

MIEUX RÉPONDRE AUX BESOINS D'EMBALLAGE

Septembre 2015

25MAD / 5€ / 6\$

N° 61

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

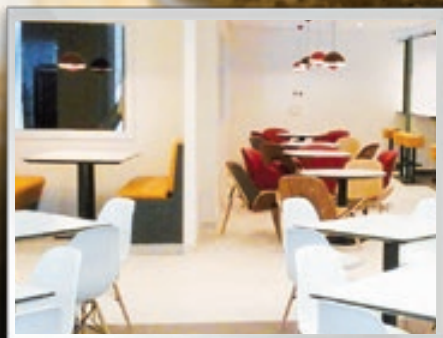
ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam - 20203 Casablanca

LE MARCHÉ DU SUCRE MAROC - AFRIQUE - MONDE

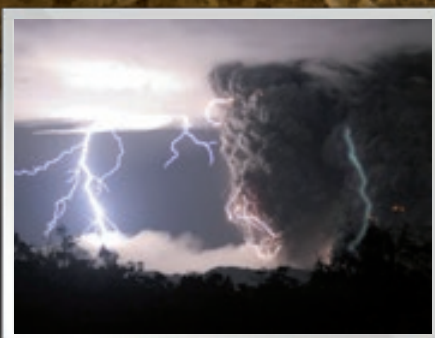


CAHIER HORECA

T.P.E. COMMENT ET POURQUOI LES AIDER?



FOCUS ENTREPRISE
PROXIREST



COP 21
LA CONTRIBUTION DU MAROC



COUPS DE COEUR
LES VÉHICULES UTILITAIRES



UN ACTEUR DYNAMIQUE ET ENGAGÉ

Après une modernisation et une mise à niveau réussies de la filière sucrière, COSUMAR, acteur responsable, s'engage dans une nouvelle étape porteuse d'avenir pour l'ensemble de son écosystème. Le Groupe se développe à l'export et vise à devenir un acteur régional.

Les ambitions de COSUMAR sont portées par son patrimoine historique riche de plus de 85 ans d'expériences et par l'expertise de son capital humain, appuyées par la solidité de ses actionnaires marocains et internationaux.

COSUMAR, agrégateur de la filière sucrière marocaine, renforce son soutien à ses 80 000 partenaires agriculteurs producteurs de betterave et de canne à sucre et continue à oeuvrer pour plus d'excellence de son amont agricole et son outil industriel.

Aujourd'hui, encore plus, COSUMAR, acteur responsable et engagé, est déterminé à créer plus de valeurs à partager avec l'ensemble de ses partenaires et à servir à tous ses clients consommateurs de sucre des produits de qualité, innovants et ancrés dans la tradition.

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Service commercial
contact@resagro.com
Tél. : (+212) 522 24 22 00
(+212) 522 24 95 97
(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette
Directeur commercial
(+212) 672 70 42 08
yves.resagro@gmail.com

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed El Allali
Directeur artistique / Chef de projets web

Dominique Pereda
Correspondante francophone
dpereda@resagro.com
pereda.resagro@gmail.com

Fanny Poun
Correspondante anglophone
fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
laetitia@resagro.com

Ont collaboré à ce numéro :
Meryem Tabahmate
meryem@resagro.com

Jean Dufлот
jean@resagro.com

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

Compad, agence de communication
BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
Tél. : (+212) 522 24 22 00
(+212) 522 24 95 97
Fax : (+212) 522 24 22 00
E-mail : contact@resagro.com
Site Internet : www.resagro.com

RC :185273 - IF: 1109149
ISSN du périodique 2028 - 0157
Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009
Dépôt légal : 0008/2009
Tous droits réservés.

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.
Tirage : 10 000 exemplaires (hors tirage spécial)

Édito n°61



La rentrée semble s'annoncer enfin. Après le mois de Ramadan peu propice aux affaires et les vacances d'août où toute activité était au point mort, chacun a repris son travail. Les différents secteurs économiques qui nous intéressent et que Resagro vous propose de suivre mensuellement, se portent plutôt bien dans une conjoncture internationale toujours plutôt défavorable. Côté agriculture, on note une excellente campagne agricole avec une production de céréales record, la hausse de la production de légumineuses, une progression de la production sucrière, etc.

Côté agroalimentaire, les derniers chiffres connus sont également très positifs avec une production qui continue de voir son chiffre d'affaires prospérer (+63% entre 2003 et 2013). L'Office des changes met d'ailleurs en avant la hausse de la part des exportations entre 2011 et 2014 qui passent de 9,1% à 12%, en parallèle, les importations (achats effectués par le Maroc) diminuent et passent de 6,8% à 6,3%.

C'est au niveau touristique que les statistiques sont les plus alarmantes. La nette baisse des recettes, confirmée par la note de conjoncture du mois de mai du ministère des Finances qui s'élèvent à 16,3 milliards de DH alors que l'an dernier, elles avaient évolué positivement de 3% et de 6,3% en 2013. Agadir et Marrakech, accusent des baisses respectives de 12 et 11%. Les autres villes ont également affiché des résultats négatifs, en particulier la ville de Tanger (-10%) et Casablanca (-2%). Espérons que cette fin d'année, propice au tourisme au Maroc, inverse la tendance.

En attendant, nous vous proposons de découvrir nos reportages de ce numéro 61 avec des dossiers sur les TPE et le financement, les marchés du sucre dans le monde, en Afrique et au Maroc et la contribution du Royaume à la COP21. Nous verrons également comment mieux répondre aux besoins d'emballage et quel véhicule utilitaire choisir parmi les dernières nouveautés des constructeurs.

Côté HoReCA, nous nous délecterons de chocolat et ferons un petit tour dans les plus beaux ascenseurs d'hôtels!

Bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes 06

Salons 44



Agroalimentaire

RESAGRO 61
Le manuel des décisions

Nouveaux produits 14

Le marché du sucre 16

Focus entreprise : Proxiarest 18

Mieux répondre aux besoins d'emballage 20



Solutions

Nouveaux matériels 28

Dossier : comment aider les TPE? 30

Coups de cœurs : les véhicules utilitaires 38

La COP 21 42



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

Recettes selon Lindt 46

Les News 48

Chocolat : de la fève à la tablette 56

Les ascenseurs d'hôtel 58

Eden Andalou Aquapark 62

Le Boca Grande 66



TPE

VOUS AVEZ
BESOIN D'UN
FINANCEMENT
ADAPTÉ ?



Mohamed Laabid
ATTIJARIWafa BANK

Abdellah Hariri
TISSU EL HARIRI

AUJOURD'HUI, LES TRÈS PETITES ENTREPRISES SAVENT QU'UNE BANQUE ENGAGÉE EST À LEURS CÔTÉS !

Vous avez une multitude de projets en tête ? Acquérir du nouveau matériel, avoir du stock disponible, augmenter vos capacités pour satisfaire de nouvelles commandes... mais vos finances ne suivent pas ! Pas de soucis, le groupe Attijariwafa bank vous dit : أنا معاك ! Que ce soit pour investir ou soulager votre trésorerie, votre banque vous propose des formules de financement réellement adaptées à vos besoins et conçues pour vous apporter souplesse et flexibilité en prenant en compte les spécificités de votre activité.



التجاري وفا بنك
Attijariwafa bank

RENCONTRE FRANCE EXPORT CEREALES



Chaque année à Casablanca, France Export Céréales organise ses Rencontres Franco-Marocaines des Céréales afin de présenter l'offre française de la nouvelle récolte céréalière et les tendances et

perspectives des marchés céréaliers internationaux. Un public important de professionnels (plus de 300 personnes) y participe. Cette année, ces rencontres auront lieu le 06 octobre 2015, à l'hôtel Hyatt Regency de Casablanca. Les inscriptions débuteront à 8h30 et une série de conférences est prévue jusqu'à 13h. Un déjeuner clôturera cette matinée de travail. Le bulletin de participation est à retourner au plus tard le 1er octobre.

Renseignements à franceexportcereales1@gmail.com

SONDAGE LOGO BOURSE DE CASABLANCA



Dans le cadre de sa démarche d'étude d'image, la Bourse de Casablanca souhaite recueillir votre avis concernant son logo. Pour répondre au sondage « Que pensez-vous du logo de la Bourse de Casablanca ? », il faut vous rendre sur le site : <http://fluidsurveys.com/surveys/tazi/iv-logo-bourse-de-casablanca>

VEHICULE RENAULT LANCE ALASKAN



Leader sur le marché des véhicules utilitaires (VU) en Europe depuis 17 ans, avec des positions fortes en Amérique latine et en Afrique, le groupe Renault passe à la vitesse supérieure à l'international avec une ambition claire : faire de Renault, marque européenne et acteur régional sur le marché du VU, un acteur global de premier plan.

Pour atteindre cet objectif, le Groupe fait son entrée sur le segment des pick-ups, qui représente plus d'un tiers du marché mondial des VU. La marque lance deux modèles distincts : le pick-up sud-américain Renault Duster Oroch, présenté en juin 2015 à Buenos Aires (Argentine), et Alaskan Concept, révélé aujourd'hui, un show truck pick-up d'une tonne de charge utile, qui préfigure un véhicule aux ambitions mondiales.

group.renault.com

SPIRITUEUX REMY MARTIN CONNECTÉ



Rémy Martin, marque de cognac du groupe Rémy Cointreau, revendique d'être la première marque de spiritueux à commercialiser une bouteille connectée avec un niveau de sécurité important. Cette nouvelle bouteille, baptisée Rémy Martin Club connected bottle, proposera des fonctionnalités avancées telles que l'authentification 100% sécurisée, la détection de l'ouverture de la bouteille ainsi qu'un programme d'engagement intégré.

DE QUEL
CÔTÉ
ÊTES-
VOUS ?

DU CÔTÉ
DE LA NATURE.

AÏN IFRANE A CHOISI D'ÊTRE DU CÔTÉ DE LA NATURE, PARCE QUE C'EST DE LÀ QU'ELLE VIENT ET C'EST DE CETTE NATURE QU'ELLE PUISE TOUS SES BIENFAITS.

AÏN IFRANE EST UNE EAU MINÉRALE NATURELLE QUI VOUS TRANSPORTE AU CŒUR DE LA NATURE. ET SI VOUS VOUS POSEZ ENCORE LA QUESTION, LA RÉPONSE EST CLAIRE ET LIMPE. LAISSEZ LA GRISAILLE, ET RESSOURCEZ-VOUS !



RENDEZ-VOUS AFRICA AGRI FORUM



AFRICA AGRI FORUM

Afrique du Nord, de l'Ouest et Centrale

L'édition 2015 du Forum, qui sera organisée pour la deuxième année consécutive à Abidjan, aura pour but notamment d'approfondir réflexions et débats autour de ces sujets cruciaux qui confineront à l'Afrique la place qu'elle mérite sur l'échiquier agricole international. Elle verra échanger une communauté de plus de 300 intervenants et participants de très haut niveau représentants ministères de tutelle, organismes internationaux, bailleurs de fonds, multinationales, coopératives agricoles... pour déboucher à travers les séances plénières, visionary keynotes et innovation sessions sur des propositions pratiques et des solutions concrètes aux problématiques de l'Agriculture en Afrique.

A Abidjan les 26 et 27 novembre prochains

EXPANSION FORAFRIC AU GABON



Le Groupe Forafric, leader de la minoterie industrielle au Maroc avec sa marque phare MayMouna, entame son expansion Africaine avec une première implantation au Gabon. Le Groupe Forafric, en sa qualité de leader du secteur céréalière et agroalimentaire au Maroc, souhaite accompagner cette dynamique et devenir à terme un champion Africain créateur de valeur et d'emplois. Cette stratégie sera entamée immédiatement par la création de MayMouna Food-Gabon, plateforme régionale de distribution basée à Libreville et qui desservira le Gabon et les pays limitrophes : la Guinée Equatoriale, le Cameroun, la République du Congo et Sao Tomé-et-Principe. Un bassin démographique de plus de 30 millions d'habitants.

www.maymouna.com

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE FONDS AFRICA 50



C'est au Maroc que le fonds Africa 50 abrité par Casablanca Finance City a tenu en juillet son assemblée générale constitutive au Hyatt Regency à Casablanca. Un acte de naissance très attendu pour le plus important véhicule financier du continent Africain. Une vingtaine de pays souscripteurs réunis autour du président sortant de la BAD, Donald Kaberuka, ont souscrit au closing initial pour un montant global de près d'un milliard de dollars. Parmi eux, le Maroc qui figure au rang des plus gros souscripteurs puisqu'il s'est engagé à hauteur de 100 millions de dollars au démarrage d'Africa 50.

AGROALIMENTAIRE DIRECTION LES ETATS UNIS



Participation remarquable au Summer Fancy Food Show pour le Maroc. La plus grande exposition agroalimentaire, qui se tient régulièrement à New York depuis 1955, a regroupé une vingtaine

d'entreprises qui ont bénéficié, en plus du stand, d'une forte visibilité auprès des visiteurs et des médias. Organisé par Maroc Export, le pavillon marocain, a mis en lumière des entreprises marocaines qui bénéficient de plusieurs certifications garantissant une meilleure qualité du Made in Morocco et très bien outillées pour chercher de nouveaux segments de marchés. Outre l'exposition des produits du Royaume, la participation marocaine visait à décrocher de nouvelles parts de marché américain en profitant des mesures préférentielles accordées dans le cadre de l'accord de libre-échange conclu en 2006 entre le Maroc et les Etats-Unis et à gagner des parts de marché dans la zone nord-américaine.

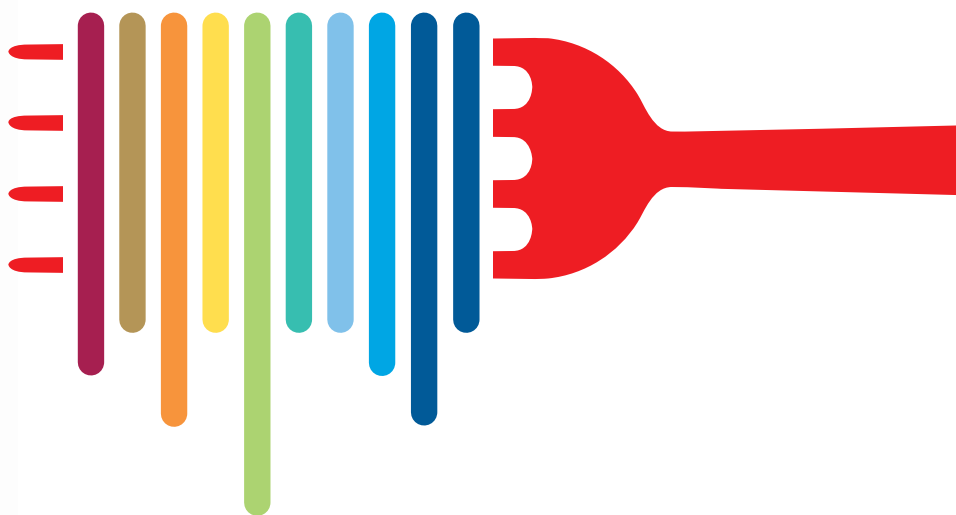


www.anuga.com

TASTE THE FUTURE



**10 TRADE SHOWS
IN ONE**



Entrez dans l'univers de
l'agroalimentaire et des boissons.

Réalisé pour vous, un impressionnant panorama
des innovations et des tendances internationales.

En 2015 également, Anuga, le plus grand et le plus important salon mondial de l'agroalimentaire, impressionnera par la diversité et l'internationalité de ses exposants. Les dix salons professionnels se concentrent sur les intérêts des exposants et des visiteurs et les mettent en adéquation. Soirées de haut niveau, programme d'animation stimulant et tendances qui font évoluer les choses – d'autres facettes d'Anuga qui vous séduiront.

Cologne, 10–14.10.2015

Chambre Allemande de Commerce et d'Industrie
Lot. El Manar, Villa 18, rue Ahmed Ben Taher El Menjra
Quartier El Hank, 20160 Casablanca
Tel. +212-522-42 94 20/00
Fax +212-522-94 81 72
monika.riviere@dihkcas.org

**Jusqu'à 44 % d'économie sur le prix des
cartes d'entrée achetées dès maintenant
en ligne sur www.anuga.com/tickets**

 **koelnmesse**

SALON EXPO HALAL SPAIN 2015



Le Maroc sera représenté par la Chambre de commerce, d'industrie et de services du Maroc en Espagne (CCISME) et l'Institut marocain de normalisation (IMANOR), qui coordonneront le pavillon national lors du salon «ExpoHalal Spain 2015»

Ce salon permettra de positionner le Royaume sur le marché halal au niveau mondial et de saisir les opportunités offertes par ce marché qui s'accroît d'une manière considérable et qui s'appuie de plus en plus sur des pratiques et des preuves commerciales largement reconnues.

Les 21 et 22 octobre à Madrid

ONSSA LA COCHENILLE



Plusieurs quotidiens nationaux ont rapporté l'apparition dans la commune rurale de Saniet Berguig (Province de Sidi Bennour) d'une maladie suspecte attaquant le Cactus et qui aurait un impact sur la salubrité des fruits.

Les investigations entreprises sur les lieux par les services de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) ont révélé qu'il s'agit d'un petit insecte du groupe des cochenilles spécifique au cactus, qui ne constitue aucun danger ni pour la santé humaine ni pour la santé animale. Des séances de sensibilisation sur les mesures de lutte ont été organisées au profit des agriculteurs. Celles-ci consistent notamment à effectuer l'arrachage et l'enfouissement des raquettes infestées afin de réduire la dissémination de la cochenille.

www.onssa.gov.ma

ALIMENTATION KELLOGS RENONCE AUX COLORANTS



Le géant américain de l'agroalimentaire Kellogg's a décidé de cesser l'utilisation d'agents de saveurs et de colorants artificiels dans ses céréales. Cette transition, qui devrait se terminer fin 2018, répondrait à une volonté de s'adapter aux goûts des consommateurs.

Ainsi, le Special K® et autres Miel Pops® ne contiendront plus ces deux types d'additifs alimentaires.

www.kelloggs.fr

GRANDE CONSOMMATION LES CHAMPIONS EN PANNE



Nestlé, L'Oréal, Danone, Unilever, Procter & Gamble... Les 50 plus grands groupes mondiaux de la consommation ont vu leur croissance et leur rentabilité reculer en 2014, selon une étude du cabinet OC&C.

En 2014, la croissance publiée du top 50 n'a été que de 1,7% en 2014, contre 2,9% en 2013.

PRETS ET DONS LA BAD POUR LE MAROC



Le Groupe de la Banque africaine de développement (BAD) et le gouvernement du Royaume du Maroc ont procédé, le 28 juillet 2015 à Casablanca (Maroc), à la signature de trois accords de financement, composé d'un prêt et de deux dons, pour un total de 114,5

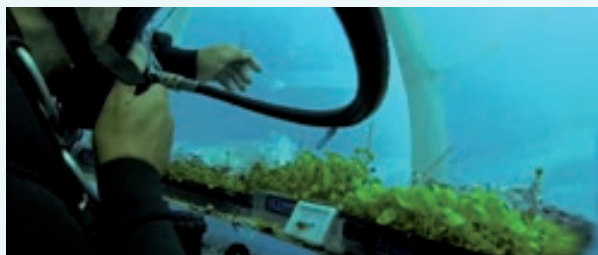
millions de dollars EU (soit environ 1,13 milliards de dirhams). La cérémonie de signature a été co-présidée par le ministre marocain de l'Economie et des Finances, Mohammed Boussaid, et le président de la BAD, Donald Kaberuka. L'octroi du prêt de 112,5 millions de dollars EU au Programme d'appui à la compétitivité de l'économie marocaine (PACEM) est une première réponse de la Banque pour permettre au Maroc de dépasser les contraintes identifiées lors de la réalisation du Diagnostic de croissance, mené conjointement par le gouvernement marocain et la BAD. Les réformes ainsi appuyées permettront d'améliorer le climat de l'investissement privé (cadre juridique, climat des affaires, entrepreneuriat) mais aussi l'efficacité de l'investissement public (gouvernance, passation de marchés).

