

INNOVATION : LE COMPLEXE SOLAIRE NOOR

Mars 2016

25MAD / 5€ / 6\$

N° 66

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

SPÉCIAL MAROCOTEL



SIAM 2016 : CE QU'IL FAUT SAVOIR

1ER CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR

LES ÉPREUVES À EUROPAIN

NOUVEAUX PRODUITS SUR MDD EXPO



MATÉRIEL
MG CONCEPT FREEZE ROLLS



EBERHARDT FRÈRES MAROC
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS



SORÉAL ILOU MAROC
SMART FOOD SOLUTIONS



Sucre ENMER

Le goût authentique

MO.S.A.T.C.
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré ou trop salé et essayez de pratiquer régulièrement des activités sportives.



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
Consultant publicitaire
yves.resagro@gmail.com

Hasnae Amali
Chef de publicité

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°66



A l'image de Casual Dining Show à Londres, Internorga à Hambourg, Hotel&Gast Wien à Vienne, Hostelco à Barcelone, Horeca Expo à Gand ou Equip'Hotel à Paris, Marocotel à Casablanca est un des salons les plus attendus. Dédié à l'équipement professionnel pour l'hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche, le bien-être et les loisirs, cet événement international aura pour devise cette année : «Fédérer, Innover et Agir». Sous la bannière d'Equip'Hotel, Paris depuis quelques éditions, Marocotel multiplie cette année encore les surprises avec un tout nouveau resto des chefs conçu par l'architecte Lotfi Sidirahal. Cette édition voit aussi la naissance de «Marocotel Innov» qui deviendra par la suite un événement à part entière. La création aussi s'invite au salon avec «Marocotel La Galerie» où des designers, architectes et architectes d'intérieurs viendront exposer leurs dernières réalisations, créations et projets en cours.

Et même si le tourisme Marocain a accusé en 2015 une baisse des arrivées, des recettes, des taux d'occupation et des nuitées, le Royaume reste la première destination touristique d'Afrique (devant l'Egypte et l'Afrique du Sud) et le secteur est le deuxième créateur d'emplois et fait travailler directement et indirectement quelques 1,74 millions de personnes. Deuxième contributeur au PIB national, le tourisme occupe une place de choix dans la structure économique et financière du pays et représente un levier considérable pour l'accélération de la croissance socio-économique. Il est donc à parier que plus que jamais, Marocotel devrait attirer une foule de professionnels prêts à attaquer la saison touristique 2016 sous les meilleurs auspices.

Outre le dossier spécial consacré à ce salon, Resagro vous fera découvrir les secrets du complexe solaire Noor, de nouveaux produits que l'on découvrira à MDD Expo, les concours qui ont marqué ces derniers mois et vous emmènera visiter le Mandarin Oriental de Marrakech.

Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

P ériscope	06
S alons	26



Solutions

Nouveaux produits	18
Le complexe solaire Noor	20
MDD Expo : Les trophées	24



Agroalimentaire

RESAGRO 66
Le magazine des décideurs

Forum Afrique Développement	12
Contrat-Programme filière agrumicole	14
SIAM : ce qu'il faut savoir	16



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

SPECIAL MAROCOTEL

Le Salon	52
Soréal Maroc	56
MG Concept	58
Eberhardt Frères Maroc	62
Nouveaux matériels	66
Trafic des aéroports du Maroc	52
1er concours pâtisserie amateurs	54
Europain & Intersuc 2016	56
Perfeckt Trophy : La finale	58
Quick ouvre à Rabat	60
Le Mandarin Oriental Marrakech	62
Restaurant Umayya Casablanca	66



ECLIPSE

MOMENT D'EXCEPTION

Chaque rencontre avec Eclipse se doit d'être un moment d'exception, dévoilant des saveurs subtiles, quintessence d'un terroir unique. Cette *cuvée Eclipse 2014* est constituée d'un assemblage chaleureux des cépages Syrah et Sangiovese mûris aux Deux Domaines dans la région de Meknès. Elle a profité de conditions climatiques idéales conférant puissance et ampleur à ce vin racé.

Prenez le temps de la dégustation et laissez-vous surprendre...

Les Deux Domaines



**FOOD'IN SUD
PROMESSES TENUES**



Ce sont 10.300 visiteurs qui durant les 3 jours du salon ont arpenté les allées où étaient installés plus de 300 exposants et marques. 100 chefs et intervenants étaient présents avec une participation internationale remarquable de 28 chefs venus de 11 pays du bassin méditerranéen en plus de la France. Une pluie d'étoilés, de MOF, de talents et de diversité qui ont concouru au succès du salon ! Autre fait marquant et démarche totalement innovante dans l'univers des salons professionnels avec la création par Food'In Sud du Forum des Cuisines Méditerranéennes, une première en France ! Le salon s'est ainsi engagé à travers ce Forum et avec les chefs participants à la préservation des cuisines méditerranéennes. Ce Forum a su créer de vrais contenus grâce à un cercle de contributeurs de toutes les formes de restauration pour proposer un programme riche et adapté aux professionnels visiteurs et aux participants eux-mêmes. Cette 2ème édition a aussi été marquée par la tenue durant ces 3 jours de concours de haut niveau comme la Finale du très prisé Trophée Masse, les exceptionnels Championnats de France du Café et la Finale régionale Sud-Est du Gargantua.

Rendez-vous en 2018 pour la 3ème édition !
Visuel : © A Point Studio pour Ker Cadéac

**Déclaration
Relations UE-Maroc**



L'UE et le Maroc ont développé, depuis de longues années, un Partenariat durable scellé par un Accord d'Association couvrant les nombreux domaines de notre coopération bilatérale.

L'UE a réagi rapidement à la décision du Tribunal de l'UE du 10 décembre 2015 concernant l'application de l'accord agricole avec le Maroc, en décidant unanimement de faire appel de cette décision. Cet appel a maintenant été soumis.

Notre conviction est qu'un véritable partenariat implique l'écoute, le partage, la solidarité et le respect mutuels entre partenaires. De nombreux contacts ont été effectués à tous les niveaux entre l'UE et le Maroc sur cette question depuis le mois de décembre, et le Maroc a été tenu pleinement informé tout au long du processus, dans le cadre des contraintes juridiques qui s'appliquent.

L'UE restera en relation avec les autorités marocaines dans les prochains jours.

Nous sommes prêts à fournir les clarifications et assurances complémentaires pour répondre aux préoccupations du Maroc, afin que les contacts et la coopération puissent être pleinement rétablis dès que possible.

Nous évaluerons aussi rapidement que possible les implications de la situation actuelle pour nos programmes de coopération existants.

Copyright Union européenne, 1995-2016
Source Service européen pour l'action extérieure

**SALON
PHOTOVOLTAICA**



Après le succès de la première édition, la tenue de la 2ème édition de Photovoltaica qui se tiendra les 18, 19 et 20 mai 2016 confirme son rôle de plate-forme de réseautage pour présenter les projets relatifs au secteur des énergies renouvelables qui sont initiés par le ministère marocain de l'Energie, des Mines, de l'Eau et ses différentes filiales.

Photovoltaica 2016 sous le thème «L'Intégration du Photovoltaïque» sera l'occasion de discuter du cadre juridique de l'investissement grâce à l'adoption par le gouvernement du projet d'amendement de la loi 13-09 sur les énergies renouvelables.

Organisé par Gracom Group, Photovoltaica 2016 abritera les dernières innovations technologiques et solutions photovoltaïques connexes, il

permettra aussi l'échange d'informations entre les acteurs intéressés.

18, 19 et 20 mai 2016
à l'Office des Changes de Casablanca.



ultimate
CREATIVITY



Des boissons fruitées, si facile à faire !

Le Fruit de MONIN contient jusqu'à 50% de fruits, c'est un produit innovant, de sorte qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre. Conçu pour les professionnels, il offre l'authentique goût et texture de fruits pour des recettes de smoothies et cocktails étonnants.

Pour plus d'inspiration
www.monin.com
Facebook et l'App MONIN



MONIN
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY



OCP AFRICA

Le statut « Casablanca Finance City » (CFC)



OCP Africa, holding dédiée au continent africain nouvellement créée par le groupe OCP, vient de décrocher le statut CFC. Ce label représente pour l'entreprise un véritable atout pour faciliter ses investissements et ses opérations dans le continent.

www.ocpafrica.com

NOMINATION

MARC NASSIF A LA TETE DE RENAULT MAROC



A compter du 1er mars 2016, Marc Nassif est nommé Directeur Général du Groupe Renault Maroc. A ce titre, il chapeautera l'ensemble des opérations du Groupe Renault au Maroc (Renault Commerce Maroc, l'usine Somaca de Casablanca et l'usine Renault-Nissan de Tanger). Marc NASSIF est rattaché à Bernard Cambier, Directeur des opérations de

la région Afrique-Moyen-Orient-Inde (AMI) du Groupe Renault.



Target Ing



Votre Partenaire en Traçabilité et Mobilité Logistique



ClicTrak

- Géolocalisation et Gestion de Flotte Automobile



ThermoSens

- Contrôle de la Chaîne du Froid



EcoGasoil

- Suivi de Carburant



Mission Management

- Gestion de Mission : Commercial Chauffeur , Livreur



Target Ing, 73 rue des écoles Maârif étage 1 Appart N°1, Casablanca Maroc

Tél: 0522 98 74 54 / Gsm: 0663 41 49 16

www.targeting.ma • E-mail: commercial@targeting.ma



SALON

LE NOUVEAU VISUEL DU SIRHA



Miroir de l'atmosphère dynamique et bouillonnante qui marque ce rendez-vous, le nouveau visuel Sirha 2017 renouvelle la série des « égéries », et incite à déplacer le regard vers un décor qui évoque la profusion, l'énergie, l'intensité du salon. Et les

objets détournés sont à l'image de l'inventivité des participants, qui n'hésitent pas à transformer un végétal en fourchette !

Du 21 au 25 janvier 2017
Eurexpo - Lyon (France)
www.sirha.com

SALON

ACTEURS DE L'INDUSTRIE

Le salon Industrie s'emploie à proposer une large sélection de solutions aux PME, ETI et grands

groupes. Des équipements aux produits en passant par les services associés, les conditions les plus optimales sont réunies pour rendre une usine productive et compétitive. Industrie met ses moyens et son expertise à la disposition des visiteurs et exposants pour remplir ses missions:

- Générer du business pour ses exposants grâce à la mise en valeur de leurs équipements et produits
 - Accompagner les visiteurs dans leur recherche de procédés en vue de l'accroissement de leur production
- Tout est mis en œuvre pour favoriser l'émergence de rencontres et ce autour de thèmes d'animations forts : l'Innovation, la Formation et l'Usine du Futur.

A Paris en année paire et à Lyon en année impaire, la manifestation rassemble les plus grands groupes et confirme sa place d'événement majeur en réunissant 1.000 exposants au service de 25.000 visiteurs professionnels.

Paris Nord Villepinte - Hall 5 - du 4 au 8 avril



Nouvelle gamme Knorr

Découvrez notre gamme complète pour les Chefs au Marocotel - Stand N° 4 - Allée B



GSI distributeur exclusif au Maroc de
GROUPE SLACKINVESTMENTS

Unilever
Food Solutions

Du 16 Au 19 Mars 2016 à l'O.F.E.C - Casablanca | Distributeur Exclusif au Maroc: GSI - 49, Angle Victor Hugo 2 Mars Casablanca - Tél: 05 22 22 57 56 - Fax: 05 22 22 57 90 - Email: ufsmaroc@gsi.ma | ufs.com

RÉVOLUTIONNEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE LECTURE



SAMSUNG
Galaxy

Vos magazines préférés à portée de main avec Papergarden exclusivement sur Samsung Galaxy Apps



Disponible sur
Papergarden

Filiale

Le Groupe OCP annonce la création de sa filiale OCP Africa



Entreprise africaine engagée pour le développement de l'écosystème agricole sur le continent, le Groupe OCP est le 1er producteur et exportateur mondial de phosphates sous toutes ses formes et un acteur incontournable du marché des engrais.

A l'occasion de la 7ème édition de la conférence internationale « Argus FMB Africa Fertilizer 2016 », qui se tient du 24 au 26 février à Marrakech, le Groupe OCP a le plaisir d'annoncer la création de sa filiale, OCP Africa, dédiée au développement des activités du groupe en Afrique.

Cette nouvelle entité entend contribuer à relever le défi d'une agriculture structurée, performante et durable sur le continent africain en donnant aux producteurs agricoles tous les moyens de réussir : produits adaptés et abordables, services et accompagnement, solutions logistiques et financières.

Pour soutenir son développement local, OCP Africa ouvrira une quinzaine de filiales sur le continent dès l'année 2016.

www.ocpafrika.com

BOISSON

UN BOUCHON SPORT POUR OASIS



La marque de boissons aux fruits ajoute un bouchon sport à sa gamme Pocket. Toujours déclinée en trois parfums: tropical, orange et pomme-cassis-framboise, Oasis Pocket apporte ainsi une touche à la fois ludique et pratique à ses bouteilles en PET de 25 cl.

Fabricant : Orangina Schweppes



Lipton Exclusive Selection

Découvrez notre gamme complète au Marocotel:
English Breakfast - Earl Grey Classique - Citron
Thé Vert Sencha - Ceylan Noir Pur ...



GSI
distributeur exclusif
au Maroc de
GROUPE BLACKINVESTMENTS

Unilever
Food
Solutions

Du 16 Au 19 Mars 2016 à l'O.F.E.C - Casablanca | Distributeur Exclusif au Maroc: GSI - 49, Angle Victor Hugo 2 Mars Casablanca - Tél: 05 22 22 57 56 - Fax: 05 22 22 57 90 - Email: ufsmaroc@gsi.ma | ufs.com

FORUM AFRIQUE DEVELOPPEMENT UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi, Mohammed VI, le groupe Attijariwafa bank et Maroc Export organisait le 25 et le 26 Février 2016 à Casablanca, la 4ème édition du Forum International Afrique Développement, sous le thème « Agriculture et électrification : mobiliser les énergies ».

Ce forum qui en est à sa 4ème édition, après le franc succès des éditions de 2010, 2012 et 2015, s'est installé comme un rendez-vous incontournable du monde des affaires africain, au service de la promotion de la coopération Sud-Sud.

Nous vous livrons ici les synthèses des recommandations du panel 1 : Agriculture.

- Défi stratégique :

- L'autosuffisance alimentaire en Afrique doit être centrale et stratégique pour l'ensemble des pays, vue sa dimension économique, sociale et sécuritaire
- Le développement agricole est le meilleur moyen de freiner l'exode rural: valorisation des terres agricoles pour une meilleure productivité (utilisation des fertilisants, amélioration des rendements) et meilleure exploitation des terres arables (60 à 70% des terres africaines)
- Nécessité de gérer les divergences d'horizon entre le temps agricole (long terme) et celui des marchés (court terme)
- Mieux valoriser les ressources agricoles et mieux maîtriser les prix à l'international pour les petits planteurs comme pour les industriels afin de créer de la valeur ajoutée locale
- Concilier les contraintes de revenus (agricultures de rente) et celles

d'alimentation (produits vivriers)

- Les Etats devront faire de grands aménagements afin d'accueillir de grands projets agricoles :

- Attirer, garantir et sécuriser l'investissement privé dans les projets d'agro-industrie
 - Dans le cadre de partenariat public/privé, mettre en place des outils institutionnels et juridiques afin de garantir un cadre d'investissement sécurisé
 - Adresser les défis relatifs aux titres fonciers (sécurisation foncière) et à la réglementation de la location de terrains afin de faciliter l'accès au financement du secteur
 - Mettre en place une fiscalité incitative à la transformation locale de produits bruts par des acteurs locaux ou attirer des multinationales à transformer localement
- Stratégie sectorielle structurante :
- Réorganiser les secteurs qui permettent la structuration de la production, de la sécurisation des stockages et de la logistique
 - Intégrer les petits producteurs dans le processus et la stratégie nationale agricole
 - Promouvoir l'infrastructure rurale para-agricole, développement des industries agricoles, adaptation au changement climatique et une meilleure gestion des ressources naturelles
 - Mettre en place les outils nécessaires



pour encourager les innovations et la R&D en faveur de l'intégration des chaînes de valeurs agricoles (nécessité stratégique pour les pays africains et pour les établissements financiers) : méthodes d'irrigation plus efficaces et un financement commun des moyens d'acheminement de l'eau (ex. pays exploitant l'eau du fleuve Niger)

- Concilier les contraintes de revenus (agricultures de rentes) et celles d'alimentation (produits vivriers)
 - Promouvoir l'accès à un financement efficace et structuré du secteur (crédit-bail, microcrédit...)
 - Assurer une couverture sociale aux agriculteurs
 - Favoriser l'aménagement agricole au profit des jeunes et des femmes
- Créer des bourses agricoles à l'instar des pays d'Afrique Australe afin de contrôler et de moderniser les échanges de matières premières agricoles
- Former et favoriser l'intégration des jeunes : l'agriculture restant le premier pourvoyeur d'emplois, intégrer les jeunes dans les secteurs agroalimentaire à travers les cycles d'éducation scolaire et universitaires et des formations « sur mesure »
- Soutenir la transformation locale





ARTS TRANSSAHARIENS

En marge de ce Forum, la Fondation Attijariwafa bank organisait en partenariat avec le Musée Tiskiwin de Marrakech, à l'espace d'art Actua, une exposition intitulée « Arts transsahariens. Un art de vivre » traitant des arts traditionnels de l'habitat nomade et sédentaire dans les espaces transsahariens, du Sud du Maroc aux rives du Niger. Cette exposition voudrait souligner l'appartenance à une même communauté culturelle, fécondée par une histoire millénaire de migrations humaines et de relations commerciales et culturelles.
L'exposition se poursuit jusqu'au 28 mai 2016

et la production de produits finis adaptés aux habitudes alimentaires locales en substitution aux produits finis importés et chers

- Faciliter l'accès aux marchés via les regroupements des producteurs (coopératives et agrégation)
- Créer un écosystème agrégé pour palier au problème de la volatilité d'approvisionnement des engrais (accès, stocks, transport...)
- Saisir l'opportunité de la COP 22 pour promouvoir le secteur agricole dans une approche de développement durable)



LES PANELS

- Panel 1 : « Transformation du secteur agricole : d'une activité de subsistance à un moteur de développement de l'économie et des entreprises ».
- Panel 2 : « Entrepreneuriat en Afrique : libérer les énergies ».
- Panel 3 : « Quel modèle d'électrification pour le continent africain ? ».

