestations validées, contrôlées et en constante amélioration.



BALTIMAR

20 ans de confiance partagée !

www.baltimar.ma