HALIEUTIQUE CONVENTION DE CESSION



Le groupe Anouar Invest, et la société Talem Food & Beverages Trading (filiale du groupe Supreme) ont conclu une convention de cession portant sur la totalité du capital de la société Silver Food et des filiales Silver Fishing et Sopocoda ainsi qu'un partenariat relatif à la distribution des produits de la Société Silver Food par la Société Stock Pralim (filiale du pôle distribution du groupe Anouar Invest). Cette opération vient couronner les efforts déployés par le groupe Anouar Invest pour restructurer la société Silver Food depuis son acquisition en 2009 et assurer le développement de l'activité halieutique. Cette opération s'inscrit également dans la stratégie de développement du groupe dans des nouveaux métiers et à l'international.

INNOVATION JARDINS AQUATIQUES



Après la salade poussant dans l'espace, voici la culture sous-marine... La société Nemo's garden a développé un système de jardin aquatique pour faire pousser des végétaux sous l'eau. Les plantes croissent dans une bulle remplie d'air installée au fond de la mer. Respectueux de l'environnement, auto-suffisant et écologique, Nemo's garden offre un moyen alternatif et économique à l'agriculture sur terre, explique l'entreprise.

www.nemosgarden.com



FRANCE EXPORT
CÉRÉALES



LES RENCONTRES 2015 FRANCO-MAROCAINES DES CEREALES

17^{ème}
édition

06 octobre 2015

Hôtel Hyatt Regency de Casablanca

Pour plus d'informations : Khadja SEMALI Mail : franceexportcereales1@gmail.com Tel : 05 22 20 83 50 Fax : 05 22 26 01 85

RACHAT CMA CGM ACQUIERT L'OPDR



CMA CGM, numéro trois mondial du transport maritime par conteneurs a annoncé avoir reçu l'approbation de la Commission européenne pour le rachat du transporteur maritime l'allemand OPDR. Cette nouvelle acquisition renforce la présence du Groupe sur le marché du transport maritime courte distance et s'inscrit dans la stratégie de densification du maillage régional du groupe CMA CGM, initiée lors de l'acquisition de MacAndrews en 2002.

<https://www.cma-cgm.fr>

SMARTPHONE L'EAU CONNECTÉE

Le capteur de mouvement «Motion Cookie» (placé sur votre bouteille d'eau) créé par Sen.se vous aide via une application nommée «Drink», à vérifier votre consommation d'eau au quotidien. Ce capteur est un détecteur de mouvement, qui va comptabiliser la consommation d'eau dans la journée, en captant les mouvements de la bouteille. En cas d'hydratation insuffisante, vous serez alerté sur votre smartphone.



AGROALIMENTAIRE FINDUS RACHETÉ PAR NOMAD FOODS



Nomad Foods, anciennement Nomad Holding Ltd., confirme le rachat de l'activité du groupe Findus en Europe continentale, à l'exception du Royaume-Uni. La transaction devrait être finalisée avant la fin de l'année. Six sites industriels en Europe sont concernés.

www.nomadfoods.com

ALCOOL HEINEKEN AU CONGELATEUR



Partant du constat que «91% des consommateurs recherchent avant tout du rafraîchissement lorsqu'ils choisissent une bière», la célèbre marque de bière a créé une nouvelle bouteille qui se refroidit au congélateur. D'une contenance de 40 cl, en matériau PET ultra-résistant, la bouteille est équipée d'une encre thermo-chromique qui réagit au froid : lorsque la bouteille atteint 0°C, l'étoile Heineken devient rouge. Il faudra 15 minutes pour refroidir une bouteille déjà fraîche, et 50 minutes pour une bouteille à température ambiante, permettant ainsi une consommation de bière à température idéale.

BOISSONS MOINS DE CALORIES CHEZ COCA



Pour la première fois de son histoire, Coca-Cola Entreprise (CCE) inclut un objectif chiffré sur la réduction des calories dans son rapport RSE (Responsabilité sociale et environnementale). Il s'agit de réduire le nombre de calories de 10% par litre, sur l'ensemble de son portefeuille, dans les six pays où il est présent (France, Royaume-Uni, Norvège, Suède, Belgique et Pays-Bas).

ACQUISITION UNE MALTERIE POUR SOUFFLET



Le spécialiste de la collecte, négoce et transformation des céréales vient officiellement de prendre la gestion opérationnelle d'un nouveau site de production : la malterie de Shobnall (Grande-Bretagne). Cette malterie appartenait au groupe Coors Brewing Company (Canada) : les grands brasseurs mondiaux ont tendance depuis plusieurs années à se défaire de leurs activités de malterie au profit de spécialistes. Cette acquisition permettra au Groupe d'augmenter ses capacités de production de 6%.

www.soufflet.com



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

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



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



www.lubrinamaroc.com

10 Avenue Tizi Ousli Ain Sebaa

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

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



Nouveaux produits

ANDROS CHEF

GARNITURES ET COMPOTES PÂTISSIÈRES

Produits adaptés aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie

Disponibles en 1 l parfums, les Garnitures pâtissières prêtes à l'emploi (fruits entiers / fruits morceaux / sans morceaux) permettent de composer facilement des recettes de desserts d'assemblage ou de pâtisseries plus élaborées, aussi bien à chaud qu'à froid et d'agrémenter les vitrines de tartes citron, lunettes à la framboise, éclairs, entremets ...

Fabriquées exclusivement avec des pommes Jonagold sélectionnées pour leur tenue et leur rendu et bénéficiant d'une texture tamisée proche du «fait maison», les Compotes pâtissières permettent de réaliser en un tour de main des chaussons, beignets, grillés aux pommes, fonds de tarte ...



LESIEUR PROFESSIONNEL

SAUCE SAVEUR POULET RÔTI OU BARBECUE

Donnez à vos sandwiches un bon goût «cuisiné» grâce à la saveur du poulet rôti au four ! Ou réalisez une recette classique au goût fumé pour accompagner hamburgers, grillades, sandwiches, frites...

Un flacon transparent et un bouchon refermable ergonomique et hygiénique, permettant un dosage facile et pratique de la sauce.

À conserver dans un endroit frais et sec. Bien refermer après utilisation. Se conserve 1 mois au frais après ouverture.



RISO GALLO

LE RIZ VÉNÉRÉ EN MODE EXPRESS

Leader du riz pour risotto, Riso Gallo est aussi présent au rayon avec du riz vénéré, dont la spécificité est d'être naturellement noir. L'Italien le cultive dans la plaine du Pô et le décline aujourd'hui en pochon express, à réchauffer en deux minutes au four à micro-ondes. Un gain de temps conséquent comparé aux 18 minutes nécessaires pour sa cuisson à la casserole.



HARIBO

NOUVELLE COULEUR VIOLET

Haribo anime ses offres Dragibus et Croco Pik en ajoutant une nouvelle couleur, le violet, dans des sachets proposés en édition limitée.

L'arrivée du bonbon dragéifié violet concerne deux références de la gamme Dragibus, classique et Soft, tandis que le crocodile violet vient se mêler à ses congénères bleus, verts, rouges et jaunes, uniquement dans la recette acide.

Le violet a déjà été introduit avec succès sur la marque Tagada fin 2013, avec une version baptisée Purple. Elle a été lancée en complément des références Tagada rouge (l'originale) et Pink, sortie en 2010.



TIC TAC

A LA BANANE AVEC LES MINIONS

Après les Tic Tac au pop corn sortis en édition limitée en mars, voici la saveur banane. Cette fois, les fameuses pastilles ne sont pas conditionnées dans les petites boîtes historiques, mais dans le format 200 lancé cet automne au rayon confiserie en sachet. Pour l'occasion, Tic Tac s'est offert la licence Les Minions (déjà adoptée par Ferrero pour ses œufs Kinder). Avec trois modèles de boîtes à l'effigie des trois personnages fans de banane, Kevin, Stuart et Bob. Ils sont les héros du prochain film qui sortira le 8 juillet prochain. Carton assuré pour Ferrero.



D'AUCY

VIVE LES ANTIPASTI!



Encore peu structuré, le marché des antipasti compte essentiellement des marques italiennes au rayon épicerie, telles Sacla, Carapelli ou encore Polli. Le Français d'aucy s'invite sur le créneau avec une offre de quatre légumes grillés en bocal verre : poivrons, tomates séchées, oignons et courgettes. Les produits sont marinés dans de l'huile de tournesol.

UM BONGO®

50% FRUIT

LA BOISSON PRÉFÉRÉE DES ENFANTS

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

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

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

UM BONGO 8 FRUTOS

UM BONGO ANANAS

UM BONGO ORANGE

COMPAL Sumol Guarana INSTANTANEO FRIZE



MONDE, AFRIQUE, MAROC :

le marché du sucre

1ère partie

La ville de Marrakech a abrité les 10 et 11 septembre 2015, la Conférence internationale du Sucre, sous le thème «le secteur sucrier africain, quels défis pour l'avenir ?». L'accent a été mis sur l'importance de la filière sucrière en Afrique et au Maroc.

Le secteur sucrier africain représente plus de 6 % de la production mondiale, plus de 10% de la consommation mondiale, environ 20 % des importations globales et 7 % des exportations mondiales du sucre, selon le président de l'Association professionnelle sucrière (APS) du Maroc. Il a aussi affirmé que le Maroc est le 6ème plus grand consommateur et le 4ème plus grand importateur du sucre en Afrique.

LE MARCHÉ MONDIAL

Le marché mondial du sucre semble être presque équilibré pour cette saison 2014-15 mais entrera en déficit la saison prochaine (2015-16), selon

une estimation de l'Organisation Internationale du Sucre (ISO). L'ISO, qui réunit la plupart des pays producteurs et consommateurs de sucre dans le monde, estime désormais que la saison actuelle sera proche de l'équilibre, avec un surplus de 473.000

tonnes, contre 1,3 million de tonnes (Mt) lors de sa précédente estimation en août.

Lors de cette saison commencée en octobre 2014, la production mondiale devrait rester stable par rapport à la saison dernière, à 182,897 Mt, tandis



que la demande devrait progresser de 1,95 %, à 182,424 Mt.

En 2015-16, l'ISO projette un « déficit d'environ 2 à 2,5 Mt », à cause d'un recul de la production cette année-là, notamment dans l'Union européenne, tandis que la demande devrait continuer à progresser. Le marché mondial du sucre sortirait ainsi d'un long cycle de surabondance d'offre, commencé en 2010-11.

Ces années de production excédentaire ont porté les stocks mondiaux de sucre à des niveaux très élevés (près de 43 % d'une année de consommation à la fin de la saison 2013-14), ce qui devrait limiter dans l'immédiat le potentiel de hausse des cours du sucre, prévient

l'ISO.

Dans un marché encore largement bien approvisionné, les prix du sucre sont récemment tombés à leurs plus bas niveaux depuis 2010.

L'ÉCONOMIE SUCRIÈRE EN AFRIQUE

L'économie sucrière africaine en 2014 représente 6,4% de la production mondiale évaluée à 173,6 millions de tonnes, 10,6% de la consommation mondiale estimée à 171,4 millions de tonnes et environ 20% des importations globales et 7% des exportations mondiales du sucre.

La production totale du continent est évaluée à environ 11,1 millions de tonnes en 2014. En termes de capacité de production, le Maroc occupe la 3ème place en Afrique avec une capacité totale de 1,65 million de tonnes (capacité globale de traitement de betterave et de canne à sucre et de raffinage) derrière l'Afrique du Sud et l'Egypte.

La consommation de sucre en Afrique



en 2014 est estimée à environ 18,2 millions de tonnes. Les principaux pays consommateurs : Egypte, Afrique du sud, Nigéria, Soudan, Algérie, Maroc et Kenya.

L'Afrique est une région déficitaire d'environ 7 millions de tonnes de sucre, dont le niveau d'autosuffisance

ARRET DES SUBVENTIONS EN 2016?

Le Maroc devrait supprimer les subventions accordées à la filière sucre à compter de janvier 2016. Cette suppression radicale pourrait faire passer le prix du kilo de sucre à 2 dirhams le kilo et permettrait au pays de faire l'économie de 3,2 milliards de dirhams en 2016.



Ingénierie de Procédés
Sucres et Biotechnologies



PRESENTATION

IPSB met à votre service son expertise et son expérience pour vous accompagner dans la conception, la construction et l'optimisation de vos unités industrielles.

Forts d'une expérience de près de 20 ans dans l'ingénierie des procédés de transformation de la betterave, de la canne, des céréales ainsi que dans les bioprocédés, les Femmes et les Hommes d'IPSB gèrent tous les ans des projets représentant des investissements de 100 à 150 Millions d'Euros.

NOS MISSIONS

- Plans directeurs
- Etudes Conceptuelles
- Ingénierie de base
- Ingénierie de détails
- Audits énergétiques
- Assistance à maître d'ouvrage
- Maîtrise d'œuvre
- Revamping de sites existants



NOS SECTEURS D'ACTIVITES



Agroindustries

Sucres, Alcools, Céréales, Valorisation Energétique de la Biomasse



Bioindustries

Biotechnologies industrielles, Bioraffinerie et Chimie Verte



Etudes Administratives & Risques Industriels

Dossiers ICPE, autorisations administratives et analyse de risques

CONTACT :

Tél. : +212 (0)522 39 19 69 – Email : ipsb@ipsb.fr – Site web : www.ipsb.fr

IPSB MAROC

Espace Des Arts – Imm D
281 Bd Yacoub El Mansour
CASABLANCA



AU MAROC

- La production réalisée au titre de la campagne 2013-14 est de 510 000 tonnes de sucre blanc, extrait des plantes sucrières produites localement, soit + 7 % par rapport à l'année précédente et de 40% par rapport à 2012-2013
- La production de la betterave à sucre s'est établie à 3,5 millions de tonnes, soit +9% par rapport à l'année précédente
- Une évolution du rendement et du rendement sucre, respectivement de : 63,3 T/ha et 10,2 T/ha

n'a cessé de se détériorer au cours de ces dernières années. Le taux d'autosuffisance en 2014 est estimé à 61%. Bon nombre de pays africains doivent importer du sucre pour répondre à une partie ou à la totalité de leurs besoins intérieurs. Ce niveau de déficit est expliqué par une production pratiquement stagnante et une forte croissance de la consommation soutenue par l'augmentation des revenus des populations et la disponibilité du sucre sur le marché mondial.

Malgré les prévisions d'une expansion potentiellement considérable de la production, dynamisée par une activité d'investissement intense, des obstacles liés au coût élevé de la dette et du capital, à la réglementation, à la distribution des terres, aux limites infrastructurelles et à la bureaucratie risquent, pour certains pays, d'entraver la réalisation des projets annoncés.

LES RÉSULTATS DE LA CAMPAGNE 2014-2015 AU MAROC

Le taux de couverture des besoins nationaux a fortement augmenté à l'issue de la campagne sucrière de 2014-2015, passant de 29% en 2012-2013 à 42%. Avec la volonté exprimée de continuer à renforcer l'amont agricole et d'asseoir la filière sucrière au cœur du Plan Maroc Vert, Cosumar vise



désormais les 56 % de taux de couverture de la consommation nationale en sucre d'ici 2020. Un challenge qui nécessite une amélioration continue des performances et de la productivité. Voyons maintenant les résultats de la campagne 2014-2015 (voir également encadrés).

C'est une très bonne année pour l'amont agricole marquée par de fortes progressions de la production de betterave et de la productivité.

Ces résultats sont dus aux efforts déployés par Cosumar et ses partenaires pour la sélection des meilleures variétés, le développement de la mécanisation de conduite des cultures sucrières, et le renforcement des programmes de Recherche et Développement menées avec les organismes nationaux et internationaux.

Des résultats plus mitigés en revanche pour la canne à sucre, qui se remet lentement de la crise consécutive aux dégâts provoqués par le gel lors de la campagne 2012.

Un plan d'action est actuellement en cours de mise en place, conjointement avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime afin de redynamiser les plantations et d'améliorer les

CHIFFRES CLES DU MAROC

- Taux de couverture des besoins nationaux en sucre de 42 %, avec l'objectif de dépasser les 56% en 2020
- Taux de sucre à l'hectare : 10,2 tonnes de sucre à l'hectare avec des réalisations dépassant les 11,5 à 12 tonnes de sucre à l'hectare respectivement dans les périmètres de Tadla et Doukkala.

performances à travers : la sélection des meilleures variétés, l'introduction des variétés tolérantes au gel le développement de la mécanisation et le renforcement des programmes de R&D.

La filière sucrière occupe une place stratégique dans l'agriculture marocaine. Dans ce cadre, le Maroc a lancé un plan de mise à niveau pour un investissement de plus de 5,5 milliards de DH. Cet investissement a porté sur l'augmentation des capacités de traitement des sucreries à 5 millions de tonnes par an pour accompagner l'évolution de la production agricole, la modernisation des sucreries et de la raffinerie, la réduction drastique de la consommation énergétique et enfin la modernisation du conditionnement par l'automatisation intégrale du pain de sucre.

Ainsi, ces programmes ambitieux

ont permis d'atteindre une capacité industrielle de 1,65 million de tonnes de sucre blanc par an, assurant une disponibilité d'environ 1,2 million de tonnes de sucre par an, avec une qualité répondant aux standards les plus exigeants.

Suite du dossier sucre dans votre prochain numéro





Michel Voron, Directeur des Opérations,
et Claudia Gaudiau-Francisco,
Directeur Général Adjoint

PROXIREST

Un développement à pas sûrs

Sous le signe de la proximité, Proxirest remplit ses engagements, à la fois envers ses clients et envers ses fournisseurs. Société spécialisée en restauration collective, elle s'est créée une place parmi les grands opérateurs du secteur. Aujourd'hui, la société exploite 37 sites de restauration, emploie 400 personnes et sert jusqu'à 8.000 repas/jour auxquels viennent se rajouter 6000 passages/caisse/jour essentiellement du snacking. Pour l'année en cours, la société ambitionne d'atteindre un chiffre d'affaires de 90 millions de DH.

Proxirest, filiale du Groupe Tectra spécialisée dans la restauration collective et les services aux entreprises, est créée en août 2003 suite à la rencontre de deux hommes, Roland Gaudiau et Michel Voron. Associant leur expérience et leur savoir-faire, les deux hommes se sont créés un nom dans le secteur de la restauration collective. De son côté, Michel Voron disposait d'une longue expérience dans le domaine de la restauration collective

puisqu'il gérait sa propre société «MVRs». Avec l'appui financier de Roland Gaudiau, l'entreprise Proxirest va prendre rapidement de l'ampleur. «J'ai apporté la partie technique tandis que M. Gaudiau s'est chargé de la partie financière», se souvient Michel Voron, Directeur des Opérations de Proxirest.

