

Octobre 2015

25MAD / 5€ / 6\$

N° 62

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

LE MARCHÉ DU LAIT PRODUCTION - CONSOMMATION - ORGANISATION

ON A TESTÉ POUR VOUS LES PRÉPARATIONS DESSERTS



CAHIER HoReCa



CAMPAGNE CÉRÉALIÈRE
BANING UN VRAI SUCCÈS



COOPÉRATION SUD-SUD
DÉVELOPPEMENT DES INFRASTRUCTURES
PORTUAIRES



EMBALLAGE
LE CARTON A LA CÔTE



VOS OPÉRATIONS ENTRE LES MAINS D'UN EXPERT

Présente dans les 10 principaux ports du Royaume, Marsa Maroc offre des solutions logistiques en mesure de répondre à l'ensemble de vos besoins. Services aux navires et aux marchandises, services logistiques connexes ou encore information en temps réel, nous mettons à votre disposition des prestations complètes avec toute l'expertise de près de 50 ans d'expérience. Outre notre expertise dans la gestion portuaire, nous attachons une importance particulière à la qualité de nos équipements et la qualification de nos équipes, avec pour seul objectif de vous apporter toujours satisfaction.

**Marsa
Maroc**

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°62



Nos comportements face à la nourriture sont-ils en train de changer? Cette question revient régulièrement dans les titres de magazines de tous bords. La réponse n'est pas avérée et dépend surtout du style de consommateur auquel on s'adresse.

Dans une société basée en majeure partie sur le profit, beaucoup de consommateurs suivent le mouvement. Tout le monde aimerait miser sur la qualité dans le choix des aliments mais il en est autrement. La quantité tout d'abord est importante. En période de crise, la plupart des clients se basent sur le volume des conditionnements. La forme et la taille des emballages alimentaires a donc une grande influence sur l'achat. Ensuite, une grande partie de la population, active et pressée, mise sur des produits faciles à préparer. En effet, de moins en moins de personnes se mettent aux fourneaux et ont donc besoin d'acheter du tout prêt (comme les surgelés) ou du vite fait (comme les préparations culinaires). Les gens veulent aussi de la nouveauté c'est pour cela que de nouveaux produits font ou vont faire leur apparition. Cependant des indociles résistent et préfèrent ne pas suivre les tendances considérant que cuisiner est un plaisir et une nécessité. C'est une deuxième catégorie de consommateurs. Ils achètent bio ou font pousser leurs légumes, sélectionnent leurs boucher, ne mangent que du poulet élevé en plein air. Pourtant, ils ne sont pas réticents aux nouvelles technologies et vont régulièrement visiter les sites de recettes, lancent de nouveaux concepts d'achat, comme nous le verrons dans ces pages, et sont à la pointe du matériel électroménager nouvelle génération.

Le seul point qui peut rassembler ces deux catégories de personnes est le facteur santé : combattre le surpoids, les maladies cardio-vasculaires, les allergies, etc. Ainsi pour se sentir mieux dans sa peau, on peut tout à la fois manger certains produits surgelés et préparer soit même un dessert ou confectionner une poêlée bio et utiliser un mix pour un gâteau. On peut acheter des produits en grosse quantité mais les distiller au fil des semaines. On peut aussi se laisser tenter par la publicité de nouveaux aliments et pour autant lire les étiquettes afin de sélectionner les meilleures marchandises.

En l'occurrence, tout doit être plaisir car comme le disait Térence, poète latin d'origine berbère : «Coquina medicinae famulatrix est» (la cuisine est la servante de la médecine).

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscopes 06

Salons 48



Agroalimentaire

RESAGRO 62
Le manuel des directeurs

Nouveaux produits	12
Indicateurs des échanges extérieurs	14
Ecosystème de l'entrepreneuriat	16
Campagne agricole céréalière	18
Le lait au Maroc	22
Galdi Maroc	26
Carton d'emballage et agroalimentaire	28



Solutions

Nouveaux matériels	32
Préparations pour desserts	34
Les Mix Cake Homemade	38
Anuga 2015	40
Coups de coeurs : les véhicules utilitaires	42
Développement des infrastructures portuaires	44



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

Recettes selon Liebig	50
Les News	52
Reconnaître les différentes bières	58
La cuisine florale	60
Savoy Grand Hôtel Marrakech	62
Les étoilés du Pearl	66





Homemade



AVEC HOMEMADE,
TOUT VOUS SOURIT!

Idéal innove et vous invite à découvrir Homemade, des préparations gourmandes plus faciles et plus rapides pour vos gâteaux.

Avec Homemade, vous possédez le secret pour préparer vous-même des gâteaux toujours réussis : Harcha et Ghouriba marocaines, Cookies et Brownies américains et crêpes françaises. Tout est là pour faire le bonheur de votre famille.

Avec Homemade, tout vous sourit.

SIMPLE, RAPIDE
ET DÉLICIEUX



CONNECTION EMBALLAGES TETRA PAK



La société Tetra Pak lance, pour la 2e année consécutive, des emballages de lait et de jus de fruits connectés via une application dédiée. L'opération Tetra Pak Cartoons cible en particulier les enfants de 6 à 12 ans. Le leader mondial de solutions de traitement et de conditionnement de produits alimentaires renouvelle cette expérience sur trois types d'emballage : J'aime le Lait d'ici (1 litre), le jus de fruits Pressade bio (20 cl) et Fruité Maxi (1,5 litre) qui rejoint l'opération cette année. Le principe est simple : une fois l'application dédiée téléchargée sur smartphones ou tablettes, les enfants de 6 à 12 ans visent la face Tetra Pak Cartoons de l'emballage et participent aux aventures de 3 petits personnages malins, qui prennent vie dans un univers mêlant virtuel et réel grâce à la réalité augmentée.

www.tetrapak.com/fr

RECYCLAGE SUEZ GERE LES DECHETS DANONE



Déjà en charge de plusieurs contrats industriels notamment ceux de Renault et Lesieur



Cristal au Maroc, Suez s'occupe également de la gestion des déchets industriels de Centrale laitière filière de Danone dans le royaume. À travers sa division Recyclage & valorisation au Maroc, Suez gère depuis avril, les déchets issus des quatre unités de production de Centrale laitière, filiale de Danone ainsi que celles émanant de nombreuses plateformes logistiques.

Le contrat qui a été signé entre les deux partenaires français s'étale sur 4 ans et court jusqu'en avril 2019. Ce contrat porte sur les opérations de tri des déchets, leur conditionnement, leur traitement, ainsi que leur acheminement vers les filières de valorisation matière.

LOGISTIQUE 5 NOUVEAUX SERVICES



CMA CGM propose cinq nouveaux services pour renforcer sa desserte du Maroc en direction du Moyen-Orient, de l'Afrique, de la Russie et de l'Amérique du Nord. Les cinq liaisons lancées proposeront 14 départs hebdomadaires depuis le Maroc.

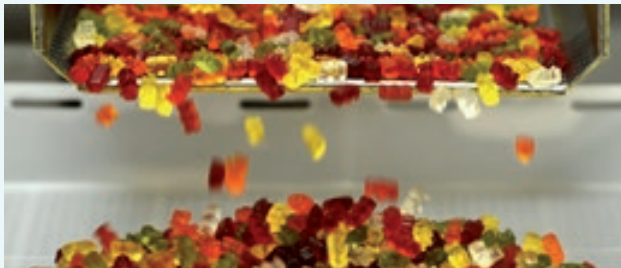
- Le service Dunkrus (Agadir, Dunkerque, Rotterdam, Anvers, Flessingue, le Havre, Rouen, Vigo, Tanger, Casablanca, Agadir)
- Le service Agapov (Agadir, Port Vendres, Barcelone, Valence, Casablanca, Agadir, Port Vendres, Algeiras, Tanger, Ghazaouet, Casablanca et Agadir) avec notamment deux escales par semaine à Port Vendres pour desservir le Sud de la France.
- Le service hebdomadaire Morocco Shuttle (Casablanca, Agadir, Tanger, Algeiras, Casablanca) opère toute l'année et permet la desserte des États-Unis et du Canada, grâce à une connexion à Algeiras avec les autres services du Groupe.

- Via ODPR, filiale de CMA CGM, un service Ciss (Agadir, Huelva, Setubal, Tilbury, Rotterdam, Hambourg, Rotterdam, Tilbury, Tenerife, Las Palmas, Agadir).
- Et également un service Agax (Agadir, Casablanca, Portsmouth, Rotterdam, Anvers, Casablanca, Gibraltar, Séville, Las Palmas, Agadir).

Ces lignes permettront d'accompagner la saison d'exportation des agrumes (oranges, clémentines...) et primeurs (tomates, courgettes, poivrons...) marocains dans ces régions.

www.cma-cgm.fr

JUSTICE HARIBO CONTRE LINDT



Après 3 ans de litige, la cour fédérale allemande a tranché, le 23 septembre dernier. Haribo a été débouté, l'ourson de Lindt n'est ni une contrefaçon, ni une atteinte à la marque allemande.

«La vente par Lindt de figurines en chocolat ayant une forme d'ours emballés dans un papier doré avec un ruban rouge ne représente pas une atteinte ni à la marque «l'ours d'or» de Haribo, ni une imitation illicite des produits gélifiés». Le pourvoi de Haribo a été rejeté, les oursons dorés de Lindt ne sont pas mis en cause. La plus haute juridiction civile allemande a mis fin à trois ans de bataille judiciaire.

SALON MAROCARNE & MILK



Les deux fédérations interprofessionnelles des Viandes Rouges (FIVIAR) et du Lait (Fimalait) s'associent pour faire du salon MaroCarne & Milk une plateforme de professionnalisation de leurs secteurs.

En effet, sur une seule et unique plateforme, le MaroCarne & Milk présentera une large gamme de produits destinés aux filières viandes rouges et lait.

Pour cette édition, le salon s'attend à un renforcement de son positionnement au niveau international et attirera plus de participants du Maroc, de l'Europe et de l'Afrique. Plus de 100 exposants sont prévus.

Du 2 au 4 décembre 2015
Office des changes à Casablanca

PME Venez rencontrer vos Alliés !



Partenaire Organisateur

Partenaires Silver

Partenaires



Partenaires média



Organisé par



Infos et réservations

+212 5 22 98 77 63 info@forumpme.ma

www.forumpme.ma

EDITION LIMITEE BELVEDERE



Belvedere, la toute première vodka de luxe au monde, est fière de présenter les éditions limitées Belvedere 007 Spectre célébrant son partenariat avec la très attendue 24ème aventure

de James Bond, Spectre, un film produit par EON Productions d'Albert R. Broccoli, Metro-Goldwyn-Mayer Studios et Sony Pictures Entertainment, dont la sortie est prévue en Novembre 2015 au Maroc. Deux bouteilles Collector édition limitée célèbrent ce partenariat. La bouteille édition spéciale Belvedere 007 Spectre arbore le canon du pistolet iconique et le logo 007. Disponible à partir de Septembre chez les détaillants à travers le monde. La bouteille Belvedere 007 Silver Saber sera disponible chez une sélection de commerçants. Belvedere est distribuée au Maroc par Bourchanin.

DEFICIT COMMERCIAL BAISSE DE 20,4%



Les échanges extérieurs du Maroc ont été marqués à fin août 2015 par une amélioration du solde commercial de 26,67 milliards MAD, soit un allègement

du déficit commercial de 20,4% par rapport à la même période de l'année précédente, selon l'Office des Changes. Le déficit commercial recule à 104,03 milliards MAD à fin août 2015, comparé à 130,70 milliards un an auparavant. L'Office a aussi relevé que le taux de couverture des importations par les exportations a gagné 7,2 points s'élevant à 57,8% contre 50,6% à fin août 2014. Cette évolution est imputable à la progression de 6,6% des exportations et à la baisse de 6,7% des importations.

SALON LE MAROC A ANUGA



Le Maroc a pris part à la messe mondiale des professionnels de l'agro-industrie et de l'agroalimentaire, le Salon mondial de l'alimentation «Anuga2015» en

Allemagne. Les 77 entreprises marocaines présentes ont exposé leurs produits et ont bénéficié de l'encadrement de Maroc Export. La présence marocaine a été assurée sur une surface d'exposition de 1.229 m² répartis sur 3 halls : Bio, Congelé, Alimentation gastronomique raffinée. Ce fut une opportunité importante pour communiquer sur le potentiel Marocain et élaborer des contacts professionnels avec les importateurs émanant des quatre continents.

Maroc Export nous explique que : «Outre la qualité de leurs produits, les entreprises marocaines disposent d'une grande capacité en termes de volume et de régularité dans les exportations, d'autant plus que la sécurisation des achats est devenue de plus en plus importante avec souvent une meilleure intégration en amont de la chaîne de valeurs.» Cette manifestation a permis aux professionnels du secteur de l'agroalimentaire, de s'informer sur les nouvelles tendances du marché et les technologies des chaînes de traitement de ces produits qui offrent d'intéressantes opportunités commerciales.

EDITION LIMITEE PERRIER STREET ART



L'édition limitée 2015 « Perrier Inspired By Street Art » met en scène l'un des représentants phares du mouvement street art en France : Jules Dedet Granel, plus communément appelé l'Atlas. Appartenant à la gamme nature qui comporte également des bouteilles en plastique, « Slim Can » de Perrier est contenue dans une canette de 33 cl. Ce produit se distingue par des motifs signés l'Atlas, ainsi que des codes propres à Perrier (la bulle, la balle de tennis, la signature verte et blanche). Il est exclusivement vendu chez Colette.

ISO 14001 VERSION 2015



L'organisation internationale de normalisation (ISO) publie une nouvelle version de la norme ISO 14001 «Systèmes de management environnemental». Presque onze ans après sa dernière mise à jour, la norme volontaire publiée repose sur une conception plus large de l'environnement que précédemment. Elle propose désormais un cadre renouvelé pour aider les organisations

à définir des règles d'intégration des préoccupations environnementales. La nouvelle version impose une réflexion sur l'analyse de cycle de vie des produits et des services (matières premières moins polluantes, plus faciles à recycler etc.). «

Autre nouveauté, l'ISO 14001:2015 demande à ce que les résultats soient mesurables et démontrent une réelle avancée, sans pour autant fixer d'objectifs chiffrés.

SALON PRÉVENTICA 2016



C'est parti! Le rendez-vous est doré et déjà pris pour 2016. La 3ème édition de Préventica s'axera vers un équilibre Sécurité / Santé au Travail au service de la capitalisation RSE des organisations.

29, 30 et 21 mars 2016 à l'Office des Changes de Casablanca

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

**ASSOCIATION
INJAZ AL MAGHRIB**



Le groupe Attijariwafa bank via sa Fondation a réitéré son soutien à l'Association Injaz Al-Maghrib et réaffirmé son engagement en faveur de l'entrepreneuriat. Cette thématique est au cœur du projet sociétal de la SNI tel que recommandé par M. Mounir El Majidi et validé par le dernier Conseil d'Administration tenu par la SNI.

Les 70 conseillers bénévoles du Groupe, mobilisés au cours des deux dernières années, venant de différentes régions du Royaume représentant la banque et ses filiales ont été félicités pour leur engagement. Ainsi, ils se sont vus remettre des attestations de reconnaissance de « Citoyen responsable », co-signées par le Président du Groupe, M. Mohamed El Kettani et par le Président de l'Association, M. Abbad El Andaloussi.

**AGROALIMENTAIRE
COCA ET PEPSI SUR CHOBANI**



Le numéro trois des yaourts aux Etats-Unis, Chobani, envisage d'ouvrir une part minoritaire de son capital et de trouver un investisseur financier pour développer sa production et s'étendre géographiquement. PepsiCo et Coca-Cola pourraient être sur les rangs. A ce jour aucun accord n'est encore conclu. En revanche, il n'est pas étrange que les deux géants du soda cherchent à se diversifier et à s'intéresser à la nutrition, d'autant que chacun a déjà mis un pied dans la filière laitière : Pepsi en créant une coentreprise avec l'allemand Theo Müller et Coca avec la commercialisation du lait Fairlife aux Etats-Unis.

**PRODUITS DU TERROIR
MOROCCAN LEGACY**



C'est un pari gagné pour Fair Business Company (FBC) qui a officiellement lancé, le jeudi 8 octobre 2015, à Casablanca, le premier magasin de la chaîne «Moroccan Legacy». Une marque qui regroupe une gamme riche et diversifiée de produits : huile d'argan cosmétique et dérivés (shampooing, crèmes de beauté, huile de massage...), eaux de fleurs parfumées,

ghassoul, savoir noir et henné.

En révélant le nom de ces trois marques commerciales (Moroccan Legacy, Dar Lkhir et Ossoul), FBC a dévoilé en avant-première la gamme de «Moroccan Legacy», sa première marque de cosmétique de luxe.

Tout en s'assignant la mission de faire connaître la richesse des produits du terroir marocain, notamment à l'international, Fair Business Company prône le commerce solidaire. Et ce, en parfaite adhésion aux ambitions du Plan Maroc Vert initié par S.M. le Roi Mohammed VI en 2008 et qui vise à faire du secteur agricole un levier prioritaire du développement socio-économique du Royaume.

fbcmoroc.com

**SALON
DATES DES DATTES**



La 6ème édition du Salon International des Dattes aura lieu du 29 octobre au 1er novembre. Comme chaque année, il prendra place dans la ville d'Erfoud. Cette année, le thème sera : «Les dattes : une richesse nutritionnelle en valorisation continue».

www.sidattes.ma

CERTIFICATION BIO ÉLÉPHANT VERT



Les biofertilisants ORGANOVA, FERTINOVA, FERTINOVA PLUS, de la société ÉLÉPHANT VERT sont désormais autorisés en Agriculture Biologique. Cette certification bio permet aux produits d'être utilisés non seulement dans les cultures conventionnelles, mais aussi dans les cultures biologiques, ce qui rejoint la vision globale du Groupe pour une agriculture saine et durable.

Une belle manière de respecter

l'environnement et de préserver la biodiversité, Cette décision stratégique renforce la qualité et la diversité de l'offre d'ÉLÉPHANT VERT et permet de contribuer efficacement à l'essor de l'agriculture biologique au Maroc.

En outre, Cette certification ouvre de nouvelles perspectives pour le développement de l'agriculture durable non seulement au niveau national mais aussi international.

VIN

LEVÉE DE FONDS POUR WINEADVISOR



La start-up perpignanaise WineAdvisor, éditrice d'une application mobile gratuite iOS éponyme dédiée à l'univers du vin, a finalisé une première

levée de fonds d'un montant de 500.000 euros auprès de cinq business angels privés, acteurs majeurs du e-commerce et de la distribution physique en France, et avec le soutien de Bpifrance et de la région Languedoc-Roussillon.

Lancée en mai 2014 par les entrepreneurs Alexandre Theriot et Cédric Morelle, l'application propose aux amateurs de vins découvrir, choisir et partager les meilleures bouteilles à partir de leur smartphone. Il est ainsi possible de photographier l'étiquette afin d'obtenir toutes les infos clés de chaque bouteille (prix, appellation, domaine, récompenses et médailles) et d'accéder à tout un univers social dédié au vin et au champagne.

wineadvisor.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



INDICATEURS PRÉLIMINAIRES DES ÉCHANGES EXTÉRIEURS

Au terme des huit premiers mois de l'année 2015, les résultats préliminaires des échanges extérieurs laissent apparaître un recul du déficit commercial de 26,7Mds DH, imputable à la baisse des importations (-17,8Mds DH) et la progression des exportations (+8,8Mds DH).

Balance Voyages : baisse des recettes de 1MD

Les recettes Voyages s'établissent à 39,8Mds DH contre 40,9Mds DH à fin août 2014 en baisse de 2,5%. Les dépenses Voyages quant à elles, augmentent de 7,6% ou +0,6Md DH (8,4Mds DH contre 7,8Mds DH). La balance Voyages dégage ainsi un excédent de 31,4Mds DH contre 33,1Mds DH un an auparavant, en retrait de 4,9%.

Les exportations s'élèvent à 142,5Mds DH contre 133,6Mds DH à fin août 2014, en progression de 6,6%. Cette évolution fait suite à la nette progression des ventes de phosphates et dérivés (+4,7Mds DH) et celle du secteur automobile (+4Mds DH), conjuguée à la hausse des expéditions du secteur «agriculture et agroalimentaire» (+3Md DH). Le secteur de l'industrie pharmaceutique enregistre également une amélioration.