• 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

[3^{ÈME} ÉDITION]

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



Parrainage officiel*

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE, DE L'INVESTISSEMENT
ET DE L'ECONOMIE 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



PARTENAIRES SILVER



PARTENAIRES BRONZE



EXPOSER ET DEVENIR PARTENAIRE

+33 (0)5 57 54 12 64

INFORMATION ET INSCRIPTION GRATUITE

www.preventica.ma



*En 2015. En cours de renouvellement pour 2016

CONTRAT PROGRAMME FILIÈRE AGRUMICOLE

L'approche « filière » a été retenue par le Plan Maroc Vert comme principe fondamental du développement d'une agriculture performante et intégrée. À l'heure d'un commerce mondialisé et d'une concurrence accrue sur le marché des produits agricoles, l'organisation des filières et la prise en main du développement du secteur par les acteurs privés sont une condition nécessaire à l'amélioration de notre compétitivité. Ainsi, les objectifs de mise à niveau des filières doivent être portés aussi bien par les pouvoirs publics que par les organisations professionnelles.

Sept ans après le lancement du Plan Maroc vert, 19 fédérations interprofessionnelles ont été créées et ont conclu un contrat-programme avec le Gouvernement.

Tous les mois nous vous présenterons un de ces 19 contrats programmes. Aujourd'hui, la filière agrumicole.

PARTIES SIGNATAIRES

Gouvernement

- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime.
- Ministère de l'Économie et des Finances.

Profession

- Fédération Marocaine Interprofessionnelle des Agrumes (Maroc Citrus)

Coût d'investissement : 9 milliards Dh (État : 3 milliards Dh)

Durée : 2008-2018

CONSISTANCE DU PLAN

D'ACTION

- Plantations de 50.000 Ha d'agrumes, dont 20.000 ha d'extension et 30.000 ha de renouvellement.

OBJECTIFS GLOBAUX

	Situation de référence	Objectifs 2018
Superficie (Ha)	85 000	105 000
Production (MT)	1,3	2,9
Exportations (MT)	0,54	1,3
Apport en devises (Mds DH/an)	3	8
Création de l'emploi (MJT/an)	21	34
Équipement en système d'irrigation (% de la sup totale)	47	85

- Équipement de 50.000 Ha en micro-irrigation.
- Incitation à l'agrégation des petits et moyens producteurs autour de projets intégrés.
- Augmentation de la capacité de conditionnement à travers la mise à niveau des unités existantes et la création de nouvelles unités.
- Renforcement de l'organisation professionnelle et de la recherche-encadrement à travers la création d'un centre technique agrumicole.
- Promotion des exportations et restructuration du marché intérieur.

APPUI ET INCITATIONS DE L'ÉTAT

- Nouvelles plantations d'agrumes : 4.000 à 11.000 Dh/Ha selon les variétés
- Équipement en irrigation localisée: 100% du coût d'investissement pour les projets réalisés par les petits agriculteurs ou dans le cadre de l'agrégation et 80% pour les projets réalisés à titre individuel.
- Équipement en matériel agricole : 30



à 50% du coût d'acquisition, en ce qui concerne les projets individuels et 40 à 70% pour les projets d'agrégation.

- Stations de conditionnement : 10% du coût d'investissement, avec un plafond de 4,75 millions Dh/unité
- Diversification des exportations : 50 à 1.000 Dh/T, selon les marchés et selon des conditions précises
- Renouvellement des plantations contaminées par la tristeza : 28.000 Dh / Ha
- Lutte contre la cératite : 40% du coût d'acquisition des attractants de femelles de cératite utilisés pour le piégeage de masse avec un plafond de 1000 DH/Ha.
- Conclusion d'une convention portant sur l'appui à la mise à niveau de la Fédération Marocaine Interprofessionnelle des agrumes Maroc Citrus.
- Mise en place de la garantie multirisque climatique.
- Instauration de la subvention forfaitaire pour l'agrégation.



Lacasem



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



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

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

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

Assaisonne-
ments
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

SIAM 2016

Ce qu'il faut savoir

Salon international de l'agriculture leader en Afrique, le SIAM confirme, avec cette 11ème édition, sa stratégie, avec un large espace dédié aux visiteurs professionnels, et sa volonté de représenter une porte d'entrée vers les marchés africains.

L'agriculture reste le pilier de notre économie. Le Plan Maroc Vert (depuis 2008) consacre des budgets importants à la modernisation de nombreux secteurs agricoles, dont en particulier la filière bovine, les céréales, la filière végétale à haute valeur ajoutée. C'est une des raisons pour laquelle le SIAM s'inscrit parmi les salons internationaux les plus importants et attendus du secteur

LE LIEU

Comme les années précédentes le SIAM aura lieu à Meknès sur une superficie globale de 172.000 m² dont 80.000 m² couverts et 3.000 places de parking

LE THÈME : AGRICULTURE RÉSILIENTE ET DURABLE

Il sera question de comment répondre au défi qui se pose à notre agriculture: la gestion des sols agricoles, la préservation et l'optimisation de l'utilisation de l'eau, des fertilisants et des produits phytosanitaires, la réduction de l'empreinte environnementale du travail agricole, le confort et la sécurité des agriculteurs, la production d'une énergie renouvelable à partir de déchets agricoles, et la production de manière durable. Tout cela en restant performants.



LES DIFFÉRENTS PÔLES

- Le Pôle Régions Régions représente les seize Régions du Royaume, chacune déclinant les thématiques relatives à l'agriculture de sa zone géographique.
- Le Pôle Institutionnels & Sponsors est dédié aux institutions publiques et privées qui s'impliquent dans l'agriculture du pays et soutiennent le SIAM.
- Le Pôle International rassemble les entreprises étrangères évoluant dans le secteur de l'agriculture ou de l'agroalimentaire, les Ambassades, les organismes internationaux et les ONG.
- Le Pôle Produits réunit les PME et grandes entreprises agricoles ou agroalimentaires proposant des produits bruts tels que les fruits et légumes, jusqu'aux produits transformés.
- Le Pôle Agrofouritures concerne les secteurs liés aux intrants et petits équipements en production végétale.
- Le Pôle Nature & Vie correspond aux loisirs de plein air tels que la pêche et la chasse, le jardinage, les espaces verts, les forêts mais aussi

les pépiniéristes, l'éco-habitat et les activités environnementales.

- Le Pôle Élevage accueille les animaux du Salon représentatifs de l'élevage marocain et international, ainsi que toutes les activités vétérinaires et alimentation animale s'y rapportant. Très dynamique, ce pôle propose un Concours élevage, animation phare du SIAM.
- Le Pôle Machinisme est dédié aux gros matériels agricoles et aux équipements de l'exploitation agricole.
- Le Pôle Produits du terroir est dédié

Annoncées en marge de la sixième édition du Salon international de l'alimentation (Sial Moyen-Orient 2015), à Abu Dhabi, trois conventions d'investissements concernent la réalisation de 1.515 hectares de projets agricoles ainsi que des unités de valorisations de filières oléicoles, agrumes et fruits rouges dans plusieurs villes du Royaume, notamment El Hajeb, Marrakech, Sefrou ou encore Kénitra. Le montant atteint 407 millions de dirhams.



Objectifs 2016

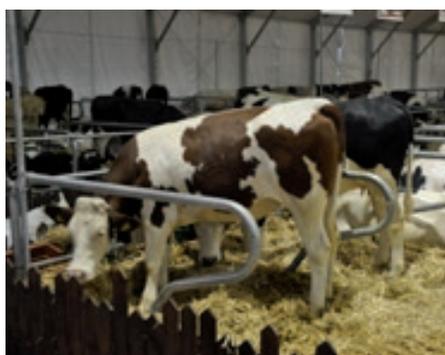
Visiteurs : 850.000

Pays participants : 60

Superficie globale : 172.000 m²

Exposants : 1.200

aux coopératives et associations du Maroc pour la promotion des produits agricoles artisanaux et produits du terroir.



En août 2014, le Qatar avait versé au Maroc un don de 136 millions de dollars pour soutenir deux projets agricoles dans les provinces du Sud et à Ouazzane.



LES DATES

Ouverture du Salon : Le 26 Avril 2016

Journées réservées aux professionnels :

Mercredi 27 Avril et jeudi 28 Avril 2016

Journées pour les professionnels et grand public :

29 et 30 Avril et Dimanche 1er Mai 2016

Remise des Trophées : Dimanche 1er Mai 2016

PAYS À L'HONNEUR :

LES ÉMIRATS ARABES UNIS

Partenaires de longue date, les Émirats Arabes Unis et le Maroc ont considérablement développé durant la dernière décennie leurs rapports économiques. Les échanges extérieurs ont connu un réel bond passant de quelque 300 MDH en 2000 à près de 4,1 MMDH en 2014. Sans parler des investissements étrangers, les Émirats

Arabes Unis étant le 3^e investisseur étranger au Maroc et le premier parmi les pays arabes.

Il est à rappeler que le Maroc et les Émirats Arabes Unis sont liés par plus d'une soixantaine d'accords de coopération touchant différents secteurs, allant de l'industrie à l'agriculture, en passant par le tourisme avec pas moins de 6 conventions agricoles signées ces derniers mois.

Du 26 Avril au 1er Mai 2016
Meknès

Le Pavillon France (8^{ème} édition), première représentation internationale sur le SIAM, bénéficie d'un emplacement privilégié dans la section «professionnelle» du salon, au sein du pôle international.



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

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

Nouveaux Produits Maroc

MAROC

NESPRESSO

UMUTIMA & TANIM

Deux grands crus Pure Origine Nespresso en édition limitée aux pouvoirs gustatifs délicieusement envoutants,

« Umatima wa Lake Kivu Rwanda », une Ode à la richesse de la terre Africaine

Grand cru typique de sa terre d'origine africaine, ce café de terroir

Rwandais qui signifie « cœur du Lac Kivu » dans sa langue natale, ravira

assurément les passionnés des splendeurs de ce continent, qui se veut être une ode au voyage en plein cœur de l'Afrique profonde.

« Tanim de Chapias » possède des origines ancestrales, tout droit venues de terres agricoles mexicaines, situées à Chiapas précisément. Depuis 150 ans, les fermiers de ce secteur premium ont toujours considérés le café comme un véritable don de la nature.



Boutiques Nespresso

MAROC

LES DEUX DOMAINES

ECLIPSE DEVOILE SES NOUVEAUX MILLESIMES

Eclipse, référence premium du vin marocain par excellence, s'est imposée comme le meilleur choix des connaisseurs, gastronomes et amateurs de vins fins. Issue du terroir authentique de l'AOG Guerrouane et élaborée avec le plus grand soin sur la propriété des Deux Domaines, la gamme Eclipse ne s'offre au public que dans ses années les plus qualitatives.

Elle dévoile aujourd'hui ses nouvelles créations millésimées : 2014 pour le Rouge et 2015 pour le Blanc, le Rosé et le Gris.

Prenez le temps de la dégustation et laissez-vous surprendre... Chaque rencontre avec Eclipse se doit d'être un moment d'exception, dévoilant des saveurs subtiles, quintessence d'un terroir unique.



MAROC

FANDY MAROC FARINE

Farine Spéciale Régime !

Véritable innovation exclusive, la Farine Spéciale Régime de Fandy se compose de farine de blé tendre, de fibres de blé et de graines de sésames. Elle n'existe dans aucun autre pays et a fait l'objet d'un dépôt de brevet auprès de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI).

La Farine Spéciale Régime de Fandy possède une valeur ajoutée unique, puisque l'indice glycémique du pain préparé avec ce produit est de 27, alors qu'il atteint 100 pour un pain blanc et 65 pour un pain fait à base de farine complète.



INTERNATIONAL BRIOCHE PASQUIER ENTREMETS

Fort de son savoir-faire pâtissier, Brioche Pasquier lancera à compter de Mars une nouvelle gamme d'entremets à destination des professionnels de la restauration (commerciale, collectivité adulte, traiteur, ...). Alliant modernité et raffinement, richesses des ingrédients et contraste des textures, cette pâtisserie fine en bande à partager trouvera facilement sa place dans tous types de prestations. Cette nouvelle recette d'entremets chocolat sera garantie sans arôme artificiel, sans colorant, sans conservateur et sans gélatine animale.



www.pasquier.fr

INTERNATIONAL JULIE FERREZ.COM SYNERGY

Phytolife - La chlorophylle détoxifiante. Cette boisson verte rééquilibre le pH du corps, détoxifie les organes et aide à la reconstruction des cellules et tissus.
Mistify – Bombe d'antioxydants naturels et de vitamines. Cette boisson favorise le système immunitaire, limite le vieillissement des cellules, et le stress oxydatif.
Pro Arginine 9 plus – Booster du système cardio-vasculaire. La boisson naturelle pour prévenir des maladies cardiovasculaire et réduire le stress.



julieferrez.com

COMPAL
• 1952 •

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

VITAL AOX

Mangue Orange
Mango Orange

WITH STEVIA
reduced calories

Ananas Coco
Pineapple Coconut

Fruits Rouges
Red Fruits

COMPAL VITAL AOX

COMPAL VITAL AOX

COMPAL VITAL AOX

LE COMPLEXE SOLAIRE « NOOR » UN PROJET EXEMPLAIRE

Le plan solaire « Noor » est unique au monde par sa taille. Il prévoit le développement de centrales solaires d'une capacité totale de 2.000 MW d'ici 2020 et devrait permettre une économie annuelle des émissions de gaz à effet de serre équivalente à 3,7 millions de tonnes de CO₂ à cet horizon. A travers le Maroc, cinq sites ont été présélectionnés près de Ouarzazate, Midelt, Laâyoune, Boujdour et Tata pour accueillir les projets Noor.

Le complexe de Ouarzazate, d'une étendue de 3.000 hectares et d'une capacité de 580 MW, est le plus grand au monde. Il sera constitué de quatre centrales solaires multi-technologiques (CSP cylindro-parabolique, CSP tour et Photovoltaïque), associées à une plateforme de recherche et développement qui s'étend sur plus de 150 hectares.

UN PROJET SIGNÉ MASEN

Le site, propriété de Masen se trouve dans la zone de Tamezghitene, à environ 10 km à l'est-nord-est de la ville d'Ouarzazate.

La première phase du complexe solaire NOOR a consisté à développer un projet de production sous forme IPP (Independent Power Producer), portant sur la conception, le financement, la construction, l'exploitation et la maintenance d'une centrale thermo-solaire d'une puissance de 160 MW. Cette première centrale du plan solaire marocain a été développée sur une



surface d'environ 480 hectares, sur la base de la technologie thermo-solaire (CSP), avec capteurs cylindro-paraboliques et a une capacité de stockage de 3 heures à pleine puissance.

La deuxième phase du complexe solaire NOOR, consiste à développer deux centrales solaires NOOR II et NOOR III, selon un schéma IPP également. La centrale NOOR II se fera sur la base de



La France renouvelle son soutien au Maroc pour le développement des énergies renouvelables. A ce titre, Ségolène Royal (invitée pour l'inauguration par SAR Mohamed VI) a réaffirmé sa volonté de mettre à profit l'expérience des entreprises françaises pour le déploiement des énergies renouvelables et locales au Maroc, non seulement solaires, mais aussi hydroélectriques et éoliennes. La lutte contre le changement climatique et dans le domaine du développement durable est d'ailleurs depuis plusieurs années au centre de la coopération franco-marocaine.

la technologie thermo-solaire (CSP), avec capteurs cylindro-paraboliques. Avec une puissance comprise entre 150 et 200 MW, elle s'étalera sur une surface maximale de 680 ha et aura une capacité de stockage de minimum 3 heures. La seconde centrale NOOR III sera développée en utilisant la technologie thermo-solaire (CSP) avec Tour, et aura une puissance comprise entre 100 et 150 MW. Elle s'étalera sur une surface maximum de 750 ha et aura une capacité de stockage de minimum 3 heures également.

L'évaluation de plusieurs consortiums pour la construction des phases 2 et 3 du complexe Noor Ouarzazate est en cours. La construction a débuté en 2015.

UN FONCTIONNEMENT MÊME SANS SOLEIL

Afin de poursuivre l'opérationnalisation de la centrale solaire avec des niveaux



d'ensoleillement réduits et après le coucher du soleil, un système de stockage thermique innovant a été intégré au niveau de NOOR I, permettant ainsi de stocker l'énergie

thermique accumulée durant la journée. Ce système de stockage permet de se prémunir de la variabilité du rayonnement solaire direct et de prévenir ainsi les risques liés aux variations de l'ensoleillement.

La solution de stockage la plus viable, actuellement offerte par le marché pour les centrales solaires Cylindro-Paraboliques est la technologie de sels fondus, utilisant le transfert de chaleur thermique entre le fluide caloporteur (HTF - Heat Transfert Fluid) et les deux réservoirs de sels fondus (l'un chaud et l'autre froid).

Près de 45 000 tonnes de sels fondus sont utilisés pour le stockage de la chaleur. Une fois l'échange thermique réalisé (eau-chaleur) de la vapeur est créée puis, utilisée à haute pression, elle permet le fonctionnement de la moniturbine dont le mouvement produit l'électricité finalement injectée dans le réseau national



LE SOUTIEN DE LEONARDO DI CAPRIO



L'acteur Leonardo DiCaprio, connu pour son engagement en faveur de l'environnement, a publié sur son compte Instagram une photo de la centrale Noor de Ouarzazate vue du ciel, invitant les internautes à «liker» la photo.

Son commentaire : «Cette centrale

solaire au Maroc est si grande qu'elle peut être vue depuis l'espace! Double-cliquez sur la photo pour montrer votre amour pour notre planète et pour un futur basé sur les énergies renouvelables.

La photo a récolté plus de 100.000 «j'aime» en 24 heures.



LA TECHNOLOGIE DE FLUIDE AVANCÉE DE DOW.