PROXIREST JOUE DANS LA COURDES GRANDS

La société démarre son activité en

2003 avec un premier contrat de service signé le même mois avec le géant Cosumar. «En démarrant notre activité certains de nos anciens collaborateurs ont décidé de nous suivre, ce qui nous a donné la capacité opérationnelle pour démarrer rapidement au niveau des sites et pour signer des contrats immédiatement», explique M. Voron. Depuis sa création, la société a enregistré une bonne évolution de son activité avec une augmentation



moyenne de 15 à 16% du chiffre d'affaires (CA) durant les 5 premières années. Elle a également gagné une importante notoriété sur le marché de la restauration collective à l'échelle nationale. Actuellement, Proxirest exploite 37 sites de restauration qui sont répartis sur 6 villes du Royaume. Elle emploie 400 personnes sur tout le territoire national. En termes de plats servis et de nombre de passages, Proxirest enregistre 8.000 plats/jour et 6.000 passages/caisse/jour (snacking, salades...). En 2014, la société a enregistré un CA de l'ordre de 67 millions de DH et ambitionne d'atteindre 90 millions DH de CA d'ici fin 2015.

Par ailleurs, 70% de l'activité de l'entreprise est localisé sur l'axe Casablanca- Rabat alors que le reste est dispersé entre Tanger, Kenitra, Agadir, Marrakech et Safi. Proxirest se caractérise par une clientèle diversifiée issue de différents secteurs d'activité. «Nous avons un panel de clients qui est assez large et diversifié avec une prédominance scolaire», déclare Claudia Gaudiau, Directrice Générale Adjointe. Ainsi, 50% des clients sont dans le domaine scolaire tandis que le reste est

composé d'entreprises de différents secteurs (aéronautique, automobile, hôtellerie...).

LA RESTAURATION COLLECTIVE, ÉTAT DES LIEUX

Proxirest est le 4ème opérateur du marché de la restauration collective après Newrest, Sodexo et Ansamble Maroc. Un marché relativement petit pour autant d'opérateurs mais qui renferme un potentiel énorme. «En effet, une grande partie du marché n'est pas encore concédée et reste autogérée par l'entreprise», explique Mme Gaudiau. Il existe donc de réelles opportunités au niveau des entreprises existantes sur le Maroc, comme par exemple l'OCP, et avec les sociétés nouvellement arrivées. «Le potentiel est certain avec les multinationales qui arrivent, comme Peugeot à Kenitra, et avec d'autres acteurs dans l'aéronautique qui vont s'installer prochainement», déclare M. Voron.

Néanmoins, le secteur de la restauration collective se voit confronté à certaines difficultés. Il s'agit notamment de la stagnation des prix de ventes. «Nous souffrons des prix de vente qui sont les mêmes depuis 10 ans et qui sont extrêmement bas », regrette Mme

Gaudiau. Un autre point à soulever est le manque d'organisation des fournisseurs qui se manifeste par un manque de régularité dans les livraisons que ce soit en termes de quantité ou de délais. Au niveau du personnel, il est difficile de trouver du personnel adéquat dans certaines régions comme la ville de Tanger. «Dans ce genre de situation, nous sommes obligés d'importer du personnel d'autres villes du Royaume», explique M. Voron. Les dirigeants de Proxirest constatent également un problème de formation des écoles hôtelières, formation non adaptée aux besoins du marché : «la formation, qui autrefois était sur 3 ans, est passée aujourd'hui à 2 ans. Les candidats qui obtiennent le diplôme ont un minimum de formation. De plus, c'est une formation souvent trop théorique, succincte et non vraiment adaptée.», ajoute M. Voron.

CHIFFRES CLÉS

400 employés
37 sites de restauration
8.000 repas/jour
6.000 passages/caisse/jour
67 millions de DH de CA en 2014

Restaurant Mandarin à Marrakech



Restaurant Mandarin à Marrakech



Opérateurs Proxirest



CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Proxirest adopte une politique d'approvisionnement où le siège joue le rôle de support et où chaque site gère ses propres entrées et sorties, comme une petite entreprise. De ce fait, la direction du siège élabore une liste de fournisseurs avec les prix d'achat préalablement négociés et validés pour les distribuer par la suite aux gérants des différents sites. «Nous proposons un panel de fournisseurs et le gérant fait son choix. Cela permet une flexibilité s'il y a une rupture chez quelques-uns», déclare Claudia Gaudiau.

Proxirest privilégie les fournisseurs locaux certifiés par l'ONSSA. Elle utilise essentiellement des produits frais, tandis que les produits surgelés sont plus utilisés pour les nuggets (poulet, poisson, boeuf) et les frites. «Nous n'avons pas un grand choix puisque le marché des produits surgelés est encore embryonnaire au Maroc», indique Mme. Gaudiau. «Nos clients sont de plus en plus exigeants et nous le sommes vis-à-vis de nos fournisseurs. D'ailleurs, nous essayons de les accompagner dans cette optique. Nous constatons que les fournisseurs font des efforts, notamment en fournissant des produits calibrés, ça avance beaucoup», ajoute Mme. Gaudiau. Pour assurer le transport de la nourriture vers certains sites, l'entreprise dispose d'une flotte logistique composée de 5 camions frigorifiques, dont 2 camions isothermes d'une capacité de 3 Tonnes chacun.

DES PETITS PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

En plus de la restauration collective, Proxirest intervient dans la restauration commerciale et la restauration de club. En ce qui concerne la restauration commerciale, l'entreprise est propriétaire du restaurant «Le Zenith», qui se situe à Sidi Maarouf (Casablanca) et propose un service de restauration aux entreprises avoisinantes. «Le Zenith est un restaurant commercial qui est également un restaurant «inter-entreprises» puisque nous avons des contrats avec des entreprises aux alentours», déclare Mme. Gaudiau. Pour améliorer son offre en restauration collective, Proxirest propose également des repas avec des menus améliorés et gastronomiques. «C'est ce qu'on appelle les ventes hors contrats au sein d'une collectivité», explique M. Voron. Enfin, cerise sur le gâteau, Proxirest intervient lorsqu'un client veut rénover sa cuisine, son restaurant, changer son matériel et ses équipements, en déléguant son propre bureau d'étude.

La société accompagne ainsi le client à titre gracieux dans ses projets d'implantation ou de réaménagement de ses cuisines et espaces de restauration.

LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS, AU CŒUR DU MÉTIER

Pour répondre aux exigences de ses clients en matière de qualité et d'hygiène, Proxirest instaure

aujourd'hui des contrôles à la réception de la marchandise. «La priorité de notre métier, mis à part la qualité de service, c'est tout d'abord la sécurité des aliments», confirme Claudia Gaudiau. Le contrôle effectué par la société va au-delà de ses propres locaux pour contrôler le travail et l'hygiène de ses propres fournisseurs en amont.

Dans cette même dynamique, Proxirest a obtenu il y a deux ans un certificat de l'ONSSA pour sa cuisine au niveau du groupe scolaire André Malraux à Rabat. «Nous sommes en cours de certification pour deux autres sites, comme nous sommes en cours de certification ISO9001 pour le siège», complète Mme. Gaudiau.

Pour réaffirmer davantage son engagement envers la qualité, Proxirest, en collaboration avec ses confrères et sous l'encadrement de l'ONSSA, ont conçu un manuel d'hygiène commun adapté au métier de la restauration collective et agréé par l'ONSSA.

DES PROJETS EN VUE...

Pour les années à venir, Proxirest ambitionne de disposer de sa propre cuisine centrale pour servir l'ensemble de ses sites de restauration.

De plus, la société a la volonté de créer une centrale d'achat qui se chargerait des achats locaux des différents sites, voire de l'approvisionnement à l'import.

Reportage réalisé et publié en juillet 2015
par FOOD Magazine, www.foodmagazine.ma
à la demande et avec l'accord de Proxirest



Tectra

Travail temporaire
Recrutement



VOTRE PARTENAIRE RESSOURCES HUMAINES

- 🌐 Travail Temporaire
- 🌐 Recrutement
- 🌐 Conseil et Solutions RH
- 🌐 Gestion de Contrats
- 🌐 CTT, CDD, CDI



TERTIAIRE - INDUSTRIEL - BTP - AGRICOLE - HOTELLERIE & TOURISME

WWW.TECTRA.MA
0522 43 03 49

Suivez nous sur :



AGROALIMENTAIRE

Mieux répondre aux besoins d'emballages



Beaucoup d'activité ont recours aux emballage mais l'industrie agroalimentaire, très dynamique, soutient le marché. Aujourd'hui, l'expression du XIXe siècle «emballé c'est pesé» n'a plus tout son sens. Il faut maintenant séduire, innover et répondre aux besoins de plus en plus grandissant du secteur.

LE DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ MAROCAIN.

Selon VDMA-l'Association d'Engineering Allemande, les importations marocaines de la technologie de plastique se sont élevées à 52,8 millions de dollars US en 2013, après 65,3 millions en 2012. Les importations de machines d'emballage tenu ferme à 96 millions de dollars US en 2013, après 93,2 millions en 2012.

GTAI-Germany Trade & Invest souligne que les importations marocaines de plastiques sous formes primaires sont élevées à 985 millions de dollars US en 2012, après 974 millions en 2011.

Cependant le ministère de l'industrie, du commerce et des nouvelles technologies, l'industrie de la plasturgie marocaine compte 14.000 employés, produit un chiffre d'affaires d'environ 818 millions d'euros et couvre environ 60% de la demande. 38% du chiffre d'affaires est généré avec les matériaux d'emballage, 14% par l'agriculture, 14% par l'industrie du bâtiment et 10% par l'équipement technique.

L'ÉTUDE MAROC EXPORT

L'étude de Maroc Export, publiée fin 2014, démontre pourquoi l'industrie des plastiques est le deuxième secteur le plus important de l'industrie de transformation chimique au Maroc. Il représente près de 650 sociétés avec 45 000 emplois directs, et 300 000 emplois indirects. La production s'élève

à 550 kilotonnes, pour un marché évalué à 1,15 milliard d'Euros.

Le secteur de l'emballage joue un rôle clé dans ce secteur de l'industrie en développement, 38% du chiffre d'affaires est généré par les matériaux d'emballage. Particulièrement, la production de matière plastique souple est de plus en plus important. Cela se reflète dans les chiffres des importations de machines et de matériaux d'emballage.

MIEUX REpondre AUX BESOINS EN EMBALLAGE DE SES CLIENTS AU MAGHREB (SELON DOW)

Les membres de l'équipe de Dow Packaging and Specialty Plastics ont accueilli leurs clients et leurs partenaires à Casablanca, lors d'un événement exclusif au cours duquel ont été présenté les principaux produits et les solutions de Dow dédiés au marché de l'emballage au Maghreb, ainsi que les dernières informations concernant le projet Sadara, qui se rapproche de sa phase de développement finale. Organisé autour du thème « More* », l'événement a permis, entre-autre, d'explorer le vaste portefeuille d'applications et de produits de Dow



dédiés à l'emballage pour le transport, l'alimentaire et de spécialité. Les sujets abordés durant les différentes présentations étaient particulièrement pertinents pour la région du Maghreb, où les industriels de l'emballage recherchent des solutions innovantes pour répondre à la demande

Plast Expo

« plast expo & plast pack 2015 a été cette année encore, une plate-forme idéale. En effet, l'événement a offert aux entreprises axées sur l'export, une opportunité fructueuse de pénétrer ce marché qui connaît une croissance importante en Afrique du Nord. Le développement du marché est facilité par l'accord de libre échange entre le Maroc et l'UE sur les produits industriels, qui est entré en vigueur le 1er Mars 2012.

L'événement biennal plast expo, en est déjà à sa 6ème édition. Avec 150 exposants de 19 pays et 2 855 visiteurs professionnels venus de 31 pays en 2013, il souligne son statut de carrefour de l'industrie confirmée pour le Maroc et l'Afrique du Nord. 88% des entreprises exposantes recommanderaient le salon.

Chiffres

Le secteur de l'industrie des emballages, toutes catégories confondues, bénéficie du grand dynamisme des industries agroalimentaires. L'emballage agroalimentaire et technique pèse pour 8,2 milliards de Dh, selon les chiffres de la Fédération marocaine de plasturgie (FMP).



croissante du marché et aux besoins des consommateurs qui évoluent rapidement. Ce séminaire, dont le but était d'aider les transformateurs et les propriétaires de marques à accélérer le développement de nouveaux projets destinés à créer des emballages à plus forte valeur-ajoutée, s'est révélée être une plateforme idéale pour aborder les dernières mises à jour concernant la coentreprise de Dow, Sadara, ainsi que pour informer les clients sur les activités de Dow dans la région.

En réponse aux tendances mondiales (réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, amélioration de la sécurité alimentaire, forte croissance démographique et hausse des revenus qui génèrent une augmentation de la consommation), Dow a mis en oeuvre une stratégie de développement afin de soutenir la croissance du marché de l'emballage. La coentreprise de Dow et Saudi Aramco (Saudi Arabian

Oil Company), Sadara, située à Jubail, en Arabie Saoudite, est au coeur de certains des marchés les plus dynamiques au monde. Ce partenariat, unique en son genre, optimisera l'utilisation des capacités de dérivés énergétiques à base de pétrole de Saudi Aramco, ainsi que son expertise en gestion de projet, tout en déployant les technologies des produits de Dow dans le secteur pétrolier en aval, son expertise technique, sa forte image de marque et ses compétences en marketing à l'échelle mondiale.

Sadara, qui devrait rentrer en fonction vers la fin de 2015, prévoit de produire plus de 1.3 million de tonnes de produits plastiques haute performance Dow. Cette nouvelle capacité permettra un meilleur approvisionnement en produit sur les marchés à forte croissance comme l'Afrique, la Turquie, l'Asie-Pacifique, l'Europe de l'Est et certaines régions du Moyen-Orient.

Les solutions spécifiques à la région du Maghreb incluent des produits pour l'emballage industriel et pour le transport qui servent à assurer l'acheminement optimal des marchandises tout au long de la chaîne d'approvisionnement, et ce jusqu'au consommateur final. Ces solutions comprennent notamment, des housses et des films étirables, ainsi que des films rétractables qui permettent de freiner l'usure du film, empêchent les fuites pendant le transport, offrent une plus grande résistance à la perforation et renforce la solidité de l'emballage. En ce qui concerne le secteur de l'emballage rigide et flexible destiné aux produits alimentaires, les solutions de Dow aident les fabricants à répondre aux exigences de stérilisation du marché et à préserver l'intégrité de l'emballage pour assurer la sécurité des aliments, tout en apportant de meilleures propriétés optiques et esthétiques, et cela sur une grande variété d'applications comme par exemple, les sachets de lait.

Dow organise un évènement exclusif pour mieux répondre aux besoins en emballage du Maghreb

Davantage d'informations sur le projet Sadara et sur les activités de Dow dans

Perspectives sectorielles

(Source Fédération Marocaine de Plasturgie)

Chiffre d'affaires : 28 milliards de Dirhams

Nouveaux emplois : 14 000 directs et 70.000 indirects

Ventilation potentiellement sur segments industriels :

- Emballage agro-alimentaire et technique : 8,2 milliards de MDH.
- Plasturgie pour l'automobile : 6,2 milliards de Dirham.
- BTP : 3 milliards de MDH.
- Agriculture : >2,5 milliards de MDH.
- Recyclage des plastiques : 5,4 milliards de MDH.
- Croissance des autres segments à moindre valeur ajoutée : 2,7 milliards de MDH

la région seront disponibles au cours des prochains mois.

Pour plus d'informations : dow.com/packaging.

TOUT LE MONDE S'Y INTÉRESSE

Au Maroc, c'est l'agroalimentaire qui tire le principal de l'industrie des emballages avec une progression moyenne annuelle entre 5 et 8%. Cette tendance devrait se confirmer grâce au changement de nos habitudes de consommation qui passent du vrac à l'emballage (par exemple pour les fruits secs, pâtes, confiserie, chocolaterie, olives, légumineuses, épices, semoule...).

L'orientation va également vers le développement durable avec l'utilisation de matières renouvelables, recyclables... Pour cela, l'accent sera mis, dans les années qui viennent, sur l'origine des matières premières, le côté pratique et fonctionnel ainsi que l'attrait du conditionnement

Le packaging offre d'ailleurs beaucoup d'avantages, notamment une



Charte d'éthique

Consciente du rôle stratégique que joue le secteur de la plasturgie dans l'économie nationales et dans l'émergence industrielle du Royaume, la F.M.P a adopté volontairement une charte d'éthique et d'excellence destinée à garantir des rapports sociaux, commerciaux et institutionnels sains avec les différents partenaires publics et privés.

Cette charte rappelle les fondamentaux que sont la responsabilité sociétale interne et externe de l'entreprise, celles de l'entreprise citoyenne, le respect de l'environnement par la réduction de l'émission de déchets, le respect des normes des qualités et des législations nationales en vigueur.

Le bois

Les principaux secteurs d'activité consommateurs de carton plat ou ondulé sont l'agroalimentaire, la beauté (cosmétiques, maquillage, hygiène), la santé ou encore l'industrie pharmaceutique. Aujourd'hui, la tendance est d'aller vers le bois, pour des considérations aussi bien esthétiques qu'écologiques.

C'est dire que l'emballage est devenu une variable stratégique, au même titre que l'image de marque ou la qualité du produit. Il fait désormais partie de l'image de l'entreprise, de ses produits et services.

protection du produit, un gain de place au stockage et au transport jusqu'aux points de vente. Et chez le distributeur, l'emballage joue le rôle de prescripteur-vendeur auprès du client en fournissant de l'information marketing et un démarquage face à la concurrence. Chez le client, l'emballage simplifie la consommation et répond à des qualités pratiques comme par exemple

un conditionnement écologique biodégradable, pratique et de petit format.

Le défi est d'accompagner aussi les mutations de consommation individuelle (snacking, grignotage...). Aujourd'hui, on ne s'adresse plus seulement à la ménagère et aux familles nombreuses, il faut séduire les célibataires, les familles monoparentales, ... en proposant des emballages en portions, des packagings individuels, ...

Ces nouveaux conditionnements permettent aussi de réduire les volumes de stockage dans les usines et les entrepôts. Le principal souci, maintenant, est dans la gestion de ces emballage en tant que déchet.

EMBALLAGES DU FUTUR

Les emballages alimentaires constituent un enjeu majeur pour les industries alimentaires, mais également pour les entreprises produisant les emballages.

Les emballages innovants doivent répondre à



des défis de nature sanitaire, sociétale (praticité, ergonomie), environnementale (éco-conception) et économique. Cela fait appel à des technologies nécessitant une réelle mobilisation de compétences, notamment en matière de Recherche & Développement.

L'objectif est de développer à la fois des technologies de production d'emballages et des emballages répondant à des problématiques variées: toujours plus sûrs, plus pratiques, plus attrayants, plus compacts, plus nomades, résistants aux micro-ondes, demain plus actifs comme un élément à part entière du procédé, plus intelligents, plus biodégradables, plus recyclables et à base de produits recyclés.



Algopack

Afin de réduire les pollutions par les plastiques en mer et sur terre, Algopack propose une matière rigide 100% fabriquée à base de déchets Industriels d'Algues brunes. En fin de vie la matière est totalement compostable et apporte une des fonctions historiques de l'Algue : Fertiliser la terre.

Pour sa croissance, l'algue ne consomme pas d'engrais, de pesticides, pas de quantité importante d'eau. Elle absorbe du CO2 qu'elle transforme en sucre pour sa croissance et rejette de l'O2, favorisant ainsi le développement du plancton.

Les Algues utilisées ne sont pas invasives et respectent la Biodiversité.



