

Novembre - Décembre 2015 25MAD / 5€ / 6\$

N° 63

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

AGRICULTURE LA CAMPAGNE 2015-2016

LE TEMPS DES SALONS MAFEX - SIFEL - MAROCOTEL



CAHIER HORECA



TRANSPORT FRIGORIFIQUE
LES DIFFÉRENTS MATÉRIELS



10 CHANGEMENTS
DANS NOTRE ALIMENTATION



E-COMMERCE
POURQUOI UN TEL SUCCÈS?

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



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

Noureddine Malak

Responsable distribution

Ont collaboré à ce numéro :

Meryem Tabahmate

meryem@resagro.com

Jean Duflot

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°63



Salons, forums, foires, cette fin d'année est propice aux affaires malgré un climat international très tendu. Comme tous les ans, le 4ème trimestre de l'année voit une multitude d'évènement prendre place sur tout le Royaume. Forum de la PME, Marocarne & Milk, Mafex, Midest à Casablanca, Sud Logistique et Sifel à Agadir, chaque secteur de l'agroalimentaire trouve son bonheur dans les allées des différentes manifestations. Resagro est comme chaque année, présent dans la plupart de ces salons pour rencontrer les professionnels et discuter avec son lectorat. Nous espérons vous y voir nombreux.

Cet avant-dernier numéro de l'année, avant notre «spécial fête» annuel, traite de nombreux sujets d'actualité comme l'agriculture à l'horizon 2030 et les changements de notre alimentation grâce aux nouvelles technologies. Nous verrons également pourquoi le e-commerce séduit autant les consommateurs mais aussi les professionnels. Nous reviendrons sur l'Expo 2015 de Milan ou l'agroalimentaire a eu une place de choix et entreverrons ce qui nous attend à MDD Expo de Paris.

Côté HoReCa, juste avant les fêtes gastronomique de cette fin d'année, nous nous intéresserons à 5 concepts américains de restauration rapide qui pourraient bien arriver chez nous et nous enverrons découvrir 10 hôtels incroyables!

Bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Sommaire

RESAGRO 63
Le magazine des dirigeants

Périscopes 06
Salons 48



Agroalimentaire

Nouveaux produits	14
Le temps des salons	16
Campagne agricole 2015-2016	18
Agriculture 2030	20
MDD Expo 2016	22
Expo Milano 2015	24
Le bilan Sidattes	28



Solutions

10 changements dans notre alimentation	30
Pourquoi le e-commerce séduit-il autant?	34
Le transport frigorifique	38



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

Quelques recettes de café	44
Fast food : 5 concepts américains	54
La folie Airbnb	56
Kenzi Sidi Maarouf Hotel	60
10 hôtels incroyables	63
Restaurant : Art Fish	66





CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
EPERNAY - NEW YORK - AILLEURS



Goods & Goods

Servi au Chef de Paris

Agence La Famille XXL - Photo Stéphane Pautat

BANQUE

Attijariwafa bank modernise son logotype



التجاري وفا بنك
Attijariwafa bank

Croire en vous

Toujours dans une logique de renouveau et de progrès continu, Attijariwafa

bank a apporté une touche de modernité à son logotype sans casser les codes qu'ils l'ont rendu si identifiable afin de conserver les bénéfices et la notoriété acquis depuis sa création.

Le logotype symbolise le patrimoine marocain et ce, à travers la courbe qui fait référence aux montagnes de l'atlas, la couleur rouge qui représente la terre, le jaune qui rappelle le soleil sans oublier le point qui fait mention à la calligraphie arabe.

Aujourd'hui la banque entreprend une évolution graphique de son logotype afin de l'inscrire dans une tendance mondiale. Ainsi, le travail mené a consisté à apporter du volume afin de rendre la Marque préhensible et renforcer sa dimension de proximité. Un travail de transparence a également été mené pour apporter de l'élégance et porter le discours de la Marque. Une structure horizontale a été appliquée pour une approche plus dynamique et contemporaine.

SALON

ISM 2016



ISM, le plus important salon mondial de la confiserie et du snacking, mobilise à nouveau plus de 1.500 exposants d'environ 70 pays. La proportion d'étrangers y est généralement très importante aussi bien parmi les exposants que les visiteurs professionnels. En 2016

également, environ 85 pour cent des exposants viennent de l'étranger. La dernière édition d'ISM a accueilli quelque 37 000 visiteurs professionnels de 141 pays, dont 69 pour cent d'étrangers.

L'offre se compose de chocolat et de produits chocolatés, de sucreries, de biscuits fins et de produits à grignoter. A cela s'ajoutent les nouveaux segments snacks, produits à emporter et petit-déjeuner.

L'ISM occupe les halls 2, 3, 4, 5, 10 et 11 du parc des expositions de Cologne, soit une surface de présentation brute de 110.000 m².

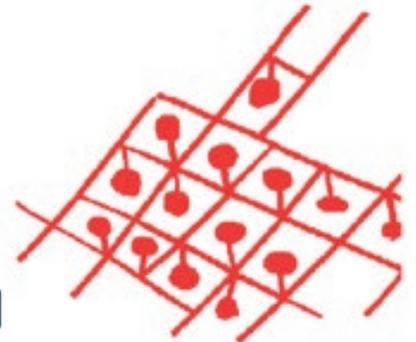
Complément d'information : www.ism-cologne.com/pressinformation



Service de la Promotion
du Commerce et des Investissements
à Casablanca
Ambassade de la République de Pologne
à Rabat



Pour tout complément d'information veuillez
contacter:
9, rue d'Alger
20070 Casablanca
tel: (+212) 522 275 443/438
fax: (+212) 522 278 462
e-mail: casablanca@trade.gov.pl
www.casablanca.trade.gov.pl
<https://morocco.trade.gov.pl>



INVITATION

aux rencontres B2B avec les entreprises polonaises
au Pavillon "POLOGNE"

au Salon International de l'agro-industrie au Maroc
"MAFEX"

du 09 au 11 décembre 2015 à Casablanca

Secteurs d'activité des entreprises polonaises:
produits laitiers, lait en poudre, sucreries, caramel,
bonbons, chouquettes, confiseries, pommes, jus,
concentrés de fruit, concentrés alimentaires en poudre
(gaufres, glaces, mixes de pâtisserie)

SÉCURITÉ

ONSSA : les pesticides obsolètes



Dans le cadre du protocole d'entente entre CropLife International et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, représenté par l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), ce dernier a mis en œuvre depuis le 06 octobre 2015 le programme CleanFARMS Maroc dont l'objectif est d'identifier les pesticides obsolètes et indésirables existant au Maroc en vue de trouver des solutions adéquates pour les éliminer.

Le programme d'identification CleanFARMS Maroc concerne les pesticides obsolètes et indésirables, présentant les risques les plus élevés, détenus par les acteurs des secteurs public et privé. Ses objectifs spécifiques sont :

- 1- Actualiser les données de l'inventaire réalisé entre 2007 et 2010 ;
- 2- Faire le point sur les nouveaux stocks de pesticides obsolètes non inventoriés.

A cet effet, et dans le cadre de l'exécution de ce programme, les producteurs, les distributeurs et importateurs d'intrants agricoles, les organisations de producteurs, les grandes exploitations et toutes autres structures qui détiendraient des pesticides obsolètes sont invités à déclarer leurs stocks aux services de la protection des végétaux relevant des directions régionales de l'ONSSA, et ce avant le 31 décembre 2015.

LOGO

Nouvelle identité visuelle pour Danone



L'opérateur historique des produits laitiers au Maroc, Centrale Laitière-Danone, change d'identité visuelle. Le nouveau logo porte l'appellation de Centrale Danone. Cette nouvelle identité place les marques "Centrale" et "Danone" au centre d'une nouvelle signature visuelle, portée par un sourire rouge », dit-on auprès de Centrale-Danone, pour qui cette nouvelle identité témoigne de la dynamique actuelle de l'entreprise et s'inscrit dans la continuité d'une histoire unique, celle d'un acteur capital dans le paysage socio-économique marocain, à la fois riche de la diversité de ses composantes et fort de la pérennité de ses savoirs et de ses engagements. Au Maroc, avec plus de 4.000 collaborateurs, 120.000 éleveurs partenaires, 1.600 centres de collecte de lait et plus de 60% de part de marché, Centrale-Danone reste leader du marché. Elle s'appuie sur une plateforme de production et de distribution composée de 4 usines et 38 bases logistiques. L'entreprise dessert 75.000 points de vente quotidiennement sur tout le territoire national.

CONSTRUCTION

UNE CIMENTERIE POUR ANOUAR INVEST



Prévue pour être opérationnelle en 2017, la cimenterie nommée Cimenteries marocaines du Sud - Cimsud devrait atteindre à terme une capacité de 500.000 tonnes de ciment par an. La cimenterie occupera tout au long de sa construction 75.000 jours-personnes et prévoit la création de 170 emplois.

Le groupe marocain Anouar Invest vient d'annoncer le lancement du projet de construction d'une cimenterie à Laâyoune. L'investissement dévoilé en 2014 s'élèvera à 300 millions de dirhams soit 28 millions d'euros.

www.anouarinvest.com

50 TRANSIT

FORD TRANSIT... UN FRANC SUCCÈS DEPUIS 1965

La gamme Transit de Ford, votre plus fort allié au quotidien.
Chaque véhicule a été pensé et imaginé pour vous faciliter la tâche depuis 50 ans.

Vous aussi, entrez dans la légende Ford avec deux nouveaux modèles : 2T et CUSTOM.

FORD TRANSIT CUSTOM
à partir 175 000 DH/HT

FORD TRANSIT 2T
à partir 220 000 DH/HT

FORD TRANSIT
1965



SCAMA - Groupe Auto Hall

- Casa-Siege : 05 22 76 11 00
- Casa Lalla Yacout : 05 22 445 43 80 à 84
- Casa Moulay Ismail : 05 22 24 70 37 / 40
- Rabat 1 : 05 37 72 58 46
- Rabat 2 : 05 37 29 08 82
- Salé : 05 37 88 63 10 / 21 / 23
- Meknès 1 : 05 35 55 12 70

- Meknès 2 : 05 35 30 05 19 / 543 / 548
- Roummal : 05 37 51 66 71
- Kénitra : 05 37 37 90 66
- Tanger : 05 39 95 11 11
- Tétouan : 05 39 71 52 05
- Fès 1 : 05 35 62 90 58
- Fès 2 : 05 35 72 14 21 / 22

- Oujda 1 : 05 35 52 40 20
- Oujda 2 : 05 36 30 60 23
- Nador : 06 54 98 80 43/66
- Marrakech 1 : 05 24 44 84 22
- Marrakech 2 : 05 24 35 47 20
- Settat : 05 23 72 48 54
- El Jadida : 05 23 37 37 22
- Beni Mellal : 05 23 48 31 19

- Kara Ba Med : 05 35 62 89 32
- Saf : 05 24 63 03 63 / 67 / 68
- Chemaia : 05 24 46 90 90
- Chichaoua : 05 24 35 37 74
- Attacoua : 05 24 23 58 99
- Agadir 1 : 05 28 84 29 95
- Agadir 2 : 05 28 83 81 19 / 90 / 91
- Dakhla : 05 28 93 14 12 / 53



Go Further

LOGISTIQUE
CMA CGM RENFORCE SON OFFRE



A l'occasion de la reprise au Maroc de la saison d'exportation des agrumes (oranges, clémentines,...) et primeurs (tomates, courgettes, poivrons,...), le Groupe CMA CGM et sa filiale OPDR ont renforcé leur offre de service pour relier le Maroc aux principales zones de consommation (la Russie, l'Europe du Nord, l'Amérique du Nord, le Moyen-Orient, et l'Afrique) avec des offres de transport réfrigéré.

Les Lignes du Groupe CMA CGM proposent ainsi 19 départs hebdomadaires depuis les 3 ports Marocains d'Agadir, Casablanca ou Tanger. Véritable centre de la production marocaine d'agrumes et primeurs, Agadir sera en particulier desservi 3 fois par semaine à destination du Nord de l'Europe et de la Russie, par les services DUNKRUS, CISS et AGAX et deux fois par semaine à destination de Port Vendres avec le service AGAPOV.

Les fruits et légumes marocains pourront aussi être acheminés à destination de New York et du Canada en seulement respectivement 17 et 19 jours.

CMA CGM souhaite par ailleurs nouer de nouveaux partenariats pour encore améliorer son offre de services.

www.cma-cgm.com

RENCONTRES

Les 2e Rencontres ActualiT Afrique remportent un large succès !

Désireux de partager nos compétences et d'accompagner nos clients, les 2e Rencontres ActualiT Afrique se sont déroulées autour du thème de la Récolte Blé 2015 à un moment clé de l'année : l'arrivée de la nouvelle campagne ! AIT Ingrédients et Soufflet Negoce ont réalisé deux journées d'échange : au Cameroun le 8 octobre puis en Côte d'Ivoire le 14 octobre. Cet événement a permis de rassembler une soixantaine de clients meuniers, distributeurs et dirigeants de boulangeries de l'Afrique Centrale et de l'Ouest représentant 24 sociétés de 6 pays : Cameroun, Sénégal, Mali, Côte d'Ivoire, Burkina Faso et Guinée Conakry. Ces journées furent l'occasion de valoriser le savoir-faire de nos métiers dans la filière Blé-Farine-Pain mais surtout d'échanger avec nos clients sur des sujets d'actualité : Rendez-vous est déjà pris pour la 3ème édition des Rencontres ActualiT Afrique!

FERTILISANT
LA REVOLUTION VERTE



MORECO[®]
A MIRACLE OF SCIENCE

Le silicium est un élément chimique très répandu dans la nature, où on le retrouve surtout sous forme minérale. Mais il n'était pas considéré comme un nutriment important, car il est présent en très petites quantités dans les organismes (humains, animaux, végétaux). Cependant, les investigations conduites ces dernières années par des chercheurs de différentes spécialités ont révélé que ces petites quantités ont une fonction très importante dans l'organisme. Malheureusement, l'absorption du minéral contenu dans l'alimentation est difficile, sauf sous sa forme acide orthosilicique «A.O.S». Après 10 ans de recherches et études, Moreco est la seule société à avoir acquis les droits du brevet mondial AOS (Acide Orthosilicique). Ce qui lui permet de produire des fertilisants écologiques à base de minéraux liquides en association avec le silicium assimilable.

En usage humain et animal, l'AOS stabilisé, en complément de l'alimentation quotidienne permet d'être en bonne santé, fortifie les os et les articulations, et contribue à la croissance de la peau, des cheveux et des ongles.

En agriculture, L'AOS stabilisé est particulièrement actif sur la structure des plantes et leur physiologie, il augmente leur résistance aux maladies et aux insectes, les plantes s'enracinent plus rapidement et développeront des tiges et des feuilles plus robustes, améliorant ainsi la photosynthèse. De plus, l'absorption du phosphore est meilleure donnant des fleurs et des fruits plus grands.

Le secteur agricole étant le pilier de l'économie marocaine, Moreco a décidé de commercialiser ses produits spéciaux à l'ensemble de la filière agricole à partir de Casablanca, qui constitue également un point de départ vers tout le continent et au-delà.

moreco.ma



FSL 48

A New Standard for FFS Lines

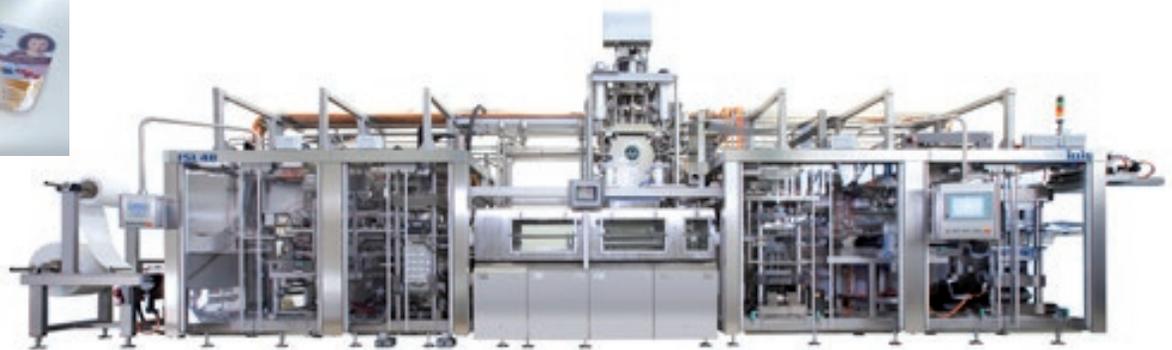


As of now an IML (in-mold labeling) station is integrated in an FFS line and employed to decorate packs in a brilliant way directly in the thermoforming process. Most conventional cup geometries which can be produced on form, fill and seal lines can be realized. The FSL 48 can be equipped to meet a variety of different hygiene requirements by the food industry through to hygiene class IV according to VDMA (hygienic filling machines). The thermoformer's format area, 480 mm x 320 mm, is designed in such a way that, for example, 12 standard dairy packs can be manufactured. A working speed of up to 30 cycles per minute is achieved. In addition to this core element ILLIG will present economical solutions for blister packs at the Interpack stand which add to product protection, transport protection and also eye-catching presentation of products at the point of sale (POS).

All conventional materials suitable for processing on FFS lines can be processed on the new FSL 48, such as PS, PP, multilayer materials (e.g. PS/EVOH/PE), APET and even foils made of PLA biopolymer (polylactic acid). This also applies to the heat-sealable lid materials.

The IML unit integrated in the forming station works with printed blanks from the magazine. Numerous decoration options can thus be realized in a simple way: One-sided, two-sided, three-sided (for example U-shape), four-sided or even five-sided (including bottom decoration, for example, with integrated barcode). A great variety of cup shapes can be smoothly decorated since in IML walls to be decorated don't have to be vertical. These options for individual cup design in conjunction with attractive labeling enhance the product presentation on supermarket shelves.

Filling and labeling – whatever fruit flavor is desired. The ILLIG multi-lane filler sets the standard for form, fill and seal lines. Now, several flavors can be filled in one machine format using the same or different labels. In all production phases the most demanding hygiene conditions for food packs are met. Different flavors can be filled at the same time by the line with one machine format, such as strawberry, orange, banana, cherry. Trade and consumers find their 4, 6 or 8 favorite flavors in crates or boxes at a glance, subject to the format layout of the ILLIG FSL 48. Manual re-sorting is no longer required.



ILLIG is a global leading supplier of high-performance production lines and molds for thermoforming plastic materials as well as of solutions for the packaging industry. The company's product and services portfolio comprises the development, design, fabrication, installation and start-up of complex manufacturing lines and individual components. With branch establishments and agencies in over 80 countries, ILLIG is locally present in all markets around the globe. For nearly 70 years, this owner-managed enterprise has been serving its worldwide clientele as a reliable partner in cost-efficient thermoplastic molding of sophisticated precision parts backed by innovative technology of unsurpassed quality and a comprehensive worldwide after-sales support.

SOPRI Industrie

28,Bd.Almassira Al Khadra. 20100 Casablanca

Maroc

Tél : 00 212 (0)5 22 36 35 64

Fax : 00 212(0) 5 22 39 77 87

contact@soprimaroc.com

b.bendlala@soprimaroc.com

www.soprimaroc.com

LA RENCONTRE ENTRE LA PME ET SES ALLIÉS

La 2ème édition du Forum de la PME et de ses Partenaires, sera organisée par Epitaphe en partenariat avec le Centre Régional d'Investissement du Grand Casablanca, du 02 au 04 Décembre 2015 à la foire internationale de Casablanca.

Ce Forum rassemble tous les acteurs clés à même d'encourager la compétitivité des entreprises, de renforcer leur productivité et de faciliter leur accès aux marchés au Maroc et à l'export (particulièrement vers les pays de l'UE). A travers la participation des Administrations publiques, des Organismes de Financements, de leaders économiques et de délégations étrangères... cette édition propose aux 10 000 dirigeants de PME attendus toutes les solutions pour élargir leur réseau d'affaires, financer leur activité, renforcer leurs performances opérationnelles et technologiques, et effectuer des partenariats.