La récente mise en service des complexes thermo-solaires Noor 1 et Bokpoort, les plus modernes et étendus d'Afrique, renforce de manière significative la présence croissante de la région en matière d'énergies renouvelables, et réaffirme la position de leader mondial de The Dow Chemical Company (NYSE : DOW) dans le domaine des fluides caloporteurs pour le marché du solaire thermique à concentration (CSP).

La livraison des complexes de Bokpoort en Afrique du Sud et Noor 1 au Maroc témoigne de la réussite de l'effort collaboratif mis en oeuvre par des entreprises réputées pour leur leadership mondial dans l'industrie des centrales CSP. Dow a annoncé en janvier 2014 la fourniture de fluide caloporteur DOWTHERM™ A aux usines détenues par ACWA Power. Le contrat de construction clé en main (EPC) a été attribué à un consortium composé des



entreprises espagnoles TSK, Acciona et SENER. L'entreprise Crowie Projects est intervenue en tant que quatrième partenaire pour le développement du projet Bokpoort.

Dow a réalisé l'injection du fluide des centrales Noor I au Maroc et Bokpoort en Afrique du Sud en juillet dernier, la construction de ces deux sites ayant été achevée le mois dernier.

«Nous exigeons un haut degré de

flexibilité et de culture client de la part de nos fournisseurs, et Dow est en mesure de répondre à nos attentes à travers son expérience, la qualité de ses produits et services, ainsi que des prix compétitifs», explique Ramon Vidal, directeur de projet du consortium EPC Bokpoort. «La communication claire de Dow nous a permis de surmonter de façon collaborative tous les obstacles mineurs et de respecter les délais du projet.»

Número du Projet	P131256	Chef d'équipe	Samah I. Mobarak, Moez Charif
État	En cours	Emprunteur***	MOROCCAN AGENCY FOR SOLAR ENERGY SA
Date d'approbation	30 septembre 2014	Organisme d'exécution	MOROCCAN AGENCY FOR SOLAR ENERGY SA
Date de clôture	30 juin 2020	Coût total du projet**	USD 2677.00 millions
Pays	Maroc	Montant engagé	USD 400.00 millions
Région	Moyen-Orient et Afrique du Nord		
Catégorie Environnementale	A		

Secteurs		Thèmes	
Autres énergies renouvelables	95%	Changements climatiques	60%
Administration publique - Énergie et mines	5%	Services d'infrastructure pour le développement du secteur privé	15%
		Diffusion de la technologie	15%
		Intégration régionale	10%

* La classification thématique n'existait pas au moment de l'approbation du projet.

** Le coût total du projet inclut l'ensemble des financements provenant de la Banque mondiale et d'autres sources, et est exprimé en millions de dollars. Pour les projets en cours et clos, le montant indiqué correspond à l'engagement pris à la date d'approbation par le Conseil. Il ne reflète aucune annulation. Pour les projets envisagés (en réserve) et abandonnés, le montant indiqué correspond au montant envisagé. Le montant des engagements pour les projets en réserve est donné à titre indicatif et est susceptible de changer en cours de préparation du projet.

*** Borrower refers to the Borrower of a Loan or Recipient of a Grant





FINANCEMENT

Compte tenu de l'impact du coût de financement sur le prix final du kilowattheure, NOOR I est développé selon un schéma financier dans lequel Masen porte un double rôle d'emprunteur/prêteur et d'actionnaire dans la société de projet. Dans le cadre de ce montage financier innovant, Masen reçoit les financements des Institutions financières Internationales grâce au soutien et à la garantie de l'Etat et les rétrocède à la société de projet à des conditionnelles préférentielles, permettant une réduction du coût du kWh de plus de 30%.

«Nous attachons une grande importance à l'efficacité et au professionnalisme que Dow met en oeuvre en tant que fournisseur de confiance de fluides caloporteurs pour nos centrales CSP», affirme Carlos Ledesma, directeur de projet du consortium EPC Noor 1. «Leur équipe hautement professionnelle a fait preuve d'une flexibilité

impressionnante en s'adaptant à l'évolution constante des paramètres du projet, et a su s'affranchir de tous les obstacles complexes susceptibles d'entraver la livraison des fournitures sur ce site reculé.»

À l'échelle mondiale, plus de 40 centrales CSP utilisant du DOWTHERM™ A représentent une capacité de

génération d'électricité suffisante pour répondre aux besoins de plus de 1 million de foyers, tout en réduisant les émissions de CO2 de plus de 5 millions de tonnes métriques par an.

www.dowcsp.com
www.dow.com/heattrans

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

MDD EXPO

TROPHÉES DES SAVOIR-FAIRE INNOVANTS

Derrière un produit à marque de distributeurs se cachent des fabricants avec des savoir-faire capables de s'adapter et de répondre aux demandes spécifiques de leurs clients. MDD Expo a décidé de récompenser ces savoir-faire et de placer en pleine lumière les fabricants qui les détiennent, les mercredi 30 et jeudi 31 mars 2016.

Innovation produit, ingrédient, gamme, packs... les Trophées des Savoir-Faire Innovants sont une occasion supplémentaire de vous dévoiler les savoir-faire des exposants et de vous démontrer leur capacité à s'adapter aux besoins et cahiers des charges de tous les circuits de distribution.

Voici quelques produits sélectionnés.

Mercredi 30 et jeudi 31 Mars 2016
Paris- Porte de Versailles - Hall 4

CERELIA

PATES A TARTE SANS GLUTEN

Il s'agit d'une gamme

« Coeliaques » diagnostiqués.

Eau, amidon de maïs, matière grasse végétale (palme, colza), farine de riz, farine de pois, fibres végétales (pomme de terre, riz, pois, plantain, psyllium), alcool, amidon de maïs pré-gel, xanthane, sel, épaississant: E464, farine de sarrasin, arôme.

Contact

Jérôme Caron : jcaron@cerelia.com



FLOR DE BURGOS

YAOURT A L'ALOE VERA

Il s'agit d'un produit

Le yaourt se positionne avec les yaourts « diététique-nutrition santé » car l'aloë vera est une plante qui favorise le transit intestinal et est riche de 12 vitamines, sels minéraux et oligoéléments.

Format 650 g, refermable.

Cible : femme, sportif.

Contact

Cyril Bonhoure : cyril.bonhoure@gmail.com



ROYAL SMILDE

MARGARINE HALAL FIRDAWS

Il s'agit d'une gamme

Smilde Foods présente Firdaws, la première gamme de margarines certifiée halal d'Europe. Beaucoup de produits type margarines européens contiennent des ingrédients dont l'origine est peu claire. Comme l'E471 ou les monoglycérides et diglycérides (animal/végétal). De plus, les arômes qui sont utilisés dans certaines margarines peuvent contenir de l'alcool.

Les margarines Firdaws sont préparées uniquement avec des ingrédients sans substances animales, sans arômes alcoolisés et sans gélatine.

Elles répondent aux exigences islamiques.

La gamme se compose d'une margarine à 80 % de matière grasse, à tartiner et cuisiner, et d'une margarine allégée à 40% de matière grasse, à tartiner.

Contact

Solène Le Bihan : s.lebihan@smildefoods.nl

LAITERIE DE SAINT DENIS DE L'HOTEL

FRUITS & SOJA

Il s'agit d'un produit

Fruits & Soja, un pari industriel réussi alliant la douceur du soja (garanti 100 % français et sans OGM) à la fraîcheur de l'orange et à l'onctuosité de la pêche et de l'abricot.

Implantée au rayon frais, cette boisson saura séduire les consommateurs de boissons végétales mais pas seulement. En effet, elle a également pour objectif de recruter de nouveaux consommateurs, notamment par sa gourmandise. Un plaisir savoureux à consommer à tous moments de la journée.

Contact

Corinne Perrin : c-perrin@lsdh.fr

LUCIEN GEORGIN

LA CONFITURE DU CELIBATAIRE

Il s'agit d'une gamme

Gamme de confitures en pots de 170 g, vendu par lot de 2.

Son positionnement anti gaspi est très marqué par le :

- choix de fruits français afin de limiter les transports,
- choix de variétés reconnues pour leur qualité gustative,
- développement de partenariat à long terme agriculteurs français,,

- choix d'un petit pot pour un petit grammage 1 permettant une consommation rapide tout en conservant les qualités gustatives du produit.

Existe en 5 références dont 3 fruits rouges dusud-ouest, abricot du Roussillon, poires Williams de Provence...

Contact

Nathalie Albinet : nathalie.albinet@georgelin.fr



MERALLIANCE

YAKI SNACK

Il s'agit d'une gamme

Yaki Snack : une pause gourmande d'inspiration japonaise. 5 mini-brochettes de saumon fumé à chaud façon yakitoris, accompagnées d'une dosette de sauce teriyaki, présentées dans une barquette pour consommation nomade.

Un produit de snacking inédit, à consommer au déjeuner avec une salade, ou en solo en plateau repas. 2 recettes au choix : saumon nature ou saumon et sésame-pavot. Produits garantis sans saumon cru ni conservateurs. DLC confortable de 15 jours.

Contact

Isabelle Sechet : isabelle.sechet@thaiunion.com
Site web : www.meralliance.com



ROUCADIL

POMMES SECHÉES BIOLOGIQUES

Il s'agit d'un produit

Pomme biologique séchée, d'origine française

Les ingrédients sont simples... que du fruit!

Le produit cible entre autres les sportifs, les consommateurs urbains, les consommateurs bio réguliers et tous autres amateurs de fruit sec bio. Ce petit sachet de 50g est parfait pour un encas à toutes les poches!

Contact

Nicolas Correia : ncroucadil@gmail.com

HEARTLAND FPG EUROPE BV

AROMATISSEURS DE CAFE

Il s'agit d'un produit

Heartland introduit ses aromatisseurs de café pour les consommateurs qui personnalisent leur propre café à la maison ou sur le pouce avec le goût de Vanille, Caramel ou Noisettes. L'emballage est magnifique, et pratique car cette bouteille compacte peut être emportée n'importe où pour aromatiser votre café.

Contact

Mandy Bos-Ramaekers : mandy.ramaekers@heartlandfpg.com



FABRICANT DE TOUS TYPES DE BROSSES POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

81, RUE IFNI - 20300 - CASABLANCA
TÉL.: 05 22 31 42 34 / 44 34 37 - FAX: 05 22 31 52 98
EMAIL: GENESCO@GENESCO.MA
SITEWEB: WWW.GENESCO.MA



DAIRY AND MEAT INDUSTRY



Agro-alimentaire Elevage
Métiers de l'hôtellerie et de la
restauration du 01 au 04 mars
2016 All-Russian Exhibition Center
(VVC Fairg Moscou - Russie)

Tél : +7 (495) 921 2274

Fax: +7 (495) 981 8221

info@global-expo.ru

www.global-expo.ru

PACKINNO



Emballage Logistique - Transport -
Manutention - Stockage Imprime-
rie, Edition, Design graphique du
02 au 04 mars 2016 China Import

and Export Fair Pazhou Comp Guangzhou - Chine

Tél : +852 2811 8897

Fax: +852 2516 5024

exhibition@adsale.com.hk

www.adsale.com.hk

FHT BALI - FOOD, HOTEL & TOURISM BALI



Tourisme - Voyages Agro-alimen-
taire Métiers de l'hôtellerie et de
la restauration Equipements et
services pour les magasins du 03 au 05 mars 2016
Bali Nusa Dua Convention Center Bali - Indonésie

Tél : +62 (021) 2525 320

Fax: +62 (021) 2525 032

maysia@pamerindo.com

www.pamerindo.com

FRUTITEC / HORTITEC



Agro-alimentaire
Arboriculture - Hor-
ticulture du 03 au
06 mars 2016 Batalha
Centro de Exposições

Batalha - Portugal

Tél : +351 244 769 480

Fax: +351 244 767 489

info@exposalao.pt

www.exposalao.pt

NIGHTCLUB & BAR BEVERAGE AND FOOD SHOW



Métiers de l'hôtellerie et de la
restauration Equipements et
services pour les magasins du
07 au 09 mars 2016 Las Vegas
Convention Center Las Vegas,
NV - USA

Tél : +1 (800) 247-3881

Fax: +1 (662) 236-5541

oxfordpublishing@oxpub.com

www.oxfordpublishinginc.com

VEGETARIAN FOOD ASIA



Alimentation biologique
Agro-alimentaire du 10 au
12 mars 2016 Hong Kong
Convention & Exhibition
Centre Hong-Kong - Hong
Kong

Tél : +852 3520 3638

Fax: +852 3520 3618

info@baobab-tree-event.com

www.baobab-tree-event.com

PROPAK AFRICA



Emballage Agro-ali-
mentaire du 15 au
18 mars 2016 Expo
Centre Johannesburg
Johannesburg - Afrique

du Sud

Tél : +27 (0)11 835 1565

Fax: +27 (0) 11 496 1161

specialised@specialised.com

www.specialised.com

E-MOBILITY WORLD



Protection de l'environnement Lo-
gistique - Transport - Manutention
- Stockage Véhicules électriques et
hybrides du 16 au 20 mars 2016
Messegelände Friedrichshafen Frie-
drichshafen - Allemagne

Tél : +49 7541 708-404

Fax: +49 7541 708-110

info@messe-fn.de

www.messe-friedrichshafen.de

Agenda International des Salons

FOOD & BEVERAGE FAIR



Vin et spiritueux - Vitiviniculture & œnologie - Bière Agro-alimentaire
Métiers de l'hôtellerie et de la restauration du 17 au 20 mars 2016

Singapore Expo Singapour - Singapour

Tél : +65 6747 4620

Fax: +65 6748 3489

sales@exhibitsinc.com.sg

www.exhibitsinc.com.sg

SIAGRO



Agro-alimentaire Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
Café, thé et chocolat du 05 au 09 fév. 2016 Paris Nord Villepinte
Paris - France

Tél : +33 (0)1 55 07 82 22

Fax: +33 (0)1 42 85 29 00

contact@ekip.com

www.ekip.com

STTIM - SAUDI TRAVEL AND TOURISM INVESTMENT MARKET



Tourisme - Voyages Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
du 27 mars au 01 avril 2016 Riyadh
International Exhibition Centre
Riyadh - > Arabie Saoudite

Tél : +961 5 959 111

Fax: +961 5 959 888

info@ifpexpo.com

www.ifpexpo.com

MDD EXPO



Marketing - Vente Parfums -
Cosmétiques Agro-alimentaire
du 30 au 31 mars 2016 Paris
Expo Porte de Versailles Paris -
France

Tél : +33 (0)4 78 176 176

Fax: +33 (0)4 78 176 177

info@gl-events.com

www.gl-events.com



DJAZAGRO

LE CARREFOUR DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

18-21 AVRIL 2016

Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

PROFESSIONNELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET MÉTIERS DE BOUCHE,
DJAZAGRO EST VOTRE SALON.

21 000
VISITEURS
ATTENDUS

700 EXPOSANTS

5 SECTEURS
D'ACTIVITÉS

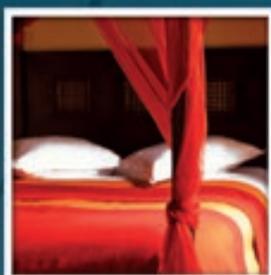
DEMANDEZ
VOTRE BADGE
D'ACCÈS GRATUIT
SUR DJAZAGRO.COM
AVEC LE CODE
PROMORESA



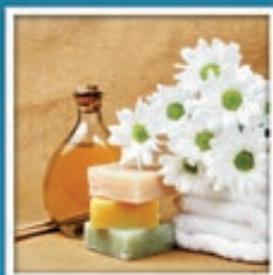
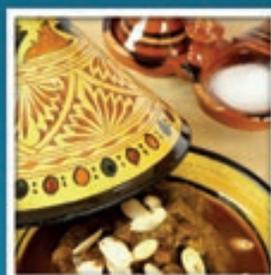
Salon International de l'Équipement
 Professionnel pour l'Hôtellerie,
 la Restauration, les Métiers de bouche,
 le Bien-être et les Loisirs.

MAROCOTEL

by EQUIPHOTEL PARIS



16 - 19
mars 2016
CASABLANCA
14^e édition



Fédérer, Innover et Agir...

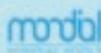


Office des Foires et Expositions de Casablanca - OFEC

Avec le soutien de :



Partenaires Officiels :



Partenaires Seniors :



Partenaires Institutionnels :

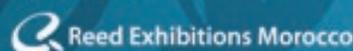


Une équipe à votre service

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



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

SPÉCIAL MAROCOTEL

SELECTIONS

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2016



Après le succès incroyable de la première édition, S.Pellegrino recherche le nouveau meilleur jeune chef au monde. Un panel de 7 Sages sera responsable de la sélection des jeunes chefs les plus talentueux à Milan.

S.Pellegrino Young Chef est une compétition globale qui se réalise en différentes phases :
Phase Une – Inscriptions en ligne sur www.finedininglovers.com du 1er Janvier 2016 au 31 Mars 2016. La candidature des jeunes chefs ne doit pas dépasser l'âge de 30 ans et sont tenus d'avoir minimum un an d'expérience de travail comme chef, sous chef, ou chef de partie dans un restaurant.
Phase Deux – Sélection Régionale et Gagnant

régional...

Tous les candidats seront divisés en 20 régions en fonction de leurs origines géographique, et leurs candidatures seront évaluées par l'ALMA, le premier centre international d'enseignement et de formation de cuisine italienne (www.alma.scuolacucina.it). Tout au long du mois d'avril, l'ALMA sélectionnera les 10 premiers finalistes de chaque région.

...et les Finales Régionales (Phase Trois)

Les dix finalistes sélectionnés des 20 zones géographiques passeront ensuite aux finales régionales, où les compétitions en direct se tiendront localement dans chaque région entre le 1er Mai et le 15 Août 2016.

A la fin du mois d'Août, les 20 meilleurs jeunes chefs régionaux de chaque région dans le monde seront annoncés comme les finalistes officiels. Chaque finaliste se verra attribuer un "Mentor". Sur la région Moyen Orient et Afrique, le Mentor sera le chef Chantel Dartnall (S.Pellegrino Chef of the Year au Eat Out Award 2014 à Cape Town)

Le 13 Octobre 2016, tous les finalistes se réuniront à Milan pour la phase finale, qui sera composée de deux jours intenses de cuisine devant un jury international.

