

SOLUTION : COMMENT CHOISIR SON FUMOIR

Spécial Fêtes 2015

25MAD / 5€ / 6\$

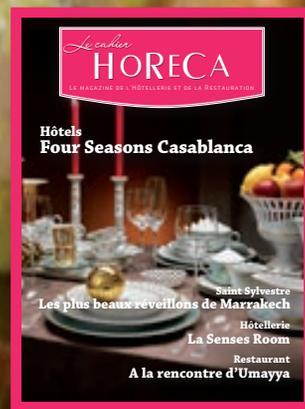
N° 64

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

GASTRONOMIE & FÊTES



CAHIER HORECA

PRODUITS LAITIERS FABRICATION & CONDITIONNEMENT



AVICULTURE
CONTRAT-PROGRAMME 2011/2020



COP 21 :
LES ENGAGEMENTS DU MAROC



CAMPAGNE AGRICOLE
2015/2016

CONNECTEZ-VOUS
AU MEILLEUR PRIX



Modem

+

10 Go
Valable
1 mois

SANS ENGAGEMENT



Dans la limite du stock disponible

ZoneBlaupunkt

Issat Al Magrib Société Anonyme à Direction et à Conseil de Surveillance au Capital de 271 572 000 DH. Siège Social : avenue Anassir Hay Fiyad, Rabat. RC 48 847 Rabat.

www.iam.ma

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 :

Jean Dufлот

jean@resagro.com

Imprimeur

Imprimeur Idéale, Casablanca

Tél. : (+212) 522 60 05 57

Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication

BP 20028 Hay Essalam

C.P - 20203 - Casablanca

Tél. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 522 24 95 97

Fax : (+212) 522 24 22 00

E-mail : contact@resagro.com

Site Internet : www.resagro.com

RC :185273 - IF: 1109149

ISSN du périodique 2028 - 0157

Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009

Dépôt légal : 0008/2009

Tous droits réservés.

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

Tirage : 10 000 exemplaires (hors tirage spécial)

Édito n°64



Adieu 2015!

L'année qui se termine a été mi-figue mi-raisin. Si le tourisme marocain a souffert de la conjoncture internationale, le Royaume reste tout de même la destination préférée des européens. Marrakech est toujours la ville la plus visitée et Agadir, une des cités balnéaires les plus prisées. Sur le plan agricole, c'est en revanche l'année de tous les succès: campagne record pour les céréales, belles récoltes des produits maraîchers et fruitiers, etc. La pluviométrie importante du début d'année a permis d'enregistrer des chiffres exceptionnels. Enfin, à l'occasion de la COP 21, le Maroc s'est engagé dans plusieurs domaines pour préserver durablement notre environnement. Nous pourrions déjà en mesurer les résultats lors de la COP 22 qui se tiendra dans la ville rouge.

Bienvenue à 2016!

L'année qui débute s'annonce d'ores et déjà nuancée pour l'agriculture. Les pluies n'étant pas au rendez vous. Misons sur un printemps plus propice aux cultivateurs et autres producteurs. Concernant le tourisme, souhaitons qu'il connaisse une embellie tant au niveau du nombre de nuitées que de l'importance du trafic aérien. Dans cet esprit, le salon Marocotel, en mars prochain, aura toute son importance et contribuera au rayonnement du Maroc à l'étranger. Quoiqu'il en soit, le Royaume sera encore une terre d'accueil aussi bien pour les entreprises étrangères que nationales désireuses de contribuer au développement économique du pays.

Toute l'équipe de Resagro continuera à vous accompagner tout au long des saisons et vous souhaite sans attendre une très heureuse année 2016.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscope 06

RESAGRO 64
Le journal des décideurs



Agroalimentaire

| | |
|-----------------------------|----|
| Nouveaux produits | 14 |
| Campagne agricole 2015/2016 | 16 |
| Aviculture 2011-2020 | 20 |
| Produits de fête | 22 |



Solutions

| | |
|--|----|
| Produits laitiers | 28 |
| Comment choisir son fumoir | 32 |
| COP 21 : Le Maroc s'engage | 34 |
| Pourquoi le e-commerce séduit-il autant? | 38 |
| Transport frigorifique | 42 |



| | |
|----------------------------------|----|
| Recettes selon Président | 48 |
| Une Saint Sylvestre à Marrakech | 54 |
| Senses room | 58 |
| Le Four Seasons Hotel Casablanca | 62 |



FR



UNE EXPLOSION D'ARÔMES

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

UNION
FINDUS ET IGLO



Rassemblées par le même propriétaire, Nomad, depuis la fin de l'été, les deux marques de surgelés Findus et Iglo, vont réunir leurs équipes en France. Le nouveau groupe, qui va investir dans l'usine de Boulogne-sur-mer (Pas-de-Calais), est actuellement en réflexion sur le positionnement de son

offre en rayons.

Début 2016, les équipes d'Iglo France, basées jusqu'à présent à Sèvres (Hauts-de-Seine), devraient rejoindre celles de Findus France, au siège de Noisy-le-Grand (Seine-Saint-Denis). Les deux entités juridiques seront conservées dans un premier temps, tandis que les «forces de ventes, seront ajustées». Pour 2016, les deux marques devraient continuer à cohabiter. A elles deux, elles totalisent 9,5 % du marché, dont 8,1 % pour Findus.

VACCINATION
FIEVRE APHTEUSE



L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaire informe l'opinion publique que dans le cadre des mesures de lutte contre la

Fièvre aphteuse au niveau national, la campagne de vaccination de rappel contre cette maladie se déroule dans de bonnes conditions sur tout le territoire national. Elle est réalisée par 555 vétérinaires privés mandatés et le personnel technique des services vétérinaires de l'ONSSA.

A la date du 04/12/2015, l'effectif bovin vacciné est de 1.820.000 têtes, soit 60% du cheptel bovin national estimé à 3 millions de têtes.

La situation sanitaire de la maladie au niveau national est maîtrisée et aucun foyer n'est apparu depuis le 13 novembre 2015.

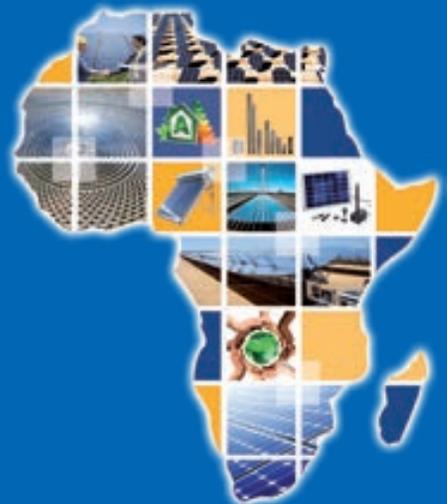
Il est à rappeler que la Fièvre aphteuse est une maladie animale non transmissible à l'Homme et les viandes des animaux abattus dans les abattoirs peuvent être consommées sans aucun risque pour le consommateur.



العرض الدولي للطاقة الشمسية و النجاعة الطاقية
SALON INTERNATIONAL DE L'ÉNERGIE SOLAIRE & DE L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

5^{ème} Édition | 23 > 25 FÉVRIER 2016
Parc d'expositions de l'office des changes
route d'el Jadida, Casablanca - Maroc

+212 522 99 45 85 / +212 661 64 94 25
contact@solaireexpomaroc.com
www.solaireexpomaroc.com



Organisateur



Partenaire Institutionnel



Partenaires



Partenaires Média



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



COP 21
HOLLANDE VISITE LE PAVILLON MAROCAIN



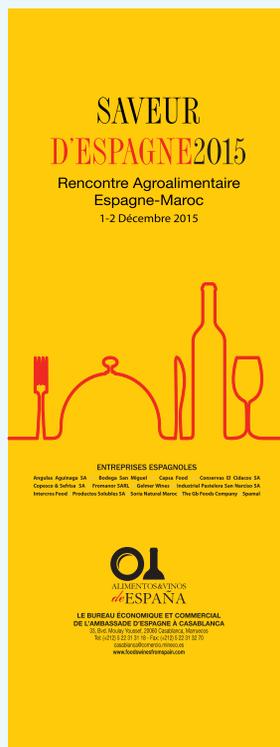
Franc succès pour l'Office National Marocain du Tourisme à la Cop21. Reçu et guidé par Abderrafie Zouitene, François Hollande a visité le stand du Maroc pour s'informer sur les opportunités qu'offre le pays en matière de développement durable. Sur le Pavillon, le président français a également pu profiter de l'hospitalité marocaine autour d'une cérémonie de thé à la menthe. Il a félicité l'engagement du Maroc pour la COP21 et a donné rendez-vous à toutes les parties prenantes à la COP22 à Marrakech en 2016. La visite du Pavillon s'articule autour d'un parcours en cinq thématiques : « s'engager », « préserver », « mobiliser », « inventer », et « transmettre », qui expose des solutions concrètes réalisées par le Maroc dans les différents domaines.

CERTIFICATION
LE PROJET ECOPARC



L'Écoparc de Berrechid, initié par la Chambre Française de Commerce et d'Industrie au Maroc (CFCIM), en partenariat avec l'Etat Marocain, s'inscrit parfaitement dans cette stratégie ainsi que celle du Plan d'Accélération Industrielle menée par le Royaume. Le projet sera le premier parc industriel dédié aux industries propres et au green business. Grâce à l'implication exemplaire de toutes les parties prenantes de ce projet l'Écoparc vient d'obtenir la certification HQETM Aménagement (Haute Qualité Environnementale), certifiée par Cerway. Le référentiel HQETM pour les projets d'aménagements consiste en un Système de Management d'Opération d'aménagement durable. Le projet de l'Écoparc de Berrechid a été soumis à des audits externes, réalisés par une tierce partie indépendante, qui évalue le projet autour des 17 thèmes HQETM pour l'aménagement durable.

RENCONTRE AGROALIMENTAIRE
MAROC-ESPAGNE



Le Bureau Économique et Commercial de l'Ambassade d'Espagne à Casablanca et ICEX, Exportation et Investissement ont organisé une rencontre entre les entreprises espagnoles de premier plan du secteur alimentaire et les importateurs-distributeurs ainsi que la grande distribution du Maroc. Des entreprises leader en Espagne comme CAPSA Food, Cidacos, Prosol, et Soria Natural, parmi d'autres, ont tenu à impulser leur présence au Maroc. Les treize entreprises sélectionnées pour assister à la rencontre ont présenté des produits de haute qualité, qui répondent aux demandes actuelles du consommateur marocain. Des conserves, des produits laitiers, du café et des aliments biologiques ainsi que d'autres produits présentés espéraient s'introduire aussi bien dans la grande distribution que dans le CHR. L'essor actuel des restaurants espagnols et la présence des produits provenant d'Espagne offrent un cadre attractif, lié aussi au croissant intérêt exprimé envers la cuisine espagnole, située maintenant à l'avant-garde mondiale.

psastre@comercio.mineco.es



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

INVESTISSEMENTS
407 millions de dirhams



Le Maroc et les Emirats arabes unis viennent de signer une convention d'investissement dans le secteur agricole du royaume.

D'une valeur de 407 millions de dirhams (environ 38 millions €), ces investissements iront dans l'oléiculture et la production fruitière.

77 millions de dirhams seront injectés dans la mise en valeur de 190 hectares d'oliveraies et dans l'installation d'une unité de trituration d'une capacité de transformation journalière de 100 tonnes.

60 millions de dirhams supplémentaires iront dans la plantation de 200 hectares d'agrumes et dans l'implantation d'une unité de conditionnement et d'une unité frigorifique. Le reste de l'investissement profitera aux régions de Kénitra, Sefrou, Fkih Ben Saleh et Marrakech qui verront l'exploitation de 1125 hectares dédiés à l'arboriculture fruitière, aux fruits rouges et à l'élevage.

Cette convention a été signée à Abou Dhabi en marge de l'édition 2015 du Salon International de l'Alimentation (SIAL).

COALITION
VALORISATION DES DECHETS

La ministre chargée de l'Environnement, Hakima El Haité lance un appel à l'adhésion internationale à la Coalition de valorisation des déchets. « Nous ne cesserons pas s'il n'y a pas une implication de tout le monde. On a besoin de vous (...) pour aller vers une transformation de la société ». « Actions climat de la Coalition marocaine pour la valorisation des déchets : Appel à l'adhésion internationale ». « A Paris, il y a de nombreuses initiatives et coalitions lancées par l'ONU et je suis fière en tant que Marocaine que le Royaume soit à l'origine de la création de cette coalition des déchets ». Durant son intervention, Hakima El Haité a plaidé pour le passage du déchet à la source à « une réforme que l'on ne va pas faire en un jour mais qui doit prendre du temps ». Elle rappelle à cet effet que si toutes les discussions de la COP 21 restent concentrées sur la réduction des gaz à effet de serre, il n'en demeure pas moins que les déchets représentent 18% des émissions. Contre cela elle propose de recycler ces déchets en énergie électrique, ce qui devrait permettre de passer à 95% de déchets valorisés comme dans les pays du nord. Source MAP.

LOGISTIQUE
CMA-CGM RENFORCE SES OFFRES



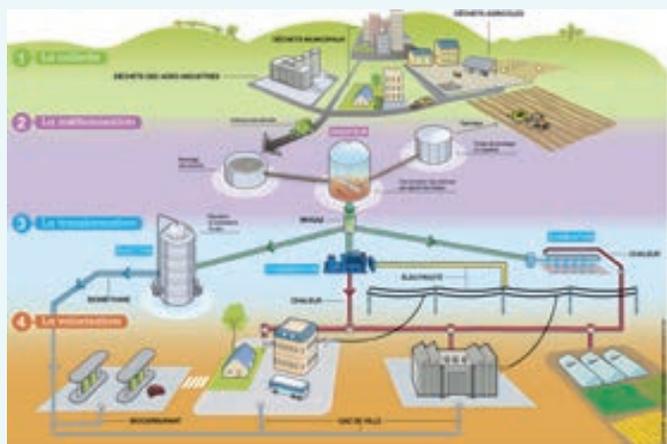
A l'occasion du renforcement des services maritimes du Groupe CMA CGM au Maroc qui offrent de nouvelles solutions pour les exportateurs de fruits et légumes marocains, M. Jacques Saadé, Président Directeur Général et Fondateur du Groupe CMA CGM, a réuni les acteurs de premier plan de cette filière économique importante pour l'économie marocaine.

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.

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

www.cma-cgm.fr



EOLIEN

UN MARCHÉ POUR NAREVA



Le groupement mené par la filiale SNI a présenté l'offre la plus compétitive pour développement du projet éolien de 850 MW, les propositions financières ont été ouvertes lundi dernier. Parmi celle-ci, Nareva, en association avec la branche énergies renouvelables de l'allemand Siemens et l'italien Enel Green Power. De sources concordantes, ce consortium a présenté l'offre la plus compétitive pour remporter le lot des 5 parcs éoliens qui constituent le programme (Midelt 150 MW, Tiskrad 300 MW, Tanger II 100 MW, Jbel Lahdid 200 MW et Boujdour 100 MW). Un marché de près de 11 milliards de DH. Sans entrer dans le détail des contenus des dossiers de soumission, pour des raisons de respect aux règles de concurrence, nos sources avancent plusieurs arguments en faveur de la filiale SNI. L'expertise et la solidité financière de l'opérateur sont aussi un plus, qui a très bien pu peser sur la balance, sachant qu'il s'agit là de contrats d'exploitation à long terme. © l'Economiste

05 29 00 46 47

BANQUE

AWB RECOIT 2 PRIX



Lors de la cérémonie des Banker Awards organisée par le prestigieux magazine « The Banker » à Londres, le groupe Attijariwafa bank a remporté deux prix : celui de «

Banque Marocaine de l'Année » pour Attijariwafa bank et celui de « Banque Tunisienne de l'Année » pour Attijari bank Tunisie au titre de l'année 2015. Cette récompense souligne la réussite et l'ensemble des réalisations des grandes institutions financières du monde. Le prix est accordé à une seule banque par pays et met en avant les meilleures performances en termes de technologie, d'innovation et de commercialisation de l'année écoulée.

AWB a été distinguée pour la 8ème fois pour ses innovations en matière de financement de la Très Petite Entreprise, grâce à un système de notation interne robuste, de migrations de ses Systèmes d'Informations vers une architecture moderne qui permet l'accélération de sa transformation numérique et de sa contribution au financement de l'économie verte.

S'agissant d'Attijari bank Tunisie, elle a obtenu le prix de la « Banque Tunisienne de l'année » au titre de l'année 2015 pour la 2ème année consécutive.

www.attijariwafabank.com



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

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



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



www.lubrinamaroc.com

10 Avenue Tizi Ousli Ain Sebaa

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

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



CLUB AFRIQUE DÉVELOPPEMENT

Attijariwafa bank lance le Club Afrique Développement : plateforme de services à forte valeur ajoutée, initiateur de débats et de rencontres d'affaires

Inspiré de la vision éclairée de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, pour une Afrique solidaire et agissante, et sous l'impulsion de son actionnaire de référence la SNI, le groupe Attijariwafa bank inaugure une nouvelle étape dans le renforcement de son dispositif d'accompagnement des opérateurs économiques africains en lançant le Club Afrique Développement.

Cette initiative est née, d'une part, du besoin exprimé par les entrepreneurs et décideurs africains et internationaux qui participent chaque année au Forum International Afrique Développement et, d'autre part, de la volonté de l'actionnaire de référence de la banque, la SNI, d'investir et de s'investir dans l'enrichissement des débats et la consolidation des échanges et de l'intégration économique en Afrique. Ce Club a pour vocation d'être une plateforme de services à valeur ajoutée, un initiateur de débats et de rencontres d'affaires au service des dirigeants d'entreprises et décideurs africains ainsi qu'une force de propositions pour une meilleure intégration africaine et un bon environnement des affaires en Afrique.

Le Club, qui sera opérationnel en janvier 2016, a développé une offre exclusive qui s'articule autour de cinq axes d'intervention.

- Le premier axe est l'information



en mettant à la disposition de ses adhérents les Appels d'offres en Afrique, des études économiques et veilles sectorielles et une base de données sur plus 180 pays qui leur permet de développer leurs affaires à l'international (présentiels et digitaux).

- Le deuxième axe porte sur les événements et les forums économiques et ce, par l'organisation et la participation à des conférences économiques, des forums internationaux et des petits déjeuners thématiques.

- Le troisième axe est la mise en relation à travers la participation au Forum International Afrique Développement, la programmation des missions B to B sur mesure, les missions de découverte pays/marché, la Market Place internationale qui donne accès à plus de 30 000 partenaires potentiels présents dans 17 pays, et enfin la Communauté digitale qui relie l'ensemble de la communauté d'adhérents au Club. À ces canaux,

s'ajoute le réseau des partenaires internationaux avec lesquels Attijariwafa bank a signé des accords stratégiques tels Bank Of China, China Développement Bank, China Eximbank, OPIC et US Eximbank.

- Le quatrième axe est l'accompagnement personnalisé des investisseurs africains et internationaux dans leurs démarches de prospection et de mise en oeuvre de leurs projets dans les pays de présence d'Attijariwafa bank.