Flux IDE : progression de 21,1% Flux: 19,1Mds DH contre 15,8Mds DH à fin août 2014, soit un accroissement de 3,3Mds DH. Ce résultat est imputable à la hausse des recettes (+4,5Mds DH), plus importante que celle des dépenses (+1,2Md DH).

Les importations, quant à elles, s'inscrivent en baisse de 6,7%: 246,5Mds DH contre 264,3Mds DH à fin août 2014. Ce résultat s'explique par la régression des approvisionnements en produits énergétiques (-19,7Mds DH), et dans une moindre mesure par le repli des achats de produits alimentaires (-4,4Mds DH) et de produits finis de consommation (-0,6Md DH). Toutefois, ces baisses ont été absorbées en partie par l'accroissement des acquisitions de biens d'équipement (+3,9Mds DH), de demi-produits (+2,3Mds DH) et de produits bruts (+0,7Md DH). Ainsi, le déficit commercial recule à 104Mds DH au lieu de 130,7Mds DH un an auparavant et le taux de couverture gagne 7,2 points: 57,8% contre 50,6%. S'agissant des flux financiers, les recettes MRE s'inscrivent en hausse de 5,5% ou +2,2Md DH et les recettes touristiques enregistrent une baisse de 2,5% ou -1Md DH.

Recettes MRE : accroissement de 5,5%

Hausse de +5,5% ou +2,2Md DH 42,1Mds DH à fin août 2015 contre 39,9Mds DH au titre de la même période de 2014.

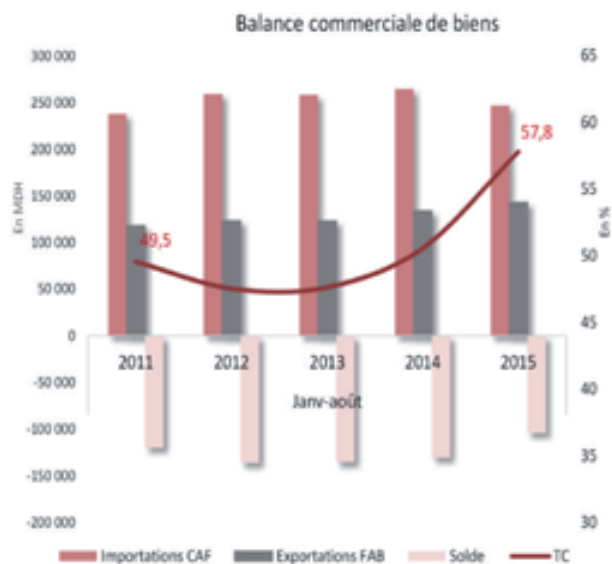
Enfin, le flux des investissements directs étrangers (IDE) progresse de 21,1% ou +3,3Mds DH: 19,1Mds DH contre 15,8Mds DH un an auparavant.



Tableau de bord des échanges extérieurs

	Janvier-août		Evolution	
	2015*	2014	Valeur	%
Commerce extérieur				
Importations CAF	246 485	264 324	-17 839	-6,7
Exportations FAB	142 450	133 620	+8 830	+6,6
Solde	-104 035	-130 704	26 669	20,4
Taux de couverture (%)	57,8	50,6		
Recettes MRE				
	42 129	39 926	+2 203	+5,5
Voyages				
Recettes	39 848	40 873	-1 025	-2,5
Dépenses	8 401	7 809	+592	+7,6
Solde	31 447	33 064	-1 617	-4,9
IDE				
Recettes	24 223	19 727	+4 496	+22,8
Dépenses	5 094	3 934	+1 160	+29,5
Flux d'IDE	19 129	15 793	+3 336	+21,1

*Chiffres provisoires



SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

Pollutec MAROC

www.pollutec-maroc.com

7^e Salon International
des équipements, des technologies
et des services de l'environnement

21 > 24 octobre 2015
Foire internationale de Casablanca

En marge du salon :

- **Symposium «Territoires Durables»**
- **Journées Afrique**
- **Forum de l'Architecture Ecologique, de l'Urbanisme et de la Ville Durable**
En partenariat avec le Ministère de l'Habitat et de la Politique de la Ville
- **Carré Compétences**
Les journées de la promotion de l'emploi à travers l'efficacité énergétique

Sous l'égide du :



Ministère Délégué auprès du Ministre de l'Energie,
des Mines, de l'Eau et de l'Environnement,
Chargé de l'Environnement

Organisé par :



Partenaires institutionnels :



Partenaires média :



Partenaire
technologie :



Partenaires info :



ÉCOSYSTÈME DE L'ENTREPRENARIAT AU MAROC

Une conférence-débat instructive

La Fondation Attijariwafa bank a co-organisé avec le Marché de l'Entreprise de la Banque, en octobre, à Casablanca, une nouvelle conférence du cycle «Echanger pour mieux comprendre», sous le thème : «L'entrepreneuriat au Maroc : vers un écosystème performant».

Le choix de ce thème s'inscrit dans le sillage de la stratégie globale de la SNI qui place le soutien à l'entrepreneuriat au cœur de sa nouvelle politique sociétale.

CONFÉRENCE-DÉBAT PREMIER TEMPS FORT

Le premier panel a réuni, aux côtés de M. Mamoune Bouhdoud, Ministre Délégué chargé des Petites entreprises et de l'Intégration de l'économie informelle, Mme Dounia Boumehti, Directrice Générale de Maroc Numeric Fund et Mme Fatim-Zahra Oukacha, Directrice Générale de CEED Maroc. La modération de la conférence a été assurée par M. Hamid Bouchikhi, professeur de Management et Entrepreneuriat à l'ESSEC Business School de Paris.

M. Bouhdoud a insisté sur l'importance de l'état d'esprit de l'entrepreneur et a rappelé la nécessité de favoriser une culture de tolérance à l'échec « qui est une étape incontournable dans le processus d'apprentissage de l'entrepreneur ».



M. Boubker Jai

De gauche à droite M. Hamid Bouchikhi, Mme Fatim-Zahra Oukacha, M. Mamoune Bouhdoud, Mme Dounia Boumehti



Le Ministre Délégué a ensuite rappelé les apports du nouveau statut de l'Auto-entrepreneur qui est en cours de déploiement, en insistant sur la protection du patrimoine personnel de l'auto-entrepreneur. Autre message fort de M. Bouhdoud : la nécessité de sortir de l'immobilisme en mobilisant toutes les compétences pour développer l'écosystème de l'entrepreneuriat. Pour lui, le statut de l'auto-entrepreneur a pour vocation d'aider au passage à l'acte du plus grand nombre, tout en veillant à ne pas réitérer les erreurs du passé. Une liste des professions éligibles a été établie et sera enrichie progressivement.

Après avoir détaillé l'activité de Maroc

Numeric Fund (MNF), Mme Dounia Boumechdi a mis en avant l'importance des synergies entre les différents intervenants de l'écosystème grâce notamment à leur présence physique au Technopark. Pour Mme Boumechdi, les grands donneurs d'ordre ont un grand rôle à jouer en offrant leur première chance aux jeunes entrepreneurs.

Mme Fatim-Zahra Oukacha, a quant à elle, rappelé l'importance de l'accompagnement et du coaching des jeunes porteurs de projet, au-delà de l'aspect financier. Mme Oukacha a estimé que les programmes publics jusque-là mis en œuvre en faveur de l'entrepreneuriat, s'adressaient essentiellement aux plus talentueux.

CONFÉRENCE-DÉBAT SECOND TEMPS FORT

Le second panel était composé de 4 jeunes créateurs de start up qui ont relaté leur expérience sur le terrain, en évoquant les atouts et les obstacles de l'écosystème tel qu'il fonctionne actuellement.

- Mme Zineb Midafi, co-fondatrice de VBS (Virtual Building Solution : éditeur et intégrateur de solutions logicielles pour la gestion du patrimoine immobilier.

Les + : contribution des différents acteurs de l'écosystème de l'entrepreneuriat

Les - : absence de réseau

Synthèse de M.Hamid Bouchikhi, professeur en Management et Entrepreneuriat à l'ESSEC Business School de Paris.

- L'entrepreneuriat est avant tout un état d'esprit où la prise de risque et la persévérance doivent être privilégiées. Cela renvoie à une nécessaire adaptation de l'éducation au sein de la famille et de l'enseignement des jeunes. A ce titre, le modèle anglo-saxon, à la différence du modèle francophone, valorise la créativité et tolère l'échec.
- L'écosystème de l'entrepreneuriat ne se décrète pas. C'est aux entrepreneurs de repousser les limites pour amener l'environnement institutionnel à s'adapter.
- Les jeunes créateurs de start-up sont des « néo-entrepreneurs » qui, contrairement à leurs aînés, n'ont pas peur de la concurrence. Ils ont confiance en eux et en leur projet.
- La particularité du néo-entrepreneur est qu'il n'est pas demandeur d'aides de l'État mais de mesures concrètes pour lever les obstacles à l'entrepreneuriat.
- La présence des jeunes femmes marocaines parmi cette catégorie d'entrepreneurs dénote de l'importance de l'évolution des mentalités au Maroc.
- Il suffirait de valoriser une dizaine de success stories, parmi ces entrepreneurs, pour susciter un engouement des jeunes pour l'entrepreneuriat, et faire ainsi bouger la production de la richesse nationale.

"Comment rendre cet écosystème cohérent et performant ?

Nous avons choisi de nous poser cette question fondamentale, alors que le Statut de l'Auto-entrepreneur est en cours de déploiement ; ce statut tant attendu par les jeunes diplômés, les artisans et tous les corps de métiers. Je tiens à rappeler à cette occasion que le groupe Attijariwafa bank s'inscrit pleinement dans cette dynamique. Le message de notre dernière campagne « Ana Maak » confirme notre engagement ferme aux côtés des TPE en général, et des auto-entrepreneurs en particulier. « Ana maak » n'est pas un simple slogan, mais une philosophie adossée à un ensemble de mesures concrètes que nous avons mises à la disposition de cette catégorie d'entrepreneurs, à savoir : une offre bancaire dédiée, un réseau de proximité spécialisé et des solutions de financements spécifiques."

De M.Mohamed El Kettani,

Président Directeur Général du groupe Attijariwafa bank

Prononcé par M.Boubker Jai, Directeur Général du groupe Attijariwafa bank



De gauche à droite M. Hamid Bouchikhi, Mme Fatim-Zahra Oukacha, M. Mamoune Bouhdoud, Mme Dounia Boumechdi

- Pour M.Yasser El Ismaili El Idrissi, directeur de CAREEM, plateforme de réservation de taxis sur Mobiles.

Les - : résistance au changement. Difficulté, dans l'écosystème marocain,

de trouver un investisseur prêt à courir des risques avec une start up.

- M.Driss Krafess, co-fondateur de ARADE (société de commercialisation de produits cosmétiques à base de produits du terroir comme l'huile de figue de barbarie),.

Les+ : importance de l'accompagnement de l'association CEED Maroc pour la définition de son Business model et son implantation sur le marché américain.

Aide de la Chambre de commerce américaine.

- Mme Zineb Zaki, co-fondatrice de la plateforme M3alem.com.

Les - : difficultés à s'insérer dans l'écosystème actuel du fait de la spécificité d'un projet à cheval entre l'entrepreneuriat et l'entrepreneuriat social.

Remerciements au groupe
Attijariwafa bank et à la
Fondation Attijariwafa bank

EAU DE COCO PÉTILLANTE



Nouveau sur le marché! - 100% eau de noix de coco gazeuse; sain et vivifiant. Sans concentré, sans sucre, sans additifs artificiels ni exhausteurs de goût; pas de cholestérol, de graisse et de gluten.

THAI COCONUT PUBLIC COMPANY LIMITED
CONTACT : EXPORT4(AT)THAICOCONUT.COM
WWW.THAICOCONUT.COM

CIDRE PUR ET CIDRE PUR ROSÉ



Le cidre sans compromis, réalisé à partir d'une recette familiale originale. Cidre pur à l'équilibre parfait entre une riche saveur de pomme et un goût pas trop sucré mais avec une note finale brute.

A boire très frais, pas besoin de la glace, Egalement disponible en cidre rosé avec une touche de cassis.

POSSMANN GMBH & CO. KG
CONTACT : INFO(AT)POSSMANN.DE
WWW.POSSMANN.DE

BOISSON AUX ALGUES



Helga est à base d'algues qui fournissent des éléments précieux pour le corps : protéines de haute qualité, vitamines, minéraux, acides gras oméga-3. Haute teneur en chlorophylle. Une bouteille de 250 ml Helga peut fournir 1/4 des besoins quotidiens en vitamine B12 avec seulement 30 kcal.

EVASIS EDIBLES GMBH
CONTACT : OFFICE(AT)HALLOHELGA.AT
WWW.HALLOHELGA.AT

JUS DE COEUR DE BETTERAVE ROUGE BIO



La nouvelle tendance : le jus de betterave rouge, riche en Oxyde Nitrique naturelle, en substances minérales et oligo-éléments. La nouvelle boisson est enrichie avec le topinambour, qui contient de l'inuline

précieux. Sa saveur est arrondie avec un extrait d'herbes aromatiques et des arômes fruits de la passion.

VOGLSAM GMBH
CONTACT : INFO(AT)FITRABBIT.COM
WWW.FITRABBIT.COM

BOISSON FEUILLE D'OLIVIER, CONCOMBRE ET GENIÈVRE



Première boisson bio avec de l'extrait de feuille d'olivier et bourrée de polyphénols et flavonoïdes, mélangé avec les saveurs fraîches et sophistiquées du concombre et de la genévièvre.

Faible en calories, sans édulcorants artificiels, arômes ou colorants, sans conservateurs

Idéal pour les végétariens et les végétaliens.

Certifié bio au Royaume-Uni.

OVIO WELLNESS LTD

CONTACT : [HELLO\(AT\)OVIOWELLNESS.COM](mailto:HELLO(AT)OVIOWELLNESS.COM)

WWW.OVIOWELLNESS.COM

«SANG» FRAIS



La saveur de la canneberge et du gingembre vous revigore. Une fraîcheur aromatique qui vous donne des forces pour de nouveaux défis! Idéal pour une utilisation quotidienne, sans l'effet de la caféine ou le choc du sucre.

NEO! PRODUCTS
GMBH

CONTACT : [INFO\(AT\)NEO-PRODUCTS.COM](mailto:INFO(AT)NEO-PRODUCTS.COM)

WWW.NEO-PRODUCTS.COM

COMPAL
-1952-

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

VITAL AOX

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

WITH STEVIA reduced calories

COMPAL VITAL AOX



CAMPAGNE AGRICOLE CÉRÉALIÈRE 2014/2015

Pourquoi un tel succès?

Au titre de la campagne agricole 2014-2015, la production des trois céréales principales (Blé dur, Blé tendre et Orge) a atteint 115 millions de quintaux soit un niveau de près de 5% supérieur aux prévisions annoncées par le Département de l'Agriculture en avril dernier. Mais à quoi est dû ce succès?

DES EXPLICATIONS NATURELLES

La campagne 2014/15 a été marquée par un cumul pluviométrique national de près de 348 mm, en augmentation de 15% par rapport à une année normale et de 26 % par rapport à la campagne précédente (2013/14). A l'exception des pics de température enregistrés fin octobre (25°C contre 20°C en année normale) et début février (6,7°C contre 12°C en année normale) le régime pluviométrique a été caractérisé par une excellente répartition temporelle et spatiale. Les températures enregistrées au cours de

la période de croissance des cultures ont affiché des niveaux cléments réunissant de très bonnes conditions de maturations des céréales.

Ainsi, la production des trois céréales principales a atteint 115 millions de quintaux dépassant les prévisions du Ministère de l'Agriculture. Un niveau de rendement en nette amélioration avec 21,4Qx/Ha. La production de céréales au titre de cette campagne est répartie comme suit:

- Blé tendre : 56 millions de quintaux (49%)



- Blé dur : 24 millions de quintaux (21%)
- Orge : 35 millions de quintaux (30%)

DES EXPLICATIONS FACTUELLES

Les conditions climatiques ne sont pas seules à l'origine de ces résultats. La commercialisation de semences sélectionnées (grâce aux efforts déployés par les agriculteurs ainsi qu'à l'engagement permanent du Département de l'Agriculture), a atteint près de 1,4 MQx (contre 549 kQx en 2007/08). La SONACOS y est pour beaucoup. En effet, dans le cadre des conventions de partenariat avec des obtenteurs étrangers, plus d'une centaine de nouvelles lignées sont testées annuellement à travers des essais scientifiques. Après évaluation, les variétés jugées performantes sont proposées à l'inscription au catalogue officiel. Ainsi, au cours des 10 dernières années la SONACOS a inscrit, en collaboration avec ses partenaires, 74 nouvelles variétés de céréales d'automne. La société met à la disposition de ses multiplicateurs un profil variétal diversifié et performant, englobant à la fois des obtentions nationales et étrangères adaptées aux conditions agro-climatiques marocaines et répondant aux attentes des utilisateurs de semences certifiées. Une autre raison factuelle de la bonne performance agricole de cette campagne est le soutien à la mécanisation (environ 7 tracteurs pour 1000 Ha en 2014/15 contre 5 en 2007/08). L'Etat a mobilisé, à travers le Fonds de développement agricole (FDA), près de deux milliards de dirhams (MMDH) de subventions pour la mécanisation agricole, ces

Principaux axes du contrat-programme du Plan Maroc Vert à l'horizon 2020.

- Réalisation de 150 projets d'agrégation, dont 120 projets au titre du Pilier 1 et 30 projets pour le Pilier 2 du Plan Maroc Vert
- Intensification d'un périmètre céréalier sur une superficie de 3 millions ha;
- Incitation à l'émergence d'acteurs céréaliers performants ;
- Développement de l'assurance agricole.
- Consolidation et restructuration de la minoterie industrielle
- Refonte graduelle des mécanismes de régulation
- Renforcement des programmes d'encadrement et de recherche appliquée
- Mise en place de l'interprofession.



trois dernières années. L'objectif est de porter l'indice de mécanisation agricole de 0,4 CV/ha à 1 CV/ha à moyen terme, et ce, conformément aux meilleurs standards internationaux et en adéquation avec les objectifs de l'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO).

DES EXPLICATIONS RÉGIONALES

Les trois régions historiques de production surnommées les greniers du Maroc, Doukkala, Chaouia et El Haouz, ont concentré plus de 45% de la production.

Avec plus de 16,7 millions de quintaux Doukkala a enregistré au niveau régional la production la

Modernisation de l'irrigation

La Banque mondiale a approuvé un nouveau prêt de 150 millions de dollars en faveur du Maroc. Ce fonds est destiné à financer le projet de modernisation de l'irrigation à grande échelle permettant d'améliorer l'utilisation des ressources en eau dans l'agriculture. Ce prêt s'inscrit dans le cadre de l'appui au Programme national d'économie et de valorisation de l'eau en irrigation (PNEEI).



plus importante de cette campagne. Les actions entreprises durant la campagne agricole 2014-15 dans la région des Doukkala Abda en matière d'encadrement intensif des agriculteurs, d'approvisionnement adéquat en intrants, de mobilisation d'eau d'irrigation tout au long du cycle des cultures, conjuguées aux conditions climatiques favorables ayant caractérisé cette campagne agricole ont permis l'obtention des résultats records pour les principales filières agricoles ; notamment la betterave sucrière et les céréales d'automne.

Concernant les céréales d'automne qui représentent 65% de la Superficie Agricole Utile, la production enregistrée au titre de la campagne agricole 2014-15 a atteint, pour la première fois, 16,7 millions de quintaux ; soit une augmentation de 153% et 84% par rapport respectivement à la campagne précédente et à la moyenne. La production issue de la zone irriguée a atteint 2,9 millions de quintaux avec rendement moyen de 55 Qx/ha et des pics de rendement de 80 Qx/ha. Celle de la zone bour, la production a atteint 13,8 millions de quintaux ; soit 83% du total et avec un rendement moyen de 23 Qx/ha et des pics allant jusqu'à 50 qx/ha.

Ces bonnes performances des céréales d'automne ont été constatées également sur la production des semences sélectionnées qui a atteint pour la première fois 165.000 qx de semences contre 98.000 qx la campagne précédente.