Suivez la compétition via le hashtag #SPYoungChef pour ne jamais manquer une mise à jour de l'événement.

OUVERTURE MANO CLUB



Après l'inauguration du 4 février en compagnie de Bugge Wesseltoft, Onyx Ashanti et bien d'autres musiciens de renom, le Mano Club se positionne sur la scène alternative.

Live bands, Djs et musiciens d'ici et d'ailleurs se produisent tous les jours sur la scène du club, avec l'ambition de vous faire voyager autour du monde.

Tous les mois, plusieurs Dj internationaux viennent se produire sur la scène du club, lors des Sessions, organisés une fois par mois.

Imaginer, conçus et servis par le champion du Maroc des Bartenders, Marouane Gmair, les cocktails de la maison vous offrent un véritable tour du monde sensoriel. Côté carte, Mano a fait le tour du monde, il vous propose les plats qui l'ont marqué. Vous pouvez choisir une destination ou goûter au plaisir d'un peu partout.

Du lundi ou jeudi de 19h à 2 h,

Les vendredis et samedis de 20h à 4 heures du matin.

COMPETITION RED BULL BC ONE CYPHER MOROCCO



Le Red Bull BC One Cypher Morocco, compétition nationale de breakdance sous l'égide de la Fédération

Royale Marocaine des Sports Aérobics et Fitness, en partenariat avec la ville de Marrakech, donne une chance à tous les B-BOYS marocains de faire valoir leur talent aux yeux du Monde. Tout au long de l'année 2016, des Cyphers auront lieu dans tous les coins du globe. Tous les gagnants rejoindront par avion, et pour leur dernière chance, le tout dernier Cypher à Nagoya, qui aura lieu le 1er Décembre, deux jours avant la finale mondiale.

Le 12 Mars au Théâtre Royal de Marrakech, les 16 B-Boys qualifiés s'affronteront lors de battles de feu d'où sortira le meilleur des meilleurs, le vainqueur du RED BULL BC ONE CYPHER MOROCCO. Des stars de breakdance, le gagnant du Red Bull BC One 2012 BBOYS Mounir, BBOYS Cico et BBOYS Menno All Stars Red Bull, seront présents pour le show et assurer un workshop en présence de participants et nombreux invités. Rendez-vous est pris le 12 Mars au Théâtre Royal de Marrakech à partir de 20h30 pour une compétition digne des plus grandes finales internationales.

Plus d'informations sur : www.redbullbcone.com
www.facebook.com/redbullbcone/ #bcone



Le BeepMe

CONNECTEZ vos tables directement à vos serveurs
CONNECTEZ votre cuisine directement à vos serveurs



Le Coaster

Organisez la file d'attente ou récupération de commandes grâce au Coaster

LE SERVICE AU BOUT DES DOIGTS

- ✓ Augmentation de la rotation des tables
- ✓ Augmentation des ventes
- ✓ Amélioration de la satisfaction des clients
- ✓ Optimisation des ressources humaines



CONTACT info.beepme@gmail.com TEL 06 06 21 32 12 / 06 62 21 61 76

ASSOCIATION RAM et ONMT



La Royal Air Maroc et l'Office National du Tourisme Marocain renouvellent l'opération «Les Afters Marocains» du 15 au 24 mars 2016 en France. Les Afters Marocains font la promotion des nouveautés de la destination Maroc auprès des agents de voyages dans une ambiance conviviale proposant entres autres la dégustation de plats marocains. La tournée promotionnelle se fera dans les villes de Marseille, Lyon, Nantes, Montpellier, Bordeaux et sera clôturée par Toulouse le 24 mars 2016.



La Revolution de la Soft



Higel maroc

En Collaboration avec



10, rue 2 lotissement Mazella. Bd Ibn Tachfine
Casablanca, Maroc.

Tel : +212 522 452 345 / +212 522 541 797 / +212 522 300 242

Fax : +212 522 451 345

Email : higelmaroc@hotmail.com / higel.commercial@gmail.com



Éclectisme extraordinaire



Mousse

INGREDIENTS

Ganache 500 g
Crème Fraîche 500 ml
Top Mousse 100 g

PREPARATION

Monter la crème avec Top Mousse, incorporer la ganache. Les deux mélanges doivent avoir la même température.

Glace

INGREDIENTS

Otella 500 gr
Lait entier 500 ml

PREPARATION

Mélanger avec soin et turbiner



Ganache

INGREDIENTS

Otella 650 g
Eau 220 ml
glucose 43 de 135 g
gelatine 12 g

PREPARATION

Porté l'eau à 90°C et ajouter glucose et la gélatine, par la suite insérer Otella en



Glace à 4 couches

INGREDIENTS

Otella
Glace Fleur de lait
Glace noisette

PREPARATION

Superposer les couches suivantes du bas vers le haut:



Higel maroc

GASTRONOMIE GOUT DE FRANCE



Le Sofitel Casablanca Tour Blanche a accueilli la conférence de presse d'annonce de la deuxième édition de Goût de France, un événement mondial célébrant la gastronomie et l'art de vivre à la française, en présence du Consul Général de France. Cette opération, organisée à l'initiative d'Alain Ducasse et du

ministère des Affaires étrangères, est une contribution à la mise en valeur de ce qui nourrit, chaque jour, la joie et le plaisir de vivre, qui parfois est un art. L'édition 2016 rassemblera plus de 1.500 chefs, mobilisés pour rendre hommage à l'excellence de la cuisine française et à ses valeurs de partage sur les cinq continents.

Au Maroc, déjà 29 restaurants se sont inscrits et ont été sélectionnés pour participer à l'opération, à Casablanca, Rabat, Marrakech, Tanger, El Jadida et Mohammedia. Un comité de sélection international de chefs, a validé la liste des chefs participants. Ce Comité a évalué la cohérence et la qualité des menus proposés par les restaurants inscrits, dans leur zone géographique respective. Présidé par Alain Ducasse, il regroupe une quinzaine de Chefs du monde entier, parmi eux Paul Bocuse, Guy Savoy, Joël Robuchon, Thierry Marx, mais aussi Mohamed Zai (Kenzi/Maroc).

Rendez-vous le 21 mars prochain pour déguster un repas gastronomique français!

LIAISON AERIENE Air Arabia et Transavia



Air Arabia lancera une nouvelle liaison à partir du 29 mars 2016 entre Fès-Saïss vers Toulouse-Blagnac à raison de 2 fréquences par

semaine les mardis et samedis. Les vols au départ du Royaume chérifien se feront à 13h30 et les vols retours depuis la France à 11h35. La compagnie relie déjà Toulouse à Casablanca.

Transavia lancera quant à elle une nouvelle liaison entre Lyon Saint- Exupéry à Agadir Massira du 14 mai au 29 octobre 2016. Les vols seront opérés les mardis et samedis.

Partenariat ADPN et SMIT pour stimuler l'activité Touristique du Nord



L'Agence de Développement et de la Promotion Touristique du Nord (ADPN) et la Société Marocaine d'Ingénierie

Touristique (SMIT) ont signé une convention cadre de partenariat pour le développement du tourisme dans la région nord portant pour les 5 prochaines années. Cette convention servira de cadre de référence aux 2 organismes pour la réalisation de projets pour la valorisation des sites naturels et du patrimoine culturel, l'amélioration des structures d'accueil et la création d'animation et enfin, stimuler les investissements dans des projets touristiques.

A TOUTE HEURE de la journée, pour Dîner ou boire un verre, prenez une pause au *Rock feller*. Véritable lieu de vie, le pub-restaurant *Rock feller*. est un lieu authentique et unique, dans un décor Anglo-saxon dépaysant. Vous retrouverez une ambiance détendue et conviviale.

Rock feller. rythme votre journée, jusqu'au petit matin : repas entre amis, apéro, sport, musique, danse... vous allez aimer passer du temps au *Rock feller* !



128 boulevard d'Anfa
casablanca
0522205675

ilou

Sauces saveurs du monde





OUVERTURE

HILTON GARDEN A TANGER

Hilton Garden Inn, la marque hôtelière haut de gamme d'Hilton Worldwide, a annoncé l'inauguration de son nouvel établissement Hilton Garden Inn Tanger City Center, ce qui porte à 650 le nombre de ses hôtels à travers le monde. Détenue par Inveravante et gérée par Hilton Worldwide, Hilton Garden Inn propose 320 chambres et est le premier établissement de la marque au Maroc.

<http://hiltongardeninn3.hilton.com>
+212 539 309 500.

RENDEZ-VOUS LE MCLUB SE REINVENTE



Le MCLUB, english pub de l'hôtel MGallery Le Medina Essaouira Thalassa Sea & Spa, fait peau neuve avec une carte revisitée. En phase avec la marque MGallery, le MCLUB mettra la femme à l'honneur pour l'inauguration officielle de son nouveau concept le mardi 08 Mars prochain. Au programme : happy hour pour les femmes de 19h00 à 21h00, défilé de mode avec le partenaire « Histoire de filles », premier concept store de la ville dédié aux tendances féminines made in Morocco. « Histoire de filles » présentera une sélection de créations uniques d'artisans marocains de prêts à porter, bijoux, accessoires, sacs et objets de décorations.

Et pour parfaire l'ambiance musicale, le duo Lydia & Sébastien seront présents sur scène, de quoi ajouter à cette soirée, festivité, féminité et glamour ! Côté boissons, les amateurs apprécieront le large choix de whisky et spiritueux. Pour garder la touche locale, le Mojito Souiri sera l'indispensable de la maison.

Réservation :
H2967-FB@accor.com
+212 6 94 77 65 77

UN NOUVEAU NOM POUR UN SALON EN PERPETUELLE INNOVATION

Salon International du Froid, Air Conditionné et du Chauffage

5^{ème} édition

SIFAC

FROID AIR CONDITIONNÉ CHAUD

06 au 09 Avril 2016

Office des Foires et d'Expositions de Casablanca
en face de la mosquée Hassan II

Égide Sponsors



Partenaires



www.sifac.ma

THERAPEDIC

LE SPECIALISTE INTERNATIONAL DU SOMMEIL



THERAPEDIC : MARQUE INTERNATIONALE

Therapedic fait partie des plus grandes marques de literie au monde. Distribuée sur les cinq continents, dans plus d'une trentaine de pays, la marque a su s'imposer grâce à la qualité de ses produits et à l'importance accordée à l'innovation. En effet, créée il y a près de 60 ans, la marque a obtenu de nombreux prix et déposé nombre de brevets.

THERAPEDIC : SPÉCIALISÉE DANS L'HÔTELLERIE

Depuis sa création, le secteur de l'hôtellerie requiert une grande importance pour Therapedic qui a su s'adapter aux besoins des hôteliers du monde entier ; ce qui se traduit aujourd'hui par l'accompagnement à l'international de chaînes hôtelières de renom telles que Hilton, Hyatt, Marriott, Ritz Carlton, Sheraton...

Au Maroc, où la marque est présente depuis quelques années, Therapedic dispose déjà de quelques références et pas des moindres : Palmeraie Golf Palace, Michlifen Ifrane Suites & Spa, Marriott Fès, Sofitel Palais Jamaï...

THERAPEDIC : SPÉCIALISTE DU SOMMEIL

Se positionnant comme le spécialiste du sommeil,

Therapedic s'est associé au Better Sleep Council, une organisation vouée à l'éducation des populations sur la relation critique entre sommeil, bonne santé et qualité de vie. En effet, chez Therapedic, on sait que la qualité du sommeil influe sur les journées des gens mais plus généralement sur leur vie et cela se traduit par le développement de produits conçus en collaboration avec des médecins et des chercheurs du monde entier.

Aujourd'hui, la marque est en plein relancement au Maroc et a la volonté d'œuvrer pour le sommeil des Marocains. Cela se traduit par la refonte complète de la gamme à travers l'emploi de matériaux de qualité et l'utilisation des dernières technologies comme les ressorts ensachés, le latex naturel, la mousse à mémoire de forme, le zoning ou les tissus traités naturellement.



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





MAROCOTEL BY EQUIP'HOTEL PARIS

UN EVENEMENT TRES ATTENDU



Sous l'égide du Ministère du Tourisme du Maroc, avec le soutien de la Maison de l'Artisan et en partenariat avec les principales fédérations professionnelles du secteur, la 14ème édition de Marocotel By Equip'Hôtel Paris, le salon international de l'équipement professionnel pour l'hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche, le bien-être et les loisirs, ouvre ses portes à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca, en face de la Mosquée Hassan II, du 16 au 19 mars 2016.

Le secteur est aujourd'hui confronté à de nombreux défis qu'il doit relever pour conforter son dynamisme sur le long terme et être au rendez-vous des attentes de la « Vision 2020 ». Le premier réside dans la performance des établissements du secteur. Le second repose sur la nécessité de prendre en compte les évolutions des modes de consommation, afin de s'y adapter. Le troisième défi est celui de l'innovation: tirer profit des innovations existantes est un levier fort de compétitivité, d'attractivité et de performance.

L'engagement de Marocotel By Equip'Hôtel à être à l'écoute de ses exposants et visiteurs, s'inscrit et s'inscrira toujours dans une démarche de développement durable tout en renforçant sa position de plateforme de contenu à forte valeur ajoutée à



résonance internationale.

Cette nouvelle édition du salon sera marquée par un élargissement de sa nomenclature. Un nouvel univers viendra s'ajouter aux 5 univers de Marocotel By Equip'Hôtel (Accueillir et Relaxer, Concevoir et Décorer, Cuisiner et Servir, Gérer et Connecter, Nettoyer et Entretenir), il s'agit de l'univers « Détendre & Divertir ».

Rencontre avec Adil Karim, Directeur Business Unit Reed Exhibitions Maroc



Dans cette période difficile pour l'hôtellerie, comment abordez-vous cette nouvelle édition de Marocotel ?

Marocotel a toujours tenu ses promesses depuis son lancement il y a maintenant 28 ans. Nous abordons cette quatorzième édition avec sérénité et beaucoup d'optimisme puisque nos objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés au départ ont été atteints. Néanmoins, cette mauvaise phase temporaire que vit le secteur touristique est d'ordre conjoncturel et non structurel. Des incidents survenus par-ci et par-là (Bardo, attentats de Paris, Hammamet, etc.) viennent semer l'amalgame et y sont à mon sens pour beaucoup. Une année difficile certes pour toute l'industrie touristique mais heureusement que le tourisme interne comble ce manque à gagner que ce soit en hôtellerie, en restauration, en bien-être ou les loisirs.

Les acteurs des différents secteurs ont-ils répondu présent?

Nous avons toujours nos fidèles qui croient en nous. Les acteurs majeurs des six univers de Marocotel à savoir,

Le RESTO DES CHEFS

Un restaurant gastronomique sera signé par Lotfi Sidirahal, architecte reconnu sur la place par ses réalisations au Maroc et à l'international.

Primé aux Oscars de l'architecture à Rome parmi 40 autres architectes, Lotfi Sidirahal a travaillé sur plus d'une quinzaine de projets hôteliers pour des chaînes d'hôtels internationales tels que Anantara, Accor, Radisson, Starwood,...

Ses derniers projets sont l'Anantara Oman, les chambres du Radisson Marrakech, et Paramount Hôtels and Resorts. Actuellement, il dirige Pod architecture, agence basée à Casablanca, Beirut et Dubai.

Le Resto des chefs sera géré par quatre chefs étoilés nationaux et internationaux qui auront pour mission de préparer des menus gastronomiques pour 150 couverts avec l'assistance de jeunes talents marocains.

HOLE IN EVENT

OPEN DU TOURISME ET DES METIERS DE BOUCHE

20 FEVRIER 2016

PARTENAIRE OFFICIEL



MEDIA OFFICIEL



1^{er} Prix Brut : Authentic Sport



1^{er} Prix Net : JEEP



2^{ème} Prix Net : La Table de la Bavaroise



3^{ème} Prix Net : La Casa Del Habano

VILLAGE GASTRONOMIQUE



Christophe HARIVEL est Habillé par :
Ermenegildo Zegna



Nettoyer et Entretienir, Gérer et Connecter, Cuisiner et Servir, Concevoir et Décorer, Accueillir et Relaxer et Détendre et Divertir sont parmi nous. Nous connaissons cette année en revanche une réelle montée en gamme de la qualité de nos exposants.

«Fédérer, Innover et Agir». Pourquoi avoir choisi cette devise pour cette 14ème édition?

C'est pour rester dans la continuité et la cohérence de notre nouvelle stratégie lancé en 2012. Si les deux dernières éditions les devises étaient «Votre vecteur de développement en 2012» et «Le développement se poursuit en 2014» cette édition est un outil de rassemblement à la disposition des forces vives qui représentent les secteurs concernées. Ce n'est pas pour rien que le salon bénéficie actuellement de la confiance et de l'égide de deux Ministères. Il s'agit du Ministère de l'Artisanat, de l'Economie Sociale et Solidaire et du Ministère du Tourisme que je remercie vivement. Sans oublier le soutien plus que louable de la Maison de l'Artisan (que je ne remercierai jamais assez) qui a réalisé un travail remarquable en mobilisant

ANIMATIONS

En plus de la plateforme d'exposition, Marocotel By Equip'Hôtel réserve, à ses exposants et visiteurs, des animations riches et diversifiées avec pour maîtres mots : apprentissage, expertise et perfection.

sur leur pavillon 27 entreprises d'un niveau extraordinaire, ce qui prouve toute la volonté de l'artisanat marocain à rivaliser avec les grandes marques mondiales et j'en suis témoin.

«Fédérer, Innover et Agir» est la devise de cette quatorzième édition de Marocotel qui depuis 28 ans œuvre au développement des métiers de l'industrie touristique. Le secteur est néanmoins aujourd'hui confronté à de nombreux défis qu'il doit relever pour conforter son dynamisme sur le long terme et être au rendez-vous des attentes des professionnels. Le premier réside dans la performance des établissements du secteur. Le second repose sur la nécessaire prise en compte des évolutions des modes de consommation, afin de s'y adapter. Le troisième défi est celui de l'innovation: tirer profit des innovations existantes est un levier fort de compétitivité, d'attractivité et de performance.