- Le dernier axe a trait à la formation des dirigeants qui permet de suivre des sessions de formation de haut niveau destinées aux décideurs et chefs d'entreprises et portant sur des thématiques de management et de leadership.

Le Club Afrique Développement s'adresse principalement aux dirigeants et chefs d'entreprises, aux hauts commis de l'État et aux personnalités influentes dans toute l'Afrique et hors d'Afrique ; qu'ils soient clients ou non clients du Groupe à condition qu'ils répondent à des critères d'éligibilité bien précis. Par ailleurs, l'adhésion annuelle au Club est payante et intuitu personae.



Canaux d'adhésion : Bureaux locaux et adhésion en ligne
Cotisation annuelle de 10 000 DH TTC (900 €)

Modalités de paiement : paiement en ligne, virement national, prélèvement (Maroc), virement international

SALON

LE ROI AU PAVILLON MAROCAIN



Le roi Mohammed VI a visité le pavillon marocain au Salon international de l'alimentation au Moyen Orient, organisé au Centre international d'exposition d'Abou Dhabi. Conçu selon une architecture évoquant l'authenticité et la modernité du modèle marocain, le pavillon du Royaume abrite pas moins de 25 exposants (20 groupements de producteurs et cinq entreprises privées) qui présentent un large éventail de produits du terroir (épices, miel de chardon et d'euphorbe, huile d'olive, figes séchées, dattes Majhoul et Aziza, câpres, huile d'argan, huile de figue de barbarie, eau de rose, Couscous Khoumassi).

AGROALIMENTAIRE CAP SUR LE HALAL



Selon les experts d'Euler Hermes, le créneau du halal est prometteur. Le marché halal mondial se développe à grande vitesse et compte aujourd'hui 1,8 milliard de consommateurs.

Sur ce marché, le royaume réalise un taux de croissance annuel de 2,5 à 3%, selon le ministère de l'Industrie, ce qui reste malgré tout très insuffisant. Capter le potentiel de ce vaste marché figure aujourd'hui parmi les objectifs du Plan national de développement des échanges commerciaux (PDEC), qui prévoit l'élaboration et la mise en œuvre d'une stratégie de développement des exportations des produits halal.

• 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} ÉDITION]

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

TOAST PRÊT À CONSOMMER



Pas de gâchis, ne coule pas, ne déborde pas. Pain grillé, rempli avec du bacon et des œufs, du poulet à la méditerranéenne ou de la tomate mozzarella.

Se consomme facilement en tout confort. Il existe également des versions sucrées avec du nougat, pomme-cannelle ou abricot.

CONDELI GMBH
CONTACT : MARTIN.THIER(AT)CONDELI.AT
WWW.CONDELI.AT

COEUR DE MOZZARELLA BIO



Mozzarella en forme de cœur et de qualité bio.
ZÜGER FRISCHKÄSE AG
CONTACT : C.KURATLI(AT)FRISCHKAESE.CH
WWW.FRISCHKAESE.CH

DUO FIGUE MOUTARDE



Figues exotiques, miel doux et moutarde épicée sur une crème de fromage ricotta, mozzarella et feta.

Les deux couches peuvent être mélangés comme souhaité ou apprécié séparément.

POPP FEINKOST GMBH
CONTACT : INFO(AT)POPP-FEINKOST.DE
WWW.POPP-FEINKOST.DE

GLACE DE LÉGUMES



Ligne de produits à base de légumes glacés, composés de trois éléments : la tomate et sauce aux fraises, la citrouille et sauce au vinaigre balsamique, la carotte et sauce au citron.

RIGHI SRL
CONTACT : ANDREA.MELIOLI(AT)RIGHIFOOD.COM
WWW.RIGHIFOOD.COM

SMOOTHIE ÉPINARD ET LAIT DE COCO



Smoothie aux épinards et au lait de coco. Naturellement sans sucre ajouté, sans additifs artificiels, sans conservateurs et concentrés. Sans lactose.

MARKET GROUNDS
GMBH & CO. KG
CONTACT : INFO(AT)
MARKET-GROUNDS.COM
WWW.MARKET-GROUNDS.COM

DESSERT VÉGÉTALIEN



Dessert végétalien à la citrouille et au quinoa.
HEINZ FUNKEN GMBH & CO. KG
CONTACT : INFO(AT)BAUERFUNKEN.DE
WWW.BAUERFUNKEN.DE

SAUCISSE VÉGÉTARIENNE AU CURRY



Produit basé sur une saucisse végétarienne grillée style «bratwurst» avec sauce au curry originale. Livré avec de la poudre de curry et une fourchette en bois pour un plaisir parfait.

MEICA
AMMERLÄNDISCHE
CONTACT :
MEICA(AT)MEICA.DE
WWW.MEICA.DE

LES TOUT PRÊTS SURGELÉS



Céréales et légumes biologiques en salades, prêtes en seulement 4 minutes.

2 produits disponibles :

- Farro italien et quinoa rouge avec brocoli,
- 5 céréales : pois verts, haricots rouges, poivrons rouges et jaunes grillés et maïs.

PEDON S.P.A.
CONTACT : INFO(AT)PEDON.IT
WWW.PEDON.IT

COMPAL
1952

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

COMPAL
1952
VITAL AOX
Mangue Orange
Mango Orange
Calcium enrichi
vitaminé naturel

COMPAL
1952
VITAL AOX
Ananas Coco
Pineapple Coconut
Calcium enrichi
vitaminé naturel

COMPAL
1952
VITAL AOX
Fruits rouges
Red Fruits

WITH STEVIA
reduced calories

CAMPAGNE AGRICOLE 2015/2016

Les différentes filières et les problèmes de pluviométrie

Le ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, M. Aziz Akhannouch a donné le coup d'envoi, en octobre dernier, au démarrage de la campagne agricole 2015/2016 depuis Kénitra. 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 notamment et ce, dans divers régions. Regardons plus en détail les prévisions pour la prochaine campagne.

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.

LES AGRUMES

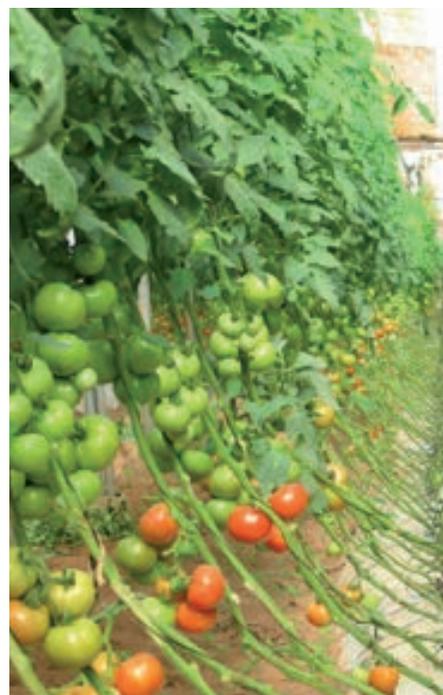
Pour les agrumes, on prévoit une récolte pour la prochaine campagne de près de deux millions de tonnes. Pour la saison 2015-2016, 104 mille hectares de superficie sont prévus pour une production estimée à 2 millions de tonnes, soit un rendement par hectare de 19,5 tonnes et une hausse nette de

la production de 6,7% en comparaison avec la campagne précédente.

Même si les dernières pluies salvatrices ont quelque peu perturbé la campagne 2015/2016 d'exportation des agrumes, qui a démarré en octobre pour se poursuivre jusqu'en juin 2016, les professionnels restent confiants et reconduisent le système de qualité et de protection du produit Maroc.

LES CEREALES

Les céréaliculteurs marocains préviennent déjà d'une campagne moyenne au regard des pluies tardives. Si la campagne agricole 2014-2015 a été exceptionnelle, celle de 2015-2016 démarre péniblement. La présence d'un anticyclone empêche les précipitations. Le cumul pluviométrique est en déficit par rapport à la normale et la



répartition spatiale de la pluviométrie est défavorable à la campagne agricole. Au Maroc, les pluies de novembre et décembre sont décisives pour la campagne agricole et notamment pour les céréales. La céréaliculture constitue la principale activité au niveau de la campagne marocaine.

LES OLIVES

La production nationale prévisionnelle d'olives pour la campagne 2015-2016 est estimée à 1,42 million de tonnes sur une surface globale de 1 million d'hectares et une surface productive de 825.000 hectares. Une progression de 24 % en glissement annuel est prévue. Parmi les 1,24 millions de tonnes d'olives, la région de Tanger-Tétouan-



Al Hoceima accapare à elle seule pas moins de 10% du total de production. Ouazzane reste sans doute l'une des provinces où, quantité mise à part, la qualité d'olives produites n'est plus à prouver.

Il est à souligner que Ouazzane comprend aujourd'hui 11 unités industrielles de trituration des olives avec la programmation de la plantation de 10.000 hectares d'olives.

LE SUCRE

La récolte sucrière 2014/2015 a augmenté de 32% par rapport à 2013/2014, atteignant 478.000 tonnes de sucre. Le taux de couverture des besoins du marché local par la production nationale s'est élevé à 40%

contre seulement 29% en 2013.

Si le Maroc a pu enregistrer une bonne campagne sucrière, c'est notamment grâce à l'augmentation de la production de betterave qui a largement dépassé les 3 millions de tonnes. Un chiffre en hausse de 51% par rapport à 2013. Le challenge pour ce secteur, est d'améliorer les taux de productivité du sucre à l'hectare, qui devrait atteindre 12 t/ha en 2016, et le taux de couverture des besoins qui est prévu à 55% en 2020 contre 40% actuellement.

L'objectif du contrat-programme est d'étendre la superficie plantée de la betterave à sucre à 66.500 hectares, et à plus de 20.000 hectares pour la canne à sucre à l'horizon 2020.



ASSURANCE

L'extension de l'assurance agricole multirisque pour les céréales, les légumineuses et les cultures oléagineuses se poursuit. Selon le ministre de l'Agriculture, la superficie assurée dépasse les 700.000 ha, ce qui représente près de 89% du programme annoncé lors du lancement de l'actuelle campagne, à savoir 800.000 ha avec une part de 96% pour les céréales. Le nombre des assurés s'élève à 29.807 contre 28.920 personnes lors de la campagne précédente.

LES DERNIÈRES TENDANCES DE L'ACTIVITÉ AGRICOLE

Selon le Haut-Commissariat au Plan (HCP), les activités agricoles ont affiché au troisième trimestre 2015 une croissance de 16,6%, au lieu de 12% et 14,9% respectivement au premier et deuxième trimestres, soit une contribution de 1,8 point à la croissance du PIB.

Ainsi, la production végétale, qui avait enregistré une régression de 4% en 2014, s'est sensiblement redressée en 2015, grâce à une hausse conjuguée des rendements et des surfaces semées des cultures à cycle végétatif

Les points forts du Plan Maroc Vert

Pour le ministre de l'agriculture, le Plan Maroc Vert a marqué le secteur agricole national d'une empreinte indélébile, en perspective du développement du monde rural et en soutien aux consommateurs nationaux ainsi que l'économie locale. Le Plan Maroc Vert a permis de placer le Royaume parmi les plus grands producteurs agricoles à l'échelle mondiale, grâce à lui, 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.



long, notamment les céréales. La production des trois principales céréales a, en effet, enregistré une hausse de 54% par rapport à la moyenne des cinq dernières années. Cette situation a permis, d'une part, d'en réduire les quantités importées d'environ 6% au cours des mois de juillet et août, en comparaison avec la même période de l'année précédente, et d'autre part, de favoriser une baisse des prix à la consommation.

S'agissant des cultures destinées à l'exportation, la production des agrumes a connu une baisse à cause de la succession des vagues de froid et de chaleur au cours de la phase de floraison des fruits. En effet, à fin août 2015, les quantités exportées d'agrumes se sont infléchies de 13%. Cette baisse a principalement affecté les expéditions des petits fruits adressées au marché

CGAM

Après la bonne campagne agricole qu'a connue le Maroc la saison précédente, le Groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM) se mobilise pour la nouvelle campagne 2015-2016 avec un financement de 5 milliards DH, réservés au soutien des petits agriculteurs, à la collecte et stockage de la production et à l'encouragement de l'investissement.

européen, comme la clémentine, la mandarine, le Nour et la Nova. En revanche, les exportations d'oranges et d'autres agrumes ont plus que doublé au cours de la même période.

LES PROBLÈMES DE PLUVIOMÉTRIE

Les pluies tardives de cette année sont un réel problème pour l'agriculture mais la pluviométrie favorable de ces dernières années a été positif sur le taux de remplissage des barrages dédiés à l'irrigation agricole qui a atteint 71% à fin août dernier contre

55% durant la même période de l'année précédente. Cela peut sans nul doute contribuer à booster la production de plusieurs filières agricoles. Tous les indicateurs sont très satisfaisants pour cette nouvelle campagne et le ministre de l'agriculture lance un appel à tous les agriculteurs pour participer massivement à l'opération du labour de la terre pour élargir la superficie totale des champs cultivés. Rappelons que les investissements dans l'agriculture ont amplement augmenté depuis 2008. Le secteur agricole compte parmi les développements les plus significatifs du Royaume.

IRRIGATION

Climato-intelligente des agrumes, l'exemple de la région Souss Massa

Au cours des dernières années, la région Souss-Massa a connu un développement agricole important. En effet, la région contribue à plus de 60% des productions et des exportations nationales des agrumes et à près de 80% des exportations des primeurs. Toutefois, l'utilisation irrationnelle des ressources en eau a induit un rabattement continu et inquiétant de la nappe phréatique, aggravé par une succession de sécheresses.

Face à cette situation de stress hydrique, l'association Agrotech Souss Massa Draa, dont le GCAM est





membre fondateur, a entrepris avec des intervenants publics et privés un projet novateur d'irrigation climato-intelligente des agrumes de la région par la mise en place de stations agrométéorologiques. En effet, ce projet a permis l'installation d'un réseau de 30 stations météorologiques complètes qui enregistrent quotidiennement les données climatiques des exploitations d'agrumes concernées pour être

envoyées à un serveur central via le réseau GSM et GPRS qui les traite. Les données traitées sont diffusées sur Internet et par SMS aux agriculteurs qui connaissent ainsi chaque jour les besoins exacts en eau requis par leurs cultures. Ce projet qui couvre aujourd'hui 60 000 hectares d'agrumes et de culture maraichère permet une économie annuelle de 22% d'eau, soit de 80 millions de m³ d'eau et de 21.5% d'électricité.

La Fondation Crédit Agricole du Maroc pour le Développement Durable a apporté son soutien à l'Agrotech pour l'encadrement et la formation des agriculteurs usagers de ce système (plus de 1 000) à la bonne utilisation des données climatiques et ce, en contribuant à l'organisation de sessions de formation, la réalisation d'étude d'impact et la conception et diffusion de guides techniques.

Par ailleurs, ce projet d'irrigation intelligente des agrumes dans la région Souss Massa Draa a été sélectionné pour une communication orale lors de la 3ème Conférence Scientifique Mondiale sur l'Agriculture Climato-Intelligente organisée à Montpellier par le CIRAD, l'INRA, l'Agropolis international avec le soutien de l'Université de Wageningen (Pays-Bas) et de l'Université de Californie de Davis.

En effet, cette expérience réussie a été retenue car elle prouve la possibilité de développer de bonnes pratiques à grande échelle par l'utilisation des NTIC et des SMS mais également l'implication des parties (secteur public, secteur privé et les agriculteurs eux-mêmes sans qui le projet n'aurait pas fonctionné).

Remerciements au ministère de l'Agriculture et à la Fondation Crédit Agricole du Maroc pour le Développement Durable

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

AVICULTURE

Le contrat-programme 2011-2020

Considérant l'évolution rapide et la concrétisation des objectifs économiques du Contrat-Programme 2009-2013 mais aussi le retard dans la réalisation des objectifs visant la modernisation de l'activité d'abattage et des circuits de commercialisation des produits avicoles... Considérant également le rôle primordial du secteur avicole dans bon nombre de domaines et son implication dans la stratégie « Plan Maroc Vert », ... Le Gouvernement, le Crédit Agricole du Maroc et la FISA ont convenu de signer un nouveau Contrat-Programme qui annule et remplace le Contrat-Programme signé en avril 2008, et ce en vue d'oeuvrer ensemble à la mise à niveau et au développement du secteur avicole dans sa globalité à l'horizon 2020.

Nous avons souhaité nous attacher plus particulièrement à l'Axe 1: Renforcement de l'aviculture moderne, développement des modèles d'agrégation et d'intégration et valorisation des produits avicoles. Voilà ce qui a été décidé...

Les principaux objectifs recherchés à travers ce Contrat-Programme sont les suivants :

- La garantie de la sécurité alimentaire du pays en protéines d'origine animale, en passant de 8 g par habitant par jour en 2010 pour atteindre 13 g par habitant par jour en 2020 en matière de protéines issues des produits avicoles ;
- L'orientation de l'investissement vers la modernisation des unités d'élevage, l'installation des structures de valorisation des produits avicoles et le développement des modèles d'agrégation et d'intégration ;
- La création de 140.000 nouveaux emplois ;
- L'amélioration de l'efficacité, de la compétitivité du secteur et de l'offre sur le marché de produits avicoles de qualité à des prix abordables avec une réduction des coûts de production de 10 à 15 % ;
- La diversification de la production avicole par le développement de l'élevage alternatif pour atteindre 11% de la production totale soit 100 000 tonnes en 2020 ;
- L'augmentation des quantités exportées des produits avicoles de 400 tonnes en 2010 pour atteindre 4.400

tonnes en 2020.

Afin d'atteindre les objectifs recherchés à travers le présent Contrat-Programme, la FISA et ses membres s'engagent à mettre en oeuvre toutes les mesures permettant d'atteindre les objectifs cités ci-après à l'horizon 2020.

ACCROISSEMENT DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS AVICOLES

La FISA et ses membres oeuvreront à porter la production de viandes de volaille et d'oeufs de consommation respectivement à 900.000 tonnes et 7,2 milliards d'unités en 2020, contre respectivement 560.000 tonnes et 4,5 milliards d'unités en 2010. Parallèlement, la consommation des produits avicoles enregistrerait une amélioration progressive entre 2010 et 2020 passant de 17,2 à 25 kg de viandes de volaille par habitant par an et de 138 à 200 oeufs habitant par an.

AUGMENTATION DES INVESTISSEMENTS ET DU CHIFFRE D'AFFAIRES

Afin de répondre aux besoins de modernisation de l'outil de production et faire face à l'accroissement prévisionnel de la demande, la FISA et ses membres s'engagent à renforcer leurs investissements, essentiellement au niveau des structures de production avicole, des abattoirs et des centres

de conditionnement des oeufs. Ainsi, la FISA réalisera un programme d'investissement portant sur une enveloppe totale de 3,062.Milliards de dirhams (trois milliards soixante deux millions de dirhams) sur la période 2011-2020, pour la concrétisation des actions prévues dans le cadre du présent Contrat-Programme. L'amélioration projetée de la production nationale des produits avicoles se traduirait par une progression du chiffre d'affaires de 23,2 milliards de Dirhams actuellement à environ 38 milliards de Dirhams en 2020.