LA POLITIQUE AGRICOLE ET L'AGRÉGATION

Le Maroc a décidé depuis le printemps 2008 de replacer l'agriculture au rang de ses priorités. L'objectif de sa politique, le plan « Maroc vert » (PMV), est la modernisation des exploitations, avec des projets d'investissements visant à rendre le secteur plus performant. Les enjeux du PMV sont le développement économique du pays, la réduction de la pauvreté, le maintien d'une population rurale importante.

L'accompagnement de ce plan se traduit par la mobilisation d'importants moyens financiers publics.

Le Plan Maroc Vert (PMV) vise à faire de l'agriculture le premier moteur de croissance de l'économie marocaine sur les 15 prochaines années.

La démarche privilégiée par le PMV est l'agrégation, qui est une mutualisation des efforts et des moyens, sous l'impulsion d'opérateurs (les agrégateurs : grosses entreprises ou coopératives) organisant l'intégration de petits agriculteurs en amont : encadrement et formation, accès aux financements, aux nouvelles technologies agricoles et aux marchés,

Filière céréalière

L'importance socio-économique de cette filière n'est plus à démontrer. Avec une superficie de 5,3 millions d'hectares, le Maroc produit, en moyenne, 50 millions de quintaux par an. La contribution au PIB agricole (PIBA) est située entre 10 et 20%. Les 1,4 millions d'exploitations agricoles nationales génèrent un chiffre d'affaire de 15 milliards de dirhams. Chaque année, le Maroc importe des céréales à hauteur de 6 Milliards de dirhams.

Le tissu industriel de la filière céréalière est composé de 211 unités réparties comme suit :

- 134 minoteries industrielles de Blé tendre
- 58 semouleries de blé dur
- 19 orgeries
- 10.000 unités artisanales (35% des écrasements nationaux)

et en contrepartie sécurisation de l'approvisionnement des unités agroindustrielles en produits agricoles (quantité et qualité).

L'agrégation avec des entreprises agroindustrielles a du mal à se mettre en place hormis quelques cas d'école, comme le travail réalisé par AVRIL/ Lesieur Cristal pour développer la production de colza et de tournesol ou DANONE/Centrale Laitière pour accompagner le développement des petits éleveurs qui l'approvisionnent en lait. A l'inverse, l'agrégation réalisée au travers de la constitution de petites coopératives se développe de manière significative : plus de 420 projets, touchant 530 000 exploitants agricoles, ont bénéficié de fonds publics pour la construction et l'équipement de ces coopératives.

Pour la campagne 2015-2016, le Ministère de l'agriculture prévoit le renforcement des projets d'agrégation grâce à l'adoption des textes fixant les formes et modalités de leur approbation et les aides qui leur sont accordées. Publiés dans le Bulletin Officiel n°6378 du 16 juillet 2015, ceux-ci permettent de mieux encadrer les contrats et d'assurer une meilleure protection à la fois de l'agrégateur et de l'agrégé.



FRANCE EXPORT CÉRÉALES

Séminaire de présentation des récoltes 2015

Comme tous les ans, France Céréales export organisait son séminaire pour présenter devant une assistance attentive, le bilan de la récolte française 2015. Nous pouvons en retenir que grâce à des conditions climatiques dans l'ensemble très favorables lors du développement des plantes et en dépit de l'épisode de sécheresse durant le remplissage, les rendements sont particulièrement élevés cette année.

La France, par l'effet combiné des rendements et des surfaces, engrange ainsi 40,7 millions de tonnes de blé tendre, soit une progression de 8,6 % par rapport à la récolte précédente, confirmant par là-même sa place de producteur régulier et de fournisseur important sur les marchés internationaux.

La qualité est globalement satisfaisante, voire très bonne concernant certaines caractéristiques. Près de la moitié des blés sont répartis dans les classes « Premium » et « Supérieur » de bonne qualité meunière. Un poids spécifique record et une qualité des protéines garantissant une bonne aptitude à la transformation. À l'échelle nationale, la teneur en protéines moyenne est de 11 %, 49 % des blés affichant un taux supérieur à 11 %. L'effet dilution a été important en raison des rendements très élevés. Si l'absence de pluie a pu pénaliser

dans certaines situations l'assimilation de l'azote, elle a en revanche été favorable aux autres indicateurs. Les poids spécifiques (PS), dont le potentiel était très élevé au début du remplissage grâce à un très bon taux d'ensoleillement, sont très bons à la récolte. Ils atteignent 79,6 kg / hl en moyenne, en forte hausse par rapport à 2014. La quasi-totalité des blés (99 %) dépasse ainsi le seuil de 76 kg / hl. Par ailleurs, grâce au climat généralement sec à la récolte, les indices de chute de Hagberg sont très bons : 98 % des blés dépassent les 220 secondes. La teneur en eau des grains, particulièrement basse cette année, est de 12,8 % en moyenne à l'entrée des silos de collecte.

Sur le plan de la qualité technologique, la force boulangère est en moyenne de 173. Les pâtes ont un P / L de 0,98 en moyenne.

PANIFICATION

L'hydratation de la pâte au pétrissage est satisfaisante cette année, avec une moyenne de 58,5 %. Près de 73 % des blés présentent une hydratation comprise entre 58 et 60 % et 28 % des blés une hydratation supérieure à 59 %.

Les pâtes sont la plupart du temps bien équilibrées au façonnage, ni trop extensibles, ni trop élastiques. La tenue à la mise au four est également très bonne, le tout conduisant à de bonnes notes de pâte.

Les résultats de pains sont aussi d'un bon niveau, avec des coups de lame bien développés.

Près de 57 % des blés affichent un P / L inférieur à 1. Enfin, la qualité boulangère devrait répondre à la majorité des utilisations en panification, avec notamment de bons résultats de pâte, un bon comportement en panification, et un bel aspect de pain.

Combinés à d'autres origines ou utilisés tels quels, les blés français pourront donc satisfaire la palette de leurs débouchés traditionnels.

19,6 millions de tonnes sont des blés de classes « Premium » et « Supérieur ». La filière céréalière française s'attache depuis de nombreuses années à proposer une production de qualité. 94 % des surfaces sont cultivées avec des blés de variétés panifiables aux caractéristiques complémentaires.

En 2015, 19,6 millions de tonnes sont des blés meuniers de qualité appartenant aux classes « Premium » et « Supérieur », avec un taux de protéines supérieur à 11 %, un poids spécifique supérieur à 76 kg / hl et un indice de chute de Hagberg dépassant les 220 secondes. 17 % des 40,7 millions de tonnes de blé ne sont pas valorisables en meunerie, avec une teneur en protéines inférieure à 10,5 %. Cette moisson permettra de répondre aux exigences de tous les clients de la France, tant sur le marché intérieur que sur les marchés d'exportation.



© FranceAgriMer / ARVALIS
Institut du végétal
Enquête qualité collecteurs 2015

LE LAIT AU MAROC

PRODUCTION - CONSOMMATION - ORGANISATION

Par Claude Vieillard



Le secteur du lait a permis de créer plus de 460.000 emplois permanents et génère un chiffre d'affaires de 8 milliards de dirhams par an.

En 2014, la consommation de lait au Maroc était d'environ 62 litres par personne et par an. La consommation de lait a progressé de 7.6% durant les 5 dernières années, mais reste faible. Le secteur laitier marocain est dominé par Centrale Laitière, Copag et Safilait, qui détiennent à eux trois 80% des parts du marché marocain.

En amont du secteur, on dénombre 400.000 exploitations laitières (dont 100.000 producteurs saisonniers). Les exploitations sont essentiellement localisées dans les bassins côtiers (Gharb, Doukkala, Chaouia, Souss Massa). Cette région représente plus de 20% de la production laitière nationale, soit près de 453 millions de litres/an. 82% des exploitations sont concentrées dans les zones irriguées en raison des potentialités de production (ressources fourragères).

En aval de la filière, on retrouve 1.070 centres de collecte de lait et 82 usines laitières dont le secteur privé représente 70%.

PRODUCTION LAITIÈRE MAROCAINE

La production du lait a connu un accroissement de 5% par an entre 2009 et 2014. Ainsi, elle est passée de 1.96 milliards de litre en 2009 à 2.4 milliards de litre en 2014. Cette augmentation est liée en grande partie à l'amélioration de la productivité qui est passée de 1.250 L/vache/an à 2.100 L/vache/an pour la race croisée et de 3.500 L/vache/an à 4.000 L/vache/an pour la race pure.

Pour anticiper les besoins futurs et envisager de profiter de certaines opportunités liées à l'export, le Maroc doit poursuivre l'accélération des projets d'élevage.

En avril 2015, un nouveau contrat-programme a été signé entre la Fimalait et le gouvernement pour la période 2015-2020. Doté d'une enveloppe globale de 6,6 milliards de DH, ce programme permettra, à terme, la création de plus de 40.000 emplois directs et une augmentation significative de la production de lait (de 2,4 à 4 milliards de litres).

Quelques problèmes de fond subsistent



et limitent son développement. Un exemple : si 70% de la production nationale est destinée à l'industrie laitière privée et aux coopératives, 20% de cette production est destinée aux circuits informels, échappant à tout contrôle sanitaire.

Le marché marocain est dominé par le lait blanc, qui comporte plusieurs variétés : le lait UHT, le lait pasteurisé, le lait entier, écrémé, aromatisé, ou

encore le lait concentré et le lait sec.

STRUCTURE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Au Maroc, la structure de l'industrie laitière est composée de 2 grands groupes :

- Des unités industrielles de transformation : secteur très concentré autour de 82 opérateurs dont 2

AMÉLIORATION MASSIVE DE LA PRODUCTIVITÉ

Les objectifs et missions de la Fimalait, en parfaite synergie avec le plan Maroc Vert, constituent les grandes lignes de l'action de l'interprofession, en faveur d'une redynamisation de la filière lait nationale.

- Développement de la productivité des éleveurs laitiers pour atteindre 4,5 milliards de litres de lait en 2020, soit une croissance annuelle de 15 %, avec un objectif intermédiaire de 3 milliards de litres pour 2014. L'investissement global prévu devant supporter cette forte croissance serait de l'ordre de 12 milliards de dirhams ;
- Augmentation des revenus de la filière amont par 2 ou 3 à l'horizon 2020 ;
- Amélioration des conditions d'accès au lait et produits laitiers aux consommateurs pour atteindre 350 à 400 g/jour/personne en moyenne d'ici 2020 ;
- Hausse du chiffre d'affaires de la filière aval pour atteindre 18 milliards de dirhams en 2020 ;
- Création de 40 000 emplois permanents.

QUELQUES MARQUES MAROCAINES DE LAIT

Centrale Laitière, filiale de la multinationale française Danone, pionnière de l'industrie laitière depuis 1940, est le premier producteur marocain de lait conditionné et de produits laitiers frais.

Créée en 1987, la coopérative Copag se lance en 1993 dans la production artisanale de lait et yaourt sous la marque El Jaouda. L'industrialisation ne se fera qu'en 1999.

Safilait, fondée en 2006, le n°3 du secteur, vient d'être rachetée par Bel. Safilait est connu pour sa marque Jibal

La marque Chergui, produite par Les Domaines Agricoles, fondée en 1960, se décline en différentes gammes de produits : laits, yaourts, fromages, jus de fruits au lait ou leben.

La gamme de lait Bon Lait est produite par la société Best Milk.

Société laitière centrale du nord (SLCN), basée à Fès, propriétaire notamment de la marque Saïss Lait et de la franchise Yoplait.



contrôlent 80% des volumes traités. Ce secteur agrège massivement les producteurs amont et collecte aujourd'hui entre 75 et 80% des volumes produits.

- Des circuits importants de distribution informels composés de « mahlabats » (laiteries) qui représentent 20 à 25 % des volumes collectés et non manufacturés.

Le secteur laitier représente une des rares activités agricoles où le prix à la production est stable et connu. Cette stabilité constitue un attrait indéniable pour de nombreux acteurs économiques, en particulier les éleveurs.

milliards de litres contre 4 en Algérie et 23 en France.

Le segment du lait aromatisé est

l'un des plus dynamiques du marché marocain du lait avec une croissance tirée principalement par la demande des moins de 10 ans. Tetra Pak®, chef de file mondial des solutions de traitement et de conditionnement de produits alimentaires, a publié dans la sixième édition de son Indice des produits laitiers, un rapport annuel destiné à aider les producteurs de lait à identifier de nouvelles opportunités de croissance tout en offrant aux observateurs du secteur des informations sur les faits, chiffres et tendances les plus récentes concernant l'industrie laitière régionale et mondiale. Axé sur le lait aromatisé, l'Indice Tetra Pak des produits laitiers contient des données nouvelles et inédites qui permettent d'en apprendre davantage



MARCHÉ DU LAIT AU MAROC

C'est le lait blanc qui domine. La production nationale couvre près de 90% des besoins du marché, et les importations un peu moins de 10 %. La collecte marocaine de lait s'élève à 2,8

LES PROGRÈS

Les efforts substantiels concédés pour l'importation des races améliorées, la vulgarisation des techniques d'élevage, la vaccination, la lutte contre les épizooties, et les programmes d'urgence déployés en cas de sécheresse ont abouti à la situation que connaît actuellement le secteur laitier.

ONSSA

Le contrôle sanitaire du lait et produits laitiers ainsi que le suivi des conditions hygiéniques de préparation, de transformation et d'entreposage de ces produits est assuré dans :

- Les établissements de transformation (fromageries, laiteries, ...);
- Les centres de collecte de lait;
- Les points de vente.

Pour être agréés ou autorisés sur le plan sanitaire, les établissements doivent répondre aux exigences des textes législatives et réglementaires généraux et spécifiques notamment :

- La loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et les textes pris pour son application;
- Le décret n°2-00-425 du 7 décembre 2000 relatif au contrôle de la production et de la commercialisation du lait et produits laitiers.

Chaque unité agréée par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) doit disposer d'un système d'autocontrôle et de traçabilité adaptés en fonction des activités pour lesquelles l'unité en question a été agréée.

sur les habitudes de consommation dans le monde, notamment au Maroc et plus largement au Maghreb. Si le lait aromatisé ne représente encore que 2% du marché des produits laitiers liquides au Maroc, sa consommation ne cesse néanmoins d'augmenter : elle est passée de 0,1 litre par personne en 2009 à 0,3 litre en 2012, et devrait atteindre 0,4 litre cette année.

LA CONSOMMATION DE LAIT AU MAROC

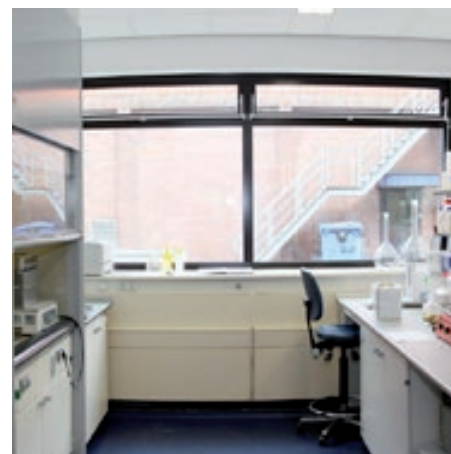
La consommation du lait a enregistré durant les 5 dernières années une augmentation passant de 51.5 L de lait/habitant/an en 2009 à 70 L de lait/habitant/an en 2014.

Malgré une croissance soutenue, la consommation de lait et de ses dérivés demeure faible au Maroc, avec 62 litres consommés par habitant et par an. Il est à noter que la consommation moyenne des produits laitiers frais n'est que de 13,6 kg. Même si elle a augmenté durant les cinq dernières années de près de 7,5%, la consommation du lait des Marocains reste en deçà des recommandations de l'OMS.

ORGANISER LA FILIÈRE LAITIÈRE

Le principal objectif de la Fimalait (Fédération interprofessionnelle Marocaine du lait) est l'atteinte de l'autosuffisance nationale. Pour ce faire, une série d'actions incitatives et d'actions d'accompagnement ont été mises en place :

- Organisation de manière plus cohérente de l'économie laitière nationale;
- Mise en place, suivi et évaluation des programmes de mise à niveau;
- Accompagnement des membres de l'interprofession afin de répondre aux exigences du marché en termes de qualité;



- Représentation et défense des intérêts de la filière laitière;
- Instauration d'une politique de concertation entre les acteurs;
- Amélioration de l'environnement technique et économique de la filière;
- Développement d'une politique contractuelle entre les composantes de la filière;
- Organisation de la promotion collective du lait et des produits laitiers et valorisation de son image;



LE CHEPTTEL

Le cheptel bovin atteignait 2,9 millions de têtes en 2013, dont 40 % de vaches laitières.

Les races locales représentent 45% du cheptel.

35 % est composé de races croisées.

Les Races étrangères représentent quant à elles 20% du cheptel avec les races Holstein (pie-noire, pie-rouge), Frisonne pie noire, Montbéliarde, Fleckvieh.

Par ailleurs, le cheptel laitier devrait passer de 1.200.000 à 1.330.000 têtes à l'horizon 2020.

GALDI MAROC

Machines de remplissage pour aliments et boissons

A l'occasion de la livraison de 2 nouvelles machines Galdi de remplissage automatique RG 250 MINI à la société Med Milk, nous avons rencontré Mohammed Maanaoui, Responsable de Galdi Maroc, pour qu'il nous parle de cette actualité, de sa société et de la nouvelle série RG 270.

Pourquoi la société Med Milk a-t-elle fait appel à vous?

Medmilk, dont quelques uns des produits phares sont le Bon Lait et le Leben, a fait appel à nous pour le renouvellement de son parc de machines de remplissage. Nous lui avons livré 2 machines (modèle RG 250 MINI) conçues pour une efficacité maximale en production. Ces machines sont adaptées pour répondre aux exigences des utilisateurs et utilisées dans des cycles de production de 2 ou 3 équipes. Med Milk peut compter sur la fiabilité de ces machines pour une utilisation optimale dans son usine de conditionnement.

Med Milk pourra ainsi prétendre à un remplissage de 6.000 cartons par heure pour une validité de 4 à 30 jours. La machine dispose aussi d'un applicateur



de bouchons pour une plus grande praticité.

Qu'apporte Galdi Maroc à ses clients?

Galdi Maroc est la 2ème filiale du Groupe Galdi dans le monde après la Russie. Cette filiale nous permet d'avoir un contact privilégié et direct avec nos clients. Pour rappel, Galdi a une expérience dans le domaine des machines conditionneur carton de plus de 30 ans. La société propose des machines simples d'utilisation et faciles à maîtriser, toutes fabriquées en Italie. Les machines sont produites en respectant les critères les plus élevés en termes de construction, d'hygiène et de sécurité et sont en conformité avec les dernières normes européennes.

Quelles sont les valeurs ajoutées de vos machines?

Notre objectif principal est la



satisfaction de nos clients. C'est pour cela que nous instaurons avec chacun d'eux un lien privilégié dans le temps. Nous sommes avec eux au moment de l'installation des machines, avec nos propres techniciens spécialisés, nous formons les opérateurs et techniciens de maintenance sur les machines livrées, nous assurons un service après-vente local très réactif selon les besoins de nos clients. Au 1er semestre 2016, nous aurons même un stock sur place pour les pièces de première nécessité ce qui permettra encore une plus grande réactivité. Concernant les machines RG, elles fonctionnent avec toutes les tailles des cartons disponibles. De plus, nos machines ont un rapport qualité prix très compétitifs et un délai de livraison qui ne dépasse pas 4 mois.

Pourquoi avoir souhaité installer une filiale de Galdi au Maroc?

Le Maroc est un hub pour l'Afrique. Notre position nous permet de servir nos clients dans toute l'Afrique du nord (Maroc, Tunisie, Algérie, Mauritanie, Lybie) ainsi que l'Afrique subsaharienne et pourquoi pas toute l'Afrique. De plus, le Maroc offre une stabilité politique, les relations entre les pays d'Afrique et le Maroc sont excellentes et sa Majesté le Roi Mohamed VI a des relations privilégiées avec tous les chefs d'Etats africains ce qui permet de très bonnes opportunités d'investissement.

Votre remplisseuse est-elle en bonne santé?