Inciter l'ensemble des acteurs à relever ces défis passe par une organisation renforcée du salon, avec un rapprochement entre les instances du secteur. De ce fait, un comité stratégique (véritable incubateur d'idées) présidé par Madame Nada Roudies, Secrétaire Générale du Ministère du Tourisme et des principales fédérations et associations professionnelles du secteur (CNT, FNIH, CRT, etc.) a été mis en place afin de pouvoir s'arrêter sur les principaux axes de développement et des opportunités que Marocotel peut offrir à ses exposants et visiteurs, tant sur le marché marocain que sur le plan africain. L'Afrique sera pour cette édition un véritable chantier de prospection.

Y aura-t-il des nouveautés cette année?

L'innovation est l'essence même d'un salon et une condition sine qua non de son développement. Cette édition verra la naissance de «Marocotel Innov» et qui deviendra par la suite un événement à part entière. A cet effet nous avons créé un espace de 144 m² pour les 6 univers du salon (Nettoyer et Entretienir, Gérer et Connecter, Cuisiner et Servir, Concevoir et Décorer, Accueillir et Relaxer, Détendre et Divertir) où on

MAROCOTEL'INNOV

Dans le cadre de la 14ème édition du salon Marocotel, des espaces par univers ont été créés pour mettre en valeur le meilleur des innovations du CHR. Sur ces espaces, on retrouve les produits innovants des exposants répondants à différents critères :

- Originalité
- Fonctionnalité
- Economie d'énergie
- Etc.

invite nos chers exposants à mettre en avant leurs nouveautés et innovations répondants à des critères d'originalité, de fonctionnalité, d'économie d'énergie et surtout de développement durable. La création n'est pas du tout en reste, «Marocotel La Galerie» ou les designers, architectes et architectes d'intérieurs viendront exposer leurs dernières réalisations, créations et projets en cours.

Y aura t'il des animations si oui lesquelles?

Lancé lors de la précédente édition, le Resto Des Chefs est un concept de restaurant gastronomique où des chefs étoilés nationaux et internationaux ont pour mission de préparer des menus gastronomiques pour 150 couverts, avec l'assistance de jeunes talents marocains.

Après Hicham Lahlou, cette année c'est Lotfi Sidirahal, architecte réputé par ses réalisations au Maroc et à l'international, qui conçoit le Resto des Chefs.

Primé aux Oscars de l'architecture à





Rome parmi 40 autres architectes, Lotfi Sidirahal a travaillé sur plus d'une quinzaine de projets hôteliers pour des chaînes d'hôtels internationales tels que Anantara, Accor, Radisson, Starwood,...

Ses derniers projets sont l'Anantara Oman, les chambres du Radisson Marrakech, et Paramount Hôtels and Resorts. Actuellement, il dirige Pod architecture, agence basée à Casablanca, Beirut et Dubai.

Connaissez-vous les noms de 4 grands chefs présent sur le «Resto des Chefs»?

Le Resto Des Chefs de cette année, accueillera un «gratin» de chefs étoilés, programmés comme suit :

- Mercredi 16 mars : Meryem Cherkaoui. Après avoir fait ses classes à l'Institut Paul Bocuse et s'être aguerrie dans les plus prestigieux Palaces français, du Majestic à Cannes au Crillon à Paris, elle rentre au pays en 2002 où elle entreprend de prestigieux projets dans l'art culinaire. Depuis octobre 2015, Meryem Cherkaoui gère son premier restaurant signature « Mes'lalla by Meryem Cherkaoui » au Mandarin Oriental à Marrakech.
- Jeudi 17 mars : Johan Leclerre et Laurent Trochain. Sacré meilleur ouvrier de France en 2007, le Chef Johan Leclerre dirige le Restaurant Gastronomique La Suite à

La Rochelle. Diplômé de l'école hôtelière d'Avesnes-sur-Helpe, Laurent Trochain entame sa formation dans de belles maisons. Installé aujourd'hui dans les Yvelines, Il est propriétaire d'un relais de chasse dont le restaurant cosy chic obtient sa 1ère étoile en 2005.

• Vendredi 18 mars : Sébastien Bontour. Aujourd'hui il se lance dans une nouvelle aventure avec ses partenaires Mohamed et Othmane Jamal Eddine. Sur Casablanca, une nouvelle boulangerie pâtisserie à vue le jour : La Villa Zilin By Sébastien Bontour.

On y retrouve toute la maîtrise et l'expertise du chef appliqué à la boulangerie, pâtisserie, Beldi ainsi que sur la partie snacking, traiteur et Chef à domicile proposé par la Villa Zilin.

• Samedi 19 mars : Hassan Agouzoule. Chef emblématique au Palmeraie Resorts depuis 1998, Hassan Agouzoule s'est vu confié en août 2015 la responsabilité de l'ensemble des cuisines du Resort ; en collaboration avec sa brigade qui compte plus d'une centaine de cuisiniers.

Pourquoi ne pas faire de Marocotel un rendez-vous annuel?

Dans le monde chaque salon a sa fréquence entre biannuelle, annuelle, biennale et triennale. Ceci dépend de beaucoup de facteurs qui déterminent la périodicité (innovation, taille du marché, développement du secteur). C'est également grâce à cette biennalité que le salon a gagné ses lettres de noblesse et a su se développer d'une manière exponentielle. En plus les budgets de nos exposants ne sont pas extensibles à l'infini. Le rendre annuel l'essoufflerai.

Ce salon d'envergure propose, avec plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires nationaux et internationaux d'envergure dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, du bien-être et des loisirs, une offre d'équipement complète, diversifiée et de qualité, préparée spécialement pour l'occasion afin d'améliorer la performance de leurs établissements ou d'anticiper leurs démarches de

Le salon en bref

- Plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires attendus (directeurs d'établissements, acheteurs, gérants, directeurs commerciaux, de restauration...)
- 250 exposants, nationaux et internationaux, représentatifs de tous les secteurs liés à l'hôtellerie et à la restauration, parmi les acteurs majeurs d'un marché concurrentiel et en pleine évolution
- 20.000m² d'exposition
- 4 jours d'échanges et de rencontres entre les références du marché et un visitorat national et international de qualité.
- Des opportunités d'affaires directes en ciblant les top acheteurs et donneurs d'ordre du secteur
- Des animations pointues pour mieux appréhender les tendances à travers l'œil expert de chefs et architectes reconnus



développement. On peut y retrouver 250 exposants nationaux et internationaux, sur plus de 20.000 m² d'exposition et d'animation, dont les leaders du marché dans les métiers de la literie, du linge, du textile professionnels, des salles de bains, du bien-être, de la remise en forme, de la piscine, des parcs aquatiques, des spas, des équipements et matériels de cuisine, des concepts de restauration, de la décoration, du mobilier, de l'art de la table, des cafétérias, des bars, des nouvelles technologies, des produits HI-Tech, des produits alimentaires, des blanchisseries, de l'hygiène, du nettoyage et bien d'autres secteurs.

Du 16 au 19 mars 2016
A l'Office National des foires et expositions de Casablanca





LA NOUVELLE FAÇON

de concevoir
la *Glace artisanale*



Salon International de l'Équipement
Professionnel pour l'Hôtellerie,
la Restauration, les Matières de Surface,
le Bricolage et les Loisirs.

**LOT 8
ALLÉE A
STAND N° 5**

MAROCOTEL
EQUIPEMENT

**NOUVEAU CONCEPT
DE MACHINE
À CRÈME GLACÉE**

Avec une base de glace maison ou un mix de glace (mix végétale vendu séparément) la FreezeRolls vous permet de réaliser des glaces (aux fruits, biscuits, foie gras, alcool...) en forme de rouleaux à la minute et devant le client.

la Glace autrement
FREEZEROLLS

www.freezerolls.com

MG CONCEPT 01 60 44 15 37 contact@mgconcept.eu

SORÉAL ILOU MAROC

Smart Food Solutions

Soréal Ilou Maroc apporte des solutions alimentaires intelligentes (nouvelles pratiques, saines, nomades, sources de plaisir ajouté, ...) que ce soit dans le domaine des sauces à travers la marque ILOU pour le snacking et la restauration. En tant qu'acteur et partenaire de l'industrie agro-alimentaire, Soréal est confronté à des exigences fortes en termes de contribution de l'alimentation à la santé.

LE SAVOIR FAIRE

Chez Soréal, l'innovation se situe à plusieurs niveaux : les produits, les conditionnements, les outils et techniques de production, mais aussi les services.

A l'origine : la rhéologie

La rhéologie est la science qui étudie le comportement d'une matière, l'écoulement ou la déformation sous l'effet de certaines contraintes. Dans le domaine des sauces, les contraintes peuvent être d'ordre mécanique (cisaillement), thermique (surgélation, stérilisation ou pasteurisation), gustatif ou encore se poser en terme de durée de conservation.

L'étude de la réaction de la matière à ces contraintes, permet à Soréal d'adapter les procédés de fabrication et de faire preuve d'une haute expertise en matière de texture.

Les tendances

Parce que savoir anticiper les nouveaux

A l'international

A travers ses filiales et ses différents partenariats (USA, Algérie, Maroc, Espagne), le groupe Soréal renforce régulièrement sa présence à l'international avec également 2 sites de production en Espagne et au Maroc.

modes de consommation est la base de la stratégie d'innovation de l'entreprise. Toutes les équipes sont naturellement curieuses et chaque jour à l'écoute des tendances partout dans le monde.

Supply Chain management

Grâce au référencement et à l'évaluation annuelle des fournisseurs et des matières premières ainsi qu'aux techniques de sourcing géo-localisé, Soréal veille à travailler des matières premières non OGM et non ionisées.

L'outil industriel

Le site de Brie propose 4 lignes de fabrication et 10 lignes de conditionnement différentes. Une des forces du groupe est la puissance de son infrastructure, capable de gérer la traçabilité en flux tendu. C'est aussi sa flexibilité dans les moyens qu'il met en œuvre pour s'adapter en permanence à la diversité des demandes.

LES GAMMES

Les gammes de sauces industrielles pour la restauration s'appuient sur la dynamique de recherche et développement du Groupe Soréal. Ainsi, la marque répond aux attentes des restaurateurs en conjuguant créativité et praticité.

C'est pourquoi, le groupe s'intéresse aux saveurs du monde et à toutes les



En France

Le site de Brie, près de Janzé en Ile-et-Vilaine, maison-mère du groupe Soréal s'étend sur une surface totale de 5 500 m², et abrite, outre le site de production, un entrepôt de stockage, un show room, un laboratoire, ainsi que les services commerciaux et administratifs du groupe.



Chiffres clés

100 collaborateurs

500 clients

Capacité de production : 15 000 t/an

Site de 5 500m²

2013 : Création de Soreal Ilou Maroc

2016 : nouvelle extension de 2 500m²,
surface globale = 8 000m²

cultures culinaires pour proposer les nouvelles saveurs qui sauront rehausser tous les styles de cuisine.

ILOU : offre restauration classique

Cette gamme de sauces industrielles et condimentaires pour la restauration s'appuie sur plus de 20 ans de savoir-faire et d'innovations.

En tant que fournisseur restaurant, Ilou s'intéresse à toutes les recettes et toutes les saveurs en matière de sauce afin de proposer à la fois les grands classiques des patrimoines culinaires mais aussi les saveurs du monde. Les sauces Ilou ont toute leur place pour accompagner les recettes de la cuisine de terroir et d'ailleurs !

Mignonnettes, sticks, dosettes, coupelles trouvent toute leur place à table. Quand les squeezees, seaux ou bidons vont répondre aux attentes du chef cuisinier.

A l'écoute des tendances

Les sauces ILOU ont été conçues avec en tête le portrait du consommateur final. Plutôt jeune et pressé, il est aussi exigeant : il veut avoir le choix, manger bon et pas trop cher. Ainsi, avec ILOU, le restaurateur dispose d'une solution qui combine parfaitement praticité d'usage, qualité gustative et variété de saveurs.

**ILOU : offre restauration rapide**

En restauration rapide, la sauce revêt une importance particulière pour donner toute sa saveur à des préparations simples. Le choix de la sauce pour accompagner son kebab, son burger, son sandwich ou sa salade constitue donc pour le consommateur un élément essentiel dans son plaisir de dégustation !

C'est pourquoi, ILOU s'intéresse aux saveurs du monde et à toutes les cultures culinaires pour proposer des sauces kebabs, des sauces burgers et des sauces salades très variées pour répondre à toutes les envies !

La gamme propose 30 sauces originales, conformes aux exigences alimentaires musulmanes, conçues pour faire voyager le consommateur: de la Caesar à l'Algérienne, de la Moutarde américaine à la Harissa en passant par la Mayonnaise allégée... et 6 recettes exclusives : La Texas Grill, la Hot Barbecue Chipotle, la XL Burger, l'Andalouse, la Mexicanos et la Fish-and-Fish.

« Que se soit au Texas, en Crète, à Bangkok, à Pondichéry ou à Casablanca, les aliments sont élaborés avec une tradition culinaire qui les distingue. », déclare Gilles Bocabeille, PDG du groupe.

Le conditionnement en squeezees permet de délivrer facilement et



«Au sein de notre laboratoire et de nos usines, nous oeuvrons chaque jour pour créer de la préférence alimentaire au service des acteurs de l'agro-alimentaire : industriels, distributeurs et restaurateurs qui nous font confiance.

Résolument tournés vers l'international, nous mettons toute notre force d'innovation au service du talent de nos clients et partenaires.»

Gilles Bocabeille - Fondateur

immédiatement la juste quantité de produit pour un « snackeur » soucieux d'optimiser le temps qu'il consacre à ses repas. De plus, le prix abordable répond aux attentes d'une clientèle plutôt en recherche de budgets raisonnables en restauration rapide.

Chez Soréal, l'innovation est le cœur de métier du groupe depuis toujours. Les cuisines du monde et la diversité alimentaire en sont les principaux moteurs, mais la garantie de la sécurité alimentaire, l'optimisation des qualités organoleptiques et nutritionnelles des produits ainsi, bien sûr, que l'orientation «développement durable» de la production constituent des conditions élémentaires de la recherche et du développement.



PISCINEXP MAROC

SALON INTERNATIONAL DE LA PISCINE-SPA & BIEN-ÊTRE
CENTRE INTERNATIONAL DE CONFÉRENCES ET EXPOSITIONS
Office des changes-Route el Jadida



02 ▶ 05
MARS
2016

www.piscineexpomaroc.com

Tél Bureau: +212(5) 22 296 526 Tél Mobile : +212 6 69 73 01 83 / +212 6 63 17 72 02
E-mail : contact@piscineexpomaroc.com - kalm.events@gmail.com

MG CONCEPT : Freeze Rolls

La machine à glace FreezeRolls est un nouveau concept de machine à crème glacée permettant de réaliser des glaces sur mesure, à la minute et devant les clients. Ce concept de « Glace autrement » est proposé aux professionnels de la restauration, aux traiteurs, aux glaciers, aux loueurs de matériels, aux food trucks, ...

Le principe : une base de crème glacée à laquelle on ajoute des ingrédients au choix aussi bien salés que sucrés (fruits frais, biscuits, arômes naturels, épices, herbes, infusion, foie gras,...), on mélange le tout, on étale et on roule! Les professionnels ont ainsi la possibilité de proposer une glace autrement grâce à de nouvelles saveurs, à de nouvelles formes (rouleaux, rosaces, copeaux, ...) mais aussi avec une texture différente de la glace traditionnelle. Ils peuvent ainsi très facilement réaliser une glace Bio, sans gluten, ou cachet, sans colorants ni arômes artificiels. La société MG Concept s'attache à proposer du matériel fabriqué 100% français répondant aux exigences des professionnels tant au niveau des matériaux, de la conception tout en tenant compte des normes d'hygiène en vigueur. Aujourd'hui 2 modèles sont proposés à la vente : la Kilimanjaro et la Makalu. En novembre 2015, la société MG Concept a lancé un kit clé en main sans franchise. Dédié à la vente à emporter ou au food truck, ce kit permet de disposer de tous les outils de communication nécessaires à un démarrage rapide. Ainsi le client pourra développer rapidement son chiffre d'affaires tout en conservant son indépendance. La société MG Concept propose également à la vente son propre mix de glace ainsi que les consommables.

De grands Chefs comme Florent Ladeyn, Pierre Augé, la Chocolatière Géraldine Muller-Marras gagnante du « Swiss Chocolat Master 2015 », et le pâtissier Sébastien Bouillet ont déjà succombé à ce concept et l'utilisent sans complexe dans leurs recettes salées et sucrées.

Mélanie Sevillano

Tel : +33 (0) 1 60 44 15 37 - E-mail : m.sevillano@mgconcept.eu www.freezerolls.com



bottling and packaging solutions

Depuis plus de 20 ans, EUROSTAR construit avec soin et précision, des machines d'embouteillage pour tous types d'industries en utilisant différentes technologies : légère dépression/gravité, vide poussé, isobarique volumétrique débitmètre, soutireuse. EUROSTAR A choisi AMB PROCESS pour le représenter au Maroc.

www.amb-process.com

AMB PROCESS





EBERHARDT FRÈRES MAROC AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Par Claude Vieillard



Eberhardt Frères s'est spécialisé depuis plus d'un demi siècle dans la commercialisation d'appareils ménagers et professionnels des plus grandes marques Européennes. Forte de sa longue expérience dans le domaine du froid, de la cuisson et du lavage, la société entretient avec ses fournisseurs comme avec ses clients des partenariats privilégiés. Rencontre avec Franck Pellé, Directeur Général Commerce de Eberhardt Frères.

Pouvez-vous tirer un petit bilan de l'année 2015 concernant votre branche «matériels professionnels»?

Notre filiale marocaine a ouvert mi-2011, en commençant exclusivement avec nos marques «grand public» Premium Liebherr en Froid - Falmecc en Aspiration - Asko en cuisson et lavage. Nous devons d'abord apprendre et comprendre les éléments locaux, ainsi que mettre en place les services accompagnant nos marques. Nous avons lancé, en 2013, une partie de notre gamme Professionnelle, en commençant par le Froid et l'induction. Les résultats ont été à la hauteur de nos attentes en 2013 et 2014, puis plus modestes en 2015, suite à notre restructuration commerciale.