CREATION DE NOUVEAUX EMPLOIS

Les investissements occasionnés du fait de l'expansion prévisionnelle du secteur avicole à l'horizon 2020 permettraient la création d'environ 80.000 nouveaux emplois directs dans les différents maillons de la chaîne de





production avicole et près de 60.000 nouveaux emplois indirects dans les circuits de commercialisation et de distribution des produits avicoles. Ainsi, le nombre d'emplois permanents directs et indirects offerts par le secteur avicole, évalué actuellement à 360.000 postes, atteindrait 500.000 postes en 2020.

REDUCTION DES COÛTS DE PRODUCTION DES PRODUITS AVICOLES

La réduction des coûts de production des produits avicoles résultant de l'amélioration de la productivité et de l'efficacité des différents maillons de production, l'organisation de la production autour de l'agrégation, l'assainissement des circuits de commercialisation, les facilités d'accès aux matières premières importées entrant dans la fabrication des aliments de bétail, ainsi que les baisses successives des droits d'importation et l'instauration de nomenclatures

spécifiques devraient se traduire par la baisse des prix des produits avicoles livrés au consommateur de 10 à 15%.

ENGAGEMENT DE L'ETAT : PROMOTION DE L'INVESTISSEMENT

Cette action portera sur deux volets :

1) Crédit Dawajine

Les parties conviennent de mettre en place un financement d'un montant d'un milliard de dirhams, sous forme de prêt par le Crédit Agricole du Maroc au taux d'intérêt maximum de 6% (hors taxes). Les projets éligibles au financement par le crédit « Dawajine » sont :

- L'installation des unités d'élevage et la mise à niveau des unités d'élevage existantes par leur équipement en matériel et biens d'équipement avicoles (systèmes d'alimentation automatique, systèmes d'abreuvement automatique, systèmes d'isolation, systèmes de refroidissement...etc) en vue d'améliorer leur productivité ;
- L'installation d'unités d'élevage alternatif autres que la dinde, le poulet de chair et la poule pondeuse ;
- L'installation et la mise à niveau des structures d'abattage industriel et/ou de découpe et des unités de conditionnement et /ou de valorisation des oeufs de consommation.

Les modalités de financement des projets seront définies dans le cadre d'une convention spécifique entre le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, le Ministère de l'Economie et des Finances, le Crédit Agricole du Maroc

et la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole. Cette convention sera signée au plus tard dans les trois mois suivant la signature du présent Contrat-Programme. L'Etat apportera sa contribution dans le cadre du Crédit Dawajine à travers le Fonds de Développement Agricole, à hauteur d'un montant de 125 millions de Dirhams (cent vingt-cinq millions de Dirhams). Les modalités de cette contribution seront précisées dans le cadre de la convention spécifique susmentionnée.

2) Subventions à l'investissement

Les opérations et projets éligibles aux subventions à l'investissement, à travers le Fonds de Développement Agricole, portent sur :

- L'installation des unités d'élevage et la mise à niveau des unités d'élevage existantes par leur équipement en matériel et biens d'équipement avicoles (systèmes d'alimentation automatique, systèmes d'abreuvement automatique, systèmes d'isolation, systèmes de refroidissement...etc) en vue d'améliorer leur productivité ;
- L'installation d'unités d'élevage alternatif autres que la dinde, le poulet de chair et la poule pondeuse ;
- L'installation et la mise à niveau des structures d'abattage industriel et/ou de découpe et des unités de conditionnement et /ou de valorisation des oeufs de consommation.
- L'exportation des produits avicoles ;
- Les projets d'agrégation autour d'abattoirs industriels avicoles et d'unités de conditionnement d'oeufs de consommation.

Ce nouveau contrat-programme était nécessaire et engage le secteur dans une nouvelle ère. N'oublions pas que la filière avicole permet la création de 98.000 emplois directs et de 225.000 emplois indirects. Elle génère 21.0 Milliards de dirhams par an et totalise des investissements de l'ordre de 8,7 Milliards de dirhams par an. De plus, la production de viandes blanches s'élève à 490.000 tonnes et le secteur produit 3,9 milliards d'œufs.

Remerciements à la FISA, au Crédit Agricole du Maroc et au Ministère de l'Agriculture

Objectifs 2020

| Indicateurs | Situation actuelle | objectifs 2020 | Accroissement |
|---|--------------------|----------------|---------------|
| Production viandes de volailles (T) | 560 000 | 900 000 | 340 000 |
| Production d'œufs de consommation (Milliards unités) | 4,5 | 7,2 | 2,7 |
| Consommation de viandes (kg/hab/an) | 17,2 | 25 | 7,8 |
| Consommation œufs/hab/an | 138 | 200 | 62 |
| Investissements (Milliards dh) | 9,4 | 13,8 | 4,4 |
| Chiffre d'affaires (Milliards dh) | 23,2 | 38,0 | 14,8 |
| Création d'emplois | 360 000 | 500 000 | 140 000 |
| Exportation de poussins, d'œufs à couvrir et d'œufs de consommation (T) | 400 | 4 400 | 3 600 |
| Apports en devises (Millions de dh) | 14 | 172 | 158 |



PRODUITS DE FÊTE

Pour bien constituer votre panier idéal

Par Claude Vieillard



LE CAVIAR



Il se déguste en hors-d'oeuvre, sa couleur varie du brun doré au noir de jais, il symbolise des mets de luxe. Le caviar est composé d'oeufs d'esturgeons salés.

La quasi totalité du caviar commercialisé provient désormais de poissons d'élevage d'origines diverses (France, Espagne, Italie, Bulgarie, République tchèque, USA, Russie, Iran, Chine, etc.). Parmi les vingt-quatre espèces d'esturgeons recensées à travers le monde, les espèces suivantes donnaient la majorité du caviar sauvage : le sevruga (*Acipenser stellatus*), l'osciète (*Acipenser gueldenstaedti*) et le béluga (*Huso huso*).

Les caviars d'élevage se sont développés à partir des espèces *Acipenser baeri*, *Acipenser naccari*, *Acipenser gueldenstaedti*, *Acipenser transmontanus*. Les hybrides se développent également.

Il existe un code couleur pour les boîtes de caviar :

- Bleu : Beluga ou Belouga
- Jaune : Osciète ou Ossiète
- Rouge : Sévruga ou Sévruga

Bienfaits

Les valeurs nutritives du caviar sont nombreuses et précieuses : c'est un aliment très nourrissant au goût subtil, à l'arôme savoureux. Les œufs d'esturgeons possèdent des qualités gastronomiques, stimulantes et nutritives plus importantes encore que l'esturgeon dont ils sont extraits. C'est un produit plein de vitamines, de phosphores et de protéines, qui est pauvre en calories. Riche en oméga 3 et en bonnes graisses polyinsaturées. Il est reconnu comme un produit aux vertus aphrodisiaques et énergisantes. Seul petit bémol : comme tous les œufs, il est riche en cholestérol (440mg/100g).

LES COQUILLES SAINT JACQUES



Les coquillages sont représentés par les espèces de la famille des Pectinidés ont deux valves, de couleur blanche ou ocre, avec des oreillettes de chaque côté des deux valves.

Ne pas confondre avec les pétoncles qui existent sous deux sortes : le pétoncle, dit aussi vanneau, petit, relativement ferme de consistance, et le pétoncle bigarré ou pétoncle noir, particulièrement recherché.

Selon les espèces et les origines, les coquillages Saint Jacques diffèrent par leur goût, leur couleur, leur taille et leur consistance.

Bienfaits

Comme les poissons et les crustacés, les fruits de mer s'imposent comme l'une des meilleures sources de protéines : il contiennent les neuf acides aminés essentiels à notre

organisme. Ces protéines jouent un rôle clé dans la formation des enzymes digestives, des hormones et des tissus, comme la peau et les os. La coquille Saint-Jacques renferme de l'acide eicosapentaénoïque et de l'acide docosahexaénoïque, deux acides gras de la famille des omégas 3, dotés d'effets protecteurs sur le système cardiovasculaire.

LE FOIE GRAS



Le foie gras doit provenir exclusivement d'oies (mâles ou femelles) ou de

Système de labellisation

La labellisation a été retenue parmi les principaux axes de la stratégie nationale de développement des produits de terroir.

Elle a pour objectifs :

1. la valorisation de la grande diversité et la promotion de la qualité des produits de terroir et du savoir faire de la population locale.
2. le développement des opportunités du marché des produits de terroir aussi bien national qu'international.
3. le renforcement des liens entre les communautés rurales et leur environnement pour une agriculture solidaire, plus productive et durable notamment dans les zones à fortes contraintes naturelles.

Un grand pas est franchi dans la labellisation des produits agricoles et ce, depuis la publication de la loi n°25-06, relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, promulguée par le dahir n°1-08-56 du 23 mai 2008.

Ce cadre légal, prévoit la mise en place d'un système pertinent et cohérent de reconnaissance et de protection de ces produits qui intègre deux principales étapes :

1. la reconnaissance des signes distinctifs d'origine et de qualité.
2. la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques bénéficiant de ces signes.

Ce système donne l'opportunité à nos produits de pénétrer les marchés et d'être protégés contre toute usurpation éventuelle aussi bien à l'échelle nationale qu'internationale.

canards (mâles uniquement) gavé(e) s de façon à provoquer, chez l'animal, une stéatose hépatique (ce qui signifie que les cellules du foie se chargent en graisse, notamment en triglycérides). Produits dont l'unique matière première est le foie gras

- «Foie gras entier» : préparations composées d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras et d'un assaisonnement.

«Foie gras» : préparations composées de morceaux de lobes de foie gras agglomérés et d'un assaisonnement.

- «Bloc de foie gras» : préparations composées de foie gras reconstitué et d'un assaisonnement. La reconstitution, qui s'effectue par des procédés mécaniques (ou cutterage), consiste à émulsionner un mélange de foie gras et d'eau. Les quantités d'eau ajoutées directement et indirectement (par l'assaisonnement) ne peuvent excéder 10 % de la quantité finale de préparation. Lorsque le bloc contient des morceaux de foie gras, ces derniers doivent représenter au moins 30% du poids du produit ; le «bloc avec morceaux» constitue le haut de gamme du «bloc de foie gras».

Bienfaits

Le foie gras est un aliment santé, tout comme l'huile d'olive.

- Parce que ses lipides sont constitués essentiellement d'acides gras monoinsaturés complètement bénéfiques pour tout l'appareil cardiovasculaire car ils font baisser le HDL, le mauvais cholestérol.

- Le foie gras est riche en vitamines B6 et B9 qui, elles aussi, interviennent dans la protection contre la maladie cardiovasculaire.

- Et, cerise sur le gâteau, le foie gras bat des records en matière de fer !

La maison du foie gras, Labeyrie, F. Kabbaj

P.S. Ce produit fait chaque année l'objet de polémiques notamment concernant le gavage et le respect des animaux.

LE SAUMON

Ces dernières années, les ventes de saumon fumé ont beaucoup augmenté en grandes surfaces et les périodes de fin d'année ne représentent plus la majeure partie du débit annuel. Si

Bien choisir un saumon fumé

La couleur

Si le ton importe peu, une couleur uniforme est le signe d'une alimentation bien menée. Les taches brunes doivent être rares et la bordure de tranche ne doit jamais être plus foncée. Seuls les saumons sauvages peuvent présenter quelques taches (hématomes), sans incidence sur la qualité. Des tranches larges aux nervures espacées sont le gage d'un poisson bien développé et indiquent qu'elles viennent de la partie avant du poisson, la plus moelleuse.

Le fumage, tranchage, salage

Préférez les saumons fumés dont l'étiquetage précise :

- que le fumage a été réalisé au feu de bois ;
- que le poisson n'a jamais subi de congélation ;
- que le poisson a été tranché à la main ;
- que le salage a été effectué au sel sec.

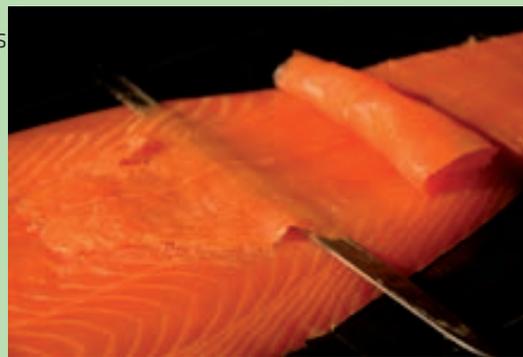
Si l'étiquetage est muet sur ces différents points, les opérations évoquées ont sans doute été réalisées avec des méthodes plus expéditives.

La composition

Évitez les produits où du sucre apparaît dans la liste des ingrédients.

L'emballage

Si vous optez pour les produits vendus préemballés, méfiez-vous des emballages sous-vide qui ne sont pas conservés dans des enceintes réfrigérées. Le saumon fumé se conserve entre 0 et 4°. Rejetez les emballages mous où le poisson sue : lorsque des gouttelettes apparaissent, le poisson est trop chaud et est conservé dans de mauvaises conditions.



la consommation de ce produit s'est démocratisée, le saumon fumé de bonne qualité reste encore un produit relativement onéreux.

Le saumon fumé est le plus souvent élaboré à partir de saumon Atlantique d'élevage provenant de Norvège, d'Irlande ou d'Écosse et depuis quelques années du Chili.

Bienfaits

Le saumon fournit une généreuse part de gras oméga-3, aux multiples bienfaits. Sa chair procure des protéines

complètes et regorge de vitamines et de minéraux.

Le Comptoir du Saumon, l'Assiette Nordique, les Fumaisons d'Essaouira, super et hypermarchés.

P.S. Au Maroc on trouve également de la truite fumée très gouteuse et meilleur marché que le saumon.

LES HUITRES

Les Fines de claires, spéciales de claires, etc. tous ces mots vous mettent déjà l'eau à la bouche ! Mais le sait-on entre la naissance des huîtres et la douzaine d'huîtres qui s'étale dans votre assiette, trois ou quatre années de culture et de soins patients des ostréiculteurs ont été nécessaires.

La culture de l'huître plate ou creuse part du naissain, huîtres minuscules (ou larves) provenant d'établissements spécialisés dans le golfe du Morbihan, dans la région charentaise, et même du



Les tailles des huîtres



Les huîtres sont classées suivant les conventions professionnelles selon leur poids.

- pour les huîtres plates : Les N° 6 pèsent 20 gr, les N°5 : 30 gr, les N° 4 : 40 gr, les N° 3 : 50 gr, les N° 2 : 60 gr, les N° 1 : 70 gr, les N° 0 : 80 gr, les N° 00 : 90 à 100 gr, les N°000 : 100 à 120 gr.

- Les huîtres creuses sont désormais classées en 6 catégories : N°0 : + de 150gr ;

N°1 : de 111 à 150gr ; N°2 : de 86 à 110gr ; N°3 : de 66 à 85gr ; N°4 : de 46 à 65gr ; N°5 : de 30 à 45gr.

Japon ou du Canada.

En fait, l'origine importe peu car c'est du lieu de production que dépendent la couleur et le goût d'une huître adulte. Chaque huître a en effet son «terroir» : le sel, la nature du plancton et des eaux lui donnent des caractéristiques très particulières.

Si certaines huîtres sont plus grosses, c'est tout simplement parce qu'elles se sont mieux nourries.

Bienfaits

Riches en vitamines et minéraux, les huîtres sont aussi une source de vitamine B12, de zinc et de fer dont la valeur calorique est faible.



Les huîtres du Maroc sont élevées principalement dans les régions de Dakhla et Essaouira. A retrouver chez votre poissonnier.

LE GIBIER

Pour un chasseur ou amateur de bonne cuisine, la viande de gibier reste un produit noble dont on ne se prive pas quand l'occasion s'y prête.



Le gibier reste un mets de saison au fumet savoureux et très copieux. Par définition, le gibier désigne tous les animaux pris à la chasse. Mais le sens de ce terme tend à évoluer avec les années, signifiant aujourd'hui tous les animaux sauvages que l'on chasse pour en consommer la viande. Il faut savoir que les animaux résultants de la pêche ne sont pas considérés comme du gibier.

Les gibiers les plus appréciés sont le sanglier, le chevreuil, la biche et le lièvre.

Voici quelques idées de préparation du gibier.

Rôtir est la première option et la plus simple. La clé d'un rôti de gibier réussi, est de le préparer la veille en le faisant mariner dans divers épices et en le gardant au frais toute une nuit. Il ne vous restera plus qu'à passer au four votre gibier mariné pendant 1 h environ jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Le barbecue est également une option de cuisson .

La deuxième option, plus adaptée pour les gros gibiers, est la préparation de gigot ou ragout en venaison. Le principe est de faire mariner le gibier durant 48 heures au cœur de légumes finement

coupés et recouvert d'un vin blanc ou rouge qui relèvera les saveurs de votre viande. Le gibier ayant pré-cuit dans la marinade il vous suffira de le mettre au four pendant une heure avant de servir le tout accompagné de pommes au four et crème fraîche.

Bienfaits

Outre le fait que le petit goût sauvage du gibier fait le délice des gastronomes, la viande est plutôt maigre, ce qui n'est pas sans déplaire à ceux et celles qui surveillent leur ligne. Sa faible teneur en gras, dont les gras saturés, en fait un choix santé, surtout si elle remplace d'autres viandes plus grasses. Elle constitue une excellente source de plusieurs minéraux qui aideraient entre autres à prévenir le cancer.

P.S. Pas facile de trouver du gibier au Maroc... Sauf si vous connaissez un chasseur. Dans notre pays, on trouve aussi bien des sangliers, des perdrix, des cailles, des bécassines, des tourterelles et des lièvres sauvages. Toutes les zones de chasse sur eauxetforets.gov.ma

LE CHOCOLAT

Café, vanille, orange, eau-de-vie, cannelle, thé, framboise, tous les parfums, ou presque, se retrouvent dans la ganache, à la satisfaction des



consommateurs, toujours à la recherche de saveurs subtiles ou insolites.

Pour les produits de chocolat, le principal critère de référence est la teneur minimale en cacao. Cette information doit figurer obligatoirement sur les étiquetages.

Bienfaits

On considéra longtemps le chocolat comme un ennemi du foie. Ce n'est plus le cas. De même, on sait aujourd'hui qu'il contient très peu de caféine.

En revanche, tout le monde est d'accord pour prêter au chocolat des vertus apaisantes. C'est qu'il contient

un antidépresseur, la sérotonine, et du magnésium.

Leonidas, Fauchon, Pavé, Pralinor, Jeff de Bruges, Château Blanc, Neuhaus, Bateel, Chocodiva, ...

LE CHAMPAGNE

La naissance du champagne remonte à la fin du XVII^e siècle, en France, avec la mise au point de la méthode « champenoise ». Quelques hommes du terroir (en particulier Dom Pérignon qui fut cellier et procureur de l'abbaye de Hautvillers-Les-Forges) réussirent à maîtriser la fermentation du jus de raisin et à transformer un vin qui avait tendance à pétiller en vin clair à la mousse persistante. Le champagne était né.