Exposition, RDV BtoB, Ateliers et conférences seront au menu pour enclencher un échange direct entre les PME et leurs alliés publics et privés et explorer les possibilités de libérer les voies de business et de développement. Climat des affaires, Impayés et recouvrement des créances, Accès aux marchés publics, les mesures de financement et d'accompagnement des TPME, Appui à Export... sont autant de thématiques qui seront abordées pour discuter des défis réels des PME au Maroc et donner aux dirigeants la

possibilité de trouver des solutions à leurs problématiques.

Cette 2ème édition du Forum de la PME et de ses Partenaires va dans la continuité de la première organisée en Décembre 2014, d'autant plus que les résultats obtenus par rapport à une première expérience ont été très satisfaisants : 6100 visiteurs, 120 participants, une belle implication des principaux partenaires de la PME et un accompagnement actif des médias...

Ceci conforte notre motivation d'instaurer une plateforme incubatrice de réussite collective et créatrice de valeur partagée qui contribue au développement économique et industriel de notre pays.

Le Forum de la PME et de ses Partenaires c'est 3 jours pour:

Bénéficier de soutiens, appuis et accompagnements, soutiens financiers
 • Informer sur les dispositifs de soutien et d'accompagnement de l'Etat
 • Mettre en avant les possibilités de financements public et privé

Renforcer votre productivité, valorisation des compétences, accompagnement en organisation, ...

• Conseiller et Accompagner les PME pour renforcer durablement



leur performance : Capital humain, Organisationnel, savoirs & Technologies, Finances, Système d'information & de décision, ...

Se projeter dans le monde, exporter, accéder aux marchés internationaux.

• Informer sur les dispositifs d'appui à l'export

• Accompagner des PME qui ciblent le marché Européen

• Rencontre avec des délégations étrangères

Accéder aux marchés, business et services, RDV BtoB

• Rencontres B to B pour permettre aux PME d'accéder à de nouveaux marchés

• Développer l'accès des TPME aux marchés

• Invitations de Décideurs



Nouveautés 2015

• Participation du comité national de l'environnement des affaires (CNEA) et du CREA

• Organisation de la Journée Européenne

• Une plus grande implication de l'Assurance particulièrement pour la couverture du risque d'impayés

• La présence de grandes marques leaders dans le domaine des technologies

• Une participation plus élargie de TPME de différents domaines d'activité

• Un programme de conférence plus riche qui couvre quasiment toutes les problématiques de la PME

En plus de la participation d'organismes publics et de financement...

Du 2 au 4 Décembre à la Foire internationale de Casablanca



Ingrédients, Additifs, Arômes et Epices pour l'Industrie Alimentaire



Mélange d'épices et d'herbe pour la décoration.

Pour l'élaboration, l'aromatization et la conservation de vos saucisses et merguez.

BASES CULINAIRES
Bases, fonds et sauces pour l'élaboration d'aliments précuisinés.

Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.



Marinades liquides et en poudre.

Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.

Formules pour donner de l'arôme et de la couleur. Plats cuisinés et mijotés.

Siège: Lot n°18, PARC INDUSTRIEL C.F.C.I.M
OULED SALAH BOUSKOURA.

Tél. : 05 22 59 25 83 / 05 22 59 25 86

Fax : 05 22 59 21 48 - Email : lacasemsarl@menara.ma lacasem01@menara.ma

IDEAL MIX CAKE HOMEMADE



La gamme des mix cakes se compose de différentes préparations :

- Préparations pour crêpes
- Préparation pour cookies
- 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.

WWW.SOMAFACO.COM

FLORETTE LES INFUSIONS



Florette en tant que leader au rayon 4ème gamme est le précurseur des innovations. L'an dernier, nous vous annonçons l'arrivée des légumes à tartiner et voilà

que cette année ce sont les herbes fraîches pour infusion.

La marque nous propose donc deux références d'herbes fraîches pour infusion:

- Menthe mélisse
- Menthe Thym Citron

Les sachets contiennent 20g d'herbes déjà lavées qui permettent de réaliser 4 à 5 tasses d'après l'emballage. Le sachet étant refermable, cela permet au consommateur de fractionner sa consommation.

FLORETTE.FR

ANDROS RESTAURATION LES DESSERTS FRUITIERS®



Un circuit réfrigéré pour une vraie différence gustative et le bon goût des fruits à la portée de tous! Andros vous propose une nouvelle offre exclusive spécifique restauration: Les Desserts Fruitiers®.

- Emballage spécifique RHD, optimisé, plus économique.
- Pot translucide
- Plateau mono parfum de 24 coupelles pour un stockage facile et des rotations rapides.
- Quatre parfums incontournables: Pomme nature, pomme banane, pomme fraise, pomme poire.

WWW.ANDROSRESTAURATION.FR

CHARAL RAPIDE A CUIRE



Jusqu'à présent nous connaissions les nuggets de volaille et de poisson, mais il fallait se douter qu'un jour Charal innoverai en sortant des Nuggets de Bœuf. Vendu par 10, pour un poids de 200g. La cuisson se fait en 5 minutes à la poêle.

Et également les mini boulette au boeuf. Proposées sous deux recettes, façon Kefta et à la provençale, ces mini-boulettes ont l'avantage d'être cuites en une minute au micro-ondes. Les sachets font 200 g et sont composés de 25 boulettes.

WWW.CHARAL.FR

AMORINO
GAUFRE / CHOCOLAT CHAUD



Pour les plus gourmands, le chocolat chaud s'associe parfaitement avec une gaufre ou une crêpe garnie de glace. Un délicieux encas pour affronter le froid tout en douceur!

MOROCCO MALL
CASABLANCA

OLD EL PASO
GAMME «RESTAURANTE»



Old El Paso™ innove en nous proposant sa nouvelle gamme « Restaurante ». Cette dernière se veut premium et propose trois recettes typiques de différentes régions du Mexique : Porc al Pastor, Poisson Baja, Poulet Tinga.

WWW.OLDELPASO.COM

COMPAL
•1952•

Les jus ne sont pas tous créés égaux !

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

FRUITS PRESSÉS
NFC
SQUEEZED FRUITS

Nectar
ORANGE
MEDITERRANÉE
MEDITERRANEAN
ORANGE

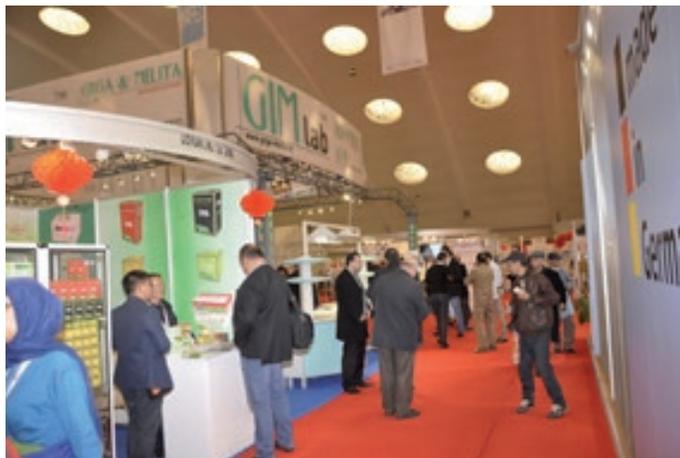
Nectar
MULTI
FRUITS

Nectar
MANGUE
COLOMBIENNE
COLOMBIAN
MANGO

LE TEMPS DES SALONS

Les salons battent leur plein et le Maroc s'est fait une spécialité de ces événements très populaires et professionnels. Cette fin d'année verra les très attendus MAFEX et SIFEL pour la partie agroalimentaire et en début d'année le non moins célèbre MAROCOTEL dédié entre autres aux hôteliers et restaurateurs. Petit tour d'horizon.

MAFEX-PACKTOPACK 2015, LE RENDEZ-VOUS ANNUEL DES PROFESSIONNELS DE L'AGROALIMENTAIRE.



Maghreb Food Exhibition plus communément appelé MAFEX est le rendez-vous des professionnels du secteur de l'agro-industrie organisé sous le support de la DLG (co-organisateur de l'Anuga Food Tec).

Suite à une 3ème édition marquée essentiellement par le lancement du salon Pack2Pack Maroc, IEC, IFW Expo et Nile Trade Fairs organisent la 4ème édition du MAFEX du 9 au 11 décembre 2015 à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC).

Cette édition accueillera 200 exposants et plus de 4000 visiteurs professionnels

Ce Salon est une véritable vitrine des nouvelles technologies de l'industrie agro alimentaire et importante plateforme de rencontres et de débats au service des professionnels du secteur.

Le MAFEX s'affirme comme étant une réelle opportunité de développement et de valorisation des richesses des pays participants, une locomotive de promotion des nouveaux procédés agro-industriels et un pôle de libre échange entre l'Afrique et les autres pays.

La spécificité du MAFEX est donc de rassembler en un lieu unique les innovations, les conférences et les meilleurs spécialistes de tous les grands univers de l'agro-alimentaire et de l'agro industrie: ingrédients alimentaires, emballage et conditionnement, procédés agro-industriels et produits fini.

PACK2PACK, FUTUR SALON DE L'EMBALLAGE ET DU CONDITIONNEMENT AU MAROC.

Pack2Pack, salon international consacré au secteur de l'emballage et du conditionnement se tiendra pour la 2ème fois au Maroc en concomitance avec le MAFEX du 9 au 11 Décembre 2015.

Le secteur de l'emballage et du conditionnement joue un rôle significatif dans l'industrie alimentaire. Par conséquent, organiser Pack2Pack au Maroc donnera l'occasion aux professionnels de ce secteur de jouir d'une plate-forme pour présenter leurs produits dans un marché émergent plein de perspectives.

En 2015, MAFEX-PACK2PACK ambitionne de :

- Créer un espace de rencontre et d'échange entre les professionnels, les acteurs et les partenaires de tous les grands univers de l'agro-industrie
- Offrir aux professionnels une plateforme unique de rencontres BtoB
- Créer un cadre de rencontre et de prestation entre les professionnels de l'agroalimentaire
- Mettre en place des pavillons nationaux afin d'accompagner les PME dans leur développement
- Fédérer toutes les catégories d'acteurs au sein du salon : institutionnels et associations professionnelles, industriels, producteurs, prestataires, prescripteurs et acheteurs.

Cette 4ème édition accueillera 200 exposants internationaux et plus de 5 000 visiteurs professionnels.

Du 09 au 11 décembre 2015
Office des Foires et Expositions de Casablanca



SIFEL EN 2015 SIFEL MAROC SE RÉINVENTE



Sifel Maroc renforce sa dimension internationale et se penche plus vers l'Afrique avec plus de 20 pays participants, plus de 25 délégations étrangères et invités de marque, une participation africaine renforcée : des acheteurs et faiseurs de business africains à fort potentiel, l'appui d'experts de renommée mondiale dans l'animation des conférences

Le salon s'ouvre également à d'autres filières, secteurs d'activité et régions du Royaume avec des producteurs venant de toutes les régions du Maroc : Maraichage, pomme de terre, fruits rouges, arboriculture fruitière, oléiculture, produits du terroir, agrumiculture, phoeniculture.

L'événement confirme sa dimension plurielle avec un zoom sur les modèles d'intégration amont aval!

- Technologies et systèmes de production, de conditionnement et de transformation
- Groupes exportateurs
- Produits frais et transformés
- Logistique
- Organisations professionnelles et Interprofessions agricoles
- village des producteurs
- Services
- Institutions

Sifel Maroc encourage la performance avec deux grands événements :

A travers la signature d'une convention de partenariat avec Gold Roots Consulting, Sifel Maroc abrite et co-organise la



7ème édition des Trophées de la filière fruits et légumes au Maroc, évènement phare de la filière, encourageant et récompensant les opérateurs des plus méritants au Royaume du Maroc.

Sifel Maroc relooke son organisation générale avec une dimension grandissante et intégrée : Pavillon produit, pavillon agrobusiness, pavillon agrofourniture, pavillon institutionnel mais aussi espace coopératives, village du producteur, espace restauration, salon VIP et salle de conférence.

Sifel Maroc est bien plus qu'un salon professionnel classique c'est :

- Une vitrine au produit Maroc
- Un pont d'échange entre la méditerranée et l'Afrique
- Un rendez-vous d'affaires
- Un service de rendez-vous BtoB
- Un trading center «Morocco to Africa»
- Un programme scientifique animé par des experts nationaux et internationaux «Atelier / Débats / Conférences»
- Un programme de visites sur sites de production et de valorisation
- Un dîner de gala (800 invités) à l'occasion de la 7ème édition de TROFEL

Du 3 au 6 décembre
Parc Expo Agadir



LANCEMENT DE LA CAMPAGNE AGRICOLE 2015-2016

Le ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, M. Aziz Akhannouch a donné fin octobre le coup d'envoi au démarrage de la campagne agricole 2015/2016 à partir de Kénitra.

M. Akhannouch a affirmé que le lancement de cette campagne agricole est une occasion pour renouveler l'engagement de poursuivre la réforme et la modernisation du secteur agricole, d'accélérer le rythme de la mise en œuvre du Plan Maroc Vert (PMV) et augmenter sa contribution au développement économique et social, ainsi que d'évoquer les défis et s'arrêter sur les réalisations importantes de ce plan depuis son lancement en 2008. Le PMV a marqué le domaine agricole dans la perspective de développer le monde rural, soutenir les consommateurs marocains et servir l'économie nationale, a-t-il souligné, relevant que les efforts de l'ensemble des intervenants dans ce secteur convergeront, durant la période 2015/2020, vers la réalisation d'un nouveau niveau de développement du secteur agricole, ce qui nécessite une forte impulsion et davantage de soutien à tous les acteurs, à même de

réaliser la sécurité alimentaire du pays, renforcer la grande réputation dont jouit l'agriculture nationale à tous les niveaux et garantir son rayonnement international.

La campagne agricole précédente a été marquée par l'importance et la régularité des précipitations qu'a connues le Maroc, ce qui a permis de réaliser des résultats records dans le domaine de la production des céréales dans divers régions, a rappelé le ministre, notant que le taux des précipitations enregistré jusqu'à 30 août dernier, au niveau national, a atteint 400 millimètres, soit une hausse de 4 % par rapport à une année normale et une augmentation de 43 % par rapport à la même période de l'année précédente, ce qui a contribué à la levée du taux de remplissage des barrages d'irrigation pour se situer à hauteur de 71 %, contre 55 % enregistrés au cours de la même période de l'année précédente. Et de rappeler qu'en 2014, de grandes



Côté Plan Maroc Vert

Le Plan Maroc Vert a permis de placer le Royaume parmi les plus grands producteurs agricoles à l'échelle mondiale. Grâce à ce Plan, sept produits agricoles nationaux, conserves d'olives, tomates, clémentines, câpres, haricots verts et huile d'argan destinés à l'export figurent actuellement dans le top cinq du classement international. Pour les câpres, les haricots verts et l'huile d'argan, le pays est devenu même numéro un mondial.



Enjeux importants

Après la campagne agricole historique 201-2015, qui a battu tous les records avec notamment une récolte céréalière de 115 millions de quintaux, et selon les prévisions du ministère de tutelle qui tablent aussi sur des performances record dans d'autres filières agricoles, la nouvelle campagne 2016-2016 démarre avec des enjeux importants.



initiatives ont été lancées pour la modernisation de l'agriculture nationale, relevant que la région du Gharb regorge de ressources qui font d'elle l'une des régions agricoles les plus importantes du Royaume. L'ensemble du processus de production agricole dans la région a réalisé des résultats encourageants durant la campagne précédente, mais qui demeurent toutefois en deçà du potentiel de la région, et ce en raison de plusieurs facteurs, en particulier la faiblesse de la lutte contre les mauvaises herbes.

M. Akhannouch a, en outre, appelé l'ensemble des acteurs à assurer l'implant précoce et tirer profit des mesures présentées par le ministère

de tutelle, à même d'accompagner la campagne agricole de manière proactive et garantir de meilleurs résultats. A cette occasion, le ministre et la délégation l'accompagnant ont inauguré le nouveau siège de la Chambre régionale d'agriculture de la région Rabat-Salé-Kénitra.

L'ouverture de ce nouveau siège entre dans le cadre de la mise en œuvre de la régionalisation avancée et de la réorganisation des instances professionnelles relevant du secteur agricole à travers l'intégration de la portée régionale tout en préservant



la politique de proximité au niveau provincial.

Le statut des chambres d'agriculture est considéré comme un projet structurant du secteur agricole qui s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du plan Maroc Vert (PMV).

Ce statut vise également à réformer le cadre organisationnel et légal des chambres agricoles en mettant à leur disposition des ressources financières et humaines supplémentaires et en structurant leur organisation tout en renforçant leur portée régionale.

Nous nous intéresserons dans un prochain numéro à cette campagne 2015-2016 plus en détail, filière par filière.



Les agrumes

Sur une superficie totale de plus de 104 mille hectares, la récolte en agrumes durant la saison 2015-2016 est prévue à 2 millions de tonnes, soit un rendement par hectare de 19,5 tonnes et une hausse nette de la production de 6,7% en comparaison avec la campagne précédente. La campagne agricole 2015-2016 sera également particulière parce qu'elle arrive au moment où le Plan Maroc Vert est à mi-parcours.



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



AGRICULTURE 2030

Quels avenir pour le Maroc

Le Maroc est un pays en transition démographique, économique et politique. Les défis auxquels il est confronté sont considérables. L'agriculture y occupe une place importante au plan économique, social et environnemental. Premier secteur créateur de richesses et employeur le plus important du pays, elle est aussi le principal utilisateur et le responsable le plus direct de la gestion des ressources naturelles renouvelables.

Aujourd'hui, nous verrons les enjeux au niveau «agriculture et alimentation» Nous exposerons les contributions demandées à l'agriculture qui sont passées du concept d'auto-suffisance à un concept de sécurité alimentaire; l'évolution du contexte international, qui est favorable au développement des échanges et à la spécialisation, mais demeure cependant incertaine et l'agriculture de plus en plus confrontée à des exigences nouvelles en matière de santé.

Les contributions demandées à l'agriculture sont passées du concept d'auto-suffisance à un concept de sécurité alimentaire.

L'agriculture joue un rôle central dans la sécurité alimentaire. Ce rôle s'est transformé en passant du concept d'autosuffisance à celui de sécurité alimentaire. Le concept d'autosuffisance a longtemps prévalu, et il a en particulier été à la base des politiques dites d'import-substitution. Ces politiques sont aujourd'hui désavouées, car on se rend bien compte qu'elles peuvent conduire à favoriser des produits non concurrentiels et mal adaptés aux conditions écologiques, au détriment de productions mieux adaptées et valorisables sur les marchés internes et extérieurs.

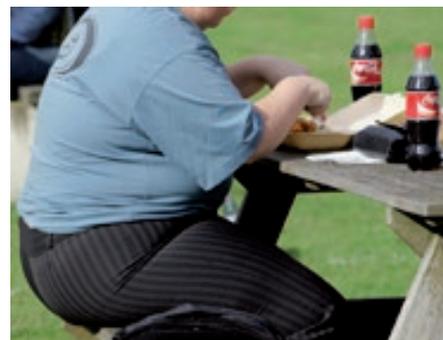
Le cas du blé tendre opposé à l'orge ou au blé dur en est une bonne illustration.



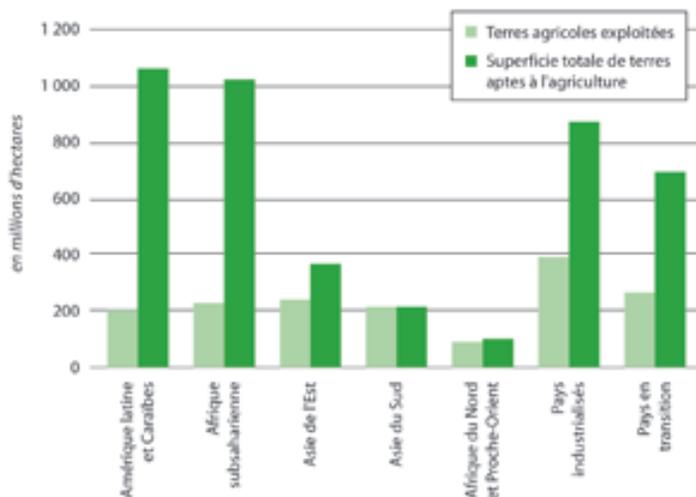
LES ÉVOLUTIONS INTERNATIONALES DEMEURENT INCERTAINES.

Le Maroc devrait pouvoir d'autant mieux raisonner sa sécurité alimentaire en optimisant l'allocation de ses ressources et les possibilités des marchés. L'évolution du contexte international, plutôt favorable ces dernières décennies, l'encourage dans cette voie : progrès agricoles d'une ampleur inattendue, progrès, même à petits pas, de la négociation multilatérale à l'OMC, diversification des origines, demandes croissantes en produits méditerranéens de qualité, baisse continue des prix mondiaux des produits de base. L'énorme potentiel d'expansion des terres, qui existe en Amérique latine et en Afrique subsaharienne, a été à peine mobilisé. Cependant, une libéralisation totale du commerce agricole pourrait conduire à des baisses importantes de production.

En outre, le contexte mondial pourrait changer avec la conjonction de la dégradation environnementale (dégradation et artificialisation des sols, surexploitation des ressources en eau, dérèglement du climat), de la raréfaction des hydrocarbures, de l'enrichissement de la diète (tendance lourde à la surconsommation de viande dans les pays développés et en transition) et de la forte croissance des demandes (demande chinoise, biocarburants) qui en résultera. Une hausse sensible et durable des prix



Potentiel mondial d'expansion des terres agricoles



Source : FAO (Fischer *et al.*, 2000), graphique HCP.



mondiaux de l'énergie, des transports et des produits agricoles de base est possible. Des risques de pénurie alimentaire à moyen ou long terme ne peuvent être exclus.

L'AGRICULTURE EST DE PLUS EN PLUS CONFRONTÉE À DES EXIGENCES NOUVELLES EN MATIÈRE DE SANTÉ.

La transition nutritionnelle rapide qui caractérise le pays est préoccupante : on constate, d'une part, la persistance de maladies liées à la sous-alimentation et, d'autre part, l'augmentation des maladies liées à l'excès : surpoids et obésité (notamment chez les femmes), maladies cardiovasculaires, diabète. La santé pourrait aussi être altérée par la forte croissance, possible, de la consommation de pesticides. Ces évolutions qu'ont connues d'autres pays plus développés y ont généré des coûts humains et économiques lourds.

COMPARAISON DES PROSPECTIVES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES AU NIVEAU MONDIAL.

Les analyses prospectives sur l'agriculture au niveau mondial, celles de la FAO et de l'IFPRI notamment, convergent sur plusieurs points. La croissance de la demande alimentaire mondiale, encore forte, se réduira. Elle sera principalement le fait des pays en développement (PED) et se caractérisera

par une augmentation relative de la consommation de produits animaux. La production dans les PED augmentera pour répondre à cette croissance, mais insuffisamment. Ils deviendront de plus en plus tributaires des importations de céréales, de viande et de lait. Les importations de céréales pourraient plus que doubler en 20 ans. Les pays du Nord assureront l'approvisionnement, mais le Brésil et l'Argentine pourraient devenir des géants exportateurs. La Russie et l'Ukraine pourraient créer la surprise. L'augmentation des productions reposera à 70 % sur celle des rendements, avec la croissance des surfaces irriguées.

Cependant, le débat reste entier sur les grands défis de l'agriculture du 21^e siècle, notamment sur la capacité de la production à se maintenir au niveau de la demande. Les optimistes font remarquer que les rendements sont faibles et qu'il y a des réserves importantes de terres cultivables et de progrès techniques. Les pessimistes font remarquer les nombreux signes de stress environnementaux et mettent en avant d'autres arguments. Avec l'augmentation de l'urbanisation et des revenus, la consommation mondiale de viande pourrait dépasser de loin les projections actuelles. Le potentiel des biotechnologies et du génie génétique pour accroître la productivité de l'agriculture n'est pas complètement éclairci et reste sujet à controverse. Le

développement des infrastructures et de l'urbanisation réduira les surfaces agricoles. Une demande significative pour les biocarburants pourrait émerger. L'intensification pourrait accroître la dégradation des sols, laquelle peut mettre en danger l'offre globale alimentaire. Le changement climatique est une contrainte qui va peser de plus en plus. Les études sur les bénéfices réels de la libéralisation commerciale multilatérale ont été souvent excessivement optimistes. L'eau pourrait poser la limite la plus restrictive aux approvisionnements alimentaires futurs. Comme le développement de l'irrigation va devenir de plus en plus onéreux et que les nouvelles sources comme la désalinisation ne semblent pas une voie d'avenir, économiser l'eau va devenir crucial.

Le défi futur sera d'augmenter la production de 40 % tout en diminuant la consommation de 10-20 %.

Source : Adeprina, « Panorama des analyses prospectives sur l'évolution de la sécurité alimentaire mondiale à l'horizon 2020-2030 », fév. 2006 (recherche pour le ministère français de l'Agriculture).

Remerciement au Haut Commissaire au Plan du Royaume du Maroc et au Conseil Général du Développement Agricole

MDD EXPO 2016

Des linéaires de savoir-faire pour tous les circuits de distribution !

Tendances, innovations, réseaux d'affaires, internationalisation... les mercredi 30 et jeudi 31 mars 2016, la 15^è édition de MDD Expo fédèrera à Paris - Porte de Versailles - Hall 4 tous les professionnels du secteur dans des conditions optimales pour l'essor de la filière.

Durant deux jours, 500 exposants (groupes industriels, PME familiales exportatrices, start up...) dont plus de 150 exposants internationaux (Allemagne, Belgique, Espagne, Italie, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni, Turquie...) se retrouveront pour du business en toute convivialité. Spécialiste des produits coeur de gamme et premium, MDD Expo 2016 proposera une offre étendue de savoir-faire pour la création de produits à façon, en alimentaire et non alimentaire afin de répondre aux attentes diversifiées de 4500 visiteurs professionnels issus de tous les circuits de distribution.



UNE OFFRE PREMIUM DE PRODUITS À FAÇON

Les mercredi 30 et jeudi 31 mars prochains, les acheteurs français et européens de la grande distribution, du foodservice, de l'hôtellerie, des partenaires sourcing, des commerces spécialisés et de l'e-commerce, mais aussi les fabricants à la recherche de sous-traitance et d'expertise auront accès à un sourcing unique, de l'ingrédient au produit fini. Toutes les gammes seront représentées et réparties selon 4 secteurs :

- Frais : produits laitiers et crémiers ; produits carnés, charcuterie, salaisons, produits de la mer ; produits traiteur et 4e gamme



- Épicerie : salée ; sucrée, liquides
- Surgelés : apéritif/entrée ; poissons/ crustacés ; viandes/volaillies ; pains/ pâtisseries ; glaces/desserts
- Non-alimentaire : droguerie/ entretien de la maison ; hygiène/ parfumerie/cosmétique ; packaging ; services (certifications, laboratoires, transports,...)

DES PARCOURS THÉMATIQUES AU COEUR DES TENDANCES

Lors de cette 15^è édition, MDD Expo proposera 6 parcours tendances et expertises afin de guider au mieux les acheteurs dans leurs recherches :

- Nutrition & Santé : bio, free from (gluten, lactose, allergène...)...
- Produits des Régions de France : locavorisme, traditions, savoir-faire authentiques des régions et du Made in France...
- Produits du monde : exotisme, découverte, saveurs originales, atypiques, produits halal et casher...
- Ingrédients & PAI : colorants alimentaires, conservateurs, arômes,

- épices, antioxydants...
- Fine sélection : produits de luxe, épicerie fine, gastronomie, art culinaire...
- Snacking : prêt à consommer, prêt à cuisiner, nomadisme...

L'INNOVATION, LE LEITMOTIV DES ANIMATIONS DU SALON

Levier de différenciation et moteur de croissance des MDD, l'innovation sera le fil rouge des animations du salon.

Les Trophées des Savoir-Faire Innovants : cette 2^{ème} édition aura une nouvelle fois à coeur de révéler et de valoriser l'expertise et l'esprit créatif des fabricants en alimentaire et non-alimentaire.

L'Espace Dégustation : Pour la première fois, l'Espace Dégustation et les Trophées des Savoir-Faire Innovants iront de pair pour une diffusion plus large des nouveautés des exposants et un impact plus conséquent auprès des visiteurs.

Ainsi, les équipes de l'EPMTTH (École de Paris des Métiers de la Table, du



Tourisme et de l'Hôtellerie) réaliseront des recettes originales à partir des produits alimentaires nominés aux trophées. Les visiteurs apprécieront les qualités gustatives et sensorielles des meilleures nouveautés alimentaires.

L'Innovations Store : cette animation invitera le visiteur à un tour du monde des tendances mondiales alimentaires et non-alimentaires au travers d'une sélection de produits déjà commercialisés dans des enseignes de distribution internationales.

Le Pack Store : communication, fonctionnalité et environnement seront les trois axes de la sélection parmi les associations emballage/produit présentées par les exposants au jury du Pack Store.

Ces exemples seront exposés sur le salon au sein du Pack Store et montreront combien l'emballage est un vecteur d'innovation et de différenciation puissant en MDD.

LA FRANCE DES RÉGIONS : LA RICHESSE DES SAVOIR-FAIRE ISSUE DES TERROIRS.

Sur l'espace France des Régions, des représentants institutionnels feront la promotion de leur territoire : information produits, synergies, marques collectives, dégustations...



Un « Guide de la France des Régions », proposant un panorama de la richesse et de la variété des productions régionales, sera disponible sur le salon.

MDD EXPO, FACILITATEUR DE CONTACTS

- Avec ses Business Meetings, le service sur-mesure et gratuit de rendez-vous d'affaires ciblés MDD

Expo rapproche l'offre et la demande. D'un format de 20 minutes, les Business Meetings facilitent les échanges constructifs et contribuent à la concrétisation de projets commerciaux.

- MDD Expo décuple ses efforts pour une ouverture européenne et internationale du salon. En 2016, toujours plus d'actions de terrain et de proximité, de collaborations avec de nouveaux partenaires internationaux, de Pavillons (Espagne, Bulgarie, Pays-Bas, Belgique, Italie, Allemagne, Royaume- Uni...).

MDD EXPO : PLUS QU'UN SALON, UN OUTIL DE VEILLE RÉGLEMENTAIRE ET SECTORIEL

Au-delà même de sa tenue à la Porte de Versailles, MDD Expo concentre toute l'année l'actualité de la filière et accompagne tous les acteurs de la distribution à travers 3 axes :

Les colloques MDD Expo : Après une 1ère édition dédiée à l'alimentation des seniors qui avait réuni plus de 100 auditeurs en février 2015, MDD Expo renouvelle l'initiative en 2016 avec deux colloques : un premier le 28 janvier 2016 aura pour thème l'Innovation sous toutes ses formes, en France et dans le monde. Il fera intervenir de nombreux spécialistes en : analyse des besoins des consommateurs, tendances, synergies développement



des distributeurs / savoir-faire des fabricants, co-innovation, recherches en laboratoires, contextes financiers et fiscaux.

Un deuxième en mars, la veille de l'ouverture du salon, sera dédié à la nutrition spécialisée et réunira des acheteurs français et internationaux.

Les conférences MDD Expo : Points marché, panorama des tendances et des comportements du consommateur, certifications... les conférences sont l'occasion d'échanges entre professionnels et de rencontres d'experts (Ania, DaymonWorldwide, Nielsen, Club PAI, shopperMind...).

Enfin, une veille Marché sur les circuits de distribution et les MDD en France et en Europe livrera un éclairage en temps réel sur l'actualité des acteurs de la distribution et des fabricants : tendances, innovation, développement durable, réglementaire, formation/ RH...

Bihebdomadaire de septembre à décembre, cette veille prendra un rythme hebdomadaire ensuite et sera accessible en ligne, sur le site web du salon.



MDD Expo chiffres clés :

- 15è édition
 - 500 fabricants food et non food
 - 33 % d'exposants internationaux
 - 4 secteurs représentés
 - Plus de 4500 visiteurs professionnels
 - 13 % de visiteurs internationaux
 - Cocktail & Remise des Trophées le mercredi 30 mars 2016 à 18h
- Mercredi 30 et jeudi 31 mars 2016 - Paris - Porte de Versailles - Hall 4



EXPO MILANO 2015 :

les satisfactions et les engagements



Nourrir la planète. Énergie pour la vie. Milan a accueilli l'Exposition universelle avec ce thème qui exprime un objectif ambitieux et global. Une occasion de rencontres, d'échanges, d'ouverture et de dialogue avec tous les pays et pour l'Italie, une extraordinaire opportunité de croissance économique.

La manifestation aura eu un impact positif sur l'économie italienne : de 2012 à 2020, l'évènement permettra de réaliser 23,6 milliards d'euros de production supplémentaire et d'employer, directement ou indirectement, 191 000 personnes. Le tourisme est certainement un des secteurs qui bénéficiera le plus des 4,5 milliards d'euros attendus de valeur ajoutée. Ces résultats spectaculaires sont tirés d'une étude sur l'impact économique direct et les répercussions à long terme d'Expo Milano 2015 menée par la Chambre de commerce de Milan et la Société de gestion d'Expo 2015 et confiée à une équipe d'analystes économiques de SDA Bocconi. Le projet a élaboré un modèle d'estimation des retombées économiques d'Expo Milano à partir de 2012, avec des projections jusqu'en 2020, qui sera mis à la disposition du BIE pour évaluer l'impact économique des Expositions universelles.

UNE CLOTÛRE POSITIVE

Les autorités se sont succédé sur la scène de l'Open Air Theater San Carlo et ont souligné la valeur de cette Exposition Universelle et de l'héritage qu'elle laisse non seulement aux prochaines manifestations, mais aussi dans l'esprit de chaque citoyen. « Cette Exposition - a affirmé Giuliano Pisapia



- a apporté une énorme satisfaction à notre pays en devenant un point de départ pour rendre le monde plus durable. » « Aujourd'hui, cette euphorie, cette satisfaction, cet orgueil - a déclaré Roberto Maroni - sont la preuve que l'Italie a gagné son pari. L'engagement que nous devons tenir dès demain est celui de continuer à apporter une contribution déterminante à la communauté internationale. Mais pour cela, en chacun d'entre nous doit naître l'envie de combattre la faim qui touche

encore les populations de la planète. »

S'IMPLIQUER POUR CONTINUER LES PROJETS CONCERNANT LA JEUNESSE ET LE RÔLE DES FEMMES

Diana Bracco a débuté son discours en affirmant : « Mon devoir est de représenter le système italien en impliquant tous ses acteurs. On ne gagne pas seul. Aujourd'hui, nous avons atteint des objectifs importants, dont celui de partager un thème significatif pour le futur de la planète. » Les



Le pavillon italien : le plus visité

Le pavillon italien, situé à côté de l'arbre de vie, avait une surface totale de 14.000 m2 et mettait à l'honneur la culture et les traditions nationales liées à la cuisine ainsi qu'à l'alimentation.

mots de Vicente Gonzales Loscertales étaient en résonance avec le discours de Diana Bracco : « Le succès de cette manifestation est dû à la place qu'elle a donnée à la discussion et aux relations commerciales internationales. »

LE MESSAGE DE L'EXPO MILANO 2015 VOYAGE GRÂCE AUX MILLIONS DE VISITEURS

« Nous pouvons finalement dire: mission accomplie » a déclaré le Ministre Maurizio Martina lors de son discours pendant la cérémonie de clôture de l'Expo Milano 2015. « Nous devons être fiers de notre pays, car nous avons prouvé au monde entier que l'on pouvait réussir grâce à la coopération entre les peuples. Parce que notre passé est fort, nous pouvons regarder vers le futur. Le message de l'Expo Milano 2015 voyagera dans le monde entier grâce aux millions de citoyens qui ont visité cette Exposition. » Giuseppe Sala a donné le nombre de visiteurs en affirmant que « 5 millions de visiteurs ont passé les portes de l'Expo Milano 2015 rien qu'au mois



d'octobre. Aujourd'hui, nous pouvons dire que durant ce semestre milanais 21,5 millions de personnes ont visité l'Exposition Universelle de Milan. Cela vient confirmer le fait qu'ensemble, nous avons fait un excellent travail et laissé une marque profonde dans l'esprit des citoyens. »

LA NOURRITURE : UN LANGAGE UNIVERSEL QUI UNIT TRADITION ET INNOVATION

L'intonation de Nabucco de la part des Chœurs de S. Ilario de Rovereto, de Brianza di Missaglia, du Refuge de la Commune de Seregno, du Chœur Féminin de Corsico, du Chœur des Petits Chanteurs de Milan et des Élèves de la « Scuola Rinnovata » a ému le public. Avec l'hymne officiel du Bureau International des Expositions, il a précédé le discours de clôture du Président Sergio Mattarella. « C'est avec un peu de mélancolie pour la conclusion de cette importante manifestation que je peux affirmer que ce n'est pas un adieu,



L'Exposition Universelle de Milan a officiellement fermé ses portes. Outre le Président Sergio Mattarella, le Maire de Milan, Giuliano Pisapia, le Président de la Région Lombardie, Roberto Maroni, la Commissaire du Pavillon de l'Italie, Diana Bracco, le Secrétaire Général du Bureau International des Expositions, Vicente Gonzales Loscertales, le Ministre de l'Agriculture, Maurizio Martina et le Commissaire Délégué du Gouvernement italien pour l'Expo Milano 2015, Giuseppe Sala ont participé à la cérémonie. Giuseppe Sala a annoncé « qu'au cours de ce semestre milanais 21,5 millions de personnes ont visité l'Exposition Universelle.



« Nous avons remporté le défi qui nous était lancé. Aujourd'hui, nous sommes prêts à aller de l'avant. » C'est sur ces mots que le Président de la République italienne Sergio Mattarella a annoncé la clôture de l'Expo Milano 2015. « Un nouveau défi nous attend : l'utilisation du Site. Je sais que nous ferons un choix judicieux qui impliquera également la jeunesse. Personne ne doit compromettre ce que l'Expo a créé. »

mais un passage de témoin. La Charte de Milan a un devoir important : diffuser dans le monde entier le message de cette Exposition Universelle tournée vers la vie et les droits de l'homme. La nourriture permet d'exalter les traditions de chaque pays, de lier l'histoire à une volonté d'innovation et de développement pour le futur. »

C'est sur ces mots du Président que s'est terminée la cérémonie officielle de clôture de l'Exposition Universelle de Milan. Des feux d'artifice et des jeux pyrotechniques le long du périmètre de



l'Open Air Theater ont émerveillé un public ému.

LE PAVILLON MAROC : «UN VOYAGE DE SAVEURS»

Articulé autour de l'axe des découvertes sensorielles, dont les aliments et une gastronomie riche et réputée, le thème choisi par le Maroc est simple et direct. Il invite à venir découvrir à travers les sens la diversité et la richesse du royaume. Une fois la porte du pavillon franchie, le visiteur passera d'une région à l'autre, du Nord au Sud en

découvrant les différents terroirs et les enjeux agronomiques inhérents à chaque région.

Ce parcours a permis au visiteur de saisir la diversité des savoirs faire et des bonnes pratiques que le Maroc a mis en place, que ce soit ses techniques de production, sa maîtrise de l'eau ou sa préservation de l'environnement, d'où sa participation à l'Exposition Universelle de Milan 2015, sous son thème Nourrir la planète, énergie pour la vie.

Le pavillon du Maroc, alliance de tradition et de modernité, proposait de vivre une expérience unique qui faisait appel à tous ses sens: le plaisir des senteurs, le contact avec de belles matières, des ambiances de lumières et de couleurs, des ombres rafraîchissantes, des paysages sonores et la subtilité des goûts. C'est dans cette diversité que fut transporté l'imaginaire du visiteur.

Finalement, les visiteurs ont pu apprécier les saveurs du Maroc, que ce soit à travers de délicieux plats marocains soigneusement préparés qu'ils pouvaient acheter dans le Take away ou bien en découvrant des produits de qualité au sein du Concept store comme l'huile d'argan, le safran, ou les vins locaux.





LE BILAN SIDATTES 2015

Sidattes 2015 dépasse les objectifs préfixés et favorise l'essor économique de la région.

La sixième édition du Salon international des dattes, qui s'est clôturée il y a quelques semaines à Erfoud, a connu une grande réussite et dépassé l'ensemble des objectifs préfixés, favorisant ainsi l'essor économique de la région, a indiqué le Commissaire du Salon, Kamal Hidan.

«La sixième édition a atteint tous les objectifs préfixés. Ainsi, 75.000 visiteurs ont sillonné les différents stands de la manifestation contre un objectif initial de 70.000 et la

quantité des dattes vendue a été doublée comparativement à l'édition précédente en atteignant 200 tonnes, tandis que le nombre des exposants s'est élevé à 238 contre seulement 220 prévus», a précisé M. Hidan dans une déclaration à la MAP, en marge de la

Le Salon International des dattes au Maroc trouve ses origines dans la foire des dattes du Tafilalet. Cette foire instituée par Dahir en 1940 a bénéficié en 1957 de la visite de Sa Majesté le Roi Mohamed V.

C'est en 2010, à l'occasion de sa 70ème édition que Sa Majesté le Roi Mohamed VI donna ses hautes directives pour qu'elle soit transformée en 1ère édition du Salon International des Dattes. Ainsi, le salon est devenu un espace privilégié pour mettre en exergue l'agriculture phoenicicole, ses enjeux et ses défis et par là répondre à la nécessité de développer tous les sous-secteurs liés à l'écosystème oasien.



L'édition 2011 du Salon International des Dattes a été marquée par la visite de Sa Majesté le Roi Mohamed VI. Cette visite a honoré la région, le salon et les exposants. Elle a donné une grande impulsion aux différentes activités agricoles des oasis et en particulier le palmier dattier, pilier de l'agriculture dans ces zones fragiles, et source de revenu importante pour les agriculteurs de cette région. Cette visite est venue concrétiser l'importance donnée par Sa Majesté le Roi à ces zones fragiles et pour consolider les importants projets inaugurés lors des visites royales dans la zone.



clôture du 6^e Salon international des dattes.

Il a également fait savoir que la manifestation a été également marquée par une participation massive aux différents ateliers organisés et l'intervention d'éminents experts et chercheurs nationaux et d'autres en provenance des quatre coins du monde. «Le Sidattes n'est plus seulement un patrimoine de la région Darâa Tafilalet, mais constitue désormais un rendez-vous international incontournable qui accorde une attention particulière aux avancées de la culture du palmier dattier et traite des différents défis du secteur», a-t-il souligné.

Le responsable a également précisé que cette manifestation valorise la filière phoenicicole qui se veut le moteur de développement de la région par excellence, notant que le palmier dattier représente 90 pc aussi bien de la superficie de la région que de la production nationale.

Pour sa part, le président de l'association du Salon international des dattes (SID), Bachir Saoud, s'est réjoui de cette messe internationale qui rassemble, chaque année, de grands chercheurs et développeurs de la filière et s'intéresse aux bonnes pratiques en la matière.

«Sidattes 2015, qui a dépassé les prévisions initiales, dénote un professionnalisme de plus en plus avéré

auprès de l'ensemble des acteurs, ce qui constitue l'objectif principal du Plan Maroc vert et du Salon concernant la filière des palmiers dattiers», a indiqué M. Saoud.

Il a appelé à concrétiser l'ensemble des projets et programmes et accélérer la réalisation des infrastructures, mettant l'accent sur la nécessité d'améliorer



Le Plan Maroc Vert a également réservé une place de choix au développement de la filière phoenicicole, ainsi un important programme de restauration et de restructuration des palmeraies marocaines a été mis en œuvre, il porte notamment sur la plantation de 1,4 million de palmiers à l'horizon 2014 et 3 millions à l'horizon 2020.

Le Salon International des Dattes du Maroc est pour cela, une plateforme de communication exceptionnelle pour la promotion de la datte marocaine.

la production agricole nationale, afin de renforcer sa présence au niveau international.

Il a rappelé, dans ce cadre, que de grandes actions sont initiées par l'Agence pour le développement agricole (ADA) pour promouvoir la compétitivité des dattes marocaines sur l'échelle mondiale, tout en renforçant le savoir-faire des agriculteurs.

«Il faut rendre cette activité oasienne très attractive pour les jeunes de manière à ce qu'ils assurent la relève», a-t-il insisté, notant qu'elle (l'activité) est l'une des plus rémunératrices dans le secteur agricole.

Placée sous le Haut-Patronage de SM le Roi Mohammed VI, cette sixième édition a porté notamment sur les caractéristiques nutritionnelles des dattes et leur valorisation.

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

DIX CHANGEMENTS DANS NOTRE ALIMENTATION

grâce aux nouvelles technologies

La revue TechRepublic a recensé, il y a quelques temps dix changements dans notre alimentation dus aux nouvelles technologies. Parmi elles : l'impression 3D, l'agriculture de précision ou les drones, Petit tour d'horizon.

L'AGRICULTURE DE PRÉCISION

C'est un principe de gestion des parcelles agricoles qui vise l'optimisation des rendements et des investissements en prenant en compte les différents milieux grâce aux nouvelles technologies. Nombreux sont les agriculteurs qui utilisent le guidage Gps pour optimiser leur travail. Il est particulièrement utile pour la pulvérisation de produits de traitement, l'épandage d'engrais, le travail du sol, le semis, la récolte ou le désherbage mécanique. L'amélioration de ces technologies permet de diminuer la quantité de produits de traitement, d'éviter les recouvrements et d'aider le conducteur de nuit ou par temps de brouillard. Il existe également des logiciels permettant d'analyser les conditions météorologiques. Tous ces outils aident à la mise en place d'une agriculture raisonnée.



LES DRONES

L'utilisation des drones dans l'agriculture se développe progressivement. Ils permettent aux agriculteurs de localiser avec précision une culture endommagée et/ou de les surveiller à distance. En agriculture, les drones pourraient être utilisés dans trois situations, chacune faisant appel à un type d'appareil différent :

- Achat par un agriculteur ou groupe d'agriculteurs pour suivre le développement des cultures, identifier des problèmes de levée, de croissance, d'adventices, de maladies, de dégâts de gibier... Dans ce cas, un drone léger à voilure fixe, type E ou D, en scénario S-1 ou S-3, est bien adapté : léger, robuste, économique, avec une bonne autonomie. Les capteurs doivent être très légers et assez simples. Ces systèmes légers doivent être économiques pour connaître une plus large diffusion.
- Prestation par une coopérative ou un opérateur économique à plus grande échelle : dans ce cas, des drones « longue portée », avec une utilisation type S-4, semblent plus adaptés pour couvrir des surfaces importantes sur un territoire. Les capteurs sont à définir suivant les conseils à délivrer.

- Utilisation pour les expérimentations en petites parcelles, la recherche, la sélection variétale : les drones type multicoptères sont probablement les mieux adaptés car ils ont une charge utile plus importante (autour de 1 kg) et peuvent faire du vol stationnaire. On peut ainsi emporter des capteurs plus performants. Par contre, leur autonomie est limitée à 20 min environ, ce qui est suffisant pour cartographier une plateforme expérimentale de quelques hectares.

L'INTERNET DES OBJETS

Technologies d'irrigation et outils de gestion des rendements font partie de l'Internet des objets appliqué à l'agroalimentaire. WaterBee collecte par exemple des informations sur la qualité des sols et aide à réduire le gaspillage d'eau grâce à des capteurs sans fils. Le constructeur Naïo propose une machine permettant de biner les sols. Un système de navigation permet de diriger le robot sur les champs et de traverser les rangées de légumes. Ecologique dans l'âme puisqu'il permet de réduire voir d'éliminer le besoin de pesticide lié au désherbage.

Dans le même ordre d'idée l'application Sardossa propose de la biomesure à

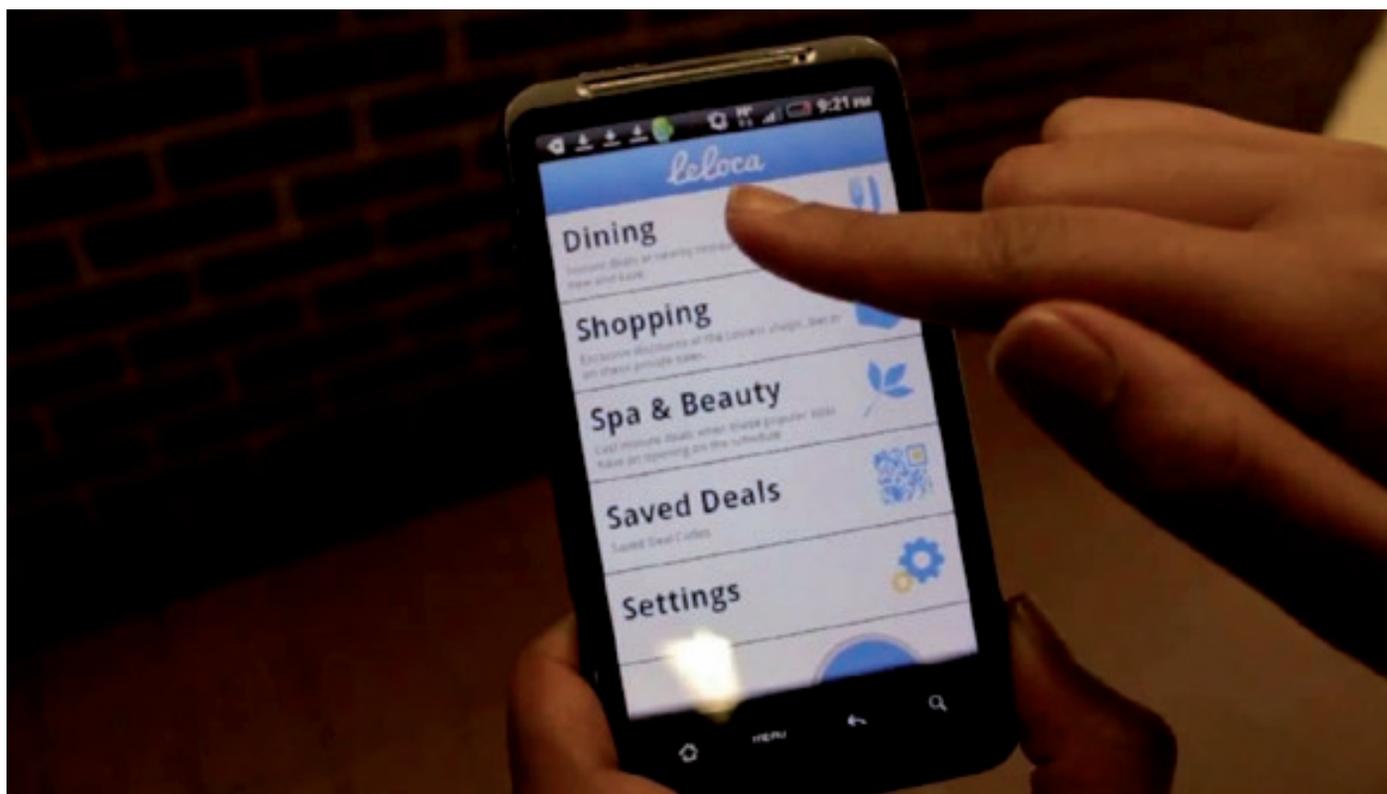


l'échelle de la production agricole. Des capteurs sont installées sur le terrain envoient des informations à une unité de traitement local concernant la micro-météorologie et l'analyse quantitative et qualitative de l'activité liée aux sols. Les constructeurs misent aussi sur les objets connectés pour animaux. A ce titre le logiciel Boviclic permet de gérer un cheptel bovin et de connaître le suivi sanitaire des bêtes.

LA GESTION DES DÉCHETS

Les réseaux sociaux et les nouvelles

technologies peuvent aider à la réduction du gaspillage alimentaire. L'application Leloca permet par exemple aux clients d'avoir des offres de réductions géo-localisées dans des restaurants (une table libre dans un restaurant peut en effet entraîner un gâchis de nourriture). L'application 222 Millions Tons permet quant à elle de planifier ses menus pour la semaine ainsi que sa liste de course en fonction de la taille du foyer et des préférences alimentaires. La plateforme LeftoverSwap met en relation des



consommateurs souhaitant vendre ou acheter des restes à petits prix.

LES HACKATHONS

Hackathon vient de la contraction de « hacker » et « marathon ». Historiquement, il vise à rassembler des équipes composées de développeurs, designers et chefs de projet, afin de concevoir un projet informatique, dans un temps limité. Aujourd'hui, le food Hackathon rassemble des passionnés, des innovateurs et des entrepreneurs, dans le secteur du digital, des technologies innovantes et de l'alimentaire.

Les FoodHackers ainsi rassemblés réfléchiront ensemble à des solutions innovantes pour bâtir un système alimentaire meilleur pour l'homme, meilleur pour la planète.

Une campagne sur Kickstarter a récemment été lancée pour Growing Innovation, une communauté virtuelle permettant de partager des innovations agricoles et une carte recensant les fermes durables.

L'IMPRESSION 3D

L'impression 3D est encore marginale dans l'agroalimentaire mais les projets se multiplient. Il est déjà possible d'imprimer des bonbons de sucre, du chocolat, et même des pâtes. La NASA s'intéresse également à cette technologie pour nourrir les astronautes dans l'espace et travaille notamment à l'impression de pizzas.

Mais pour devenir indispensable l'imprimante 3D alimentaire devra atteindre trois objectifs :

- Devenir plus rapide
- Être conçue « tout-en-un » et inclure des fonctions de chauffe, comme un micro-ondes, etc.
- Faire en sorte que les aliments soient déjà traités avant impression, pour être simplement déposés dans les cartouches, sans qu'il faille effectuer une action supplémentaire de la part de l'utilisateur.

Malgré tout, l'imprimante alimentaire est pleine de

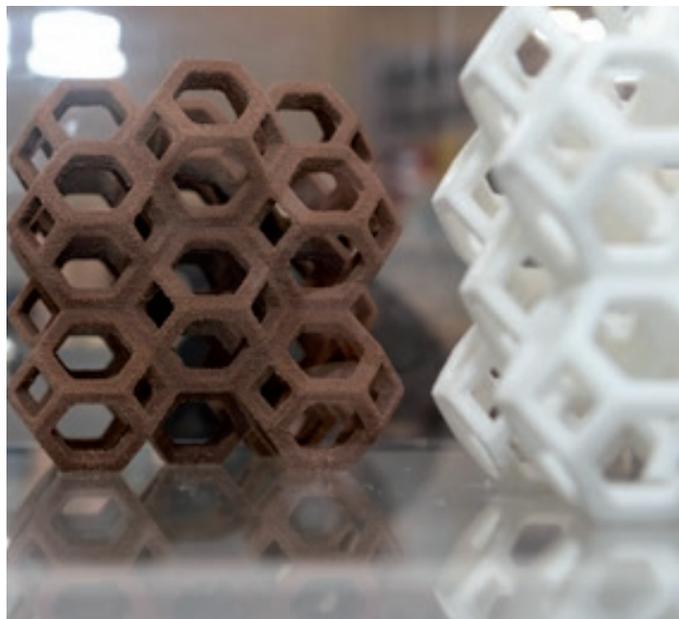


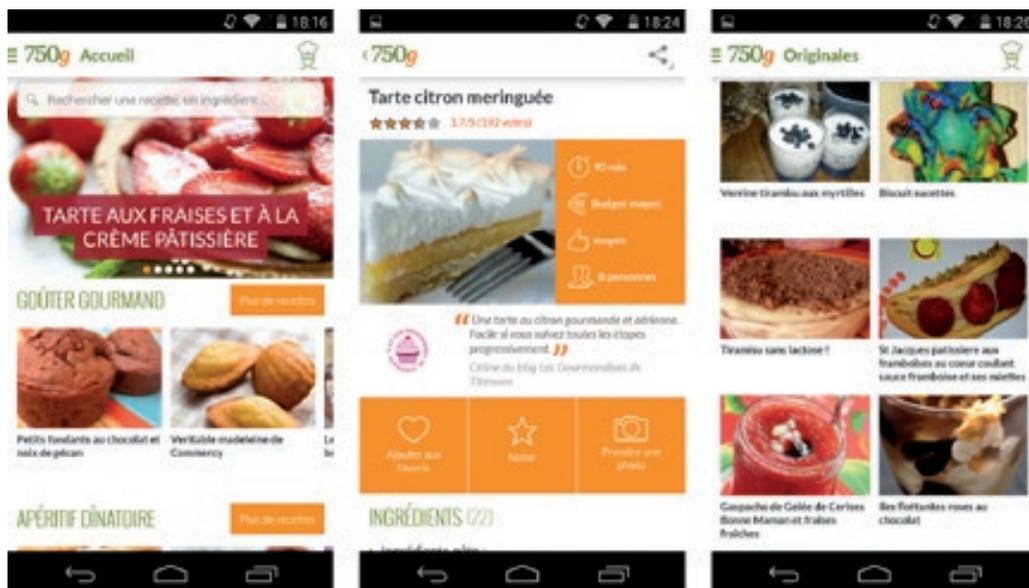
promesses. Elle ne consomme que ce que vous avez programmé, ce qui est une des bases des technologies additives. Dans un futur proche, des machines feront certainement des plats complexes avec zéro déchets et parfois dans des lieux hostiles comme une station spatiale ou sur Mars.

L'IMPLANTATION DES FERMES



La réduction des terres arables disponibles et la volonté d'innover en matière d'agriculture poussent à trouver de nouvelles implantations pour les fermes. L'agriculture urbaine (sur les toits, les terrasses, les façades, ...) mais aussi bâtiment à énergie positive, gare souterraine, ... se développe notamment à grands pas, mais aussi, et c'est plus récent, l'agriculture souterraine. A Londres, une ferme hydroponique a même été bâtie dans des tunnels abandonnés du métro, pour approvisionner les restaurants et les magasins en fruits et légumes frais.





L'ACCÈS AUX RECETTES

Les sites comme Marmiton sont désormais tout autant utilisés que les traditionnels livres de cuisine. D'après une étude de AllRecipes, aux États-Unis, un tiers des personnes interrogées utilisent leur smartphone pour trouver des recettes. De plus, Internet permet de concevoir des recettes prenant en compte les différents régimes alimentaires, sans gluten ou végétariens par exemple. Et c'est sans parler des cours des cuisines via Youtube ou des échanges de recettes grâce aux réseaux sociaux.

LES LOCAVORES

Les locavores sont des consommateurs de produits locaux. Mais derrière cette apparente simplicité se cache un art de vivre un peu plus profond où se mêlent un refus des abus de la mondialisation et une volonté de faire avancer les choses sur le plan écologique. De plus en plus de sites se développent pour mettre en relation consommateurs et producteurs locaux.



LES OGM

Certains pays s'opposent farouchement aux OGM, mais aux États-Unis, comme le rappelle TechRepublic, la première tomate génétiquement modifiée a été mise sur le marché dès 1994, et des millions d'hectares sont consacrés à la culture d'OGM. Le secteur agroalimentaire se repose de plus en plus sur ce genre de cultures. Plus résistantes, elles permettraient de répondre aux besoins conséquents de l'élevage de masse. Pour certains, l'utilisation du génie génétique dans les cultures et l'élevage est avant tout synonyme de progrès scientifique et agricole. Cependant, la polémique autour de ces cultures est toujours aussi grande. On reproche notamment aux OGM de nuire aux écosystèmes naturels. Les OGM sont en tous les cas un important sujet de débat et un enjeu majeur de l'avenir de l'agroalimentaire.

Remerciements au Ministère de l'Agriculture français, à Arvalis, à TechRepublic

A close-up photograph of a person wearing a light blue button-down shirt. The person's right hand is holding a credit card, and their left hand is touching the screen of a smartphone. The background is blurred, showing what appears to be a white surface, possibly a counter or a table. The overall lighting is bright and natural.

POURQUOI LE E-COMMERCE SÉDUIT-IL AUTANT ?

1ÈRE PARTIE

Le commerce électronique révolutionne les canaux de ventes habituels en offrant aux entreprises un accès à de nouveaux marchés, ainsi qu'un moyen inédit pour fidéliser et satisfaire les attentes de leurs clients existants tout en leur permettant d'optimiser leur activité de vente et de recouvrement.

Petit tour d'horizon de ce système de vente en plein essor.

Le e-commerce consiste à utiliser un média dans le but de vendre des produits ou des services à distance (connue sous l'abréviation VAD). Ce système de vente connaît une très forte progression dans le monde et il n'a jamais été aussi facile ou peu coûteux de se mettre au commerce électronique. Les entreprises n'ont plus à investir de grosses sommes pour un site de commerce électronique. Grâce à des services gratuits comme OpenCart et PrestaShop ou à des fournisseurs bon marché comme Shopify et Boutiques eBay, il est possible de créer, sans connaissances en programmation, un site prêt pour les ventes.

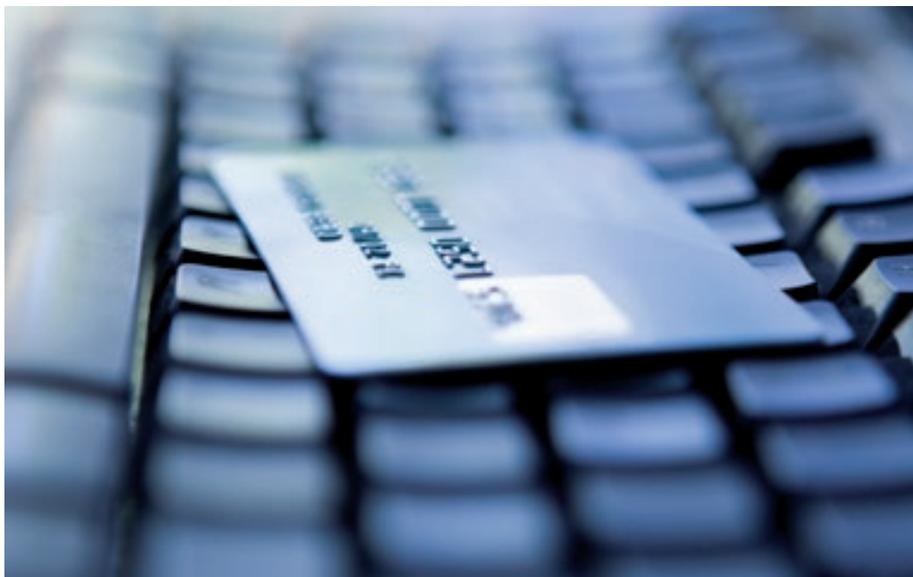
Beaucoup d'agence web au Maroc, extrêmement performantes, vous proposent également leur services. N'hésitez pas à demander plusieurs devis et à visiter les sites déjà créés par l'agence avant de faire votre choix. Comme dans toutes activités il y a du bon et du mauvais!

COMMENT ÇA MARCHE?

Les sites sont dotés d'un panier d'achats virtuel et d'un catalogue de produits, et les paiements se font par carte de crédit ou à l'aide d'autres méthodes comme PayPal. Vous pouvez donner aux clients la possibilité d'évaluer les produits et de faire des commentaires, et recueillir des données sur vos ventes afin de faire le suivi de votre performance.

Ainsi, le vendeur crée un site Web sur lequel il présente d'une manière originale ses produits et ses services. Pour se faire connaître, il va promouvoir son site en utilisant les canaux de communications traditionnels ou spécifiques à Internet : insérer des bandeaux publicitaires ou communiquer sur les sites les plus visités par sa clientèle cible : les moteurs de recherche, les sites à thème, les sites de communautés et la presse spécialisée ou généraliste.

Une fois le site créé et connu, votre



client choisit d'une manière simple et rapide son produit ou service, remplit un bon de commande et paie en toute sécurité. Quelques jours plus tard, il recevra son achat ou pourra accéder immédiatement au service ou à l'information acheté.

AVANTAGES POUR LES SOCIÉTÉS

- Le commerce électronique rend les règles du jeu plus équitables pour les petites entreprises, notamment celles qui sont situées dans de petites villes. Avec un site Web bien conçu, elles peuvent toucher autant de clients que les grandes entreprises.

- Votre commerce est accessible en tout temps, de partout dans le monde.

- Le marketing sur Internet coûte généralement moins cher que les méthodes classiques comme une boutique.

- Les entreprises ont la possibilité de tester à peu de frais leurs produits et leurs stratégies de marketing tout en obtenant rapidement les commentaires de clients potentiels.

- Contrairement au magasin traditionnel, où l'on est parfois obligé de garder les mêmes présentoirs pendant des mois en raison de leur coût, il est possible de changer l'apparence d'un site de commerce électronique ou d'y intégrer de nouveaux produits gratuitement et en quelques minutes.

- Les entrepreneurs peuvent faire des tests, étape souvent nécessaire avant la réussite.

- Vous pouvez réagir rapidement

- Les coûts initiaux sont très bas.

- Les ventes par Internet aident à rationaliser le traitement des commandes et à réduire les coûts ainsi que les erreurs.

- Elles donnent en outre un «immense avantage concurrentiel en raison de la commodité des commandes en ligne.

3 CONSEILS POUR RÉUSSIR DANS LE COMMERCE ÉLECTRONIQUE

1. Commencez modestement

Ne perdez pas de temps à essayer de créer un site Web complexe et sophistiqué présentant des centaines

Le nombre de sites marchands connaît une croissance exponentielle. Même les analystes les plus pessimistes annoncent des chiffres incroyables. Cette explosion émane aussi bien des grandes entreprises que des plus petites entités.



Réduisez vos coûts

Le commerce électronique vous permet de réduire vos coûts considérables au niveau des postes suivants :

- Marketing et avant vente.
- Traitement des devis et des commandes.
- Support des clients
- Échange de documents (fax, catalogue)
- Production
- Infrastructure et logistique
- Canaux de distribution

de produits. Commencez avec un site de commerce électronique gratuit ou peu coûteux, présentez trois ou quatre produits afin d'évaluer l'intérêt qu'ils suscitent, puis peaufinez votre processus de commande et de livraison.

2. Testez et apprenez

Ne vous attendez pas à réussir du premier coup. C'est un processus d'apprentissage. La technologie permet d'agir et de tester rapidement, à peu de frais.

3. Soyez attrayant

Présentez de belles images de vos produits, des descriptions claires et une interface conviviale pour que les visiteurs puissent facilement trouver ce qu'ils cherchent et effectuer un achat. Suscitez l'intérêt à l'aide d'extras amusants et informatifs, par exemple, des conseils sur l'utilisation de vos produits, ou encore de l'information et des vidéos intéressantes sur l'histoire de votre entreprise.

LES AVANTAGES POUR VOTRE CLIENT

- L'Internet permet de maintenir une relation continue entre le vendeur et l'acheteur. Ce dernier peut se

manifeste par mail, ou dans les forums, notamment pour les produits qui méritent d'être testés, comme les logiciels, les jeux, etc.

- Il peut également télécharger les catalogues et les dernières nouveautés.

- Les prix ont tendance à baisser en ligne, en raison de la concurrence croissante, la transparence du marché, et le large choix de l'acheteur.

- Pour les achats en ligne, il y a un gain de temps énorme. Vous n'êtes pas obligés de courir un peu partout pour trouver ce que vous désirez.

- Les livraisons sont à domicile, et on n'a pas besoin de se déplacer.

- Une large palette de produits est à votre disposition, et à des prix attractifs.

- Sur le net, la frontière n'existe plus; partout dans le monde, on peut commander ou acheter avec la plus grande aisance.

- Enfin, la reprise ou l'échange de produit est tout à fait faisable en ligne.

Toutefois, ce mode d'achat présente bel et bien des inconvénients indéniables.

LES INCONVÉNIENTS POUR VOTRE CLIENT

- Il est difficile de discuter les prix sur un site marchand.

- Durant les périodes de fêtes, les sites peuvent être saturés, et bloquent ainsi l'accès ou rendent les connexions très lentes.

- Les délais de livraisons sont moins bien respectés, et les réclamations n'arrivent plus aux vendeurs.

- L'achat en ligne exclut toute notion de relations commerciales qui sont vitales dans le monde des affaires. A titre d'exemple, il est impossible de goûter, tester, ou déguster un aliment ou une boisson avant de l'acheter.

- On n'est jamais rassuré à 100% sur la fiabilité d'un site, et les gens craignent souvent de donner leur numéro de carte bancaire.

VOUS N'ÊTES PAS ENCORE CONVAINCU?

Actuellement, nombreux sont les commerçants qui possèdent un magasin physique et qui sont également présent sur le marché

Le conseil

Une présentation originale des produits phares, accompagnés des différents articles de presse parus, ainsi que des partenariats avec des sociétés présentant un label de qualité et de confiance rassurera les visiteurs sur la qualité de vos produits et services ainsi que sur la crédibilité de votre entreprise.

du commerce électronique. Si vous êtes déjà propriétaire d'une boutique physique ou n'êtes pas encore commerçant mais souhaitez vous lancer dans le e-commerce, voici 2 raisons qui pourraient vous aider dans votre prise de décision.

- Moins de frais de fonctionnement avec une boutique en ligne

Pour les commerçants qui possèdent déjà une boutique physique, le e-commerce est un canal leur permettant d'obtenir des recettes supplémentaires, de booster les ventes de leur boutique physique, ou même de se détacher totalement des contraintes liées à une boutique physique en la supprimant au profit d'un site marchand.

En investissant dans une boutique en ligne, vous ferez des économies en frais de fonctionnement. Vous n'avez plus besoin de boutique bien située pour



L'édition 2015

E-Commerce Paris, l'événement international dédié au cross canal, poursuit son ouverture vers le commerce connecté. Il aura lieu du 21 au 23 septembre prochain à Paris expo Porte de Versailles en co-localisation dans le pavillon 1 avec Digital(in) Store by Equipmag, le salon dédié à la digitalisation du point de vente. Il s'inscrit ainsi dans la dynamique de Paris Retail Week, nouvel événement qui réunit pour la première fois la communauté du commerce et du e-commerce.



présenter vos produits, seulement d'un local basique destiné à votre stock de produits et à la logistique d'envoi.

Néanmoins, n'oubliez pas qu'il faudra aussi louer l'hébergement de votre site marchand auprès d'un prestataire, ou en fonction de l'étendu de votre activité la maintenance de votre site web, mais les frais de fonctionnement restent inférieurs.

- Site e-commerce, une boutique facile à gérer

Avec une boutique e-commerce, vous ne serez pas obligé de consacrer 8 heures par jour pour l'administrer. Vous pouvez ainsi aménager votre emploi

du temps selon votre convenance, même en dehors des horaires de travail normaux. Vous avez par exemple la possibilité de quitter votre boutique virtuelle à tout moment en la laissant «ouverte» aux clients et ne consulter l'état de vos commandes que le soir. Pour gérer votre site, vous n'aurez pas besoin d'un savoir-faire spécifique en informatique, les solutions en ASP ou en SaaS facilitent grandement vos tâches.

(ASP signifie application service provider et désigne une entreprise qui fournit des services informatiques à ses clients à travers le réseau.

Le SaaS désigne une application modulaire comprenant des outils et des personnalisations pour répondre aux besoins du clients.)

Attention cependant! Sur Internet, pour être visible par un maximum d'internaute (sur Google par exemple), vous devez investir un minimum dans le référencement de votre site, dans vos liens, etc. Mais vous jouirez dans un délai assez court d'un retour sur investissement avantageux, alors que pour une boutique physique, beaucoup plus d'investissements aurait été nécessaire pour mener votre campagne publicitaire. En plus, les clients d'une boutique en ligne paient généralement tous avant de consommer. Les impayés sont peu importants et les transactions sont sécurisées grâce aux virements bancaires et aux systèmes de paiement comme Paypal.

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

LES DIFFÉRENTS MATÉRIELS DE TRANSPORT FRIGORIFIQUE

1ÈRE PARTIE

Condition sine qua non du transport alimentaire, le transport frigorifique concerne un large panel de produits dans le transport de marchandises. Dans le souci de préserver leur qualité, de plus en plus de produits nécessitent un mode de transport sous température dirigée.

Selon la firme de recherche MarketsandMarkets, le marché mondial du transport frigorifique s'élèvera à 93,67 milliards de dollars américains d'ici 2019, à un taux de croissance annuel composé de 15,2 pour cent.

Le transport frigorifique atteindra 93 milliards de dollars d'ici 2019

L'entreprise, qui a publié un nouveau rapport sur le sujet, affirme que le marché du transport frigorifique a mûri dans certaines régions comme l'Amérique du Nord et l'Europe, en raison de la demande constante et du taux de consommation pour les aliments périssables.



En 2013, la région de l'Amérique du Nord représentait le plus important marché du transport frigorifique, marché dominé par les États-Unis. On s'attend à ce que le marché du transport frigorifique dans la région de l'Asie-Pacifique connaisse la plus forte croissance entre 2014 et 2019.

De plus, il y a une demande croissante pour un marché du transport frigorifique bien organisé dans les pays en développement.

MarketsandMarkets affirme que des initiatives gouvernementales ainsi que des changements dans les goûts et les préférences des consommateurs (comme les aliments congelés et les aliments riches en protéines) devraient stimuler la croissance du marché du transport frigorifique.

LA NATURE DES PRODUITS TRANSPORTÉS

Le transport sous température dirigée concerne les produits périssables



soumis à deux contraintes essentielles:

- La non rupture de la chaîne du froid: stockage, préparation de commandes et transport sous température dirigée.
- La durée de conservation allant de quelques jours à plusieurs mois.

Ainsi les contraintes des délais de préparation de commandes et d'acheminement de marchandises sont d'autant plus fortes que la durée de vie des produits est courte.

Six grandes catégories de produits sont concernées par le transport sous température dirigée :

- les fruits et légumes ;
- les produits carnés ;
- le lait et les produits laitiers ;
- les produits de la mer ;
- la charcuterie, salaison et plats cuisinés (frais ou surgelés) ;
- la pâtisserie, viennoiserie et les plats traiteurs frais ou surgelés.

Ces produits ont en commun des contraintes liées à leur durée de vie, on peut les regrouper sous deux grandes familles : les produits « grand froid » ou encore « froid négatif » et les produits « frais » appelé aussi « froid positif »

Les produits « grand froid » sont conservés sous température dirigée négative, et comportent d'une part les produits congelés, d'autre part les produits surgelés et enfin les crèmes

Rencontres

En France, les rencontres de l'UNTF se sont déroulées les 21 et 22 mai dernier. 150 représentants de l'ensemble de la filière se sont retrouvés pour échanger sur les problématiques d'actualité. La première journée a été consacrée aux témoignages de deux experts, Thierry Blandinières, Président Directeur Général d'InVivo et Loïc Charbonnier, Directeur Général de l'Aftral. Thierryn Blandinières a témoigné de l'évolution de l'industrie agroalimentaire et de ses enjeux pour l'avenir, notamment via de nouveaux canaux de distribution comme les circuits courts. Lors de la seconde journée Gérald Cavalier (Président du Cemafrroid) a fait un état des lieux du parc frigorifique en France avant d'enchaîner sur deux tables rondes. La première était consacrée à l'avenir des marchés de gros en France. Elle a mis en lumière les évolutions de ces marchés et leur rôle clé dans la livraison du dernier kilomètre. La deuxième table ronde était dédiée à la logistique de la restauration commerciale. Ce fut l'occasion d'échanger sur un secteur en pleine expansion nécessitant le recours à une logistique pointue pour répondre avec réactivité aux attentes des consommateurs.



Sous l'Egide du Ministère de l'Équipement,
du Transport et de la Logistique

CONNECTING
AGENCY

Agadir
Du 08 au 09
Decembre 2015

Logistique
Sud

Chambre de commerce,
d'industrie et des services d'Agadir

Le Salon International du Transport et de la Logistique du Grand Sud Atlantique

**AGADIR, METROPOLE
MARITIME INTERNATIONALE**



Sponsor Officiel





glacées.

- Les produits congelés désignent les produits dont la descente en froid est réalisée lentement et à basse température (-20°C) ; il s'agit en général de produits bruts (comme les fruits en vrac, les produits de la mer, les viandes et les volailles) servant de matière première à l'industrie agroalimentaire.
- Les produits surgelés désignent les produits dont la descente en froid est réalisée de manière beaucoup plus rapide que les produits congelés, et à

Le transport routier frigorifique concerne trois différentes catégories de marchandises :

- transport de produits industriels (boulangerie/pâtisserie, chocolat...),
 - transport de produits frais (légumes, surgelés, congelés, produits de la mer...),
 - transport de produits non alimentaires (produits pharmaceutiques, produits cosmétiques, plantes...).
- Ces produits ne doivent pas subir les effets néfastes de la chaleur et doivent donc être transportés rapidement et selon des normes d'hygiène strictes pour ne pas rompre la chaîne du froid et préserver au maximum la qualité de la marchandise.



très basse température (inférieure à -30°C) ; il s'agit en général de produits finis (comme les plats cuisinés, les préparations élaborées mais également les légumes et les viandes) destinés à des utilisateurs intermédiaires ou au consommateur final.

- Enfin, les crèmes glacées constituent des produits surgelés particuliers, nécessitant une fabrication à plusieurs étapes (préparation du mélange, maturation, pré surgélation, formage et surgélation finale).

Les produits « froid positif » sont des produits conservés sous température dirigée positive. On distingue les produits ultra-frais et les produits frais.

- Les produits ultra-frais sont des produits dont la date limite de consommation (DLC) est généralement comprise entre 5 et 7 jours à partir de son conditionnement final. Le maintien des qualités organoleptiques réclame l'usage d'une réfrigération de 0 à 8°/12°. Les produits concernés sont les viandes fraîches, saucisserie, produits de la mer frais, fruits et légumes frais, pâtisserie fraîche et certains produits traiteurs.
- Les produits frais sont conservés sous les mêmes températures que les produits ultra-frais mais avec une date limite de consommation (DLC)

Caisses palettes

Les caisses palettes thermo-isolantes de Storo Pack, en polystyrène expansé graphité (gris), garantissent le transport de vos produits thermo-sensibles dans les meilleures conditions.

Cette unité de manutention isolante permet de garantir le transport pendant plus de 4 jours entre 2 et 8 °C grâce aux performances du polystyrène expansé graphité. Sa capacité de 550 litres offre un volume important.

Sans contrainte de stockage car conçu par modules à plat, cet emballage est très léger et protège des chocs. Le polystyrène expansé graphité est 100% recyclable.



storopack.fr

supérieure. Elle est comprise entre 7 et 30 jours à partir de son conditionnement final. Les produits concernés sont essentiellement les produits laitiers (et oeufs), les produits de charcuterie, salaison et plats cuisinés, produits traiteurs.

Tiré du mémoire de Yassir sur L'organisation collaborative de la prévision de transport en Bretagne (Université de Rennes I - Master Logistique)

LES MATÉRIELS DE TRANSPORT FRIGORIFIQUES.

Les petits caissons isothermes

Bien isolés et mobiles, ils peuvent être équipés de plaques à accumulation de froid (dites plaques eutectiques)





frigorifiques

Ce sont des véhicules isothermes munis d'un dispositif de production de froid (groupage frigorifique) qui permet d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir conformément aux conditions imposées.

améliorant ainsi la conservation des denrées transportées.

Les petits caissons pour voiture Pour le transport de denrées périssables en fourgons ou fourgonnettes (isothermes ou réfrigérés, avec un

groupe fonctionnant sur la batterie 12V du véhicule)

Les remorques frigorifiques

Pour les trajets inférieurs à 80 kms et le stockage à poste fixe.

Les camionnettes et camions

Nous verrons dans un prochain numéro ce que dit la loi marocaine au sujet du transport frigorifique et les quelques innovations du moment.... A suivre...

WWW.IPSENLOGISTICS.COM



IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo

	LIQUIDES EN BOÎTES:			
			FLEXITANK!	

EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

- Installé dans des containers 20' dry, le flexitank permet le transport en vrac liquide de tout produit non dangereux: huiles alimentaires, produits chimiques, vin, etc.
- capacité de 240 hectolitres
- équipe de spécialistes dédiée au montage et pompage sur vos sites

IPSEN LOGISTICS 6. Allée des Cyprès 20250 Ain Sebâa T: +212 522 66 67 70 F: +212 522 66 67 71 E: info-ma@ipsenlogistics.com

IPSEN LOGISTICS EST HEUREUX DE VOUS ANNONCER L'OUVERTURE DE SA PLATE-FORME LOGISTIQUE A AGADIR

Agenda international des salons

INTERWINE CHINA



Vin et spiritueux - Vitiviniculture & œnologie - Bière Agro-alimentaire du 15 au

17 nov. 2015 China Import and Export Fair Pazhou Comp Guangzhou - Chine
Tél : +86 20 87353891 Fax: +86 20 87353919
interbake@faircanton.com
www.faircanton.com

SIMEI



Emballage Vin et spiritueux - Vitiviniculture & œnologie - Bière Agro-alimentaire du 17 au 20 nov. 2015

Fiera Milano City
Milan - Italie
Tél : +39 02 7222281
Fax: +39 02 866226

info@simei.it
www.simei.it

SIRHA ISTANBUL



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration du 26 au 28 nov. 2015

Istanbul Congress Center
Istanbul - Turquie

Tél : +90 (216) 594 58 26
Fax: +90 (216) 594 57 99
info@gl-fuarcilik.com
www.gl-fuarcilik.com

INTERNATIONAL LUXURY TRAVEL MARKET



Tourisme - Voyages Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Industries du luxe du 30 nov. au 03 déc. 2015

Palais des Festivals de Cannes
Cannes - France

Tél : +44 (0)20 8910 7910
Fax: +44 (0)20 8910 7879
rxinfo@reedexpo.co.uk
www.reedtravelexhibitions.com

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

Agenda international des salons

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 04 au 07 déc. 2015
Espace Champerret

Paris - France

Tél : +33 (0)1 76 77 11 11

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

info@comexposium.com

www.comexposium.com

SIAL MIDDLE EAST



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Equipements et services pour les magasins du 07 au 09 déc. 2015

Abu-Dhabi National Exhibition Center - Émirats Arabes Unis

Tél : +971 (0)2 401 2949

Fax: +971 (0)2 401 1949

info@sialme.com

www.sialme.com

AGRIBEX



Agriculture - Machines agricoles
Agro-alimentaire Arboriculture
- Horticulture Elevage du 08 au 13 déc. 2015. Brussels Exhibition Centre - Belgique

Tél : +32-2-262 06 00

Fax: +32-2-262 04 02

info@fedagrim.be

www.fedagrim.be

INTERNATIONAL TRAVEL & HOSPITALITY SHOW



Tourisme - Voyages Métiers de l'hôtellerie et de la restauration Industries du luxe du 14 au 16 déc. 2015 Oman International

Exhibition Center Muscat - Oman

Tél : +968 24 564 303

Fax: +968 24 565 165

info@oite.com

www.oite.com



20-23 AVRIL 2015

PALAIS DES EXPOSITIONS DE LA SAFEX - ALGER - ALGERIE

VOTRE SOLUTION EXPORT

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

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

DES VISITEURS PROFESSIONNELS QUALIFIÉS :

90% DES VISITEURS ALGÉRIENS

81% DES VISITEURS ONT UN RÔLE DANS LES ACHATS

82% DES VISITEURS SONT SATISFAITS



DJAZAGRO@COMEXPOSIUM.COM
WWW.DJAZAGRO.COM

un événement
comexposium
The place to be



Recettes café



CAFÉ LIÉGEOIS INGRÉDIENTS (POUR 1 PERSONNE)

- glace à la vanille.
- 20 cl de café noir
- 20 cl de crème fouettée + 30g de sucre glace
- copeaux de chocolat ou du cacao.

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Sortez votre glace 5 min avant de commencer.
- Montez la crème fouettée en chantilly en y ajoutant le sucre glace.
- Préparez votre café habituel laissez refroidir complètement
- Dressez vos verrines : mettez une cuillère à soupe de café au fond de votre verrine 2 cuillère à soupe de glace de vanille et puis votre crème chantilly répétez la même étape et finir par une couche de chantilly et parsemez de copeaux de chocolat ou de cacao servez aussitôt.



CAFÉ HAWAÏEN INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES)

- 1 noix de coco râpée
- 75 cl de lait
- 75 cl de café chaud très fort
- du sucre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Chauffez la noix de coco râpée et le lait dans une casserole à petit feu jusqu'à ce que le

mélange devienne crémeux.

- Filtrez le tout dans un tamis.
- Laissez de côté le lait.
- Placez la noix de coco sur une plaque dans un four chaud.
- Faites-les brunir légèrement au grill pendant 1 à 2 minutes.
- Ajoutez le lait chaud au café. Sucrez à votre goût. Servez le café hawaïen en décorant avec de la noix de coco.



CAFÉ GLACÉ INGRÉDIENTS (POUR 1 PERSONNE)

- 1 c. à thé café instantané
- 1 c. à thé sucre
- 1/4 c. à thé extrait de vanille
- 3/4 tasse lait froid
- 1 c. à soupe eau chaude

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Verser l'eau chaude dans la tasse ou le verre. Ajouter le café instantané et le diluer dans l'eau.
- Ajouter l'extrait de vanille et le sucre. Mélanger à l'aide d'une cuillère. Bien dissoudre le sucre.



CAFÉ FRAPPÉ À LA GRECQUE

INGRÉDIENTS (POUR 1 PERSONNE) :

- 1 à 2 cuillères à soupe de café instantané
- environ 20 cl d'eau fraîche

- glaçons
- sucre selon le goût

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Mettre le café, l'eau et les glaçons dans un shaker.
- Ajouter du sucre en poudre selon votre goût.
- Secouer bien fort jusqu'à la présence d'une mousse bien ferme.
- Servir dans un verre haut, avec une paille.



CAFÉ VIENNOIS INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

- 1 café
- 1 cuillère de crème fraîche fouettée

- grains de café en chocolat

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Dans une grande tasse chauffée à l'avance, versez un café très chaud, fort et sucré.

- Juste avant de servir, ajoutez

une cuillère de crème fraîche fouettée et décorez avec quelques grains de café en chocolat.



IRISH COFFEE

INGRÉDIENTS (POUR 1 PERSONNE)

- 5 cl de whiskey (whisky irlandais)
- sucre (plus pratique : 2 cuillères à café de sirop de canne)
- café assez fort et bien chaud
- crème chantilly
- cacao non sucré pour la déco

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Deux astuces avant de commencer : le whiskey sucré et le café doivent être à la même

température, c'est à dire très chauds.

- L'autre astuce est un petit instrument très simple à réaliser, il vous suffit de "sacrifier" une petite cuillère : pliez une cuillère en "L" de façon à former un angle de 90°.

- Dans un grand verre à pied résistant à la chaleur, versez le whiskey et le sucre de canne bien chaud. Utilisez ensuite votre petite cuillère pliée : il faut la placer dans le verre, à la surface du mélange, versez ensuite le café chaud dans la cuillère, en la remontant au fur et à mesure. Cela permet au café de ne pas "plonger" dans le whiskey, donc de rester au dessus et former une deuxième couche.

- Ajoutez alors la chantilly, qui va former la troisième couche. Eventuellement, saupoudrez de cacao non sucré. Servez avec une paille.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Restauration rapide
5 succès outre-atlantique**

Le phénomène Airbnb

**Hôtellerie
10 hôtels incroyables**

Compétition

Lil Zoo impressionnant



Lors de la désormais incontournable finale régionale Moyen Orient et Afrique de la compétition de Breakdance du Red Bull BC One et face à ces 16 compétiteurs de talents, le B-Boy Marocain Lil Zoo a su se démarquer et a remporté la victoire.

Après avoir évincé au premier tour le marocain Cri-6, vainqueur du Red Bull BC One Cypher Morocco 2015, puis en finale l'égyptien Klash lors d'une battle mémorable, qui a démontré, encore une fois sa grande maîtrise de la technique et sa créativité sans limite.

L'étape suivante s'est déroulée à Rome pour la 12ème finale internationale du Red Bull BC One le 14 novembre 2015. Il y a retrouvé les 5 autres gagnants des qualifications régionales, le champion de l'année précédente, le hollandais Menno, ainsi que 9 désignés B-Boys.

Lil Zoo a atteint la demi-finale qui a été intense : Bruce Almighty a détruit son adversaire Pocket dans un premier temps, mais le second clash entre Lil Zoo et Victor était presque trop serrée, et le jury a dû les départager avec difficulté.

Finalement Lil Zoo a fini au pied du podium. Un très beau succès!!!

www.redbullbcone.com

HOTELLERIE

Des prix pour AccorHotels



Les adresses Sofitel et MGallery à Agadir et Essaouira raflent plusieurs prix aux World Luxury Hotel Awards et Luxury Travel Guide Global Awards de l'année!

Après avoir remporté le prix de Meilleure Main 2015 du Maroc, le Médina Essaouira Thalassa sea & spa MGallery Collection confirme sa position de destination bien-être avec l'Award du meilleur hôtel Thalasso & Spa en Afrique.

Le Sofitel Agadir Thalassa sea & spa a été élu meilleure destination de mariage au niveau africain. Ce cocon de sérénité au design contemporain a séduit beaucoup d'amoureux depuis sa création pour des cérémonies de mariage ou voyages de noces.

Le Sofitel Agadir Royal Bay est élu meilleure plage d'un Resort de luxe au Maroc. A seulement 3h00 des principales capitales européennes, le Sofitel Agadir Royal Bay est une destination idéale pour des vacances en famille ou en couple. Avec un climat doux et ensoleillé toute l'année, l'hôtel donne sur la plus belle baie de sable dorée du Maroc.

En bordure des rivages de l'Océan Atlantique et au coeur d'un site naturel sauvage, verdoyant et dunaire, le Sofitel Essaouira Mogador Golf & Spa remporte pour la deuxième fois cette année le prix du meilleur Resort golf au Maroc.

Enfin, récompensant les plus prestigieux établissements ayant les meilleurs services de transfert, le Travel Guide Awards a élu le Sofitel Agadir Royal Bay, le Sofitel Agadir Thalassa sea & spa et le Sofitel Essaouira Mogador Golf & Spa en tant que spécialistes au Maroc des transferts.

www.accorhotels.com

BOISSON

Alexander Wang pour Evian



evian® annonce sa collaboration avec le designer new-yorkais Alexander Wang. Pour la neuvième année consécutive, evian® invite une grande figure du design à imaginer une bouteille en édition limitée.

La création imaginée cette année par Alexander Wang se compose de

deux bouteilles contrastées qui reprennent, l'une en noir et l'autre en blanc, le logo de la maison de mode stylisé sous forme de code barre.

Une édition au design des plus graphiques, qui met en exergue la pureté de l'eau evian® et invite à jouer avec les lignes qui la composent.

DE QUEL
CÔTÉ
ÊTES-
VOUS ?



DU CÔTÉ
DE LA NATURE.

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

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



RESTAURANT

Art Fish : le temple du poisson

Situé dans l'hôtel Art Palace & Spa et ouvert depuis octobre, le restaurant Art Fish est spécialisé dans le poisson et les produits de la mer. La carte, riche et variée, séduira tous les gourmets : plateau de fruits de mer, soupe de poisson, salade de langouste, anchois marinés, gratin de fruits de mer, saumon, loup moucheté, sole, ... mais aussi huîtres, gambas, noix de St-Jaques, moules marinées, palourdes, crevettes royales, paella, ... wok de gambas, rizotto aux calamars, lasagne aux fruits de mers... La carte est tellement varié que le plus difficile est de choisir! Les produits, pêchés du jour sont savoureux et juste préparés comme il se doit par le chef passionné et sa brigade expérimentée. Découvrez tous les trésors de la mer et passez un moment gustatif d'exception. Le restaurant propose également des viandes, des plats internationaux et une carte marocaine. Le tout arrosé de très bons vins marocains et français.



Art Palace & Spa

Angle Boulevard d'Anfa et Rue du Soldat Maurice Benhamou

PUB

Le Chic British au cœur de Casablanca



Découvrez le tout nouveau restaurant branché de la capitale économique, le Rock Feller Restaurant, English Pub. Le lieu vous plonge dans une ambiance 100% british. Un espace où se mêlent rétrospectives culinaires sans pareil et amour de recevoir. Fort d'une expérience d'une trentaine d'années à Paris, Saad Laghrari Idrissi, Chef et General Manager du Rock Feller, n'a pas lésiné sur les détails pour rendre cet espace accueillant et chaleureux, un restaurant aux ambiances urbaines chic londoniennes proposant une cuisine riche en influences culturelles, aux saveurs du monde et aux couleurs des saisons avec des plats toujours inventifs. Tous les jours, la carte aussi bien que qu'une formule déjeuner offre une multitude de choix aux convives. La cave n'est pas en reste avec des crus qui feront le plaisir des amateurs de grands vins français ou marocains. Happy Hour de 17h à 21h. Soirées Lady's night chaque mardi et jeudi. Diffusion en direct des plus grands matchs du moment.

128, Boulevard d'Anfa

RESTAURANT

LE YEEL'S



Le Restaurant-café Le Yeel's vient d'ouvrir ses portes et propose aux gourmets, adeptes des saveurs méditerranéennes et du reste du monde un concept qui allie simplicité de cuisine et qualité des produits.

A l'instigation de Nabil Berrada et de Nadir Tibaoui, deux amis pour qui le goût du beau et du bon ont une importance réelle et qu'ils veulent faire partager au plus grand nombre, Le Yeel's se veut un endroit

branché, relax où tout sera fait pour vous faire passer un bon moment.

Le lieu est une invitation à l'évasion le temps d'un repas ou d'un café pour une clientèle de jeunes cadres, en famille ou tout simplement entre amis qui souhaitent profiter d'un moment de détente dans une oasis de verdure et de fraîcheur en plein centre du quartier Gauthier. Une attention particulière est accordée à la qualité des produits, aux saveurs originales et à l'équilibre alimentaire par le Chef Ahmed Hafdane. Le Yeel's propose également une large sélection de smoothies, jus de fruits frais, detox aux herbes et légumes sans oublier une large sélection de thés Tchaba.

Tous les jours de 7h du matin à minuit
Rue Taha Houcine - Quartier Gauthier - Casablanca

EXPOSITION

Au Diwan MGallery



L'hôtel Le Diwan MGallery Collection poursuit son accompagnement de la scène artistique marocaine en organisant du 13 novembre au 5 décembre 2015 une exposition des oeuvres de l'artiste peintre Nouredine Ziyat sous le thème «les têtes pensantes». L'exposition propose une vingtaine d'oeuvres représentant des têtes abstraites de femmes et d'hommes dans un contexte fantastique où l'intensité des couleurs et des textures fait un jeu original avec l'ombre et la lumière. Des têtes sans regard mais qui intriguent et attirent l'oeil, des bustes qui happent l'observateur et ne le lâchent plus, et qui en disent long sur une palette de couleurs parfois tendre, parfois criarde.

Place de l'Unité Africaine, Rabat
+212 530 200 390

PÂTISSERIE

LA TRADITION EN FÊTE !



Depuis plus de 125 ans, Paul célèbre la tradition des fêtes et en fait des moments inoubliables de bonheur partagé. Le savoir-faire transmis sur cinq générations de maîtres boulangers et pâtisseries allie l'exigence de

matières premières de qualité, le respect de recettes ancestrales et la recherche constante d'innovation. Cette année encore, laissez-vous surprendre et enchanter de l'entrée au dessert, sur le thème de la tradition en fête :

Des apéritifs créatifs, des pains de festin, et des gourmandises à partager ... Sans oublier nos bûches incontournables.

Et cette année, plein feu sur les macarons 100% naturels. Fidèle à son engagement nutrition, Paul a revisité ses recettes de macarons pour les rendre entièrement naturelles, sans colorant ni additif. Une nouvelle recette saine et encore plus gourmande. Ces produits sont disponibles dans tous nos magasins, c'est l'occasion de venir découvrir les nouveaux Paul à Rabat : Marjane Hay Ryad et Acima Hay Ryad.

• Industrie • Btp • Tertiaire • Public • Santé

Préventica

INTERNATIONAL

Casablanca

29 • 30 • 31 MARS 2016

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA
MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

المؤتمر و المعرض الدولي للصحة و السلامة المهنية و لحماية الأشخاص و الممتلكات

- SANTÉ/SÉCURITÉ AU TRAVAIL • SÉCURITÉ INCENDIE
- SÛRETÉ & MALVEILLANCE • RISQUES MAJEURS

[3^{ÈME} EDITION]

LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL
POUR LE MAGHREB ET L'AFRIQUE



Parrainage officiel*
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE, DE L'INVESTISSEMENT ET DE L'ÉCONOMIE NUMÉRIQUE
MINISTÈRE DE LA SANTÉ
MINISTÈRE DE L'ÉNERGIE, DES MINES, DE L'EAU, ET DE L'ENVIRONNEMENT
MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DES AFFAIRES SOCIALES
MINISTÈRE DÉLÉGUÉ CHARGÉ DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
MINISTÈRE DÉLÉGUÉ CHARGÉ DU TRANSPORT



PARTENAIRES GOLD



www.preventica.ma



* En 2015. En cours de renouvellement pour 2016

RESTAURANT

Umayya, nouvelle référence à Casablanca



Umayya, c'est l'âme de l'Orient incarnée dans une cuisine qui nous touche au plus profond de notre cœur, une cuisine riche de saveurs et de générosité, de douceurs et de rondeurs, qui nous fait voyager à travers le temps et l'espace : elle évoque en nous l'enfance et nos premières expériences culinaires, nous fait revoir nos mères et nos grand-mères à l'œuvre en cuisine, ramènent à la surface de nos souvenirs des images, goûts et parfums.

Ces délicieuses saveurs de l'Orient, Imaad Rahmouni, architecte et designer algérien, et Nicolas Perez, restaurateur marocain, les connaissent bien... C'est leur amitié, et une collaboration de plus de 15 ans, qui les ont réunis, une nouvelle fois, pour réaliser Umayya.

Umayya est un restaurant de 135 places assises autour de salons et d'un jardin d'hiver.

Tous les jours de 12h à 00h30 du matin
Lounge oriental jusqu'à 3h du matin.
94, Boulevard de la Corniche - Casablanca

GOLF

10ème édition de la So Cup



Complice d'un certain art de vivre, Sofitel partage les valeurs du golf : la passion de la précision, un esprit de convivialité et la recherche de la perfection.

Après le succès de l'édition de ce printemps, le Resort Sofitel Agadir organise une nouvelle fois la So Cup le 5 et le 6 décembre prochains qui se tiendra cette fois en équipe de deux et sur 2 golfs : le Golf de l'Océan et le Golf des Dunes. Cette année, la So Cup est en partenariat avec le Golf de l'Océan, le Golf les Dunes, Golf du Maroc, Golf training center Agadir, Radio Mars et pour la 1ère fois avec Maserati Maroc.

Après le grand succès des neuf précédentes éditions, cette année la So Cup fait escale à Agadir pour la troisième fois, et devient un véritable rendez-vous très attendu par les professionnels et les amateurs de golf.

www.sofitel.com

COLLABORATION

MUMM ET GHETTA

La Maison Mumm a dévoilé ce mois-ci la deuxième vidéo musicale créée avec le DJ superstar David Guetta au cours d'un concert à Melbourne à l'occasion du « Melbourne Cup Carnival ». Ce partenariat novateur va encore plus loin, avec la vision futuriste d'une des courses hippiques urbaines les plus ambitieuses au monde. Cette spectaculaire vidéo mise sur l'immense succès de la précédente collaboration : « Dangerous », qui a été vue par plus de 127 millions de personnes sur YouTube.

Le nouveau clip, sur la bande son du dernier single de David Guetta, « Bang My Head » (featuring Sia et Fetty Wap), met en scène le DJ avec une femme, prenant les rênes dans une course hippique époustouflante dans un paysage urbain. David Guetta triomphe et célèbre son succès avec l'ultime symbole de la victoire : une bouteille de champagne Mumm Cordon Rouge.

La vidéo renforce l'image avant-gardiste de la Maison Mumm et met en avant son statut de sponsor mondial de courses hippiques.

David Guetta a déclaré à propos de ce partenariat : « La Maison Mumm est une marque qui rompt avec la tradition, ose faire les choses autrement et propose des expériences inattendues pour mes clips vidéo, alors j'ai sauté sur l'occasion de travailler avec eux à nouveau. »

Le clip vidéo est disponible à l'adresse suivante : www.mumm.co/davidguetta-bmh



REVEILLON

Restaurant Gastronomique de l'Hôtel Es Saadi



AMUSE-BOUCHE

Blini de Saint-Jacques marinée, crémeux d'avocat et caviar

ENTREE FROIDE

Foie gras confit dans sa graisse, gelée de coing, figue déguisée et brioche tiède

POTAGE

Bisque de crevette «Lady Cursey»

ENTREE CHAUDE

La sole et le homard, l'une farci et l'autre en nem, jus de carcasse

ENTRACTE

Sorbet tomate et poivron rouge, vodka

LE PLAT

Tournedos de filet de bœuf poêlé aux morilles

FROMAGE

Roquefort et poire, pousse sauvage et sa marmelade de raisin au porto

DESSERT

Douceur exotique de l'an neuf, glace au chocolat blanc

Soirée du 31 décembre - Menu à 2000 dhs

Réservation au +212 5 24 33 74 00

GOLF

PALMGOLF MOROCCO



Ce nouveau-né de la collection PalmGolf Morocco ne fait que souligner la nomination de Marrakech comme Destination Golfique par excellence de l'année 2015 pour l'Afrique et les pays du Golfe lors du salon International Golf Travel Market.

PalmGolf Marrakech Ourika sera sûrement un des golfs les plus appréciés pour les passionnés de golf. Dessiné et conçu par le duo canadien Neil Haworth (Bureau Nelson & Haworth) et Stéphane Talbot (Talbot Golf Design), le parcours de 18 trous est inspiré par la nature et se fond dans un paysage renforcé par une plantation d'oliviers, palmiers et cyprès créant ainsi un panorama d'exception.

L'équipe de conception a hérité d'un terrain plat qui s'étend sur 73 hectares (180 acres) et a réussi à sculpter un parcours de golf dans le style de l'Arizona (semi-désertique) avec des fairways ondulés plutôt larges tissés autour de 46 bunkers. Les obstacles d'eau y sont nombreux et spectaculaires, et on y compte plusieurs lacs. Le parcours de 18 trous qui s'étend sur près de 6692 mètres et en Par 72, plonge les golfeurs dans les conditions de jeu d'un parcours de championnat mais est aussi conçu pour accueillir les golfeurs de tous niveaux afin de relever le défi et de jouer sur ce tout nouveau parcours de Marrakech. Le parcours séduit par ses qualités esthétiques et son entretien irréprochable tout au long de l'année. Ce véritable paradis pour les golfeurs allie performance et plaisir du jeu au sein d'un environnement de toute beauté au pied de la chaîne des montagnes de l'Atlas.

www.palmgolfmorocco

HOTEL

Une expérience Unique



Plongez au cœur de la ville rouge impériale de Marrakech, le Palais Namaskar l'un des hôtels les plus luxueux du Maroc, vous invite à passer un séjour inoubliable en fêtant la fin d'année dans une

atmosphère propice à la rêverie pour vous transporter dans un univers feutré, incontestablement chic et inédit.

L'expérience sensorielle allie musique, mixologie et gastronomie à travers des concepts de soirées divertissantes, concoctées spécialement pour vous. Vous aurez donc le choix entre une soirée marocaine le 29 décembre 2015 au restaurant Namaskar, inspirée des traditions marocaines

les plus ancestrales via la programmation d'un show de gnaoua et la cuisine si exquise, connue à l'international. Le mercredi 30 décembre, un fashion brunch sera également de la partie pour vous faire découvrir les collections vêtements & accessoires Femmes des créateurs Sara Zerouili et Lalla Alia, accompagné de DJ Spicy et d'un menu gastronomique des plus éclectiques. Le même jour, un dîner thaï est prévu au restaurant Le Sawadee dans une ambiance lounge et tamisée. Et pour fêter dignement la Saint Sylvestre, un dîner de gala « Cristal » animé par le célèbre groupe de musique « Inspiration » vous fera danser jusqu'au bout de la nuit, agrémenté d'un menu gastronomique des plus sophistiqués. Le 1er janvier 2016, un brunch célébrera le premier jour de l'année 2016, toujours en musique avec le DJ Spicy.

Réservation : +212 524 299 800

MAROCOTEL BY EQUIP'HOTEL PARIS : UNE ALLIANCE PROFESSIONNELLE

Reed Exhibitions – leader mondial de l'organisation de salons – associe MAROCOTEL et EQUIP'HOTEL Paris pour proposer le salon MAROCOTEL By EQUIP'HOTEL Paris, ce salon se veut être « LE » rendez-vous des métiers de l'hôtellerie, de bouche, de la restauration, du bien-être et des loisirs au Maroc.

Pour Adil Karim, Directeur du Développement Reed Exhibitions Maroc :

« Depuis son lancement en 1988, Marocotel a toujours eu pour ambition d'accompagner le secteur de l'industrie touristique au Maroc. Ce salon professionnel est devenu l'évènement référence pour l'ensemble des acteurs des métiers de l'hôtellerie, du tourisme, de la restauration, des métiers de bouche, du bien-être et des loisirs.

Cette nouvelle édition de Marocotel by Equip'Hotel Paris, avec sa dimension internationale réelle, son professionnalisme et ses innovations, ne vise qu'à être un accélérateur et un facilitateur pour servir les intérêts de nos exposants et les attentes de leurs visiteurs dans l'ensemble des métiers qui seront présents et/ou représentés. Nous croyons fermement aux nombreuses potentialités du Royaume en matière de tourisme. Nous nous inscrivons dans une démarche stratégique volontariste pour accompagner les orientations gouvernementales (Plan Azur et Plan Biladi).

Certain que l'alliance des deux marques, Marocotel et Equip'Hotel Paris, confèrera à cet évènement une dimension d'envergure internationale à la hauteur de la vision stratégique du

Royaume, la « vision 2020 ».

Corinne Menegaux, directrice de Pôle Hôtellerie - Restauration - Forme - Funéraire - Spectacle Reed Expositions France - Directrice Equip'Hôtel Paris, s'exprime :

« Equip'Hôtel Paris, rendez-vous international des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, depuis maintenant plus de 50 éditions, a toujours été très proche du Maroc : 1er pays représenté en termes de visiteurs, le Maroc représente de nombreux débouchés pour les sociétés internationales. L'activité hôtelière et touristique soutenue, en fait une destination privilégiée en termes d'export. C'est pourquoi nous sommes ravis de ce nouveau partenariat avec Marocotel, fortement reconnu comme un salon référence au Maroc pour toute l'activité restauration et hôtellerie. Marocotel partage les mêmes valeurs

qu'Equip'Hôtel Paris en étant un grand rendez-vous professionnel couvrant l'ensemble des secteurs d'activité nécessaires au bon fonctionnement des établissements de ses visiteurs.

Je suis persuadée que l'alliance de nos compétences, et la force internationale d'Equip'Hôtel Paris donnera toute sa dimension à Marocotel. »

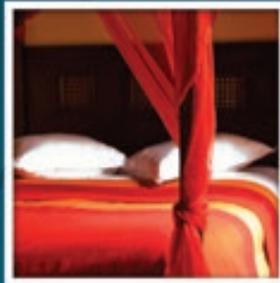
9 au 12 mars 2016
Office des Foires et Expositions de
Casablanca



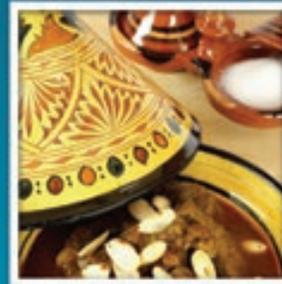
Salon International de l'Équipement
 Professionnel pour l'Hôtellerie,
 la Restauration, les Métiers de bouche,
 le Bien-être et les Loisirs.



MAROCOTEL
 by EQUIP'HOTEL PARIS



16 - 19
mars 2016
CASABLANCA
14^e édition



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



RESTAURATION RAPIDE

5 concepts américains qui pourraient bien arriver chez nous!

Aujourd'hui, ils font fureur aux Etats-Unis. Demain, ce pourrait être au Maroc. Ces 5 concepts de restauration rapide, identifiés par le cabinet CHD Expert et son partenaire Technomic, sont peut-être vos futurs lieux de prédilection.

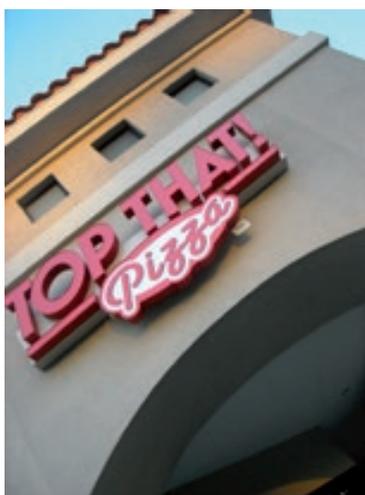
En matière de restauration rapide, l'inspiration est à chercher aux Etats-Unis. Là-bas, les espaces de restauration sont cosmopolites, ce qui permet de s'adapter et de répondre à toutes les demandes. Voici 5 exemples de concepts qui connaissent le succès Outre-Atlantique.

PDQ (PEOPLE DEDICATED TO QUALITY)



Des burgers bons pour la santé, telle est la promesse de PDQ (People Dedicated to Quality). L'enseigne américaine, créée en octobre 2011, s'est spécialisée dans l'offre de burgers et de salades, préparés à base de volaille. Se vantant de ne servir que du « fait maison » dans ses 14 restaurants, PDQ propose deux services tendances : la livraison à domicile ou au bureau et, pour le déjeuner, des « lunch box ».

TOP THAT ! PIZZA



On connaissait le sandwich à customiser chez Subway, voici un concept similaire appliqué aux pizzas. Chez Top That ! Pizza, les clients peuvent personnaliser à souhait leur pizza, sans limite d'ingrédients. En plus d'offrir une pizza personnalisée, l'enseigne créée en 2010 garantit un service rapide, dans les 5 minutes après commande.



CUPS FROZEN YOGURT



Aux Etats-Unis, Cups Frozen Yogurt (concept de yaourt glacé à emporter ou à consommer dans des espaces dédiés) est un vrai succès du en partie à une gamme très variée de parfums proposés aux clients. Et certaines des 24 saveurs disponibles en yaourts glacés peuvent même surprendre les palais les plus audacieux, avec des parfums comme citrouille, bubble-gum ou encore beurre de cacahuètes.



LITTLE GREEK



La qualité des produits importe de plus en plus aux consommateurs. Little Greek, enseigne regroupant 18 restaurants aux Etats-Unis, l'a bien compris et propose une carte de plats typiquement grecs. Concombre, salade, tomates, oignons... Une référence à la cuisine



méditerranéenne qui jouit d'une image de qualité et de produits sains. D'ailleurs, Little Greek joue le jeu du naturel jusqu'au bout en garantissant à ses clients un menu frais, préparé le matin-même.

BURGERFI



BurgerFi fait son chemin aux Etats-Unis avec une trentaine de restaurants implantés dans le pays et une vingtaine en cours d'ouverture. Les raisons de son succès : une offre de burgers simples et sains. L'enseigne surfe sur l'idée que

manger des hamburgers tous les jours ne nuit pas forcément à la santé si les ingrédients sont bons. Autre spécificité: une micro-brasserie dans tous les espaces, qui propose une bière artisanale et confère aux établissements un côté authentique. Enfin, BurgerFi cultive un esprit « éco-friendly » qui séduit et se retrouve jusque dans le mobilier avec, par exemple, des chaises en bouteilles de sodas recyclées.





LA FOLIE AIRBNB

Fondée en août 2008 et basée à San Francisco, en Californie, Airbnb est une plate-forme communautaire de confiance qui permet de proposer des logements uniques à travers le monde, de les découvrir et de les réserver ; en ligne, sur un téléphone mobile ou une tablette.

Qu'il s'agisse d'un appartement pour une nuit, d'un château pour une semaine ou d'une villa pour un mois, Airbnb offre des expériences de voyage exceptionnelles, à tous les prix, dans plus de 34 000 villes et 190 pays. Avec une assistance utilisateurs ultra compétente et une communauté d'utilisateurs qui ne cesse de croître, Airbnb est le moyen le plus facile de monétiser un espace inoccupé et de le mettre en avant auprès de millions d'utilisateurs.

MODE D'EMPLOI

Découvrez des logements incroyables
Trouvez des hôtes proposant une chambre d'amis, une maison entière et des hébergements uniques, comme des châteaux ou des igloos.

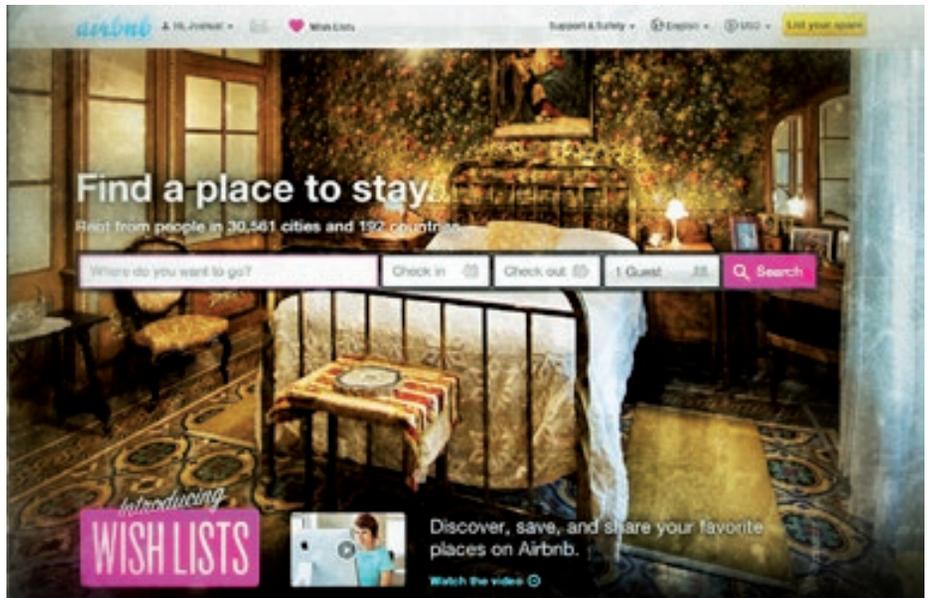
Réservez un séjour

Communiquez avec les hôtes, confirmez vos dates de voyage et effectuez votre paiement en toute confiance à l'aide des services sécurisés d'Airbnb.

Voyagez

Sentez-vous chez vous, partout où vous allez dans le monde. En savoir plus sur la façon de voyager sur Airbnb.

POURQUOI LOUER UN ESPACE QUE VOUS N'OCCUPEZ PAS SUR AIRBNB?



Des hôtes de 190 pays accueillent des voyageurs chez eux pour gagner un complément de revenu et rencontrer des voyageurs du monde entier.

La publication des annonces est gratuite

La création d'une annonce est gratuite. Vous payez uniquement des frais de service de 3 % lorsque vous confirmez une réservation.

La communication est simple

Échangez des messages pour vous assurer que les voyageurs potentiels feront de bons locataires pour votre logement. Vous pouvez vérifier leurs

profils et les commentaires qu'ils ont reçus pour plus de détails.

Une liberté totale

Vous déterminez le prix de votre logement, votre disponibilité et les conditions de réservation de vos voyageurs. Vous pouvez également fixer des prix personnalisés pour gagner plus d'argent pendant la haute saison touristique.

Nous sommes là pour vous

L'équipe internationale de l'assistance utilisateurs Airbnb est disponible 24h/24. Les hôtes admissibles sont protégés jusqu'à 800 000€ avec la

«1 400 hôtes Airbnb à New York ont ouvert leurs portes et cuisiné pour les victimes de l'ouragan Sandy. Quand nous avons entendu parler de ces histoires, nous avons été touchés, enthousiasmés et bien décidés à étendre ces actes généreux à l'ensemble de notre communauté et au monde entier. En 2013, nous avons lancé une initiative de réponse aux catastrophes qui facilite la mise à disposition de logements des hôtes Airbnb à ceux qui se retrouvent dans le besoin lors de catastrophes.

Depuis, partout dans le monde, nos hôtes ont ouvert leurs portes aux personnes déplacées par des catastrophes, et notamment :

À San Diego suite à de gigantesques incendies

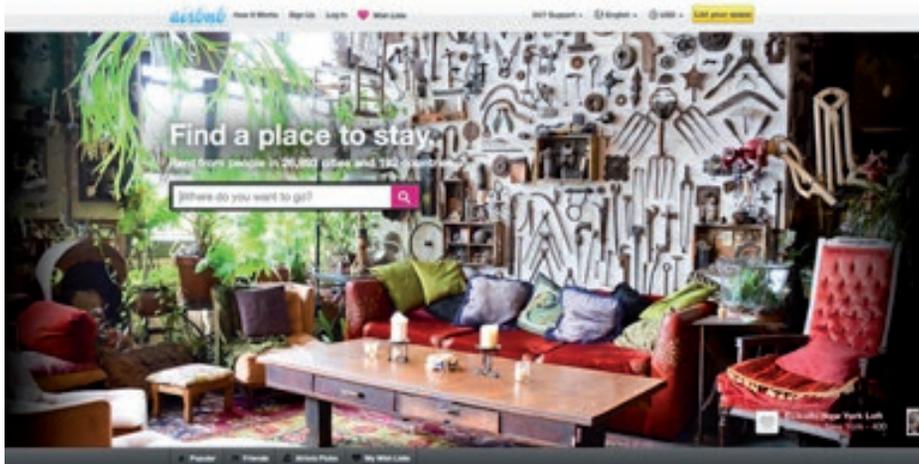
En Serbie, en Bosnie et en Croatie pour aider les victimes des inondations

À Londres, en Sardaigne et dans le Colorado suite aux graves inondations dans ces régions

À Céphalonie suite au tremblement de terre qui a touché l'île

À Toronto et Atlanta, touchés par de fortes tempêtes de verglas

Aux Philippines suite au typhon Haiyan»



Garantie hôte Airbnb.

UN SUCCÈS QUI REPOSE SUR LA CONFIANCE.

Identification vérifiée

Les voyageurs et les hôtes vérifient leur identité en se connectant à leurs réseaux sociaux et en numérisant leurs pièces d'identité officielles, ou en confirmant leurs informations personnelles.

Profil et commentaires

Faites la connaissance de votre voyageur ou de votre hôte grâce aux profils détaillés et aux commentaires.

Messages

Passez par notre système de messagerie pour en savoir plus sur un hôte ou demander à un voyageur de vous en dire plus sur son voyage.

Une plate-forme sécurisée

Les voyageurs paient via Airbnb au moment de la réservation du logement. Airbnb reverse ce paiement aux hôtes 24 heures après l'entrée des voyageurs dans les lieux. Nous gérons toutes les transactions et il ne vous reste plus qu'à profiter du séjour, en tant qu'hôte ou voyageur.

CHARTE D'HOSPITALITÉ

Précision

Assurez-vous que les photos, le type de propriété, le nombre de chambres et la description générale du logement reflètent précisément la réalité.

Communication

Répondez sous 24 heures à toutes les demandes d'information ou de réservation.

Disponibilité

Mettez à jour le calendrier de chaque

annonce pour refléter avec précision sa disponibilité.

Engagement

Assurez-vous que vous pouvez tenir votre engagement vis-à-vis de votre voyageur avant d'accepter une réservation. Si l'annulation est inévitable, efforcez-vous de trouver un logement en remplacement.

Propreté

Assurez-vous que les chambres et parties communes du logement sont nettoyées avant l'arrivée de chaque voyageur. Pensez par exemple à changer les draps, vider les poubelles et nettoyer la salle de bain et la cuisine.

Équipements

A plus de 25,5 milliards de dollars, Airbnb, qui ne détient aucun hôtel, vaut désormais plus que les groupes hôteliers Marriott (20,90 milliards de dollars vendredi à Wall Street), Starwood (14 milliards) et Wyndham (10,01 milliards). Le géant du secteur Hilton Worldwide, avec une valorisation à 27,73 milliards de dollars est désormais à portée de vue.



Les équipements, appareils et caractéristiques que vous promettez au moment de la réservation doivent être disponibles et en état de marche au moment du séjour. Fournissez des draps et des serviettes propres, du savon et du papier de toilette à l'arrivée de votre voyageur.

Accueil

Assurez-vous que votre logement est disponible pour les voyageurs à l'heure d'arrivée convenue.



De grands groupes hôteliers investissent dans le « home-sharing »

- Hyatt Hotels s'est joint à un groupe d'investisseurs pour lever 40 millions de dollars en faveur de « OneFineStay ». Une start-up britannique spécialisée dans les offres d'hébergements de luxe.
- Wyndham Hotels a pris une participation dans « LoveHomeSwap », un service qui permet aux propriétaires d'échanger leurs maisons.
- Le fait que le patron d'Accor annonce son souhait de collaborer avec Airbnb peut correspondre à une forme d'inquiétude.



Assistance

Durant les réservations, restez disponible pour remédier à tout problème éventuel. Sinon, indiquez une personne fiable à contacter.

Commentaires

Notre communauté de confiance repose sur les commentaires authentiques de nos membres. Laissez un commentaire sur les voyageurs dans les 14 jours qui suivent leur départ.

UN EFFET NÉGATIF POUR CERTAINS MARCHÉS HÔTELIERS?

Remerciements à veilletourisme.ca et Aude Lenoir

Des chercheurs de l'Université de Boston ont mesuré l'incidence économique d'Airbnb sur l'hôtellerie traditionnelle. En utilisant les statistiques présentées par Airbnb et les données de près de 3000 hôtels du Texas à partir de 2003, ils ont pu observer qu'une augmentation de 10 % de l'offre d'Airbnb correspondait à une baisse de revenu pour les chambres d'hôtel de 0,37 %. À Austin, où le nombre de locations offertes est le plus important, l'effet sur le chiffre d'affaires des hôtels est d'environ 8 à 10 %. Enfin, les hôtels économiques et de moyenne gamme subissent davantage la concurrence d'Airbnb que ceux du segment haut de gamme.

D'autre part, à San Francisco, les taux d'occupation des hôtels connaissent une plus faible croissance les samedis et dimanches pour certains segments de prix. Selon le consultant Rick Swig de RSBA & Associates, la seule explication pertinente réside dans la concurrence livrée par l'offre de location

de logements entre particuliers, ces derniers ciblant l'hébergement de la clientèle d'agrément qui voyage les fins de semaine et durant les périodes de vacances.

L'hôtellerie moyenne gamme touchée Euromonitor a analysé les données du nombre d'établissements hôteliers entre 2008 et 2014. Les hôtels de moyenne gamme (2 et 3 étoiles) sont les seuls dont la part a baissé, passant de 63 % à 56 %. Au contraire, la part des hôtels économiques a augmenté de 18 % à 26 %, et celles des hôtels 4 et 5 étoiles se sont maintenues au même niveau.

Selon Euromonitor, les hôtels économiques ont accru la qualité de leurs services et de leurs installations afin de séduire la clientèle optant pour la location de logements privés. Quant à l'hôtellerie 4 et 5 étoiles, elle continue d'attirer le segment de voyageurs prêts à payer davantage pour recevoir un service haut de gamme. Entre les deux, les établissements de moyenne gamme éprouvent de la difficulté à se forger une identité et à offrir un niveau de services qui séduise les voyageurs.

Mais le constat n'est pas forcément négatif. Un exemple à New York.

D'après le consultant Sean Hennessey de Lodging Advisors, près du quart de la clientèle d'Airbnb à New York ne semble pas fréquenter l'hôtellerie traditionnelle. En effet, 19 % de sa clientèle loue un logement durant 30 jours ou plus, ce qui est peu répandu en hôtellerie. De plus, un autre 4 % des

La concurrence?

- On peut d'abord citer le vrai concurrent qu'est HomeAway, cette société américaine a racheté un nombre incroyable de start-up dans le monde et elle talonne Airbnb en nombre d'hébergements.
- TripAdvisor est également de la partie avec Flipkey et HolidayLettings.
- On trouve également des entreprises européennes qui plafonnent à 300 000 hébergements comme Housetravel, 9flats et Wimdu. La plupart de ces sociétés ne dégagent pas de bénéfices et tentent de survivre en limitant les dépenses.

clients est constitué de groupes de 5 voyageurs ou plus. Ceux-ci auraient moins tendance à séjourner à l'hôtel, la limite étant souvent quatre personnes dans une chambre.

De plus, Sean Hennessey constate que les taux d'occupation à New York n'ont pas été affectés par l'ajout de l'offre de location de logements de particuliers. Cela étant dit, il est possible que cette observation ne s'applique qu'à cette métropole, où l'offre hôtelière ne comble pas la demande. D'autre part, la firme Smith Travel Research a comptabilisé l'inventaire de chambres des hôtels des cinq quartiers de New York et les logements loués sur Airbnb. Elle constate que les offres d'Airbnb ne représentent que 7,5 %, mais la part est de 38 % à Brooklyn, ce qui peut s'expliquer par la faible quantité d'hôtels dans ce quartier





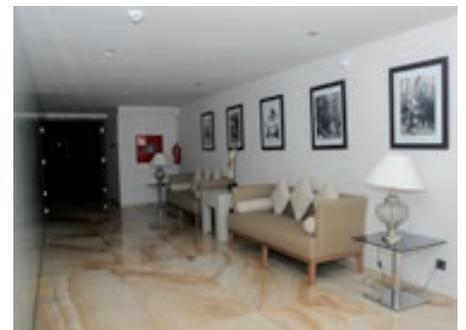
KENZI SIDI MAAROUF HOTEL

Hôtel d'affaires

Ouvert en « soft opening » depuis le 1er Octobre 2015, le Kenzi Sidi Maarouf a vite pu acquérir la joie et la sympathie des premiers clients Marocains et étrangers. Des clients d'affaires ou de loisirs, résidants ou de passage fréquentant les différents restaurants, bar et spa de l'établissement témoignent au niveau des réseaux sociaux d'une expérience qui parle d'elle-même:

Cet établissement est le nouveau-né de la chaîne hôtelière Kenzi Hotels Group présidé par Monsieur Abdelatif Kabbaj qui a été récemment décrit par un magazine international comme « le repreneur en série ... qui n'a pas son pareil pour séduire les touristes nationaux » «Abdelatif Kabbaj s'est spécialisé dans la reprise de la gérance d'établissements en difficulté... et déclare : nous les avons rendus rentables».

Stratégique par son emplacement, en plein cœur du nouveau quartier des affaires de Casablanca le Kenzi Sidi Maarouf résume la conduite éclairée de Mr. Kabbaj pour répondre à toute les commodités de sa clientèle. Pari réussi ! Depuis son ouverture,



Le Groupe Kenzi Hotels est le premier opérateur hôtelier Marocain offrant un service de classe mondiale et le professionnalisme de haut niveau dans l'industrie hôtelière marocaine.

Sa vision est d'être la référence et l'emblème de l'hôtellerie d'un Maroc moderne. Une marque bien réputée pour ses adresses et reconnue pour ses normes d'excellence, le haut niveau de qualité de ses prestations, renommé pour son service et le pléthore de l'expérience et de l'art culinaire.

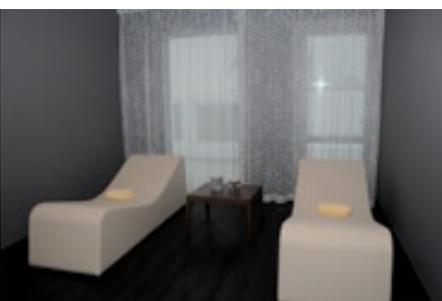


tout le monde y trouve son compte ; la proximité des sièges d'entreprises évite la perte de temps dans les embouteillages du centre-ville, la restauration variée reste très abordable pour les cadres de la zone et le SPA offre un moment de relaxation après une longue journée de travail.



KENZI SIDI MAAROUF HOTEL

C'est au sein d'un établissement situé en plein cœur de la métropole à 15 mn de l'aéroport Mohamed V et du centre-ville que le Kenzi Sidi Maarouf a ouvert ses portes le 1er Octobre 2015. Une destination stratégique pour allier business et détente. Fraichement construit, l'hôtel est équipé d'un



meubler 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 à la lumière du jour sont modulables et entièrement équipées pour accueillir tous types de réunions avec une capacité de 150 personnes. Pour votre bien être l'hôtel vous propose un Spa avec Hammam, Sauna, Jacuzzi, gymnasium et 4 cabines de soins...et pour finir en beauté, au dernier étage, notre piscine à ciel ouvert avec une vue imprenable sur la ville saura vous détendre.





10 HÔTELS INCROYABLES POUR CETTE FIN D'ANNEE

Par Dominique Pereda



Resagro a sélectionné 10 hôtels étonnants pour vous faire vivre une expérience hors du commun. Laissez-vous séduire par l'insolite, l'unique, le mystérieux, l'exceptionnel!

L'HOTEL GROTTA PALAZZESE



C'est l'un des meilleurs au monde en termes d'emplacement, situé sur les falaises de Polignano, à 30 km de Bari. Polignano a Mare est une charmante ville médiévale avec des ruelles étroites et des maisons blanches accrochées à la falaise, à proximité de grottes naturelles. L'hôtel tire son nom de la grotte Palazzese située sur un promontoire à 24 mètres au-dessus du niveau de la mer. C'est là que vous dînerez tout en observant les vagues s'écraser sur les rochers en contrebas. Ce restaurant extraordinaire sert des plats raffinés et de grande qualité, accompagnés de grands vins locaux et étrangers. Vivez une expérience culinaire inoubliable. Ce charmant hôtel offre des chambres décorées avec goût équipées du confort moderne, certaines avec balcon privatif offrant des vues romantiques sur la mer.

THE ALPINA GSTAAD



Nouvelle icône de l'exclusive et discrète station cosmopolite de Gstaad en Suisse, L'hôtel Superior cinq étoiles The Alpina Gstaad redéfinit le luxe et le chic alpin. Au-delà des clichés, l'établissement est un lieu unique où l'authenticité se mêle au raffinement suisse pour une expérience alpine hors du commun. Joyau de l'hôtellerie suisse, l'emblématique The Alpina Gstaad collectionne les plus hautes distinctions depuis

son ouverture en décembre 2012 : (Gault & Millau : Hôtel de l'année 2013, European Design Awards : Hôtel de l'année 2013, Guide Michelin : 1 étoile restaurant Le Sommet, Gault & Millau : 18/20 restaurant Le Sommet, 16/20 restaurant Megu, Condé Nast Traveller : Meilleur nouvel hôtel en Suisse.

LE CRAZY BEAR BEACONSFIELD



Doté d'une piscine extérieure, d'un bar élégant et de 2 restaurants, le Crazy Bear Beaconsfield vous propose luxe et flamboyance dans un cadre traditionnel à moins de 30 minutes de train de Londres. Décorées individuellement, toutes les chambres possèdent une salle d'eau privative et certaines disposent d'une baignoire en cuivre qui se remplit par le plafond. Un petit-déjeuner continental vous sera servi chaque matin. Sur place, vous aurez le choix entre un restaurant anglais et un restaurant thaïlandais. Au Crazy Bear, vous trouverez une piscine près du coin repas et une baignoire spa. Des massages thaïlandais traditionnels sont également proposés. Le Crazy Bear Beaconsfield est le plus ancien bâtiment de Beaconsfield.

LE GAMIRASU CAVE EN CAPPADOCE





Gamirasu Cave Hôtel est situé près de Urgup, le cœur de la Cappadoce. Avec ses 35 chambres troglodytes méticuleusement restaurées et aménagées, il est le premier hôtel de roche de la région, mis en service en 1999. L'hôtel, qui a été utilisé comme une retraite monastique à l'époque byzantine, offre une saisissante beauté de la nature, une grande sérénité et un confort moderne dans un village empreint de spiritualité. Le lieu est connu pour avoir été habité plus de cinq mille ans par les prêtres d'Istrie jusqu'à. Il est le seul hôtel dans la région de Cappadoce abritant une église orthodoxe byzantine du 11e siècle. La cuisine et la salle à manger, utilisées autrefois par les moines sont devenues la cuisine et la salle à manger de l'hôtel. Certaines des chambres sont les cellules dans lesquelles les prêtres se retirèrent dans la solitude.

AU VIEUX PANIER À MARSEILLE



Dormez dans une oeuvre d'art! Cette vieille bâtisse du XVIIème, ancienne épicerie corse, abrite aujourd'hui une maison d'hôtes urbaine. 5 chambres investies par des artistes talentueux aux styles variés. Au Vieux Panier invite ses hôtes à dormir dans une oeuvre d'art éphémère, puisque les chambres changent tous les ans.

Vous vivrez le temps de votre séjour une expérience artistique originale dans un lieu chargé d'histoire. La maison bénéficie d'une situation exceptionnelle, en plein cœur du centre historique de Marseille, à 500 mètres du Vieux port et du centre économique de la Joliette, à 5 minutes du centre ville et à proximité des musées et monuments de la ville comme la Vieille Charité, le Centre International de Poésie de Marseille, la Cathédrale de la Major, le MUCEM, le Frac ou encore l'Hôtel Dieu. Une maison dédiée à l'élégance et au raffinement, un lieu à la fois confortable et chaleureux. La maison allie Art & Décadence, elle est synonyme de liberté d'expression et d'art de vivre. En définitive, elle est intemporelle et audacieuse !

L'HÔTEL DE GLACE QUÉBEC



Cet hôtel étonne par son caractère unique et son esthétisme féérique. Le majestueux lustre de glace, la populaire glissade, le bar de glace et la chapelle vous en mettront plein la vue. Osez l'expérience d'une nuitée dans l'une des 44 chambres et suites donnant accès aux spas et au sauna extérieurs. La beauté des décors conçus entièrement de glace et de neige vous émerveillera. Les chambres et suites thématiques vous étonneront par leur esthétisme et la beauté de leurs sculptures. Passez une nuit magique dans cet hôtel au concept unique, sans oublier de déguster un cocktail dans l'un des fameux verres de glace.

L'ASTARTÉ SUITES EN GRÈCE



L'hôtel Astarté Suites a créé une escapade romantique dans un cadre luxueux, avec en toile de fond le paysage volcanique saisissant de la mythique caldeira de l'île de Santorin en Grèce. Rien d'étonnant au fait qu'il s'agisse là de la destination préférée partout dans le monde pour passer ses vacances et sa lune de miel. Situé dans le village d'Akrotiri et niché sur les splendides falaises volcaniques de

la caldeira, le domaine de l'Astarté Suites, vous propose un séjour unique et luxueux ainsi qu'un panorama à vous couper le souffle donnant sur l'immensité de la mer Égée et son emblématique volcan central ! Cet hôtel de charme et boutique, composé exclusivement de suites, dispose de 11 résidences d'une beauté exceptionnelle, avec des services haut de gamme, choyant ses hôtes dans un cadre somptueux, sur les cimes de Santorini. Le design intérieur, s'inspirant de l'ancienne culture méditerranéenne, fait de l'Astarté Suites un véritable havre de paix pour savourer la vie à Santorin dans toute son authenticité !

L'ATTRAP' RÊVES À ALLAUCH



Dormir la tête dans les étoiles dans une bulle avec tout le confort d'une chambre d'hôtel. Attrap'rêves vous invite à une nuit insolite et romantique... Une expérience résolument cosmique et poétique... Un moment unique à vivre à deux... Un écrin de choix pour une demande en mariage, un anniversaire de rencontre ou un cadeau original. Dans un grand lit moelleux, seuls au monde, un ciel parsemé de diamants de lumière pour plafond. La nature fait son show ! A la nuit tombée, touchez du doigt le firmament ! Ici, tout est conçu pour ne pas avoir envie de fermer l'œil ! Chuut, voici la lune qui pointe son nez, envolez-vous vite au pays des rêves.

LE CAMBRIAN EN SUISSE



Situé dans un paysage immaculé au cœur des Alpes suisses, avec une vue panoramique imprenable sur les montagnes environnantes, Le Cambrian est le refuge idéal dont rêvent dans le monde entier toutes les personnes stressées et enchaînées à leur bureau. Venez vous ressourcer par un séjour de ski inoubliable sur les pistes de l'Oberland bernois, gorgez



vos poumons de cet air pur dans les forêts enneigées et les pâturages des collines voisines, parsemées çà et là de bétail, ou faites-vous tout simplement plaisir dans le restaurant de l'hôtel, digne des plus grands chefs, et dans son spa de classe mondiale. Vous repartirez d'Adelboden détendu et revigoré. Vous n'êtes pas convaincu ? Regardez simplement ces vaches allongées dans les prairies. Ont-elles l'air stressé?

LE COCOA ISLAND AUX MALDIVES



Cocoa Island par COMO est une île privée des Maldives, station intime avec 33 suites sur pilotis qui vous permet de glisser dans le lagon turquoise et d'explorer un récif exceptionnel. Entouré de sable blanc, l'expérience de luxe discret insouciant comprend des traitements de bien-être holistique au COMO Shambhala Retreat, cuisine indienne du sud d'influence et la plongée de calibre mondial.



L'ART FISH



L'Art Fish est un nouveau restaurant spécialisé dans le poisson et qui propose aux amateurs de la cuisine de mer une carte riche et variée où saveurs et couleurs s'entremêlent pour des mets dignes d'une œuvre d'art.

Saumon fumé, salade langouste, anchois marinés, soupe de poisson, nems, paella aux fruits de mer, huîtres, gambas, noix de St-Jaques, moules marinées, palourdes sautées, crevettes royales, verrines d'avocat et crevettes, gratin de fruits de mer... Une carte qui puise dans les trésors de l'océan pour offrir des mets qui affoleront les papilles !

L'Art Fish propose également plusieurs variétés de cuisines internationales, ainsi qu'une carte marocaine exceptionnelle.

C'est un restaurant d'une centaine de couverts qui vous accueille dans un cadre branché et cosy. Il propose des plats à des prix très compétitifs avec un service de restauration rapide. La livraison à domicile est également disponible. Un parking gratuit couvert de 50 places et un service voiturier seront à votre disposition.

Casablanca peut désormais être fière de cette nouvelle adresse ouverte depuis le 12 Octobre 2015, 7j/7, de 12h à 1h du matin.

Sa situation à l'hôtel Art palace suites et spa dont il est indépendant, vous permettra de finir la soirée au restaurant gastronomique l'art Age qui propose du mercredi au samedi des soirées musicales animées par des artistes de renom de la chanson arabe.

Rendez-vous à l'Art Fish, la nouvelle table d'exception pour les fins palets d'exception !

Adresse : 4, rue Soldat Benhamou
20500 Casablanca.

Tél : 05 22 20 37 86 / Sanaa Kabli Chef de salle 06 66 26 74 11



Le nouveau vin du nouveau Maroc

NÉ ET
ÉLEVÉ
AU MAROC
À L'AISE
PARTOUT
ROUGE
BLANC
ROSÉ
GRIS

ENVOUTANT

AMPLE INTENSE
CHALEUREUX TERRE
ÉLÉGANT GÉNÉREUX
SOUPLE ORIGINAL
PRESTIGE ÉCLATANT
FESTIF FIN
PARTAGE DÉLICAT
ÉQUILIBRÉ MEKNÈS
EXPRESSIF SINCÈRE
CARACTÈRE

VOLUBILIA

Une Histoire ...

AGRÉABLE CONVIVIAL
SOBRE HARMONIEUX
AUTHENTIQUE



UN ACTEUR DYNAMIQUE ET ENGAGÉ

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

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

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

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