Quels ont été les succès de cette année 2015?

Suite à cette restructuration commerciale, ce sont surtout nos gammes classiques (Froid et induction) qui se sont stabilisées. Les succès sont venus du Froid scientifique, qui a trouvé sa place dans les hôpitaux et



laboratoires, des machines à glaçons dans les bars et des lave-linge dans les buanderies. Tout ce qui demandait un travail de longue haleine a connu un franc succès.

Vos objectifs ont ils été atteints malgré les difficultés du secteur?

Pas tout à fait, raison pour laquelle nous avons restructuré notre équipe commerciale. Les difficultés du secteur ne concernent que ceux qui sont en place depuis longtemps. Je ne me servirai donc pas de ce prétexte. Je préfère évoquer une petite erreur qui aura ralenti notre croissance en 2015, mais aura permis de mieux préparer les années à venir.



Les fours mixtes et les fours à convection sont complétés par une gamme entière de fours Moretti Forni : une ligne de fours statiques à sole et ventilés qui exprime le maximum d'intégration entre forme et fonctionnalité. La fiabilité, le maximum de rendement, les performances élevées de la chambre de cuisson, les matériaux de fabrication et les composants excellents complètent le profil de la gamme.



**Vous serez présents à Marocotel.
Qu'attendez-vous de ce salon
professionnel?**

Marocotel est une vraie plateforme de rencontre entre les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Les visiteurs sont nombreux et motivés par la découverte des nouveautés, qui ne manqueront pas cette année. Maintenant que nous connaissons bien le Maroc, sa culture, ses demandes parfois spécifiques, nous pourrions être

encore plus réactifs, grâce à nos stocks à Casablanca, à une forte présence commerciale et à une vraie structure de services avant et après-vente. Nous avons les réponses aux questions des visiteurs et attendons un échange très riche et positif.

Quelles sont les marques que vous représentez?

Liebherr en Froid / Brema en machines à glaçons / Afinox en arrière-bars

Au cours du siècle, Eberhardt Frères n'a cessé de se développer pour prendre son rang parmi les plus grands distributeurs du marché français et compte aujourd'hui 160 collaborateurs en France et 10 au Maghreb pour une distribution des mêmes produits.

et comptoirs / Tecnox en meubles inox / Ipso en lavage-séchage, tous partenaires de Eberhardt Frères, en France, depuis 20 à 61 ans !



Quelles sont vos nouveautés?

Les marques Moretti et Giorik seront les nouveautés principales, avec démonstrations culinaires durant tout le salon. Deux chefs italiens, francophones, feront des démonstrations et formations sur le stand. Les fours Premium sont peu représentés au Maroc. Les grands chefs nous demandaient ces marques, qui leur permettent de concilier la qualité

Spécificités des produits distribués par Eberhardt Frères Maroc

- > Ils sont tous de fabrication européenne
- > Ils sont identiques à ceux qui sont distribués en France. Aucune «sous-gamme Afrique»
- > Ils bénéficient du réseau d'installateurs d'Eberhardt Frères agréés et formés en France
- > Une bonne partie de la gamme est disponible en stock à Casablanca sous 48h ou à Lyon sous 2 à 3 semaines
- > Ils sont Premium, tant par la qualité de construction, la simplicité d'utilisation que le résultat.



de cuisson, la facilité d'entretien, le gain de main d'oeuvre et de très faibles consommations électriques.

D'ailleurs, les autres partenaires du groupe : Liebherr, Brema, Afinox, Tecnox et Ipso ont également fait d'énormes progrès sur les consommations électriques.

En conclusion, nous avons réussi le pari de dupliquer la société Eberhardt Frères France (qui date de 1912) dans notre filiale marocaine. Il a fallu beaucoup d'humilité, d'écoute et de détermination. Nous sommes fiers de voir nos usines partenaires suivre cette initiative et accompagner notre développement pour un service adapté et une gamme complète en Professionnel. Venez nombreux sur notre stand Eberhardt Frères, nous serons heureux de vous renseigner et de vous accompagner.



Eberhardt Frères : deux divisions au service de l'exigence.

Une division Electroménager spécialisée, depuis 1954, dans la distribution d'électroménager grand public. Aujourd'hui, Eberhardt Frères distribue en plus de la marque historique Liebherr, leader européen du froid et des caves à vin, la marque de hottes d'aspiration Falmecc et la marque de cuisson Asko.

Une division Matériel Professionnel basée sur le partenariat avec les plus grandes marques européennes en matière de Froid Grande Cuisine, Boulangerie-Pâtisserie et Entretien du textile.

Avec plus de 45 commerciaux sur le terrain, Eberhardt Frères joue la carte de la proximité et du service avec ses revendeurs-installateurs pour répondre au mieux aux besoins des utilisateurs.



Une question à Grégoire Flick, chef de produit Grande Cuisine chez Eberhardt Frères

Quelles ont été les principales évolutions des fours ces dernières années et les attentes actuelles des clients/utilisateurs?

Bien évidemment, comme pour l'ensemble des matériels de cuisine (et de manière plus générale) les évolutions des fours ces dernières années ont porté sur l'économie d'énergie et la qualité.

Par exemple, les fours mixtes Giorik intègrent un système de génération de vapeur révolutionnaire. La production de vapeur par injection combinée à la vapeur produite par une chaudière

de petite taille permet de réduire considérablement les consommations d'eau (volume d'eau à vidanger limité de la chaudière) ainsi que les consommations en énergie (chaudière de faible puissance).

Toutefois, la plus grande évolution de ces dernières années est sans doute la prise en main des fours au travers d'interfaces graphiques tactiles et intuitives. Ces dernières rendent les fours accessibles aux plus grands nombres, sans qualifications et formations particulières. Des atouts majeurs tant en restauration commerciale que collective.

[Stand Eberhardt Frères Maroc Marocotel - Allée C, ilot 17, N° 2](#)



Le nettoyage Text'eau Nouvelle génération, procédé Crystal*, présent à Marocotel

(* Brevet Europe déposé et Licence Monde)

Text'eau est le système de nettoyage à l'eau que propose Eberhardt Frères Maroc, qui comprend une machine à laver et un séchoir IPSO entièrement configurables.

Le nettoyage Text'eau bénéficie aujourd'hui d'un procédé révolutionnaire, Crystal, associé à des produits brevetés et exclusifs, qui garantit une qualité parfaite de nettoyage en moins de 45 minutes. Crystal permet d'être équivalent au pressing traditionnel en terme de travail de finition de repassage, tout en étant totalement propre et sans

solvant !

Crystal s'applique à tous les vêtements et autres articles textiles, grâce à la souplesse des machines nouvelles générations IPSO. Des solutions totalement innovantes pour le métier du

Pressing :

- Retraits totalement maîtrisés
- Défroissage identique au perchlo : facilité de repassage
- Coutures sans grignage
- Décoloration inexistante
- Anti-statique : aucune peluche même sur les textiles foncés
- Souplesse, luminosité et propreté des textiles, vêtements, ameublements...
- Un parfum de fraîcheur : mauvaises odeurs envolées
- Hygiène : les produits bactéricides garantissent zéro bactérie dans les tissus
- Cycle complet avec séchage compris entre 30 et 45 minutes



Le nettoyage à l'eau consomme plus d'eau que les machines de Nettoyage à Sec : Faux!

Un cycle de nettoyage à l'eau consomme entre 50 à 70 litres d'eau. Une machine de nettoyage à sec avec les solvants actuels consomme entre 250/300L, voir 400 litres d'eau.

- Coût du cycle faible et maîtrisé
- Préservation de la santé du personnel et des clients

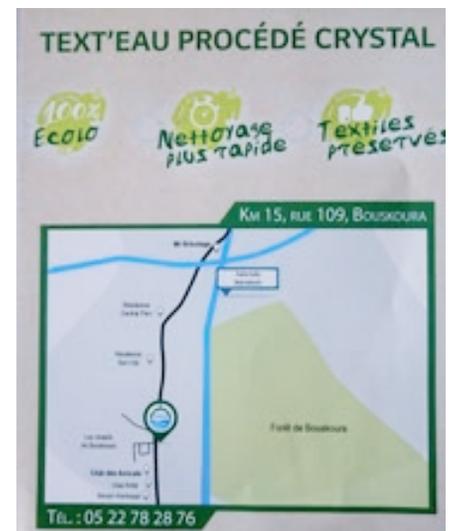
DISTRIBUÉ PAR EBERHARDT FRÈRES
A DÉCOUVRIR À MAROCOTEL
DU 16 AU 19 MARS 2016,
ALLÉE C, ILOT 17, N° 2
TEXT'EAU EST UTILISÉ AU PRESSING
AQUA VERT OUVERT DEPUIS
LE 7 MARS 2016 À CASABLANCA

Le nettoyage à Sec est plus rapide que le nettoyage à l'Eau: Faux
Le procédé Crystal permet de traiter les vêtements «Dry to Dry» c'est-à-dire vêtements secs à secs en moins de 45 minutes, ce qui correspond aujourd'hui à un temps inférieur au temps trouvé dans les cycles de machines de Nettoyage à Sec.



Le coût total d'exploitation des systèmes de nettoyage à l'eau coûte plus cher que le nettoyage à sec ou à solvant: Faux

Le coût complet du traitement des vêtements en nettoyage à sec (en intégrant l'investissement matériel, le coût des énergies, le coût de retraitement des déchets des solvants, le coût de surveillance des systèmes propres au 23-45, la formation du personnel, les additifs renforçateurs) revient à un coût de traitement supérieur au nettoyage à l'eau. Mais en plus, la qualité de finition du Procédé Crystal, qui permet de diminuer très largement les coûts de personnel en terme de finition, détermine un coût de revient équivalent voir même inférieur pour les vêtements traités avec ce procédé.



Magnifico de Giorik

Les fours à convection polyvalents



Convection avec ou sans humidification, cuisson avec sonde à cœur, la gamme de fours Magnifico propose une réelle polyvalence pour une utilisation GN 1/1 ou 600 x 400. Destiné à la restauration commerciale non intensive, Magnifico est disponible en plusieurs versions :

- Version convection avec et sans humidificateur

- Version convection / vapeur mixte (à injection directe), avec le contrôle mécanique traditionnel ou avec un contrôle électronique programmable. Ce dernier est pourvu d'un logiciel extrêmement innovant et intuitif. Il permet de mémoriser jusqu'à 99 recettes - qui peuvent être téléchargées par une clé USB, d'insérer des programmes de cuisson avec 9 phases, de contrôler l'humidité relative à la chambre de cuisson, etc.

DISTRIBUÉ PAR EBERHARDT FRÈRES MAROC

SérieS de Moretti Forni

La nouvelle génération économe de four statique



Moretti propose une nouvelle gamme révolutionnaire la série S: des fours novateurs par leur conception et leurs fonctionnalités, qui atteignent l'objectif de réduire la consommation d'énergie de 30% par rapport aux fours

actuellement sur le marché. C'est aujourd'hui possible grâce à une isolation spéciale, des matériaux innovants et la nouvelle commande électronique. L'expérience de Moretti dans la gestion des nombreux facteurs qui influent sur la cuisson, a permis de développer la fonction intelligente ECOSmartBaking qui permet des cuissons rapides et économes en énergie comme aucun autre four.

DISTRIBUÉ PAR EBERHARDT FRÈRES MAROC

Le nouveau **SelfCookingCenter**[®]



Senses



Le nouveau système de cuisson intelligent unique au monde, capable de sentir, de détecter, d'anticiper, d'apprendre de vous mais aussi de communiquer avec vous pour atteindre le résultat que vous souhaitez.

Un technologie moderne qui vous assiste parfaitement. Et exige peu.



Venez cuisiner avec nous.

ARCADE EQUIPEMENT

Chef Jacques Morin · Tel. 06 61 07 47 50 · Bd Abdelmoumen · rue Galien n°5
Quartier des hôpitaux · Casablanca · Maroc · www.arcadeequipement.com

www.rational-online.com



AÉROPORTS DU MAROC

Le trafic aérien continue sa croissance

Avec 17,6 millions de passagers en 2015 le trafic aérien bat un record et l'aéroport Mohammed V franchit pour la première fois le cap de 8 millions de passagers. Le fret aérien consolide donc sa croissance. Voyons les chiffres en détails.

TRAFIC DE L'ANNÉE 2015

L'année 2015 est une année record pour les aéroports du Royaume qui ont accueilli 17 609 747 passagers, soit une hausse de +1,82% par rapport à l'année 2014. Hormis le segment Europe et celui des Pays du Maghreb qui ont accusé une légère baisse, les autres segments ont enregistré une évolution importante, du trafic domestique (+2,85%) et du trafic international, notamment avec l'Amérique du sud (+21,72%), le Moyen et Extrême Orient (+13,82%) et les pays de l'Afrique (+11,86%).

- La croissance a été particulièrement forte pour les aéroports Fès Sais (+12,00%), Laayoune (+23,32%), Dakhla (+31,99%), et Beni Mellal (+88,39%).

- L'aéroport Mohammed V a dépassé, pour la première fois, la barre des 8 millions de passagers, en enregistrant 8 180 083 passagers, soit une hausse de +2,61 par rapport à l'année précédente.

- Le fret aérien a quant à lui, connu durant l'année 2015, une croissance significative (+18,67%) en comparaison avec 2014, il a ainsi atteint 64 254,98

Aéroports	Passagers							
	décembre 2015	décembre 2014	Var (%)	Part (%) décembre 2015	CUMUL			
					décembre 2015	décembre 2014	Var (%)	Part (%)
CASABLANCA	647 950	610 486	6,14%	48,62%	8 180 083	7 971 705	2,61%	46,45%
MARRAKECH	291 699	316 415	-7,81%	21,89%	3 978 725	4 034 410	-1,38%	22,59%
AGADIR	91 303	98 656	-7,45%	6,85%	1 408 148	1 467 447	-4,04%	8,00%
FES-SAISS	64 652	63 964	1,08%	4,85%	886 525	791 564	12,00%	5,03%
TANGER	55 306	49 924	10,78%	4,15%	787 399	766 364	2,74%	4,47%
RABAT-SALE	65 739	54 847	19,86%	4,93%	705 950	684 213	3,18%	4,01%
NADOR	47 633	43 815	8,71%	3,57%	602 764	604 013	-0,21%	3,42%
OUIJDA	27 993	31 916	-12,29%	2,10%	522 947	515 896	1,37%	2,97%
LAAYOUNE	13 890	10 584	31,24%	1,04%	152 126	123 356	23,32%	0,86%
DAKHLA	11 402	8 696	31,12%	0,86%	127 691	96 746	31,99%	0,73%
ESSAOUIRA	4 573	1 842	148,26%	0,34%	65 992	62 591	5,43%	0,37%
OUARZAZATE	4 294	5 600	-23,32%	0,32%	56 828	59 062	-3,78%	0,32%
AI HOCEIMA	620	1 184	-47,64%	0,05%	47 276	44 841	5,43%	0,27%
BENI MELLAL	1 617	2 508	-35,53%	0,12%	23 628	12 542	88,39%	0,13%
TETOUAN	882	219	302,74%	0,07%	22 143	24 046	-7,91%	0,13%
ERRACHIDIA	813	835	-2,63%	0,06%	14 054	7 685	82,88%	0,08%
GUELMIM	840	1 114	-24,60%	0,06%	11 505	13 465	-14,56%	0,07%
TAN-TAN	824	1 044	-21,07%	0,06%	11 500	12 563	-8,46%	0,07%
ZAGORA	435	487	-10,68%	0,03%	4 349	2 235	94,59%	0,02%
BOUARFA	114	125	-8,80%	0,01%	114	125	-8,80%	0,00%
BENSLIMANE	0	0		0,00%	0	2	-100%	0,00%
TOTAL	1 332 579	1 304 261	2,17%	100,00%	17 609 747	17 294 871	1,82%	100,00%

tonnes contre 54 148,18 tonnes.

- En 2015, les mouvements d'avions enregistrés dans les Aéroports marocains se sont accrus de +2,47% en s'établissant à 159 995 mouvements.

La part de l'aéroport Mohammed V est de 49,51% de ce trafic, Marrakech Menara de 19,28% et Agadir Al Massira de 7,94%.

Ventilation du trafic aérien commercial en 2015 par nature

Aéroport	Cumul décembre 2014	Cumul décembre 2015	Var (%)	Part (%)
INTERNATIONAL	15 579 863	15 845 933	1,71	90
NATIONAL	1 715 008	1 763 814	2,85	10
Total général	17 294 871	17 609 747	+1,82	

Ventilation du trafic aérien en 2015 par faisceau géographique

Régions	2014	2015	Var (%)	Part (%)
EUROPE	12 482 791	12 475 611	-0,06%	70,85%
MAROC	1 715 008	1 763 814	2,85%	10,02%
AFRIQUE (AUTRES RELATIONS)	1 034 334	1 157 824	11,86%	6,57%
MOYEN ET EXTRÊME ORIENT	1 100 789	1 252 962	13,82%	7,12%
PAYS DU MAGHREB	649 786	622 739	-4,15%	3,54%
AMÉRIQUE DU NORD	282 485	301 147	6,64%	1,71%
AMÉRIQUE DU SUD	29 928	36 428	21,72%	0,21%
Total général	17 294 871	17 609 747	1,82%	100 %

Aéroport	Décembre 2014	décembre 2015	Var (%)	Part (%)
INTERNATIONAL	1 167 054	1 197 604	2,62	89,87
NATIONAL	137 207	134 975	-1,63	10,13
Total général	1 304 261	1 332 579	2,17	100,11

Répartition du trafic aérien commercial par faisceau géographique :

Régions	Déc. 2014	Déc. 2015	Var (%)	Part (%)
EUROPE	920 490	916 512	-0,43%	68,78%
MAROC	137 207	134 975	-1,63%	10,13%
AFRIQUE (AUTRES RELATIONS)	99 836	115 283	15,47%	8,65%
MOYEN ET EXTRÊME ORIENT	73 964	87 625	18,47%	5,58%
PAYS DU MAGHREB	47 906	49 790	3,93%	3,74%
AMÉRIQUE DU NORD	20 121	23 492	16,75%	1,70%
AMÉRIQUE DU SUD	4 737	4 901	3,46%	0,37%
Total général	1 304 261	1 332 579	2,17%	100%

Top 5 des routes aériennes en décembre 2015

Route	Total Pax	Part
MCHAMMED V - PARIS ORLY	44 272	3,32%
MCHAMMED V - PARIS CDG	38 288	2,87%
MARRAKECH - PARIS ORLY	32 337	2,43%
MARRAKECH - LONDRES	24 093	1,81%
MCHAMMED V - JEDDAH	21 853	1,64%
Total Commercial	1 332 579	100,00%

Trafic de survol

Le trafic aérien des avions ayant survolé l'espace aérien marocain a connu, en 2015, une légère baisse de -0,84%, il a enregistré 195 894 mouvements contre 197 558 enregistré au titre de l'année précédente.