L'aire de production du champagne est rigoureusement définie : elle résulte de la loi du française 22 juillet 1927. Elle se répartit sur cinq départements (Marne - Aube et Haute-Marne - Aisne et Seine et Marne).

Les principaux cépages sont le Chardonnay, une variété à raisins blancs, le Pinot noir et le Pinot Meunier, variétés à raisins noirs à jus blanc. Le premier confère au vin plus de légèreté et de fraîcheur, les seconds lui apportent, l'un du corps et de la longévité, l'autre, du fruité et de la jeunesse. Quatre autres cépages sont également autorisés par la réglementation : l'Arbane, le Petit Meslier, le pinot Blanc (variétés à raisins blancs) et le pinot Gris. Ces quatre dernières variétés sont peu répandues.

Bienfaits

Même si le champagne reste une boisson alcoolisée à consommer avec modération, il présente des vertus thérapeutiques non négligeables.

Une flûte de champagne contient quelque 4.000 composants sous forme ionique : des sels minéraux, des oligo-éléments, des vitamines et des sucres complexes. Sa formule intègre aussi des molécules identiques à celles de certains médicaments anesthésiants.

A faible dose, il stimule le cerveau et produit un effet euphorisant. Les cellules nerveuses déchargent leurs hormones. Si la dose est augmentée, la décharge de neurohormones devient désordonnée. Une quantité trop importante de champagne risque alors d'entraîner une fatigue intense, voire un état dépressif ou un accès de mélancolie.

Les plus répandus au Maroc : Mumm, Veuve Clicquot, Laurent Perrier, Moët & Chandon

P.S. Noël et Nouvel An sont les périodes où ce segment réalise les meilleures ventes. Les professionnels font 20 à 25% de leur chiffre d'affaires à cette période. Les grandes surfaces réalisent 50% des ventes tandis que 30% sont écoulés dans les hôtels, pubs et restaurants. Le prix de la bouteille reste très cher au Maroc.

ET POURQUOI PAS LES PRODUITS DU TERROIR?

Et pourquoi ne pas faire appel à nos



produits du terroir pour marquer ces fêtes de fin d'année?

Le Maroc propose une large gamme de produits du terroir dont certains sont labellisés.

Notons l'IGP « Argane », l'AOP « Safran de Taliouine », l'IGP « Dattes Majhoul de Tafilalet », l'IGP « Amande de Tafraout », l'IGP « Keskes Khoumassi », l'IGP « Lentilles de Zaër », l'IGP « Miel d'Euphorbe du Sahara », etc. D'ailleurs, tous ces produits agricoles du terroir marocain ont été exposés pour la 3^{ème} année consécutive à la 6^{ème} édition du SIAL Middle East en décembre à Abu Dhabi.

On peut d'ailleurs se préparer un menu de fête uniquement avec des produits du terroir marocain :

- Salade d'artichauts de Sidi Slimane, Oignons de Guigou et Haricots verts extra fins de Skhirat avec Huile d'olive de Zerhoune;
 - Couscous Khoumassi avec Viande Agneau Béni Guil et Safran de Taliouine (pour ceux qui aiment) ou Viande bovine d'Oulmès Zaër et Navets de Missouri et Petits pois d'Ait Kamra aux Truffes blanches du Littoral;
 - Fromage de chèvre Chefchaouen et Huile d'Olive Vierge extra Ouezzane ou Fromage frais de lait de chamelle;
 - Corbeille de fruits avec Grenade Sefri Ouled Abdellah, Clémentine de Berkane, Pommes de Midelt, Raisin d'Iggout, Pastèque de Meslegh, servie avec du Miel d'euphorbe Tadla-Azilal et des Dattes Aziza Bouzid de Figuig.
- Le tout pourra être dégusté avec un petit vin bio du Val d'Argan. Le vignoble

Misez sur les dips

Pour les fêtes de fin d'année, les tartinables à base de légumes ou de poisson, dips, toasts, blinis et gressins restent des incontournables pour les apéritifs.

Parmi cet assortiment, les produits à dipper sont particulièrement en vogue car ils combinent créativité, convivialité et découverte de nouvelles saveurs.



Le dip consiste à manger des légumes crus, émincés que l'on trempe dans différentes petites sauces. Tomates cerises, bâtonnets de carottes, concombre, chou-fleur, radis, mais aussi crevettes, champignons, ... plongés dans la sauce curry, sauce cocktail, sauce tartare, sauce aux fines herbes mais aussi guacamole, caviar d'aubergine, houmos, etc.

Parce que la nourriture de l'apéritif est souvent traitre et grasse, nous vous conseillons vraiment les dips.

Produits labellisés



s'étend sur 50 hectares et fait la part belle aux cépages rhodaniens : Syrah, Grenache, Mourvèdre pour les rouges complétés par une touche de Muscat Noir. Clairette, Bourboulenc, Ugni Blanc, Roussane, Viognier, Grenache Blanc et Muscat à petits grains de baume de Venise pour les cépages blancs. L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture biologique. C'est le premier et l'unique vignoble marocain à obtenir la certification de conformité au règlement européen CE n° 834/2007. Et pour décorer votre table vous pouvez toujours déposer un bouquet de Rose de

Kelâat M'gouna-Dadès

Le Plan Maroc vert accorde une importance particulière au développement des produits de terroir. Ces derniers constituent en effet une alternative prometteuse pour le développement local, viable et durable de zones éloignées ou difficiles d'accès. Cet intérêt accordé au développement des produits de terroir au Maroc émane, des potentialités réelles du pays en matière d'écosystèmes propices, de biodiversité variée et de savoir faire dans ce domaine. Cet intérêt est également motivé par la demande

croissante de ces produits sur les marchés nationaux et mondiaux.

Aujourd'hui, le département de l'Agriculture dispose d'une vision claire et cohérente pour le développement et la modernisation de ce secteur. Une stratégie nationale née d'une démarche participative impliquant toutes les parties concernées (agriculteurs, autorités locales, etc.).

Dans le cadre de la mise en œuvre et l'opérationnalisation de la stratégie de développement des produits de terroir, des plans d'action physiques et financiers ont été mis en place au niveau des directions centrales du ministère de l'Agriculture et à l'échelle régionale à travers les 16 directions régionales de l'Agriculture. Ces plans d'action se sont déclinés en plusieurs actions qui vont de l'assistance technique, à la réalisation d'études et d'enquêtes en passant par l'accompagnement des promoteurs et porteurs de projets de labellisation des produits de terroir dans la constitution des cahiers de charge et valorisation des résultats des études régionales sur les produits de terroir.

La plupart des produits du terroir marocain se vendent en ligne. La stratégie de développement de la commercialisation des produits du terroir a vu la création de plates-formes logistiques régionales à proximité des producteurs.

On peut également trouver ces produits dans les boutiques Moroccan Legacy. Un rayon est également ouvert dans les hypermarchés Carrefour.

Remerciements à la DGCCRF et au ministère de l'agriculture du Maroc



PRODUITS LAITIERS

Fabrication et conditionnement

Par Laetitia Saint Maur

Si le lait a la propriété de se transformer en différents produits laitiers, ces derniers se déclinent à l'envie en variétés diverses. Cependant chaque produit a son mode de fabrication et leur conditionnement ne laisse rien au hasard. Immersion au cours des produits laitiers et plus spécifiquement du yaourt.

DIVERSITE DES PRODUITS LAITIERS

Le lait, élément de base

Le choix du lait joue un rôle essentiel dans la diversité et la variété des produits laitiers. Ainsi, une crème ou un beurre fabriqués à partir de lait cru ne seront pas les mêmes que s'ils sont fabriqués à partir de lait écrémé. Les saveurs, les propriétés nutritives et la durée de conservation varient ainsi selon le type de lait utilisé. D'où fromages, desserts lactés ou yaourts aux goûts bien différents.

A chacun ses goûts

Le mode de fabrication a également son importance dans l'élaboration des différentes variétés de produits laitiers d'une même famille, comme le fromage ou le beurre. Chaque fabricant a ainsi ses spécialités, ses techniques, ses préférences et chaque consommateur déguste les produits laitiers à sa façon,

avec un peu de sel, avec un peu de sucre, de fruit ou avec un peu d'épices. Il y a l'embaras du choix.

De nouvelles recettes jour après jour

Conscients de la richesse des produits laitiers, l'industrie alimentaire invente chaque jour de nouvelles recettes ou de nouvelles textures : du riz au lait allégé, en passant par la crème fouettée en spray, au beurre facile à tartiner ou au yaourt à boire. Les produits laitiers se déclinent à l'envie, ces spécialistes de l'alimentaire inventent chaque jour des recettes toujours un peu plus savoureuses et plus proches de notre mode de vie.

LE MODE DE FABRICATION

Fromage, beurre, crème, desserts lactés, chaque produit a son circuit de fabrication. Nous nous sommes intéressés à un produit en pleine mutation au Maroc : le Yaourt. Le



secteur est en pleine expansion et les ventes ne cessent d'augmenter

Les yaourts, leur circuit de fabrication

Le yaourt est issu d'un mode de fabrication bien précis. Ce n'est en effet que sous certaines conditions qu'un lait fermenté peut porter l'appellation de yaourt ou yoghourt.

De la traite à la laiterie

La matière première du yaourt est le lait, comme pour tous les produits laitiers. Le traitement de cette matière première entre donc dans le cycle de fabrication du yaourt. Le lait nécessaire à la fabrication du yaourt est collecté dans des fermes laitières, où les vaches sont élevées et traitées, en respectant des règles d'hygiène strictes. Le lait ainsi collecté par camions-citernes isothermes prend ensuite la direction de laiterie, où il sera analysé pour vérifier sa qualité.

La pasteurisation

Si cette étape de pasteurisation n'est pas obligatoire à l'obtention d'un yaourt, elle est toutefois effectuée le plus souvent afin d'éliminer les micro-organismes présents dans le lait et indésirables pour l'homme. La pasteurisation consiste à chauffer le

LES DIFFERENTS TYPES DE YAOURTS

Yaourt au lait entier pasteurisé

Les yaourts au lait entier sont fabriqués à partir de lait ayant gardé toute sa crème.

Yaourt nature demi-écrémé pasteurisé

Le yaourt nature est le yaourt simple, sans adjonction de sucre ou d'autres aromates.

Yaourt allégé

Les yaourts allégés sont fabriqués à partir de lait écrémé, c'est-à-dire sans matière grasse.

Yaourt brassé

Le yaourt brassé est fabriqué de la même façon que le yaourt nature normal. Toutefois, afin de lui donner cet aspect plus crémeux et onctueux, il est passé dans une machine qui le brasse.

Yaourt aromatisé ou aux fruits

La fabrication du yaourt permet d'obtenir une multitude de goûts et de possibilité. Aromatisé à la vanille, sucré, on peut également lui ajouter des fruits, en morceaux, sous forme d'arôme ou de coulis.

Yaourt à boire

Vedette des petits-déjeuners et des goûters, le yaourt à boire fait partie de la grande famille des yaourts. Il est fabriqué à partir de yaourt brassé. Pour obtenir cette texture liquide, il suffit de le battre.





lait jusqu'à une température de 72°C pendant 15 secondes.

L'ensemencement

Avant d'être ensemencé, le lait est refroidi et maintenu à une température de 43°C, température à laquelle les enzymes présents dans les ferments lactiques effectueront au mieux leur tâche. L'ensemencement consiste ainsi à introduire des ferments lactiques spécifiques dans le lait, afin que celui-ci prenne une nouvelle consistance. Les règles de fabrication d'un yaourt sont ainsi strictes : pour faire un yaourt on doit introduire deux types de ferments lactiques, le lactobacillus bulgaricus et le streptococcus thermophilus.

L'étuvage

Une fois ensemencé, le lait est mis en pots. Les pots fermés entrent ensuite en salle chaude pendant 3 heures afin de permettre aux ferments de se multiplier et d'ainsi transformer le lait en yaourt.



Qu'est-ce qu'un dessert lacté ?

S'il existe une multitude de desserts lactés, ils doivent cependant tous répondre aux mêmes points communs, à savoir :

- Etre composés d'au moins 50% de lait. Ils sont généralement fabriqués à partir de lait entier, écrémé ou partiellement écrémé.
- Etre sucrés ou parfumés.
- Ils ne contiennent généralement pas de ferments lactiques, car la préparation est souvent cuite, ce qui détruit tout ferment encore présent.

Les ferments lactiques du yaourt

Ces ferments lactiques ont donc pour propriété de faire fermenter le lait afin d'obtenir du yaourt. Ils « digèrent » le lactose et produisent de l'acide lactique. Ces bactéries contenues dans les ferments lactiques doivent demeurer vivante au moment de la consommation du yaourt. Elles facilitent le transit, notamment celui des personnes digérant difficilement le lactose. On attribuerait ainsi aux yaourts des vertus digestives qui seraient bénéfiques dans les cas de troubles intestinaux et dans la prévention de certaines diarrhées.

LE CONDITIONNEMENT

Comment les crèmes dessert et les yaourts rejoignent-ils le pot qui leur est destiné, protégé par un opercule et habillé de la bonne étiquette ? Grâce au conducteur de machine de conditionnement. Nous avons suivi son travail sur une chaîne de conditionnement

Son défi quotidien : assurer aux produits laitiers frais un parcours sans faute de la cuve au pot, dans les meilleures conditions d'hygiène et de qualité.

Comme un pilote, le conducteur ajuste ses matrices par rapport au programme demandé, vérifie l'état de la machine avant de démarrer : il lance le nettoyage de sa ligne, contrôle les réglages, dose les quantités (impossible de faire rentrer 125 centilitres dans un pot de 100 centilitres !) et vérifie l'approvisionnement : pas question de manquer de colle ou d'opercules au dernier moment ! Paré au décollage ? Presque. Il reste à s'assurer que l'emballage et les étiquettes correspondent bien au produit, puis à tester la chaîne «à vide», avant de donner le top départ.

Une fois la machine lancée, pas question de relâcher sa vigilance. Au contraire ! Les capteurs d'incident détectent tout... sauf quand ils tombent en panne ! Un œil sur le remplissage, l'autre sur la mise en place des étiquettes, le conducteur supervise la bonne marche des opérations. Il vérifie que les pots sont bien positionnés, qu'ils se remplissent correctement, que les opercules se placent comme prévu et

CONSERVATION

Produits issus du vivant, les produits laitiers sont soumis à des mesures strictes en matière de conservation et d'emballage avant d'arriver dans les supermarchés, puis dans les maisons. Une fois entre les mains des consommateurs, à eux de respecter quelques règles simples, afin de les conserver dans de bonnes conditions et de préserver leurs saveurs.

DOSOMAT 20.8 AS for yoghurt with cup and lid sterilization
Capacity: 34.000 cups/hour
Machine with carton erector and case packer. Depending on the packaging scheme, the integrated case packer picks the cups out of the cell chain and places them in the ready carton case.



que l'estampille de la date est lisible et centrée.

Un pot qui déraille, des étiquettes qui «bourrent» dans leur distributeur : en cas de panne ou de casse, il faut être réactif, établir un premier diagnostic et selon le cas, intervenir directement ou alerter l'équipe de maintenance. Car la machine a ses limites et c'est alors au pilote d'avoir un esprit vif et d'adopter les bons gestes pour éviter le crash...

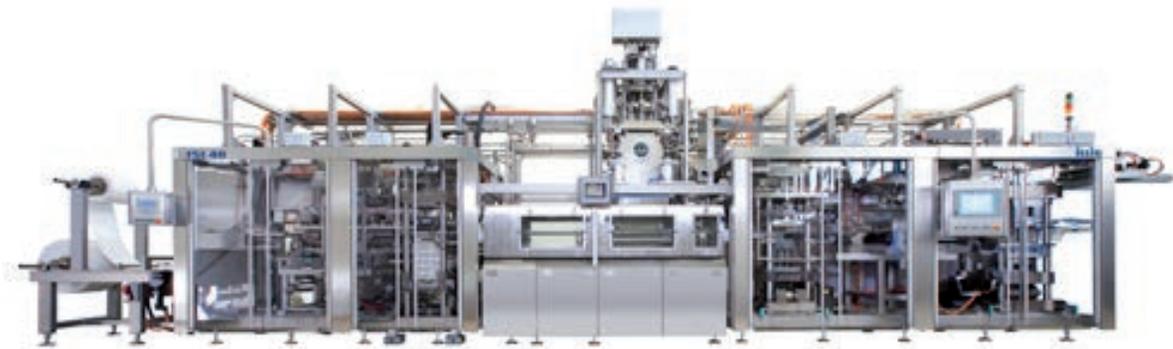
Les conducteurs travaillent généralement en binôme, chacun en bout de ligne, ce qui permet d'alterner chaque jour les postes. De plus, en fonction de la taille de son unité de production et de l'évolution des machines, le conducteur peut changer de ligne. Il peut ainsi passer d'une ligne de conditionnement de yaourt en pot de verre à celle de mise en pot de plastique «thermoformé». Chaque machine ayant sa propre spécificité, à charge pour le conducteur de reconfigurer son carnet de bord avant ce nouveau départ...

FSL 48 - IML

Formage, Remplissage et Scellage

De Nouvelle opportunités de réaliser des emballages attractifs

La FSL 48 est une ligne pour thermoformage, remplissage et thermoscellage des pots.
Elle intègre une station IML pour étiquetage dans le moule.
Les étiquettes sont pré-imprimées recto, recto-verso, 4 cotés,...



La FSL 48 conçu pour répondre aux exigences d'hygiène et sécurité de la classe IV selon le référentiel VDMA.

La zone de formage est conçu pour thermoformer jusqu'à 12 pots avec une cadence de 30 cycles / min.

La Nouvelle FSL 48 offre l'avantage de travaillé :

- Divers matériaux : PS, PP, multicouches, APET,
- Divers formes : cylindriques, coniques, ...
- Divers saveurs : fraise, banane, orange, ...
- Divers formats : 4, 6, 8 et 12 pots.





COMMENT CHOISIR SON FUMOIR

6 pistes pour trouver le fumoir idéal.

Viandes, poissons, à chaud ou à froid, électrique ou à braises voici toutes les infos pour choisir son fumoir...

COMMENT CHOISIR SON FUMOIR?

Pas toujours facile de se décider quand on n'a pas d'expérience ! Heureusement, en choisissant un bon fumoir vous avez peu de chance de vous tromper : 6 pistes pour trouver votre fumoir idéal...

UNIQUEMENT À CHAUD

Fumer à chaud consiste à cuire dans la fumée. Vous pouvez choisir cette option si vous n'envisagez pas de fumaison à froid. 2 types sont à votre disposition :

- les modèles à alcool, vous tapissez le fond du fumoir de sciure et vous placez les brûleurs sous la boîte à fumée chaude,
- les modèles électriques à résistance interne qui chauffe une plaque où est

disposée la sciure.

BRAISES OU ÉLECTRIQUE ?

Si vous savez allumer un barbecue et faire une bonne braise, vous savez

Les correcteurs

Les correcteurs sont des formulations adaptées à chaque nouvelle récolte de blés et sont utilisées par les meuniers pour réguler leur farine.

Les fonctionnalités sont :

- Volume
- Tolérance
- Allongement
- Hydratation
- Développement des grignes
- Couleur de mie
- Facilité du travail de la pâte



Fumoir Tom Press fuminoire



Fumoir rectangulaire tout inox 38 x 26,5 x 80 cm permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons.

Tiroir à braises en inox, livré avec trois grilles en acier chromé pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...) et 6 crochets en S, ainsi qu'un petit sachet de sciure.

Matière principale : inox

Couleur : inox

Longueur : 38 cm

Largeur : 26,5 cm

Hauteur : 80 cm

Autres dimensions

hauteur utile : 62 cm

Poids Net : 12,3 kg

Garantie : 12 mois

tompress.com

déjà utiliser un fumoir traditionnel. Cependant les fumoirs automatiques ont quelques arguments de poids. Ce sont de petits fours qui permettent de maintenir une température stable pour les fumages à chaud. Il produisent sans surveillance une fumée régulière pendant 8 heures. Vous programmez le temps de fumage mais aussi le temps et la température de cuisson pour fumer à chaud.



VERTICAL OU À PLAT ?

C'est une question de pratique. Le type de fumoir n'influe pas sur la qualité du fumage. Si vous ne fumez que des filets de saumon c'est plus commode de le poser que de le suspendre. Pour la saucisse au mètre ou les anguilles, c'est le contraire. Il existe aussi des fumoirs utilisables dans les 2 positions.

QUELLE TAILLE ?

Pour fumer quelques saucisses, des viandes à griller ou un magret de temps en temps, prenez petit. Surtout si vous voulez fumer à chaud. Les petits volumes sont plus pratiques à chauffer, à manipuler et à ranger... Par contre, un jambon, ça prend de la place. Pensez que les aliments ne doivent pas toucher les parois de votre fumoir.

INOX OU GALVA ?

L'inox, c'est joli, ça brille, c'est compatible avec les aliments et ça se nettoie facilement : tout le monde connaît... Mais l'acier galvanisé a aussi quelques avantages. C'est beaucoup moins cher et tout aussi robuste que l'inox. Et comme votre fumoir n'est pas destiné à devenir l'objet «déco» de votre cuisine, il n'y a pas de raison de se priver.

La galvanisation est une protection efficace contre la rouille, c'est en acier galvanisé que l'on faisait les lessiveuses d'autrefois.

INDISPENSABLE : L'ACCESSOIRE FUMÉE FROIDE ?

En règle générale, non. Seulement il faut bien comprendre qu'à partir de 40°C on commence à cuire. (45°C. à

Tompress, qui sommes nous?

Notre source, c'est la quincaillerie familiale créée en 1921 (4 générations).

Notre état d'esprit, le même que celui qui animait nos fondateurs : le sentiment du travail bien fait lorsque vous trouvez chez nous ce que vous n'aviez pas trouvé ailleurs : un outil que vous croyiez disparu, un article nouveau ou simplement un conseil judicieux.

Nos clients, tous les passionnés de conservation et transformation alimentaire comme vous, qu'ils soient particuliers ou professionnels, novices ou expérimentés, de France, de Belgique, de Suisse ou situés au Vanuatu.

Nos produits, une sélection de matériels pour conserver, cuire, transformer et cuisiner légumes, fruits, viandes, poissons, oléagineux, céréales. Une gamme large pour que vous y trouviez l'outil adapté à votre production.

Notre envie, continuer à vous aider à réussir vos projets de transformation d'aliments en vous faisant partager notre passion et en échangeant avec vous petits trucs et grands savoir-faire.

Tous les renseignements sur www.tompress.com

Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger, le calcul des frais de livraison se fait en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs. Pour les connaître, contactez-nous au + 33 5 63 71 44 99 ou à infos@tompress.com.

cœur, votre poisson est rosé, à 55°C. une viande rouge est à point etc.) Pour fumer à froid, il faut donc éviter de trop chauffer. Or, la combustion de la sciure et les braises élèvent la température dans le fumoir. Par temps froid, ça n'a pas d'importance, mais quand il fait chaud, il vaut mieux déplacer la combustion à l'extérieur du fumoir. C'est justement le rôle de l'accessoire fumée froide.

Remerciements à Tompress.
© Tompress

COP 21 : LE MAROC S'ENGAGE



La lutte contre les changements climatiques représente un défi planétaire, qu'aucun Etat ne peut relever seul. Elle exige donc, au niveau international, que soient mis en place des mécanismes de coopération et de solidarité. C'est justement l'objet des négociations internationales sur le climat, qui existent depuis plus de 20 ans. Chaque pays s'est engagé, à Paris, à signer une convention-cadre sur les changements climatiques. Voyons plus en détail ce que le Maroc, qui fait figure de bon élève, propose comme engagements.



Lors de son intervention dans le cadre de la COP 21, le roi Mohammed VI a annoncé que le Maroc prenait l'engagement d'atteindre 52% d'énergies renouvelables d'ici 2030. « C'est ainsi que l'objectif de 42 % qui avait été fixé pour la part des énergies renouvelables, dans la réponse à apporter à nos besoins en 2020, a récemment été porté à 52 % à l'horizon 2030. Par son caractère ambitieux et

substantiel, la contribution prévue déterminée du Maroc à la Convention Cadre des Nations Unies sur les Changements Climatiques, confirme cette démarche avant-gardiste du Royaume. » a déclaré le roi, confirmant l'intention de son pays de recevoir l'an prochain à Marrakech la COP 22. Fort de cet engagement exemplaire, le souverain marocain s'est permis de rappeler aux pays industrialisés leurs

PROJET NOOR

Quelques jours après la fin du sommet de Paris sur le climat doit être inaugurée aux portes du Sahara la première phase du méga-projet Noor, présenté par le Maroc comme le plus grand parc solaire au monde. Avec une capacité totale de production d'électricité de 580 megawatts (MW), le parc de Ouarzazate deviendra le plus grand complexe d'énergie solaire au monde, selon ses concepteurs. Il devrait être à même de fournir de l'électricité à un million de foyers.

écrasantes responsabilités dans cette situation qui affecte l'ensemble de la planète : « Est-il équitable de plaider pour la frugalité quand on a déjà tout? Mais quand on a peu, est-ce un crime contre la planète de vouloir plus ? Est-il pertinent de qualifier de «durable» un développement qui laisse dans la pauvreté une majorité d'êtres humains? Est-il légitime que les prescriptions pour la protection du climat soient dictées par ceux qui sont les premiers responsables du réchauffement de

COP 22

Le Maroc accueillera la prochaine conférence sur le climat de l'ONU, la COP22, en novembre 2016. Marrakech succèdera ainsi à Paris. Présent sur le site de la COP21 au Bourget et à l'exposition SolutionsCOP21 au Grand Palais, le royaume veut profiter de cet événement pour mettre en lumière ses engagements pour le climat. Pour Hakima El Haite, la ministre déléguée chargée de l'Environnement, la COP 22 sera «celle de l'innovation en matière d'adaptation et d'atténuation aux effets du changement climatique», et sera «l'occasion de développer des outils opérationnels dans le cadre du plan Paris-Lima puis Paris-Marrakech»



QUELQUES CHIFFRES

- 37 878 badges ont été remis dont (19 385 aux délégués nationaux, 8 338 aux observateurs et 2 825 aux représentants des medias).
- Nombre de meetings de négociations (groupes de travail, plénières etc.) : 2 500 de réunions de travail (hors side-events).
- Nombre de side-events et exhibitions : 202 side-events et 203 exhibitions.
- Nombre maximal de personnes présentes simultanément sur le site en moyenne : 13 500 personnes.
- Application COP21 : près de 10 000 téléchargements ; 40 % de Français, 16 % d'Anglais, 15 % d'Américains ; les trois types de pages les plus vues : le planning des événements dans les deux zones, les plans du Bourget les deux zones et les informations pratiques de la zone bleue.



l'atmosphère ? », a-t-il lancé.

Déjà le Maroc peut se prévaloir d'une politique audacieuse dans le secteur des énergies renouvelables avec le développement de centrales solaires et éoliennes parmi les plus importantes au monde. Le pays se classe parmi les pays les plus avancés en terme d'action climat. La CNUCED (Conférence des Nations unies sur le commerce et

le développement) n'a pas manqué de saluer cette contribution, soulignant que le royaume est classé 1er parmi les pays en développement et 9ème au plan mondial pour la performance de sa politique climatique.

Dans ce cadre, selon la ligne tracée par Mounir Majidi, représentant l'actionnaire principal Siger, le holding royal SNI joue un rôle de premier plan en apportant aux grands projets

énergétiques des capitaux marocains et en assurant un transfert de technologies via des partenariats de classe internationale.

Filiale de la SNI dédiée à l'énergie, Nareva Holding, associée au groupe Engie (ex-GDF Suez), peut déjà se prévaloir de la réalisation du plus grand parc éolien d'Afrique, le parc de Tarfaya, doté de 131 éoliennes pour un investissement total de 450 millions d'euros. Le contrat avait été gagné dans le cadre d'un appel d'offres international.

L'an passé, Nareva signait également avec General Electric pour la fourniture de 56 éoliennes destinées à doubler la capacité de son parc d'Akhfennir qui vise ainsi 200 MW. Situé face aux Iles Canaries, dans une région où les alizés offrent aux champs éoliens une excellente productivité, ce parc a déjà mobilisé 250 millions € pour un ensemble de 61 éoliennes fournies par le français Alstom. Il est le troisième parc éolien du groupe, avec Foum el Oued (50 MW), dans le sud du pays, et Haouma (50 MW), dans le nord. Ces trois parcs sont destinés à fournir les grandes industries marocaines parmi lesquelles OCP, Managem, Lafarge, Samir, Air Liquide ou encore Sonasid. Nareva fait d'ailleurs figure de pionner en fournissant à Lafarge Ciment de



La Convention-cadre sur les changements climatiques, signée le 12 décembre 2015 est téléchargeable en intégralité sur : <http://liens.resagro.com/64-FISA2011.PDF>



l'énergie éolienne pour ses usines près de Casablanca. Ainsi, la cimenterie de Bouskoura devrait, à court terme, satisfaire 50% de ses besoins en électricité grâce à de l'énergie verte. Sur les 2 GW d'électricité que le Maroc veut produire à partir de l'éolien, Nareva a déjà permis de réaliser plus de 15% de cet objectif. Mais Ahmed Nakkouch, PDG de l'entreprise, ne compte pas s'arrêter là : Nareva s'est récemment associé au groupe italien Enel Green Power pour la réalisation d'un nouveau programme d'énergie éolienne de 850 MW. Enel Green Power, l'un des leaders mondiaux des énergies renouvelables avec 9900 MW de capacité installée dans une quinzaine de pays, vient d'ailleurs d'ouvrir une représentation à Casablanca. Le projet

comporte la mise en place entre 2017 et 2020 des parcs éoliens de Tanger (150 MW), Laâyoune (300 MW), Essaouira (200 MW), Boujdour (100 MW) et Midelt (100 MW). Les résultats de l'appel d'offre international lancé en mars 2014, devraient être connus ces prochaines semaines. Le projet comprend également la réalisation d'une industrie locale de fabrication des aérogénérateurs, mats et pales. Désormais, le groupe Nareva espère reproduire dans le solaire, le succès qu'il a enregistré dans l'éolien, notamment sur le méga projet de Ouarzazate. Il continuera également de concourir pour les projets de centrales prévues au programme du MASEN (Moroccan Agency for Solar Energy). Alors que les pays du G20 semblent

disposés à financer de vastes programmes d'énergies renouvelables en Afrique, l'expertise et les moyens financiers de Nareva devraient se révéler plus que jamais opportuns et permettre au holding royal de donner à sa filière Energie une véritable dimension continentale. « Le Royaume du Maroc est devenu l'un des acteurs majeurs de la transition énergétique dans le monde et plus particulièrement sur le Continent africain. » a ainsi déclaré le roi Mohammed VI aux 150 chefs d'Etat présents à la COP 21.

A noter que le discours du Roi Mohammed VI a été prononcé par le Prince Moulay Rachid en raison d'une extinction de voix qui a affecté le souverain.

Remerciements à l'Agence Ecofin

CONTRIBUTION NATIONALE POUR LA COP21

- Évaluation : Satisfaisante*
- Contribution inconditionnelle : Baisse de 13% d'ici à 2030, par rapport à un scénario sans nouvelle politique publique
- Contribution conditionnelle : Baisse de 32% des émissions d'ici à 2030, par rapport à un scénario sans nouvelle politique publique
- Un objectif de 42% d'énergies renouvelables dans la capacité de production électrique à horizon 2020
- Estimation des investissements nécessaires pour réaliser l'offre conditionnelle : 45 milliards de dollars (dont 35 milliards via des mécanismes internationaux)
- Gaz couverts : CO₂, CH₄ et N₂O
- Inclut tous les secteurs économiques
- N'exclut pas d'utiliser des crédits carbone internationaux

En juin 2015 le Maroc a été le deuxième pays en développement, après le Mexique, à annoncer une contribution nationale ferme (c'est-à-dire réalisée quoiqu'il arrive) et une offre nationale conditionnelle à un accès à de nouvelles sources de financement, notamment internationales. C'est un type de INDC qui se retrouve désormais chez la plupart des pays en développement.

* Évaluation réalisée par le Climate Action Tracker





POURQUOI LE E-COMMERCE SÉDUIT-IL AUTANT?

2ÈME PARTIE

Par Claude Vieillard



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

Voici la seconde partie de ce tour d'horizon de ce système de vente en plein essor.

LE RÔLE DE LA FNEM

La Fédération Nationale du E-commerce au Maroc appelée aussi FNEM est une fédération créée récemment et qui a pour principale mission :

- Fédérer les adhérents, représenter et défendre les intérêts des e-marchands;
- Constituer une force de proposition auprès des pouvoirs publics, des Ministères concernés, des Collectivités territoriales, des gestionnaires publics et privés du E-Commerce;
- Promouvoir et encourager les pratiques de l'éthique professionnelles auprès de ses membres afin de favoriser la concurrence loyale et la transparence dans le secteur du E-Commerce;
- Favoriser le développement l'expansion du E-Commerce sur toutes les régions du Maroc en collaboration avec les Collectivités locales et les Chambres de Commerce et d'Industrie, en tant que vecteurs de promotion des investissements, de l'emploi et de création de richesses;
- Favoriser la mise en place d'un organe indépendant de certification des statistiques du secteur du E-Commerce.
- Développer des relations de partenariat et négocier des accords

collectifs avec les médias, en vue d'accorder aux membres des conditions préférentielles de promotion;

- Entreprendre toutes études sectorielles, prospective ou de marché dans le secteur;
- Favoriser la coopération, les échanges et le partenariat avec des organismes similaires à l'étranger.

ACTIVITÉ E-COMMERCE AU 1ER SEMESTRE 2015 AU MAROC

Les sites marchands affiliés au CMI (Centre Monétaire Interbancaire) ont réalisé 1,1 millions d'opérations de paiement en ligne via cartes bancaires, marocaines et étrangères, pour un montant global de 645,3 millions de DH durant le 1er semestre 2015, en progression de +13,6% en nombre et +7,0% en montant par rapport à la même période de l'année précédente. L'activité des cartes marocaines a évolué de +13,5% en nombre d'opérations, en passant de 951.282 transactions durant le 1er semestre 2014 à 1.079.850 transactions sur la même période en 2015, et de +10,3% en montant, en passant de 520,7

millions de DH durant le 1er semestre 2014 à 574,2 millions de DH sur la même période en 2015.

L'activité des cartes étrangères a évolué de +16,4% en nombre d'opérations, en passant de 36.029 transactions durant le 1er semestre 2014 à 41.943 transactions sur la même période en 2015, et de -13,4% en montant, en



Maroc Telecommerce

Maroc-Telecommerce est actuellement la seule solution mettant à la disposition des entreprises un service de paiement en ligne par carte Bancaire opéré dans des conditions de sécurité optimale et avec une grande facilité d'utilisation tant pour elles que pour leurs clients.





passant de 82,1 millions de DH durant le 1er semestre 2014 à 71,1 millions de DH sur la même période en 2015. L'activité reste très fortement dominée par les cartes marocaines à hauteur de 96,3% en nombre de transactions et de 89,0% en montant.

LE CASH TOUJOURS EN BONNE PLACE

Le commerce électronique marocain se démarque par la possibilité de payer cash à la livraison alors que dans les autres pays c'est le paiement en ligne qui est préconisé.

Aux vues de cette constatation, Wafacash a lancé en 2011 Pay Cash un nouveau service de paiement qui propose à ses clients un canal de paiement en espèces à travers tout le Maroc.

Grâce au Pay Cash, tout client peut désormais effectuer des règlements de commandes, ou autres en espèces. Le paiement peut se faire dans n'importe quelle agence Wafacash à travers tout le Royaume. Produit novateur par excellence, Pay Cash est une application qui permet aux clients des sites e-commerce, de régler en espèces les « Deals » commandés sur le site.

Autre solution : le service de paiement en ligne Binga.ma à travers la plateforme de paiement Maroc Telecommerce dans le cadre d'un partenariat avec ALM Solutions,

permettant aux e-Marchands, clients de MTC, l'encaissement en espèces via le réseau Wafacash. Dès lors, le marché e-Commerce au Maroc a été enrichi par une offre de service innovante, pratique et à fort potentiel.

En optant pour ce nouveau canal de paiement, l'e-Marchand s'ouvre à une nouvelle clientèle inaccessible à ce jour et dispose d'une interface, qui lui est propre, pour suivre en temps réel ses transactions. L'activation du service Binga.ma pour les marchands affiliés à Maroc Telecommerce est automatique et gratuite à la demande du Marchand.

LA SOLUTION AMANPAY

M2T lance AmanPay, sa nouvelle

solution de paiement en ligne. Cette plateforme, destinée aux e-commerçants, apportera deux innovations essentielles sur le marché. D'une part, elle permettra aux e-commerçants d'accepter tous les moyens de paiement sans pour autant gérer plusieurs systèmes de transaction. Et d'autre part, elle introduira le règlement en espèces pour permettre aux personnes qui n'ont pas de cartes bancaires ou qui ne souhaitent pas les utiliser en ligne, de régler leurs achats de produits et de services.

AmanPay tentera de s'imposer sur le marché en proposant aux e-commerçants un service flexible (AmanPay est compatible avec tous





Parmi les principaux biens et services vendus par Internet aux particuliers (B2C), on peut citer :

- Les biens culturels : livres, CD et DVD, etc. ;
- Les appareils technologiques : PC, électronique, hi-fi, etc. ;
- Le tourisme et les voyages : billets de train, d'avion, locations, etc. ;
- Les produits de grande consommation avec les supermarchés en ligne ;
- Les produits d'habitats, vêtements, décoration, etc.

les supports de navigation : desktop, ordinateur portable, tablette et smartphone, et intègre un large panel de modes de paiement, incluant les cartes bancaires nationales et internationales, le paiement par espèce à travers plus de 1.560 points de paiement Proximo-Tasshilat (réseau

notamment géré par la même société), et via des portefeuilles électroniques.), simple à utiliser et hautement sécurisé. Les avantages de la vente en ligne justifient amplement d'entamer une telle activité pour toute entreprise désirant s'épanouir. En résumé, nous noterons que le commerce en ligne



permet à l'entreprise de réaliser les bénéfices suivants :

- L'augmentation des revenus : les boutiques en ligne sont très faciles à créer et génèrent des revenus considérables pour un coût peu élevé car elles sont ouvertes 24h/24, tous les jours de la semaine et ne nécessitent pas la présence d'une personne physique pour servir les clients. En plus, vous pouvez gagner de l'argent, grâce à la publicité affichée sur votre site.
- L'expansion du marché : le commerce électronique ouvre des canaux de vente jusque-là inexplorés qui dépassent de loin le marché de proximité des petites entreprises. De quoi séduire les dirigeants les plus réticents et les encourager à saisir cette formidable opportunité pour atteindre des marchés autrement inaccessibles.



LES DIFFÉRENTS MATÉRIELS DE TRANSPORT FRIGORIFIQUE

2ÈME 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. Voici quelques innovations.

QUE DIT LA LOI AU MAROC?

Il faut se référer à l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du développement rural et du ministre de l'équipement et du transport n°1196-03 du 10 rabii I 1425 (30 avril 2004) relatif aux normes auxquelles doivent satisfaire les engins de transport isothermes, réfrigérants ou frigorifiques, et fixant les méthodes d'essai et de contrôle qui seront appliquées à ces engins, les conditions d'attribution, les modèles des certificats d'agrément ou d'attestation de conformité, les marques d'identification à apposer sur lesdits engins et la nature des documents qui doivent les accompagner au cours de leur déplacement.

Concernant les engins affectés au transport on peut lire

ART. 2. - Les engins affectés au transport des denrées périssables définis à l'article 2 du décret n°2-97-177 susvisé doivent satisfaire aux normes suivantes :

1 - engin isotherme :

Le coefficient global de transmission thermique (coefficient K) de la caisse

doit faire entrer l'engin dans l'une des deux catégories suivantes :

- IN = Engin isotherme normal caractérisé par un coefficient K égal ou inférieur à $0,7 \text{ W/m}^2\text{°C}$ ($0,6 \text{ kcal/h m}^2\text{°C}$).

- IR = Engin isotherme renforcé caractérisé par un coefficient K égal ou inférieur à $0,4 \text{ W/m}^2\text{°C}$ ($0,35 \text{ kcal/h m}^2\text{°C}$) ;

2 - Engin réfrigérant :

La source de froid (glace hydrique avec ou sans addition de sel, glace carbonique avec ou sans réglage de sublimation, gaz liquéfiés avec ou sans réglage d'évaporation, plaques eutectiques amovibles, plaques eutectiques fixes) doit permettre d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir ensuite pour une température extérieure moyenne de $+ 30\text{°C}$:

- à $+ 7\text{°C}$ au plus pour la classe A ;

- à $- 10\text{°C}$ au plus pour la classe B :

- à $- 20\text{°C}$ au plus pour la classe C, en utilisant des agents frigorigènes et des aménagements appropriés.

Cet engin doit comporter un ou plusieurs compartiments, récipients, réservoirs ou emplacements (cas de dispositifs de fixation de plaques eutectiques) réservés à l'agent frigorigène.

Ces équipements doivent pouvoir être chargés ou rechargés de l'extérieur ou encore (cas de plaques eutectiques) être régénérés par une action extérieure. Toutefois, pourront être dispensés de l'obligation de chargement ou de rechargement de l'extérieur les équipements des petits engins circulant uniquement sur le territoire national.

Le coefficient K des engins des classes B et C doit obligatoirement être égal ou inférieur à $0,4 \text{ W/m}^2\text{°C}$ ($0,35 \text{ kcal/h m}^2\text{°C}$).

3 - Engin frigorifique

Le dispositif de production de froid doit permettre, par une température moyenne extérieure de $+ 30\text{°C}$, d'abaisser la température de l'intérieur de la caisse vide et de l'y maintenir

ensuite de manière permanente de la façon suivante :

- Pour les classes A, B et C à toute valeur pratiquement constante voulue t_1 conformément aux normes définies ci-après pour les trois classes :

* classe A : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que t_1 puisse être choisi entre 12°C et 0°C inclus ;

* classe B : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que t_1 puisse être choisi entre $+ 12\text{°C}$ et $- 10\text{°C}$ inclus ;

* classe C : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que t_1 puisse être choisi entre $+ 12\text{°C}$ et $- 20\text{°C}$ inclus.

- Pour les classes D, E et F à une valeur fixe pratiquement constante t_1 , conformément aux normes définies ci-après pour les trois classes :

* classe D : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que t_1 soit comprise entre 0°C et $+ 2\text{°C}$;

* classe E : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que t_1 soit égal ou inférieur à $- 10\text{°C}$;

* classe F : Engin frigorifique muni d'un dispositif de production de froid tel que il soit égal ou inférieur à $- 20\text{°C}$;

Le coefficient K des engins des classes B, C, E et F doit être obligatoirement égal ou inférieur à $0,4 \text{ W/m}^2\text{°C}$ ($0,35 \text{ kcal/h m}^2\text{°C}$).

FRIGOMATICS

Lamberet s'associe au spécialiste de la télématique embarquée NOVACOM Europe. Ce partenariat a pour objectif d'intégrer dès le financement du matériel et sa fabrication les outils nécessaires aux transporteurs pour optimiser l'exploitation. Le semi-remorque SR2 CX system est ainsi équipé d'un système intégré complet permettant la géolocalisation du véhicule, le suivi de la température de consigne et de la zone de chargement, la charge à l'essieu et la pression des pneumatiques! L'ensemble des données sont accessibles en temps réel sous forme de rapports ou d'alertes transmises directement au chauffeur et / ou au responsable d'exploitation, par le média de leur choix (SMS, email...).

QUELQUES INNOVATIONS

Dans le transport du froid, peu d'innovations chaque année et pourtant certaines méritent d'être connues. Petit tour d'horizon des plus récentes

Colibus Freeze Energy



Le 1er juin dernier, le gouvernement français a révélé les 40 projets lauréats du programme «Initiative PME 2015» piloté par l'ADEME. Parmi ceux-ci, figure le dossier Colibus Freeze Energy on Demand (COFED), déposé par E4V en partenariat avec Univers VE Helem qui a conçu cet utilitaire électrique. Cette sélection va lui permettre de bénéficier d'une subvention de 200 000 €. Le projet COFED d'E4V consiste à développer un Colibus frigorifique avec une gestion innovante du bloc énergie « traction + groupe froid ».

avere-france.org

Twizy Cargo



On connaissait déjà le Twizy Cargo, une version «utilitaire» avec un gros coffre pour les artisans. La logique du projet VELUD, auquel participe le Groupe Stars Service (qui livre des courses pour Monoprix et Carrefour dans la capitale) et un certain nombre de partenaires, est d'ajouter une plateforme avec deux roues (plus une troisième roue jockey). Elle vient se connecter sur le Twizy 45 (la version sans permis, idéale pour les livreurs qui n'ont pas toujours le permis). Et sur cette plateforme, on vient poser un module (une grosse caisse pour par exemple livrer des courses et pourquoi pas demain faire du transport frigorifique).

renault.fr

Le Smart Open-C de Chéreau

Face à leurs concurrents allemands, les Français spécialisés dans la carrosserie frigorifique ne se sentiront pas en terrain conquis. Ils auront pourtant de sérieux arguments techniques à faire valoir. À commencer par Chéreau qui révolutionne, ni plus ni moins, le secteur du froid avec son système d'ouverture arrière par rideau, baptisé



SmartOpen-C. Ce tablier d'un nouveau genre, intégré dans la carrosserie au-dessus de la caisse, laisse le pavillon libre autorisant ainsi l'installation d'un rideau d'air et d'un évaporateur arrière. Autre point fort : le tablier peut se dérouler en moins de 10 secondes grâce à un bouton placé dans le montant droit de la custode. Par rapport à un rideau classique, ce système permet un gain de 60 mm en largeur de passage ainsi que 50 mm en hauteur et en longueur utiles. Résultat : il est possible de charger une palette supplémentaire (33 au lieu de 32). Fini les multiples contraintes liées aux portes. En plus de faciliter le travail des conducteurs, le respect de la chaîne du froid est garanti. Le SmartOpen-C devrait donc éviter les litiges avec les clients tout en répondant à leurs attentes. Chéreau a investi 3 millions d'euros dans ce projet et s'est appuyé sur la société Stef qui a testé, depuis 2012, près de huit prototypes successifs. Le coût d'un tel système en comparaison avec une ouverture de porte classique est de 6 000 euros.

chereau.com

Nouveautés chez Lamberet



Lamberet, le concurrent direct de Chéreau sur le marché frigorifique, a lancé aussi ses innovations. Il s'agit tout d'abord du système Kpes destiné à améliorer la fixation du pivot d'attelage

à la remorque. Lamberet révèle aussi les dernières améliorations apportées à sa gamme SR2. Son nouveau modèle Superbeef+ dispose désormais d'un nouveau châssis à l'avant (stabilisateurs latéraux supplémentaires) permettant d'accroître la hauteur utile de 50 mm. De son côté, la HD Distri+ est équipée d'une nouvelle porte arrière relevante. Grâce à son évaporateur encastré au pavillon, la hauteur de passage gagne 30 cm. La carrosserie pour porteur de 12 t à 32 t est aussi concernée par l'innovation. La nouvelle caisse "heavy Duty CX system" "récupère" toutes les technologies de pointe appliquées sur les semi-remorques SR2 de la marque. Côté utilitaires, Lamberet dévoile la dernière évolution de sa caisse New Frigoline Pro CX System, dédiée aux châssis et planchers jusqu'à 7,5 t de PTAC.

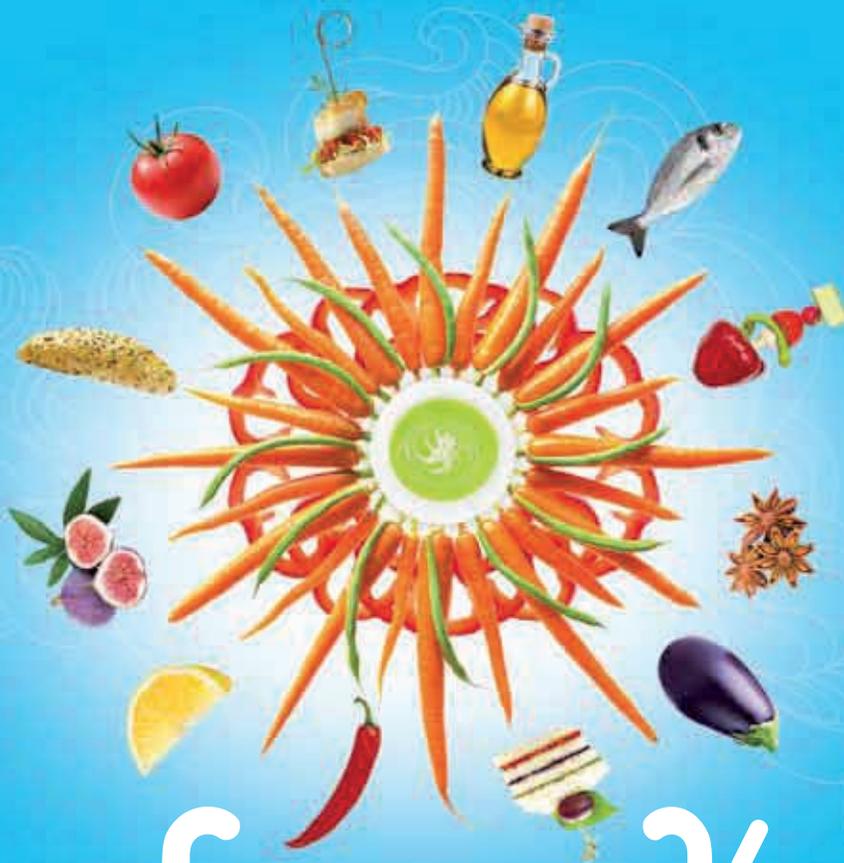
Tefaza SARL
252, Route de Tétouan,
Ain Mchlaoua 90070 Tanger
Tel +212 539 95 97 17

Coldinnov



Coldinnov éco-entreprise innovante, développe à Toulouse une technologie originale et brevetée : le système Coldinnov récupère la chaleur perdue et gratuite de vos gaz d'échappement de moteur et la transforme en froid positif ou négatif. Face à la consommation de carburant et aux nuisances sonores générées par les groupes de réfrigération à compresseur, en particulier lors des livraisons en zones urbaines et à la pollution atmosphérique par le rejet de poussières, de NOX et de CO2, les systèmes Coldinnov, issus d'un important programme de Recherche et Développement, répondent aux 3 enjeux du transport à température dirigée: respect de la chaîne du froid, forte rentabilité des équipements de froid et impact environnemental réduit.

Tel: +33 (0)5 34 35 03 49



food in sud

**Le salon méditerranéen
de la restauration**

**FAITES RAYONNER
LA FOOD'INSPIRATION**

**MARSEILLE CHANOT
24-26 JANVIER 2016**

NOUVEAU MATERIEL SPECIAL HORECA

MYCRA LAVEZZINI

Machine Sous Vide Professionnelle à Cloche



La nouvelle machine sous vide à cloche de chez Lavezzini est le modèle à cloche le plus compact du marché. Elle est fabriquée en Italie.

Grâce à cette machine sous vide à cloche vous pourrez mettre sous vide tous type de produits y compris des liquides !

Son fonctionnement semi-automatique est extrêmement simple, il suffit de placer dans la chambre vos sacs sous vide, de baisser le couvercle et d'appuyer sur Start.

Lorsque le vide est parfait, la machine soude automatiquement les sacs et s'arrête. Vos sacs sont prêts !

www.lavezzini.it/

ZÜMEX

Presse-Agrume Versatile Pro



Ce presse-agrume de la marque Zumex sera parfait pour les établissements ayant un fort débit de boissons. Rien de mieux qu'un bon jus d'agrumes plein de vitamine C. Le presse-agrume vous permettra de presser 22 agrumes à la minutes, il est ultra performant mais il pourra également contenir 60 oranges dans sa réserve. Sa paroi transparente en

fait un appareil ludique car on peut le voir le pressage des fruits.

Couleur orange, gris et gris anthracite au choix.

www.zumex.com

HOBART

Lave vaisselle et ustensiles à capot haute pression Premax



La gamme Premax convient à ceux qui en veulent encore plus. Car elle fait référence, et dans tous les domaines :

- des coûts d'exploitation minimaux
- un confort d'utilisation impressionnant lié à une performance maximale.
- C'est la ligne de lave vaisselle et ustensiles la plus économique et la plus innovante du marché.

Elle répond parfaitement aux préoccupations essentielles des utilisateurs : simplicité, rapidité, résultat irréprochable, faible encombrement, réduction des consommations, écologie

www.hobart.fr

NOUVEAU MATERIEL SPECIAL HORECA

DJPOWER

Machine à fumée topcat



Puissance : 1.600W
 Temps de préchauffage : 6 min
 Sortie fumée : 4.000 CUFT/min
 Tambour volume : 2.5l
 Consommation de carburant : 8 min/l
 Poids : 9.6 kg
 - Ne produit pas d'odeur de brûlé

- Faible bruit et protection de l'environnement
- Ne produit pas de gaz
- Certification CE et États-Unis
- Vitesse de rotation plus rapide
- Tête mobile et LED de couleurs

www.djpower.com

SAMMIC

Machines à café à filtration rapide



Certaines situations exigent de grandes quantités de café à servir en un temps très court. Cela peut avoir des conséquences sur la qualité du café, sauf si vous choisissez les machines à café avec conteneurs

de Samic, qui sont fabriquées par Bravilor. Elles sont idéales aux moments de forte demande, pour le petit déjeuner en hôtellerie, en milieu hospitalier et pour la distribution de café lors de manifestations importantes. Ces machines produisent simplement et rapidement de grandes quantités dans des conteneurs facilement transportables pour un service décentralisé à tout moment et en tout lieu.

www.sammic.fr

Bulletin d'abonnement

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

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

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

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

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

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

1^{er} abonnement :

Société : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Fonction : _____

E-mail : _____ @ _____

Adresse complète : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Pays : _____

2^{ème} abonnement :

Nom : _____ Prénom : _____

Fonction : _____

E-mail : _____ @ _____

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



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

Recettes selon Président



PIZZA CŒUR À L'EMMENTAL PRÉSIDENT

INGRÉDIENTS

- 100 g d'Emmental râpé Président
- 1 rouleau de pâte à pizza
- 150 g de coulis de tomates
- ½ poivron rouge
- ½ poivron vert

- une quinzaine de tomates cerises
- 100 g de chorizo

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 220°.

Parallèlement, étalez votre pâte à pizza sur votre plan de travail légèrement fariné.

Découpez dans la forme qui vous plaît autant de petites pizzas dont vous avez besoin.

Piquez la pâte et enduire de coulis tomates.

Lavez et découpez l'ensemble des légumes en petits morceaux.

Découpez le chorizo en mini cubes.

Garnissez l'ensemble des petites pizzas et terminez en saupoudrant d'Emmental râpé Président.

Placez sur une feuille de papier cuisson et enfournez pour 10 minutes environ.

Sortez du four et dégustez bien chaud.

Les conseils de Jean-Charles si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

Il existe des centaines de recettes de pizza, il vous est donc possible de jouer avec les garnitures, la taille mais aussi la forme utilisée par des petits emporte-pièces rigolos.



BAGUETTE AU FROMAGE DE CHÈVRE PRÉSIDENT ET AUX TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de baguette

- Quelques Petits Chèvres Doux Président
- 8 tomates cerises
- Un filet d'huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre au moulin

PRÉPARATION

Disposer les tomates cerises préalablement lavées sur les tranches de baguette, verser un filet d'huile d'olive extra vierge et assaisonner avec le sel et le poivre fraîchement moulu.

Disposer les tranches de pain sur une plaque et les faire griller pendant environ 8 minutes dans le four préchauffé à 220°C.

Ôter du four et émietter les Petits Chèvres Doux sur les tranches de pain.



SALADE DE POIRES AU CAMEMBERT PRÉSIDENT ET À LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain complet ou de pain noir
- 2 poires mûres
- 400g de camembert

Président

- 8 cuillerées de moutarde
- 2-3 cuillerées de beurre
- 8 feuilles d'endives
- sel et poivre

PRÉPARATION

Beurrer légèrement les tranches de pain, étaler la moutarde et en réserver un peu de côté. Laver soigneusement les poires et les couper en tranches d'1/2 cm dans le sens de la longueur. Ôter les pépins.

Tailler le camembert en fines lamelles et les répartir sur chaque croûton de pain, en alternant 3-4 tranches de poires avec le camembert.

Pour servir, décorer avec la moutarde et les feuilles d'endives.



BURGER DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE ET PRÉSIDENT AUX ECLATS DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 40 g de Président aux Eclats de Chocolat
- 8 petits pains à burger briochés (buns)
- 4 fraises

- 2 bananes type Frécinette
- 1 kiwi
- 4 mûres
- Quelques petites feuilles de menthe fraîche

PRÉPARATION

Préchauffez votre four sur la fonction grill.

Parallèlement, découpez les petits pains en deux et faites toaster légèrement les deux parties sur le côté intérieur.

Lavez les fraises et découpez-les en tranches. Épluchez les bananes et découpez-les en rondelles ainsi que le kiwi.

Pour le montage, tartinez les bases des petits pains avec du Président aux Eclats de Chocolat.

Disposez dessus l'ensemble des fruits (fraises, bananes, kiwi et mûres), décorez avec des petites feuilles de menthe, replacez le dessus du pain encore tiède sur l'ensemble et percez d'un joli pic afin de tenir le tout.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtels Four Seasons Casablanca

Saint Sylvestre
Les plus beaux réveillons de Marrakech

Hôtellerie
La Senses Room

AWARDS

HNA TOURISM



Le groupe HNA Tourism (« HNA Tourism »), le conglomérat commercial de tourisme stratégique du HNA Group, a été couronné Groupe de tourisme intégré numéro un mondial à la Grande finale des prix World Travel Awards (WTA) organisés à El Jadida. HNA Tourism devient ainsi la toute première société chinoise à recevoir le prix et la seule société à détenir le prix aux trois niveaux, la Chine, l'Asie et le monde.

Les lauréats des prix annoncés à la Grande finale ont été sélectionnés par un comité de juges composé d'initiés de l'industrie représentant de plus de 180 pays et régions du monde. Outre HNA Tourism, plus de 100 autres sociétés de tourisme de premier plan ont été sélectionnées et ont assisté à l'évènement. Les prix World Travel Awards, l'ultime honneur pour l'industrie mondiale du tourisme, ont été proclamés « Les Oscars de l'industrie du tourisme » par le Wall Street Journal. Chaque année, un certain nombre de sociétés exceptionnelles du secteur du tourisme sont reconnues et récompensées après un examen rigoureux par le comité de juges.

www.hnagroup.com

HOTEL

UN NOUVEL IBIS A ACCRA



AccorHotels annonce l'arrivée de sa marque économique design & life style, à Accra, capitale du Ghana.

Le réseau des 37 hôtels de la famille ibis (ibis Budget, ibis hôtels & ibis Styles) implantés en Afrique répond parfaitement aux besoins de pays en croissance.

Au sein de la famille ibis, composée également d'ibis et ibis Budget, ibis Styles se différencie par un design différent dans chaque établissement. Principalement développée en franchise, elle réunit, dans une offre tout compris, le charme de l'hôtellerie indépendante, un design unique propre à chaque établissement et une grande qualité de service.

L'ibis Styles Accra Airport est détenu par TGL Properties Ltd, société ghanéenne composée de 12 entités leaders intervenants sur les secteurs de l'immobilier, de l'industrie, des ressources humaines. Fondé en 1974, le Groupe Trasacco est l'un des acteurs clé d'Afrique de l'Ouest.

www.accorhotels.com

2015

Une grande année pour le Kenzi Hotels Group



En 2015, le groupe a ouvert un nouvel établissement à Casablanca : Le Kenzi Sidi Maarouf et a pris en gestion le célèbre hôtel : Sol Azur Tanger.

Récemment le groupe a aussi ré-ouvert un de ses premiers hôtels le Kenzi BAsma après un an de travaux de rénovation.

Une nouvelle consécration pour le premier opérateur hôtelier Marocain, qui a été récompensé pour sa performance et son

classement au rang de 178ème plus grandes entreprises Marocaine par le prestigieux «club des 500».

Un diplôme d'excellence a été remis au président Monsieur KABBAJ attestant de la performance exceptionnelle de son entreprise à l'échelle nationale sur la base du chiffre d'affaires réalisé en 2014.

A la tête de onze établissements à travers le royaume, Abdelatif Kabbaj affirme que le succès du groupe est le fruit des efforts fournis tout au long de l'année par chacun de ses hôtels.

Des efforts récompensés ce mois-ci par l'une des plus grandes compagnies de voyages en ligne : expedia.com qui a décerné le prix « Top Partner 2015 » au Kenzi Club Agdal Medina et le prix de « Top Nuitées Package 2015 » au Kenzi Menara Palace.

www.kenzi-hotels.com

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



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 :   |
|--|--|--|--|

Une équipe à votre service

Adil Karim : Directeur Business Unit • Tél. : +212 5 22 27 43 35 • Gsm : +212 6 61 39 71 57 / +212 661 97 53 11 • adil.karim@reedexpo.fr
Sanaa Iguerwane Benjelloun : Directrice de Projets • Tél. : +212 5 22 46 54 51 • Gsm : +212 6 61 42 65 93 • sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Organisateur :





www.marocotel.org

Sous l'égide
 du Ministère du Tourisme


**ACCORD
ETIHAD & COGNIZANT**



Etihad Airways, la compagnie aérienne nationale des Emirats Arabes Unis, et Cognizant (NASDAQ: CTSH), fournisseur leader de technologies de l'information, de conseil et d'outils commerciaux d'outsourcing, ont annoncé aujourd'hui un accord stratégique visant à conduire une transformation numérique au sein de la compagnie aérienne et de ses partenaires financiers.

Durant les trois ans de contrat, de plusieurs millions de dollars US, Cognizant aidera Etihad Airways à définir sa stratégie numérique et réinventer l'expérience client tout au long de son parcours de voyage au sein du groupe.

En rassemblant son expertise de stratégie numérique, de technologie, de l'industrie et de design expérientiel, Cognizant menera une étude approfondie de l'activité et de l'empreinte technologique actuelle d'Etihad Airways pour exposer et opérationnaliser un écosystème numérique de pointe, permettant une distribution multicanal, une segmentation client personnelle et des techniques marketing personnalisées.

www.etihad.com

**PRIX
WORLD TRAVEL AWARDS**



La cérémonie de remise des prix World Travel Awards (WTA) 2015 s'est déroulée avec succès au Mazagan Beach & Golf Resort, à El Jadida, le 12 décembre. Hainan Airlines s'est démarquée de plusieurs concurrentes réputées, dont des compagnies aériennes avec lesquelles elle est en concurrence en Chine ainsi que des compagnies étrangères, et elle a ainsi remporté les prix « World's Best Business Class » (meilleure classe Affaires au monde) et « World's Best Cabin Service » (meilleur service en cabine au monde). Juste après avoir remporté les prix WTA dans les catégories « Asia's Best Business Class » (meilleure classe Affaires d'Asie), « Asia's Excellent Cabin Service » (excellent service en cabine en Asie) et « Asia's Best Business Class Cabin Crew » (meilleur personnel navigant en classe Affaires d'Asie) au mois d'octobre cette année, Hainan Airlines a remporté, cette fois-ci, des prix WTA d'ampleur mondiale.

www.worldtravelawards.com

**REOUVERTURE
KENZI BASMA**



Le 1er né de la chaîne Kenzi Hotels Group, le Kenzi Basma a ré-ouvert ses portes le 1er décembre 2015. Le groupe n'a pas lésiné sur les moyens pour donner une nouvelle vie à cet établissement.

Le Kenzi Basma bénéficie d'un emplacement idéal : en plein centre-ville entre la quiétude du quartier Art-Déco et l'effervescence du quartier d'affaires.

Découvrez une ambiance cosy et chaleureuse et un design harmonieux qui font de ce lieu l'endroit parfait pour un séjour d'affaire ou de loisirs.

L'hôtel offre à ses clients l'utilisation des services d'hôtels 4 étoiles de luxe : 115 Chambres dont 13 suites juniors et 01 suite royale toutes personnalisées et décorées dans un style moderne

avec un équipement exceptionnel. 1 restaurant international d'une capacité de 80 places qui vous servira la cuisine du monde ou la gastronomie marocaine selon votre humeur.

Le Kenzi Basma, propose aussi aux clients les plus exigeants de nombreux services pour accompagner leurs déplacements. Organiser une conférence ou un séminaire dans le raffinement sophistiqué de l'une des 2 salles de réunion lumineuses et spacieuses, pouvant contenir entre 10 et 60 places assises. Chaque salle est équipée d'une technologie audio-visuelle de pointe, d'un ordinateur et de projecteurs multimédias.

www.kenzi-hotels.com

EXPOSITION

ALAIN GEREZ AU SOFITEL MARRAKECH



A partir du 15 Décembre prochain, et durant quatre mois, du 15 décembre au 15 avril 2016, le Sofitel Agadir Thalassa sea & spa invite le public à découvrir l'univers d'Alain Gerez, artiste fidèle de la chaîne hôtelière. Après l'exposition de ses sculptures « Femmes araignées » au Sofitel Essaouira Mogador Golf

& Spa, Alain Gerez ouvre cette fois-ci tout son univers aux amateurs.

Architecte, designer mais surtout peintre et sculpteur, Alain Gerez est un artiste touche à tout qui, depuis presque 10 ans, passe son temps entre Aix-en-Provence, Marrakech et Bruxelles afin de se consacrer exclusivement à ses passions de toujours : la peinture et la sculpture.

Certaines de ses oeuvres monumentales sont visibles dans certains jardins des hôtels Sofitel et dans des golfs. Dernier délire de l'artiste, blouson de pilote Red Bull en résine et une Formule-1 de quatre mètres cinquante pour le grand prix de Marrakech.

Bienvenue dans l'univers d'un sexagénaire épanoui !

www.sofitel.com/Marrakech

CERTIFICATION

POUR McDONALD'S



Après les viandes rouges en Juin 2014, les produits de la boulangerie en Janvier 2015, les

frites en Mai 2015 et les huiles de friture en Juin 2015, c'est au tour des sauces de McDonald's Maroc d'obtenir la confiance de l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR), devenant ainsi la 5ème filière de l'enseigne à obtenir le Label Halal Marocain.

La certification Halal des sauces de McDonald's Maroc s'inscrit dans le cadre d'une feuille de route initiée conjointement par McDonald's Maroc et l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) en 2014, fixant comme objectif la validation de tous les systèmes Halal mis en place par l'enseigne et qui régissent l'ensemble des filières alimentaires approvisionnant ses restaurants au royaume.



DJAZAGRO

LE CARREFOUR DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

18-21 AVRIL 2016

Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

VOTRE LEVIER DE CROISSANCE !

VOTRE RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL INCONTOURNABLE

TOUS LES SECTEURS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE REPRÉSENTÉS

- Process, conditionnement & emballage,
- Produits alimentaires & boissons,
- Ingrédients, arômes & additifs,
- Boulangerie, pâtisserie,
- Restauration.

DES VISITEURS PROFESSIONNELS QUALIFIÉS ISSUS DE TOUTES LES FILIÈRES

- Industriels de l'agroalimentaire,
- Distributeurs et importateurs d'équipements,
- Distributeurs et importateurs de produits finis,
- Grande distribution,
- Négociateurs, grossistes et détaillants,
- Boulangers, pâtisseries,
- Propriétaires de restaurants, traiteurs.

RESERVEZ VOTRE STAND !

▶ 20 125 visiteurs professionnels

▶ 637 exposants venus de 31 pays

un événement
comexposium
The place to be

Contactez notre équipe commerciale pour réserver votre stand:
djazagro@comexposium.com ou djazagro.com





UNE SAINT SYLVESTRE INOUBLIABLE À MARRAKECH



Marrakech se dresse au pied des sommets enneigés du Haut Atlas, somptueuse et envoûtante. Entourée de ses remparts la «ville rouge» séduit tous les voyageurs. Alors pourquoi ne pas y célébrer le dernier jour de 2015 et le premier de 2016? Les plus beaux lieux vous attendent pour une Saint Sylvestre inoubliable!

AU ROYAL MANSOUR



Dans le cadre féerique du patio des Grandes Tables du Royal Mansour Marrakech, le Groupe Inspiration accompagné de Gnaouas et de danseuses orientales, et les Gipsy Queens succéderont pour fêter le Nouvel An dans une ambiance des plus festive.

Le lendemain, un Brunch spécial Nouvel An sera servi au Restaurant La Table. A l'honneur huîtres, foie gras et autres produits de saison.



Le dîner du 31 décembre par Yannick Alléno

- * Canapés
- * Langoustine juste marinée rafraîchie à la gelée de pomme verte, tarama aux grains de caviar
- * Royale de céleri à la truffe noire d'Imouzzer
- * Vapeur de noix de coquilles Saint-Jacques aux truffes, nage liée au corail de

homard

* Turbot des côtes du Doukkala-Abda Mquali, topinambours et olives mauves

* Dos de chevreuil à la broche, couqueline de pommes de terre aux truffes

ou

Tagine d'artichauts violets et kefta de canard de Dar Bouazza, petit pois et truffe noire d'Imouzzer Kandar

* Salade de clémentines des vergers de Berkane, gelée vanillée et pomponnettes à la confiture juste sucrée

* Fuseau de chocolat Guanaja à l'huile d'argan, chebakia et copeaux de truffe noire du Moyen Atlas

5.000 dh (hors boissons)
Tél + 212 (0) 529 80 80 80

AU ROYAL PALM



Le Caravane, le restaurant gastronomique du Royal Palm, propose un menu raffiné dans une ambiance sous le thème du cabaret. On se laissera envouter par un show spectaculaire de Marlene Dietrich, Marilyn Monroe, Brigitte Bardot, Dalida... Une star peut en cacher une autre !

À l'Al Aïn, le restaurant marocain, les convives seront conquis par les délicieuses saveurs locales rythmées par les sons de la musique andalouse et les pas de la danse orientale.

À minuit, le coeur du Royal Palm Marrakech battra plus fort. Un feu d'artifice grandiose est attendu en guise de prémices d'une année 2016 pleine de succès et de joie. Rendez-vous ensuite au bar, où un trio de jazz animera le reste de la soirée.

3.500 dh par personne au Caravane

2.000 dh par personne au Al Aïn
(hors boissons)



Et pour la première journée de l'année 2016, une garden-party ambiancée par un trio de jazz moderne, se déroulera au pied de l'Atlas enneigé, dans les jardins verdoyants du restaurant l'Olivier.

Tél : +212 (0) 5 24 487 800

AU PALAIS NAMASKAR



Pour fêter dignement la Saint Sylvestre, un diner 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 qui donnera le ton de la nouvelle année à venir allègrement. Fidèle à son esprit de palace, Palais Namaskar vous promet des souvenirs joyeux, émotionnels avec toute la magie que comporte notre lieu.



Tél : + 212 (0)5 24 29 98 00

AU ES SAADI



Restaurant gastronomique de l'hôtel

- * Amuse bouche : Blini de Saint de Saint-Jacques marinée, crémeux d'avocat et caviar
- * Entrée froide : Foie gras confit dans sa graisse, gelée de coing, figue déguisée et brioche tiède
- * Potage : Bisque de crevette « «Lady Cursey»
- * Entrée chaude : La sole et le homard, l'une farci l'autre en nem, jus de carcasse
- * Entracte : Sorbet tomate et poivron rouge, vodka
- * Le plat : Tournedos de filet boeuf poêlé aux morilles
- * Fromage : Roquefort et poire, pousse sauvage sa marmelade de raisin au porto
- * Dessert : Douceur exotique de l'an neuf, glace au chocolat blanc

Menu à 2.000 dh
Après une soirée de Réveillon, rien de plus agréable qu'un brunch dans l'un des plus beaux jardins de Marrakech pour prolonger les festivités.

De 12h à 15h - Forfait 800
400 dhs pour les enfants de 6 à 12 ans
Gratuit pour les enfants jusqu'à 6 ans



Réservations au +212 (0) 5 24 33 74 00

AU SOFITEL

Pour la Saint-Sylvestre, le Sofitel Marrakech, plus festif que jamais, vous donne rendez-vous pour une soirée magique, impériale et inoubliable.

Dans un décor de rêve, l'équipe Sofitel vous propose de célébrer la nouvelle année dans le cadre prestigieux de l'Art Lounge en compagnie d'artistes, chanteurs, danseurs.

- * Cocktail d'accueil : Champagne Grand Siècle
- * Amuse-Bouche : Fin velouté d'artichaut aux truffes noires, ravioli de foie de canard
- * Entrée : Carpaccio de bar, un effiloché d'araignée de Mer, Mélimélo de mangue et pomme vert, Caviar d'Arénkha
- * Poisson : Noisette de filet de sole tigre aux crevettes et ciboulette, mousseline de petits pois en deux préparations
- * Viande : Epaule d'agneau confite aux épices et à l'orange avec son jus, poêlé de cèpes, pommes croquettes aux amandes
- * Dessert : Parfait glacé d'Amlou, amandes et noisettes
- * Friandises du Nouvel An

3.500 Dhs (eau et demi bouteille de vin inclus)
Tél : +212 (0) 5 24 425 600

LE SELMAN



Menu de la Saint-Sylvestre

- * Foie Gras et Epices
- * Médaillon de foie gras aux baies roses
- * Brioche moelleuse aux épices douces, jeunes pousses
- * Bar de Ligne et Caviar

Caviar relevé de citron vert

Carpaccio de bar de ligne au cèleri

- * Turbot et Huitre

Filet de turbot étuvé et pané au gingembre

Asperges vertes relevé d'une écume d'huitre

- * Pièce de veau rôti, beurre de Diamant Noir du Périgord

Veau et Truffe Noire

Fond d'artichaut et échalote confite



- * Composition de Desserts

Délice vanille et orange

Intense chocolat noir et praliné

Délicat chocolat blanc et fruits rouge

Velouté marron et café

Exotique Mangue et pistache

Prix : 3.500 Dh /personne

Animation : Live band et open bar Champagne de 00h00 à 01h00 offert

50% de réduction pour les enfants âgés de moins de 12 ans - Menu Spécial Enfant

Tél : +212 (0) 5 24 459 600

LE STRASS



Installé sur la plus belle avenue de Marrakech, Le Strass ambitionne de faire de sa nouvelle revue "Waww" le joyau Marrakchi des spectacles vivants. Pour mettre en fête cette première revue, la présidence s'entoure d'une équipe créative de premier plan : José Montes pour la direction, Diego Lopez Ruiz pour les costumes, Julio Rodriguez pour

la chorégraphie et Manuel de la Torre pour la coordination artistique, le tout sous l'œil avisé de Majd, consultant pour le groupe. L'équipe est déjà à pied d'œuvre depuis plus de trois mois pour rendre réalité l'aspiration du Président, à savoir la création du rêve et de l'émerveillement. Une revue, élégante, surprenante, vivifiante, émouvante, qui surprend par la magie et la diversité d'une vingtaine de tableaux où monte et descend un tsunami de plumes, de paillettes et de strass. Côté cuisine, le Chef Mounir Fakhreddine qui a fait ses classes aux côtés des Chefs Joël Robuchon et Alain Ducasse, s'affaire avec sa brigade de talents à la préparation d'une nouvelle carte à base de produits nobles. Pour un réveillon pas comme les autres



Tél : +212 (0) 5 24 377 987

AU PALAIS MEHDI

Pour une célébration unique de la Saint-Sylvestre qui vous laissera de merveilleux souvenirs en tête !

Avec ses colonnes taillées et ses lustres de cristal, ajoutez

l'éclairage spécial, l'ambiance marocaine, les Bellydancers le Palais Mehdi pour une soirée magique...

Vous êtes dans le Palais des 1001 nuits...

Une grande soirée de fête avec un bar en accès libre, un délicieux repas.

- * Le Premier Dîner à 23h30 :

Saumon, Foie gras, Huîtres...

- * Le deuxième Diner : (Buffet à volonté)

Un grand choix de Tajines et plats Marocain...

Cuisine Internationale avec plats de la Mer

Cuisine Méditerranéenne

- * En Open-bar : (Absolut, Belvedere, Black Label)

2 Toasts de Champagne offerts.



3.000 dhs par personne

Tél : + 212 (0) 5 24 30 75 77



SENSES ROOM

Et si le luxe avait un sens...

Par Dominique Pereda

Nouvelles technologies du bien-être avec jeux de LED, ombres portées, possibilité de recréer le lever et le coucher du soleil...

Des sons nouveaux, des vibrations à toutes les étapes !

Diffusion d'agréables effluves.

Du linge de maison d'exception, microfibres et coton d'Egypte.

Des gouttes de pluie qui s'échappent de la douche sous un arc en ciel de lumière recrée par un jeu de LED !

Une moquette en 3D pour trouver des sensations avec les pieds nus.

Autant d'atouts et plus encore pour mettre en éveil nos sens, profiter d'une luxueuse chambre d'hôtel, expérimenter de toutes nouvelles technologies et surtout donner un sens au plaisir de partager tout cela avec une personne handicapée.

Senses Room c'est une envie de partage imaginée par Francis van de Walle (Créateur du Club of Prestigious Projects) orchestrée par l'architecte d'intérieur Pierre-Henri Bouchacourt du Studio PH2B.



LE CONCEPT

La Senses Room, chambre « multi-sensorielle » avec dressing et salle de bain, au confort d'une chambre d'hôtel 4 étoiles et plus, réalisée avec des matériaux d'exception a été subtilement aménagée pour répondre aux besoins et au bien-être, le tout avec des sensations positives pour tous sans exception ! Une chambre adaptée aux nécessités de tous les handicaps,



moteur, auditif, personnes âgés dépendantes, maladies neurologiques, sclérose en plaque... pour leur faire vivre des moments exceptionnels et profiter pleinement de son confort haut de gamme.

Du housekeeping chaque matin, des animations originales, des détails surprenants comme une robe de mariée déposée sur le lit à chaque fin de journée, avec un bouquet de roses, pour faire vivre ce bel espace dédié à tous et pouvoir ainsi démontrer qu'il y a une vie et des envies à partager avec les handicapés.

Un exercice de style réalisé avec brio par Pierre-Henri Bouchacourt en toute complicité avec Francis van de Walle, grand spécialiste de l'hôtellerie de luxe. PH2B est le bureau d'études qui

a su changer les codes de nombreux établissements dans le médico-social en imposant : modernité, confort et design. Pierre-Henri Bouchacourt s'impose désormais comme l'architecte d'intérieur spécialisé dans ce domaine et réalise par ailleurs des hôtels de luxe, des restaurants, des maisons de particuliers... Pierre-Henri et son équipe à partir des 25m² mis à disposition par le Club of Prestigious Projects et Francis van de Walle, ont pensé, dessiné, conçu cette chambre particulière en respectant l'ensemble des normes imposées par la loi et en travaillant sur l'esthétisme, le design et le bien-être de ces clients.

LA SENSES ROOM

Une chambre toute en ondulation, dans

des tonalités d'ivoire, écreu et blanc cassé relevées par quelques touches de rouge vif dont une oeuvre d'Antoine Graff prêtée par Galerie 208 qui habillera le mur de la chambre au-dessus de la tête de lit.

L'éveil des sens avec des jeux de LED pour travailler la luminothérapie, de la musique et des sons spécifiques (par un spécialiste de musique d'hôtel) ainsi que des senteurs diffusées dans la chambre et dans la douche.

L'ensemble de la structure de la chambre et du dressing intégré est réalisé par l'agenceur Entrope.

Dans la chambre les tissus et revêtements dans des tonalités d'écreu, ivoire et blanc cassé sont signés Dedar et Majillite distribués par Dedar. La tête de lit, la borne d'accueil et le mur extérieur sont réalisés par Cuir au Carré. Une literie ultra confortable de chez Simmons et du linge de maison réalisé dans du coton d'Egypte by RKF. Un couvre-lit ouatiné, à la pointe de la nouvelle technologie qui envoie une alerte en cas de malaises cardiaques mis au point par le société d'Ennery.

Des coussins et des interrupteurs avec des textes en braille pour les aveugles de naissance même s'ils sont peu nombreux. Le canapé, les tables de chevets et le petit meuble mobile pour poser sa valise viennent de chez



Collinet.

Le sol sera recouvert d'une moquette en 3D pour guider les aveugles (composée de différents tissages pour obtenir cet effet). La société Toso Odec installera des rails pour rideaux automatiques avec détecteurs de présence pour l'ouverture et la fermeture des rideaux. Yume Pema apportera des effets d'ombres portées par le biais d'une cage de lumière. Le spécialiste du LED : Solaris Power, à travers des jeux de lumière travaillera sur la luminothérapie en recréant par exemple le lever et le coucher du soleil. La chambre sera équipée de détecteurs de présence ainsi que de chemins de LED pour permettre aux clients d'avoir une certaine autonomie. Idylle Production se chargera de l'audio et du contenu de la télévision. Absolut Export mettra en place des enceintes spéciales à vibrations, de la musique à ondes pour les sourds et muets. Des livres audio



seront à disposition des clients sur la bibliothèque de la TV. Des senteurs seront diffusées par des bougies avec une cloche en métal personnalisable au nom de l'hôtel créées par Habitat. Le dressing adapté aux handicapés sera composé d'une tringle éclairée par des LED qui se mettra automatiquement à la hauteur souhaitée.

La salle de bain est séparée de la chambre par une claustra réalisée avec deux feuilles de verre incluant un voilage, l'accès se fait par une porte vitrée, le tout est signé : Bisson Bruneel. Le décor de la salle de bain est en forme de roc avec des arrondies, elle est composée en Corian par Michel Duhaubois. La partie salle de bain et les toilettes sont gérés par le spécialiste de la salle de bain : Archi Bath et Jean Marc Signori. La robinetterie et la douche à sensations dont une des fonctions est de faire s'écouler des gouttes de pluie au diamètre de 19mm ou encore de diffuser

de senteurs ont été confiées à Dornbarcht. Les barres de soutien sont subtilement incorporées aux meubles. Un détecteur se cache dans une petite latte permettant ainsi de savoir si une personne est tombée et diffuse une alerte. Les éponges RKF sont en micro fibre. L'éclairage, source de bien être, est en partie intégré à la douche avec des effets arc en ciel et une possibilité pour le client de choisir les couleurs selon ses envies, ses besoins.

Une luxueuse chambre résolument moderne, tournée vers l'avenir dont les contraintes de sécurité ont été habilement dissimulées et intégrées qui permet à une personne handicapée et à ses proches de cohabiter, de partager et de profiter pleinement de moments de détente dans un cadre idyllique.

Remerciements à Equip'hotel Paris, Francis van de Walle (Créateur du Club of Prestigious Projects) et Pierre-Henri Bouchacourt du Studio PH2B.

LE FOUR SEASONS HOTEL CASABLANCA EST OUVERT!



Le second établissement du groupe Four Seasons au Maroc offre l'élégance et le service légendaire de la marque dans une oasis urbaine en bord de l'Océan Atlantique. Le Four Seasons Hotel Casablanca, un nouvel hôtel situé sur la corniche de la ville blanche, célèbre son ouverture avec des offres préférentielles pour ses premiers clients.



L'hôtel de 186 chambres s'ouvre en cascade sur l'Atlantique, offrant une luxueuse retraite caressée par la brise marine. La plupart des chambres et suites offrent des balcons, tandis que le restaurant et le lounge du lobby s'ouvrent sur une terrasse face à l'océan.

« Notre Hôtel, véritable resort urbain ouvert sur l'horizon, est une agréable surprise à seulement dix minutes du centre-ville et du quartier des affaires », commente le Directeur Général Olivier Thomas, à la tête d'une équipe de 325 personnes triées sur le volet. « Les voyageurs d'affaires y trouveront le parfait pied à terre, tandis que les touristes découvriront une nouvelle perspective sur Casablanca ».

Faites partie des premiers à séjourner au Four Seasons Hotel Casablanca : à l'occasion de l'ouverture, Four Seasons propose un forfait Experience More avec 20% de réduction sur les chambres de catégorie Supérieure à Premier, ainsi

que le célèbre forfait Bed and Breakfast de la marque. Les réservations peuvent être faites en ligne ou par mail reservations.morocco@fourseasons.com.

LA RESTAURATION AU FOUR SEASONS HOTEL CASABLANCA

L'Hôtel est situé dans les environs d'Anfa, le quartier résidentiel le plus huppé de Casablanca. Les restaurants et les bars de l'Hôtel offrent une atmosphère chaleureuse bercée par l'Atlantique pour des réunions en famille, entre amis ou des repas d'affaires.

Le Chef Exécutif Thierry Papillier met à l'œuvre son talent à Bleu, une brasserie française contemporaine avec une cuisine ouverte de forme elliptique et une terrasse où les convives pourront déguster des plats créatifs tout en profitant de la beauté de l'Océan. De larges baies vitrées, dont les courbes s'inspirent des mouvements des

vagues, offrent des vues panoramiques et dégagées sur l'Atlantique. A l'intérieur, le marbre blanc, les colonnes en bois et les banquettes représentent un cadre idéal pour savourer une cuisine Méditerranéenne aux accents de la Provence.

Une salle à manger intimiste, dotée d'une terrasse privée, peut accueillir jusqu'à 12 personnes autour d'une table ovale en marbre blanc pour un dîner d'affaires ou pour célébrer un événement.

Les clients auront également le choix entre le Bleu Bar et Mint lounge dans le lobby drapé de dentelle de stuc, qui propose des cocktails et une restauration marocaine et internationale tout au long de la journée. L'afternoon tea, avec les classiques de la pâtisserie française et les incontournables de la pâtisserie marocaine préparés par le Chef Pâtissier Thierry Metee, est un des moments clés de la journée. Le



lounge et bar Latitude 33 en bordure de piscine, ouvrira au printemps prochain.

MOMENTS DE DÉTENTE À CASABLANCA

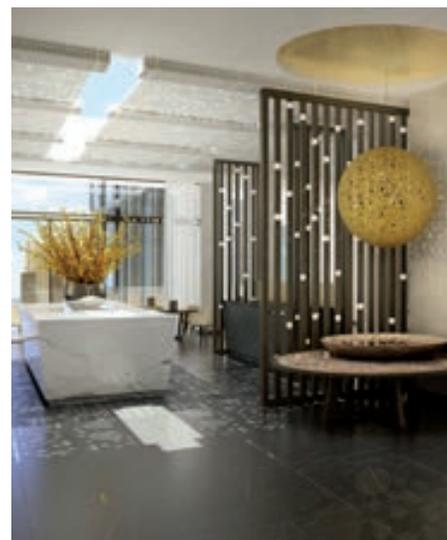
Les voyageurs en quête d'une escapade en bord de mer apprécieront l'ambiance de resort urbain du Four Seasons Hotel Casablanca. Quant aux voyageurs d'affaires, ils pourront profiter d'un moment de relaxation au Spa ou au bord de la piscine.

L'Hôtel met à la disposition de sa clientèle le plus luxueux Spa de Casablanca aux influences marocaines jouant sur les contrastes des couleurs, motifs et textures. Des lanternes marocaines traditionnelles en cuivre ajouré diffusent une lumière douce aux tons dorés inspirés des reflets de l'huile d'argan. Le Spa comporte deux bassins de balnéothérapie et d'hydrothérapie, des douches expérience, des fontaines à glace, des salles de vapeur, ainsi qu'un centre de fitness ouvert 24 heures sur 24. La Directrice du Spa Gaëlle Peiffer et son équipe de thérapeutes dispensent les soins dans dix salles, dont deux suites pour couples. Des soins pour adolescents et enfants de plus de six ans sont également proposés.

La piscine chauffée de 149 m², entourée d'un jardin luxuriant et de cinq cabanas privées, permet aux clients résidents à l'Hôtel de se baigner tout au long de l'année.

A quelques minutes de l'Hôtel, la ville offre de nombreuses distractions, qu'il s'agisse de shopping à la recherche d'objets traditionnels dans la médina des Habous ou de marques internationales dans des boutiques de designers, ou dans les plus grands malls d'Afrique. Des escapades pour

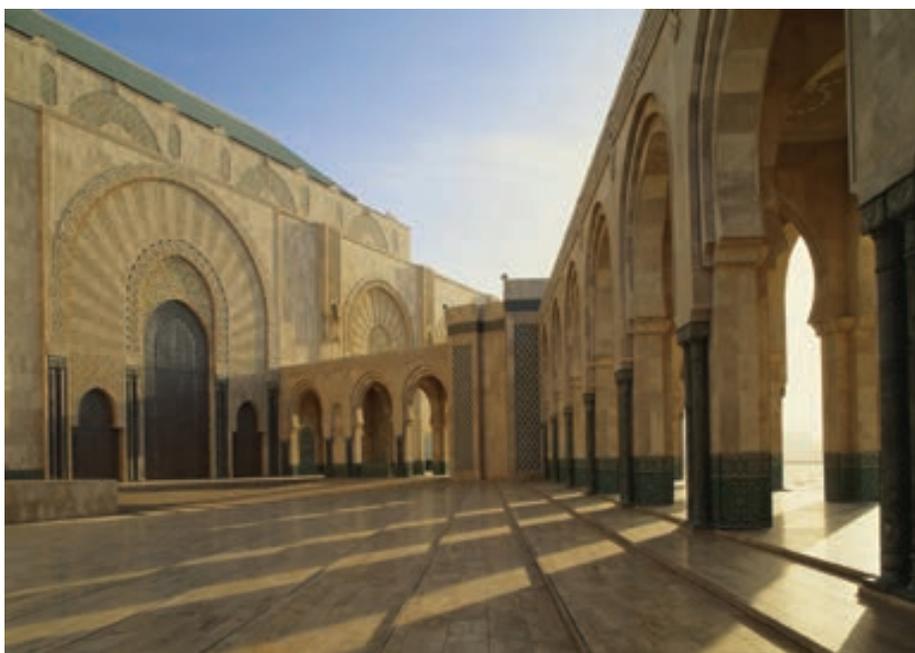




la journée peuvent être organisées à Marrakech. Pour les amateurs de culture, la Mosquée Hassan II, le musée Slaoui et la Villa des Arts sont des incontournables. Les golfeurs quant à eux pourront pratiquer leur swing dans l'un des dix parcours de golf à moins d'une heure de l'Hôtel.

DES ÉVÉNEMENTS MÉMORABLES AU FOUR SEASONS

Le Four Seasons Hotel Casablanca propose 1 150 m² d'espaces de réunion et de réception, dont la magnifique salle de bal Atlantique. Eclairée par des lustres faits sur mesure - ornés de centaines de baguettes en cristal - et de lanternes traditionnelles en bronze, la salle de bal Atlantique est un lieu de choix pour les mariages, les soirées de gala et les conférences. D'une superficie de 580 m², modulable en deux salles, elle peut accueillir jusqu'à 400 personnes en banquet et 800 personnes pour une réception.



L'Hôtel dispose également de sept autres salles dont la Lighthouse Room, au niveau de la réception, disposant d'une terrasse avec vue dégagée sur l'océan et le phare centenaire El Hank. Four Seasons Hotel Casablanca propose actuellement une offre Great Group Values pour des événements se tenant jusqu'au 1er mars 2016.

Anfa Place Living Resort, Boulevard de la
Corniche, Ain Diab
Casablanca
Réservations : 05 29 073 700

AVIATION A380 D'EMIRATES



Emirates a annoncé qu'elle déploiera son célèbre A380 sur plus de destinations à travers son réseau en 2016 afin de renforcer son engagement de fournir une expérience améliorée à bord pour ses passagers. Il est prévu que l'A380 d'Emirates desservira pour la première fois la destination de Birmingham, Prague et Taipei. Faisant ainsi d'Emirates la première compagnie aérienne à desservir ces destinations avec ce type d'appareil. Un Vol quotidien Birmingham Emirates, EK39 / 40, à bord d'un A380 est prévu à partir de mars 2016. Les services de l'A380 Emirates 27e Prague et Taiwan va commencer le 1er mai 2016. En outre, Barcelone sera desservi avec un deuxième service de l'A380 d'Emirates quotidiens à partir du 1er Juin 2016.

www.emirates.com/ma

SALONS EUROPAIN & INTERSUC



La plus grande boulangerie-pâtisserie du monde fait son grand retour à Paris-Nord Villepinte du vendredi 5 février au mardi 9 février 2016. Unique salon en son genre, dédié entièrement à tous les métiers de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, Européain & Intersuc est l'événement incontournable pour découvrir des savoir-faire artisanaux ou industriels exceptionnels. Pour répondre aux attentes de ses exposants et visiteurs internationaux de plus en plus nombreux (+11% vs 2012), le salon se tient plus tôt dans l'année, et met à la disposition de tous les professionnels de la filière, l'offre la plus complète et la plus variée en équipements, matières premières, produits finis, semi-finis et services.

Du 5 au 9 février - Paris-Nord Villepinte

BOULANGERIE COUPE DU MONDE 2016



Du samedi 5 au mardi 9 février 2016, 12 équipes internationales vont s'affronter pour remporter le titre de Champion du Monde de la Boulangerie. Pour sa 9ème édition, le plus prestigieux concours international de boulangerie annonce un programme inédit qui fera vibrer jury, supporters et professionnels du salon Européain & Intersuc à Paris-Nord Villepinte.

Reflet des évolutions du métier, et de l'ouverture au monde des boulangers et de leurs clients, le règlement de la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016 revêt de nouveaux habits. Les intitulés des catégories évoluent en : Baguette & Pains du Monde, Viennoiserie & Panification Gourmande, Pièce artistique, et trois grandes nouveautés vont « pimenter » les différentes épreuves et stimuler l'émulation parmi les finalistes.

1. L'épreuve « Panification gourmande » en équipe
2. L'improvisation pour challenger la créativité des candidats
3. Chaque équipe devra réaliser une pièce artistique sur le thème : « Le sport représentatif de votre pays ». Cette pièce artistique, qui mobilise à la fois des talents de technicien et d'artiste plasticien, devra intégrer les réalisations de la toute nouvelle épreuve : « La Panification Gourmande ».

Du 5 au 9 février - Paris-Nord Villepinte



JUST RELAX

RÉCOLTÉ, VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR *Thalvin*
AU DOMAINE DES OULED THALEB DE BENSLIMANE

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



القرض الفلاحي للمغرب

إلتزام دائم

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

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