Sté Belakhdim services



Dératisation



Désinsectisation



DÉSINFECTION



DÉREPTILISATION

**Débarrassez vous des cafards
et souris du jour au lendemain**

APPELEZ NOUS

0522 66 47 76 / 0522 35 33 25

www.deratisation.ma

Nouveaux matériels

MDA

Découpe au Jet d'Eau de produits agroalimentaires

Cette nouvelle gamme permet la découpe de produits alimentaires tels que pâtisseries, poissons, produits traiteur, sandwichs, ...

Basée sur un châssis monobloc et un portique mobile mécanosoudés en acier inoxydable, respectant les contraintes sanitaires de l'industrie agro-alimentaire, la MDA propose une table mobile pour un chargement et un déchargement en temps masqué.

La découpe au jet d'eau apporte une grande souplesse dans la diversité des produits alimentaires et des formes à couper. Des produits frais aux produits congelés, les applications sont très diverses : transformation des viandes, poisson congelé, croquettes ou morceaux de poulet, etc., éminçage de légumes (céleri, champignons, etc.), portions de pâtisseries industrielles...

MECANUMERIC.FR



Solutions d'analyse Pour mycotoxines



Le test unitaire le plus simple et le plus rapide du marché. Ne nécessitant pas de connaissances techniques de laboratoire, le test bandelette Reveal est particulièrement adapté pour le contrôle ponctuel ou systématique des matières premières à réception, pour une prise de décision fiable et rapide en toute confiance. La lecture, interprétation et archivage digitaux des résultats peuvent être effectués par notre lecteur de bandelette Accuscan.

Le lecteur Reveal AccuScan III est le lecteur de bandelette le plus perfectionné du marché. Il offre une méthode simple pour lire, stocker et analyser objectivement les résultats de la gamme de produits Reveal Q+ de Neogen.

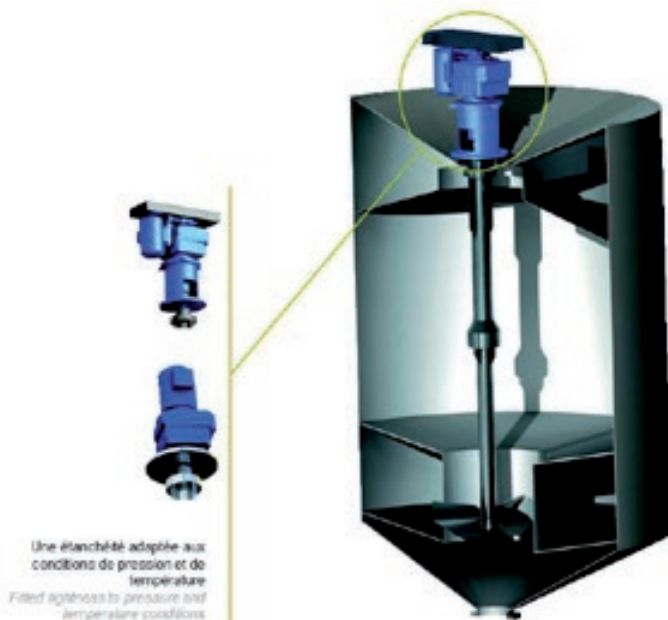
NEOGEN.COM

Mélangeur pendulaire Pour sucreries

Il s'agit d'un pendulaire pour sucreries de construction robuste arrangée à un usage intensif lors des campagnes.

- Matière : inox 304L (autres nuances sur demande), Acier au carbone
- Pression / dépression : vide absolu à pression atmosphérique
- Température : jusqu'à 90°C
- Traçabilité par certificats des composants (3.I.B, FDA...)

PROCESSMIXINGSOLUTIONS.COM



Une étanchéité adaptée aux conditions de pression et de température
Fitted airtightness to pressure and temperature conditions

KMF Bran+Luebbe

Mélangeur alimentaire dynamique



Mélangeur dynamique vertical certifié EHEDG pour les applications alimentaires. Le mélangeur dynamique vertical KMF est la version certifiée EHEDG du KMF standard et est destinée aux applications alimentaires.

Certificat EHEDG. Parties internes Ra 0.8 microns. Exécution verticale pour démontage/remontage aisé et rapide. Garnitures mécaniques hygiéniques. Exécution verticale pour vidange totale. Pas de volume mort. Niveau de bruit réduit. Joint ORing.

AXFLOW.COM

Tissu Anti Microbien

Le génie à l'état pur



Une solution Anti Microbienne originale.

Protection à long terme :

plus de 200 lavages industriels adaptée aux métiers de l'agroalimentaire, de la restauration, de l'hospitalier, ...

Bloque la prolifération bactérienne sur le tissu ne nuit pas à l'environnement participe à la lutte contre les infections nosocomiales

CARRINGTON.UK.COM

α

ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES

Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
Industrielles

10, Avenue Tizi Ousli Aïn Sebaâ - Casablanca - Tél.: 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44
 Fax : 05 22 34 17 16 / 05 22 34 17 22 - E-mail : info@alpha-inox.com - Site web : www.alpha-inox.com



Par Claude Vieillard

LES TRÈS PETITES ENTREPRISES COMMENT ET POURQUOI LES AIDER?



Jadis presque exclusivement financées par l'informel et la microfinance les Toutes Petites Entreprises (TPE) éprouvent aujourd'hui le besoin d'être financée comme les autres sociétés. Au coeur de toutes les attentions, elles sont «courtisées» par l'Etat via une stratégie nationale, par les grands donneurs d'ordre apporteur «d'affaires», les institutions internationales avec des accompagnements non financiers et les établissements bancaires, notamment Attijariwafa bank. Plein feu sur les TPE!



Les TPE permettent de densifier le tissu économique national, en constituant un élément moteur dans l'aménagement du territoire et contribuant au maintien d'une économie de proximité, essentielle pour une croissance équilibrée et harmonieuse. Les TPE restent les plus innovantes et sont créées en fonction de nouveaux marchés en s'adaptant aux évolutions des besoins des consommateurs.

MAIS QU'EST CE QU'UNE TPE?

Au sein des Petites et Moyennes Entreprises (PME), les Très Petites Entreprises (TPE) sont de loin les plus nombreuses et leurs caractéristiques les distinguent largement des autres: plus grande fragilité, conditions de financement spécifiques, taux de renouvellement des entreprises

élevé... Elles sont aussi les moins courtisées. En effet, le caractère limité des informations, le manque de garanties, les risques élevés et les coûts de transaction entravent leur financement.

Au Maroc, la TPE est définie comme étant une entreprise employant moins de 10 salariés ce qui englobe également la micro entreprise.

Le deuxième critère quantitatif retenu est celui du chiffre d'affaires. Toute entreprise réalisant un chiffre d'affaires inférieur à 3.000.000 dh hors taxe sur la valeur ajoutée par an est une très petite entreprise (Source du Ministère

de l'économie et des finances). On dénombre au Maroc 2,5 millions de TPE.

L'ÉTAT ET LE PLAN D'ACCÉLÉRATION INDUSTRIELLE 2014- 2020

Capitalisant sur les réalisations et les acquis du Pacte Emergence, le Gouvernement a lancé en avril 2014 un programme d'accélération industrielle 2014-2020 qui vise à donner une nouvelle impulsion à l'ensemble du secteur industriel en maintenant le cap des nouveaux Métiers Mondiaux du Maroc et d'intégrer les autres filières traditionnelles de notre tissu industriel. Le nouveau

ECOSYSTEMES

L'initiative «Accompagnement des écosystèmes» lancée par le groupe Attijariwafa bank le 22 décembre 2014 mérite d'être saluée et imitée par les autres acteurs du secteur bancaire. Cette initiative vise les TPE et PME qui contribuent à la chaîne de valeur de grands donneurs d'ordre et leur facilitera l'accès à différents types de concours bancaires offerts par le groupe AWB.

plan s'appuie sur un ensemble de mesures et d'actions portant, notamment, sur le développement de la logique d'écosystèmes autour de grands donneurs d'ordre et de la compensation industrielle qui vise à renforcer l'investissement, à monter en valeur dans les filières et à améliorer la balance des paiements en favorisant les achats de produits ou services auprès du tissu local. Ce plan vise, également, à renforcer l'accompagnement de l'informel vers le formel avec la mise en place d'un dispositif complet d'intégration de la TPE, qui inclut la création d'un statut de l'auto-entrepreneur, un volet fiscal adapté, une couverture sociale, un accompagnement et un financement dédiés. Des moyens financiers conséquents ont été mobilisés pour concrétiser ce projet. C'est ainsi qu'un fonds de développement industriel, doté de plus de 20 milliards sur la période 2014-2020, a été mobilisé. En effet, constituant l'un des freins majeurs au développement des filières, l'informel est attaqué de front par la nouvelle vision. A cet



effet, un nouveau dispositif d'appui aux TPE est annoncé. Selon le ministère, il s'agit d'un mécanisme proposant l'accompagnement des très petites entreprises, des solutions de financement adaptées et l'informatisation de leur gestion

quotidienne pour gagner en productivité et en traçabilité. En plus de l'accès systématique à la couverture sociale : santé, chômage et retraite. S'agissant du financement, les banques se sont engagées vis-à-vis des entreprises industrielles à travers



un protocole qui fixe des conditions préférentielles pour le renforcement de la compétitivité industrielle à long terme, et ce, en mettant en place une offre intégrée de financement de l'investissement, de l'exploitation, de l'internationalisation et de la transmission des entreprises ayant une activité à caractère industriel totalement ou partiellement. Parallèlement, un dispositif de cofinancement et de garantie dédié à l'industrie et plus particulièrement à la TPE a été mis en place.

Diverses conventions ont été signées. Elles comportent un accord cadre de mise en œuvre du dispositif de soutien à la TPE. Ce dernier définit les modalités de la nouvelle feuille de route au profit de cette catégorie d'entreprises et un nouveau dispositif de soutien direct aux TPE.

LES GRANDS DONNEURS D'ORDRE

Qu'est ce qu'un donneur d'ordre?

Il se définit comme toute personne physique ou morale qui commande à des entreprises sous-traitantes l'exécution d'un travail suivant un cahier des charges.

La sous-traitance est définie comme l'opération par laquelle un entrepreneur confie par un sous-traité, et sous sa responsabilité, à une autre personne appelée sous-traitant, tout ou partie de l'exécution du contrat d'entreprise ou du marché public conclu avec le maître de l'ouvrage. Le sous-traitant est tenu de se conformer exactement aux directives ou spécifications techniques (ou encore « cahier des charges ») que

COSUMAR

Cosumar a aidé à la création de 160 entreprises spécialisées dans la distribution des intrants, la mécanisation et le transport. Ces TPE jouent un rôle vital dans le bon fonctionnement d'une chaîne de valeur saisonnière et bénéficient, en retour, d'accompagnement dans l'acquisition et le financement de biens d'équipements. Cosumar leur assure également un volume d'affaires pendant les campagnes et les laisse libres de poursuivre d'autres opportunités le reste de l'année.

CENTRE DES TPE

Quelques mois après son inauguration par Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Centre des très petites entreprises solidaires est aujourd'hui en bonne marche. Le Centre situé dans le quartier de Ben M'sick à Casablanca accueille 39 structures. L'incubateur qui offre un hébergement de ces sociétés durant une période de 18 mois, ne se contente pas que de cela, mais prodigue des formations et un accompagnement aux jeunes entrepreneurs.

le donneur d'ordres arrête en dernier ressort.

Au Maroc, les grands donneurs d'ordre sont généralement de grands groupes marocains qui peuvent être un véritable moteur pour l'amélioration de la compétitivité des TPE. On peut citer OCP, ONEE, Holcim, Cosumar, JLEC, Renault, ...)

Attijariwafa bank a décidé de s'attaquer spécifiquement aux entreprises industrielles avec son dispositif d'accompagnement des écosystèmes avec une offre axée sur les conventions avec les grands donneurs d'ordre comme Cosumar, Holcim, l'OCP et l'ONEE. Le but de ces conventions est de mieux connaître le tissu des TPME qui gravitent autour d'un donneur d'ordre afin de mieux cerner leurs besoins et proposer des financements adaptés. La banque joue un rôle de facilitateur dans la relation entre les donneurs d'ordre et les entreprises, dont les TPE.

L'ACCOMPAGNEMENT NON FINANCIER

L'accompagnement non financier d'appui à la TPE en pré et post création est composé d'un grand nombre d'organisations publiques, associatives et privées. Le Maroc dispose aujourd'hui d'une large expérience acquise à travers des programmes comme ceux de Khouribga Skils, du CJD, du CCIS de Khouribga, du BIT etc. Il est cependant nécessaire de coordonner les approches d'accompagnement non financier de la TPE, de créer une plateforme permettant de présenter l'offre possible d'accompagnement, publique, associative et privée, aux clients potentiels et de créer des synergies entre les intervenants dans le milieu de la TPE, gage d'efficacité et de réduction des coûts d'intervention.

Il ressort qu'intervenir en soutien aux TPE est difficile à mettre en œuvre car les publics sont diversifiés (femmes,

jeunes, scolarisés ou non, formels ou informels), rattachés à des secteurs variés (agriculture, industrie, commerce et service) et souvent atomisés.

On notera tout de même des actions à saluer comme l'Union pour la Méditerranée (UPM) en tant qu'acteur de premier plan dans le développement de l'employabilité, de l'esprit et de la culture d'entreprise auprès des femmes et des hommes vivant dans le pourtour méditerranéen ou encore le Groupe OCP en tant qu'Institution qui a pu se distinguer par son implication et son engagement depuis des années pour le développement de l'esprit et de la culture de l'entrepreneuriat et la promotion de la TPE dans la ville de Khouribga et dans d'autres régions du Maroc.

Citons aussi le Groupe BCP pour son engagement dans l'accompagnement des acteurs économiques et sociaux des TPE dans les phases de pré et post création de l'entreprise et le Centre des Jeunes Dirigeants (CJD) en tant qu'association jeune et leader au niveau national et international qui

Les A.M.C. (Associations de Micro Crédits) marocaines qui doivent nécessairement avoir le statut d'association, bénéficient d'une aide nationale et d'aides internationales notamment celle de l'Agence Française de Développement (AFD), de la Banque Européenne d'Investissements (BEI), de la Commission européenne, de la Coopération espagnole, ou encore de la Millenium Challenge Corporation (administration étasunienne). Ces aides prennent la forme de prêts accordés directement à des taux préférentiels, de garanties, ou encore d'assistance technique pour l'amélioration de leur performance financière.

CDG

ICO et Finéa, filiale du groupe CDG, se sont alliés pour apporter aux TPE et PME des solutions de développement et de soutien, sans omettre de leur faciliter leur financement, dans le cadre de projets initiés au Maroc. Une convention de partenariat a ainsi été paraphée en avril dernier au siège d'ICO à Madrid. L'objectif avoué est globalement d'encourager les relations entre entreprises marocaines et espagnoles, en vue de favoriser les relations économiques et les échanges technologiques.

millite depuis plusieurs années dans la promotion et l'appui technique des Jeunes Dirigeants au Maroc.

Dans le cadre de la coopération au développement, le gouvernement marocain bénéficie également d'un soutien visant à améliorer les conditions d'ensemble pour les très petites entreprises. De surcroît, le projet met en place des structures d'appui pour la création de nouvelles prestations de services pour les TPE, dans le but de soutenir la transformation de certains produits nécessaires à ces entreprises dans le cadre de chaînes de valeur. En outre, des services sont développés spécifiquement pour les femmes chefs d'entreprises. Avec l'appui du GFA Consulting Group, l'accès des TPE à des services spécifiques a, par exemple, été amélioré.

En effet, la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH a prêté appui au gouvernement marocain pour le développement d'une stratégie nationale de promotion des TPE, ce qui représente une étape importante sur la voie d'un changement positif de l'environnement économique pour les très petites et petites entreprises ainsi que pour les

LES CARAVANES AWW

Du 6 septembre au 20 octobre, Attijariwafa bank organise une grande tournée régionale sous forme de caravanes. Celles-ci silloneront l'ensemble du Royaume à travers 58 étapes.

Monsieur Hassan Bertal,
Directeur Général Adjoint
en charge du marché de l'entreprise
du groupe Attijariwafa bank



entreprises de taille moyenne.

Dans les quatre régions pilotes que sont Tanger-Tétouan, Fès Boulmeïn, Grand Casablanca et Souss-Massa-Draâ, six institutions d'appui ont été identifiées et soutenues. Dans deux de ces régions pilotes, le projet accompagne quelque 200 TPE.

LES BANQUES

Selon l'enquête sur les conditions d'octroi de crédit réalisé par Bank Al-Maghrib, 4,7 milliards de dirhams de nouveaux crédits ont été octroyés en 2013, soit une évolution de près de 30% par rapport à l'exercice précédent. Ces crédits ont financé, notamment, des projets de création et de développement ainsi que des besoins en fonds de roulement en faveur de 2.046 Très Petites, Petites et Moyennes entreprises (TPME), ce qui a permis la création de 6.283 emplois directs. Au cours des sept premiers mois de l'année 2014, le volume des crédits garantis par la Caisse Centrale de Garantie (CCG) en faveur des TPME a atteint 3,5 milliards de dirhams contre environ 2,5 milliards de dirhams enregistrés sur la même période de l'année précédente, soit une hausse de 40%. Les crédits garantis ont permis, également, de générer

CHARGÉS DE RELATION

Les Chargés de Relations TPE d'Attijariwafa bank rendent régulièrement visite à leurs clients sur le terrain pour faire le point sur leurs besoins, suivre l'évolution de leur activité, les conseiller avec pertinence sur le développement de leurs affaires et leur proposer des solutions adaptées.

des investissements d'une enveloppe globale de 1,7 milliard de dirhams et la création de près de 3.500 emplois directs.

Mais ces chiffres ne sont pas en adéquation avec les besoins des TPE. Il faut dire que les banques sont très frileuses vis à vis de ces «très petits» entrepreneurs. Manque de garanties, risques plus élevés, peu s'engagent en leur faveur. Et d'un autre côté, le recours aux crédits des TPE auprès des banques reste très faible au Maroc car il ne convient pas à la majorité des très petites entreprises pour plusieurs raisons comme la complexité de la constitution d'un dossier de demande de prêt auprès de ces institutions, la faible dimension de la plupart de ces opérations et la non-rentabilité pour la banque.

Cette réticence des banques a conduit à la création des institutions de microfinance. Il s'agit en particulier du micro crédit qui a connu un grand succès au Maroc.

Pourtant une banque a toujours cru aux TPE et aujourd'hui, Attijariwafa bank, via son engagement «ANA M3AK», renouvelle une fois encore son soutien envers les Très Petites Entreprises et place leur développement au cœur de sa stratégie. Afin de les accompagner dans leur dynamique de croissance, la banque vient de mettre en place, spécifiquement pour elles, un dispositif dédié : une offre complète de produits et services, une gouvernance de proximité, un engagement de financement et une communication novatrice.

AWB s'engage de manière claire et transparente sur le respect de trois engagements : financer le développement des TPE, assurer leur activité et les entrepreneurs et les conseiller, les accompagner.

- Financer le développement des Très Petites Entreprises

Pour stimuler l'investissement et soulager leur trésorerie, Attijariwafa bank propose aux Très Petites Entreprises des formules de financement conçues pour leur apporter souplesse et flexibilité en étant adaptées à la nature de chaque projet et aux spécificités de chaque activité. De plus, une



organisation interne spécifique, basée sur des outils performants, est exclusivement mise en place pour une meilleure connaissance du client et une simplification des procédures de prise en charge des demandes de financement. Pour accompagner cette dynamique la banque consacre en 2015 une nouvelle enveloppe de 5 milliards de Dirhams pour financer 20.000 Petites Entreprises.

- Assurer l'activité des Très Petites Entreprises et les entrepreneurs

Le groupe a conçu une offre adaptée aux besoins de toute la clientèle des Très Petites Entreprises en matière de prévention et de protection des différents risques. Cette offre couvre aussi bien les besoins de l'entrepreneur, que ceux de son activité : Multirisques professionnelles, prévoyance en cas d'incapacité de travail suite à une maladie ou à un accident, assurance hospitalisation, valorisation de l'épargne, retraite complémentaire...

avec la possibilité d'avoir également une couverture familiale à des conditions avantageuses.

- Conseiller et accompagner les Très Petites Entreprises

Parce que ses clients ont constamment besoin d'être accompagnés AWB privilégie la relation de conseil. La priorité est d'instaurer un contact régulier avec eux, de comprendre leur situation spécifique et d'avoir des réponses à leurs différentes préoccupations. Pour cela, le groupe dispose d'une centaine de centres d'expertise sur l'ensemble du territoire appelés Centres TPE, où les mots d'ordre sont la proximité au quotidien, l'écoute au quotidien et le conseil.

A travers l'engagement «ANA M3AK» Attijariwafa bank met sa clientèle des Très Petites Entreprises au cœur de sa stratégie et entend jouer pleinement son rôle de banque-partenaire dans le développement de leurs activités.



CENTRE KHOURIBGA SKILLS

Les Skills Centers sont nés de la volonté d'offrir aux jeunes des espaces, conviviaux et intégrés, de formation, d'encadrement, d'information sur l'emploi, de loisirs, d'encouragement des initiatives associatives et de promotion d'activités diverses.

Khouribga Skills, s'inscrit dans ce cadre, il est l'un des cinq Centres qui seront lancés par le Groupe OCP, dans ses villes d'implantation, dans le cadre de sa politique de développement durable.

L'INTERVIEW

Monsieur Issam Maghnoûj, Responsable du marché TPE, groupe Attijariwafa bank, a répondu à nos questions.

En quoi les TPE sont-elles importantes dans le tissu économique marocain ?

La TPE a été placée, depuis plusieurs années, au cœur de toutes les attentions parce qu'elle a une position socle dans la construction du tissu économique et qu'elle joue, de plus en plus, le rôle de vecteur du développement social de notre pays. Cette position n'est pas exceptionnelle puisque l'on observe le même phénomène dans la plupart des économies mondiales qu'elles soient industrialisées ou en voie de développement.

Toutefois, le Maroc se situe en position dans la zone MENA en nombre de TPE formelles, ex-æquo avec l'Égypte, un marché bien plus grand. Ceci nous porte à croire qu'il y a une vraie singularité marocaine, surtout si l'on ajoute aux 2,5 millions de TPE, les 3,5 millions d'auto-entrepreneurs qui opèrent dans l'ensemble des territoires du Royaume.

La très petite entreprise, c'est également l'essentiel des créations d'entreprises au Maroc, et bien qu'une part importante d'entre elles finit par disparaître la première année, c'est néanmoins la preuve d'une dynamique notable.

Mais au-delà des chiffres, la TPE c'est tout simplement le ciment de notre société car derrière chaque TPE il y a des familles qui subsistent grâce à l'activité et aux richesses qu'elle génère.

Les TPE ont, également, une importance non négligeable dans la structure et la compétitivité de nos écosystèmes industriels au travers de leur rôle de fournisseurs et de sous-traitants de deuxième rang, dans lequel elles font montre de flexibilité et d'agilité.

Enfin, et c'est pour moi l'argument le plus évocateur, la TPE c'est un des principaux leviers dont dispose notre pays pour résorber le chômage et agir de manière efficace sur la création d'emplois, en particulier pour nos jeunes talents dans les différentes régions.

C'est pour ces raisons que toutes les forces vives de notre pays, qu'elles



Monsieur Issam Maghnoûj

soient publiques ou privées, œuvrent, de manière volontariste, à accompagner les TPE et à ériger un cadre propice à leur développement.

Pourquoi cette offre Attijariwafa bank envers les TPE arrive-t-elle aujourd'hui ?

Le groupe Attijariwafa bank est historiquement un acteur majeur du développement des très petites entreprises dans notre pays. Nous avons accompagné des milliers de TPE qui sont devenues des PME, voire des grands groupes qui opèrent dans toutes les franges du tissu économique marocain.

Toutefois, depuis 2010, nous déployons un nouveau modèle de développement et d'accompagnement de la TPE qui s'est construit en trois étapes.

D'abord, le lancement progressif de produits et services, sous la marque Rasmali, qui sont réellement adaptés et conçus spécialement pour répondre aux besoins des TPE.

Ensuite, la mise en place d'un dispositif commercial dédié qui permet à Attijariwafa bank de mettre à la disposition de ses clients des équipes de conseillers formés et qui ont la connaissance et l'expertise nécessaires pour les accompagner dans leur développement.

La troisième brique de ce dispositif est celle du crédit, véritable levier d'accélération pour le développement des TPE. En la matière, Attijariwafa bank a encore innové et a mis en place un système de crédit très puissant qui permet d'adresser de manière personnalisée une clientèle

de masse hétérogène avec toutes les garanties de célérité et flexibilité. Notre engagement de financer 20.000 TPE avec une enveloppe de 5 milliards de dirhams est, d'ailleurs, né de cette capacité à satisfaire les besoins du marché.

Le dispositif récent qui a été lancé sous le slogan « ANA M3AK », c'est tout simplement l'aboutissement de tous ces leviers qui nous permettent de dire aux TPE, à travers tout le pays, que nous sommes en capacité de financer leur développement, d'assurer leur activité et leur famille et surtout de leur prodiguer les conseils d'experts à même de les aider au quotidien.

Pourquoi une offre complète et non pas juste un financement ?

Le financement est une composante essentielle dans la relation entre la banque et la TPE car il sert, effectivement, de catalyseur du développement des petites entreprises. Toutefois, les attentes des TPE sont nombreuses et de plus en plus sophistiquées.

Notre approche du marché TPE est basée sur une connaissance forte de ses caractéristiques et des besoins de ses différents segments et filières. Les études que nous menons montrent que le crédit n'est pas l'unique préoccupation des TPE. À titre d'exemple, l'assurance vient souvent en tête des attentes de la TPE car il s'agit d'une frange de la population qui est mal couverte.

C'est pour cette raison, et en connaissance de nos clients, que notre offre va bien au-delà du crédit et couvre



les besoins des TPE en termes de banque au quotidien, d'assurance, d'opérations internationales, mais elle est surtout basée sur l'accompagnement de leurs projets de développement. Concrètement, sur le terrain, nous sensibilisons les petites entreprises aux bonnes pratiques, nous les faisons bénéficier des mécanismes étatiques et outils conçus pour elles, nous les

aidons à conquérir des marchés et nous veillons à leur donner les moyens d'y arriver.

Pensez-vous pouvoir amener aux services bancaires les TPE exerçant dans l'informel ?

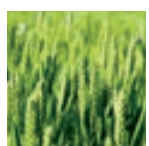
L'informel est une réalité que nous intégrons dans notre stratégie. Comme je l'ai déjà dit, notre rôle est également de sensibiliser les TPE à la

formalisation et aux bonnes pratiques financières pour leur permettre de tirer profit de toutes les opportunités qui peuvent s'offrir à elles, à savoir l'accès au financement, mais également l'accès aux marchés publics et privés. Ceci étant, nous sommes aujourd'hui capables de satisfaire les besoins des TPE quel que soit leur niveau de formalisation avec des réponses et des outils adaptés.

N'oublions pas, qu'aujourd'hui, le statut de l'auto-entrepreneur est une réalité et que c'est par ce biais que le Maroc intégrera, dans le cadre d'un dispositif très incitatif, une grande partie des opérateurs qui œuvrent dans l'informel.

Attijariwafa bank a d'ores et déjà mis en place, dans le cadre de « ANA M3AK », une offre complète entièrement dédiée aux auto-entrepreneurs, qu'il s'agisse de package adapté, d'assurance, mais aussi de financements spécifiques. Nous œuvrons déjà à accueillir les auto-entrepreneurs dans nos réseaux et à leur offrir le meilleur service.

SOLUTIONS CRÉATIVES ET EXPERTISES POUR LA FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN



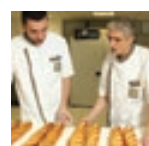
**CORRECTEURS
DE MEUNERIE**



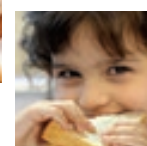
**AMÉLIORANTS
DE PANIFICATION**



**PREMIX
POUR SPÉCIALITÉS**



**INGRÉDIENTS
ALIMENTAIRES**



**SERVICES
ARPÈGES**



RESPONSABLES DE NOTRE AVENIR

www.eurogerm.com

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

NOS PARTENAIRES



VÉHICULES UTILITAIRES

Nos 10 coups de coeurs

1ère partie

Le marché des véhicules utilitaires est actuellement partagé entre 9 marques, qui représentent plus de 90% des ventes. Renault-Dacia, Fiat et Peugeot dominent le segment des vans qui pèse environ 45% du marché de l'utilitaire. Le gros des ventes des pick-up (43% du marché VUL) est réalisé par Toyota, Isuzu et Mitsubishi. Tandis que Mercedes et Hyundai trônent sur le segment des minibus qui représente 12% du marché. Dans ce marché en plein essor, les lancements se succèdent.

MAIS AU FAIT, QU'EST CE QU'UN VÉHICULE UTILITAIRE?

C'est un véhicule capable d'assurer des fonctions très différentes, généralement à des fins professionnelles. Il peut s'agir d'un fourgon, d'un pick-up, d'un camion, d'une camionnette, d'un véhicule frigorifique, benne, ou d'un fourgon caisse meuble avec châssis cabine ou plancher cabine. Il peut être utilisé pour le transport de matériel, le transport de personnes, les évacuations sanitaires, les missions de combat... Il est généralement équipé d'une grande capacité de stockage, contrairement aux berlines ou aux coupés.

Nous avons sélectionné 10 véhicules qui nous ont particulièrement séduits.

RENAULT ET SON NOUVEAU TRAFIC.



Il se caractérise par un nouveau design, un volume de chargement nettement amélioré et une cabine conducteur intelligente. Nouveau Trafic affiche un style dynamique et robuste. Sa face avant adopte la nouvelle identité de la marque Renault. Le design de l'habitacle évolue radicalement. Pensé pour être pratique et confortable, il reprend les thèmes stylistiques du véhicule particulier, tout en intégrant 14 rangements pour accueillir facilement les objets du quotidien des professionnels. Le profil est également dynamisé avec des lignes tendues et des formes structurées. Une personnalisation est possible grâce à plusieurs packs style comprenant un bouclier avant et des

colonnes arrière ton caisse, par un support du logo Renault noir brillant et par des joncs chromés sur les grilles de la calandre.

VOLKSWAGEN ET SON CADDY VAN BUSINESS LINE



Le nouveau Caddy Van met toujours plus d'innovations au service de votre efficacité. Sa transmission intégrale 4MOTION et la boîte à double embrayage DSG vous offrent une traction optimale quel que soit votre besoin. Ses systèmes d'aides à la conduite (système de stationnement automatique « Park Assist », caméra de recul, etc.) vous facilitent la vie au quotidien, comme ses nouveaux systèmes multimédias qui vous permettent, par exemple, d'afficher l'écran de votre smartphone sur celui de la radionavigation. Quant à votre sécurité, elle n'a jamais été aussi bien protégée avec les airbags frontaux, latéraux et de tête, le détecteur de fatigue et le système de freinage automatique post-collision de série.

Modes de financement

Le leasing, la Location avec Option d'achat (LOA), le crédit-bail ou la Location Longue Durée (LLD) sont les différentes appellations pour désigner un mode d'acquisition d'une voiture selon des conditions particulières de location. Il existe un principe de mensualités de location pour l'ensemble de ces options mais les modalités peuvent différer s'il s'agit des particuliers ou des entreprises.

A Savoir

- Les véhicules utilitaires sont conçus par le fabricant pour une activité commerciale ou industrielle (genre « VU » ou « Camionnette » porté sur la carte grise), quelle qu'en soit l'utilisation. Ces véhicules sont dépourvus de points d'ancrage permettant la fixation des sièges à l'arrière;
- Taxation à la TVA au taux de 20% (au lieu de 14%) du véhicule utilitaire léger économique, du cyclomoteur économique et des produits et matières entrant dans leur fabrication;
- Est fixé à 10 % le droit d'importation applicable aux véhicules utilitaires d'un poids en charge maximal supérieur à 2,2 tonnes et inférieur ou égal à 3,5 tonnes, relevant des positions tarifaires n° 8704.21.99.52, 8704.21.99.92, 8704.31.90.52 et 8704.31.90.92, même lorsque ces véhicules utilitaires sont tous terrains, à quatre roues motrices ou non entièrement carrossés.

DACIA MISE SUR LE DOKKER VAN

750 kg de charge utile, de 3,3 à 3,9 m³ de volume utile et de 1,90 à 3,11 m de longueur de chargement sont au service de votre métier. Dokker Van est le véhicule des professionnels en quête de praticité. Fiable et résistant, il affiche des capacités de chargement élevées qui lui permettent de transporter tout votre matériel sans difficulté.

De plus, pour accroître encore sa capacité de chargement,

La TSAVA

La TSAVA (Taxe Spéciale Annuelle sur les Véhicules Automobiles) s'applique aux véhicules automobiles définis à l'article 20 de l'arrêté viriziel du 24 janvier 1953 sur la police de la circulation et du roulage, immatriculés au Maroc.

Principales exonérations :

Sont exonérés de la TSAVA :

- les véhicules destinés au transport en commun de personnes ;
- les véhicules utilitaires pesant en charge plus de 3 000 kilos ;

Dokker Van dispose en option d'un siège passager multifonctions inédit et ingénieux, le Dacia Easy Seat, entièrement extractible. Une fois retiré, il permet d'augmenter la longueur de chargement, en la faisant passer de 1,9m à 3,11m et le volume utile de 3,3 à 3,9m³. Et le dossier replié peut servir astucieusement de bureau nomade. Véritable fourgonnette, Dokker Van ne néglige pas pour autant sa ligne extérieure. Long de 4,36m, Dokker Van affiche une ligne harmonieuse et solide exprimant à la fois robustesse et dynamisme.

CITROËN LANCE LE BERLINGO FOURGON, MODERNE, FACILE À VIVRE ET... MALIN!

Toujours aussi modulable et fonctionnel, le nouveau Berlingo apporte une réponse à chaque professionnel avec une offre complète de silhouettes, de motorisations et d'équipements. Ses points forts sont nombreux

- Chargement de deux europalettes grâce à des portes larges et optimisées
 - 3 places à l'avant et une modularité complète grâce à la Cabine Extenso
 - Espace central avant libéré avec la boîte manuelle pilotée ETG 6
 - Toujours plus de connectivité avec : Tablette tactile 7", kit mains libres Bluetooth
 - Des aides à la conduite pour une sécurité étendue : Caméra de recul, Grip Control
 - Consommations et émissions à partir de 108g de CO₂ (BlueHdi)
 - Une gamme complète de gabarits : L1, L2, Cabine approfondie et Plancher cabine
- Toujours disponible en deux longueurs différentes L1 (volume utile jusqu'à 3,7m³) et L2 (jusqu'à 4,1 m³), le Nouveau Berlingo vous offre une surface de chargement optimale grâce à ses accès intelligents : larges portes latérales coulissantes et portes arrière asymétrique (ouvrant à 180°). 2 europalettes trouvent leur place sans effort dans l'espace de chargement, dès la version L1.

La suite de nos coups de coeur dans le prochain numéro



LA CONTRIBUTION DU MAROC À LA COP21

A lors que la Maroc accueillera la COP 22 en 2016, c'est la France qui présidera la 21ème Conférence des parties de la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques de 2015 (COP21/CMP11), du 30 novembre au 11 décembre 2015. C'est une échéance cruciale, puisqu'elle doit aboutir à un nouvel accord international sur le climat, applicable à tous les pays, dans l'objectif de maintenir le réchauffement mondial en deçà de 2°C. La France va donc jouer un rôle de premier ordre sur le plan international, pour rapprocher les points de vue et faciliter la recherche d'un consensus des Nations unies, et aussi au sein de l'U.E., qui occupe une place importante dans les négociations sur le climat. Le Maroc apportera aussi sa contribution.



Déclaration

«Je salue la publication par le Maroc de sa contribution nationale en vue de la COP21. Celle-ci formule un objectif national de réduction de ses émissions de gaz à effet de serre de 13% en 2030, par rapport à un scénario de référence à politique inchangée. Cet objectif pourrait s'élever jusqu'à 32% sous réserve d'un appui financier international. Le Maroc est ainsi le 38ème pays à présenter sa contribution, qui est aussi la première d'un pays membre du groupe de négociation réunissant les pays arabes et la deuxième d'un pays africain, après celle du Gabon. La France prépare la COP21 avec le Pérou, président de la COP20, et en lien avec le Maroc, candidat à accueillir la COP22.»

Laurent Fabius le 03 juin 2015

La Convention cadre des Nations unies sur les changements climatiques, dite «CCNUCC» («UNFCCC» en anglais), a été adoptée au cours du Sommet de la Terre de Rio de Janeiro, en 1992. Elle est entrée en vigueur le 21 mars 1994 et a été ratifiée par 196 « parties », les parties prenantes, à la Convention.

Cette convention cadre est une convention universelle de principe, qui reconnaît l'existence d'un changement climatique d'origine humaine et donne aux pays industrialisés le primat de la responsabilité pour lutter contre ce phénomène.

La Conférence des parties (COP), composée de tous les États « parties », constitue l'organe suprême de la convention. Elle se réunit chaque année lors de conférences mondiales

où sont prises des décisions pour respecter les objectifs de lutte contre les changements climatiques. Les décisions ne peuvent être prises qu'à l'unanimité des parties ou par consensus. La COP qui se tiendra à Paris sera la 21ème d'où le nom de « COP21 ».

LES ENJEUX DE LA COP21

Cette 21ème Conférence des parties à la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques va rassembler près de 40 000 participants – délégués représentants chaque pays, observateurs, membres de la société civile... Il s'agit du plus grand événement diplomatique accueilli par la France et également de l'une des plus grandes conférences climatiques



jamais organisées.

La responsabilité de la France est double :

- Comme pays hôte de la conférence, la France va devoir accueillir les participants dans les meilleures conditions de travail, de transports, d'hébergement ;
- Occupant la présidence de la conférence, elle aura à faciliter les débats entre pays et assurer un fonctionnement transparent et inclusif du processus de négociation.

L'enjeu est de taille : il s'agit d'aboutir, pour la première fois, à un accord universel et contraignant permettant de lutter efficacement contre le



CO2

Selon la Banque mondiale, le pays émet actuellement 1,6 tonne métrique de CO2 par personne, contre 5,56 en France par exemple.



dérèglement climatique et d'impulser/ d'accélérer la transition vers des sociétés et des économies résilientes et sobres en carbone.

Pour cela, le futur accord devra traiter, de façon équilibrée, de l'atténuation - c'est-à-dire des efforts de baisse des émissions de gaz à effet de serre permettant de contenir le réchauffement global à 2°C - et de l'adaptation des sociétés aux dérèglements climatiques déjà existants. Ces efforts devront prendre en compte les besoins et capacités de chaque pays. Enfin, l'accord doit entrer en vigueur à partir de 2020 et devra être durable pour permettre une transformation à long terme.

De plus, chaque pays doit publier, dès que possible et avant la COP21, une contribution nationale présentant ses efforts nationaux. Cet exercice constitue une grande nouveauté des négociations climatiques internationales, et la France s'est engagée à aider certains pays en difficulté dans la préparation

INDC Maroc

La Conférence Nationale de présentation de la contribution du Maroc aux efforts de lutte contre le changement climatique (INDC Maroc) organisée sous le Haut Patronage de S.M le Roi Mohammed VI, le 2 juin 2015 au Palais des Congrès de Skhirat, sous la présidence de Monsieur le Chef du Gouvernement, a vu la participation de personnalités éminentes dans le cadre de trois panels. Le premier a concerné la place centrale des contributions nationales (INDC) pour la réussite de la Conférence de Paris et a abordé également le rôle du Maroc en tant que futur Président de la COP22 en 2016. Le deuxième panel a traité de la finance climat et particulièrement des outils et mécanismes de financement pour la mise en oeuvre des INDC. Le dernier panel s'est focalisé sur la présentation et la discussion avec l'ensemble des parties prenantes de l'INDC du Maroc. En marge de cette conférence, il a été procédé à la signature d'une convention relative à la valorisation énergétique des déchets ménagers avec l'Association Professionnelle des Cimentiers (APC).

de leur contribution, afin que chacun puisse présenter, en fonction de sa situation, une contribution nationale participant à la lutte universelle contre le dérèglement du climat. À la veille de la conférence de Paris, le secrétariat de la Convention-cadre des Nations unies rendra publique une synthèse de ces contributions, ce qui permettra de voir l'effet cumulé de tous ces efforts.

Autre objectif essentiel visé à Paris: la mobilisation de 100 milliards de dollars par an par les pays développés, de source publique et privée, à partir de 2020. Cet engagement, formulé lors de la conférence sur le climat de Copenhague en 2009, doit permettre aux pays en développement de lutter contre le dérèglement climatique tout en favorisant un développement

durable et juste. Une partie de ces financements transitera par le Fonds vert pour le climat, dont la première capitalisation a atteint 10,2 milliards de dollars, dont près d'un milliard abondé par la France. Plus largement, la conférence de Paris doit adresser aux acteurs économiques et financiers les signaux nécessaires à la réorientation de leurs investissements, afin d'engager la transition vers des économies bas-carbone.

Enfin, de nombreuses initiatives sont aujourd'hui développées par une diversité d'acteurs non-gouvernementaux : villes, régions, entreprises, associations... c'est ce que l'on appelle l'Agenda des solutions. Depuis le Sommet de New York de septembre 2014, une



78ème rang

Le Maroc ne compte pas parmi les pays les plus pollueurs mais il occupe tout de même le 78ème rang en termes d'émission de GES avec 69 millions de tonnes équivalent CO2 en 2011.



dynamique positive de mise en œuvre d'actions concrètes, d'échanges de bonnes pratiques et de transferts de connaissances prend de l'ampleur. Cet ensemble viendra compléter les engagements des États, porter un message d'opportunités économiques et sociales et ainsi contribuer à renforcer l'ambition de chacun.

LA CONTRIBUTION DU MAROC

Le Maroc, qui accueillera la Conférence climat en 2016 (COP 22), vient de publier sa contribution pour lutter contre les émissions de gaz à effet de serre. C'est la première fois que le pays s'engage formellement à les limiter. Le Maroc s'est donc engagé le 2 juin dernier à réduire de 13 % ses émissions de gaz à effet de serre à l'horizon 2030, par rapport à 2010. Il est le deuxième pays d'Afrique après le Gabon, à annoncer sa contribution à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, dans le cadre de la préparation de la conférence internationale de Paris. Le



programme marocain a été qualifié d'«ambitieux» par Nicolas Hulot, envoyé spécial du président français pour la protection de la planète.

En effet, le Maroc prévoit 10 milliards de dollars à la réalisation de cet objectif qui pourrait être porté à 32 % en cas d'obtention d'un appui financier international via notamment le Fonds vert pour le climat, s'élevant à 35 milliards de dollars. Cela permettrait d'éviter l'émission de 401 millions de tonnes équivalent CO₂ entre 2020 et 2030.

Pour tenir la feuille de route annoncée, une cinquantaine de mesures d'atténuation et d'adaptation aux effets climatiques sont présentées, la moitié concernant l'énergie.

Pour réaliser ses objectifs le Maroc a mis au point un vaste programme de développement des énergies renouvelables (éolien, hydraulique et solaire). Le Maroc Plan Vert adopté en 2014 prévoit par exemple de porter à 42 % d'ici 2030 la part des énergies renouvelables dans le mix national. Parmi les projets phares, la centrale solaire Noor, qui sera, avec ses 500 MW, la plus grande au monde. Le Maroc a également réduit les subventions accordées aux carburants fossiles.

Parmi ses autres objectifs : diminuer la consommation d'énergie de 15% d'ici 2030 et passer à 50% de production d'électricité à partir d'énergies renouvelables à l'horizon 2025. Le pays

CMP

On parle aussi de « CMP » pour désigner les États de la réunion des parties au Protocole de Kyoto, Paris sera la 11e session (d'où le signe « CMP11 »). La CMP veille à la mise en œuvre du Protocole de Kyoto et prend des décisions pour promouvoir l'effectivité de celle-ci.

a de fait déployé 9% de ses dépenses d'investissement dans le climat et souhaite atteindre le taux de 15% en 2030.

Dans sa contribution, le pays chiffre donc ses besoins financiers à 45 milliards de dollars entre 2015 et 2030 pour tenir ses engagements. Le Maroc compte donc sur un accord contraignant lors de la conférence climat de Paris, afin de rendre réellement effectif le financement par les pays développés de projets d'adaptation et d'atténuation dans les pays en développement.

Du 30 novembre au 11 décembre 2015
à Paris



Agenda international des salons

BIOSÜD



Agro-alimentaire Médecine douce Alimentation biologique Beauté et soins personnels
le 20 sept. 2015

Augsburg - Allemagne

Tél : +49 05 11 87 654-820

Fax: +49 05 11 87 654-829

info@bionord.com <http://biosued.com>

POLAGRA-FOOD



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 21 au 24 sept. 2015

Poznan Congress Center Poznan - Pologne

Tél : +48 61 869 2000

Fax : +48 61 869 2999

info@mtp.pl

<http://www.mtp.pl/en>

I PRIMI D'ITALIA



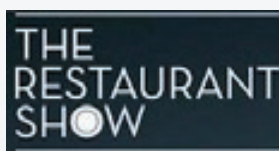
Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 24 au 27 sept. 2015

Foligno - Italie

Tél : +39 075.5005577 Fax: +39 075.5009990

info@eptaeventi.it <http://www.eptaeventi.it>

RESTAURANT SHOW



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

du 05 au 07 oct. 2015

Olympia Exhibition Centre

Londres - Royaume Uni

Tél : +44 020 8565 4200

Fax: +44 020 8565 4202

enquiries@qpp.co.uk

<http://www.qpp.co.uk>

ANUGA



Salon d'alimentation leader du monde pour le commerce, la restauration et le marché de la vente-à-emporter
du 10 au 14 October 2015

Cologne, Allemagne

Tél: +49 (0)221 8210

Fax: +49 (0)221 8212574

www.anuga.com

SAUDI AGRO FOOD



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

du 11 au 14 oct. 2015

Riyadh International Exhibition Centre

Riyadh - Arabie Saoudite

Tél : +966 1 454 1448

Fax : +966 1 454 4846

esales@recexpo.com <http://www.recexpo.com>

SECUR' FOOD



Sécurité - Gestion des risques Agro-alimentaire

du 13 au 14 oct. 2015

Agroparc d'Avignon

Avignon - France

Tél : +33 (0)1 41 86 41 70

Fax: +33 (0)1 46 04 57 61

info@advbe.com

<http://www.advbe.com>

SALON DU CHOCOLAT



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Café, thé et chocolat

du 16 au 18 oct. 2015

Olympia Exhibition Centre

Londres - Royaume Uni

Tél : +33 1 45 03 21 26 Fax: +33 1 45 03 40 04

contact@salonduchocolat.fr

www.eventinternational.com

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI



elec expo

9^e Salon International de l'Electricité, de l'Eclairage,
de l'Electrotechnique et de l'Automation Industrielle



EneR Event

4^e Salon International des Energies Renouvelables
et de l'Efficacité Energétique



Tronica Expo

3^e Salon International des Composants, des Systèmes
et des Applications Electroniques

LE DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL, VRAI LEVIER DE CROISSANCE ECONOMIQUE

du 7 au 10 octobre

2015

Foire Internationale de Casablanca

www.elec-expo.com

Sous l'égide de:



- Ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique
- Ministère de l'Habitat et de la Politique de la ville
- Ministère de l'Énergie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement

Organisateur :



Organisateur délégué:



En partenariat avec:



Partenaires institutionnels:



Invité d'honneur:



Mali

Avec le soutien de:



Partenaires média:



Partenaire Technologie:

Partenaires info:

RECETTES SELON LINDT®

CRÉDIT PHOTO : © SUCRÉ SALÉ

GLACE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- 100 g de chocolat Lindt L'Extra Fondant
- 250 g de crème liquide
- 35 g de sucre
- 2 œufs

ÉTAPES

- 1 Commencez le mélange : Mélanger le sucre et les œufs. Faire blanchir.
- 2 Préparez le chocolat : Faire fondre le chocolat au micro ondes.
- Ajouter le chocolat et la crème liquide à la préparation.
- 3 Laissez refroidir
- Réserver au congélateur 4 heures puis servir.

TARTE TIÈDE AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- 1 pâte à tarte sablée
- 200 g de Lindt 70% cacao
- 8 œufs frais
- 250 g de beurre
- 200 g + 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

- Faire fondre le chocolat et le beurre (au micro-ondes ou au bain-marie) puis laisser le mélange tiédir.

3 Préparez l'appareil

- A part, mélanger au fouet 6 jaunes d'œufs et 200 g de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

- Ajouter le chocolat fondu et mélanger délicatement.

4 Montez les blancs en neige

- Battre en neige les 8 blancs d'œufs. Y ajouter le sucre.

5 Mélangez les deux appareils

- Incorporer délicatement les blancs en neige dans le chocolat et mélanger.

6 Remplissez le fond de la tarte

- Remplir de mousse au chocolat le fond de la tarte préalablement cuit à blanc.

7 Faites cuire la tarte

- Passer environ 5 mn au four chaud à 140°C pour saisir la mousse et servir tiède.

ÉTAPES

- 1 Faites cuire la pâte

- Garnir un moule à tarte avec la pâte. Enfourner et faire cuire 20 mn.

- 2 Préparez le chocolat

MOELLEUX AU COEUR FONDANT



INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat Lindt L'Extra Fondant
- 180 g de beurre frais + 20 g pour les moules
- 75 g de sucre + 100 g pour les moules

- 65 g de farine
- 3 œufs frais entiers
- 3 jaunes d'œufs frais
- 1 pincée de sel

ÉTAPES

- 1 Préparez le base de chocolat

- Faire fondre le chocolat (au micro-ondes ou au bain-marie).

- Ajouter le beurre coupé en dés, le sucre et le sel, remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

- Hors du bain-marie, incorporer les œufs entiers, les jaunes d'œufs et la farine, puis mélanger.

2 Préparez les moules

- A l'aide d'un pinceau, beurrer les moules et parsemer de sucre.

- Remplir les moules aux trois-quarts avec la préparation.

3 Préparez le cœur fondant

- Ajouter un carré de chocolat au cœur de chaque fondant.

4 Congelez les préparations

- Congeler les préparations au moins 3 heures.

5 Faites cuire les préparations

- Placer les préparations encore congelées au four à 200°C pendant 15 minutes, servir chaud !

- Saupoudrez vos moelleux de cannelle ou sucre glace avant de les servir !

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Le chocolat
De la fève à la tablette**

**Aménagement
Les + beaux ascenseurs d'hôtels**

**Hôtellerie
Eden Andalou Aquapark**



CAFÉ LUNGO ORIGIN GUATEMALA



Nespresso Business Solutions complète sa collection de Grands Crus Pure Origine avec un nouveau café exceptionnel composé de grains d'un seul pays d'origine, ce qui étend la gamme professionnelle à 11 variétés de café gourmet. Lungo Origin Guatemala vient compléter les derniers-nés, Espresso Origin Brazil et Ristretto Origin India, signifiant que la gamme est désormais composée d'un Grand Cru Pure Origine pour toute taille de tasse.

Lungo Origin Guatemala, délicat et équilibré, se compose d'un mélange d'Arabica et de Robusta lavé du Guatemala qui charmera les connaisseurs à la recherche d'intensité et de rondeur dans une tasse. Sa personnalité intense et soyeuse, soulignée de notes définies de céréales sèches et maltées donne une dimension nouvelle à l'expérience café, sans oublier son intensité de 6. Lungo Origin Guatemala est disponible à partir de septembre à l'adresse de tous les professionnels du Royaume.

TROPHÉE AU ROYAL PALM MARRAKECH



Grâce à son superbe design, à la fois moderne et traditionnel, le Royal Palm Marrakech a ajouté un nouveau trophée à sa collection en remportant l'«International Hotel & Property Design Award» dans la catégorie des hôtels de 50 à 200 chambres le 26 juin dernier à Portofino, en Italie.

www.beachcomber-hotels.com

BOUTIQUE HEINEKEN OUVRE UN POP UP STORE



Le brasseur Heineken va ouvrir en novembre 2015 (du 19 novembre au 20 décembre 2015) une boutique éphémère pour faire découvrir le Sub, sa nouvelle machine de pression à domicile. Cette «boutique-café» sera située en plein cœur du quartier parisien du Marais, au 19 rue de la Verrerie. Dans ce pop-up store baptisé Le Substore by Heineken seront exposés des machines Sub dessinées par le designer australien Marc Newson ainsi que des objets Lifestyle. L'idée de cette boutique est de faire découvrir le Sub et d'inviter les consommateurs à l'utiliser. Ce lieu permettra également à ceux qui pousseront ses portes de déguster une bière Heineken mais aussi dix autres bières du monde entier issues du portefeuille du groupe brassicole néerlandais.

NOMINATION CHEZ KERZNER



Kerzner International Holdings Limited (la société) a annoncé deux nominations: celle d'Ali Tabbal, qui a servi comme Directeur Financier de Kerzner International durant ces trois dernières années, nommé Directeur Général et celle de Saif Al Yaarubi, nommé Directeur Financier, à compter du 1er Août 2015.

Sous la responsabilité directe d'Alan Leibman, Président Directeur Général de Kerzner

International, Ali Tabbal supervisera les opérations mondiales de la société assurant l'alignement des ressources, des systèmes et des talents pour soutenir les groupes Atlantis, One & Only et les resorts Mazagan, ainsi que tous les projets en cours de développement.

www.kerzner.com



KIMIA AFRICA

Salon des Matières Premières
et des Technologies de la Chimie

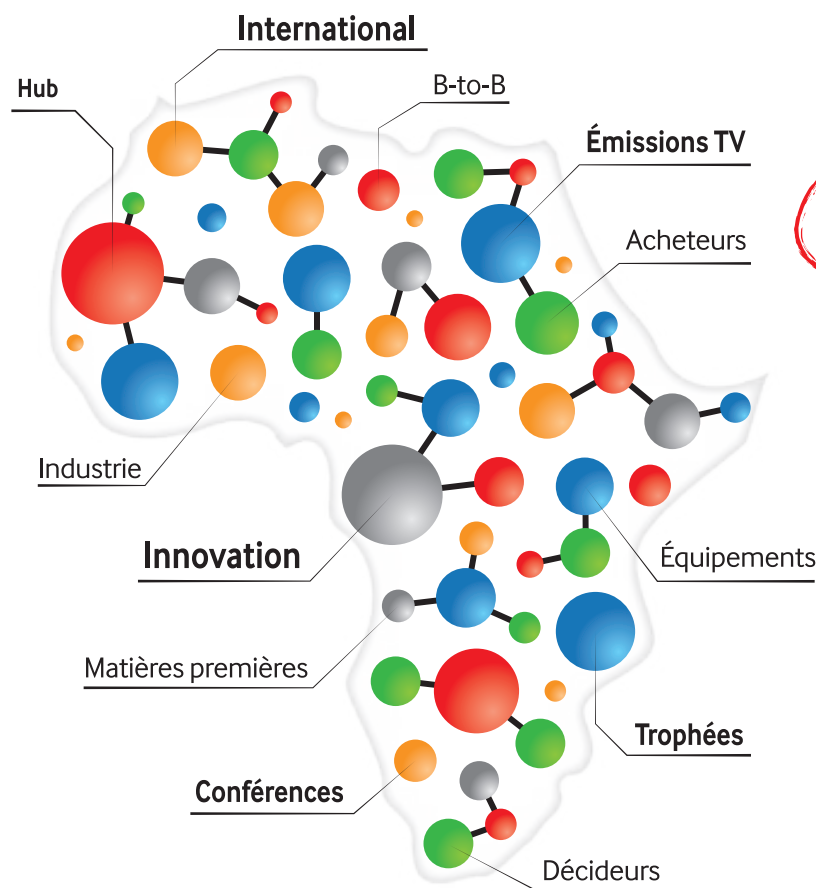
2015

Du 6 au 8 octobre 2015

Centre International de Conférences
et d'Expositions de Casablanca

www.kimia-africa.com

Le rendez-vous international des acteurs de la Chimie et de la Parachimie



**Réservez
votre stand !**

Contact

Emilie CADET

Chef de Projet

Tél. : +212 5 22 43 96 46

ecadet@qfcim.org

200 exposants :

- Technologies de Procédés • Environnement et Sécurité
- Mesure, Contrôle et Régulation • Automatismes, Systèmes et Informatique Industrielle
- Techniques et Produits de Laboratoire • Ingénierie, Maintenance et Services • Matières Premières et Additifs

4 000 participants professionnels :

- Investisseurs • Décideurs • Prescripteurs de la Production Industrielle et de la R&D

Organisateur



Partenaires organisation



FÉDÉRATION
DE LA CHIMIE
ET DE LA PARACHIMIE



Partenaires Médias



COMPAGNIE AERIENNE FLYNIKI MET LE MAROC A L'HONNEUR



La compagnie autrichienne FlyNiki a organisé, le 23 juillet dernier à Vienne, une soirée thématique à l'honneur du Maroc en marge de l'avant première de «Mission Impossible 5» dont certaines scènes ont été tournées au Royaume. Ce rendez-vous a permis de mieux vendre trois destinations marocaines, Marrakech, Casablanca et Rabat, où certaines séquences ont été réalisées.

FlyNiki opère un vol hebdomadaire entre Vienne et Marrakech et 2 vols par semaine entre Vienne et Agadir depuis septembre 2014. La compagnie envisage de renforcer sa capacité sur la ligne Vienne-Marrakech dès l'hiver prochain.

<https://www.flyniki.com>

HOTELLERIE 17 NOUVEAUX HOTELS À CASABLANCA



17 hôtels, totalisant près de 4 500 lits, sont actuellement en construction à Casablanca. Cette nouvelle capacité d'hébergement viendra s'ajouter aux 17.500 lits déjà existants dans la métropole. A noter que, rien que pour le dernier semestre de l'année 2015, ce sont pas moins de 4 nouveaux hôtels qui vont ouvrir leurs portes. Il s'agit du Kenzi Sidi Maarouf, du Grand Mogador Casablanca, du Mogador Marina Casablanca et du Four Seasons AnfaPlace.

AEROPORT WIFI HAUT DEBIT A MOHAMED V



L'aéroport Mohammed V offre depuis le 15 juin 2015 la connexion wifi à titre gracieux. Cette connexion couvre l'intégralité des différentes zones aéroportuaires nationales et internationales, hall public, espaces de restauration, cafés ... Les passagers de l'aéroport Mohammed V peuvent désormais se connecter à l'internet sans fil à partir de tout ordinateur portable, téléphone intelligent ou tout appareil muni d'une fonctionnalité wifi.

Pour se connecter, l'ONDA a opté pour la simplicité. Pas de logiciel à télécharger, pas de mot de passe à obtenir, il suffit simplement d'accepter les conditions de navigation qui apparaîtront immédiatement sur l'écran et renseigner son adresse mail, la connexion s'établit alors automatiquement. Une ouverture de session procure 30 minutes de navigation. Pour poursuivre, il suffit simplement d'ouvrir une nouvelle session.

NOMINATION ASSOUFID GOLF CLUB



Assoufid Golf Club, désigné «Meilleur nouveau parcours de golf d'Afrique 2014», a encore renforcé sa réputation mondiale avec une nomination au titre de «Meilleur parcours de golf du Maroc 2015» par les World Golf Awards.

Ce parcours de 18 trous de style désert avec des vues imprenables sur les cimes enneigées des montagnes Atlas, se trouve à proximité de l'effervescente ville de Marrakech, première au classement des 25 meilleures destinations mondiales des voyageurs de TripAdvisor pour 2015.

www.assoufid.com

OPEN DE L'AGROALIMENTAIRE

SAMEDI 24 OCTOBRE 2015
TAZEGZOUT GOLF - AGADIR



NOUVELLE ADRESSE LE 135 HOTEL



Le 135 Hôtel vient enrichir l'offre hôtelière haut de gamme de Casablanca. L'hôtel bénéficie d'un emplacement exceptionnel, sur l'avenue Hassan II, basé au centre ville, à proximité du centre d'affaires de Casablanca et des principaux lieux de shopping et de restauration.

Le 135 Hôtel cible une clientèle d'hommes et de femmes d'affaires ainsi que les habitués de la grande métropole pour son offre de shopping et son mode de vie à l'occidental. L'hôtel se positionne dans le segment haut de gamme offrant huit chambres de Luxe, une suite de Luxe et deux chambres standard.

Le 135 Hôtel est aménagé dans un bâtiment art déco, ce qui lui donne un charme inégalé.

Pour plus de renseignements : www.le135hotel.com

Email : parkview@le135hotel.com

HOTELLERIE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL



Un dispositif de mise à niveau de la formation professionnelle en hôtellerie et tourisme a été présenté à Rabat, concernant le lancement du «Label Excellence» et du Baccalauréat professionnel en tourisme et hôtellerie à partir de septembre 2015. Exposé lors d'une réunion co-présidée par le ministre du Tourisme, Lahcen Haddad, le

Directeur Général de l'OFPP, Larbi Bencheikh et le Vice-Président Délégué de la Confédération Nationale du Tourisme (CNT), Fouzi Zembrani, le «Label Excellence» sera octroyé aux Etablissements de Formation Hôtelières et Touristiques (privés et publics) répondant aux critères de performance et de qualité prédéfinis dans le référentiel d'excellence, développé conjointement par les intervenants publics et privés, indique un communiqué du ministère du tourisme.

SALON PISCINE & WELLNESS



Piscina & Wellness 2015 présente une édition réinventée, en vue de répondre à la croissance des activités relatives aux installations et usages liés à l'eau, dans les domaines du bien-être, de la santé et des loisirs.

S'ajoutent aux secteurs traditionnels des piscines résidentielles et publiques, de nouveaux segments de marché dans les domaines du bien-être et du spa, marché en plein essor.

Inscrivez vous gratuitement sur le site
<http://salonpiscina.com/en/acreditacion-online>
avec le code 2F484B16

Du 13 au 16 octobre 2015
Grand Via Venue à Barcelone

COMPAGNIE AERIENNE RECORD POUR LA ROYAL AIR MAROC



La Royal Air Maroc (RAM) a annoncé avoir enregistré un flux de trafic record durant le week-end du 1er et 2 août dernier, avec un peu plus de 55.000 passagers transportés sur 418 vols (aller et retour). La RAM a indiqué dans un communiqué que «cette affluence a connu un record exceptionnel au niveau de l'aéroport Mohammed V où près de 40.000 personnes ont emprunté les 326 vols de Royal Air Maroc (aller et retour). A lui seul, le hub de Casablanca a réalisé 73% du trafic de la compagnie».

**PRIX
MEILLEURE RÉSIDENCE HÔTELLIÈRE**



Elu pour la 3e année consécutive « Meilleure Résidence Hôtelière du Maroc » lors de la dernière cérémonie des World Travel Awards 2015, le Palmeraie Village du Palmeraie Resorts se démarque encore une fois à travers cette nouvelle distinction qui vient asseoir sa réputation de résidence hôtelière au niveau national.

www.palmeraievillage-marrakech.com

**DISTINCTION
2 PRIX POUR PALMERAIE RESORT**



Palmeraie Resorts a remporté le prix du « Meilleur Resort d'Afrique » ainsi que « Meilleur Resort au Maroc » décernée par le jury du prix World Travel Award, considérés comme les « Oscars de l'industrie du Tourisme ».

www.palmeraiemarrakech.com

PARC DES
EXPOSITIONS
DE MADRID

**expo
halal
spain
2015**

Mediterranean Food,
Tourism & Lifestyle
Exhibition
Madrid 21-22
Octobre, 2015

معرض منتجات الحلال
مدريد _ اسبانيا 2015

PARTICIPEZ D'UNE
EXPÉRIENCE
UNIQUE

ACCÉDEZ À DES
ACHETEURS
DU MONDE ENTIER

LE SALON DU HALAL
LEADER DE LA
MÉDITERRANÉE

DÉCOUVREZ
LES DERNIÈRES
TENDANCES DU
MARCHÉ
HALAL

www.expohalal.com
info@expohalal.com





CHOCOLAT DE LA FÊVE À LA TABLETTE

Aucun autre aliment que le chocolat ne revêt autant de formes différentes, se métamorphosant au gré des utilisations. Il y a un chocolat pour chaque occasion: de rochers en bouchées, de barres en tablettes, de ganaches en palets, d'œufs en pralines... le chocolat se prête aux alchimies les plus subtiles et gourmandes, pour le plaisir de tous.

Parmi les réalisations à base de chocolat, on trouve notamment les entremets, les mousses, les soufflés, les gâteaux, les friandises et confiseries, les plats salés au chocolat, les boissons et cocktails aromatisés.

LE CACAOYER

Chaleur, humidité, ombre...

Le cacaoyer est un arbre cultivé dans des plantations situées de part et d'autre de la ligne de l'équateur, sur cette bande ceinturant le globe entre les tropiques du Cancer et du Capricorne.

Cet arbre délicat au tronc de 20 cm de diamètre environ, de 3 à 8 mètres de haut, pouvant dépasser 12 mètres à l'état sauvage, croît sous les climats chauds et humides, en semi obscurité, à l'ombre des grands arbres.

Il se développe idéalement entre 400 et 700 mètres d'altitude et porte en même temps fleurs blanches et fruits, qu'il abrite de son feuillage dense et pointu.

L'arbre fleurit au bout de 2 à 5 ans environ, arrive à maturité à 12 ans et reste productif jusqu'à 30 ans. Il porte 50 000 à 100 000 fleurs par an. Une fleur sur 100 environ donnera un fruit: la cabosse.

De forme oblongue, la cabosse mesure de 15 à 25 cm de long. Sur un même



arbre, certaines, encore jeunes, sont jaunes, vertes ou presque violettes.

D'autres, prêtes à être cueillies, offrent une palette très large de coloris. À l'intérieur du fruit, sous l'écorce résistante, on trouve une pulpe blanche appelée « mucilage », dont on extrait des graines qui deviendront des fèves en forme d'amandes (de 20 à 40 par fruit).

Ce sont elles qui renferment le précieux cacao. Un cacaoyer peut produire environ un kilo à un kilo et demi de

fèves par an.

Cet arbre à chocolat a conquis le monde entier par les richesses de son fruit.

Il existe trois variétés botaniques de cacaoyers qui possèdent chacune une personnalité particulière. Telles les cépages de vigne, ces variétés sont à l'origine de trois crus de cacao différents :

Le Criollo

Le Criollo - signifiant « créole » en ancien espagnol - donne le cacao le



LES PAYS PRODUCTEURS

Le cacao, souvent surnommé « Or brun », est cultivé principalement en Afrique de l'Ouest, en Amérique Latine et en Asie.

45 pays produisent du cacao et 8 de ces pays producteurs fournissent à eux seuls 90% de la production mondiale, estimée à 3 millions de tonnes par an et qui représente plus de 4 milliards de dollars de chiffre d'affaires.

Il s'agit de la Côte d'Ivoire, du Ghana, de l'Indonésie, du Nigeria, du Brésil, du Cameroun, de l'Equateur et de la Malaisie.

Après le sucre et le café, le cacao occupe le troisième rang du marché mondial des matières premières alimentaires.

Faute d'industrie spécialisée, peu de ces pays producteurs élaborent le chocolat.

Les fèves sont ainsi acheminées après séchage, vers les pays transformateurs.

Les 37 autres pays producteurs ne représentent que 10 % de la production mondiale. Certains de ces pays se distinguent néanmoins par la qualité et la finesse de leurs crus.



plus fin. Très aromatique, peu amer et long en bouche, ce cacao exceptionnel n'est produit qu'en petite quantité soit 5 à 10 % de la production mondiale. Il est originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud notamment du Venezuela, du Mexique, du Nicaragua, du Guatemala et de la Colombie ainsi que des îles de Trinidad, Grenade et Jamaïque.

Le Forastero

Originaire de haute Amazonie, il donne les cacaos les plus courants, robustes, de saveur amère, aux arômes acides, souvent utilisés en mélange. Une exception cependant : les forasteros de la variété amenolado, délicat national, parfumé, cultivé en équateur.

Le forastero couvre 80% de la production mondiale, parce que croissant plus vite et fournissant davantage de fruits. Ce cacao est le cacao africain par excellence, introduit sur l'île de Sao Tomé et cultivé aussi au Brésil, aux Antilles, en Amérique Centrale et Latine.

Le Trinitario

Du nom Trinidad, l'île qui lui a donné son nom. Son histoire commence au large du Venezuela « terre à chocolat », d'un croisement naturel de Criollos et de Forasteros.

Les Trinitarios donnant un cacao fin et riche en matière grasse, représentent 10 à 15% de la production mondiale. On les cultive surtout en Amérique centrale, Amérique du Sud, Indonésie et Sri Lanka.

LA RECOLTE

On compte deux récoltes de fèves par an, au printemps et en automne.

Chaque récolte dure plusieurs mois et exige une minutie et un travail considérable de la part des planteurs.

Lorsque la cabosse devient orange et rend un son mat quand les planteurs tapent dessus, c'est le signe qu'elle est mûre ; la cueillette peut alors commencer.

La première opération consiste à tordre doucement les pédoncules à la main pour ceux qui sont accessibles,

les autres sont coupés au moyen d'un couteau fixé à un long manche.

L'opération se révèle très délicate si on ne veut pas abîmer les boutons et les fleurs de la prochaine récolte.

Cette première manipulation de la cabosse doit s'effectuer avec le plus grand soin car elle peut avoir une influence sur la qualité du produit. Les fruits détachés sont rassemblés puis ouverts sur place ou transportés vers un centre de traitement où va se produire la fermentation.

LA FABRICATION

L'écabossage

Consiste à ouvrir la cabosse pour libérer les fèves enveloppées de leur pulpe blanche.

La fermentation

Premier traitement après la récolte, la fermentation débarrasse les fèves de leur pulpe sucrée, réduit l'amertume et l'astringence de la graine et développe les précurseurs d'arômes. Elle se traduit par le gonflement de la fève et l'apparition d'une couleur brune caractéristique.

Les fèves sont placées dans des bacs en bois, en rotin ou en ciment, permettant l'évacuation des jus de fermentation et sont recouvertes de feuilles de bananier. Elles sont brassées et aérées régulièrement pour une fermentation uniforme.

Le séchage

Après la fermentation, les fèves





contiennent encore 60% d'humidité qu'il faut réduire à 7% pour assurer au cacao une conservation et un transport dans des conditions optimales. Intervient alors le séchage. Les fèves sont disposées en plein soleil sur des aires de séchage de grande dimension avec possibilité de couverture rapide en cas de pluie.

Pendant le temps de séchage, d'une durée moyenne de 2 semaines, les fèves sont triées sommairement afin d'éliminer les résidus de pulpe ou les corps étrangers de grosse taille.

La torréfaction

Minutée et coordonnée par le Maître Torréfacteur, la torréfaction a pour but de développer les arômes du chocolat et d'éliminer l'humidité.

Cette opération consiste à griller les fèves de cacao dans une machine à torréfier à une température de 120° à 140° pendant 20 à 30 minutes environ.

Le concassage

Après leur refroidissement, les fèves sont acheminées vers la machine à concasser. Le concasseur réduit les fèves en particules de quelques millimètres. Le corps de la fève est

séparé de sa coque à l'aide d'un tamis sur lequel souffle un courant d'air chaud.

Ces fèves, débarrassées de leurs pelures et concassées, prennent le nom de grué.

Le broyage

Le grué est alors finement broyé entre des cylindres d'acier. Sous le double effet du broyage et de la chaleur, il se transforme en une pâte liquide : la masse ou liqueur de cacao. Elle est composée du beurre de cacao (les matières grasses naturelles du cacao) et des matières sèches de la fève.

Cette pâte est ensuite affinée pour ramener sa granulométrie de 50 microns à 17 microns. Dans le cadre du chocolat au lait on procède à l'adjonction de sucre et de lait.

Le conchage

Le conchage permet l'élimination de toute trace d'humidité résiduelle, l'élimination des arômes indésirables, l'évacuation de l'excès d'acidité et d'amertume, la diffusion totale du beurre de cacao au sein de la pâte de cacao, l'exhalation des arômes et l'obtention d'une pâte veloutée et moelleuse.

Menée dans de grandes cuves appelées conches, cette pâte de chocolat repose, maintenue à une température contrôlée. C'est une des opérations les plus importantes pour l'obtention d'un chocolat de qualité.

A la fois produit de consommation courante que l'on déguste à tout moment de la journée et mets délicat qui mérite son droit de cité en gastronomie, le chocolat touche un vaste public, sans distinction d'âge, de sexe ou de classe.

Salon du chocolat du 28 octobre au 1er novembre - Porte de Versailles - Paris





COMMENT AMÉNAGER LES ASCENSEURS D'HÔTELS

Considérant que c'est juste un lieu de passage sans intérêt, les ascenseurs sont souvent un espace négligé par les hôteliers. C'est une erreur car leur aménagement sous-entend bien souvent la qualité de votre hôtel. Embarquement immédiat pour le 7ème ciel!

Il existe 3 types d'ascenseurs.

- L'ascenseur « classique ». Une cabine d'ascenseur peut recevoir, en fonction de son volume, un certain nombre de personnes.

- L'ascenseur de charge. Une cabine d'ascenseur qui peut à la fois recevoir des charges et des personnes (monte voiture, monte charge accompagné...)

- Le monte charge. Appareil élévateur, destiné exclusivement au transport des charges, desservant des niveaux définis, comportant une cabine inaccessible aux personnes par ses dimensions.

DIFFÉRENTS MODES DE TRACTION

- Ascenseur électrique à adhérence : certainement le plus répandu, il est entraîné par des câbles de traction dont les extrémités sont fixées à la cabine et au contrepoids. Entre les deux se trouve la poulie de traction entraînée par un moteur électrique.

- Ascenseur électrique à Tambour : ce mode de traction utilisé principalement pour limiter l'encombrement, il n'y a pas de contrepoids dans la gaine et donc la surface de la cabine peut être augmentée par rapport à un ascenseur à adhérence.

- L'ascenseur « Hydraulique » : soit en attelage direct ou mouflé, cet ascenseur est utilisé lorsque la place est réduite et que la course de la cabine n'est pas très élevée, il est également répandu pour les monte-voitures, monte charges ou ascenseurs de charges.

- Cellule de porte : on appelle cellule l'équipement qui permet de détecter le passage d'une personne devant les portes de la cabine. Dans la majorité des cas, elle est optique.

- Gaine ou trémie : c'est la partie dans laquelle translate l'ascenseur elle doit être fermée sur toute sa hauteur.

- Système de parachute : c'est en 1854 qu'Elisha Otis dota l'ascenseur d'un système de limiteur de vitesse déclenchant un système appelé frein parachute, stoppant la cabine et assurant la sécurité des personnes en cas de rupture du câble. Il donna à



New York la première démonstration publique, en ordonnant, perché sur un plateau de levage, de couper à la hache la corde qui le retient.

SPÉCIFICITÉS POUR LES HÔTELS

Destinés à gérer des trafics importants avec des pointes cycliques (arrivée, trafic inter étage, sortie, évacuation, ...), ils sont en général de capacité supérieure (800 kg – 10 personnes ou plus) avec des portes automatiques, le plus souvent centrales, favorisant les rotations lors des entrées et sorties des cabines.

Lorsque le trafic lié à la taille de l'hôtel

le nécessite, plusieurs ascenseurs côte à côte sont associés en batterie. Outre leurs caractéristiques individuelles de capacité et de vitesse, la gestion plus sophistiquée des manœuvres garantit une plus grande fluidité du trafic. La décoration et la signalisation sont souvent également plus élaborées. Dans certains hôtels prestigieux, des implantations panoramiques avec des portes et/ou des cabines largement vitrées permettent aux ascenseurs, outre leur performance de transport, de participer à l'animation architecturale du hall du bâtiment.

Très liés à l'ascenseur, les bagagistes, grooms, chasseurs, portiers sont les employés du hall des hôtels. Ils participent tous à l'accueil de la clientèle. Ces postes n'existent que dans les hôtels de grand standing et de luxe. Dans la majorité des établissements ils sont confondus et tenus par une seule et même personne.

Le bagagiste porte les bagages et fait visiter les chambres.

Le groom ouvre les portes pour laisser passer les clients. Il est en même temps le coursier de l'hôtel. C'est lui également qui actionne les ascenseurs.

Le chasseur peut effectuer des courses à l'extérieur de l'hôtel pour le compte des clients.



QUELQUES DÉFINITIONS

Machinerie : c'est le local où se trouve le moteur et l'armoire de commande. Il peut être situé en partie haute, basse ou latérale.

La charge nominale : c'est la charge pour laquelle l'appareil a été construit, elle varie en fonction de la surface de la cabine. Par exemple 225kg à 0.70m²

Serrures : la serrure est l'élément qui sécurise un ascenseur pour le public. Son rôle est de verrouiller mécaniquement les portes palières. Elle possède également un contact électrique qui contrôle que le verrouillage mécanique

est bien en place. Il en existe un grand nombre de modèle différent. Il n'y a pas de serrure à proprement parlé sur la porte de la cabine car celle-ci possède le moteur d'ouverture de porte (appelé moteur d'opérateur). La porte cabine est également équipée de nombreux contacts électriques contrôlant votre sécurité et elle possède un système (différent selon les marques et les modèles) équivalent au verrouillage mécanique.

QUELQUES CONSEILS

Le client étant captif le temps de son «voyage» du hall à sa chambre, il a tout le temps de scruter les moindres détails et notamment la propreté du lieu. Il est donc nécessaire de faire un ménage impeccable, avec une attention particulière à l'aspect du miroir dans lequel chaque «passager» se regarde systématiquement.

L'éclairage de l'ascenseur doit être aussi particulièrement soigné pour que le client se trouve «beau» lorsqu'il se scrute dans le miroir (éviter les lumières blanches et agressives!)

Tapis anti-poussière, signalétique (étages, services,...), musique d'ambiance, ne doivent pas être oubliées

Petit conseil : vous pouvez y placer des emplacements publicitaires pour

Pour les établissements de petite taille, on peut faire adopter un réglage de l'ascenseur afin qu'il retourne après chaque utilisation au niveau du hall. Cela évite les attentes in terminables.

vos soirées, votre spa, votre salle de gym ou un porte-menu dans lequel vous présenterez les plats du jour du restaurant et des photos ou/et les animations de votre bar. Cela fera connaître vos différents lieux et incitera les clients à s'y rendre ou encore de belles photos de la ville.

4 GRANDES MARQUES

D'ASCENSEURS

Schindler : une qualité et un service 5 étoiles grâce au système PORT (manœuvre à enregistrement de destination novateur et breveté) qui permet une gestion aisée des périodes de pointe grâce à une maximisation des capacités de transport, de sorte que vos hôtes n'aient pas à attendre longtemps lors de leur enregistrement à la réception ou de leur départ. Grâce à un module énergétique intelligent, le système optimise également le rendement énergétique dans une batterie d'ascenseurs.

ThyssenKrupp propose des solutions conformes à votre vision personnelle du design cabine. La marque peut notamment équiper votre système de solutions haut de gamme telles que les écrans d'information en cabine, en apportant l'ensemble des modifications nécessaires, de façon fiable et rapide.

Otis est devenue incontournable dans l'hôtellerie quand elle a pris part au projet de la Tour Burj Khalifa à Dubaï. Otis a fourni et installé huit escaliers mécaniques et 57 ascenseurs, dont 25 ascenseurs écologiques Gen2® sans local machinerie et sept systèmes SKYWAY® dont deux sont des ascenseurs à double pont utilisés exclusivement pour le trajet jusqu'à l'observatoire. La tour est également dotée d'un ascenseur Otis parcourant le plus long trajet au monde avec 504 mètres, le plus haut palier d'ascenseur au monde à 638 mètres et les ascenseurs à double pont les plus rapides au monde à 10 mètres/seconde.



Il y a deux heures de pointe dans les hôtels entre 8 et 10h temps de départ et entre 17 et 19h temps d'arrivée. Le temps d'attente doit être calculé pour les deux cas. Souvent il y a à l'étage le plus haut un restaurant ce qui modifie le calcul. Il est recommandé d'avoir des ascenseurs pour 16 personnes pour assurer le transport des bagages. Il faut prévoir approximativement 1 ascenseur pour 90 chambres. Il faut prévoir 1 ascenseur de service pour 2 ascenseurs client. Il faut également tenir compte du type d'hôtel, ceux à côté des aéroports par exemple ont des clients pour une nuitée seulement, dans les zones touristiques 1 à 2 semaines.



Kone, outre un système de contrôle de destination Kone Polaris pour écouter les temps d'attente, une signalisation facile à utiliser, un panneau de commande personnalisé, etc. Kone propose un environnement attrayant et des cabines silencieuses avec sa collection Kone Design. Ses ascenseurs sont silencieux, faisant le moins de bruit possible pour ne pas déranger les clients dans les chambres d'hôtel et la porte d'entrée est à tourniquet pour diminuer le bruit et la poussière venant de l'extérieur.

Lonesome Tonight » quand la porte s'ouvre, laissant entrer une personne, la musique d'ascenseur passe à « Just the Two of Us » !

Si vous êtes épuisé(e) en entrant dans l'ascenseur, pourquoi ne pas vous allonger le temps du trajet sur le canapé dans le Claridge's hôtel à Londres. Comme il sied dans les célèbres hôtels de la 21c Museum, même les ascenseurs sont une oeuvre d'art. A Bettonville dans l'Arkansas, découvrez l'art le temps d'un trajet d'ascenseur. L'ascenseur poétique dans l'antre

de l'hôtel « Mama Shelter ». C'est en constatant que l'ascenseur, lieu de transit par excellence, est un espace où l'on ne sait jamais où poser le regard, que Philippe Stark a choisi d'en recouvrir les murs par des textes, paroles de chansons, extraits philosophiques ou maximes. Fournissant une lecture abondante et mystérieuse, ces écritures permettent ainsi d'occuper le regard et l'espace de manière ludique.

New York est une ville pleine de surprises ! L'Hôtel Standard à NYC a commandé une installation vidéo pour ses ascenseurs à l'artiste Marco Brambilla. Cette vidéo « Civilization » s'inspire de l'oeuvre de Dante, La Divine Comédie, composée par plus de 400 clips, il faut être passager de l'ascenseur en montée pour voir le paradis et en descente pour voir l'enfer. Et puis il y a l'ascenseur Disco à l'Hôtel Legoland, Californie, qui ravira petits et grands le temps d'une danse... dans l'ascenseur !

Remerciements à Véronique et la Fédération Française des Ascenseurs

QUELQUES ASCENSEURS ORIGINAUX

L'hôtelier qui regarde son ascenseur comme un simple appareil, permettant de transporter les clients du hall aux chambres, rate une belle opportunité de publicité. En revanche d'autres hôtels à travers le monde, ont choisi d'installer un ascenseur pour le moins original...

Au QT Sydney, la musique d'ascenseur s'adapte en fonction du nombre de passagers. Imaginez la scène: vous êtes dans l'ascenseur pour aller à votre chambre, Elvis chante « Are You



Les ascenseurs des grands hôtels à l'architecture luxueuse du premier tiers du XXe siècle étaient aussi richement décorés que les trains de luxe le seront plus tard : ornements de la cabine et des baies des portes de la cage chantournées et dorées à l'or fin... À partir du milieu XXe siècle et la contrainte de plus en forte dans le code d'urbanisme de disposer d'un ascenseur pour des édifices, l'ascenseur s'est banalisé y compris dans son aspect et est devenu automatique.

EDEN ANDALOU AQUAPARK & SPA

Pour toute la famille

Par Dominique Pereda



A 10 minutes de la Medina et de l'aéroport de Marrakech et face à l'Atlas se trouve l'hôtel Eden Andalou Aquapark & Spa 5*. Construit au milieu d'un parc luxuriant de 70.000 m², planté de fleurs, d'arbres fruitiers, de palmiers et de bougainvillier, l'Eden Andalou se veut un lieu unique.

Ses 236 suites, réparties sur six riads, entourent de magnifiques patios fleuris ; coupoles en stuc ciselé, zellij, marbre blanc et cristal de Bohème dominant les 2 salons l'Oriental et l'Andalou.



Au centre de l'hôtel, les sommets de l'Atlas en toile de fond, une Esplanade andalouse fait face aux jardins et aux 2 piscines : la Majorelle, de 25 m de long, et la Piscine Blanche, de 35 m de long et bordée de sa plage en bois de Teck. Et depuis le 13 juin, un parc aquatique attend les petits... et les grands!

L'EDEN ANDALOU AQUAPARK & SPA, UN HÔTEL POUR TOUTE LA FAMILLE

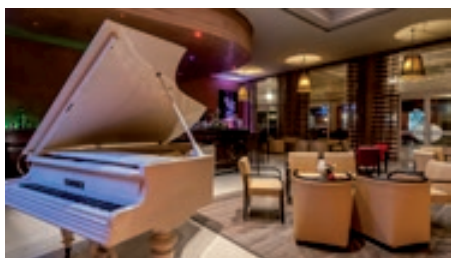
Les 249 suites de l'Eden Andalou Aquapark & Spa offrent, grâce à leur superficie de 48 m² en moyenne, un

espace parents et une alcôve séparée pour les enfants, comprenant jusqu'à 3 lits en salon. Parfaitement équipées (climatisation et chauffage, téléphone direct, télévision par satellite en plusieurs langues, écran LCD 32 pouces, bureau, minibar, coffre-fort etc.) et dotées de salles de bain spacieuses avec baignoire (avec une cabine douche séparée pour 150 d'entre elles), double vasque, bidet et toilettes séparées, elles combinent le luxe de l'hôtellerie 5* et l'espace de l'appart-hôtel.

PROFITEZ D'UNE CUISINE

SAVOUREUSE

L'Eden Andalou Aquapark & Spa dispose de 3 restaurants installés des deux côtés de la vaste «esplanade centrale andalouse» qui accueille leurs terrasses. La nourriture y est très soignée. Le restaurant «Atlas» propose une cuisine internationale sous forme de buffet riche et varié pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner (All Inclusive). Pour varier les plaisirs et s'initier aux subtilités de la cuisine marocaine la plus raffinée, le restaurant «Le Fès», dans un décor traditionnel faisant la part belle au stuc, aux vitraux colorés et



UN LIEU PARFAIT POUR L'INCENTIVE

L'Eden Andalou Aquapark & Spa vous propose ses trois salles de conférence insonorisées modulables et équipées d'une régie des plus modernes. Deux des salles sont d'une capacité de 300 personnes et la troisième de 650. Une large gamme d'équipements technologiques dernier cri et une restauration gastronomique font des événements et séminaires, des instants privilégiés. Nos équipes spécialisées se tiennent à votre écoute pour la réussite de vos manifestations.



au zellige (mosaïque de faïence), vous attend.

Le Snack Mimosa, près de la Piscine blanche est, pendant l'été, le lieu idéal pour se rafraîchir, prendre une collation ou un repas léger sous les citronniers et les oliviers. L'hiver, il alterne avec le restaurant Panoramique, avec sa vue unique sur les cimes enneigées de l'Atlas.

Le bar Bougainvillier, réservé aux clients en formule All Inclusive, offre des boissons à volonté de 10h00 à 23h00, tandis que le Jazz Bar, avec sa terrasse sur l'Esplanade, anime l'hôtel par sa musique et son atmosphère et propose aux clients une petite pause cosy.

UN SPA & FITNESS DE HAUTE TENUE : LES BAINS DE L'EDEN

Un lieu d'exception, spécialement dédié au bien-être et à la beauté, vous attend

: Les Bains de l'Eden. À la fois intime et convivial, ce havre de paix a été étudié pour offrir une parenthèse de détente et expérimenter tout le savoir-faire d'une équipe de professionnelles (hammam oriental, piscine sensorielle, soins et massages, esthétique, coiffure...). Une piscine couverte et chauffée ainsi qu'une salle de sport parfaitement



UN VRAI PARC AQUATIQUE

Déjà doté d'un premier aquapark, désormais exclusivement réservé aux pensionnaires du mini-club de l'établissement, l'Eden Andalou Aquapark & Spa a choisi de se doter d'un grand parc aquatique mitoyen supplémentaire à destination du grand public. Cet investissement de l'ordre de 30 millions de dirhams a permis la sortie de terre d'un espace de quelques 20.000 m2 dédiés aux pratiques aqualudiques et sportives à seulement 4 km de la ville. De plus, Le lieu dispose d'une réserve foncière attenante de quelques 25.000 m2 pour ses futurs agrandissements en vue d'accueillir des attractions supplémentaires.

Au-delà des nombreuses animations disponibles («lazy river», toboggans, plage réservée aux tous petits, etc.), encadrées par une équipe de maitres-nageurs qualifiés et d'animateurs, l'espace de l'«Eden Aquapark» est conçu pour accueillir une grande diversité d'événements, allant de l'anniversaire pour les tous petits aux concerts de musique électro pour les plus grands, en passant par des réunions du type incentive pour les entreprises.





équipée vous y attendent également.

LE KID'S CLUB, OU LE PAYS OÙ LES ENFANTS SONT ROIS

Le Kids Club accueille les enfants âgés de 4 à 12 ans et est ouvert 7 jours sur 7 durant les périodes de vacances scolaires et, en dehors de ces périodes, à partir de 8 inscriptions. Une équipe d'animateurs expérimentés, avec un programme d'activités dédiées aux enfants, propose des ateliers et événements adaptés à leur âge : séances maquillage et déguisement, jeux aquatiques et balades écologiques, sans oublier l'incontournable Mini Disco tous les soirs à partir de 20h. Pleins de moments magiques et inoubliables pour les enfants. Un service babysitting est également proposé sur demande et en supplément.

L'AQUAPARK INTÉRIEUR

L'Aquapark intérieur, avec sa piscine et ses toboggans, est ouvert toute l'année. Gratuit pour les clients de l'hôtel, il fait la joie des petits et des grands. L'ère dispose également d'un terrain de pétanque, d'un terrain de



volley-ball et d'une piste de jogging.

ANIMATION ADULTES ET ENFANTS

Une équipe d'animation met toute son énergie pour rendre votre séjour agréable. Elle propose un large choix d'activités en accès libre, seul ou accompagné. Au quotidien, vous aurez ainsi droit à des cours de fitness au bord de la piscine (aéro thai, bodysculpt, aquagym etc.), à des activités sportives (tirs à l'arc, waterpolo...), à des jeux de société, des balades pédestres, des



initiations à la danse (orientale, salsa, zumba, etc.) ou encore des soirées à thème, des karaokés et des soirées branchées avec des DJs.

L'Eden Andalou Aquapark & Spa est complètement adapté au marché national, qui représente, en moyenne jusqu'à, 40% de sa fréquentation. L'hôtel propose à destination de celui-ci des offres all-inclusive hautement qualitatives. Ainsi il a été le premier à offrir des offres spéciales Aid-el-Kébir, avec la possibilité de venir... avec son mouton ! Il est également possible de se le faire livrer directement à l'hôtel et de faire soi-même le sacrifice, encadré par des professionnels de la restauration qui s'occuperont de son stockage. Des offres spéciales pour Ramadan, l'Aid-al-Fitr ou le Mawlid sont également disponibles.

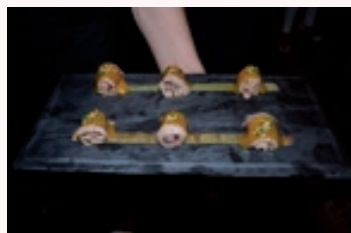


GOLF À PROXIMITÉ

A quelques minutes à peine de l'Eden Andalou Aquapark & Spa 5*, se trouvent certains des plus prestigieux parcours de golf de Marrakech : «le Samanah Golf», «l'Atlas Golf Marrakech» (9 trous) et le «Royal Palm Golf Club», qui proposent aux amateurs comme aux confirmés des services de qualité.

BOCA GRANDE : l'ambiance latine

Inspiré de ses nombreux voyages, Mehdi Hsissen a toujours su importer des concepts novateurs dans l'univers de la restauration. Animé par l'envie de créer et d'être avant-gardiste, il cherche toujours à proposer aux Marocains de vivre de nouvelles expériences.



diners.

Une nouvelle adresse Casablancaise alliant évasion et réflexion autour d'une cuisine créative mais surtout vivante. Le chef Ramos propose des mariages de saveurs imprégnés



A la tête de plusieurs références culinaires au Maroc, Mehdi se lance un nouveau challenge, traduire ses nombreux voyages et expériences en une architecture signée Hsissen, une cuisine ibérique et une ambiance Latine ; de là, est né Boca Grande.

Cette naissance aux couleurs tamisées de Boca Grande est une expérience qui se vit. Un espace aménagé nullement prisonnier du design, fonctionnel et simple comme un clin d'œil.

Confortable et chaleureux, Boca Grande sous son look vintage, vous accueille les bras ouverts pour vos déjeuners, Afterworks et



de la cuisine du terroir ibérique. Grâce à une expérience en cuisine fusionnelle, il est un artiste à part entière. C'est auprès de sommités culinaires comme Dani Garcia, célèbre chef étoilé, qu'il a su revisiter sa cuisine pour éblouir et surprendre le palet de ses clients.

Durant 4 ans, ce Leader fut le chef exécutif de la fameuse chaîne « la Moraga », pour ensuite rejoindre la franchise « Volapié » : emblème du Tapas espagnol.

Il propose une carte audacieuse, inspirée des airs andalous et catalans dont la particularité mêle tradition et création culinaire.

Une parfaite formulation en adéquation avec les saisons. Un élitisme qui conjugue saveurs et savoir faire. Une première au Maroc, « la Haute Couture du Tapas ».

Inspiré des fiestas espagnoles, Boca Grande promet des soirées folles aux thématiques déjantées.

En quelques mots Boca Grande a été imaginé et conçu pour les adeptes du « Carpe Diem ».

« Great People, Delicious food & Good vibes ».

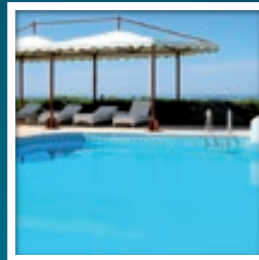
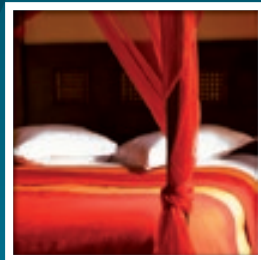


21, Rue Zaid Ibn Rifaa - Maarif Casablanca
Remerciements à Othmane Chraïbi

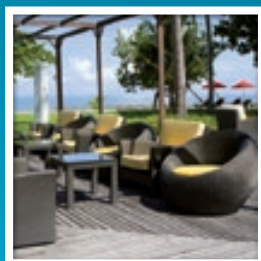
Salon International de l'Équipement
Professionnel pour l'Hôtellerie,
la Restauration, les Métiers de bouche,
le Bien-être et les Loisirs.



Lieu : Office des Foires et Expositions de Casablanca



16 - 19
mars 2016
CASABLANCA
14^e édition



Reed Exhibitions Morocco



DETENDRE
DIVERTIR



NETTOYER
ENTRETENIR



CUISINER
SERVIR



GÉRER
CONNECTER



CONCEVOIR
DÉCORER



ACCUEILLIR
RELAXER

Adil KARIM

Directeur Général

GSM : 0661 97 53 11 - 0661 39 71 57

Tél : 0522 27 43 35

adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa IGUERWANE

Directrice de Projets

GSM : 0661 42 65 93

Tél : 0522 46 54 51

sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Reed Exhibitions Morocco : 62, Boulevard d'Anfa - Forum Bab Abdelaziz

Sous l'égide du ministère du tourisme



Partenaire Officiel



f t in www.marocotel.org

مع القرض الفلاحي للمغرب و تمويله الإضافي بقيمة 5 ملايين درهم أحرث و استثمر



القرض الفلاحي للمغرب

إلتزام دائم

في إطار التمويل الإضافي بقيمة 5 ملايين درهم الذي عبأه لموسمي 2015-2016،
يدعوكم القرض الفلاحي للمغرب مرة أخرى لإيداع طلبات السلف مبكرا من أجل:

- دراسة طلباتكم والبت فيها بسرعة ،
- الاستفادة من السلفات في الوقت المناسب مع العلم أن الفوائد لن تحتسب إلا بعد سحبكم لهذه السلفات ،
- الاستعداد للموسم الفلاحي الجديد بكل اطمئنان.