TRAFIC DU MOIS DE DÉCEMBRE

Trafic aérien commercial du mois de décembre

En décembre 2015, Le volume de trafic commercial enregistré dans les aéroports du Royaume a progressé de +2,17% par rapport au mois de décembre 2014 avec 1 332 579 passagers accueillis. L'aéroport Mohammed V a accueilli 647 950 passagers (+6,14%), l'aéroport Tanger Ibn Battouta a enregistré 55 306 passagers (+10,78%) et l'aéroport Rabat Salé a enregistré 65 739 passagers (19,86%).

Trafic domestique

Le trafic domestique commercial a connu une légère diminution de -1,63%

au titre du mois de décembre 2015 par rapport à la même période de l'année 2014.

Trafic aérien commercial international Avec 1 197 604 passagers accueillis durant le mois décembre, le trafic aérien commercial international a enregistré une évolution de +2,62% par rapport à la même période de l'année précédente.

Le marché européen qui représente à peu près trois quarts du volume de trafic aérien a connu une légère diminution de -0,43%.

Par contre, le marché africain, le marché du Moyen et extrême Orient et celui de l'Amérique du Nord ont enregistré une bonne performance respectivement de l'ordre de +15,47%, +18,47% et +16,75%.

Le marché des pays du Maghreb et celui de l'Amérique du Sud ont enregistré des résultats satisfaisants, soit une évolution de +3,93% et +3,46% respectivement.

Trafic mouvements d'avions

Durant le mois décembre 2015, il y a eu 12 458 mouvements d'avions, soit une faible diminution de -2,00% par rapport à la même période de l'année précédente. La part de l'aéroport Mohammed V est de 50,44% de ce trafic, Marrakech Menara de 19,63% et Agadir Al Massira de 7,13%.

Trafic du fret aérien :

En décembre 2015, le trafic Fret a fortement progressé de +42,34% par rapport à la même période de l'année précédente avec 7 342,66 tonnes enregistrés contre 5 158,51 tonnes en décembre 2014.

Trafic de survol

Le trafic aérien des avions ayant survolé l'espace aérien marocain a connu, en décembre 2015, une légère évolution de 1,9 %, il a enregistré 18 388 mouvements contre 18 049 enregistré durant la même période de l'année précédente.

© Office Nationale Des Aéroports




ARABIAN DISCOVERY

PROFITEZ DE NOS MEILLEURES OFFRES

Trouvez les meilleures promos pour votre voyage:

Voyages d'affaires. Voyages organisés. Hadj. Omra. Réservations séminaires. Congrès et évènementiel.
Guides touristiques agréés.
Destinations spéciales: Asie, Moyen-Orient, Pays du golfe..

1er Etage, N°15, Place Charles Nicole, Pasteur Build, Casablanca - Maroc.
Tél: 0522 22 60 40 | 0522 27 17 00 | 0522 27 09 97/98 - Fax : 0522 22 24 00 - Email: info@arabiandiscovery.com - web: www.arabiandiscovery.com

1ER CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR AU MAROC

Parrainé et piloté par le chef Halima Mourid et sponsorisé entre autres par Cosumar, l'événement «les rendez vous gourmands chez Carrefour», se veut un révélateur de talents marocains passionnés de pâtisserie. Rencontre avec Madame Nour El Houda BASTOUN, Responsable Marketing du Groupe Cosumar.

Le Groupe Cosumar était présent lors du Premier concours organisé pour les pâtisseries amateurs ? Pouvez vous nous expliquer dans quel contexte s'inscrit ce concours et pourquoi Cosumar s'y est autant impliqué ?

L'année 2015 était une année importante pour le Groupe COSUMAR. Une nouvelle identité visuelle, de nouveaux packagings et une campagne média à l'échelle nationale ont été lancés. Aujourd'hui, Cosumar est une entreprise marocaine en pleine évolution et cette évolution, nous voulons la partager avec tous les Marocains. Leader du marché, le Groupe s'inscrit dorénavant dans une nouvelle logique, orientée client.

C'est en s'appuyant sur le lien affectif très fort entre les marocains et nos produits, que nous avons voulu renforcer cette relation et apporter une nouvelle dynamique à travers cette évolution.

Tout logiquement, le concours de pâtisserie était l'événement adéquat et il s'inscrit parfaitement dans notre volonté de s'approcher au plus près de nos clients et consommateurs. Notre sucre est utilisé depuis des décennies dans la cuisine marocaine et dans la



confection de gâteaux. Cosumar saisit toutes les opportunités pour soutenir des événements encourageant l'émergence de talents.

Pouvez-vous nous en dire plus sur ce concours amateur et sur la contribution de Cosumar?

Cosumar propose une gamme variée de produits répondant à tous les besoins des consommateurs marocains : Pain de sucre, granulés, morceaux et lingots, font partie de notre quotidien. Dans la pâtisserie, notre sucre est une matière incontournable pour la réussite de recettes.

Ce concours de pâtisserie amateur a été organisé récemment et a été sponsorisé par Cosumar, en association avec une enseigne d'hypermarchés au sein desquels s'est déroulé l'évènement.

Le concours a été rythmé par 5 grandes dates en janvier et février. Chaque ville regroupait 3 candidats. Les 4 gagnants ont ensuite participé à la finale qui s'est

déroulée le 13 février à Casablanca. En tant que sponsor, Cosumar disposait d'un stand dédié avec des animations proposées tout au long des épreuves accomplies en direct. Les nombreux clients des hypermarchés étaient

La Marraine : Halima Mourid

Gagnante Masterchef Maroc 2014, Halima Mourid est partie en Espagne il y a 11 ans, pour rejoindre son mari. Elle a appris la cuisine sur le tas. Elle a également participé à l'émission "le meilleur pâtissier d'Espagne" et a fini première dauphine. Son point fort reste indéniablement la pâtisserie mais elle ne néglige pas les autres spécialités. Elle adore mélanger les cultures espagnole et marocaine.



Le Jury

Présidente du jury : Halima Mourid
 Invitée d'honneur : La chef Khadija Bensdira (Jury à Masterchef Maroc)
 Membres : 1 chef pâtissier de l'enseigne Carrefour pour chaque ville



invités à jouer et à répondre à des Quiz sur le sucre et sur le Groupe Cosumar. L'interaction était évidente avec la foule présente, et la proximité avec les consommateurs était un moment très enrichissant. La possibilité de faire découvrir ou redécouvrir notre Groupe aux personnes présentes était une réelle opportunité.

Comment s'est déroulé ce concours ?

Le concept en lui-même est inédit dans notre pays. Le Groupe Cosumar soutient ses initiatives alliant innovation et compétition. Nous étions très motivés et engagés pour le succès de cet événement. Après un appel à candidature enregistré sur internet du 26 novembre 2015 au 8 janvier 2016, accompagné par un large plan de communication (réseaux sociaux, bannières sur les sites des sponsors et

La gagnante : Nacera Haddajy

«Je m'appelle Nacera Haddajy, Je suis âgée de 31 ans, femme au foyer et mère de 2 adorables enfants Aymene et Anas, je suis une passionnée de pâtisserie et une gourmande, je regarde souvent des vidéos sur internet ce qui m'aide à m'améliorer.»



sites spécialisés, des insertions au sein de magazines, des spots sur radio, une annonce sur 400.000 dépliant Carrefour et 100.000 flyers, des affiches et des messages ont également été diffusés dans les hypermarchés), les candidats se sont inscrits puis sélectionnés sur la base de plusieurs critères, (ex: temps nécessaire à la réalisation de la recette, complexité de la recette.....) Le profil des candidats devait être bien précis : des passionnés de pâtisserie, être amateurs et avoir plus de 18 ans. Plus de 1.000 personnes ont répondu présents et 12 ont été sélectionnées selon des critères très rigoureux.

Les recettes réalisées lors des 4 demi finales étaient proposées par les candidats lors de leur inscription et validé par le chef Halima Mourid.

C'est Madame Nacera Haddajy qui s'est vu remettre le premier prix de ce concours.

Pour nous, la présence de Cosumar était très importante. Nous soutenons ce type d'initiative car il encourage et valorise nos jeunes talents.

A l'instar des émissions culinaires qui permettent l'émergence de talents, le concours a été profitable aux amateurs et pâtisseries en herbe.

Nom des participants

Casablanca
 - Bouchra Bel Khir
 - Hajar Zarhmouti
 - Fadwa Namar
 Salé
 - Soukaina Digoug
 - Fatima Ametjar
 - Meriem El Affani
 Marrakech
 - Nacera Haddajy
 - Hayat
 - Meriem Ftouhy
 Fes
 - Oumaima Semmou
 - Mounir Touiti
 - Hind



EUROPAIN & INTERSUC 2016

Les concours

La filière Boulangerie-Pâtisserie était réunie pendant 5 jours (en février dernier) sur le grand rendez-vous d'Europain&Intersuc 2016. Cette filière est un vecteur essentiel du dynamisme français et un véritable succès d'exportation.

Un dynamisme exprimé par l'offre du salon : 679 exposants et marques (26% d'internationaux de 25 pays) sont venus présenter leurs gammes à 63.282 professionnels (dont 27 % d'internationaux de 137 pays). 3 grands concours ont illustré la créativité et la vitalité du secteur et 140 ateliers et conférences animés par des exposants, partenaires et confédérations très investis ont mobilisé un nombre record de visiteurs.

Une édition 2016 marquée par une programmation créative et de qualité - à laquelle tous les acteurs de la profession ont pris part - qui a permis aux artisans et industriels de trouver les idées concrètes pour booster leur chiffre d'affaires et anticiper les désirs des consommateurs.

Creativité, excellence et innovation : recette gagnante d'Europain&Intersuc 2016.



UNE PROGRAMMATION EXCEPTIONNELLE EN CO-PRODUCTION AVEC LES GRANDS ACTEURS DES PROFESSIONS

Europain&Intersuc 2016 a proposé un programme de démonstrations et de conférences exceptionnellement riche et totalement inédit, qui a attiré un public très nombreux. Tous les

acteurs de la filière (Confédérations, MOF, grands noms de la boulangerie, pâtisserie, Champions de France de dessert ...) se sont fortement mobilisés aux côtés du salon pour offrir aux visiteurs 140 démonstrations ou tables rondes pendant 5 jours. Ces échanges directs et concrets ont permis à un visitorat exigeant et qualitatif d'identifier les idées à suivre pour faire évoluer son offre, sa production ou ses points de vente.

Rendez-vous de l'excellence et de la créativité, Europain&Intersuc a pleinement joué son rôle de moteur de la filière. Fabricants et utilisateurs ont ainsi pu faire le point sur les évolutions du marché et confronter l'offre et la demande, des artisans comme des industriels.

ET LES VAINQUEURS 2016 SONT ...

3 concours exceptionnels ont fait vibrer les tribunes du Cube pendant 5 jours sur 4000 m² totalement dédiés à la mise en lumière des talents de demain. La Coupe du Monde de la Boulangerie, le Mondial des Arts Sucrés et la Coupe de France des Ecoles ont passionné et ému le public, illustrant l'esprit d'équipe, la transmission des savoir-

COUPE DE FRANCE DES ECOLES

Catégorie Espoirs (Thème cirque)

1ère place : CFA Compagnons du devoir Strasbourg - Valentine Joly, Raphaël Calmels,

Lucas Goossens

2e place : CFA BPF Rouen - Marie David, Lorenzo Renou, Germain Cozic Bop

3e place : Lycée des métiers de Concarneau - Alicia Leroy, Ema Reungoat, Victor Lerouge

La Corée du Sud monte sur le podium pour la première fois dans l'histoire du concours, ce qui rend sa performance encore plus remarquable. Médaillé de bronze en 2012, Taïwan gravit une marche de plus en réalisant une impressionnante sculpture sur son sport national : le baseball. La France, Championne du Monde de la Boulangerie 2008, fait son retour dans le trio de tête avec des créations tout en finesse inspirées du cyclisme.

Catégorie Excellence

1ère place : CIFAM, Sainte Luce sur Loire (44) - Bryan Gallée, Clément Massicot, Manuela

Ferre

2e place : CFA CM CCI 18, Bourges (18) - Marine Desroches, Marc Morel, Yoann Millerioux

3e place : CFA des Métiers de l'Indre, Châteauroux (36) - Alexandre Micouraud, Océane

Judalet, Louis Chauvy

LES CHIFFRES CLÉS

- 63 282 visiteurs professionnels dont 27 % d'internationaux de 137 pays
- 6 % de visiteurs français en plus par rapport à 2014
- 679 exposants et marques dont 26% d'internationaux de 25 pays
- 5 concours, 134 candidats, dont 15 récompensés, 61 jurés
- 5 espaces de démonstrations avec 140 animations et tables rondes
- 7 tonnes de denrées alimentaires récoltées par la Croix Rouge pendant les 5 jours du salon
- 251 journalistes dont 92 journalistes internationaux
- 6 896 fans facebook
- 1 210 523 de pages vues sur le site www.europain.com

faire, et la recherche de l'excellence. Ces démonstrations magistrales des jeunes talents de la boulangerie-pâtisserie française et mondiale ont illustré le dynamisme et l'évolution

permanente de ces métiers.

Coupe du Monde de la Boulangerie

Podium :

1ère place: Corée du Sud - Baguette et Pains du monde (Chang-Min LEE) ; Viennoiserie et Panification Gourmande (Jong-Ho KIM) ; Pièce artistique (Yong-Joo PARK)
 2e place: Taïwan - Baguette et Pains du monde (Chung-Yu HSIEH) - Viennoiserie et Panification Gourmande (Yu-Chih CHEN) - Pièce artistique (Peng-Chieh WANG)

3e place: France - Baguette et Pains du monde (Cyrille MARTIN) ; Viennoiserie et Panification Gourmande (Déborah OTT) - Pièce artistique (Claude CASADO)

Mondial des Arts Sucrés

Podium :

1ère place: Italie - Sara Accorroni et Luigi Bruno d'Angelis
 2e place : Malaisie - Lau Hwei Min et Chong Ko Wai
 3e place: Japon - Yasuko Yokoto et Koji



Fujii

Les Prix spéciaux :

Originalité : Suisse – Sarah Victoria et Guillaume Bichet

Etat d'esprit : France – Murielle Benaroch et David Brilland

Coup de coeur de la presse : Singapour – Chong Koo Jee et Jason Goh

Retrouvez le Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie et Intersuc du 21 au 25 janvier 2017 dans le cadre de Sirha Lyon
 Rendez-vous à Europain&Intersuc en 2018 à Paris !

Cultiver - Récolter - Transformer - Servir

Depuis 1981

Ravifruit a construit sa renommée sur un parti pris d'excellence, en respectant des valeurs essentielles pour offrir les meilleurs fruits de la nature.



- Purées naturelles de fruits et légumes surgelées (Bloc, Grains de fruit)
- Purées naturelles de fruits pasteurisées
- Fruits surgelés IQF
- Préparations de fruits
- Coulis de fruits



Distribué par Groupex Sarl- 14, Rue Ain Sidi Ali Bourgogne Casablanca Tel: 0522 48 66 83

PERFECKT TROPHY

LA FINALE

Pour la deuxième fois, l'incroyable aventure Perfectk Trophy a mis en compétition les meilleurs boulangers des continents Africain, Sud-Américain et Européen grâce à l'engagement particulier des partenaires Perfectk. Ainsi, le Maroc, le Bénin, l'Argentine, la Côte d'Ivoire, la Russie, le Burkina Faso, le Cameroun et la France, ont accepté de relever le défi.

Une centaine de candidats se sont ainsi affrontés lors de concours nationaux durant l'année 2015 avec pour seul objectif : devenir le Meilleur Boulanger Perfectk. A l'issue des épreuves nationales, les 6 meilleurs finalistes ont eu l'honneur de représenter leur pays, lors de la finale internationale à Cotonou les 20 et 21 janvier 2016 chez le partenaire Perfectk Patisland.

Rencontres, partage et convivialité ont ainsi rythmé ces deux journées. Cette finale a été l'occasion pour ces candidats de tester leurs capacités d'adaptation et d'exprimer leurs savoir-faire pendant 8h.

Les membres du jury ont particulièrement apprécié la diversité des produits présentés ainsi que la créativité des boulangers. Ces derniers ont fièrement porté les couleurs de leur pays en réalisant d'excellentes recettes régionales à base de produits du terroir: farine de manioc, de mil ou bien de seigle, banane douce, fleur d'oranger, gingembre, citrouille...

Lors de la remise des prix, Frédéric Brognart, Directeur Général d'AIT Ingrédients, et Mathurin Kouton, Directeur Général de Patisland ont





tenu à remercier les participants pour leur implication et la qualité de leur prestation lors des différentes étapes du concours. Ces derniers ont largement contribué à la réussite de cette 2e édition. De nombreux professionnels sont venus pour l'occasion féliciter les finalistes dont les représentants des ambassades des pays participants à la

finale, M. Gangbo de l'association des boulangers du Bénin et des boulangers professionnels internationaux. Cet événement a été intégralement couvert par la télévision nationale, ORTB, chaîne largement regardée dans tous les pays d'Afrique francophone.