Une remplisseuse en bonne santé est l'assurance d'une bonne performance. Un emploi correct et surtout un entretien régulier permettent d'obtenir des prestations excellentes tout en évitant le risque de temps morts imprévus.

Après avoir fait un check-up de votre machine, les experts de Galdi vous donneront le cadre général de sa condition et vous suggéreront les actions à entreprendre, en vous indiquant le service d'entretien le plus adapté à vos exigences de production. Galdi a développé pour vous des solutions-modèles comprenant une inspection sur place, la création d'une liste de pièces de rechanges, un plan d'entretien.

Pouvez-vous nous parler de votre nouvelle Série RG 270?

Le développement de cette nouvelle série Galdi, comme les autres par le passé, a commencé à partir des besoins et suggestions de nos clients ainsi que la contribution de nos techniciens et personnel de service et de production dans une perspective d'amélioration continue.

C'est une machine haute performance de remplissage conçue pour préserver la qualité du produit tout au long de sa durée de vie et adaptée pour le remplissage des produits liquides frais et de durée de conservation prolongée (ESL). Facile à utiliser, elle a une capacité allant jusqu'à 7.000 cartons par heure (en fonction des différents volumes de cartons) et offre des avantages environnementaux significatifs par rapport aux machines équivalentes sur le marché (avec par exemple une consommation d'électricité réduite d'un tiers).

De conception compacte (- de 19m2 de surface au sol), la RG270 est non seulement appropriée pour les petites et moyennes usines qui sont à la recherche d'investissements à faible coût, mais aussi pour les producteurs qui ont l'intention de mettre à jour leurs lignes existantes.

Facile à installer et à entretenir, elle est livrée en une seule unité, ce qui signifie qu'elle peut être rapidement assemblée en quatre jours. Cela minimise les coûts et permet à la production de commencer rapidement. Une seule personne est nécessaire pour faire fonctionner deux machines en raison

de sa faible complexité, et la production peut être contrôlée grâce à un panneau de commande à écran tactile. L'accès à la machine pour l'entretien a également été simplifié (avec un accès facile à toutes les parties) pour réduire les temps d'arrêt de production. De plus, le faible nombre de pièces mobiles, conduit à une réduction des besoins de maintenance, et une amélioration globale de sa fiabilité.

La série RG270 de Galdi est conçue pour une gamme de produits à durée de vie prolongée, y compris le lait, les jus et boissons non gazeuses, dans les différents volumes de cartons. En outre, la machine offre une qualité exceptionnelle et une flexibilité dans la production d'emballages, y compris la possibilité de personnaliser la machine pour les besoins individuels des clients. Cela inclut l'ajout de fonctions telles qu'un applicateur de bouchons, un système d'éjection des déchets de carton, ou un module UCS.

Quels sont vos projets?

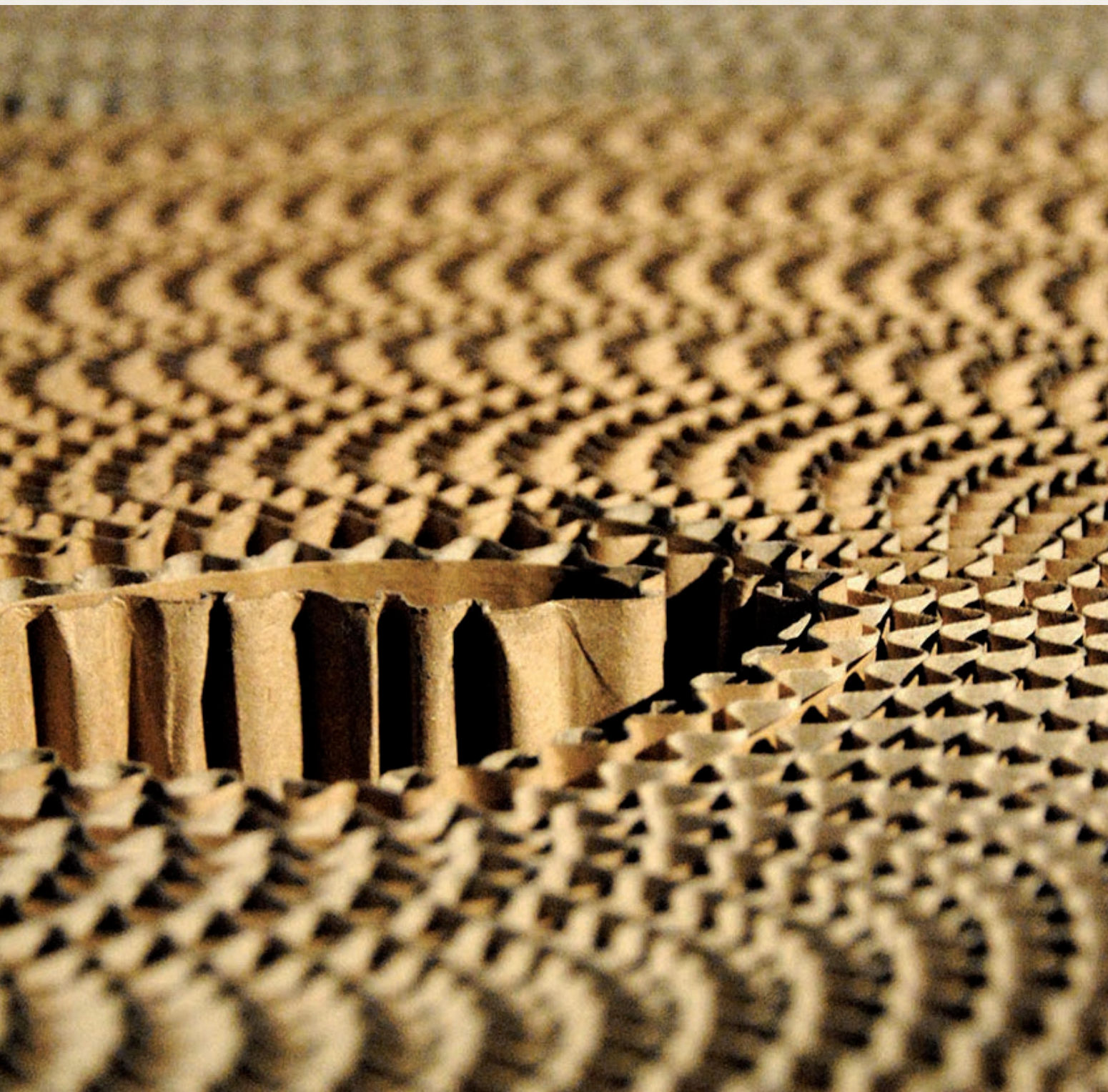
Outre nos clients fidèles, Chergui, Safilait, Superlait, Extralait, Saiss lait, Med Milk,... que nous suivons dans leur développement, nous nous concentrons sur les petites laiteries et bien sûr tout le marché d'Afrique du nord, notamment le marché algérien en pleine expansion sur la transition UHT - produit frais ainsi que le marché d'Afrique subsaharienne.

Mohammed Maanaoui - Galdi Maroc
mohammed.maanaoui@mygaldi.com
 06 61 087 796



LE CARTON D'EMBALLAGE

DANS LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE



Le papier-carton a la cote dans le secteur agroalimentaire. On le trouve sous différentes formes comme des sacs, boîtes pliantes, caisses, mais aussi plateaux, barquettes, assiettes,... Mais d'où vient sa réussite?

Ses qualités

On peut tout d'abord noter ses nombreuses qualités. Outre sa légèreté, il est renouvelable, compostable et recyclable car fabriqué à partir de fibre cellulosique, issue du bois ou des produits papier-carton de récupération recyclés. Ensuite, le carton est utilisé dans une très grande variété d'emballages que ce soit au niveau du grammage, des textures, des traitements de surface, de la transparence, ou encore des variétés de couleurs.

D'autres qualités sont à mettre à son actif comme sa légèreté, sa facilité à travailler, sa facilité à imprimer, son faible encombrement. Enfin, il est aisé à manipuler, facile à réparer et pas très cher!

Son seul défaut serait de craindre l'humidité et le feu, tout comme le bois dont il est issu!

Carton et agroalimentaire

Dans l'agroalimentaire, si le plastique est le premier matériau en valeur, le carton est le premier en volume. Il jouit d'une bonne image, en termes de sécurité sanitaire, de prix et de durabilité. D'ailleurs, l'industrie agroalimentaire commence, petit à petit, à laisser de côté l'emballage en plastique pour se diriger vers la fibre de cellulose, plus écoresponsable.

Le carton et les emballages qui en sont



issus sont utilisés dans l'emballage alimentaire (à environ 55 %) mais sont rarement au contact direct des aliments (un peu plus de 10 %) et, dans la plupart des cas, c'est pour un contact avec des aliments secs ou à laver, à peler ou à coques.

Carton et contact alimentaire

Les exigences en matière de sécurité alimentaire conduisent la profession de l'emballage «papier carton» à se

mobiliser pour répondre à l'objectif fondamental qui est la protection de l'aliment et par conséquent le respect et la sécurité du consommateur.

Dans le domaine des denrées alimentaires, un matériau ou un article donné doit protéger les aliments des agressions extérieures éventuelles de leur environnement, et ne doit pas modifier de manière inacceptable les caractéristiques de la denrée.

Ces impératifs s'appliquent de manière différente selon le type d'aliments (sucre, gâteaux secs, steaks surgelés, chocolat, beurre...). La nature de l'aliment (sec, humide, gras, humide et gras, surgelés,...), la température et la durée de contact entre le matériau ou article et l'aliment appellent des contraintes et des techniques sensiblement différentes : respecter le



L'utilisation des papiers et cartons, seuls ou associés à d'autres matériaux, pour emballer des denrées alimentaires et/ou être mis à leur contact, relève d'une longue expérience, enrichie constamment d'innovations et d'améliorations.

PLANCHETTE BISTRO BY SOLIA

Solia, créateur et fabricant de solutions packaging depuis 20 ans, surfe sur la tendance « vintage » avec les planchettes Bistro.

À l'heure des tapas et autres apéritifs dînatoires, Solia a imaginé des plateaux en carton laminé ou en bois, inspirés des planches à découper traditionnelles. Facile à manipuler, grâce à sa poignée, la planchette Bistro convient pour une restauration à table, en buffet ou sur le zinc du comptoir. Son charme authentique et naturel valorise les produits bruts ou plus élaborés. Charcuteries, fromages, tartes ou mignardises sont ainsi présentés de manière originale et conviviale.

Disponible en carton laminé ou en bois.

Existe en 4 dimensions:

- 220×90 mm (uniquement en version cartonée)
- 300×180 mm
- 300×90 mm
- 400×250 mm

www.solia.fr

principe d'inertie pour l'emballage d'un croissant consommé immédiatement pose des problèmes d'une autre nature que celle exigée pour l'emballage de la viande fraîche. L'objectif reste pourtant le même.

Il est donc indispensable de connaître précisément tous les paramètres :

- type et nature de la denrée
- température
- durée de contact
- conditions normales et prévisibles d'utilisation afin d'appliquer la solution adaptée à un coût optimisé, dans le respect de la réglementation en vigueur.

La notion de contact alimentaire doit, au préalable, être clairement définie, sachant que cette notion concerne

le matériau, l'article ou l'emballage au sein d'un système emballage au contact de l'aliment, les emballages secondaires et tertiaires ne constituant qu'une partie de l'environnement du produit emballé.

PRINCIPE GÉNÉRAL DE SÉCURITÉ

La grande majorité des emballages en papier-carton utilisés dans l'industrie alimentaire est constituée d'emballages secondaires regroupant des conditionnements qui constituent, eux-mêmes, des unités de vente aux consommateurs et, surtout, d'emballages tertiaires (emballages de regroupement) destinés au transport et à des usages logistiques.

Tout matériau d'emballage doit être



inerte à l'égard des aliments afin d'écarter toute migration de substance ou de modification des caractéristiques organoleptiques de l'aliment.

Ce principe d'inertie concerne, systématiquement, l'emballage primaire au contact direct du produit, les emballages secondaires ou tertiaires ne constituant qu'une partie de l'environnement du produit.

Cependant des risques d'interaction entre les différents emballages existent pour peu que l'emballage "au contact" ait perdu de ses vertus barrières. Les fournisseurs de papier-carton et d'emballages en papier-carton apportent, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, les garanties nécessaires fondées sur la conformité des matières premières utilisées et le respect des critères de pureté exigés. Ils détiennent notamment les certificats de conformité des matières premières fibreuses ou non fibreuses



Selon une étude de Smithers Pira, l'emballage carton, qui constitue environ 30% des emballages dans le monde, devrait connaître une croissance soutenue de 6 % jusqu'en 2017. Le marché mondial pourrait alors peser plus de 30 millions de tonnes et environ 70 milliards de dollars (62,5 milliards d'euros). La demande en papier-carton pour contact alimentaire sera alors plus élevée qu'en 2012, de l'ordre de 7,5 millions de tonnes.



utilisées, ainsi que les certificats de conformité délivrés par les laboratoires compétents.

DES PROGRÈS

Les évolutions du carton ont favorisé son utilisation. Désormais plus léger, mais aussi plus souple il est maintenant très souvent compacté avec un film plastique. Ce revêtement de cire de paraffine permet au carton de résister par exemple à la graisse.

Le papier-carton est également de plus en plus agrémenté d'une protection en polyéthylène ou en aluminium ce qui le rend étanche et imperméable à l'air (brique de jus ou gobelet de café), ce qui permet d'en augmenter encore les usages. Attention cependant, ce papier-carton là, n'est plus forcément recyclable. En effet, ces combinaisons de différents matériaux entravent sa recyclabilité. La couche supplémentaire peut poser problème sur la fin de vie des emballages, avec un traitement du déchet plus complexe.

A noter enfin que le carton revient également comme alternative aux boîtes de conserve. Il arrive désormais à proposer des qualités de conservation équivalentes aux conserves. Certaines marques et enseignes comme Bonduelle ou le groupe Système U l'ont déjà approuvé.

UNE PRIME AU CARTON ONDULÉ

Inventé en 1856 pour fabriquer des chapeaux, le papier ondulé, ancêtre du

Double'Pack de Packalim

Cette solution d'emballage double coque en carton vous apporte une surface de communication encore plus importante. Elle est également idéale si vous ne souhaitez pas montrer votre produit avant consommation. Si vous souhaitez tout de même que vos clients aperçoivent votre produit, nous pouvons ajouter une ou plusieurs fenêtres. Cet emballage n'a pas besoin d'une opercule, puisque les deux coques se scellent entre elles. Cette solution convient parfaitement aux produits snacking, notamment avec réchauffage au micro-ondes. Cet emballage a obtenu un Oscar de l'Emballage.



carton éponyme, est le fruit du travail de deux britanniques : Healley & Allen. Ils disposaient à l'époque d'une simple machine manuelle à cran.

La première utilisation de ce matériau en tant qu'emballage a eu lieu aux Etats-Unis en 1871, pour emballer des objets fragiles tels que des bouteilles. Peu de temps après, un autre américain, Oliver LONG, a l'idée de combiner le papier ondulé avec une planche de carton pour rendre cette dernière plus solide.

Dès lors le produit fut de plus en plus utilisé et des industriels américains réussirent à obtenir les droits pour utiliser ce matériau et le produire à grande échelle.

L'emballage en carton ondulé permet de garantir de façon optimale le transport et le stockage des produits alimentaires dans le respect des normes d'hygiène en vigueur :

- Il est tout d'abord à usage unique, ce qui rend impossible les risques de contamination par utilisation répétée du même emballage.
- D'autre part, tout emballage en carton ondulé utilisé est par la suite recyclé, subissant durant le processus de recyclage des hausses de température, fatales aux principales sources de contamination.

Dans le cas particulier des emballages en carton ondulé au contact direct avec un aliment, La réglementation exige que les matériaux soient inertes à l'égard des aliments, afin :

- d'écarter tout danger pour la santé humaine,
- d'éviter toute modification inacceptable de la composition de l'aliment,
- d'écarter toute altération des caractères organoleptiques des aliments emballés (goût, odeur).

Elle exige également que le fabricant de l'emballage garantisse le respect de ces conditions en fournissant à son client une déclaration de conformité.

Les industriels du secteur ont d'ailleurs élaboré des guides de bonnes pratiques de la filière.

- Les lignes directrices de l'Industrie européenne relatives à la conformité des matériaux en papier ou en carton et des articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

- Le guide international Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP)

- Le guide des bonnes pratiques pour la fabrication des papiers et cartons et des articles transformés en papier et carton destinés au contact des denrées alimentaires.

- La charte d'engagement ANIA / CLIFE



EFFEGIELLE IMECO

Peseuse électronique de contrôle avec double récipient de pesage



Destinée au mesurage de flux de produits granulaires poreux. Une des utilisations typiques est le contrôle de production à l'intérieur d'une installation de mouture, ou le contrôle du matériel en entrée. Grâce à son système d'alimentation innovant cette peseuse permet d'éliminer la trémie de chargement

Ensachage rapide à carrousel

Le système mod. CBS est étudié pour l'ensachage à grande vitesse de produits farineux.

L'ensacheuse à carrousel peut ensacher des sacs de 5 à 100 kg en plastique, papier, jute, coton, raphia, etc.

Selon les caractéristiques de chaque utilisation, elle peut pivoter dans les sens horaire ou anti-horaire.

La structure de support peut être fixée au plafond ou au plancher.

CIMBRIA

Sea Chrome - trieuses électroniques



Sea Chrome répond parfaitement aux besoins courants des productions alimentaires et non-alimentaires, qui demandent des trieuses optiques capables

de reconnaître et séparer des produits de même couleur; mais avec des nuances de tonalité légèrement différentes. Un exemple typique d'application, où la plus haute précision de triage est demandée, est la séparation d'allergènes, en particulier la séparation de soya du blé, ou d'éléments avec du gluten des céréales sans gluten (maïs, riz, blé sarrasin).

Le trieur optique Sea Chrome est équipé de caméras toutes couleurs RGB trichromatiques de haute résolution qui, combiné avec le système HSI, permettent une vision comparable à celle vu par l'œil humain, pour trier toutes les plus légères différences de tonalité de couleur.

Le logiciel de Sea Chrome peut être réglé et reconnaître 16 familles de défauts, ainsi que la combinaison de ces 16 groupes.

CHOPIN TECHNOLOGIES

Mesure automatique de la capacité de rétention de solvant (SRC)

Comprendre la fonctionnalité de la farine

- En analysant en un test unique les principaux composants fonctionnels (amidon endommagé, gluténines, pentosanes) influençant directement la qualité du produit final.

Test universel

- De la sélection des semences aux industries de cuisson, l'ensemble de la chaîne de transformation céréalière peut communiquer sur la qualité des blés et farines, en se basant sur les résultats du test SRC.

Reproductibilité et précision améliorées

- La méthode manuelle de test SRC est déjà reconnue mondialement. En l'automatisant, le SRC-CHOPIN crée des conditions optimales de répétabilité et de reproductibilité inter laboratoires. Il élimine toute variable liée à l'opérateur et au matériel utilisé.

Pour un encombrement réduit, le SRC-CHOPIN intègre dans le même espace :

- une balance
- un agitateur*
- une centrifugeuse*
- et un système d'exploitation



LOGAVIV WPRIOP



WPRIOP est un outil de suivi et de gestion qui permet de gérer de manière consolidée l'intégralité d'une position commerciale

et de pouvoir la revaloriser à tout moment en fonction des évolutions du marché (prix, volatilité, etc.). Via les tableaux de bord, WPRIOP permet d'avoir une photo de la valeur d'un portefeuille à un instant T (Quantité, Delta, P&L, Marge...). Une fonction graphique permet de se projeter à travers une multitude de scénarios d'évolution de marché, hausse ou baisse des prix, changement de volatilité, passage du temps...

BAYER PROSARO



PROSARO est un fongicide composé de deux substances actives des familles chimique triazolinthione et triazole : prothioconazole et tébuconazole. PROSARO se caractérise par sa haute performance d'efficacité, ses propriétés systémiques originales, sa polyvalence et sa persistance sur de nombreuses maladies

oléagineuses, des pois protéagineux et des féveroles. Composition : prothioconazole 125 g/l, soit 12.7% (m/m) tébuconazole 125 g/l, soit 12.7% (m/m) Formulation : EC - concentré émulsionnable

Bulletin d'abonnement

A compléter et envoyer, accompagné du règlement par chèque ou de la copie du virement bancaire, sous enveloppe affranchie à :
COMPAD – BP 20 028 Hay Essalam – CP 20203 Casablanca – MAROC

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

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

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

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

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

1^{er} abonnement :

Société : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Fonction : _____

E-mail : _____ @ _____

Adresse complète : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Pays : _____

2^{ème} abonnement :

Nom : _____ Prénom : _____

Fonction : _____

E-mail : _____ @ _____

Modalité de paiement : chèque ou virement à l'ordre de COMPAD
Compte N° 013 780 01098 000092 001 01 48 MAD
Etranger : Code Swift : BMCI . MA . MC

Tél : +212 522 249 597 - Fax : +212 522 242 200 - E-mail : contact@resagro.com - www.resagro.com



LES PRÉPARATIONS POUR DESSERTS NOUS AVONS TESTÉ!

Par Claude Vieillard



C'est en 1891 qu'un jeune pharmacien allemand du nom d'August Oetker eut l'idée révolutionnaire de créer le premier sachet individuel de levure chimique, qui offrait à la ménagère la juste dose pour faire lever 500g de farine.

Aujourd'hui, les cuisinières sont adeptes des levures, sucre vanillé et autres gélifiant express pour les desserts mais une nouvelle mode vient s'inviter, depuis quelque temps, dans les cuisines, ce sont les préparations pour desserts.

Nous avons voulu tester ce que les différentes marques nous proposent. Voici un petit tour des préparations desserts du moment!

La préparation ou prémix pour dessert est une association d'ingrédients travaillés, mélangés à l'avance puis emballés et vendus.

Ce type de produit est de plus en plus répandu. Cette nouveauté venue du monde de l'agroalimentaire est désormais monnaie courante chez certains professionnels des métiers de bouche, notamment les restaurateurs. Fait nouveau également, l'offre, de plus en plus importante, semble monter en gamme. Les préparations pour dessert investissent les magasins bios et les boutiques de quelques artisans, pâtisseries entre autre.

Côté particulier, la promesse est la même : réussir des recettes de plus en plus pointues en un rien de temps. Pour cela, le consommateur devra ajouter un liquide, un ou deux ingrédients et procéder à la cuisson.

Aspect visuel, praticité, simplicité d'usage, la promesse est-elle tenue ?

FLAN PÂTISSIER ANCEL

Sans colorants, ni conservateurs pour la plupart de leurs produits, ancél propose des préparations pour cheesecake, madeleines et pâte à tarte

croustillante.

Nous avons testé le flan pâtissier.

Sa texture inimitable, bon petit goût de vanille, le flan pâtissier est un must des desserts maison.

Avec ancél, le flan pâtissier devient rapide et facile à préparer.

Nous avons ajouté 1,5 L de lait pour obtenir un flan onctueux et bien épais, comme chez le pâtissier !

Un étui vous permet de réaliser 2 flans pâtisseries de 10 parts.

Nous avons aimé la facilité de la préparation, vous n'avez qu'à ajouter du lait. Il n'y a pas plus simple. Attention cependant, il faut respecter les étapes et les temps de refroidissement. Il faut bien compter 1 heure en tout.

Vous ne pouvez pas le faire à la dernière minute, juste avant que vos invités n'arrivent.

Petite suggestion : ajouter une gousse de vanille à la préparation pour encore plus de goût.

MACARONS AU CHOCOLAT ALSA

Ici, l'avantage est que nous n'avons pas besoin de poche à douille.

Nous avons bien sûr respecté les différentes étapes mentionnées sur



le paquet. L'industriel nous demande d'enfourner les macarons à 50 degrés pendant 20mn. Attention la température est très importante et certains fours ne descendent pas à cette température!

Pendant 20mn supplémentaire nous avons laissé se former la croûte à l'air



Elle & Vire Professionnel

Nouvelle recette : 60% de mascarpone !

Ses atouts :

- Une recette riche et savoureuse avec 60% de mascarpone
- Un taux de foisonnement élevé : 1L de produit donne 2L d'appareil prêt à dresser
- Réalisation rapide : fouetter, dresser, réserver 3h au froid
- Un produit entièrement personnalisable : résiste aux alcools et aux arômes multiples usages : tartelettes, verrines... résiste à la congélation...

ambiant.

Le gain de temps est considérable et les ingrédients à acheter peu nombreux et bon marché : du lait et des oeufs. Il n'y a besoin d'aucune maîtrise technique. Il faut juste ne pas être trop exigeant sur la forme des macarons. Ils ne seront pas parfaits comme chez les professionnels. Il vous faudra essayer plusieurs fois avant de réussir de jolis macarons.

Au niveau goût, ils n'ont rien à envier à certains macarons industriels mais sont moins bons que ceux de Ladurée! Ils sont un peu trop sucrés et le fourrage n'est pas très généreux.

MOELLEUX AU CHOCOLAT NESTLÉ DESSERT

Pour les envies de chocolat qui n'attendent pas, Nestlé Dessert propose une gamme de préparation alliant qualité et rapidité : fondant au chocolat, cookies aux pépites de chocolat, marbré au chocolat, brownie au chocolat.

Nous avons choisi le moelleux au chocolat.



Dans le paquet, un sachet de préparation, et un sachet contenant le chocolat. Celui-ci se présente sous la forme professionnelle de mini-palets. Il s'agit de chocolat indiqué à 52% de cacao, 100% pur beurre de cacao. Ce format de palets permet en général un dosage de précision, et une bonne fonte au bain-marie.

Ici, il faut ajouter 100gr de beurre chocolat et mettre le tout 2mn30 au micro-ondes.

Ensuite, vous fouettez la préparation pour obtenir une texture homogène.

Dans un saladier disposez 4 œufs avec le deuxième sachet, et mélangez.

Reste ensuite juste à mixer les deux préparations, à verser le tout dans un moule beurré et enfourner pour 18mn à 180°. Nous vous conseillons 200° s'il n'est pas à chaleur tournante.

Nous vous conseillons de saupoudrer le dessert de sucre glace, et de l'accompagner d'une boule de glace vanille.

CUPCAKE ET SES DÉCORATIONS VAHINÉ



Un peu plus onéreuse que les autres préparations, les cupcakes Vahiné nécessitent plusieurs préparations différentes. Mais c'est un tel bonheur de les préparer avec les enfants qu'on peut se le permettre.

Tout d'abord, nous avons préparé la pâte comme indiqué sur le sachet de préparation : 125g de beurre fondu, 3 œufs et 1 cuillère d'eau.

Il faut ensuite verser l'ensemble dans des moules et cuire 20 minutes (surveillez bien la cuisson avec une lame de couteau).

Vient ensuite la décoration. Vous avez une multitude de produits vahiné. Il vous suffit de choisir : coeurs en sucre, perles croustillantes, fleurs en sucre, ... Je vous recommande vraiment cette nouvelle préparation pour cupcakes car les gâteaux sont délicieux et les enfants ravis!

Andros Restauration : les garnitures pâtisseries

Avec les produits Andros Services, vous pouvez créer vos desserts et pâtisseries en toute simplicité!

Les garnitures pâtisseries sont prêtes à l'emploi et vous permettent de réaliser des desserts « maison » très rapidement, du simple dessert d'assemblage jusqu'à la pâtisserie élaborée, aussi bien à chaud qu'à froid.

Fruit'Chef, préparation de fruits exclusive et unique, permet de réaliser une large palette de desserts à la fois lactés & fruités : mousses légères, glaces généreuses, milk-shakes, flans fruitiers ...

TIRAMISU D'ELLE & VIRE



Avec les « Préparations pour ... » d'Elle & Vire, réalisez en un tour de main de délicieux desserts. La Préparation pour Tiramisu à la crème entière permet de réaliser facilement un dessert familial pour 4/5 personnes. Une fois la préparation fouettée à l'aide d'un batteur électrique (3 à 5 mn à vitesse maxi), il suffit d'imbiber les biscuits de café (dans une tasse de café fort). Puis dans un plat, alternez les couches de biscuits et de crème en finissant par une couche de crème. Laissez reposer 3h au réfrigérateur. Saupoudrez de cacao avant de servir.

La préparation est conditionnée en poche souple et pratique de 35 cl à bouchon et vendue au rayon frais.

Attention, le biscuit n'est pas fourni mais vous pouvez utiliser les célèbres biscuits à la cuillère (vous pouvez également prendre des langues de chat, des petits beurre ou encore des spéculos).

Vous pouvez varier la recette du tiramisu au café en ajoutant des fruits rouges et en remplaçant le café par du coulis de fruits rouges.

Attention! Ne pas mettre la poche au micro-onde, conserver au réfrigérateur à +6° maxi, à consommer dans les 6 jours après ouverture et ne pas congeler.

FARINE POUR BRIOCHE DE FRANCINE



Il s'agit d'une farine préparée avec une levure déjà incluse pour vous permettre de réaliser votre Brioche de Campagne facilement. Le sachet de 700 gr est prévu pour 2 brioches.

Vous pouvez réaliser cette brioche à la machine à pain ou à la main. Nous avons testé à la main car tout le monde n'a pas de machine. Comptez tout de même plus de 2 heures pour cette réalisation.

Pour cela nous avons besoin de quelques ingrédients supplémentaires: 200 ml de lait tiède, 75 gr de beurre ramolli, du jaune d'oeuf pour la dorure. Mélangez la farine avec le lait tiède au robot à vitesse faible puis ajouter le beurre ramolli. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse qui ne colle plus aux parois du bol. Couvrez d'un linge et laissez lever 30 min au chaud.

Après 30 min, farinez un plan de travail et découper la pâte en 4 morceaux égaux. Mettez en boule chaque morceau et déposez les dans moule à cake beurré.

Laissez lever encore 1h au chaud avant de dorer la brioche et de l'enfourner dans un four préchauffé à 180°C. Faire cuire 30 min.

Nous vous conseillons d'ajouter des pépites de chocolats pour plus de gourmandise.

Le résultat est une belle brioche avec une belle croûte dorée.

La mie est un peu compacte nous pensons qu'il faudrait la dégazer et la faire lever une 2ème fois.

La brioche est très peu sucrée donc idéale avec de la confiture ou même avec un foie gras.



À la recherche d'une solution facile pour cuisiner de délicieux desserts fruités ? Avec les Toqués du Fruit, c'est un vrai jeu d'enfant. Première marque alimentaire à proposer des préparations aux fruits prêtes à l'emploi, chaque produit est garanti sans colorants ni conservateurs, arômes ajoutés et OGM pour rester au plus proche de leur goût naturel. 3 gammes de préparation innovantes pour réaliser des desserts quotidiennement et pour toutes les occasions. Préparez des confitures pour le petit-déjeuner, des sorbets durant les beaux jours et de délicieux crumbles pour finir le dîner sans fausses notes.



LES «MIX CAKE HOMEMADE»

Après ses aides à la cuisine : bouillon Safran, bouillon au Pur Smen, bouillon Harira, bouillon Pâtes, ... et bien sûr les bouillons saveur, et ses aides à la pâtisseries comme Cacao, Levure Pâtissière, Crème Pâtissière à la Vanille, Sucre Vanilline, ... SOMAFACO innove en lançant les préparations maison pâtisseries.

Avec l'évolution des habitudes de consommation vers les produits « prêts à être consommés » ou « faciles à préparer », et dans un souci d'aider la femme à réussir son rôle de bonne maîtresse de maison Somafaco lance sous le label de Idéal, la marque homemade des préparations pâtisseries délicieuses, faciles et rapides à préparer. La gamme des mix cakes se compose de différentes préparations :

- Préparations pour crêpes
- Préparation pour cookies





SOMAFACO, par son expertise dans le domaine des produits déshydratés, lance après un travail de recherche et développement soigneusement élaborés, des mix cakes cautionnés par le label et l'expertise de la marque mère Idéal : «les homemade».

- Préparation pour brownies

Ainsi que des spécialités typiquement marocaines :

- Préparations pour ghouriba
- Préparation pour harcha.

Avec les recettes pré-mixées homemade, la préparation des gâteaux devient plus facile et garantie la réussite du résultat final, ainsi, la maîtresse de maison peut faire plaisir à sa famille à n'importe quel moment de la journée (petit déjeuner ou goûter) et recevoir ses invités tout en les épatant.

QUELQUES QUESTIONS

Pourquoi vous être lancé sur le marché du mix homemade?

Nous avons souhaité anticiper l'évolution du marché du prêt à préparer qui a un vrai succès dans d'autres pays. Nous avons également voulu inscrire la gamme Idéal aides à la pâtisserie dans la nouveauté et l'innovation.

Les avez-vous testées?

Avant chaque lancement, les produits de la marque Idéal font toujours l'objet de plusieurs tests en laboratoire et aussi chez les ménagères.

A quelle cible vous dressez-vous?

Notre cible est l'ensemble des femmes mariées ou célibataires, plutôt des femmes modernes, altruistes et qui aiment se faire plaisir et faire plaisir.

Où peut-on trouver vos produits?

Les produits «homemade» sont disponibles au niveau du circuit moderne : les grandes surfaces et les magasins organisés.

Quels sont vos objectifs de ventes?

Le marché des «homemade» est pour l'instant assez réduit, c'est un marché de niche qui est amené à se développer au fil des années à venir. Ainsi, notre objectif dans un premier temps est l'image de marque.

NOUS AVONS TESTÉ LA PRÉPARATION POUR HARCHA

Premièrement nous avons vidé tout le contenu du sac dans un grand bol. Puis, nous avons ajouté une grande tasse de lait (200 ml) et une demi-tasse d'huile (65 ml). Nous avons fouetté avec une cuillère jusqu'à obtenir un mélange uniforme.

Nous avons constitué 10 boules de taille moyenne que nous avons passé dans de la semoule très fine et placé sur une plaque préalablement beurrée. Enfin, nous avons passé au four à 180°C pendant 25 minutes.

Le résultat est à la hauteur de nos attentes : des Harchas aussi bons et beaux que dans les pâtisseries.



ANUGA 2015 :

Tout sur l'innovation

La filière internationale de l'agroalimentaire et des boissons avait rendez-vous à Anuga dans la ville de Cologne. Avec la participation de plus de 7 000 exposants de 108 pays, Anuga est le plus grand et le plus important salon mondial de sa catégorie. Cette année encore, les nouveaux produits, les tendances innovantes et les concepts d'avenir étaient au premier plan.

L'exposition spéciale taste15 a été un important baromètre des tendances pour les acheteurs et a donné une impulsion aux affaires dans le secteur de l'agroalimentaire à l'échelon planétaire. Comme tous les ans elle était consacrée aux nouveautés les plus remarquables sélectionnées à Anuga 2015 par un jury de journalistes spécialisés. Au total, plus de 830 entreprises ont tenté leur chance avec plus de 2 000 produits et concepts.

Dans les dix salons réunis sous la bannière d'Anuga, le jury avait sélectionné au total 61 produits et concepts jugés convaincants par l'idée qu'ils véhiculent, la façon créative de la matérialiser et l'innovation qu'ils représentent.

L'une des tendances actuelles les plus manifestes : les produits «prêt à consommer». De plus en plus de personnes vivant seules et en foyers de taille réduite consomment des plats



préparés qu'ils achètent de préférence par petite portion. Voilà pourquoi un large choix de plats à cuire au four à micro-ondes et de snacks à réchauffer

au grille-pain était présenté à Anuga taste15.

Cela n'empêche pas le consommateur d'être vigilant sur la qualité, d'attacher





de l'importance aux produits issus de l'agriculture durable et aux offres destinées à des groupes spécifiques, c'est-à-dire aux produits exempts de certaines substances. Pour beaucoup, le terme « free from » s'applique à des produits exempts de conservateurs, d'arômes artificiels et d'additifs. Certains produits satisfont à plusieurs exigences tout à la fois, d'où les slogans publicitaires « tripple free ». Les régimes végétarien et végétalien sont également basés sur la consommation de produits « free from », l'un excluant la viande, l'autre toute denrée d'origine animale. L'offre correspondante est nettement plus importante et il existe désormais des versions sans viande de plats appréciés des consommateurs. Le consommateur est curieux de découvrir des saveurs nouvelles. Par conséquent, tout est possible tant

que c'est bon. Un exemple : les chicken gelati, goût estragon, à découvrir à l'apéritif ou encore le gelato di verdura, une nouvelle crème glacée aux légumes. Les mariages de saveurs qui ne manquent pas de surprendre sont également recherchés. C'est le cas des smoothies épinards et lait de coco, d'un cocktail à base d'olives, de concombre et de genièvre, d'une boisson aux algues ou d'une autre encore commercialisée sous la marque « Frisches Blut ».

La qualité et la découverte gustative sont des facteurs importants pour tous les produits, de surcroît sains et faciles à préparer. Les thalers au fromage frits, le fromage aux aiguilles d'arole, le pesto alla genovese en pot individuel, la saucisse sans viande Curry King, les snacks croustillants au saucisson comme en-cas sont quelques exemples parmi d'autres.

Les snacks comme le Tillman's ping, la réinterprétation du croque-monsieur avec du lard et un œuf ou du poulet à la méditerranéenne à réchauffer au four à micro-ondes ou encore, pour les amateurs de saveurs un peu plus exotiques, le sabz miloni hariyali, un choix de légumes préparés à la mode indienne classique, et, pour finir, un dessert végétalien à la courge et à la quinoa sont autant de produits dans la lignée du prêt à consommer. C'est simple et rapide de réaliser également des cupcakes en utilisant un four à micro-ondes. Il suffit d'ajouter de l'eau à la préparation, de remuer et, au bout de 120 secondes au micro-ondes, les cupcakes sont prêts à être dégustés. Et comme boisson en accompagnement, une infusion surgelée est une alternative aux tisanes classiques et aromatisées, à base de plantes sèches.



VÉHICULES UTILITAIRES

Nos 10 coups de coeurs

2ème 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.

MERCEDES

ET LE TOUT NOUVEAU CITAN

Mercedes présente son tout nouvel utilitaire le Citan. Il est le premier fruit, de la collaboration avec Renault, puisqu'il s'agit d'une Kangoo. Néanmoins, le Citan a sa propre identité avec une calandre étoilée et des optiques au style Mercedes. Cette fourgonnette qui est pour l'instant un utilitaire se verra également proposé en Ludospace pour les familles qui cherchent de l'espace. Sous le capot, Mercedes annonce trois Diesel Renault de 75 ch, 90 ch et 110 ch ainsi qu'un moteur essence de 114 ch. Une variante familiale arrivera par la suite.

Polyvalent et modulable à souhait, le nouveau Mercedes Citan répond aux exigences les plus variées imposées aux fourgonnettes urbaines. Le modèle de base est la version fourgon déclinée en trois longueurs : 3,94m, 4,32m et 4,71m.



LE COIN DES PICKS UP

A niveau des picks up, le Renault Duster Oroch est basé sur le Dacia Duster mais dans une version pick-up double cabine. L'engin se présente comme un véhicule capable de combiner les qualités utilitaires d'un pick-up et le confort d'un SUV, en tout cas la bête ne manque clairement pas de gueule.

Sous le capot, le véhicule pourra compter sur des blocs essence de 1,6 et 2,0 litres de cylindrée. Reste à savoir si Renault compte exporter le concept sur d'autres régions du monde. On se demande franchement s'il n'y aurait pas de la demande même chez nous en Europe.





Iveco lance son Nouveau Daily d'Iveco élu Utilitaire de l'Année 2015

Cette troisième génération du Daily met l'accent sur les besoins des entreprises et propose une réduction considérable de la consommation de carburant par rapport au modèle précédent, avec une amélioration significative des coûts de fonctionnement. Il offre également les meilleures performances dans la catégorie avec une large gamme de moteurs, de transmissions et de rapports de pont.

LE TITAN DE NISSAN

Le moins que l'on puisse dire c'est que la nouvelle génération du grand pick-up Nissan porte bien son nom. «Voilà le pick-up que les américains attendaient» déclarait Carlos Ghosn lors de la présentation du nouveau Titan.

Ce véhicule est tout simplement impressionnant avec des soubassements et un châssis d'une rare solidité. Aucun doute, ça ne risque pas de plier... Les mensurations sont aussi impressionnantes : largement plus de cinq mètres de long en version de base pouvant tracter une remorque de cinq tonnes.

Le Titan sera disponible au lancement avec un moteur V8 turbo diesel de 5 litres au couple de 750 Nm, puis avec un nouveau moteur V6 à essence.



MERCEDES

AURA AUSSI SON PICK UP

Mercedes avait surpris tout le monde au mois de mars dernier en annonçant l'arrivée, avant la fin de la décennie, d'un pick-up dans sa gamme. Aujourd'hui, le constructeur allemand en dit un peu plus quant au nouveau modèle. Comme annoncé précédemment, l'engin abordera bien l'image premium que reflète la marque. Il s'agira d'une «vraie Mercedes», même si la production sera assurée par le constructeur japonais Nissan, et la plateforme reprise au Navara.

Selon Thomas Weber, membre du conseil d'administration du groupe Daimler, la nouveauté sera néanmoins bien différente du Navara, avec un design sur-mesure afin de «répondre aux standards Mercedes». Il se présente comme le premier pick-up d'un constructeur premium avec un moteur V6 diesel.

Hyundai étudie la possibilité d'introduire au 4e trimestre 2015 de nouveaux véhicules, tels que des fourgons, des minibus pour le transport scolaire, le transport du personnel ou le transport touristique, ainsi que des châssis et cabines pour des usages diversifiés.



DÉVELOPPEMENT DES INFRASTRUCTURES DE TRANSPORT ET STRATÉGIE PORTUAIRE Pour une coopération Sud-Sud

Aujourd'hui, avec les nouvelles stratégies sectorielles nationales (Stratégie énergétique, Stratégie logistique, Programme Emergence, Plan Halieutis, Plan Maroc Vert, Vision 2020 du tourisme, aménagement du territoire, zones franches, etc.), les stratégies de nos partenaires à l'étranger et la poursuite du processus de la régionalisation avancée, le Maroc a besoin d'une nouvelle vision du développement de ses infrastructures et notamment de ses ports. C'est dans ce cadre que le Ministère de l'Équipement et des Transports a élaboré une nouvelle Stratégie Portuaire Nationale à l'horizon 2030, qui permettra non seulement d'accompagner l'évolution de l'économie, mais aussi de saisir de nouvelles opportunités, afin d'intégrer davantage le Maroc à la compétitivité mondiale.

LE FORUM AFRICAIN DES INFRASTRUCTURES 2015

Organisé par I-Conférences, sous l'égide du Ministère de l'Équipement, du Transport et de la Logistique du Royaume du Maroc, Le Forum Africain des Infrastructures 2015 (FAI) a tenu

sa 8ème édition à Marrakech. C'est l'événement annuel des infrastructures de transport en Afrique du Nord, de l'Ouest et Centrale. Tenu à Marrakech, sous le thème : «Coopération Sud-Sud et Relais de Développement des Infrastructures de Transport», ce forum

a été inauguré par SE Aziz Rabbah, Ministère de l'Équipement, du Transport et de la Logistique du Royaume du Maroc. Chaque année, depuis 2007, le FAI connaît un véritable rayonnement régional, dû au succès de ses précédentes éditions organisées dans

plusieurs pays d'Afrique, notamment au Maroc, au Sénégal et en Côte d'Ivoire. De ce fait, le FAI est devenu une réelle plateforme B2B de débats et d'échanges entre gouvernements, professionnels et opérateurs du secteur, organismes de financement et de coopération, experts internationaux, constructeurs et contractants, cabinets d'études et d'ingénierie, ainsi que toutes les parties prenantes au développement des infrastructures de transport dans la région. FAI 2015 a réuni plus de 500 professionnels en provenance d'Afrique et du reste du monde. Cette édition fut une occasion pour exposer les enjeux majeurs liés au développement des infrastructures dans leurs composantes routières, portuaires et aéroportuaires. La coopération Sud-Sud, la vision stratégique des autorités de tutelle, l'implication du privé et le rôle des PPP, les problématiques du financement, la refonte du cadre institutionnel, les nouvelles approches pour dynamiser les infrastructures... sont autant de thématiques qui ont été débattues par une trentaine d'intervenants experts dans le domaine.

Un changement d'échelle dans la demande portuaire : de 92 MT en 2010, à 290 MT en hypothèse basse et 370 MT en hypothèse haute à l'horizon 2030, soit 3 à 4 fois le trafic de 2010.

L'Afrique souffre d'un énorme déficit en infrastructures, dont les conséquences se chiffrent en pourcentage de croissance de PIB. La Banque africaine de développement (BAD) évalue les besoins annuels d'investissement en infrastructures à 100 milliards de dollars.

Le Forum Africain des Infrastructures 2015 a connu la participation d'une

L'offre portuaire globale actuelle se situe autour d'une capacité théorique de 200 Mt. Vu le volume de la demande future, cette capacité nécessite d'être renforcée et adaptée aux nouvelles exigences du transport maritime et d'être bien répartie sur le littoral marocain.



dizaine de Ministres africains notamment, SE Mamadou Hachim Koumaré, Ministre de l'Équipement, des Transports et du Désenclavement Mali, SE Fridolin Kasweshi Musoka, Ministre des Infrastructures et Travaux Publics Congo Kinshasa, SE Mahmoud Ben Romdhane, Ministre du Transport Tunisie, ... etc.

LA DEMANDE PORTUAIRE À L'HORIZON 2030

Le développement des Infrastructures de Transport le plus important au Maroc est sans nul doute celui des ports. En effet, l'évolution de la demande portuaire, c'est-à-dire les flux de trafics transitant au travers des terminaux portuaires de commerce au cours des dix dernières années, a été marquée par une forte croissance (+6% par an en moyenne sur les 10 dernières années) sous l'effet à la fois de la politique nationale de développement économique et de la politique nationale d'intégration de l'économie marocaine dans les marchés régionaux et internationaux.

Aujourd'hui, plusieurs facteurs clés promettent une forte croissance de la demande portuaire :

- Les politiques nationales et sectorielles qui sont en cours de mise en oeuvre, destinées à contribuer au développement économique et social du pays.
- La valorisation de la proximité de l'Europe qui offre un potentiel de développement des activités de

La vision portuaire pour 2030

Des ports performants, catalyseurs de la compétitivité de l'économie nationale, moteurs du développement régional du territoire et acteurs incontournables dans le positionnement du Maroc comme plateforme logistique du bassin méditerranéen.

nearshoring: relocalisations industrielles et/ou logistiques de proximité.

- De plus, le développement du concept de Hub (conteneurs, vracs) et une plus grande ouverture de l'économie marocaine à l'international (vers le continent américain, le Maghreb et le bassin méditerranéen...) pourraient offrir de nombreuses opportunités nationales ou externes, nécessitant des investissements lourds et la réservation d'espaces pour le développement portuaire.

L'impact, tant sur la production que sur la consommation nationale, de la montée en puissance de ces politiques et de la saisie de ces opportunités, entretiendra un rythme de croissance élevé de la demande portuaire à l'horizon 2030.

La croissance touchera également les autres activités portuaires : pêches maritimes, croisière, plaisance. Là encore, l'accroissement de la demande à l'horizon 2030 sera considérable. Par exemple, pour la pêche, l'exploitation des ressources de petits pélagiques présentes dans le Sud du pays pourrait



plus que doubler la demande actuelle tant au niveau du débarquement des produits que de l'exportation des produits transformés.

Pour la croisière, l'augmentation pourrait être très forte et diversifiée si une stratégie nationale volontariste, notamment pour mettre en place les conditions d'accueil portuaire est adoptée, comme cela semble se dessiner aujourd'hui sur Tanger ville et sur Casablanca. De 453 000 croisiéristes aujourd'hui sur l'ensemble du pays, les flux devraient, au minimum, doubler à l'horizon 2030, voire tripler. En effet, malgré une période de crise économique internationale depuis 2007, ce secteur a connu une poursuite de sa croissance de part le monde. Avec ses atouts en matière de tourisme et des terminaux portuaires adaptés voire dédiés, le Maroc doit prendre sa place dans cette croissance.

Enfin, la plaisance, qui n'en est qu'à ses balbutiements au Maroc, exprimera son potentiel de développement et son ouverture sur un marché proche toujours en croissance en Europe, grâce au développement des marinas du

plan Azur et à la stratégie sectorielle du tourisme. L'effet de proximité et la disponibilité de services adéquats joueront un rôle majeur dans ce développement, dans la mesure où les contraintes actuelles auront disparues (contraintes douanières ou fiscales, services aux plaisanciers, qualité des infrastructures et des équipements, synergie avec les autres filières du tourisme...).

L'OFFRE PORTUAIRE FACE AUX ENJEUX DES PERSPECTIVES DE TRAFIC À LONG TERME.

Face à une demande portuaire future, à la fois élevée (290 à 370 MT/an à l'horizon 2030) et attentive à la qualité des services proposés et à la performance/compétitivité du passage portuaire, le système portuaire marocain doit apporter sans retard les réponses nécessaires et attendues.

Les terminaux portuaires n'étant pas aisément interchangeables tant les modes opérationnels et les technologies mises en oeuvre par les opérateurs portuaires sont différents, les surcapacités mises en évidence

Les ports du Royaume, maillon clé des chaînes logistiques des échanges externes, constituent un levier important du développement économique et social du pays. De leur performance dépend la compétitivité de l'économie nationale.

ne peuvent pas aisément compenser des sous-capacités identifiées. Des évolutions marquées et des mutations anticipées et voulues dans les vocations des espaces portuaires marqueront donc le système portuaire marocain des vingt prochaines années.

Mais ces transformations ne concerneront pas que les infrastructures portuaires. En effet, les ports étant aujourd'hui, à l'exception des plus récents comme Jorf Lasfar et Tanger Med, pour la plupart des ports de centre-ville, ports et villes portuaires se tournent le dos et s'accusent maintenant mutuellement d'être la source de nombreux maux pour l'un ou l'autre.

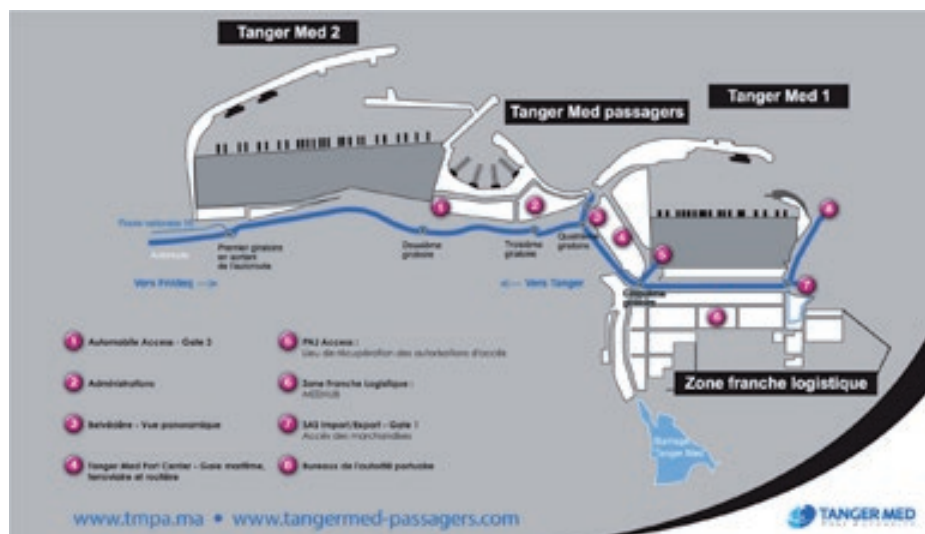
Le cas le plus significatif est celui du port de Casablanca qui avec 26 Mt reste le 1er port du Royaume, implanté au coeur même d'une agglomération de près de 4 millions d'habitants.

Face à l'émergence de nouvelles aspirations de la population citadine, de nouveaux rapports plus harmonieux doivent être construits entre villes et ports afin que les développements portuaire et urbain ne soient plus sources de difficultés, à la fois pour la productivité portuaire par manque de fluidité des transits et par pénurie d'espaces de développement, et pour le développement urbain lui-même (congestion routière, développement contraint des infrastructures urbaines, nuisances de plus en plus inacceptables pour les populations riveraines, inaccessibilité à la mer au coeur d'une ville littorale...).

Cette harmonie est aussi essentielle pour le développement du tourisme (image de la ville pour les touristes/croisiéristes, qualité des services...), pour la protection de l'environnement et pour se prémunir contre la montée en puissance d'espaces conflictuels entre le port et les autres activités urbaines et/ou touristiques.

Triple certification de l'ensemble des activités du port de Jorf Lasfar

C'est une triple certification que connaissent l'ensemble des activités du Port de Jorf Lasfar. Après la certification ISO 9001 version 2008 de l'ensemble des activités du port de Jorf Lasfar en Décembre 2013, et suite à l'audit combiné de certification OSHAS 18001 version 2007 et ISO 14001 version 2004 mené le 1er Octobre 2015 par le cabinet SGS, le port de Jorf Lasfar, devient ainsi après le port de Safi, le 2ème site Marsa Maroc à obtenir la triple certification Qualité-Sécurité-Environnement. Ces certifications qui concernent respectivement le management de la santé et sécurité au travail et le système de management environnemental confirment d'une part, la volonté de Marsa Maroc d'instaurer une politique qui engage les problèmes de sécurité à tous les niveaux et d'autre part, de veiller à prévenir les risques environnementaux liés à son activité.



Aussi, face aux enjeux liés à la réponse de l'offre portuaire vis-à-vis de la demande prévisionnelle à l'horizon 2030, une ambition nouvelle et un changement d'échelle constituent le socle de la stratégie de développement du système portuaire marocain pour les vingt prochaines années.

LA VISION DU SECTEUR PORTUAIRE MAROCAIN

Aujourd'hui, une nouvelle approche du fonctionnement des services portuaires s'impose, intégrant la performance et la compétitivité logistique au cœur même des programmes d'aménagement des ports. Cette logique, en rupture avec le passé, a déjà démarré avec la mise en oeuvre de la réforme portuaire, et doit être consacrée de manière à apporter plus de valeur ajoutée aux opérateurs portuaires et plus de compétitivité à

l'économie marocaine.

Par ailleurs, et compte tenu du processus de régionalisation avancée dans lequel le Royaume est engagé, les ports se doivent d'accompagner le développement intégré et durable des régions sur le plan économique et social. En effet, chaque région devra tirer parti du rôle moteur de l'activité portuaire et du rôle structurant des grands chantiers lorsque de nouvelles infrastructures portuaires sont créées.

D'autre part, le Maroc, fort de sa position géographique et encouragé par la réussite de Tanger Med, a l'ambition de se positionner dans le marché du transbordement dans le bassin méditerranéen et de capter toutes les opportunités qui s'offrent dans la région pour booster son économie, créer des emplois et améliorer la qualité de vie des citoyens.

LA STRATÉGIE PORTUAIRE À L'HORIZON 2030

La stratégie portuaire qui permettra d'atteindre les objectifs du secteur est énoncée comme suit. Contribuer au développement économique et social tant au niveau national que régional, au bénéfice de tous les stakeholders. Cette contribution est concrétisée par la fourniture d'infrastructures, d'équipements et de services portuaires de niveau international, favorisant ainsi les opportunités et créant de la valeur aux opérateurs économiques et aux citoyens, dans un environnement responsable et durable.

Cette stratégie est déclinée en sept axes stratégiques :

- Rechercher la performance portuaire grâce notamment à l'incitation à l'innovation
- Favoriser la performance logistique.
- Optimiser la valorisation des infrastructures portuaires et de connexion existantes.
- Se positionner dans le contexte national, régional et international.
- Tirer parti du rôle structurant des ports.
- Intégrer les objectifs environnementaux et urbains dès la phase de conception des projets d'investissement.
- Permettre l'adaptation aux incertitudes du long terme.

UNE STRATÉGIE ÉVOLUTIVE ET QUI PRÉSERVE L'AVENIR

Compte tenu de la complexité de la problématique de l'ajustement de l'offre et de la demande portuaires et notamment des grandes variations possibles dans le volume de certains flux (notamment pour l'énergie), il est essentiel que les décisions qui seront prises dans le cadre de la mise en oeuvre de la stratégie portuaire, puissent s'appuyer sur une gamme évolutive de possibilités d'aménagements portuaires répondant aux objectifs stratégiques et à la demande effective. Cette gamme des possibilités est identifiée au travers des principes d'aménagement et/ou d'évolution des projets portuaires et de la mise en réserve d'options auxquelles il sera possible de faire appel si le besoin s'en fait sentir dans le temps.



Agenda international des salons

PACK 2 PACK EXPO



Emballage Logistique -
Transport - Manutention
- Stockage
du 22 au 24 oct. 2015
Cairo International

Convention & Exhibit

Le Caire - Égypte

Tél : +202 26705239 Fax: +202 22753634

info@nilefairs.com www.nilefairs.com

HOST



Agro-alimentaire Métiers
de l'hôtellerie et de la
restauration
du 23 au 27 oct. 2015
Fiera Milano City

Milan - Italie

Tél : +39 (02) 4997 1 Fax : +39 (02) 4997 7379

fieramilano@fieramilano.it www.fieramilano.it

GULFOOD MANUFACTURING



Emballage
Agro-alimen-
taire du 27 au
29 oct. 2015
Dubai Interna-
tional Exhibition

Centre Dubaï - Émirats Arabes Unis

Tél : +971 (4) 332 1000 Fax: +971 (4) 3312173

info@dwtc.com www.dwtc.com

FRUIT ATTRACTION



Agro-alimentaire Arbori-
culture - Horticulture
du 28 au 30 oct. 2015
Ifema - Parque Ferial Juan
Carlos I
Madrid - Espagne
Tél : +34 91 722 30 00

Fax : +34 91 722 58 01

infoifema@ifema.es www.ifema.es

WORLD'S LEADING WINES GUANGZHOU



Vin et spiritueux
- Vitiviniculture &
œnologie - Bière
Agro-alimen-
taire Métiers de
l'hôtellerie et de la
restauration

le 30 oct. 2015 Guangzhou - Chine

Tél : +44 (0)20 7193 4823

contact@commerceinteract.com commerceinteract.com

INTERNATIONAL HOTEL / MOTEL & RESTAURANT SHOW



Agro-alimentaire Métiers de
l'hôtellerie et de la restauration
du 08 au 10 nov. 2015
Jacob K. Javits Convention Center
New York, NY - USA

Tél : +1 (914) 421-3200

Fax: +1 (914) 948-6289

info@glmshows.com www.glmshows.com

SIAL INTERFOOD INDONESIA



Emballage
Agro-ali-
mentaire
Métiers de
l'hôtellerie

et de la restauration

du 11 au 14 nov. 2015 Jakarta International Expo

(JIE expo) Jakarta - Indonésie

Tél : +62 21 6345861 Fax: +62 21 6340140

info@kristamedia.com www.kristamedia.com

FOODEX SAUDI



Agro-alimentaire
Métiers de l'hôtellerie
et de la restauration
du 17 au 20 nov. 2015
Jeddah Centre for

Forums & Events Jeddah

Arabie Saoudite

Tél : +44 20 8271 2134 Fax: +44 20 8910 7823

rxinfo@reedexpo.co.uk www.reedexpo.com

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



Fédérer, Innover et Agir...



DETENDRE
DIVERTIR



NETTOYER
ENTREtenir



CUISINER
SERVIR



GÉRER
CONNECTER



CONCEVOIR
DÉCORER



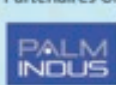
ACCUEILLIR
RELAXER

Office des Foires et Expositions de Casablanca - OFEC

Avec le soutien de :



Partenaires Officiels :



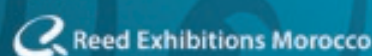
Partenaires Seniors :



Partenaires Institutionnels :



Organisateur :



www.marocotel.org

Sous l'égide
du Ministère du Tourisme



ACCOMPAGNEMENTS POUR SOIRÉES SOUPE

PAR LIEBIG

QUICHE ÉPINARD FROMAGE ET VELOUTÉ DE POTIRON



INGRÉDIENTS :

- Pâte brisée
- 1 sachet d'épinards surgelés
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- un chèvre (bûche)
- sel, poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Placez la pâte brisée dans un moule, piquez-la avec une fourchette et recouvrez-la de bons morceaux de chèvre
- Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la crème fraîche puis les épinards (décongelés) et assaisonnez selon vos goûts.
- Répartissez ce délicieux mélange sur la pâte et enfournez pendant 40 minutes à 180°C.

TARTE FINE TOMATES ET MINISTRONE À LA MILANAISE



INGRÉDIENTS :

- 1 pâte feuilletée
- 500 g de petites tomates-cerises
- huile d'olive
- basilic
- parmesan
- sel, poivre

PRÉPARATION :

- Coupez les tomates cerises en 2: attention aux éclaboussures !
- Étendez la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé et disposez joliment les tomates-cerises.
- Assaisonnez avec : sel, poivre, filet d'huile d'olives, parmesan et basilic.
- Laissez cuire au four à 200°C pendant 30 à 45 minutes.

PAIN PITA FOURRÉ ET VELOUTÉ DE LÉGUMES DU SOLEIL



INGRÉDIENTS :

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 yaourt nature
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail pilé
- 1 cuillère à café de sucre

- 1 petit oignon
- 1/2 concombre
- 1 tomate
- 1/2 poivron vert
- 150 g de feta
- 12 olives dénoyautées

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Coupez : l'oignon, les olives en fines rondelles, la tomate, le poivron, le concombre, la salade et la feta en petits dés.
- Mélangez l'huile d'olive, le yaourt, le jus de citron, l'ail, le sucre, le sel et le poivre et ajoutez le tout aux légumes.
- Toastez légèrement les pains pita.
- Ouvrez et garnissez abondamment avec la préparation.
- Fermez les pitas.

- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 4 pains pita ronds
- salade

NAAN AU FROMAGE ET VELOUTÉ DE CÈPES ET BOLETS



INGRÉDIENTS :

- 300 g de farine
- 1 yaourt nature
- 1 pincée de sel
- 5.5 g de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile
- eau tiède
- fromage fondu

POUR LES PROS :

- Mélangez la farine avec le sel, la levure, l'huile et le yaourt.
- Travaillez-la pour obtenir une belle pâte, typiquement indienne et laissez reposer 10 minutes.
- Séparez la pâte en 6 parts que l'on aplatit en forme de galette.
- Tartinez généreusement de fromage fondu et redonnez un ou deux tours à la pâte (pour les débutants : c'est-à-dire la replier et la repasser au rouleau). Faites cuire dans une poêle pendant 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que la galette soit bien gonflée.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Cuisine

La gastronomie florale

Bières

Brunes, ambrées ou blondes?

Hôtellerie
Le Savoy Marrakech

CHAMPAGNE UNE MUMM CONNECTEE



La Maison Mumm vient d'annoncer un nouveau partenariat avec la superstar DJ David Guetta en lançant la première bouteille de champagne entièrement connectée. Comme pour Dangerous le partenariat se fait au travers d'un clip réalisé par le DJ. De plus, David Guetta a conçu lui même cette nouvelle bouteille en édition limitée aux accents platine et effet miroir. Première mondiale, la bouteille sera connectée au système d'éclairage des discothèques. L'ouverture de la bouteille se synchronise avec le système audio-visuel : stroboscope, poursuites, projecteurs, flashes et caméras se mettront en marche pour assurer que votre célébration soit bel et bien remarquée! La nouvelle Mumm signée David Ghetta a déjà été lancée à Paris lors de la réouverture de la célèbre discothèque «Queen» et sera disponible dans le monde entier à des endroits choisis. Au Maroc, ce sera au Théâtre de Marrakech que vous pourrez la découvrir!

www.youtube.com/watch?v=M7MRDkeQp8Q

SALLE DE BAIN NOUVELLE COULEUR CHEZ GROHE



Une nouvelle couleur de robinet permet de doter la salle de bain de l'aspect d'un élégant spa. Warm Sunset réussit ce tour de force : il ajoute une touche spéciale à la nouvelle collection Grandera™. En capturant la lueur du soleil couchant, du rose mêlé à un intense feu brûlant à l'horizon, la surface «Rose Gold» scintillante dégage un effet de bien-être. Warm Sunset est réconfortant et extravagant en même temps, vous relaxant d'une journée chargée, dans un décor de robinets, de douches et d'accessoires élégants, permettant de savourer le luxe discret de votre salle de bain personnalisée.

Pour particuliers et hôtellerie

MARQUE FTI GROUP



FTI Group lance la marque Labranda Hotels & Resorts. Ainsi, le tour-opérateur regroupe 24 établissements sous la même bannière. Cette marque se déclinera en sept catégories d'hôtels (du trois au cinq étoiles) aux Canaries, en Egypte, au Maroc, en Grèce à Malte et en Turquie.

On retrouvera ainsi quinze établissements aux Canaries (à Fuerteventura, à la Grande Canarie, à Tenerife et à Lanzarote), trois autres sur la côte égéenne turque, deux à Malte, et à chaque fois une adresse : sur la côte atlantique marocaine (ouverture en avril 2016), au bord de la lagune d'El Gouna en Egypte, sur l'île grecque de Kos, ainsi qu'en Calabre.

www.fti.fr

DEVELOPPEMENT FAUCHON SE LANCE DANS L'HOTELLERIE



La marque internationale du luxe alimentaire, annonce l'ouverture d'ici 2018 d'un hôtel 5*, place de la Madeleine à Paris, à l'angle de la place et du boulevard

Malesherbes. L'établissement classé cinq étoiles visera une clientèle internationale, épicurienne et amoureuse de l'art de vivre à la française. Il disposera de 50 à 60 chambres et accueillera en son rez-de-chaussée le restaurant Café Fauchon, actuellement situé 30 place de la Madeleine. Cet hôtel***** prend place dans le projet plus vaste de création d'une collection d'hôtels Fauchon. Une dizaine d'établissements devraient ainsi être ouverts dans les pays où Fauchon est déjà bien implanté.

www.fauchon.com

PRIX POUR BELVEDERE



« Remporter le prix Vodka Producer of the Year de l'ISC est une réussite phénoménale pour Belvedere, confirmant notre engagement sans compromis envers la qualité et la cohérence des produits », a souligné Charles Gibb, Président de Belvedere Vodka. « Nous sommes très honorés d'être la première vodka à recevoir ce prix, de la part de l'une des plus hautes autorités de l'industrie des spiritueux. »

« Nous sommes encore une fois ravis d'être reconnus par l'International Spirits Challenge non pas pour une, mais pour quatre de nos expressions Belvedere. Chacune de ces vodkas met en valeur la polyvalence du seigle de Dankowskie. Son élégance, sa texture et son intensité sont une distinction claire par rapport aux matières premières de nos concurrents. Ces prix témoignent de la capacité inégalée de Belvedere à tirer uniquement les meilleures caractéristiques de ce magnifique grain et à distiller des vodkas distinguées qui sont parfaites pour les cocktails et martinis », a ajouté Claire Smith-Warner, Directrice de la Création et de la Mixologie de Belvedere Vodka.

Belvedere est distribuée par Bouchanin

INTERNET 1er TO EN LIGNE



Mytravelchic.com, 1er TO en ligne sur le marché tendance et luxe est une source de revenus supplémentaires pour les hôtels. En effet, Availpro, leader européen de solutions d'e-réservation pour les hôtels, annonce sa dernière connectivité XML avec l'agence de voyages haut de gamme en ligne Mytravelchic.com. Forte de son expérience de Tour-Opérateur, Mytravelchic.com propose des ventes de dernière minute et des offres exceptionnelles tout au long de l'année sur une sélection de produits hôteliers et hébergements haut de gamme à des prix compétitifs. La connectivité bidirectionnelle avec Mytravelchic.com permet désormais aux hôteliers utilisateurs du Smart Channel Manager de mettre à jour leurs tarifs et inventaires mais également de récupérer les réservations en temps réel via l'extranet Availpro. Une opportunité supplémentaire pour les hôteliers de commercialiser leurs chambres sur un site dédié à la clientèle francophone et présent dans de nombreux pays dont la France, la Belgique, la Suisse mais aussi au Maroc.

www.mytravelchic.com



FrêLug, la solution du prêt à l'emploi avec des légumes frais, lavés, épluchés et découpés.

Lot 121 – RDC – Zone Industrielle de dar Bouazza
Tel : 0522 96 52 12 / Fax : 0522 96 51 16 - Site web : www.frelug.com

VINS LE PLUS CHER DU MONDE



Le vin le plus cher au monde est un Bourgogne mais ce n'est pas un Romanée-Conti comme on pourrait le croire. Ce vin à 14.254 euros la bouteille de 75 cl est signé Henri Jayet, selon un classement établi par le site en ligne spécialisé Wine Searcher. Wine Searcher, fondé à Londres en 1999, a réalisé ce classement des «50

vins les plus chers au monde», publié début août, à partir des listes de prix de 54.876 cavistes, négociants et producteurs dans le monde, répertoriant 7.283.489 bouteilles de vin, tous millésimes confondus, et avec un prix moyen par bouteille.

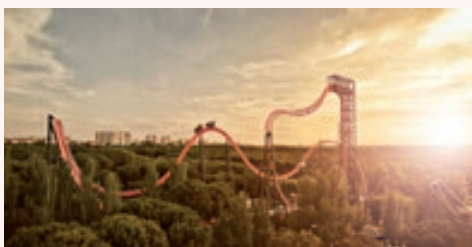
CERTIFICAT DIWAN MGallery



Le Diwan MGallery Collection de Rabat a décroché le certificat d'excellence de TripAdvisor. L'hôtel du groupe Accor a reçu ce certificat pour la cinquième année consécutive. Cette distinction lui permet d'entrer dans le très fermé cercle des établissements classés Star sur la première plateforme mondiale de ranking hôtelier. Pour info, la moyenne des notes données par les voyageurs sur TripAdvisor pour qu'un établissement soit éligible doit être d'au moins 4 sur 5. L'établissement doit y être aussi référencé depuis au moins 12 mois.

www.mgallery.com

SUCCÈS LE NOUVEAU SINDIBAD



En plein cœur de Casablanca, s'abrite un site sans égal à l'emplacement mythique de Sindibad, le nouveau Parc

«Sindibad by Walibi».

Un univers sans pareil qui vous emporte dans des émotions surprenantes mais aussi des aventures et des expériences inoubliables.

Ce parc a été réalisé en partenariat avec la compagnie des Alpes, leader du secteur des loisirs, avec 21 parcs de loisirs à son actif dont les parcs Astérix et Walibi et le Musée Grévin répartis sur 7 pays Européens.

Étalé sur 32 hectares, le parc de jeux propose une panoplie d'espaces différents : un espace dédié aux loisirs, un parc entièrement consacré aux animaux, un parc écologique mais aussi des boutiques souvenirs, des restaurants et des Kiosques à sandwiches. Au total, 22 attractions vous immergeront dans les profondeurs du nouveau monde de Sindibad.

www.sindibad.ma

GROUPE HOTELIER TOP 5 MONDIAL



Jin Jiang International Hotels Development Co., propriétaire de Louvre Hotels Group, vient de finaliser le rachat de 81% des parts de Keystone Lodging Holdings Ltd., maison mère de Plateno Group, pour un montant de 10 milliards de yuans (1,4 mds euros). Cette acquisition ouvre de nouvelles perspectives de développement à l'international au groupe français. L'acquisition de Plateno Group place Jin Jiang à la 5ème place mondiale, devant son concurrent AccorHotels. Pour Louvre Hotels Group, cette montée en puissance représente de nombreuses opportunités de développement et un accélérateur de sa politique commerciale.

www.jinjianghotels.com.cn

AVIATION

NOUVEL AVION POUR ALFA AIR

Alfa Air, compagnie de transport par jet privé, vient d'acquiescer un nouvel avion, le Falcon 20 faisant passer sa flotte à cinq avions.



La compagnie reste fidèle au plus grand constructeur au monde d'avion d'affaires. Le Falcon 20 est un avion d'affaire biréacteur développé par Dassault Aviation qui lui a appliqué des solutions techniques éprouvées dans le domaine militaire. Les capacités du Falcon 20 sont importantes, un poids au décollage de 13 tonnes, 10 passagers en plus de l'équipage et surtout une distance franchissable de plus de 4 800 km. Ce qui permet de rejoindre les principales capitales africaines sans escale : Dakar, Abidjan, Conakry, Monrovia, Accra, Niamey, Douala, Libreville, Kinshasa, Bangui, Abuja, N'Djamena, Malabo.... Ainsi Alfa Air s'inscrit dans l'orientation stratégique de SM le Roi Mohamed VI de faire du Maroc la porte de l'Afrique au profit d'opérateurs marocains dans divers secteurs économiques. Alfa Air permet également aux entreprises africaines de disposer d'un outil de rapprochement pour multiplier les opportunités d'échange et de coopération avec le Maroc.

Renseignements au 05 22 973 903

OUVERTURE

BUDDHA BAR MARRAKECH



La date d'ouverture du très attendu Buddha Bar Marrakech a été fixée officiellement au 24 octobre 2015. Le Bar lounge a une superficie de 1500m² sur 2 niveaux. Le lieu fait partie du complexe Pickalbatros. Pour l'heure nous ne connaissons pas encore ce qu'il proposera mais nous sommes sûr qu'il fera partie des lieux de fête incontournables de la ville rouge.

buddhabar.ma

BIEN-ETRE

LE SPA MOOREA



Le Tahiti Beach Club ouvre son nouveau Spa, luxueux, dans un cadre exceptionnel, à la fois chic, cosy et décontracté. Cet univers se compose, d'un jacuzzi, d'un sauna, d'un steam-room et d'un espace dédié aux soins, créant une atmosphère douce

et raffinée avec vue surprenante sur la mer. L'équilibre parfait entre élégance et harmonie a été volontairement imaginé pour offrir un moment d'évasion à ses hôtes. La notion de temps est mise entre parenthèses.

Un instant qui leur sera entièrement consacré pour se régénérer, se relaxer, se détoxifier, grâce à une équipe indonésienne, professionnelle. C'est la promesse d'un merveilleux voyage sensoriel...

Des tarifs préférentiels seront accordés aux membres du Tahiti Beach Club.

L'accès au sauna, jacuzzi, et steam-room est gratuit aux membres du Tahiti Beach Club.

Pour plus d'informations contactez le 06 28 97 04 03

WORK & RELAX

AU KENZI TOWER



Spécialement conçue pour les événements nécessitant de l'hébergement, le forfait séminaire résidentiel

est pensé pour satisfaire une clientèle exigeante.

L'hôtel propose un emplacement à la fois stratégique et prestigieux très apprécié par les organisateurs de conférences, de conventions ou de séminaires à l'échelle nationale comme internationale. Le Kenzi Tower Hotel dispose de neuf salles spacieuses (de 38 m² à 333 m²), confortables et entièrement équipées des dernières technologies audio-visuelles, de projecteurs multimédias et, bien sûr, d'ordinateurs d'appoint. Elles accueillent tout type de réunions à partir de dix personnes et jusqu'à 300 places assises.

Forfait Séminaire Résidentiel à partir de 1500 HT dhs par personne

Infos et réservations : 05 22 97 80 00

LOISIRS CABLE-SKI



Palmeraie Développement introduit une nouvelle activité sportive au Maroc et en Afrique du Nord, le téléski nautique, en lançant le premier câble-ski dans le Resort «Les Jardins de l'Atlas» à Marrakech. Le projet positionne, ainsi, la ville ocre en tant que destination privilégiée des «riders» internationaux estimés à plus de 10 millions à travers le monde. Du wakeboard au kneeboard en passant par le bi-ski et le monoski, il est désormais possible de vivre une expérience inédite à Marrakech. L'attraction est disponible à travers deux circuits adaptés à tous les niveaux, un premier spécialement conçu pour les débutants, le «Easy Start», et un deuxième, le «Waky 5», qui peut accueillir jusqu'à 6 «riders» à la fois.

DEVELOPPEMENT KATARA HOSPITALITY



Katara Hospitality, propriétaire, développeur et gérant hôtelier, annonce que la société enrichit son portefeuille d'établissements dans le monde entier en rachetant The Westin Excelsior Rome du groupe Starwood Hôtels & Resorts Worldwide, Inc. Katara Hospitality dispose aujourd'hui d'établissements sur trois continents, au Qatar, Egypte, Maroc, Royaume Uni, France, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Pays-Bas, Singapour et Thaïlande. Alors que Katara Hospitality s'associe avec certaines des enseignes les plus prestigieuses pour gérer ses hôtels, la société dispose également de ses propres marques opérationnelles : The Bürgenstock Selection et Murwab Hotels.

www.katarahospitality.com

OUVERTURE UN NOUVEAU KENZI



La chaîne hôtelière Kenzi Hotels Group ouvre, le 1er octobre, un nouvel hôtel moderne et design en plein cœur du nouveau quartier des affaires de Casablanca, à 15 mn de l'aéroport Mohamed V et du centre-ville, donnant ainsi

naissance au 9ème hôtel du groupe. Destination stratégique pour allier business et détente, l'hôtel est équipé d'un mobilier et d'une technologie dernier cri. Il est doté de 130 chambres alliant confort et décoration moderne, dont 8 suites junior, 2 suites sénior et 7 duplex. L'hôtel Kenzi Sidi Maarouf vous offre également un restaurant buffet d'une capacité de 150 personnes et un restaurant à la carte de 40 couverts, en plus d'un bar lounge qui vous accueillera tous les jours jusqu'à 23h. Les 5 salles de réunion offrant la lumière du jour sont modulables et sont entièrement équipées pour accueillir tous types de réunions à partir de dix personnes et jusqu'à 150 personnes. Pour votre bien être l'hôtel vous propose aussi un Spa avec Hammam, Sauna, Jacuzzi, gymnasium et 04 cabines de soins...et pour finir en beauté, vous pourrez au dernier étage, vous rafraîchir ou faire des longueurs dans une piscine à ciel ouvert avec une vue imprenable sur la ville.

ROOFTOP JAMESON AU JM SUITES

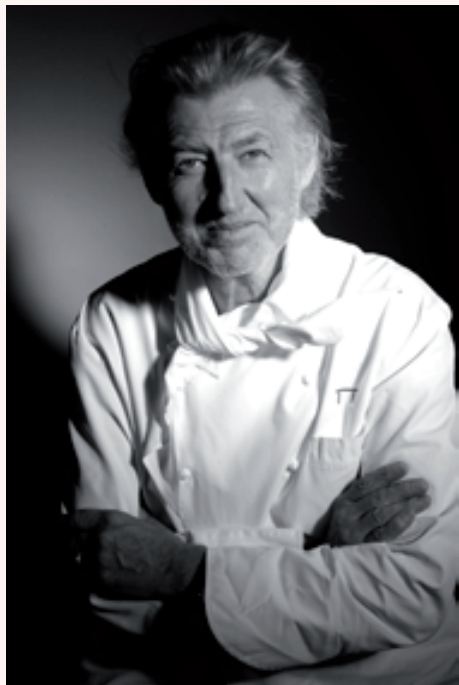


Venez découvrir le Jame's Rooftop, le premier bar éphémère de la ville blanche. Situé sur le toit du JM Suites et initié par Jameson Whiskey,

c'est un endroit original, loin des sentiers battus. Ici tout est fait pour passer une agréable soirée en plein air. La vue tout d'abord, imprenable sur le quartier Art-Déco avec notamment la Cathédrale du Sacré Coeur. Ensuite, un lieu cosy à l'ambiance décontractée et conviviale. Puis une déco originale : palettes en guise de canapés lounge, barils et tonneaux convertis en tables hautes, Idéal pour décompresser en fin de journée, ou terminer le week-end sous les meilleures hospices. Laissez-vous tenter, outre le whisky Jameson, par des cocktails ou tout autres boissons, alcoolisées ou non.

Du mardi au dimanche - De 17h à 1h.

RESTAURATION PIERRE GAGNAIRE A RIYAD



Pierre Gagnaire s'installe au Mövenpick Hôtel Riyad où il propose une cuisine raffinée, rempli de saveurs et d'esthétisme, à l'image de son restaurant parisien Gaya Rive Gauche. Le chef triplement étoilé au Michelin a élaboré un somptueux menu, idéal pour une occasion spéciale ou simplement pour se faire plaisir le temps d'un dîner. Cet hôtel 5 étoiles est destiné aux voyageurs

d'affaires et aux touristes à la recherche d'un hôtel plein de vie et à l'élégance.

moevenpick-hotels.com

OUVERTURE 8ème TABLE DU MARCHÉ



La 8e Table du Marché ouvre à Marrakech, au cœur du Menara Mall, avenue Mohammed VI. L'emplacement, prestigieux, a été choisi avec le plus grand soin. Avec une vue sublime sur les majestueuses montagnes de l'Atlas, La Table du Marché met en avant des atouts de charme : 450 m2 couverts et une superbe terrasse de 800 m2, immense, qui offre aux visiteurs un espace inédit de confort et de relaxation en plein air. L'endroit, agréable et prisé, est idéal pour un déjeuner, une pause gourmande ou tout simplement pour siroter une boisson chaude ou fraîche ! Le Menara Mall est le quatrième emplacement de La Table du Marché à Marrakech, l'enseigne étant déjà présentée à L'Hivernage, au Carré Eden et à l'aéroport international de la ville ocre. A noter que, parallèlement à son ouverture au Menara Mall, La Table du Marché réouvre ses portes à Rabat, au Royal Club équestre Dar Es Salam, et propose de nouveau ses renommés brunchs du dimanche, comme tous les restaurants de l'enseigne au Maroc !

www.tabledumarche.com

OUVERTURE MANDARIN ORIENTAL A MARRAKECH

Situé au cœur de 20 hectares de jardins paysagers et d'oliveraies, Mandarin Oriental, Marrakech est une résidence de luxe cinq étoiles à quelques minutes seulement du centre-ville. Avec ses excellentes installations et sa cuisine de classe mondiale, il vous promet un séjour inoubliable.

Avec l'Atlas en toile de fond, Mandarin Oriental, Marrakech est un oasis de luxe, situé tout près de la médina. Les



superbes villas, les suites spacieuses, le spa exceptionnel et le large choix de restaurants innovants ne manqueront pas de vous surprendre.

Route du Golf Royal
- Marrakech -
05 24 29 88 88



RECONNAÎTRE LES DIFFÉRENTES BIÈRES

Par Yves Hazette

La bière est un terme si générique qu'il ne saurait suffire à définir cette boisson. Bien sûr chacun connaît au moins la différenciation entre une bière blonde et une bière brune. Moins nombreux sont ceux qui connaissent la rousse et la blanche. Mais au delà des « couleurs », la bière se distingue en différents types.

A boire avec modération!

LES PILS OU BIÈRES BLONDES

Clares et légères, elles représentent 90% de la production mondiale. Leur nature est avant tout désaltérante. C'est en Bohême, au milieu du 19e siècle, que la pils voit le jour. La bock fait aussi partie de ce groupe même si elle est moins houblonnée et souvent plus alcoolisée.

LES BIÈRES BLONDES FORTES

Dorées, de haute fermentation avec une teneur en alcool significative, elles sont généralement généreuses en mousse. Elles se boivent assez fraîches.



LES BIÈRES AMBRÉES

Elles ont une teneur en alcool légèrement supérieure au pils. Cette couleur est obtenue après utilisation d'un malt coloré voire caramélisé. Les bières ambrées sont fabriquées avec du houblon doux et des épices légères qui procurent une certaine douceur en bouche. Elles se rapprochent clairement des Ale anglaises. Leur succès reste important.



LES BIÈRES BLANCHES



D'apparence plus troubles, elles ne sont pas filtrées. Les fabricants utilisent en plus du malt d'orge, du froment et même de l'avoine. Lors de la cuisson, on y ajoute, selon les recettes, des écorces d'orange ou de la coriandre. Pâle, fraîche, douce, fruitée sont les qualificatifs qui reviennent le plus régulièrement.

LES BIÈRES ROUGES-BRUNES

Cette couleur est obtenue suite à l'utilisation d'orge rougeâtre. L'autre particularité tient au fait qu'il s'agit d'une bière à fermentation mixte qui reprend les techniques de la haute fermentation et qui connaît en plus



une maturation en fût de chêne d'un an et demi. La bière est ensuite filtrée et mélangée avec de la jeune bière. Le goût est âpre avec des touches fruitées.

LES BIÈRES SPÉCIALES

Elles ne peuvent, de part leur grande originalité, être classées dans des catégories bien définies. C'est d'autant plus vrai qu'elles peuvent être blondes ou brunes voire ambrées, fortes ou douces... Elles font souvent la fierté d'une région voire même d'un simple village !

LES BIÈRES D'ABBAYE



Dans l'histoire de la bière, on remarque qu'à un moment donné les ordres monastiques se sont tournés vers des brasseurs «indépendants» et donc laïcs pour poursuivre l'activité. Plus récemment, les brasseurs ont acheté des licences spécifiques pour pouvoir faire référence à un cloître existant ou disparu. De fermentation haute, forte, fruitées et ayant du coffre, il ne faut absolument pas les confondre avec les Trappistes. Souvent accompagnées des adjectifs Triple ou Double, cela permet aux brasseries d'augmenter l'offre avec des bières soit claires, soit ambrées, fort alcoolisées ou moins.

LES TRAPPISTES

Les moines trappistes appartiennent à l'ordre des Cisterciens de la Stricte Observance dont l'origine remonte au 12e siècle. Ces hommes de foi suivent la Règle de Saint-Benoît datant, elle, du 6e siècle. Historiquement, ils se rattachent à l'abbaye de la Grande Trappe en Normandie. Pour qu'une bière soit considérée comme trappiste, elle doit de remplir certaines conditions strictes :



- Être brassée sous contrôle de moines trappistes
- Être brassée dans l'enceinte d'une abbaye cistercienne
- Une partie des revenus dégagée par l'activité doit être utilisée à des fins sociales.

LES BIÈRES FRUITÉES



Ces dernières connaissent un bel essor. Ces bières sont, le plus souvent, composées de sirop de fruits et non de vrais fruits. Certaines peuvent être créées à partir de bières blanches et sortent dès lors de la catégorie des bières à fermentation spontanée. Niveau choix on part dans toutes les directions : abricot, pêche, cassis, framboise, fraise, myrtille, pamplemousse, pomme...

On pourra également noter les bières protégées et réglementées, les bières de saison, etc.

LA CUISINE FLORALE

Par Safia Ouakil

Vous connaissiez les herbes en cuisine. Voici les fleurs!

Utilisées depuis longtemps en cuisine (rose et fleur d'oranger au Proche et au Moyen-Orient), elles se marient notamment aux sorbets, crèmes, gelées, liqueurs. Colorées et goûteuses, elles apportent de la fraîcheur à vos plats.

QUELLES FLEURS CONSOMMER ?

Il existe plus de 200 fleurs comestibles mais seules une cinquantaine ont un intérêt gastronomique.

Ne choisissez que des variétés de fleurs comestibles : violettes, lavandes, roses, fleurs de courgettes, boutons de capucine, géraniums, primevères, bleuets, jacinthes, pissenlits, lilas, pensées.

Les fleurs non traitées peuvent également être utilisées en cuisine. Attention, optez pour des fleurs cueillies sur des plants sans engrais chimique ni pesticide, dans les lieux les moins exposés à la pollution et loin des routes fréquentées.

Pour une saveur optimale, la récolte des fleurs doit se faire tôt le matin.



QUE FAIRE EN CUISINE AVEC DES FLEURS ?

Utilisation crue

Crues elles décorent les assiettes et les plats. Par leurs formes et leurs coloris variés, elles apportent un plaisir visuel et parfument délicatement vos plats.

Avant utilisation, il faut laver les fleurs en les trempant rapidement dans l'eau froide. Puis les égoutter et retirez le pistil et les parties blanches à la base des corolles.

La plupart des fleurs comestibles se mangent crues. Vous pouvez les ajouter à la salade verte ou de crudités.

Les fleurs peuvent aussi être hachées et ajoutées à du fromage de chèvre épais ou dans du fromage blanc.

Les fleurs qui se mangent crues sont rajoutées le plus tard possible dans le

plat pour préserver leurs couleurs et leur fraîcheur.

UTILISATION CUITES

Beaucoup de fleurs comestibles se dégustent fraîches car elles ont tendance à flétrir à la cuisson et à perdre leurs couleurs mais vous pouvez tout de même en consommer



Beaucoup de fleurs sont utilisées en cuisine depuis des centaines d'années: ainsi la confiture de pissenlit, les beignets de fleurs d'acacia ou de sureau, les sirops de violette, de coquelicot ou de rose.

cuites car elles se marient avec beaucoup d'autres ingrédients pour confectionner des plats salés ou sucrés (entremets, crèmes, sorbets, glaces, desserts, gelées, biscuits, pâtisseries, gâteaux, pains, sirops, liqueurs, vins et vinaigres parfumés, confits, confitures, gelées,...).

Quelques exemples : les hémérocailles se prêtent très bien aux poêlées. Pour les plus gourmands, les fleurs d'acacia ou de sureau agrémentent les beignets. Pensée, violette, mauve, lavande et coquelicot sont parfaites dans les salades de fruits et les desserts, notamment à base de lait et de crème. Pour les amateurs de salé, les fleurs de ciboulette, courgette ou capucine se marient aux gâteaux. Les fleurs de

Les fleurs doivent être appréhendées comme les champignons. Il ne faut consommer que celles que l'on est sûrs d'identifier comme comestibles car certaines sont extrêmement toxiques
N'achetez pas de fleurs chez le fleuriste, elles sont souvent conservées dans des produits plus ou moins nocifs.



capucine, bourrache ou hémérocalles sont idéales pour les tartes salées. Les fleurs de pissenlit, la violette ou la rose se prêtent bien aux confitures. Le pistil de safran et la rose peuvent servir aussi de condiments. Enfin, pensez aussi à en faire des soupes, des terrines végétales, des omelettes (bourrache, lys rouge et souci), ... et à aromatiser vos vinaigres de huiles : vinaigres à la rose ou à la violette, huile aux fleurs de fenouil ou d'origan.

LA CONSERVATION

Elles se conservent 2 ou 3 jours au réfrigérateur. Vous pouvez les faire sécher à l'air

libre ou dans un four entrouvert à très basse température, et les stocker dans des bocaux en verre ou des pochettes en papier, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Surtout ne pas les congeler.

UN LIVRE CONSEILLÉ



Fleurs en cuisine
Recettes simples et gourmandes pour voir la vie en rose
Par Géraldine Olivo, Myriam Gauthier-Moreau

Qui n'a jamais cueilli une branche de lilas au détour d'un chemin ou déposé un sachet de lavande dans son linge ? Si l'on connaît les fleurs pour leurs qualités décoratives et odorantes, bien peu s'aventurent à les ajouter dans leur assiette. Et pourtant, nul besoin de vivre à la campagne ou d'être un botaniste émérite pour cuisiner les fleurs ! La preuve avec ces quarante recettes à base de fleurs fraîches facilement identifiables par tous, de fleurs séchées en infusions, sous forme d'hydrolats et d'huiles essentielles, disponibles toute l'année en magasin bio. Au menu : truffes de chèvre frais au miel de pissenlit, carpaccio de betteraves et sauce au géranium, gâteau tatin aux abricots et fleurs de sureau, citronnade à la reine des prés...



De l'entrée au dessert, il est finalement très simple d'inviter les fleurs à sa table ! Un chapitre consacré aux produits de base propose également de réaliser soi-même des sucres et sels parfumés, des vinaigres, des sirops, et même des hydrolats, pour parfumer sa cuisine à l'instant, au gré de ses envies. Editions Alternatives



Pétales de roses confits

Ingrédients

- Pétales de rose comestibles
- Du blanc d'oeuf
- Du sucre en poudre (pas de sucre glace)

Préparation

- Enduire les pétales de rose de blanc d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Vous pouvez aussi bien prendre du blanc d'oeuf frais ou à base de poudre.
- Placer le pétale de rose dans un bol avec du sucre et saupoudrer de sucre. Le sucre superflu tombera tout seul.
- Allumer le four à la position la plus basse, par exemple 35 degrés Celsius, pour y faire sécher les pétales. Il faudra une petite heure, mais n'oubliez pas de vérifier régulièrement les pétales délicats.
- Servez-les sur votre gâteau ou avec vos cup-cakes faits maison, ou bien, comme sur l'exemple, avec des fruits sucrés comme des cerises ou des figues.

Attention : les fleurs comestibles ont été cultivées de manière spéciale pour les rendre propre à la consommation. Les fleurs (coupées) et plantes que vous achetez chez le fleuriste ou en jardinerie, ne sont pas comestibles.



SAVOY GRAND HÔTEL MARRAKECH

Par Dominique Pereda



Le Savoy Grand Hôtel Marrakech accueille ses premiers visiteurs au coeur du prestigieux quartier de L'Hivernage. Le nouvel établissement de luxe est un somptueux hôtel 5 étoiles qui présente une vue imprenable sur les montagnes de l'Atlas. Son emplacement exceptionnel, à proximité de la place Jemaa El Fna, de la mosquée Koutoubia et du palais Bahia, en fait un hôtel incontournable dans la ville ocre ! L'établissement de luxe a nécessité un investissement d'1,2 milliard de DH. Au total, 720 emplois ont été créés.



CHAMBRES & SUITES D'EXCEPTION

Conçu dans une architecture chic et moderne, le Savoy Grand Hôtel Marrakech propose 223 chambres aménagées avec des matériaux nobles et décorées de tissus aux notes épurées. En plus d'une literie de très grande qualité, chaque chambre offre une salle de bains aux tonalités légères, dotée d'une douche et d'une baignoire, ainsi que de toutes les commodités nécessaires pour un séjour confortable. Un ensemble de suites, 145 au total, présentent quant à elle des matériaux prestigieux, des salles de bain dotées de baignoires et de jacuzzis, de grands séjours, du mobilier de luxe ainsi qu'un accès aux toutes dernières





A propos de l'ouverture du Savoy Grand Hotel Marrakech, M. Kamel Abou Aly, président de l'établissement, a déclaré : «Le choix de Marrakech a été guidé par des motivations personnelles et un véritable amour pour cette ville. Son potentiel touristique est exceptionnel, tout comme celui du Maroc, et je suis certain que Marrakech va continuer à briller demain, comme elle l'a fait hier et continue à le faire aujourd'hui.»



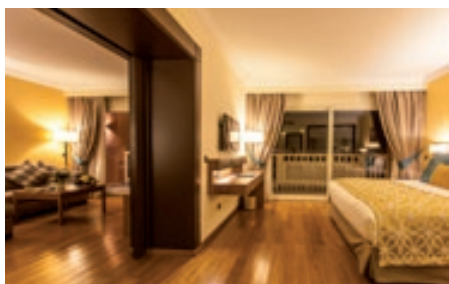
technologies.

Offrant jusqu'à 120 m2, elles offrent un concentré de chic associé à un service d'exception...

Restaurants gourmands & spa de luxe Pensé pour satisfaire les plus hautes exigences, le Savoy Grand Hôtel Marrakech présente une palette de prestations haut-de-gamme dans les

activité de détente. Outre une salle de gym, un salon de coiffure, deux piscines en plein air et deux piscines couvertes, il met à disposition de ses clients un spa unique, qui convie les visiteurs à vivre un moment privilégié dans un espace de 2.000 m2. Au programme : saunas et jacuzzis parfumés d'eucalyptus infusé, hammams aux rituels inspirés

des coutumes de la région, massages aux huiles pures soigneusement sélectionnés... le tout assuré par des professionnels triés sur le volet. L'excellence est également de mise dans la restauration. Les palais gourmands ont ainsi le choix entre trois restaurants : Le Marocain, dont la carte met à l'honneur les produits de terroir



dans les plats traditionnels servis dans une ambiance tamisée ; L'Alfredo, un restaurant italien qui allie festin authentique et convivialité italienne pour offrir un brin d'Italie en plein cœur de Marrakech ; Le Métropole, un restaurant international qui propose toutes les cuisines du monde, à travers des plats de saison et des classiques revisités, dans un buffet diversifié et élégant.

BUDDHA BAR & MENARA MALL

Pour un déjeuner rapide ou un rafraîchissement, les visiteurs peuvent profiter de l'ambiance feutrée du Lobby Bar, situé à l'entrée de l'hôtel, et prendre plaisir à une pause salée ou sucrée à la terrasse du Rocks Bar, construit sur une cascade surplombant la piscine. En journée, un verre au soleil au Moov Bar se termine immanquablement par la dégustation en soirée d'un grand cru au sein du piano-bar le Bog'Art...

Quant à ceux qui veulent prolonger la

soirée, ils peuvent se donner rendez-vous au Buddha Bar, le plus grand lounge de la chaîne, adossé à l'hôtel, ou encore au VIP Room, l'une des discothèques les plus branchées de Marrakech.

LA FAMILLE

Grand Hôtel Marrakech n'oublie pas les familles, puisque l'ambiance animée et festive du Menara Mall s'offre à elles avec des espaces de jeux pour les enfants, des enseignes de mode et un charmant souk artisanal pour les parents.

SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS

L'établissement dispose enfin de trois

salles modulables pouvant accueillir jusqu'à 800 personnes ainsi que de dix salles de sous-commission d'une capacité de 15 personnes chacune. Celles-ci sont équipées d'un matériel audiovisuel de dernière génération pour accueillir dans les meilleures conditions des réunions professionnelles, des séminaires ou des lancements de produits.

A seulement dix minutes de l'aéroport Marrakech-Ménara, le Savoy Grand Hôtel Marrakech est l'endroit idéal pour des séjours d'affaire ou en famille avec la garantie de moments exceptionnels !

Avenue mohamed VI - Marrakech
05 24 359 190



“LES ÉTOILÉS DU PEARL”



Niché en plein cœur du quartier huppé de l'Hivernage à Marrakech, le boutique-hôtel The Pearl Marrakech récidive en organisant une nouvelle édition des Étoilés du Pearl du 22 au 25 octobre 2015 inclus. Comme l'an passé, quatre chefs étoilés internationaux investiront les lieux, quatre jours durant, pour offrir des moments gastronomiques uniques et une explosion de saveurs, faisant la part belle à une valse de plats qui révéleront les cuisines des terroirs français et marocain, savamment brassées pour illustrer leur splendeur

et leur diversité dans une ambiance festive et conviviale. Les fins gourmets seront ravis !



fusion qui fait découvrir la richesse de la gastronomie marocaine aux spécificités culturelles uniques, d'explorer et de déguster divers plats et mets originaux et gorgés de saveurs.



Une expérience qu'il faut absolument vivre en compagnie des quatre chefs étoilés Michelin invités à orchestrer la nouvelle édition : Jean- Jacques Noguier, Herve Giliams, Eric Delerue et Bernard Bach.

Au-delà de la volonté d'exhiber le talent des chefs chevronnés dont la réputation n'est plus à faire, cet événement haut en saveurs offre l'occasion de partager le savoir-faire des équipes locales pour une

Le temps que durera l'événement, les chefs étoilés investiront les lieux pour réveiller les papilles. Chaque soir, secondé par tous ses confrères, un chef étoilé, assisté des trois autres, s'affaira derrière ses fourneaux à concocter un menu gastronomique, à savourer sans modération. Chaque dîner présentera, ainsi, le suc du savoir-faire des quatre chefs. La dégustation sera, à coup sûr, un véritable appel au voyage, dans le restaurant gastronomique cosy baroque « Jouhara », véritable écrin de saveurs conçu pour agrémenter cette évasion dans les méandres des délices.

Les amateurs seront comblés par une sélection de grands vins et de cigares qui ne manqueront pas d'émoustiller avec délicatesse les sens de chacun. De quoi épater tous les hôtes !

Pearl Marrakech
Du 22 au 25 octobre 2015



FIÈREMENT PRODUITS AU **MAROC.** LIVRÉS DANS LE **MONDE ENTIER.**

Leader mondial du transport maritime par conteneur, le Groupe CMA CGM est le premier vecteur des exportations de produits agricoles réfrigérés marocains grâce à 17 lignes régulières à la couverture mondiale, principalement vers l'Europe, la Russie, l'Amérique du Nord et l'Afrique. Aujourd'hui, CMA CGM renforce 5 de ses services maritimes pour offrir des solutions supplémentaires vers l'Europe.

AGADIR : +212 528 389 818 / 820

CASABLANCA : +212 522 458 620 / 728

TANGER : +212 539 348 260



CMA CGM



www.cma-cgm.com

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 والبث 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.