LES RÉSULTATS

Le prix du « Meilleur Boulanger Perfectk 2015-2016 » a été décerné à l'ivoirien Yao Franck Eric Kacou. Son pain du « Partage », sa brioche « Spirale choco-orange » et son sandwich « Poulet Yassa » l'ont emporté auprès du jury. Hervé Le Labousse (France) est arrivé 2e et la 3e place a été attribuée au Burkinabé André Bayala.

4ème ex aequo : Mounir El- Mahmoudi (Maroc), Allassane Agaly Idrissa (Bénin) et Olivier Djomga Datchoua (Cameroun).

ORIGINALITÉ DES PRODUITS

Notons l'originalité des produits réalisés par les 3 premiers finalistes : Yao Franck Eric Kacou (Côte d'Ivoire)

- Pain Régional : Le Pain du Partage (farine de manioc, piment, akpi, tomate séchée)

- Brioche Régionale : La spirale choco-orange

- Sandwich «Poulet Yassa» : Poulet - Avocat - Ananas - Tomate séchée

Hervé Le Labousse (France)

- Pain Régional : Le Bara Segal (farine et levain de seigle)

- Brioche Régionale : Le Gotchial

- Sandwich «Le Perigourdin» : Magret de canard fumé - Mandarine

- Confiture de figue

André Bayala (Burkina Faso)

- Pain Régional : Le Pain Yennega (farine et son de mil, gingembre, noix de cajou)

- Brioche Régionale : La Brioche Bananière

- Sandwich «Pêche du jour» : Filet de capitaine - Citron - Coriandre

Nous vous donnons rendez-vous en 2017 pour les sélections nationales de la 3ème édition.

LES PARTENAIRES

Perfectk World : AIT Russia (Russie) ; Rimon Hajjar Entreprises (Burkina Faso) ; ECOMAB (Maroc) ; Patisland (Bénin) ; Distribution Sako et Fils (Côte d'Ivoire) ; SITRABCAM (Cameroun) ; AIT Argentina (Argentine).

ES LE SAC TISSU AU PRIX DU CARTON !

EURO SOURCING

Osez la différence ...
Soyez les meilleurs !

100% Recyclable

Tél.: 05 22 89 11 72 / 05 22 89 11 86 - E-mail : contact@euro-sourcing.com - www.euro-sourcing.com



QUICK OUVRE À RABAT!

Inauguré le 10 février, le nouveau Quick s'est installé à Rabat, dans le quartier Agdal, à l'angle de l'avenue Fal Ould Oumier et de la rue Oukaimeden.

Le restaurant couvre une superficie de 400m² avec une capacité de 170 places dont 70 places sur une terrasse en plein air. On y retrouve tous les produits proposés en France à la différence, qu'ici, ils sont 100% halal.

Rencontre avec Monsieur Jamal Hamdouch, Directeur Général Quick Maroc

Vous annoncez l'ouverture du premier restaurant Quick au Maroc. Pourtant Quick a déjà existé au Maroc par le passé. Qu'est-ce qui a changé ?

Quick a fait le choix de se retirer du Maroc en 2006. Les conditions dans lesquelles la marque était exploitée ne satisfaisaient plus le cahier des charges de Quick, seul garant de la qualité des produits et du service. Quick a préféré

se retirer du marché plutôt que de proposer une offre qui ne réponde pas aux standards et exigences de la marque. Un partenariat nouveau lie désormais Quick à Ténor Group - dont la

filiale Ténor Restauration est le master franchisé de Quick au Maroc - et permet de réunir toutes les conditions d'un développement pérenne de l'enseigne dans le royaume.





Pourquoi avoir choisi Rabat pour cette première implantation ?

Rabat est une ville ouverte, active, dynamique et prometteuse. Elle concentre un grand nombre d'activités et représente une véritable vitrine pour le Maroc. Pour une marque comme Quick, il était indispensable d'ouvrir un restaurant dans la capitale.

L'investissement a-t-il été important ?

L'investissement total alloué à l'installation de Quick au Maroc est de 350 millions de dirhams. Au-delà des aspects financiers et patrimoniaux, cet investissement est nécessaire pour identifier, auditer et valider des fournisseurs capables de tenir les cahiers des charges imposés par Quick afin d'avoir un approvisionnement le plus local possible ; former le personnel en France dans des restaurants pilotes en raison de leur excellence opérationnelle ; accompagner les ouvertures en communication et en marketing de proximité.

Selon vous, qu'est ce que

«l'Expérience Quick» ?

Quick cultive sa différence par son

origine européenne. C'est une histoire de goût qui a su adapter le modèle de la restauration rapide américaine aux habitudes de consommation à l'europpéenne avec des saveurs plus variées et plus gourmandes, où le restaurant est un lieu de convivialité au sein duquel l'on prend son temps. De par ses racines européennes, Quick s'est ainsi attaché à apporter plus d'équilibre à sa restauration, au regard d'une offre nord-américaine traditionnellement très sucrée.

En matière de progrès nutritionnel, Quick a souvent été pionnier. La marque a notamment été la première à proposer dans ses restaurants des produits longtemps absents des cartes des enseignes leaders du fast-food : eau minérale, fruits frais en salade, yaourt et yaourt à boire.

Au Maroc, Quick propose des produits 100% halal identiques aux produits proposés par l'enseigne en France.

Concrètement, comment vous différenciez-vous de vos concurrents ?

Par sa capacité d'innovation et son ambition de garantir une qualité de produit et de service irréprochables, Quick garantit à ses clients le strict respect des réglementations nationales et européennes. De nombreux contrôles sont effectués depuis le choix des matières premières jusqu'à la consommation. Traçabilité, cahier des charges, contrôles multiples, Quick travaille ainsi en permanence, et en collaboration avec ses fournisseurs



marocains, pour garantir la sécurité alimentaire et utiliser des ingrédients irréprochables.

En outre Quick garantit un sourcing local de près de la moitié en volume des produits alimentaires et non alimentaires de la marque au Maroc. Cette démarche unique a nécessité un travail de plus de deux ans pour identifier des partenaires locaux. Référencés par Quick, ces derniers ont procédé à la rénovation partielle de leurs outils et bénéficié de l'assistance des équipes R&D de la marque dans toutes leurs démarches. Cet engagement a permis de développer une réelle valeur ajoutée pour le tissu industriel agroalimentaire au Maroc.

Quel est votre programme de développement ?

L'inauguration du premier restaurant Quick sera suivie de l'ouverture de quatorze restaurants au Maroc d'ici les cinq prochaines années, dont deux ouvertures prévues dans le courant du premier semestre 2016 dans les villes de Casablanca et Marrakech. Au total, Quick envisage d'embaucher 2 000 personnes et de les former aux différents métiers de la restauration. Par sa dynamique de recrutement et la promotion interne qu'il propose, Quick contribue ainsi de façon significative à l'employabilité des Marocains et à leur évolution de carrière au sein de la marque.

Ouvert de 9h30 à 1h du matin du dimanche au jeudi et de 9h30 à 3h le vendredi et samedi.





MANDARIN ORIENTAL À MARRAKECH



Situé au cœur de 20 hectares de jardins parfumés et de somptueuses oliveraies, le Mandarin Oriental, à Marrakech, est un établissement hôtelier cinq étoiles situé à quelques minutes seulement du centre-ville. Avec ses excellentes prestations et sa cuisine de renommée internationale, il vous permet de découvrir le Maroc dans toute sa splendeur.

Avec l'Atlas en toile de fond, Mandarin Oriental Marrakech est une oasis de luxe, située tout près de la médina. Les superbes villas, les suites spacieuses, le spa exceptionnel et le large choix de restaurants innovants ne manqueront pas de vous surprendre.

L'HOTEL

Avec les montagnes de l'Atlas en toile de fond et de pittoresques étangs au milieu du décor, l'hôtel est niché dans 20 hectares d'oliviers et de jardins paysagers aux senteurs de jasmin, de cestreau nocturne et de plus de 100.000 roses. À seulement 10 minutes de la célèbre médina, cet élégant complexe hôtelier contemporain donne un sentiment de dépaysement et de sérénité, avec 54 villas de luxe et 9 suites spacieuses, un spa de renommée mondiale et des restaurants innovants, dont Mes'Lalla supervisé par le chef marocain Meryem Cherkaoui. Les golfeurs disposent d'un accès direct à deux des meilleurs clubs de golf de Marrakech, le Royal Golf et le Golf Al Maaden

VILLAS ET SUITES

Avec un hébergement composé



exclusivement de villas et de suites, le lieu offre la promesse d'un luxe authentique combinant luxe, splendeur, espace, style et confort. C'est aussi un lieu paisible de détente et d'intimité dans un cadre exquis.

54 villas d'une à deux chambres, aux superficies comprises entre 288 et 423 mètres carrés, disposent chacune d'une

piscine chauffée, d'un jacuzzi et d'une douche à ciel ouvert à l'intérieur d'un jardin privatif clos

7 Suites, aux superficies comprises entre 135 et 218 mètres carrés, disposent chacune d'un bassin sur la terrasse et d'une vue exceptionnelle sur les montagnes de l'Atlas

2 Infinity Pool Suites, adjacentes au Spa de l'hôtel, ont chacune une piscine privative à débordement

Le magnifique décor allie modernité et tradition marocaine

RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS

Dans un cadre propice à la détente et des prestations dernier cri, l'hôtel offre un environnement idéal pour toute sorte d'événement que ce soit les réunions d'affaires, les séminaires (avec prestations de traiteur, équipements et service légendaire), grandes occasions (réceptions privées ou fêtes somptueuses), banquets (avec saveurs marocaines ou internationales autour d'un menu savoureux pour vous et vos invités).



RESTAURATION

Offrant une cuisine traditionnelle marocaine agrémentée d'une touche contemporaine ou de délicieux déjeuners au bord de la piscine, les restaurants sont la promesse d'une expérience unique.

Dîner gastronomique marocain ou repas décontracté au bord de la piscine : chacun des restaurants et bars offrent une expérience unique.

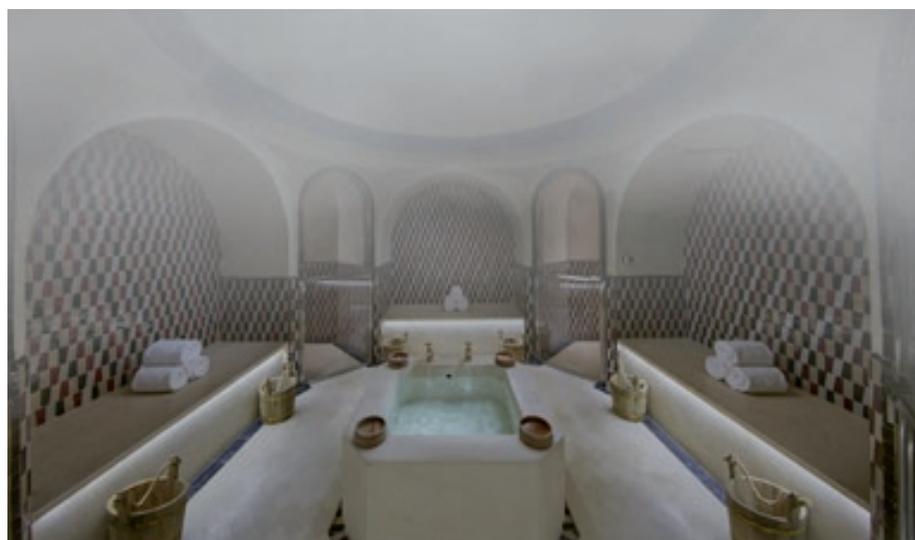
Cuisine marocaine traditionnelle avec une touche contemporaine apportée par le célèbre chef marocain Meryem Cherkaoui au Mes'Lalla; service de restauration en plein air, tout au long de la journée, au Pool Garden; petit déjeuner, collations légères, pâtisseries et champagne dans le décor chic et contemporain du Salon Berbère et plats internationaux et marocains servis dans le cadre intime de votre villa ou votre suite avec un service de restauration en Villa, 24 heures sur 24.

SPA ET BIEN-ÊTRE

Inspiré à la fois de l'héritage oriental et des traditions marocaines, le Spa est une oasis de tranquillité pour des soins holistiques. Toutes les cabines incluent un jardin privé clos où vous pouvez vous détendre après les soins.

Avec un design inspiré des cathédrales et mosquées historiques d'Andalousie, c'est un véritable temple de bien-être dédié à la santé, à la relaxation et au bien-être.

Avec ses hauts plafonds voûtés, ses longs couloirs en brique rouge et son magnifique bassin inondé de soleil conduisant à la réception, le design du spa est l'un des plus somptueux de



Marrakech et forme le cadre idéal aux multiples soins et thérapies.

Réparti sur plus de 1.800 mètres carrés, le spa dispose de six salles de soins, dont deux suites, toutes agrémentées de jardins privés où les clients pourront

se détendre. Certaines suites sont équipées de bains revitalisants, d'espaces de soins en plein air et d'un ensemble de soins dédiés au massage thaïlandais. De plus, les clients trouveront deux hammams marocains





de luxe, un salon de coiffure ainsi qu'un salon de beauté proposant deux salles de manucure et de pédicure. Après avoir été accueilli par votre thérapeute à la réception, vous enlèverez vos chaussures et enfilerez des sandales de spa, annonçant le début de votre voyage avec nous. Votre thérapeute vous conduira alors à votre suite spa, où votre soin commencera après une brève consultation. Après votre soin, vous serez invité à profiter du cadre paisible du jardin

privatif clos de votre suite ou de notre espace détente, vous garantissant ainsi une fin de séjour tout en détente dans notre établissement.

FITNESS

Idéal pour vous aider à retrouver la forme, à vous sentir bien et à sculpter votre corps en profitant de la piscine (pour y faire des longueurs) ou des équipements dernier cri de la salle de sport. Superbe centre de fitness doté

LOISIRS

Aménagés sur 20 hectares de jardins paysagers luxuriants, les espaces de loisirs ont été conçus pour rendre votre séjour à Marrakech aussi mémorable que possible : farniente ou activités multiples, à vous de voir !

d'équipements d'entraînement cardiovasculaire et musculaire dernier cri pour tous niveaux; coach sportif personnel qui établiront un programme adapté pour vous aider à atteindre vos objectifs de fitness; piscine chauffée située à l'intérieur du spa, dans un cadre tranquille; cours de yoga et Tai Chi dans le cadre apaisant d'un studio de yoga dédié; et jogging pour explorer les magnifiques jardins paysagers en profitant du parcours de jogging qui traverse l'ensemble du resort.

Route du Golf Royal - Marrakech,
+212 5 24 29 88 88
momrk-reservations@mohg.com

PETIT MATERIEL

CUISSON

Les grandes marques pour équiper vos projets clés en main :

BLANCHISSERIE	PRESSING
GRANDE CUISINE	BOUCHERIE
BOULANGERIE	PÂTISSERIE
SNACK	PIZZERIA
GLACIER	FROID

FROID

BUANDERIE

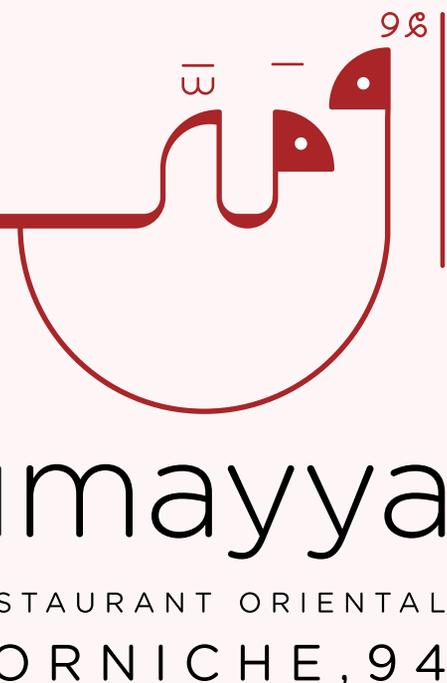
POLY PIECES EQUIPEMENTS S.A.R.L.
 26, Bd Brahim Roudani. Casablanca. TEL : 0522 206317/481196
 www.polypieces.com - Email : ppe.casa@gmail.com

UMAYYA

Nouvelle référence à Casablanca

Installé sur la corniche, l'établissement réveille nos souvenirs d'enfance avec une cuisine orientale dans un décor de rêve avec vue sur l'océan.

Avec la cuisine orientale, on peut en raconter des histoires ! Celle de Umayya (nom inspiré d'une dynastie musulmane dont l'empire s'étendait de l'Espagne à l'Iran, englobant l'Afrique du Nord, l'Égypte, le Liban ou encore la Lybie) rend hommage à tous ces peuples qui ont su, par leurs différences culturelles et leur métissage, donner naissance à une identité et à un patrimoine authentiques et précieux. Umayya, c'est l'âme de l'Orient incarnée dans une cuisine qui nous touche au plus profond de notre cœur, une cuisine riche de saveurs et de générosité, de douceurs et de rondeurs, qui nous fait voyager à travers le temps et l'espace : elle évoque en nous l'enfance et nos premières expériences culinaires, nous fait revoir nos mères et nos grand-mères à l'œuvre en cuisine, ramènent à la surface de nos souvenirs des images, goûts et parfums comme ceux de la pita fraîche, du persil ciselé, des morceaux de foie, des pignons grillés, des figes noires et de la menthe, des côtelettes fumées, du beurre fondu dans la semoule, de l'aubergine brûlée, des gâteaux à la fleur d'oranger... la



RESTAURANT ORIENTAL
CORNICHE, 94

liste est sans fin !

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

Umayya est un restaurant de 135 places assises autour de salons et d'un jardin d'hiver. Accessible tous les jours de 12h à 00h30 du matin, l'établissement propose en outre un lounge oriental de 70 places accessible jusqu'à 3h du matin.

94, Boulevard de la Corniche
El Hank - Casablanca
05 22 360 641





S. PELLEGRINO

YOUNG CHEF *2016*



Serez-vous le jeune chef S. Pellegrino 2016 ?

Prenez part à la plus excitante recherche de jeunes chefs talentueux dans le monde

CANDIDATURE SUR **FineDINING**  **LOVERS.COM**

Du 1^{er} Janvier au 31 Mars



ENGAGÉS POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma