



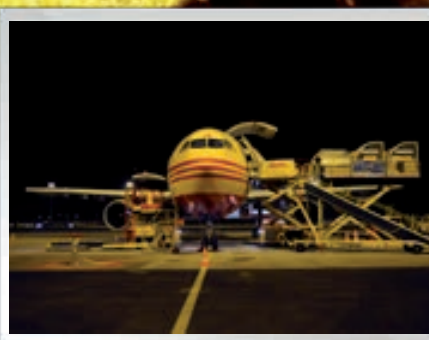
SPÉCIAL SIAM 2016

ÉTAT DE LA CAMPAGNE CÉRÉALIÈRE

RIAD ZITOUNE : NOUVELLE HUILE D'OLIVE



BISCUITS
LE PROCESSUS DE PRODUCTION



DHL MAROC
VOTRE PARTENAIRE LOGISTIQUE



MDD Expo
TROPHÉES DES INNOVATIONS

Nourrir la terre pour nourrir la planète



OCP est fier de contribuer à nourrir une population mondiale grandissante en lui fournissant des éléments essentiels à la fertilité des sols et à la croissance des plantes.

Avec près d'un siècle d'expertise, OCP est un des leaders mondiaux sur le marché du phosphate et de ses dérivés. OCP offre ainsi une large gamme de produits fertilisants adaptés pour enrichir les sols, augmenter les rendements agricoles et nourrir le monde de manière économique et durable.

Basé au Maroc, OCP travaille en étroit partenariat avec plus de 160 clients sur les 5 continents.

SPONSOR OFFICIEL



SALON INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE AU MAROC

Du 26 avril au 1^{er} mai 2016
Meknès - Maroc



www.ocpgroup.ma

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

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

Yves Hazette
Consultant publicitaire
(+212) 672 70 42 08
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°67



Malgré un climat météorologique et économique peu favorable pour notre agriculture, l'édition 2016 du SIAM devrait cette année encore remporter un beau succès. L'agriculture reste un secteur pilier au Maroc. En étant le premier employeur du pays, il fait vivre 40% de la population, prévoit de créer 1,5 million d'emplois d'ici 2020, couvre 9.500.000 hectares de surface agricole utile et contribue à créer 15% de la richesse nationale. De plus, le Plan Maroc Vert, exemple de réussite reconnu, est toujours au cœur de la stratégie agricole du pays et vise à multiplier les débouchés pour les producteurs agricoles petits et grands en transformant le secteur agroalimentaire en une source stable de croissance, de concurrence et de développement économique pluri sectoriel dans les zones rurales.

Ce secteur est donc quoiqu'il advienne une des priorités du gouvernement. Pour preuve le Maroc a mis en place un plan de lutte contre les effets du déficit pluviométrique avec une enveloppe de 4,5 milliards de dirhams allouée à ce programme autour de 3 axes d'intervention : la sauvegarde du cheptel, la protection des ressources végétales et le maintien des équilibres dans le monde rural.

Cette année le thème choisi est «Agriculture résiliente et durable». En pleine organisation de la COP 22 à Marrakech en novembre prochain, le SIAM a souhaité 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, la production d'une énergie renouvelable à partir de déchets agricoles, sans oublier le confort et la sécurité des agriculteurs. Le tout en restant compétitifs et performants.

Resagro sera, comme pour les éditions précédentes, présents et en force à cet événement avec une distribution renforcée, une présence physique permettant à toute notre équipe de vous rencontrer, répondre à vos questions et vous proposer la meilleure communication pour développer votre activité.

Rendez-vous donc du 26 avril au 1er mai à Meknès.

Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE



Sécial *SLAM 2016*

Interview Mr Chami, Commissaire	19
Pays à l'honneur	22
Pôle Région	24
Pôle Agro-Fourniture	26
Pôle Nature	26
Pôle Machinisme	29
Pôle Sponsors et Institutionnels	30
Pôle Produits	30
Pôle Produits du Terroir	32
Pôle Elevage	34
Pôle International	36



Solutions

Nouveaux produits	14
Climatisation : First Therm	38
Biscuits : processus de fabrication	40
La stratégie logistique marocaine	42
DHL Maroc : partenaire logistique	46
Nouveaux matériels	48



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

Recettes selon Buitoni	50
Valrhona à La Mamounia	53
Bilan Marocotel	56
Soréal Ilou Maroc	58
Loi de finance (2ème partie)	60
Dar Lamia: Villas et boutique-hôtel	62
Pierre Gagnaire et le Fouquet's	66

Oulmès

Rafrâchit vos sens.



Sa pétillance unique, son goût inoubliable, ainsi que la force de ses bulles ont contribué à forger le caractère authentique d'une eau minérale naturellement gazeuse devenue légendaire. D'une génération à l'autre, Oulmès, la plus pétillante des eaux continue de surprendre par les sensations qu'elle procure. Oulmès offre une expérience gustative des plus intenses et un rafraîchissement des sens renouvelé à chaque gorgée, idéal pour combler vos papilles et éteindre votre soif de sensations.

RIAD ZITOUNE

Nouvelle huile d'olive alliant goût et authenticité



Fidèle à sa réputation d'expert des huiles de table, Savola Morocco souhaite assoir sa réputation à travers le lancement de son nouveau produit, l'huile d'olive sous la marque «Riad Zitoune». Ce dernier-né se veut une réponse aux attentes des consommateurs dans la mesure où le choix s'est porté sur l'olivier le plus répandu au Maroc, soit la picholine marocaine, qui garantit ce goût fruité et un arôme particulier fortement prisé par le consommateur marocain. L'assurance qualité étant au cœur des préoccupations de Savola, toutes les étapes de préparation du produit ont été soigneusement pensées et respectées de manière à obtenir un produit de très haute qualité associant les bienfaits de l'huile d'olive, à travers le mode de trituration préféré des marocains, allant du choix des olives, leur fraîcheur, respect des durées séparant la cueillette des olives de celui de leur trituration, les conditions d'hygiène, celles du stockage, ... des analyses du produit ont été effectuées au niveau de chaque étape afin de pouvoir offrir un produit alliant goût et qualité. Savola a choisi de limiter



son approvisionnement en olives dans la région du Eddir, bien connue pour la qualité de ses olives, la douceur de son huile, la délicatesse de son arôme, ... elle a également fait appel au meilleur expert d'huile d'olive du royaume pour l'accompagner dans cette belle aventure qui ne fait que commencer.

Savola a aussi l'intention de partager ce goût unique avec ces consommateurs des pays où il opère à travers ses réseaux de distribution, surtout aux pays du Golfe.



رياضة
الزيتونة

زيت بلدية ...
من المعصرة ليدّيا



PHOSPHATE DES ACHATS POUR DANGOTE



Le géant nigérian, Dangote, a annoncé envisager d'acheter du phosphate du Maroc et de la potasse du Congo

(Brazzaville) afin d'alimenter une usine d'engrais en projet, a annoncé hier Aliko Dangote lors d'un forum des affaires qui s'est tenu à Lagos. Dans le secteur agricole, il a par ailleurs annoncé sa volonté de produire 1 million de tonnes de riz d'ici 5 ans, le pays en important 2,8 Mt, essentiellement frauduleusement, rapporte Reuters. L'homme le plus riche d'Afrique a rappelé que l'ambition du groupe était résolument dans la substitution aux importations du pays, tous secteurs confondus.

dangote.com

EXERCICE 2015 OCP PUBLIE SES RESULTATS



OCP S.A. leader mondial de l'industrie des engrais, a publié ses résultats de l'exercice 2015

- Hausse du chiffre d'affaires pour atteindre MAD 47 747 millions (US\$ 4,9 milliards) contre MAD 41 436 million (US\$ 4,9 milliards) en 2014.
- Hausse de l'EBITDA pour s'établir à MAD 17 660 millions (US\$ 1,8 milliards) contre MAD 11 402 millions (US\$ 1,4 milliards) en 2014.
- Progression de la marge d'EBITDA qui s'élève à 37% contre 28% en 2014.
- Accroissement des flux de trésorerie opérationnels ajustés à MAD 12 293 millions[1] (US\$ 1,3 milliards) en 2015, par rapport à MAD 7 338 millions (US\$ 873 millions) en 2014.
- Le programme d'investissement se poursuit conformément aux prévisions, avec MAD 14 264 millions (US\$ 1,5 milliards) décaissés pendant l'année.

HALIEUTIQUE VERS UN ECO-LABEL

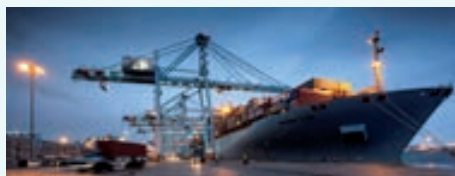


Dans le cadre de la mise en œuvre du plan Halieutis, notamment son axe compétitivité, deux stratégies complémentaires, l'une relative à la labellisation des produits de la mer et l'autre au marketing institutionnel, ont été mises en place pour mettre à la disposition des opérateurs du secteur de la transformation et de valorisation des produits de la pêche une nouvelle offre de service à forte valeur ajoutée. C'est dans cette optique

qu'Agadir Haliopôle Cluster a organisé un séminaire portant sur la thématique de la labellisation des produits de la mer en accord avec le plan Halieutis. Cette rencontre a réuni tous les acteurs du secteur de la pêche, des chercheurs et des institutionnels.

Notons que la labellisation permet d'améliorer la compétitivité des entreprises, de certifier l'origine, la qualité et les conditions de fabrication en conformité avec des normes préétablies, améliorer la traçabilité et la gestion durable de la pêche marocaine, valoriser les méthodes de pêche et leurs aspects traditionnels et artisanal, renforcer la connaissance des bienfaits des produits de la mer et aider le consommateur à choisir avec certitude des produits responsables, de qualité, aux impacts moindres sur l'environnement et sur les hommes.

INVESTISSEMENTS APM TERMINALS



APM Terminals a été désigné comme l'opérateur du nouveau terminal de transbordement dans le complexe portuaire de Tanger

Med 2. APM Terminals est déjà présent sur le premier terminal de Tanger Med 1, opérationnel depuis juillet 2007 et réalisant aujourd'hui un trafic de 1,7 millions EVP. Le nouveau terminal disposera d'une capacité annuelle de cinq millions EVP. L'investissement dans le nouveau terminal devrait représenter au total 758 millions d'euros. Maersk Line figurera parmi les clients majeurs de ce nouveau terminal. Le nouveau terminal ouvrira en 2019, selon les termes d'un contrat de concession de 30 ans signé avec l'Agence Spéciale Tanger Med (TMSA) en charge du développement et de la gestion du complexe portuaire Tanger Med.

www.apmterminals.com

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC

LA BANQUE PARTENAIRE DU SIAM
DEPUIS 11 ANS



La CONCEPTEUR



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma

EMBALLAGE

DU NOUVEAU CHEZ EVIAN

Lors de sa conférence de presse du 9 mars dernier, Danone Eaux France a dévoilé deux lancements majeurs pour 2016 sur la marque evian. Pour chacune, l'innovation repose en très grande partie sur l'emballage. Le premier est un multipack de quatre bouteilles d'evian Prestige d'1,25 litre regroupées ... sans film de fardelage. Les bouteilles sont uniquement tenues entre elles par des points de colle (en haut et en bas) selon la technologie « Nature MultiPack » développée par NMP Systems, filiale de KHS.

Seconde innovation 2016 : evian fruits&Plantes conditionné dans de petites bouteilles individuelles de 37 cl à la forme ronde qui n'est pas sans rappeler celle de la Goutte d'evian. D'ailleurs, elles visent également une consommation nomade. Cette fois, ces mini-bouteilles 100 % recyclables ne sont pas operculées mais refermées par un bouchon. Trois recettes sans colorant artificiel, sans conservateur et sans édulcorant sont commercialisées dans une sélection de points de vente, parmi lesquels Monoprix, Cojean, Relay.

www.evian.fr



ENTREPRISES

LA FRANCE VEUT RECONQUÉRIR LE MAROC



En perte de vitesse ces dernières années au Maroc, les entreprises françaises ont décidé de repartir à la conquête de ce pays considéré comme un tremplin vers les marchés d'Afrique

subsaharienne.

Arrivé jeudi 10 mars dans le royaume chérifien à la tête d'une délégation d'une centaine d'entreprises, le président du patronat français (Medef), Pierre Gattaz a répété que le continent est « une priorité ». Le Maroc, qui dispose de plus de 500 accords de coopération économique avec les Etats africains, incluant pour certains des tarifs douaniers préférentiels, est perçu comme une bonne porte d'entrée.

Entre 2004 et 2014, le montant global des échanges commerciaux entre le Maroc et le continent africain a augmenté de 13 % en moyenne annuelle pour se situer à 37,6 milliards de dirhams (3,46 milliards d'euros), selon le ministère des finances marocain.

AVICULTURE

H9N2



La Fédération interprofessionnelle du secteur avicole (Fisa) dément catégoriquement « les allégations sur la forte mortalité des poulets des suites d'une prétendue infection de salmonelle et de mycoplasmes ». Elle a rassuré les consommateurs sur le caractère bénin de la grippe aviaire H9 N2, qui a touché la volaille marocaine, notant que cette forme de la grippe aviaire n'a pas d'incidence sur la santé humaine.

Pour sa part, l'ONSSA a publié un communiqué dans lequel il souligne que les mortalités et chutes de ponte constatées sont dues à « l'apparition de l'influenza aviaire faiblement pathogène de type H9N2 » dans ces élevages. Un virus qu'il ne faut pas confondre avec le H5N, qui est largement pandémique.

Le ministre de l'Agriculture Aziz Akhannouch a souligné que le secteur avicole a réussi à surmonter la crise de

l'Influenza Aviaire Faiblement Pathogène de type H9N2, et a atteint l'autosuffisance en matière de production de viandes blanches et d'œufs. Pour lui, la généralisation de la vaccination dans les élevages avicoles a permis de limiter rapidement l'impact de la grippe aviaire H9N2.



المساند الرسمي



معاً، في خدمة فلاحة الغد

مكناس

من 26 أبريل

إلى 01 ماي 2016



PACKAGING MONIN ENRICHIT SA GAMME



Depuis plus de 100 ans, Monin s'inscrit comme précurseur sur le marché des sirops pour cocktails. La marque propose

aux professionnels plus de 140 parfums à la puissance aromatique incomparable et dont la qualité est reconnue de tous. Pour permettre aux particuliers de s'improviser à leur tour bartenders,

Monin propose une collection de sirops indispensables, disponibles en GMS.

Cette année, en France, la marque relance sa gamme de sirops pour cocktail en grande distribution en rénovant le graphisme des étiquettes de ses bouteilles 33cl. Plus clair et plus attractif, ce nouveau packaging met en avant chaque ingrédient et une suggestion d'application en cocktail. Les bouteilles sont ainsi reconnaissables en un clin d'oeil dans les rayons. Monin enrichit également sa gamme avec 7 nouveaux parfums : Citron Vert, Fruit de la passion, Grenade, Grenadine, Noisette Grillée, Orgeat et une véritable innovation : le sirop de Margarita, pour des cocktails riches en saveurs. Et pour initier les consommateurs à l'univers de la mixologie, Monin propose sur ses nouvelles étiquettes des idées recettes avec ou sans alcool pour réaliser mojito, piña-colada ou virgin margarita !

www.moninshopping.com

PROTOCOLE ENTRE COPRAGRI ET GLENCORE



Dans le cadre de la rencontre économique Maroc-Russie, la société Copragri filiale de la Holding Anouar Invest, a signé un protocole d'accord avec la filiale Russe de la multinationale Glencore, pour assurer un accès privilégié aux produits Russes afin de répondre à la demande de la campagne 2016-2017.

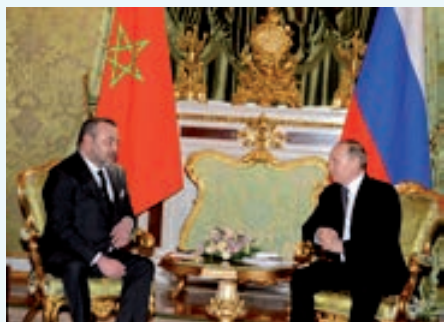
Cet accord permettra à Copragri d'assurer l'approvisionnement du marché à des conditions préférentielles en céréales, fertilisants et aliments pour bétail d'origine Russe.

Glencore est un leader mondial de production intégrée de matières premières, ayant des activités dans l'ensemble de la chaîne de valeur des métaux et minéraux, énergie et produits agricoles.

Présent dans plus de 50 pays via 90 sites, dont la Russie, Glencore emploie environ, 160 000 personnes et a réalisé un chiffre d'affaires de 221 milliards de dollars en 2014.

www.anouarinvest.com/filiales/copragri
www.glencore.com

PECHE ACCORD MAROC RUSSIE



Le Maroc et la Russie ont signé un accord de coopération dans le domaine de la pêche maritime, à l'occasion de la visite officielle du Roi Mohammed VI à Moscou.

Cet accord établit les principes de coopération entre le Royaume du Maroc et la Fédération de Russie en ce qui concerne la conservation et l'exploitation des ressources halieutiques dans la Zone économique exclusive marocaine, et définit les conditions pour l'exercice de la pêche par les navires battant pavillon russe. L'accord prévoit la coopération pour la planification et la réalisation des campagnes de recherches scientifiques nécessaires pour la conservation et l'exploitation rationnelle des ressources halieutiques aussi bien à l'intérieur de la zone de pêche Atlantique du Maroc qu'au-delà de ses limites, ainsi que la

coopération dans le domaine des techniques et technologies de pêche, des technologies de traitement du poisson et du développement de l'aquaculture.

En vertu de cet accord, la partie marocaine accorde notamment aux navires de pêche russes dans la Zone de pêche Atlantique du Maroc des possibilités de pêche d'espèces de petits pélagiques conformément aux conditions définies dans l'annexe I de l'accord.

DANS UN MONDE QUI CHANGE, L'IMPORT / EXPORT N'EST PLUS UN CASSE-TÊTE



SOLUTIONS COMMERCE INTERNATIONAL BMCI

PROFITEZ DU RÉSEAU DES 101 TRADE CENTER
BNP PARIBAS POUR DEVELOPPER VOTRE BUSINESS
A L'INTERNATIONAL.

BMCI.MA



BMCI
GROUPE BNP PARIBAS

La banque
d'un monde
qui change

Nouveaux Produits

MDD EXPO

TROPHÉES DES SAVOIR-FAIRE INNOVANTS

Réuni en février 2016 à l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTH), le jury des Trophées des Savoir-Faire Innovants a récompensé l'esprit créatif de 8 fabricants en marques de distributeurs.

« RSE / Développement durable » : **Lucien Georgelin**

La confiture du célibataire 170 g

Gamme de confitures en pots de 170 g, vendus par lot de 2. Son positionnement anti gaspi est très marqué par le choix de fruits français afin de limiter les transports, le choix de variétés reconnues pour leur qualité gustative, le développement de partenariat à long terme avec nos agriculteurs français et le choix d'un petit pot pour un petit grammage 170 g permettant une consommation rapide tout en conservant les qualités gustatives du produit.

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

Contact : Nathalie Albinet - nathalie.albinet@georgelin.fr



« Usage et Mode de consommation » : **La Linea Verde Societa Agricola**

Linea Verde élargit sa gamme avec 4 références sur un nouveau concept : proposer des soupes mono portion accompagnées d'un sachet de croutons et d'un kit service (cuillère à soupe et serviette en papier).

Vendue dans le rayon réfrigéré des fruits et légumes, chaque soupe pèse 365 g (350 g de soupe et 15 g de croutons).

Tous les emballages sont recyclables.

Disponible en 4 recettes : Velouté de légumes verts, Velouté de courge et carottes, Velouté de tomates, Velouté d'artichauts.

Contact : Valérie Hoff - v.hoff@lalineaverde.it



« Terroir » : **Jeune Montagne**

Aligot de l'Aubrac surgelé galets 6 x 100 g

Le caractère innovant de l'Aligot de l'Aubrac surgelé en galets de 100 g consiste en la réalisation de mini portions individuelles sur un produit historiquement conditionné en grammage supérieur à 300 g.

Les galets d'Aligot de l'Aubrac (recette premium) sont élaborés par les fromagers de Jeune Montagne, à Laguiole (12).

L'Aligot de l'Aubrac de Jeune Montagne est composée de 30 % de tome fraîche de l'Aubrac au lait cru et entier, d'une véritable purée de pommes de terre, sans ail, sans colorant, sans conservateur.

Contact : Sonia Pradel - contact@jeunemontagne.fr



« Produits du monde » **Meralliance**

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.

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

« Nutrition / Santé » : **Pedon**

Les nouvelles pâtes de légumes ont tous les bienfaits des légumes: végétalien, haute protéines et fibres, sans gluten. Elles sont disponibles en 2 variétés : lentilles corail et pois verts. 100 % naturelles et composées seulement d'un ingrédient, casher et sans OGM.

Ce plat principal plus riche en protéines et en fibres possède 1/3 de glucides en moins que des pâtes classiques.

Contact : Vania Caron - vania.caron@pedongroup.com



« Certifications Qualité des produits » : **Escal**

Une délicieuse spécialité à base de crevettes ASC dans une sauce crémeuse à base de coco et curry, prêtes à réchauffer. Cette spécialité à la recette Thaï-curry se prépare en quelques minutes à la poêle ou au micro-ondes, et peut se servir avec un accompagnement (riz, pâtes...).

La certification ASC garantit une aquaculture responsable.

Contact : Alexia Muller - alexia.muller@escal.fr

« Procédé industriel » : **Truffières de Rabasse**

Dans un doypack pratique et qualitatif, Truffières de Rabasse a développé un concept novateur : l'omelette prête à cuire.

Cette recette mythique (omelette à la truffe ou brouillarde à la truffe) est prête à cuire en 2 min.

Une déclinaison de gamme : truffes, cèpes, morilles

Contact : Alain Braud - alain@rabasse.com



« Bien-être / Naturalité » : **Devineau**

Les pièces de cire Stopic repoussent efficacement les mouches (82 % d'efficacité) et les moustiques (94 % d'efficacité) grâce à l'action d'un principe actif d'origine naturelle, le géraniol, contenu dans la cire.

Son action répulsive (et non insecticide) permet une utilisation à l'intérieur comme à l'extérieur de la maison.

Contact : Stéphane Sigalas
ssigalas@devineau.fr

COMPAL
• 1952 •

EXPERT EN FRUITOLOGIE

Les nectars sont plus savoureux quand ils sont faits uniquement à partir de fruit pressés.

C'est pour cela que notre gamme NFC - fruits pressés nous n'utilisons pas de concentrés.

ÉTAT DE LA CAMPAGNE CÉRÉALIÈRE 2015-2016

Selon les prévisions du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, la campagne céréalière 2015-2016 sera moyenne avec une production d'environ 70 millions de quintaux.

La collecte des céréales a atteint, à fin août 2015, 12,3 millions de quintaux, constituée essentiellement de blé tendre. La qualité du blé tendre local collecté est jugée bonne et se caractérise par un poids spécifique très élevé, un faible taux d'humidité, une absence de grains germés et une bonne teneur en protéines.

La situation des stocks publiée par l'Office national interprofessionnel des céréales et des légumineuses le 1er janvier 2016 affiche que les stocks détenus par les différents opérateurs s'élèvent à environ 13,43 millions de quintaux.

Les stocks de blé tendre au 1er janvier sont constitués à hauteur de 57% de la production nationale, le reste provenant des importations. Les stocks des autres céréales sont essentiellement d'origine étrangère.

Les engagements d'importation, au 1er janvier 2016, portent sur 2,3 millions quintaux dont 1,9 millions quintaux de blé tendre et 0,4 millions quintaux de

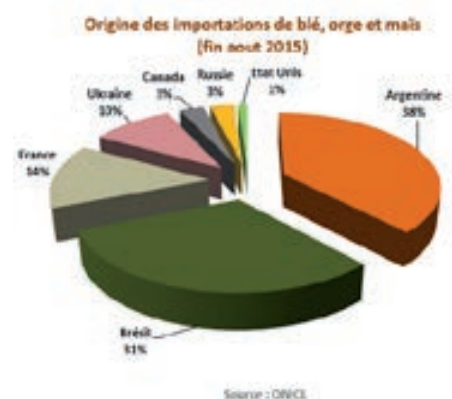


blé dur. Ces importations proviennent principalement de l'Argentine et du Brésil.

Afin de suivre l'évolution des cours du blé tendre au niveau international en garantissant un approvisionnement normal du marché intérieur, le Conseil du Gouvernement a adopté un projet de décret modifiant la quotité du droit d'importation applicable au blé tendre et ses dérivés. Ce projet de décret N° 2-15-998 stipule d'appliquer

au blé tendre et ses dérivés un droit d'importation de 30% au lieu de 50%, afin d'atteindre un prix de référence à l'importation de 260 Dhs le quintal.

Remerciements au Groupe Crédit Agricole du Maroc et ONICL



Mesures anti-sécheresse

En raison du retard qu'accusent les précipitations depuis novembre 2015, le Maroc a mis en place un plan de lutte contre les effets de ce déficit pluviométrique. Ainsi, une enveloppe de 4,5 milliards de dirhams sera allouée à ce programme autour de 3 axes d'intervention :

- Sauvegarde du cheptel
- Protection des ressources végétales
- Maintien des équilibres dans le monde rural

Fidèle à sa mission de service public et à son soutien permanent aux agriculteurs pendant les périodes difficiles, le Groupe Crédit Agricole du Maroc mobilisera une enveloppe supplémentaire de 1,5 milliards de dirhams durant la campagne 2015/2016. Cette enveloppe servira prioritairement au financement des cultures de printemps, de l'élevage et de l'arboriculture afin d'atténuer l'impact du déficit pluviométrique sur la production et les revenus agricoles.

Le Groupe Crédit Agricole du Maroc sera aussi le canal pour la distribution de l'aide directe aux éleveurs des bovins enregistrés dans le Système National d'Identification du Cheptel.



MAMDA
est partenaire du SIAM
depuis **2006**

**Protéger et assurer,
notre mission depuis plus de 50 ans**

Depuis plus d'un demi siècle, MAMDA veille à préserver nos agriculteurs des aléas de la vie en couvrant leur santé et leur retraite, en assurant leurs récoltes, en protégeant leur cheptel et leurs outils de production.

MAMDA, plus de 50 ans au service des agriculteurs.



Numéro gratuit **0800 000 002**
Spécial Indemnisation

SPÉCIAL SIAM 2016

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 lesquelles 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 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

INTERVIEW DE MONSIEUR M.

CHAMI, LE COMMISSAIRE DU SIAM

1- Dans quel contexte économique va s'ouvrir le SIAM 2016?

La mouvance mondiale et les crises agricoles sont la toile de fond. Les turbulences climatiques dont a souffert en début de campagne agricole le Maroc avec toutes les mesures que le Ministère a pris pour soutenir les agriculteurs et éviter la précarité des zones rurales, la préparation de la COP22 ainsi que les dernières pluies et chutes de neiges salvatrices plantent le décor de l'environnement de la 11ème édition du SIAM.

A la veille de COP22, le choix de la thématique de cette édition « Agriculture Résiliente et Durable » est en tandem avec les orientations du plan national de lutte contre le réchauffement climatique dans l'optique d'avoir une agriculture efficiente pour l'avenir avec une production dans un contexte de préservation de l'environnement. Le Maroc se doit de trouver des solutions alternatives face aux aléas des changements climatiques sachant que l'agriculture marocaine est un pilier stratégique d'une économie nationale représentant 14 à 20% des exportations nationales.

2- Les exposants ont-ils répondu présents?



LES CHIFFRES

1200 exposants
60 pays
800.000 visiteurs attendus
172.000 m2 de superficie globale,
dont 80.000 m2 couverte
3000 places de parking.
9 pôles
12 régions représentées

Le SIAM « Is The Place To Be » pour promouvoir les productions nationales, présenter les avancées technologiques des pays développés, nouer les relations bénéfiques, se développer géographiquement.

Malgré un environnement hostile et un ralentissement des activités, le taux de fidélité des exposants a été maintenu à 85% avec en plus une demande nouvelle accrue. La liste d'attente est assez importante.

Le SIAM atteste de sa bonne santé. Une aura nationale mais aussi internationale avec plus de 63 pays présents venant des 5 continents. Pour les coopératives et associations, il



aurait fallu au moins doubler l'espace dédié.

Les statistiques confirment que le Salon poursuit sa croissance et conforte sa dimension sur le podium africain et international.

Une édition record ! En chiffres, plus de 1.200 exposants participent à cette 11e édition. Le SIAM a acquis un statut de référence et garde tout son prestige dans le secteur des salons professionnels aux standards

WWW.IPSENLOGISTICS.COM



IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo



**LIQUIDES
EN BOÎTES:**



FLEXITANK!

EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

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

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

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

AGRICULTURE RÉSILIENTE ET DURABLE

Venez découvrir des pratiques optimales pour une agriculture durable et performante,
lors de la 11^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc,
sous le thème « **Agriculture résiliente et durable** », du 26 Avril au 1^{er} Mai 2016, à Meknès.



Partenaires Publics



Partenaires Officiels



Sponsors Gold





internationaux

3- Quels sont les thèmes de cette année?

Après la thématique de la 10ème édition «Agriculture et système alimentaire», il est fondamental de suivre cette trajectoire et aborder la durabilité pour se hisser vers l'émergence d'un modèle d'évolution privilégié à multiples dimensions.

D'autre part, la tenue de la prochaine conférence des nations unies de COP22 au Royaume place le secteur

agricole en avant avec les orientations du plan national de lutte contre le réchauffement climatique.

La thématique atteste de l'importance primordiale et surtout de l'urgence de mesures à prendre. Le SIAM proposera tout un programme de conférences qui traiteront de la stratégie à suivre et pour d'aboutir une vision globale, efficace et déterminante.

Par son rôle de plateforme privilégiée de communication les messages seront délivrés pour assurer la transmission des techniques alternatives, propager leur assimilation et surtout l'adaptation de la notion de durabilité afin que les bénéfices soient pérennes. En effet, le développement durable est devenu une priorité pour le pays et il se promet de révolutionner ses pratiques agricoles pour mieux accroître ses performances économiques, sociales et écologiques.

4- Y aura-t-il des nouveautés?

Pour Le confort et la sécurité des personnes et des biens, Le SIAM a revu à la hausse la superficies des espaces. Et ses allées de circulation.

Une avant première de COP22 aura lieu sur le stand du Ministère de l'Environnement qui communiquera sur cet événement phare.

« Agriculture résiliente et durable » sera le fil conducteur durant toute la période du Salon.

Le pôle Régions reflètera le déploiement de la nouvelle régionalisation avec 12 régions au lieu de 16 critères, si besoin du rayonnement du SIAM, tous les continents seront représentés. Avec comme pays à l'honneur, l'état des Emirats Arabes Unis illustrant l'excellence de relations profondes d'amitié et de coopération établies entre les deux pays. A noter également que la cérémonie du Grand prix National de la Presse Agricole et Rurale aura lieu pour la troisième année consécutive. Et pour finir, des dégustations à base de produits avicoles présentés par la FISA seront servis.

Du 26 avril au 1er mai 2016 à Meknès

PROFESSIONNEL DE L'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE PAR EXCELLENCE

PLUS DE **47 ANS** D'EXPERIENCE ET D'EXPERTISE

Grande Capacité frigorifique **40 Chambres Froides / Volume 54.000 M³**

Agrément des Entrepôts par l'ONSSA pour l'entreposage des produits animaux et d'origine animale : **EF.5.18.13**

Agrément des Entrepôts par l'ONSSA pour la congélation des produits laitiers : **LPL.5.98.16**

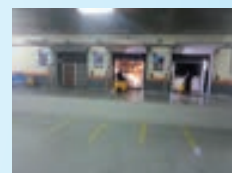
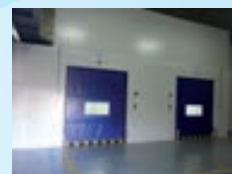
Agrément des Entrepôts par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime : **PEF.5.0067.15**

NOS SERVICES :

- Congélation des produits laitiers et fruits à basse température dirigée négative **-35 à -40°C**
- Entreposage Frigorifique de denrées périssables à basse température dirigée négative **-18 à -25°C**
- Entreposage Frigorifique de denrées périssables à basse température dirigée positive **0 à +10°C**



RAFC
الوكالة المستقلة للتتلييم بالدار البيضاء
LA RÉGIE AUTONOME DES FRIGORIFIQUES DE CASABLANCA



Siège : AVENUE DU 10 MARS 1982 SIDI OTHMANE 20700 CASABLANCA MAROC
TEL: +212 522 57 23 07 / 08 +212 522 37 16 58 FAX: +212 522 57 94 49 Site web: www.rafc.gov.ma

Contact Mme Fatima GUENNOUNI – DIRECTEUR GENERAL Mail: f.guennouni@rafc.gov.ma

Contact commercial Mail: commercial@rafc.gov.ma n.nassroullah@rafc.gov.ma

PÔLE SPONSORS ET INSTITUTIONNELS

Cet espace est dédié aux institutions publiques et privées qui s'impliquent dans l'agriculture du pays et soutiennent le SIAM.

Administration
Ministère de l'Agriculture
Organismes publics
Organismes professionnels
Syndicats ou fédérations de syndicats
Recherche
Autres administrations
Services
Banques et organismes de crédit
Assurances
Caisses de retraite
Conseils et expertise
Autres services



PÔLE PRODUITS

Ce pôle rassemble toutes les PME et grandes entreprises agricoles ou agroalimentaires du Maroc proposant des produits bruts tels que les fruits et légumes, ou des produits transformés.

FRUITS ET LÉGUMES

Fruits secs ou frais
Légumes secs ou frais

BOISSONS

Eaux minérales Jus de fruits et de légumes
Sodas
Autres

PRODUITS CARNÉS, CHARCUTERIES

Viandes : bœuf, veau, agneau, mouton
Volailles, lapins
Gibiers
Charcuterie
Préparations culinaires, conserves

PRODUITS LAITIERS

Lait
Beurre et crème
Fromage
Yaourt - desserts lactés
Autres

PRODUITS DE LA MER

Poissons frais, surgelés, en conserve
Fruits de mer frais, surgelés, en conserve

Préparations culinaires, terrines

PRODUITS EXOTIQUES

Cacao
Café
Thé
Vanille
Autres

PRODUITS CÉRÉALIERS

Pains divers
Farine, semoule, riz, pâtes alimentaires

AUTRES

Produits sucrés
Miels et produits apicoles
Glaces, sorbets
Confiserie, Chocolat
Pâtisserie, biscuiterie

CONDIMENTS ET ÉPICES - PLANTES

MÉDICINALES

Huiles
Vinaigre
Moutarde
Olives, cornichons, piment
Plantes médicinales et aromatiques
Autres





VISITEZ NOTRE STAND AU SIAM A MEKNÈS PÔLE INSTITUTIONNEL

**OFFRE DE LOTS DE
TERRAINS INDUSTRIELS VIABILISÉS**

**3 AGROPOLES POUR RÉPONDRE AUX BESOINS
DES PROFESSIONNELS DE L'AGRO-INDUSTRIE**

AGROPOLIS
AGROPOLE DE MEKNÈS

Localisation : à 5 mn de Meknès
56 lots déjà vendus

MEDZEST
AGROPOLE DE BERKANE

Localisation : à 10 mn de Berkane
35 lots déjà vendus

AGROPOLE
SOUSS MASSA

Localisation : à 10 mn d'Agadir
25 lots déjà vendus



A_LESIK / SHUTTERSTOCK.COM

**MEDZ, LEADER AU MAROC DANS L'AMÉNAGEMENT
ET LE DÉVELOPPEMENT DE ZONES INDUSTRIELLES**



Nous concevons



Nous aménageons



Nous construisons



Nous commercialisons



Nous gérons



14 Zones Industrielles

PÔLE RÉGIONS

Les 12 régions agricoles

Chacune des 12 Régions du Royaume du Maroc est représentée au SIAM, déclinant toutes les thématiques relatives à l'agriculture de sa zone géographique: particularités géo climatiques, produits du terroir, agrotourisme, politique agricole.

Les 12 régions: Tanger-Tétouan-Al Hoceima, L'Oriental, Fès-Meknès, Beni Mellal-Khénifra, Rabat-Salé-Kénitra, Casablanca-Settat, Marrakech-Safi, Drâa-Tafilalet, Souss-Massa, Guelmim-Oued Noun, Laâyoune-Sakia El Hamra, Dakhla-Oued Ed Dahab.

Voici ci-dessous ce qui avait été prévu pour les 16 anciennes régions. Les nouveaux chiffres, liés aux 12 nouvelles régions, devraient être connus dans les prochains mois.

TANGER – TÉTOUAN

La région de Tanger-Tétouan nourrit de grandes ambitions à l'horizon 2020. Le chiffre d'affaire agricole devrait passer de 7939 MDH à 18067 MDH tandis que la création d'emploi devrait sensiblement augmenter, passant de 26640 journées de travail à 49271 journées.

RÉGION CHAOUIA OUARDIGHA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation très importante passant de 3110 MDH en 2010 à 13290 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 18530 journées de travail en 2010 à 24460 journées à l'horizon 2020.

RÉGION GHARB CHARDA BNI HSEN



Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 8826 MDH à 23384 MDH. Cela a une incidence directe sur les journées de travail créées. Ces dernières passent de 41783 à 66196 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE L'ORIENTAL

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 3836 MDH en 2010 à 6054 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 18788 journées de travail en 2010 à 21646 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE RABAT SALÉ ZEMMOU ZAIR

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 4245 MDH en 2010 à 6924 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 11636 journées de travail en 2010 à 19156 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DU GRAND CASABLANCA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 1448 MDH en 2010 à 2262 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 2799 journées de travail en 2010 à 3394 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE MEKNÈS TAFILALET

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 12255 MDH en 2010 à 19030 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 66363 journées de travail en 2010 à 75567 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE TADLA AZILAL

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 7604 MDH en 2010 à 18725 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 18802 journées de travail en 2010 à 56613 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE MARRAKECH TENSIFT EL HAOUZ

Le chiffre d'affaire du secteur agricole





devrait connaître une augmentation passant de 21522 MDH en 2010 à 40784 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 899939 journées de travail en 2010 à 2302104 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE DOUKKALA ABDA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 9087 MDH en 2010 à 13937 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 18965 journées de travail en 2010 à 25795 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE FÈS BOULEMANE

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 3038 MDH en 2010 à 5965 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 7019 journées de travail en 2010 à 9065 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE SOUSS MASSA DARAA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 11838 MDH en 2010 à 17669 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 30804 journées de travail en 2010 à 36845 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE GUELMIM SMARA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 901 MDH en 2010 à 1456 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 759 journées de travail en 2010 à 1201 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE LAAYOUNE BOUJDOUR SAKIA EL HAMRA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole

devrait connaître une augmentation passant de 418 MDH en 2010 à 641 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 3695 journées de travail en 2010 à 4862 journées à l'horizon 2020.

RÉGION DE OUED EDDAHAB LAGOUIRA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 23 MDH en 2010 à 30 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 2164 journées de travail en 2010 à 6524 journées à l'horizon 2020.

RÉGION TAZA TAOUNATE AL HOCEIMA

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une nette augmentation passant de 4837 MDH en 2010 à 9128 MDH en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 10994 journées de travail en 2010 à 20026 journées à l'horizon 2020.



وكالة التنمية الفلاحية
AGENCE POUR LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Pour la Promotion de l'Investissement Agricole Durable



Organisme opérationnel, l'Agence pour le développement Agricole (ADA) contribue au développement des synergies et à la consolidation des efforts nécessaires pour l'intégration progressive de l'agriculture solidaire dans l'économie du marché.

L'ADA contribue et veille à la mise en place et à l'amélioration du climat et des plates-formes requises pour l'encouragement de l'investissement dans le secteur agricole.

L'ADA est disposée, à travers ses ressources humaines, à vous écouter, vous aider et vous accompagner durant les différentes étapes de conception et de réalisation de vos projets agricoles.



Espace les Patios Angle Avenue Annakhil et Mendi Ben Barka
Bâtiments 2 et 3, 3^{ème} étage - Hay Riad, Rabat, MAROC
Tél. : 05 37 57 37 75 / 05 37 57 37 98 - Fax : 05 37 57 37 77
www.ada.gov.ma

PAYS À L'HONNEUR DE LA 11ÈME ÉDITION DU SIAM

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^{ème} 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. Un ajout de 6 conventions agricoles en ces derniers mois.

En 2015, le Roi Mohammed VI et le prince héritier d'Abou Dhabi Cheikh Mohammed Ben Zayed Al-Nahyane ont présidé la cérémonie de signature de 21 accords de coopération bilatérale.

- Le quatrième était un mémorandum d'entente dans le domaine de la mise en quarantaine dans le domaine agricole et la protection des plantes et l'échange des produits agricoles. Il a été signé par Cheikh Abdallah Ben Zayed Al Nahyane et le ministre de l'Agriculture et de la pêche maritime, Aziz Akhannouch.
- Le sixième était sous forme de mémorandum d'entente dans le domaine de la mise en valeur agricole et l'élevage (signé par Abdallah Ben Zayed Al Nahyane et Aziz Akhannouch).

Le roi Mohammed VI était en visite officielle aux Emirats Arabe Unis au salon international de l'alimentation à Abou Dhabi en 2015. Il a rendu visite au pavillon marocain conçu, pour l'occasion, selon une architecture évoquant l'authenticité et la modernité du modèle marocain. Ce pavillon abritait pas moins de 25 exposants.



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**





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

PÔLE AGRO-FOURNITURE

Ce Pôle concerne les secteurs liés aux intrants et petits équipements en production végétale.

Construction et équipement

Abris et constructions
Serres
Mobilier
Outillage
Matériel de culture
Pulvérisation - Irrigation
Autres

Emballages et conditionnement

Entretien
Engrais

Fertilisants
Phytoprotecteurs
Terreau
Autres

Semences et végétaux

Semences
Plants
Arbustes
Autres



PÔLE NATURE

Ce pôle rassemble les loisirs plein air tels que la pêche et la chasse, le jardinage, les espaces verts, les forêts mais aussi l'éco-habitat et les activités environnementales.

ORGANISMES SPÉCIALISÉS

Instituts de recherche publics
Organismes privés
Associations
Autres

ÉCOLOGIE - ENVIRONNEMENT

Nouvelles énergies
Habitat rural
Environnement
Autres

Transformateurs
Partenaires des filières
Autres



DISTRIBUTION

Jardinerie
Pépinieristes - Horticulteurs
Coopératives
Autres

ACTEURS ÉCONOMIQUES

Producteurs ou groupement de producteurs



LES DOMAINES AGRICOLES

Depuis leur création, Les Domaines Agricoles n'ont eu de cesse de diversifier leurs productions couvrant ainsi une multitude de filières de la production agricole. Chacune de nos filières est totalement intégrée garantissant une traçabilité qui nous permet de répondre aux exigences réglementaires et normatives les plus strictes.

Les Domaines Agricoles maîtrisent à la perfection toute la chaîne de valeurs et garantissent ainsi la fraîcheur, la qualité et l'authenticité de toute la production.



PÔLE MACHINISME

Le machinisme agricole sert à désigner la totalité des machines et instruments conçus pour remplacer la main d'œuvre ou à augmenter sa productivité dans la réalisation des différentes tâches agricoles.

Une vision du machinisme, dominante, considère qu'il libère l'homme des tâches les plus ingrates et lui sert à se consacrer à des activités plus nobles. Il transforme l'organisation des exploitations agricoles qui fréquemment doivent augmenter leur taille, ou se grouper sous diverses formes (comme les coopératives), pour rentabiliser les machines les plus coûteuses. Enfin, il entraîne un besoin de capital croissant pour suivre le progrès technique.

Ce pôle répond aux besoins de tous les agriculteurs quels que soient la taille de l'exploitation et le mode de production. Toutes les entreprises qui accompagnent les producteurs dans la mécanisation de l'agriculture auront

dans ce pôle leur lucarne.

On y trouve une offre complète :

Traction

Tracteurs agricoles
Travail du sol
Instrument aratoire
Charrue
Déchaumeuse
Herse
Rouleau
Cultivateur

Opérations culturales

Semoir
Broyeur
Autres

Récolte

Moissonneuse batteuse
Faucheuse
Machine à vendanger



Machine oléicole

Autres

Traitements

Epandeur de fumier, lisier, d'engrais
Pulvérisateur
Autres

Véhicules utilitaires




ALL LINES SHIPPING
EXPERIENCE YOU CAN TRUST

IMPORT/EXPORT
LCL & FCL CONSOLIDATED SERVICES

 www.als.co.ma

80 street Gara, Blvd Mly Slimane, floor 3,
N°6 & 7 Ain Sebaâ, 20250 Casablanca Morocco
Phone. : +212 522 664 601 / 605 - Fax : +212 522 664 583

- Competitive freight rates
- Weekly service with fixed sailing schedules
- Customs brokerage services
- Imp/Exp to all over the world
- Network of agencies covering all the world
- Warehousing and door to door delivery
- LCL, FCL and Air freight services

**FULFILLING ALL YOUR
IMPORT/EXPORT NEEDS**





PÔLE PRODUITS DU TERROIR

Le Pôle Produits du terroir est une partie créée lors de la 4ème édition, dédiée aux coopératives et associations du Maroc pour la promotion des produits agricoles artisanaux et régionaux.

Le Plan Maroc vert accorde une importance particulière au développement des produits de terroir. Ces derniers constituent en effet une alternative prometteuse pour le développement local, viable et durable de zones éloignées ou difficiles d'accès. Cet intérêt accordé au développement des produits de terroir au Maroc émane, des potentialités réelles du pays en matière d'écosystèmes propices, de biodiversité variée et de savoir faire dans ce domaine. Cet intérêt est également motivé par la demande croissante de ces produits sur les marchés nationaux et mondiaux. Aujourd'hui, le département de l'Agriculture dispose d'une vision claire et cohérente pour le développement et la modernisation de ce secteur. Une stratégie nationale née d'une démarche participative impliquant toutes les parties concernées (agriculteurs, autorités locales, etc.).

AXES STRATÉGIQUES

La conception de la stratégie de développement du secteur des produits de terroir au Maroc est basée sur les principaux axes suivants :

La consolidation et le développement des connaissances spécifiques des produits de terroir afin d'aborder de manière professionnelle le



développement du secteur;

La valorisation de l'Offre «Produits de terroir Maroc» à travers la diversification et l'intensification de la production ainsi que l'optimisation de la commercialisation des Produits de terroir;

La réglementation, l'organisation et l'encouragement du secteur à travers la préparation d'un cadre à la fois adéquat et stimulant pour les professionnels du secteur;

La promotion et l'animation du secteur tout en créant des synergies positives avec d'autres secteurs;

La préservation des ressources et leur gestion durable.

Dans le cadre de la mise en œuvre et l'opérationnalisation de la stratégie de développement des produits de terroir, des plans d'action physiques et financiers ont été mis en place au niveau des directions centrales du ministère de l'Agriculture et à l'échelle régionale à travers les 12 directions régionales de l'Agriculture. Ces plans d'action se sont déclinés en plusieurs actions qui vont de l'assistance technique, à la réalisation d'études et d'enquêtes en passant par l'accompagnement des promoteurs et porteurs de projets de labellisation des produits de terroir dans la constitution des cahiers de charge et valorisation des résultats des études régionales sur les produits de terroir.

MARCHÉS D'EXPORTATION DES PRODUITS DU TERROIR

La demande en consommation des produits du terroir est sans cesse croissante sur les marchés national et international, ce qui offre d'importantes opportunités pour leur commercialisation.

Un exercice de priorisation de ces marchés potentiels a été effectué selon les critères suivants :

Niveau d'exportations des produits alimentaires marocains

Potentiel en termes de demande pour les produits du terroir en terme de :

Appétence pour les produits du terroir / produits bio.

Proximité culturelle avec le Maroc

Potentiel en terme d'accessibilité des marchés : géographique, logistique, administrative et commerciale.

Cet exercice a permis d'identifier, en plus du Maroc, plusieurs marchés présentant un grand potentiel d'export, dont la France est prioritaire.

POTENTIEL ET DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SUR LE MARCHÉ

Face à ce potentiel de marché, l'étude de commercialisation effectuée a permis de faire le constat que les produits du terroir marocain ne présentent pas la maturité nécessaire pour le satisfaire puisque les produits sont peu connus, peu distribués et





peu achetés. En effet, le niveau de commercialisation demeure très faible. Il y a très peu d'export et les débouchés locaux demeurent traditionnels, voir informels.

La commercialisation demeure freinée par la fragmentation, puisque les petits producteurs sont trop éclatés avec un accès limité aux réseaux de distribution et transformation.

L'analyse de la chaîne de valeur des produits du terroir dans le cadre de la commercialisation a permis de déceler de nombreux facteurs de blocages qui expliquent pourquoi le niveau de débouchés des produits du terroir demeure faible. Ces facteurs sont particulièrement présents en aval.

UN LABEL COLLECTIF « TERROIR DU MAROC »

L'ADA a lancé le Label Collectif « Terroir du Maroc » qui a pour objectif de valoriser et de promouvoir les produits du terroir marocain auprès des consommateurs marocains et étrangers.

Dans le cadre de la concrétisation de la stratégie de Développement de la commercialisation des produits du Terroir marocain, l'Agence pour le Développement Agricole a procédé à l'enregistrement du Label Collectif « Terroir du Maroc » en tant que marque collective avec son règlement d'usage

auprès de l'Office Marocain de la Propriété Industrielle et Commerciale (OMPIC).

Les objectifs majeurs assignés à ce Label sont tout d'abord la régularisation de l'utilisation de la mention produits du terroir marocain, la création d'un outil collectif de promotion des produits du terroir à l'échelle nationale et internationale en vue de l'amélioration du revenu des petits producteurs concernés et l'accroissement de la qualité de leurs produits, en plus du renforcement de la communication et l'assurance d'une meilleure visibilité des produits du terroir marocain.

Ce Label Collectif « Terroir du Maroc » servira par ailleurs à positionner une offre commune des produits du terroir marocain et à donner confiance aux consommateurs et aux distributeurs en ces produits en leur fournissant des informations sur la qualité des produits revêtus de ce Label.

L'apposition du logo du label collectif sur nos produits de terroir constituera par ailleurs un gage de garantie sur le plan sanitaire pour les consommateurs de plus en plus avertis de ces produits qui suscitent un intérêt croissant sur le marché national et international. C'est aussi un signal de qualité crédible qui atténuera les inquiétudes

des acheteurs face aux risques alimentaires, notamment ceux liés aux produits d'origine animale. Le label collectif viendra ainsi appuyer les efforts de labellisation mis en place par l'Etat depuis l'entrée en vigueur en juin 2008 de la loi 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ) des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques.

L'obtention de l'autorisation d'usage du Label collectif « Terroir du Maroc » conformément aux dispositions de son règlement d'usage par les producteurs et/ou conditionneurs des produits du terroir marocain se fait via le dépôt d'un dossier de demande auprès de l'Agence pour le Développement Agricole. L'autorisation d'usage du label collectif est délivrée par ladite agence pour une durée de 3 ans renouvelable.

Remerciement à l'ADA



SUR LE SALON

Epices
Miel et produits dérivés
Plantes médicinales et aromatiques
Couscous artisanal
Autres
Huiles Olive
Huiles Argan
Associations
Coopératives
Entreprises privées



**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



PÔLE ÉLEVAGE

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 Elevage, animation phare du SIAM.

En effet, le concours des animaux constitue un élément essentiel de l'attractivité du Salon International de l'Agriculture pour le grand public.

Les éleveurs présentent au Concours ce que l'élevage français produit de mieux en matière de génétique.

Les animaux sélectionnés sont issus de programmes rigoureux de sélection

Outre la fierté de présenter leurs meilleurs animaux, les professionnels profitent de l'occasion pour comparer leurs productions à celles des autres éleveurs et multiplier les échanges à la fois techniques et économiques sur les évolutions génétiques de leur filière.

Les animaux participant au concours, qu'ils soient primés ou non, apportent une contribution majeure au climat d'affaires du Salon International de l'Agriculture, en favorisant les ventes et en présentant les races produites au Maroc.

LES RACES BOVINES MAROCAINES

- Race Brune de l'Atlas

Elle peuple toutes les régions montagneuses du pays et dépasserait 1 million de têtes.



Tête forte subconcaue, cornes en croissant inclinées vers le haut à extrémités noires, poitrine descendue, cuisse plate, membres fins, onglons noirs, peau souple, robe fauve (roux) foncée plus noire vers la tête et les membres, plus claire le long du dos, toupillon de la queue noire, mufle

entouré de poils blancs. La taille moyenne est de 125 cm pour les mâles et 120 cm pour les femelles. Le poids adulte varie de 250 à 300 kg chez la vache et de 350 à 450 kg parfois 500 kg chez le taureau



- Race Oulmès-Zaër

Principale races bovines locales marocaines, à aptitudes mixtes (lait et viande) on la trouve dans la Province de Khémisset (Oulmès et plateau Zaer-Romani). Son effectif est estimé à 80.000 têtes.

Tête longue, front large et convexe, cornes claires à extrémités foncées, mufle large et naseaux roses, poitrine descendue, bassin large, onglons blonds ou marrons, robe acajou qui s'éclaircit avec l'âge. La taille varie généralement entre 120 et 135 cm. Le poids moyen est de 300 à 325 kg pour la vache et 450 kg pour le taureau.

- Race Noir-Pie de Meknès

Principalement pour la production laitière et adaptée au milieu sévère, résistante aux piroplasmoses et à la tuberculose. On la trouve près de Meknès, Fès et Sefrou, son effectif reste assez faible.

Tête courte, à front haut, cornes noirâtres dirigées en avant relevées à l'extrémité, poitrine développée chez le taureau, bassin large, membres longs, onglons noirâtres, peau souple très noire ou blanc pur, queue blanche et noire, taille moyenne, le poids adulte



est de 350 à 400 kg chez la vache et de 500 à 525 chez le taureau.

- Race Tidili

Appelée Tidili ou Ouzguitia, elle est rencontrée à Ouarzazate, Taroudant, en zones montagneuses et oasis, l'effectif est estimé à plus de 15.000 têtes. Ressemble à la race Brune de l'Atlas, mais avec des mamelles développées, tête forte, cornes courtes asymétriques, peau souple brune ou noire, membres fins, onglons noirs, naseaux et langue noirs. Taille moyenne de 108 cm chez la vache et de 118 cm chez le taureau. Le poids à l'âge adulte en moyenne est de 285 kg chez la vache et de 330 kg chez le taureau.



Remerciements au Service Agroélevage



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



PÔLE INTERNATIONAL

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

PAVILLON FRANCE

Comme chaque année depuis 8 ans, le pavillon France aura une place centrale sur ce salon.

Plusieurs entreprises de toutes les régions françaises sont attendues. Elles proposeront leur savoir-faire et leur expertise dans différents domaines: élevage, machinisme agricole, agro-fourniture, horticulture et pépinière.

L'agence Business France et la CFCIM collaborent à nouveau pour faire de cette opération un succès. Elles proposent pour se faire des programmes de rendez-vous sur site entre entreprises françaises et opérateurs marocains et une publication : le Marché du machinisme agricole et des équipements pour l'industrie agroalimentaire au Maroc.

En savoir plus : <http://www.cfcim.org/rencontrer/missions-prospection-maroc>

QUESTIONS À LA CFCIM

- Pourquoi participez-vous au SIAM?

La CFCIM est le partenaire de Business France au Maroc, avec lequel elle organise la présence française sur le SIAM, salon auquel elle participe depuis sa 1ère édition.

- Quel sera votre rôle?

Notre rôle est l'accompagnement des sociétés françaises et la promotion du savoir-faire français.

- Qu'est-ce que la CFCIM proposera?

La CFCIM propose un accompagnement sur mesure et une mise en relation des sociétés françaises avec des clients ou partenaires marocains.

La CFCIM organise un cocktail networking le 1er jour du salon où sont conviés les acteurs publics et privés des secteurs de l'agriculture et l'agroalimentaire, de l'élevage, des institutionnels de la région et les exposants français.

Cette année le cocktail est organisé en partenariat avec le Crédit du Maroc.

- Où serez-vous situé?

La CFCIM sera située au Pavillon France au cœur du pôle international.

Business France est également au rendez-vous de cette 11ème édition du SIAM afin de permettre aux entreprises françaises de valoriser leur savoir-faire et de développer leur courant d'affaires avec le Maroc.

<http://export.businessfrance.fr/>

QUESTIONS À BUSINESS FRANCE

Dans un contexte français difficile pour l'agriculture, pourquoi est-il important pour vous de participer au SIAM?

La participation française est traditionnellement importante sur le SIAM, qui est un salon de grande ampleur et incontournable pour le secteur agricole et agroalimentaire, au Maroc mais aussi en Afrique.

Le Pavillon France sera encore cette année bien présent, il est organisé pour la 8ème édition consécutive par Business France avec son partenaire au Maroc, la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM).

Les entreprises françaises sont toujours très motivées pour participer à ce salon et Business France se doit de les y accompagner.

- Qu'attendez-vous de cette édition?

Comme tous les ans, de fructueux contacts avec les nombreux visiteurs professionnels du SIAM pour les sociétés françaises exposant sur le Pavillon France.

- Où sera situé votre Pavillon France et quelle est sa taille?

Le Pavillon France occupera comme tous les ans une surface importante (près de 300 m² de stands) au cœur du pôle international.

- Que pourra t'on trouver au sein de ce Pavillon?

Des sociétés françaises présentant une grande diversité d'activités dont



plusieurs très innovantes, dans divers domaines agricoles et agroalimentaires: céréales, pépinières, équipements pour les fruits et légumes, biostimulants, bovins et génétique bovine, fournitures pour l'élevage (tubulaires, bâtiments et équipements d'élevage, alimentation animale, hygiène), salon français de l'élevage, équipements laitiers, traitement de l'eau, services de bio analyses, logistique, etc.

Le Pavillon France accueillera également une représentation de la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.

PAVILLON ALLEMAND

Au SIAM 2016, l'Allemagne s'approche davantage des agriculteurs marocains et se présente dans trois espaces. Vous retrouverez les exposants allemands au pôle international, au pôle matériel d'élevage et, pour la première fois, au pôle machinisme. Sous la tutelle du Ministère fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, 21 sociétés exposent leurs équipements, intrants et génétique d'élevage bien adaptés aux conditions de l'agriculture marocaine. Venez découvrir les technologies et le savoir-faire, pour une agriculture performante, aux pavillons allemands.

Avec une présence plus forte, d'une année à l'autre, l'engouement des acteurs allemands pour le marché marocain se fait remarqué.

Retrouvez les pavillons allemands au pôle international, au pôle élevage et au pôle machinisme

Plus d'infos : Tél: 0537 73 28 07
info@growing-markets.com

PAVILLON FRANCE

PÔLE INTERNATIONAL – I-3

SIAM 2016 - MAROC - MEKNÈS
26 AVRIL AU 1^{ER} MAI 2016



EN PARTENARIAT AVEC :



FIRST THERM

marque le début d'une nouvelle ère



Voilà déjà 16 ans que FIRST THERM est le représentant exclusif de marques internationales dans les domaines de la climatisation, la ventilation, le chauffage et le froid. Un des leaders du marché de la climatisation au Maroc, First Therm offre à ses clients des produits et services de qualité. Zoom sur le «First» du marché de la climatisation au Maroc.

FIRST THERM propose, depuis sa création, des produits et services de grande qualité à ses clients leur permettant de sécuriser leurs projets. Représentant exclusif de marques internationales dans les domaines de la Climatisation, la Ventilation, le Chauffage, le Froid Industriel, la Domotique et GTC, FIRST THERM offre des solutions innovantes.

UNE EXPERTISE MULTI-TECHNIQUE

Les domaines d'activités de FIRST THERM sont nombreux et diversifiés. Son expertise s'exprime ainsi dans le génie climatique (climatisation résidentielle, tertiaire et industrielle, traitement d'air pour les salles blanches et blocs opératoires, ventilation, filtration et désenfumage, chauffage central électrique et au bois, protection incendie passive, fabrication de gaines pré-isolées en aluminium), le génie frigorifique (entrepôts frigorifiques, groupes frigorifiques pour chambres froides, panneaux sandwichs pour chambres froides, réalisation de projets clés en main) et la Domotique – GTC (gestion de l'éclairage en fonction des détecteurs de mouvements, centrale météo, interaction scénarii des zones variées et on/off, écrans tactiles mobiles et autonomes ou tablettes de supervision, délestage intelligent en fonction de la charge et des zones du bâtiment, intégration vers GTC climatisation et chauffage). Symbole d'un savoir-faire et d'une expertise multidimensionnels, tous orientés vers un seul idéal: la satisfaction totale du client!

First Therm a réalisé plusieurs projets de grande envergure à travers le Maroc et ce dans plusieurs domaines. Comment appréhender les clés de cette success-story? «Référence sur le marché de la climatisation et du froid industriel, notre success-story se fait d'abord grâce à nos équipes dédiées et expertes dans leurs domaines, des produits de qualité et à renommée internationale ainsi que des projets clés en main réussis et à fort impact», nous fait savoir la Responsable Marketing, Kenza KHALDANE.

DÉMARCHE QUALITÉ

La qualité n'est pas un objectif pour FIRST

THERM. C'est plutôt un acquis, un principe non négociable. C'est dans l'âme de FIRST THERM! Elle est transversale à tous ses services et ses produits. C'est dans ce cadre que FIRST THERM, soucieuse de la satisfaction permanente de ses clients et dans la perspective d'offrir une qualité de service performante à ses futurs prospects, a décidé de mettre en place une démarche qualité conforme à la Norme Internationale ISO 9001 en vigueur.

Plusieurs objectifs sont visés à travers cette démarche qualité: la mise en place d'une organisation performante et répondant aux besoins et attentes des clients, une veille proactive du marché et une présence commerciale dynamique sur le terrain, l'accroissement de la satisfaction des clients tout en tenant compte des besoins et attentes des autres parties intéressées de l'entreprise, l'instauration de l'état d'esprit de la qualité et l'encouragement de la culture d'amélioration continue des processus, produits et services.

FIRST THERM, RÉSOLUMENT ÉCOLOGIQUE!

Il est bien d'assurer du confort. Mais le faire dans le strict respect de l'environnement est encore mieux! Telle est l'esprit éco-responsable qui guide le pas de FIRST THERM vers l'innovation et l'offre de solutions efficaces. FIRST THERM a ainsi opté pour des marques qui proposent des produits alternatifs, éco-nature, pour minimiser l'empreinte sur l'environnement. La majorité des produits FIRST THERM permettent de réduire la consommation énergétique et électrique et fonctionnent au gaz écologique. FIRST THERM propose le DRV en économie d'énergie et au R410 ou encore ATCO: le seul à utiliser une isolation rose favorable à l'environnement en fibre minérale certifiée par l'institut Greenguard.

UN SERVICE APRÈS-VENTE PAS COMME LES AUTRES

FIRST THERM conçoit l'offre qu'elle propose aux clients dans sa dimension globale et complète. Elle ne se limite pas à offrir des solutions efficaces, mais également à en

assurer le suivi et le service après-vente. «Fiabilité, réactivité & performance», tel est le crédo du service après-vente de FIRST THERM. Un service après-vente qui est venu confirmer cette politique qualité, ainsi que la forte volonté de FIRST THERM à garantir la meilleure prestation. «Notre force: l'écoute client, la rapidité de réaction et l'efficacité de nos équipes prêtes à intervenir dans l'heure!» nous confie Mohamed SABRI, Responsable Technique SAV. Le service après vente de First Therm est composé de techniciens spécialisés, expérimentés et très compétents.

NOUVELLE GAMME DE PRODUITS

FIRST THERM renforce son offre de produits! A ses nombreuses gammes de produits innovants, s'ajoutent désormais de nouveaux: Fujitsu et Midea! Les produits Fujitsu sont mondialement connus pour leur haute qualité. Leader mondial en systèmes de climatisation VRF & Inverter très haut de gamme, destinés aux applications résidentielles, tertiaires et industrielles, Fujitsu conçoit des produits qui permettent de maximiser le rendement énergétique tout en fournissant un environnement intérieur confortable et dans le strict respect de l'environnement! Quant à Midea, c'est le plus grand fabricant de climatisation en Chine et également l'un des 5 plus grands fabricants d'électroménager et climatiseurs au monde. Le savoir-faire de Midea est sollicité par plusieurs grandes marques américaines, notamment Lennox, Trane, Carrier... La qualité est tout simplement garantie!

DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE

Pour accompagner son développement tant au niveau local que régional et se démarquer d'une concurrence de plus en plus soutenue, FIRST THERM s'est rapprochée en décembre 2015 d'un fond d'investissement afin de consolider son assise financière et d'institutionnaliser sa structure. Grâce à ce partenariat, FIRST THERM entame ainsi une démarche financière, organisationnelle et stratégique visant à réaliser les ambitions économiques du groupe et marquer le début d'une nouvelle ère.

King of Cold



Refrigeration Excellence since 1962

La gamme la plus complète des unités de réfrigération
dans l'industrie alimentaire et autres

Stations de réfrigération

pour les petites, moyennes et grandes chambres froides.

Ces équipements sont utilisés dans les restaurants, super et hypermarchés, épiceries, centres de distribution et usines de transformation des aliments frais.



Réfrigération industrielle

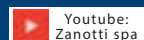
projets clé en main pour les entrepôts frigorifiques, la restauration,
l'industrie alimentaire, les patinoires ...



Distributeur:

First Therm - Z.I Sapino lot N°1078 - Nouaceur - Casablanca - Maroc
BP 2332 Casa - Gare T.+212 522 91 86 50 - F.+212 522 01 40 17
www.first-therm.com

Zanotti Spa - info@zanotti.com - www.zanotti.com



LES BISCUITS

Le processus de production

Depuis toujours, les biscuits sont des plaisirs à la fois gourmands, bons et nourriciers. Ils s'inscrivent entre tradition et modernité. Ils ont toujours une histoire, parfois très ancienne, parfois plus récente.

Mais les biscuits sont aussi modernes et innovants. Ils ont su s'adapter aux attentes des consommateurs : nouvelles recettes, nouveaux goûts, nouveaux modes de présentation, ...

Ils recouvrent une infinie variété de produits et de recettes, par leurs formes, leur composition et leur couleur, et une grande diversité d'ingrédients. Voyons quel en est le processus de production.

LES ÉTAPES DE FABRICATION :

- 1) matières premières : Chaque matière première (farine, sucre, matières grasses, oeufs,...) est sélectionnée, et contrôlée rigoureusement.
- 2) Stockage : Elle est ensuite stockée dans des conditions (à température ambiante ou réfrigérée) qui permettent d'en préserver les qualités.
- 3) Préparation de la pâte : A chaque recette, un dosage et un pesage rigoureux est opéré. Un tableau de commande permet de visualiser les quantités nécessaires.
- 4) Pétrissage : Une fois pesés, les ingrédients sont acheminés dans le pétrin. Ces ingrédients sont pétris de 5 à 40 min environ selon les recettes.
- 5) Stockage de la pâte : La pâte est transférée dans une cuve pour un repos de durée variable permettant la

fermentation par la levure : levée de la pâte, si elle nécessite une fermentation.

6) Façonnage : Après pétrissage et repos, et selon le type de pâte (dure ou sablée) la pâte est alors façonnée et détaillée en portion individuelle :

- la pâte des biscuits à pâte dure passe sur un tapis roulant entre deux gros rouleaux et est ensuite découpée automatiquement.

- dans le cas des pâtes sablées, la mise en forme est réalisée par une rotative où le dessin du biscuit est gravé au creux dans un cylindre

7) Fourrage (fruits-chocolat) : Certains produits peuvent être fourrés avant cuisson (tartelettes aux fruits), d'autres après cuisson (mini pâtisseries fourrées).

8) Cuisson : La cuisson est l'étape la plus importante de la fabrication. Les produits crus rentrent dans le four à plus de 200°C. Les temps de cuisson varient de 3 min pour les biscuits secs à plus de 45 min pour les pâtisseries familiales moelleuses.

9) Refroidissement : Les biscuits sont ensuite refroidis avant de recevoir un décor, un enrobage ou un fourrage si la recette l'exige.

10) Conditionnement et stockage : Pour préserver la qualité des biscuits, l'emballage se fait en continu grâce à des machines automatisées, qui assurent également la pesée et le décompte des paquets. Ceux-ci sont regroupés dans des cartons réunis sur des palettes et destinés au stockage ou à la livraison. On identifie jusqu'à trois niveaux de conditionnement :

- Le conditionnement primaire : correspond à ce qui contient directement le produit.
- Le conditionnement secondaire : comprend tout ce qui protège le



conditionnement primaire et est jeté lorsque le produit est utilisé, exemple carton. Cas par exemple de barquette ou casier.

- Le conditionnement d'expédition enfin, est l'emballage nécessaire au stockage, à l'identification, et au transport. La durée de conservation du biscuit varie selon sa composition, elle peut aller jusqu'à 10 mois.

POUR ASSURER UNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, UN CONTRÔLE DE QUALITÉ DOIT ÊTRE FAIT RÉGULIÈREMENT :

1) Contrôle organoleptique : le biscuit ne doit pas être trop sucré, ni trop salé. Il ne doit pas avoir le goût de cuisson. Il doit être croustillant.

2) Contrôle biochimique : il s'agit de garantir l'absence dans le biscuit de certains constituants ou d'en vérifier la teneur qui doit rester inférieure à un seuil de tolérance. Cela concerne en particulier les toxines, les hormones, les antibiotiques, les pesticides et autres constituants pouvant porter atteinte à la santé de certaines personnes comme par exemple le gluten et les allergènes.

3) Contrôle microbiologique : recherche et dénombrement des micro-organismes capable d'altérer la qualité marchande des biscuits potentiellement pathogènes pour l'Homme.



RÈGLES À RESPECTER EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE

- 1) Les mentions d'étiquetage doivent être visibles, clairement lisibles et indélébiles, elles sont rédigées en langue arabe et à titre complémentaire, dans une autre langue.
- 2) La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée, dans l'ordre décroissant de leur pourcentage d'incorporation lors de la fabrication de cette dernière.
- 3) L'indication au niveau de l'étiquetage du nom ou raison sociale ou marque déposé et l'adresse du fabricant, et du numéro de lot de fabrication pour les produits alimentaires rapidement altérables
- 4) Mentionner sur l'étiquetage le code à barres et la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

FABRICATION DU VÉRITABLE PETIT BEURRE LU

Chaque jour des camions viennent livrer la farine, le beurre, le sucre... Ces matières premières sont alors mélangées et travaillées dans d'immenses pétrins

pour former la pâte; c'est la phase de pétrissage.

Puis, la pâte repose dans des bacs qui contiennent une tonne de pâte soit 5.000 paquets de Petits Beurre.

La pâte est ensuite calibrée pour former de fines feuilles. Pour obtenir ce résultat, elle est aplatie successivement par de nombreux cylindres de tailles différentes.

Puis, la pâte est façonnée par empreinte aux célèbres formes du Petit Beurre. Le surplus de pâte issu du découpage sera redirigé vers le début de la chaîne pour réintégrer la pâte des bacs de départ.

Ensuite, les biscuits sont arrosés de lait juste avant d'entrer dans le four, pour leur donner une couleur dorée après la cuisson. La salle des fours, où sont ensuite dirigés les biscuits pour la cuisson, est une étape clé pour obtenir cette couleur dorée qui fait la spécificité du Petit Beurre. La température de la pièce approche les 40 degrés. A la sortie du four, les biscuits vont passer par un tapis de refroidissement.

Les biscuits sont ensuite redirigés vers



plusieurs chaînes de conditionnement en vue d'être emballés. A chacune de ces étapes, des autocontrôles sont réalisés par les opérateurs pour garantir la conformité des biscuits. Les biscuits sont alignés et rangés pour être répartis dans chaque paquet. Les papiers contrecollés qui habillent le paquet de biscuits sont découpés sur place. Emballés dans leurs paquets, les Petits Beurre LU poursuivent leur route vers la mise en carton. Ils seront ensuite distribués dans le monde entier. En dehors du temps de repos de la pâte, une seule heure a séparé la phase de façonnage et celle de l'emballage.

Remerciements à
petitbeurrelu.canalblog.com

Délice
Gaufrettes roulées
Cigares

*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*

www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

LA STRATÉGIE LOGISTIQUE MAROCAINE

Le développement d'une réelle compétitivité logistique de l'économie marocaine, constitue un enjeu de grande envergure vu l'impact de ce secteur sur la consécration du Maroc comme destination de choix pour les investissements créateurs d'emplois et de valeur ajoutée, ainsi que sur l'amélioration de la compétitivité des échanges commerciaux du Maroc.

PRÉSENTATION DE LA STRATÉGIE NATIONALE LOGISTIQUE :

Le contrat programme définit le cadre de développement du secteur de la logistique au Maroc, fixe les grandes lignes et les objectifs de la stratégie intégrée pour le développement de la compétitivité logistique et décline les engagements communs de l'Etat et du secteur privé.

Présentant un fort potentiel de développement et d'ouverture à l'international, qui permettra au Maroc de se positionner en tant que hub régional de la logistique au niveau de l'Afrique, cette stratégie ambitionne de :

- réduire le poids des coûts logistiques du Maroc par rapport au PIB pour passer de 20% actuellement à 15% à moyen terme ;
- accélérer la croissance du PIB en gagnant 5 points sur 10 ans par l'augmentation de la valeur ajoutée induite par la baisse des coûts logistiques et l'émergence d'un secteur logistique compétitif ;
- contribuer au développement durable du pays à travers la réduction des émissions de CO2 liées au transport routier de marchandises de 35% à moyen terme et la décongestion des routes et des villes.



AINSI, LA STRATÉGIE LOGISTIQUE MAROCAINE, DÉCLINÉE EN CINQ AXES VISE À :

- doter le pays d'infrastructures logistiques performantes à travers la mise en place d'un réseau national de zones logistiques (axe 1) devant couvrir une superficie de près de 3300 ha en 2030, réalisé progressivement dans le cadre de schémas régionaux mobilisant du foncier en majorité public et conçus en concertation avec les acteurs locaux sur la base des besoins actuels et prévisionnels de ces territoires ;
- accélérer la modernisation cohérente du secteur à travers des plans d'actions sectoriels d'optimisation des flux logistiques (axe 2), des actions favorisant l'émergence de logisticiens intégrés et performants (axe 3), un plan national global de développement des compétences en logistique (axe 4) et le renforcement de la gouvernance du secteur (axe 5) via la mise en place d'instances dédiées (l'AMDLC et l'Observatoire Marocain de la

Compétitivité Logistique - OMCL).

La mise en œuvre des mesures et actions relatives à ces axes s'opérera progressivement et en plusieurs phases, avec des objectifs ambitieux à court et moyen termes, pour un déploiement complet à l'horizon 2030.

Dans le cadre de l'exécution de la stratégie nationale logistique, le contrat programme entre l'Etat et le secteur privé prévoit la conclusion de :

- contrats d'application pour le développement des plateformes logistiques au niveau régional ;
- contrats d'application horizontaux et sectoriels relatifs à la formation

Atout logistique du Maroc

Grâce à sa situation géographique, le Royaume représente un Getaway idéal pour l'Afrique occidentale. L'ouverture économique du Maroc sur le monde avec la signature d'accords de libre-échange permet un accès à un marché de près de 1.5 milliard de consommateurs.



ainsi qu'à l'amélioration des chaînes logistiques relatives aux flux des produits énergétiques, produits agricoles, distribution nationale, matériaux de construction et au flux import/export.

OPTIMISATION DES CHÂÎNES LOGISTIQUES, PRINCIPALES ACTIONS À COURT TERME

- Appui à l'émergence d'agrégateurs sectoriels pour l'achat de prestation logistiques (comités de chargeurs, coopératives, centrales d'achat,...)
- Dématérialisation et simplification des procédures de transit portuaire
- Plan de structuration de la logistique urbaine au Maroc
- Encadrement juridique de l'accès, l'organisation et l'exercice de certaines professions logistiques
- Sensibilisation, aux bonnes pratiques de gestions de la chaîne logistique : externalisation, suivi des performances logistiques, utilisation des NTIC
- Mise en place des outils de suivi et de communication sur l'évolution du

marché des prestations logistiques.

Aujourd'hui, la performance du secteur dans son ensemble reste à un stade intermédiaire, caractéristique des pays émergents, mais présentant un fort potentiel de développement par rapport aux pays qui ont réussi leur mutation logistique. Le secteur est, en effet, caractérisé par une offre de services encore inégale (coût, qualité, délai), une demande en moyenne peu sophistiquée et un manque d'infrastructures spécialisées sur certains flux.

Par ailleurs, un ensemble de nouvelles stratégies sectorielles volontaristes ont été définies par le Maroc notamment dans les domaines agricole, énergétique et industriel. Pour maximiser les chances de réussite de ces stratégies, il est aujourd'hui essentiel de les accompagner par un secteur logistique performant répondant aux nouveaux besoins en services logistiques.

Remerciement à l'Agence Marocaine pour le Développement Logistique (AMD)



MÉTIER D'AVENIR?

Le secteur du transport et de la logistique est un secteur porteur pour l'économie nationale avec 100.000 emplois directs et une contribution de 5% au PIB pour l'ensemble de la filière logistique dont 3% pour le chargement et le transport.

L'importance du secteur du transport et de la logistique se mesure également par son impact direct sur la compétitivité du tissu économique aussi bien en termes d'export que d'import. Selon le ministère de l'Équipement et du Transport, le coût logistique intégré représente au Maroc 20% du PIB, taux supérieur à celui



Cérémonie d'ouverture du salon

L'inauguration officielle du salon Logismed 2016 et la cérémonie d'ouverture se dérouleront le mardi 10 mai 2016 sous la présidence du Ministre de l'Équipement, du Transport et de la Logistique, et en présence de personnalités publiques et privées, marocaines et étrangères.

d'autres pays émergents comme le Brésil, le Mexique et la Chine où ce ratio varie entre 15% et 17%. C'est la raison pour laquelle, ce secteur figure parmi les principales priorités du gouvernement. Ce dernier engage tous ses efforts afin de réaliser une infrastructure de base moderne, facilitant les échanges locaux, régionaux et internationaux et assurant la fluidité, le confort et la sécurité des déplacements des biens et des personnes.

Pour accompagner le développement du secteur, plusieurs instituts publics dédiés aux formations dans les domaines du transport et de la logistique ont été créés au Maroc, notamment par l'OFPPT. Aussi, les écoles supérieures privées ont intégré dans leur offre de formation des cycles de formation et des spécialisations dans ces filières. Aujourd'hui, les métiers du transport et de la logistique présentent de très belles perspectives professionnelles. Les possibilités de carrière sont très diversifiées (transit et douane, transport routier, maritime, aérien, ferroviaire...).

LOGISMED 2016

Rendez-vous incontournable pour les professionnels du transport et de la logistique, le salon Logismed se déroulera du 10 au 12 mai 2016 à Casablanca. Cette 5e édition sera rythmée par des échanges professionnels et commerciaux ainsi qu'un programme riche en événements. Elle est placée sous le thème «La logistique dans les PME-PMI, quelles réalités pour quelles ambitions?»..... Les PME-PMI constituent un acteur

Bilan Logismed 2015

Logismed 2015, tenu du 12 au 14 mai 2015, a confirmé sa position d'événement incontournable de la logistique en Méditerranée et en Afrique. Il a tenu toutes ses promesses pour les acteurs du transport et de la chaîne logistique qui se sont réunis nombreux pendant trois jours d'échanges actifs, de rencontres et d'opportunités concrètes pour tous les participants.

Logismed a acquis aujourd'hui sa maturité en tant qu'espace professionnalisé de progrès, d'innovation et de partage de bonnes pratiques dans les différents secteurs économiques : un salon au service de la communauté logistique, un accélérateur et un facilitateur pour soutenir les efforts des exposants et répondre aux attentes des visiteurs.

majeur et le véritable moteur de l'économie marocaine. Logismed 2016 accorde une place particulière à cette population cible qui représente un grand potentiel de développement pour les professionnels du secteur. La logistique est une discipline qui offre un niveau de service exceptionnel et des

outils capables de générer des sources de gains et d'améliorer la rentabilité. Cette édition est pour les PME-PMI une occasion unique de découvrir et faire apprécier ces outils désormais indispensables dans ce monde où l'hypercompétitivité fait profession de foi.



Dans le cadre des actions de communication visant à promouvoir la stratégie nationale logistique, l'Agence Marocaine de Développement de la Logistique a participé, en 2015, à la Semaine Internationale du Transport et de la Logistique (SITL 2015) au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, à Paris.

La participation de l'AMDL s'est concrétisée par une conférence intitulée « la stratégie logistique marocaine : une dynamique en marche », animée par Younes Tazi, Directeur Général de l'Agence Marocaine de Développement de la Logistique. Lors de cette conférence, M. Tazi a rappelé la stratégie nationale de développement de la compétitivité logistique avec ses cinq axes et son état d'avancement qui a permis au Maroc d'occuper actuellement la première position en Afrique du Nord et la deuxième au niveau africain dans le secteur. Monsieur Tazi a également mis le point sur le développement d'une infrastructure logistique répondant aux standards internationaux pour l'implémentation de zones logistiques, disposant d'une connectivité efficace aux infrastructures de transport et de services intégrés pour les utilisateurs, en citant les premières zones logistiques qui ont été réalisées à Zenata et Mita.



Sous l'Égide du Ministère de l'Équipement, du Transport et de la Logistique & En Partenariat avec



Logismed

SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE POUR L'AFRIQUE ET LA MEDITERRANEE

10 > 12 MAI 2016-CASABLANCA

Sous le thème :

" L'excellence logistique, une ambition à la portée de la PME-PMI "



LE MAROC
HUB
LOGISTIQUE
D'AVENIR

L'EVENEMENT LOGISTIQUE DE REFERENCE EN AFRIQUE

CENTRE DES CONFERENCES ET D'EXPOSITIONS - ROUTE D'EL JADIDA - CASABLANCA

SPONSORS OFFICIELS

SPONSORS GOLD

SPONSORS SILVER

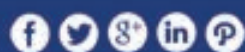
PARTENAIRES OFFICIELS

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

PARTENAIRES MEDIA



www.logismed.ma



DHL MAROC

VOTRE PARTENAIRE LOGISTIQUE

Que ce soit pour le transport mondial de marchandises par voie aérienne, maritime et routière, les solutions d'entreposage temporaire sous douanes, ainsi que d'autres services logistiques personnalisés, DHL est le plus grand spécialiste de la logistique dans le monde et contribue au développement des entreprises.

Chaque industrie a ses propres spécificités et besoins en matière de chaîne logistique. C'est pourquoi l'approche de DHL en matière de gestion sectorielle consiste à travailler en parfaite harmonie avec ses clients pour optimiser chaque proposition en fonction des besoins spécifiques de leur secteur d'activité. Grâce à des solutions de pointe innovantes et adaptées à chaque industrie, le fournisseur logistique procure un avantage concurrentiel.

TRANSPORT DE FRET

DHL est un partenaire d'envergure mondiale capable de transporter tout type de marchandises partout dans le monde, que ce soit par les airs, la mer ou la route tout en offrant à ses clients l'attention personnalisée qu'ils ont en droit d'attendre. Le logisticien aide ses clients à améliorer constamment leurs réseaux de transport et à gagner en compétitivité, en leur donnant les moyens d'introduire leurs produits plus rapidement et plus efficacement sur le marché.

A noter que DHL est n° 1 mondial en fret aérien avec 4 millions de tonnes par an, n°2 maritime avec 3 millions de containers par an et 5ème au niveau européen pour la route avec plus de 40 millions de tonnes par an, au travers



des 40 pays dans lesquels DHL est implanté.

DOUANES, SÉCURITÉ ET ASSURANCE

Grâce à son expertise, DHL comprend mieux que quiconque les difficultés du commerce international et des formalités douanières associées.

En tant qu'expert en douane, son objectif est de conseiller et de faciliter les procédures et formalités douanières.

SOLUTIONS DE CHAÎNE LOGISTIQUE

En tant que premier spécialiste mondial de la logistique, DHL propose un ensemble complet de services. Grâce à son envergure mondiale et sa connaissance des marchés, DHL est capable d'optimiser la chaîne logistique. Du conseil à la logistique des retours en passant par la conception et la livraison au dernier kilomètre, elle offre des solutions de chaîne logistique personnalisées dans tous les secteurs d'activité.

LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Chaque société du secteur agroalimentaire ou des biens de grande consommation souhaite développer, commercialiser et vendre les meilleurs produits possibles. DHL s'engage à gérer tout le reste en travaillant avec les plus grands fabricants de biens de consommation courante et détaillants

du monde entier et en intégrant chacune des phases de la chaîne logistique.

Les bénéfices pour les sociétés sont une meilleure pénétration de marché, une réduction des risques de dégradation des produits et un renforcement des relations avec les différents partenaires. Les services de DHL comprennent des solutions d'accompagnement pour que les produits conditionnés soient prêts à vendre, ou bien encore pour optimiser les promotions.

DHL aide ses clients à gérer des cycles de vie de produits de plus en plus complexes et de plus en plus courts grâce à des chaînes logistiques dynamiques qui permettent simultanément de contrôler et de réduire les coûts. Cela permet de répondre efficacement à la demande saisonnière, d'accéder à de nouveaux modes de distribution, de promouvoir le lancement de nouveaux produits et d'internationaliser la distribution.

Pour toute question vous pouvez contacter des experts DHL en biens de consommation au +212 (0) 5 22 78 90 87

DHL est également experte dans d'autres secteurs d'activité comme l'automotive, l'aéronautique, le textile, le high-tech, le secteur pharmaceutique...



INTERVIEW DE MONSIEUR OLIVIER GIRARD COUNTRY MANAGER CHEZ DHL MAROC

Selon vous, quel rôle joue DHL Global Forwarding & Freight dans le développement du secteur de la logistique dans le Royaume ?

DHL a un rôle de leadership mondial dans la logistique mondiale. Que ce soit sur les services et les produits de fret aérien et maritime que nous proposons, nous devons apporter aux clients des solutions adéquates et adaptées à leurs besoins. Quand bien même DHL Global Forwarding & Freight a une place moins prédominante dans le Royaume, nous avons ce rôle moteur, de leadership, qui doit continuellement démontrer l'excellence dans les opérations que l'on réalise, dans les solutions que l'on apporte, au travers de nos capacités et de nos compétences afin de garantir la qualité de service attendue.

Nous bénéficions du réseau mondial et des capacités de DHL et en terme de valeur ajoutée, sur le territoire, nous apportons flexibilité, disponibilité et connexion permettant une diversité de solutions (combinés ou mono-mode de transport).

Nous avons également l'ambition de guider la profession vers des normes de sécurité plus poussées, afin de



DGFF Maroc

- 2 entités regroupées dans une même entreprise (Global Forwarding & Freight)
- 35 employés
- 850 m2 de bureau
- Magasin sous douane de 2.000 m2
- Lieu : Casablanca et Tanger
- Agrément IATA
- Connecte le réseau routier DHL en Europe



continuellement assurer la sécurité des gens et des marchandises. Nous lançons un projet de certification TAPA (Transported Asset Protection Association) avec un certain nombre de conditions à remplir pour démontrer nos qualifications, notre niveau élevé de préparation et de manipulation des marchandises au sein de nos locaux.

- Que propose DHL Global Forwarding & Freight Maroc et quelles sont vos plus-values dans le domaine de la logistique et du transport international ?

Nous proposons des solutions de transport international, maritime, aérien et routier, aussi bien à l'import qu'à l'export à partir de 50-100 kg jusqu'à du container complet ou des remorques complètes. Nous maîtrisons les opérations de bout en bout, qu'elles soient depuis l'Europe ou l'Asie mais aussi vers tous les pays du monde. Nous coordonnons le transport d'un point A à un point B avec tout ce que cela suppose comme logistique et organisation et quel que soit le mode de transport (combiné ou non). De l'usine de votre client vers son destinataire, d'un aéroport à un autre, d'un quai de chargement jusqu'à notre entrepôt sous douane, nous répondons à toutes les demandes de nos clients en étant leur expert. Nos spécialistes sont des gens compétents avec des formations adaptées qui connaissent l'univers du transport international et leurs contraintes de documentation, douanières et de formalités. De

manière proactive, nous informons de la situation des opérations au travers du tracking, des différentes visites, de l'état du dédouanement... C'est toute cette notion de service qui est notre cœur de métier.

Au travers de notre présence dans plus de 220 pays dans le monde, c'est donc une solution contrôlée et traitée par DHL où qu'elle soit, grâce à un système d'information, de communication interne, d'interlocuteur unique qui reste DHL. Nous visons à l'excellence opérationnelle, notamment dans la gestion des exceptions. C'est une de nos grandes forces.

- Quels sont vos prévisions pour l'avenir ?

Nos ambitions sont de devenir et rester un acteur majeur dans le transport international au Maroc. Nous aspirons à retrouver notre place telle qu'elle est sur le marché mondial d'ici 2020. Pourquoi 2020 ? Parce que c'est à la fois une stratégie du groupe DHL «Focus Connect Grow» qui vise à ce que DHL soit l'entreprise logistique de référence, mais aussi c'est une stratégie locale qui a pour ambition d'être dans le top 3 sur chacun des services et produits que l'on propose : aérien, maritime et routier. Nous avons aussi des projets d'amélioration et de certification qualité dont j'ai parlé plus tôt et qui nous tiennent très à cœur.

Parc d'activité Oukacha 2
Casablanca
+212 (0) 5 22 78 90 70

La Cimbali

S30 – Perfect Touch

Elle présente des caractéristiques inédites pour une préparation de boissons à base de café à la fois simple et intuitive. L'interaction homme/machine est grandement favorisée, avec de multiples possibilités de personnalisation garanties par l'écran Touch Screen de 10.4" en verre trempé.

Ce dernier, qui dispose d'un rétroéclairage RGB du panneau et d'un éclairage RGB de la préparation de la boisson, permet notamment de personnaliser les images affichées sur la machine grâce à l'insertion d'une clé USB, et dispose d'une connexion Wi-Fi bidirectionnelle de série.

Mise au point pour réaliser des boissons toujours plus variées et assurer la meilleure qualité en tasse, la S30 – Perfect Touch comprend également le système PGS (Perfect Grinding System) pour un contrôle permanent des paramètres de débit du café, apportant automatiquement les éventuelles corrections de mouture et de dose du café moulu.

Elle est aussi équipée de deux chauffe-eau en acier inox à isolement extérieur, de la lance vapeur Turbosteam Cold Touch (TS CT), du système de lavage automatique AWS et d'un bec motorisé en option.

WWW.CIMBALI.IT



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

NOUVEAUX MATERIELS

Rational Plaque à grillade quadrillage



Rational continue d'innover avec le développement d'une nouvelle plaque à grillade utilisable sur les deux faces, pour deux sortes de marquages : style « steakhhouse » et motif grill traditionnel. Grâce à ses excellentes propriétés conductrices et son alliage spécial, cette plaque n'a pas besoin d'être réchauffée. Son revêtement spécial breveté avec 3 couches de TriLax anti-adhérent offre une coloration idéale et résiste à des températures jusqu'à 300°C.

WWW.RATIONAL-ONLINE.COM

Moretti Forni Un concentré de technologie



Le convoyeur T64E, convoyeur compact de comptoir, est enfin disponible à la vente : un petit bijou réunissant toutes les technologies des convoyeurs série T, gamme phare de Moretti : contrôle de la température double pour une cuisson parfaite et des parois extérieures froides pour la sécurité maximum des utilisateurs. Un nouveau modèle qui rend la Série T plus complète que jamais.

DISTRIBUÉ PAR EBERHARD FRÈRES MAROC

ADVANCED AUTOMATION

Variation de vitesse

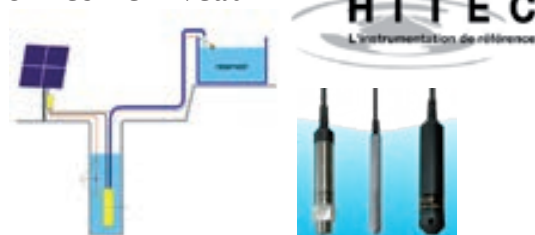


Régulation industrielle

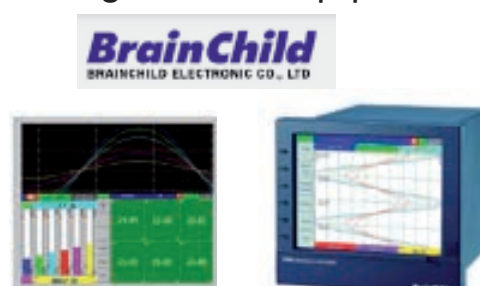


Toute une gamme de produits d'automatisme

Sondes de niveau



Enregistreurs sans papier



Tel : 05 22 86 19 29/39

E-mail : contact@advanced.ma

web : www.advanced.ma



RECETTES SELON BUITONI



SAUCE TOMATE ALL'ARRABIATA

Accompagne parfaitement le poisson, la volaille, les pâtes ...

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Passata Buitoni : 5 dl
Fenouil : 100g
Branches de romarin : 2
Piment fort : 1
Gousses d'ail : 4
Vin blanc : 2,5 dl
Huile d'olive : 2 cs
Sel, poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Hacher finement le fenouil avec les feuilles de romarin, le piment et les gousses d'ail.
- Faire revenir le tout à l'huile d'olive.
- Mouiller de vin blanc.
- Laisser évaporer le vin blanc et ajouter la Passata "Buitoni".
- Vérifier l'assaisonnement.



SAUCE TOMATE-MOZZARELLA

Accompagne parfaitement les préparations à base de légumes, les pâtes, la viande rouge ...

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Mozzarella : 3

Sugo al Pomodoro "Buitoni" : 1
Olives noires dénoyautées : 160g
Basilic haché frais : 40g
Sel, poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Couper la mozzarella en dés et laisser égoutter pendant 1 heure.
- Hacher ensemble les olives et le basilic.
- Mélanger au Sugo al Pomodoro "Buitoni".
- Au dernier moment ajouter la mozzarella et laisser cuire quelques minutes.
- Vérifier l'assaisonnement.



SAUCE TOMATE AUX ANCHOIS ET OLIVES

Accompagne parfaitement le poisson, les Légumes gratinés ...

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Palpa di Pomodoro "Buitoni" : 1 l
Sauce Vin Blanc "Chef" : 170 g
Vin blanc 2 dl
Filets d'anchois : 5
Olives noires dénoyautées : 150 g
Sel, poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Couper les olives noires en fine julienne.
- Laisser cuire 5 à 10 minutes à feu doux la Palpa di Pomodoro "Buitoni".
- Ajouter le vin blanc et les anchois.
- Mixer et passer au chinois fin.
- Délayer la Sauce Vin Blanc "Chef" dans la sauce tomate.
- Laisser cuire quelques minutes.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter au dernier moment la julienne d'olives noires.



RATATOUILLE AUX OLIVES ET AUX CÂPRES

Accompagne parfaitement la volaille, le poisson, les buffets de salade ...

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Ratatouille Buitoni : 2,5 kg
Passata Buitoni : 1 l
Huile d'olive : 5 cl
Olives vertes : 150 g
Gousses d'ail : 3
Cuillères à soupe de câpres : 5
Sel, poivre
Feuilles de basilic

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Dénoyauter les olives.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole et mettre l'ail haché, les olives et les câpres.
- Ajouter la Ratatouille, la Passata "Buitoni", et au dernier moment le basilic ciselé frais.
- Servir tiède ou froid.
- Vérifier l'assaisonnement.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Découverte Dar Lamia : Villas et boutique-hôtel

Hôtel
Pierre Gagnaire et le Fouquet's Marrakech

Bilan
Marocotel 2016

CONCOURS

COUPE DE FRANCE DE BURGER

C'est sur le salon Sandwich & Snack Show à Paris-Porte de Versailles que s'est tenu en mars de nombreux concours entièrement dédiés à la restauration rapide et nomade. Pour la Coupe de France du Burger, ils étaient trois finalistes à se disputer le titre, sous la présidence du jury de Pascal Favre d'Anne.

Si Alain Boubert (Côté Rive) et Nghia Dang (W for Wok) n'ont pas démérité, c'est Brice Morvent, chef du Majestic à Cannes et ancien candidat Top Chef qui a séduit le jury composé de Kristin Frederick (Restauratrice- Paris), David Lebreton (Boucher-restaurateur - Paris), Corinne Menegaux (Directrice du Salon Sandwich & Snack Show) et Fabien Occelli de Socopa, qui a lancé l'événement.

Ses mini burgers au steak haché, moutarde aux condiments, oignons confits, herbes et sauce barbecue (le tout fait maison) devraient également être inscrits à la carte du Fouquet's du Majestic Barrière d'ici quelques semaines.

Le Championnat de France de Pizza (Parizza) a quant à lui été remporté par Nabil Berrahmane, suivi d'Elisa Falavigna et de Ludovic Bicchierai.



TOURISME

MEDAILLE DE BRONZE POUR MARRAKECH



Marrakech est la 3ème meilleure destination mondiale, selon le nouveau classement de Tripadvisor (Traveler's Choice Awards 2016). La ville ocre, 1ère en 2015, a été détrônée cette fois-ci par Londres qui a gagné cinq places en un an, alors qu'Istanbul arrive en 2ème position. Le classement de Tripadvisor est basé sur plusieurs critères notamment la quantité de commentaires concernant les hôtels, les restaurants, mais aussi les sites à visiter pour chaque destination, tout en les pondérant selon leur qualité. L'étude a été menée sur une période de douze mois, entre novembre 2014 et novembre 2015, soit bien avant les attaques terroristes de janvier et mars 2016, indique TripAdvisor.

DISTINCTION

HAMID BENTAHAR

Hamid Bentahar, Vice-président d'Accor en charge des opérations luxe et haut de gamme pour l'Afrique & Océan Indien, vient d'être nommé Chevalier de l'Ordre de la légion d'honneur par la France.



Cette distinction a été publiée au journal officiel de la République française du 27 mars 2016.

Hamid Bentahar est également Président du Conseil Régional du Tourisme de Marrakech (CRT) et Vice - Président de la Confédération Nationale du Tourisme, affiliée à la CGEM. Il avait également été élu en janvier 2015, Personnalité du secteur du tourisme au Maroc à l'issue de la deuxième édition du sondage réalisé par Tourismapost. Un sondage qui avait recueilli plus de 800.000 votes et où Hamid Bentahar avait raflé 62% des suffrages.





La Revolution de la Soft

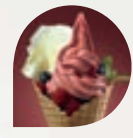
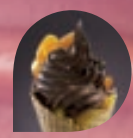
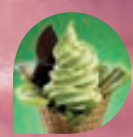


Higel

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 gelatine, 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:



ACQUISITION

ONEFINESTAY POUR ACCORDHOTELS



AccorHotels, premier opérateur hôtelier mondial, annonce l'acquisition de onefinestay, pionnier de l'hospitalité haut de gamme

spécialisé dans la location de résidences de luxe incluant des services hôteliers, dans les grandes métropoles internationales. Cette opération est réalisée pour un montant de 148 millions d'euros (117 millions £). Le Groupe investira par ailleurs 64 millions d'euros (50 Millions £) afin d'accélérer le développement international de l'entreprise.

www.onefinestay.com - www.accorhotels.com

TOURISME

PROGRAMME «MADINATI»



« Madinati » est un nouveau programme de développement de projets spécifiques selon une méthodologie reposant sur le partenariat entre toutes les parties prenantes au niveau régional en vue de réaliser un développement local

avec la participation de la population locale. Fès a été choisit comme ville pilote.

Fès est ainsi le point de départ de ce programme touristique qui devrait contribuer à la réhabilitation du patrimoine culturel national à travers la structuration du patrimoine matériel et immatériel, la création de produits touristiques cohérents et attractifs et la réhabilitation des monuments historiques en préservant leur identité architecturale.

HOTEL

LE PRINTEMPS AU ROYAL PALM



Pour célébrer le printemps, toute l'équipe du Royal Palm Marrakech a proposé un programme pour vous et vos enfants. Une des grandes nouveautés tous les soirs, Les Barbecues chics de L'olivier. Au Spa By Clarins, profitez d'un soin complicité avec vos enfants. Et toujours pour vos bambins, des buffets de délices spécialement préparés pour eux. Le 23 Avril a été tiré le dernier feu d'artifices du printemps avec dîner à la carte. Le 24 Avril, la Garden Party dans les jardins luxuriants de l'hôtel été immanquable! D'autres surprises et d'autres rendez-vous vous attendaient.

Réservations : + 212 (0) 524 48 78 00

HOTEL

CHRISTOPHE MICHALAK QUITTE LE PLAZA ATHENEE



D'un commun accord et après une fructueuse et innovante collaboration pendant toutes ces années, le chef a décidé de poursuivre son développement. En effet, après l'ouverture d'une nouvelle pâtisserie dans le Marais en septembre 2015, c'est à présent au cœur de Saint-Germain-des-Prés, qu'ouvrira

prochainement la 3ème enseigne « Pâtisserie Michalak ». L'emploi du temps du chef sera désormais entièrement dédié à ses 3 pâtisseries ainsi qu'à son école.

Il passera le flambeau du Plaza Athénée à Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France 2007 et Champion du Monde 2003, dès le début du printemps 2016.

www.christophemichalak.com

VALRHONA

A La Mamounia

C'est dans le cadre prestigieux du grand salon de La Mamounia que Valrhona (distribué au Maroc par Multifoods Service basé à Casablanca) a fêté les 30 ans du chocolat Guanaja le 5 Avril 2016. L'événement était aussi l'occasion de lancer deux nouveaux produits : Itakuja et Mananka.

Animé par le chef formateur de l'école Valrhona, venu spécialement de Dubaï pour l'occasion, Guillaume Roesz ainsi

que la responsable de la zone Mena Valrhona, l'assistance de plus de 80 personnes était composée de chefs pâtisseries, clients, mais également des prospects venus de Casablanca, Marrakech, Rabat, Ifrane, Agadir...). Guillaume Roesz a partagé son savoir-faire à travers 5 nouvelles recettes de desserts innovants à base de Itakuja/Mananka et Guanaja praliné pécan ! Nous avons pu également découvrir des desserts de Mademoiselle Cake,

mettant à l'honneur Valrhona et son chocolat unique !

L'événement était placé sous le signe du partage, de la convivialité et de la découverte gustative de nouveaux produits ! Pour une première à Marrakech, le pari est totalement réussi !

Joyeux anniversaire à Guanaja !

Pour toutes demandes : Multifoods Service, Nida Mahmoudi n.mahmoudi@dms-holding.com





PETIT MATERIEL



CUISSON



BUANDERIE





Les grandes marques pour équiper vos projets clés en main :

BLANCHISSERIE	PRESSING
GRANDE CUISINE	BOUCHERIE
BOULANGERIE	PÂTISSERIE
SNACK	PIZZERIA
GLACIER	FROID



FROID



POLY PIECES EQUIPEMENTS S.A.R.L

26, Bd Brahim Roudani. Casablanca. TEL : 0522 206317/481196
www.polypieces.com - Email : ppe.casa@gmail.com

CONVENTION

VALORISATION DES LACS ET BARRAGES



Le Ministre du Tourisme, Monsieur Lahcen Haddad et Madame Charafat El Yedri Afailal, Ministère Délégué Chargé de l'Eau, ont co-présidé le vendredi 18 mars 2016 la cérémonie de signature d'une Convention de Partenariat pour la valorisation touristique des points d'eau situés dans les zones d'action des Agences de Bassins hydrauliques. Ce partenariat s'inscrit dans le cadre de l'implémentation de la Vision 2020 qui a entériné le choix du développement durable comme axe structurant de la stratégie touristique ; et conforte les orientations stratégiques du Plan National de l'Eau, notamment la gestion de la demande et la valorisation de l'eau, en matière de promotion et de valorisation des plans d'eau, dans le respect des exigences environnementales et de protection des ressources hydrauliques.

TOURISME

A LA CONQUETE DU MARCHE HONGROIS



Dans le cadre de sa stratégie de diversification des marchés touristiques, le Ministère du Tourisme et l'ONMT initient des actions ciblées visant le renforcement du positionnement de la destination Maroc sur les

nouveaux relais de croissance, notamment les pays de l'Europe de l'Est

L'Europe de l'Est et la Hongrie sont des marchés potentiels pour le tourisme mondial avec une croissance significative du nombre des touristes voyageant à l'étranger, et selon l'Organisation Mondiale du Tourisme, le pourcentage moyen de personnes de l'Europe de l'Est voyageant à l'étranger augmenterait de façon significative dans les années à venir. La Hongrie enregistre un taux de croissance de (+3,6%), et affiche une baisse du chômage avec un taux annuel de 7,7%, et ceci grâce aux mesures macroéconomiques prises par le gouvernement qui ont contribué à la réduction de la vulnérabilité du pays en 2015, le situant parmi les plus dynamiques de l'Union européenne.

Poursuivant sa stratégie d'intensification de promotion et de diversification des marchés, Monsieur Haddad effectuera au courant du mois de Mai prochain une visite de Travail en Hongrie, avec pour objectif de renforcer le positionnement de la destination Maroc sur ce marché, l'un des plus importants de l'Europe centrale avec 5,6 millions de séjours à l'étranger en 2014.

TOURISME

FORMATION PROFESSIONNELLE

En marge de la célébration de la signature du Contrat Programme Global de Développement de la Formation Professionnelle à l'Horizon 2021, Monsieur Lahcen Haddad et le Ministre de l'Education Nationale et de la Formation Professionnelle, Monsieur Rachid Belmokhtar Benabdellah ont procédé le Mercredi 30 Mars 2016 à Rabat, à la signature de la convention pour le développement de la Formation Professionnelle dans le secteur du Tourisme et de l'Hôtellerie.

S'inscrivant dans le cadre de la Stratégie Nationale de la Formation Professionnelle à horizon 2021, la convention a pour objectifs de généraliser le mode de formation par apprentissage dans les établissements de formation sous tutelle du Ministère du Tourisme; de mettre en place un système de gestion, de suivi et d'évaluation de la formation par apprentissage; de réviser les programmes de formation existants selon l'APC et élaborer des programmes pour les nouveaux métiers et de mettre en place des centres de formation intra-entreprise (CFA-IE) et des en collaboration avec la société civile.



ilou

Sauces saveurs du monde



MAROCOTEL BY EQUIP'HOTEL PARIS 2016

LE BILAN

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

Si le salon avait enregistré en 2014, +30% en nombre de visiteurs par rapport à 2012 ; cette édition a été marquée par une progression de +19% par rapport à 2014 soit 19.324 visiteurs professionnels nationaux et internationaux.

L'ensemble des exposants et partenaires ont exprimé leur totale satisfaction du salon notamment en termes d'organisation, du nombre et de la qualité des visiteurs, et des services associés. Ainsi le salon confirme sa position d'événement référence pour l'ensemble des acteurs des métiers de l'Hôtellerie, du Tourisme, de la Restauration, des Métiers de bouche, du Bien-être et des Loisirs, et s'inscrit dans une démarche de développement durable tout en renforçant sa position de plateforme de contenu à forte valeur ajoutée à résonance internationale.

Le salon confirme également la position du Maroc en tant que porte d'accès aux marchés africains en



offrant aux professionnels, hôteliers et restaurateurs un point de rencontres biennal pour faire le plein d'idées et de nouveautés dans un objectif de reprise des investissements de la région.

LES PROFESSIONNELS

19.324 professionnels ont visité Marocotel By Equip'Hôtel Paris 2016 dont 13% d'internationaux issus de plusieurs pays (La Côte d'Ivoire, Le Cameroun, Le Sénégal, La Guinée,

L'Espagne, L'Algérie, La Tunisie, L'Italie, La France, La Belgique, L'Allemagne, Le Portugal, La Turquie, Les Emirats Arabe Unis, L'Égypte, L'Arabie Saoudite, La suède, L'Afrique du Sud, les Pays-Bas, La Grande Bretagne, Le Danemark)

LES EXPOSANTS

230 exposants nationaux et internationaux étaient présents, sur plus de 20.000 m² d'exposition et d'animation, dont les leaders du



LE RESTO DES CHEFS

Le restaurant désigné par Lotfi Sidirahal, architecte reconnu sur la place par ses réalisations au Maroc et à l'international, a été un espace exceptionnel où 5 chefs nationaux et internationaux ont préparé des menus gastronomiques pour 150 couverts par jour, avec l'assistance de jeunes talents marocains de l'Ecole Hôtelière de Casablanca.

Etaient sur le Resto des Chefs :

- MERYEM CHERKAoui, Chef et Propriétaire du Restaurant Signature MES'LALLA
- JOHAN LECLERRE, Meilleur ouvrier de France
- LAURENT TROCHAIN, Chef étoilé Michelin
- SEBASTIEN BONTour, Chef de la Villa ZILIN
- HASSAN AGOUZOULE, Chef Exécutif du Palmeraie Resort

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.

APPUI INSTITUTIONNEL

Marocotel 2016 a bénéficié d'un fort appui institutionnel à travers l'égide du Ministère de l'Artisanat, de l'Economie Sociale et Solidaire, l'égide



MAROCOTEL LA GALERIE

Grâce à la participation de designers, d'architectes et d'architectes d'intérieurs, «Marocotel La Galerie» a pu offrir aux visiteurs une vitrine des dernières tendances en matière de création et de design.

Etaient présents Réda Bouamrani, Lotfi Sidirahal, Khalid Darnaoud, Mouna Fassi Fihri, Salime Abdel-Wahab, Soufiane Tiglyene, Hicham El Madi, Toufik Belaffari, Said Guihia, Danièle Guy, Jalil Bennani, Yahya, Soumia Jalal-Mikou, Kanza Bencherif.

du Ministère du Tourisme, le soutien effectif de la Maison de l'Artisan qui a mobilisé 27 entreprises dans leur pavillon, le partenariat institutionnel de la Confédération nationale du Tourisme, de la Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière et la Fédération Nationale des Restaurateurs.

LES EVENEMENTS

Cette édition a également été marquée par les événements associés du salon et la présence de chefs, d'architectes et designers de renom venant partager leur savoir-faire et expertise.

Mercredi 16 mars : Inauguration du salon par Mr Lahcen Haddad, Ministre du Tourisme, accompagné de Mr le Gouverneur de la Préfecture Casa-Anfa ainsi que les présidents et membres des fédérations professionnelles du secteur (CNT, FNIH, FNR...)

Judi 17 mars : Visite guidée de la Mme Nada Roudies, Secrétaire Générale du Ministère du Tourisme

Vendredi 18 mars : Visite du Pavillon Artisanat du MAROC par Mme la Ministre de l'Artisanat, de l'Economie Sociale et Solidaire accompagnée de le Mr Adnani, Directeur Général de la Maison de l'Artisan.

Marocotel By Equip'Hôtel Paris donne rendez-vous à tous les acteurs de l'Hôtellerie, la Restauration, les Métiers

MAROCOTEL LUXE RADIO MOBILE ART

La Maison Luxe Radio s'est associée au salon Marocotel pour la deuxième année consécutive.

Cette galerie d'art itinérante s'est improvisé tout naturellement comme un lieu d'échanges et de partages, où journalistes chroniqueurs, et animateurs de Luxe Radio se sont assuré d'assouvir la quête de beauté et de nouveauté.

Une couverture médiatique de plus de 18 heures de programmation à travers 36 conférences, ateliers, show cooking, live band, interviews et débats.

L'intégralité de la programmation a été transmise en direct sur Luxe Radio Live Facebook Official fan page, les applications Luxe Radio iPhone et Android ainsi que sur les antennes de la station.

de bouche, le Bien-être et les Loisirs sur Hospitality Style by Marocotel en Avril 2017 à Bab Jdid Marrakech et Marocotel By Equip'Hôtel Paris du 14 au 17 Mars 2018 à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC).

Pour toute information,
Reed Exhibitions Morocco
+212(0)5 22 46 54 50



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

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.

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 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 squeezez, seaux ou bidons vont répondre aux

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.

attentes du chef cuisinier.

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

LES SITES

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.

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 Fishand-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 squeeze permet de délivrer facilement et 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.

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS



LOOK DEEPER

Paris



**Lerendez-vous mondial
de l'innovation alimentaire**

16-20 OCTOBRE 2016

PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7000 exposants de 104 pays

100% de la distribution mondiale

Plus de **2000 produits innovants** présentés

WWW.SIALPARIS.FR

Rejoignez-nous    

© Images by www.stockfood.com • Voir plus loin



© Images by www.stockfood.com • Voir plus loin

un événement
comexposium
The place to be

SIAL, une filiale du Groupe Comexposium

Promosalons Maroc :

Tel: 06 61 58 76 60

Mail: promosalonsmaroc@gmail.com

PRÉVENTICA : Santé et la Sécurité en Entreprise



Le bilan du salon Préventica est très positif. Le nombre d'exposants est en progression avec +15% avec l'arrivée de nouveaux acteurs de référence : Bosch, Cyrus Incendie, Capfi, VM Sécurité, Elesur pour ne citer qu'eux. Le nombre de visiteurs dépasse la barre des 4.000 professionnels. Enfin, le niveau d'investissement a particulièrement été fort sur la présentation des stands (augmentations de surfaces, conceptions par des architectes, augmentation du volume de matériels présentés, ...)

Outre ces constatations, 3 premières conclusions se détachent. Tout d'abord,

le secteur de la sécurité devient source de développement économique et de création d'emplois. Ensuite, le Congrès Préventica est une réelle valeur ajoutée en faveur du développement de la culture de prévention. Pour finir, Préventica International s'inscrit dans la nouvelle dynamique socio-économique du Maroc au coeur des échanges entre l'Afrique et l'Europe.

Au regard de cette troisième édition de Préventica, force est de constater que le secteur de la sécurité représente une réelle dynamique économique au Maroc.

Avec plus de 60 conférences et une fréquentation moyenne de 45 personnes par conférence, le Congrès de Préventica International démontre une nouvelle fois le niveau des attentes exprimées en matière de sensibilisation, de formation, de retours d'expériences et d'appropriation des concepts de santé et de sécurité.

D'ailleurs, plusieurs Ministères, Etablissements Publics et Organisations professionnelles ainsi que les grands acteurs de l'enseignement et de la formation se sont particulièrement investis.

A noter enfin la création du Corporate Club de Préventica International qui démontre le haut niveau d'engagement des grandes entreprises du Maroc en faveur de la prévention des risques et de la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

Préventica

INTERNATIONAL

Casablanca

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA
MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

المؤتمر والمعرض الدولي للصحة والسلامة المهنية ولحماية الأشخاص والممتلكات

Bilan de la 3^e édition • 29-31 Mars 2016

LE MAROC FERMEMENT ENGAGÉ
EN FAVEUR DE LA MAÎTRISE DES RISQUES

شكرا

Merci !

À NOS EXPOSANTS,
NOS PARTENAIRES
ET NOS VISITEURS

Rendez-vous en Avril 2017
pour la 4^e édition

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 DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
**MINISTÈRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DU MINISTRE DE L'ÉQUIPEMENT, DU TRANSPORT
ET DE LA LOGISTIQUE CHARGÉ DU TRANSPORT**

PARTENAIRES GOLD

PARTENAIRES SILVER

PARTENAIRES BRONZE

التأمين الوفاء
Wafa Assurance

البنك الوطني للتأمين والتأمينات
Office National de Prévoyance et de Pénalisation

www.preventica.ma

HOLE IN
EVENT

OPEN DU BATIMENT ET DE L'IMMOBILIER

SAMEDI 23 AVRIL 2016

**THE TONY JACKLIN
CASABLANCA**

PARTENAIRE OFFICIEL



MEDIA OFFICIEL



RESAGRO
Le mensuel des décideurs



Christophe HARIVEL est Habillé par :
Ermenegildo Zegna



DAR LAMIA VILLAS ET BOUTIQUE-HÔTEL



Érigée dans la plus pure tradition arabo-andalouse, le domaine Dar Lamia s'étend sur 5 hectares dans la Palmeraie ouest de Marrakech. Situé à 5 min du golf de la Palmeraie et 15 min du centre ville, le lieu offre un cadre de villégiature propice au bien-être et à la détente. Rencontre avec Céline Serna-Mueth, gestionnaire et propriétaire du boutique hôtel Ksar Rouge.



LE LIEU

Derrière le mur d'enceinte, tout est prévu pour votre quiétude dans une résidence entièrement close et sécurisée 24h/24h.

«Ma famille et moi-même sommes promoteurs, spécialistes des résidences

à vocation touristique en France depuis plus de 40 ans, et nous avons bâti ce lieu exceptionnel en 2010. Nous proposons 46 villas, un boutique-hôtel de 6 chambres de luxe (le Ksar Rouge) et des appartements, le tout sur 5 hectares verdoyants.

Notre offre convient parfaitement à plusieurs clientèles différentes que ce soit les casablancais qui veulent passer un week-end à Marrakech, les couples, les familles ou les amis à la recherche d'un lieu calme et reposant, les touristes bien sûr et même les cadres de société ou les expatriés d'entreprises qui cherchent une location longue durée.»

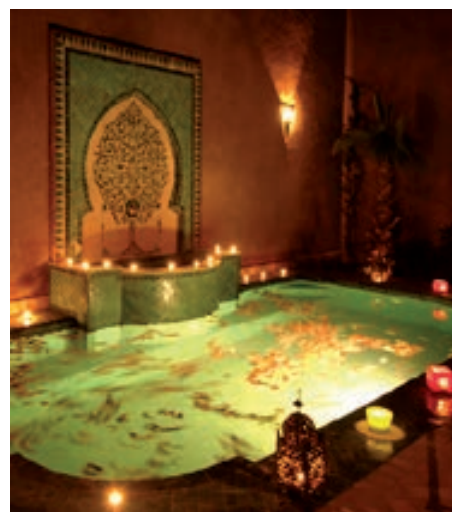
LES CHAMBRES

Le décorateur a créé un univers spécifique pour chaque suite : rouge dramatique, noir et or, ou encore

blanc immaculé soutenue par un jaune éclatant, gris et argent, bleue et turquoise, brune-chocolat. Sous réserve de disponibilité vous pouvez choisir le

LE KSAR ROUGE

Le Ksar Rouge, l'hôtel du domaine, dévoile une atmosphère délicieusement raffinée grâce à son étonnant décor, mêlant ingénieusement design moderne et charme oriental. Jusque dans les moindres détails l'ambiance se fait chaleureuse et ludique. La lumière joue à vous surprendre, dévoilant tout en finesse textures insolites, couleurs vives et objets originaux.





style qui vous convient le mieux.
«Nous avons opté pour une décoration arabo-andalouse dans un style beldi chic. Le tout reste très épuré. Les

chambres de l'hôtel sont spacieuses et disposent entre autre d'une télévision à écran LCD avec chaînes par satellite, d'un minibar et d'un coffre-fort. Chaque

chambre est dotée d'une terrasse donnant sur un beau jardin fleuri et engazonné.»

LOCATIONS DE VILLAS

Dans un patio embaumé d'essences d'orangers, de bougainvilliers au bord d'une fontaine parsemée de pétales de roses les villas de Dar Lamia sont conçues comme un petit palais oriental où règne un savant équilibre entre l'eau et le feu... La fraîcheur des fontaines en été, la chaleur rayonnante des cheminées en hiver avec pour toile de fond les cimes enneigées de l'Atlas. Une gouvernante est à votre service pour tout soucis ménagers et vous chouchoutera à la manière traditionnelle de l'hospitalité marocaine. Vous y découvrirez un monde de calme et de sérénité dans un lieu authentique, confortable et chaleureux.



SPA ET RESTAURANT

«Notre spa est un espace beauté et bien-être comprenant un hammam beldi et deux salles de massage et de soins de beauté. Nos thérapeutes, hautement qualifiées, prodiguent des massages et des soins uniques à base de produits 100 % naturels à l'huile d'argan.

Quant au restaurant, notre chef y propose tous les jours une cuisine du monde raffinée, aussi bien marocaine, italienne, thaï que française. La carte

LES PARTICULARITES

Grâce aux locations longue durée, Dar Lamia est capable de répondre aux attentes des sociétés que ce soit pour héberger leurs cadres, les expatriés en contrats (DG, directeurs financiers, directeurs administratifs, ...) ou même les grands chefs de certains restaurants. La durée moyenne de location est de 2 ans.

Autre particularité, sur le site, quelques villas sont en vente «direct promoteur» avec un montage financier avantageux et une gestion locative professionnelle et disponible 7j/7j. Dar Lamia est une résidence à taille humaine, entretenue et gérée par une équipe composée de femmes et d'hommes passionnés par leur métier, disponibles et compétents.



est très variée et chacun y trouvera son bonheur.

Notez que le soir venu, vous pouvez vous retrouver autour d'un verre au patio ombragé du restaurant, au bar ou au Lounge.»

DES CLIENTS SATISFAITS

«Nous attachons beaucoup d'importance à la satisfaction de nos clients. Nous logeons d'ailleurs sur place afin de répondre à tous leurs besoins sans pour autant être omniprésent, le but est que nos hôtes passent un merveilleux séjour de détente dans la discrétion. D'ailleurs les commentaires sur Tripadvisor ou Booking sont excellents (95% de satisfaction). Nous avons d'excellents retours de nos anciens clients qui reviennent d'une année sur l'autre et qui nous conseillent à leur entourage.

Nous accueillons de nombreuses nationalités et nous adaptons à chacune d'elles. Si les méditerranéens sont plutôt aventureux, les nordistes par exemple sont plus impressionnés et ont besoin d'être rassurés. Nous les accompagnons lors de leurs visites

LA PISCINE

Détendez-vous autour d'une piscine lagon agrémentée de bouquets de palmiers et comprenant un grand bassin, un petit bassin chauffé (selon les saisons) ainsi qu'une pataugeoire. Pour votre confort, elle est équipée de transats et de parasols.



avec un chauffeur qui connaît bien Marrakech pour les guider.» Notre équipe multilingue parle l'arabe, le français, l'anglais, l'allemand, l'espagnol, et le berbère.

Pour plus d'informations ou réservation contactez le
+ 212 (0) 5 24 299 150
www.darlamia.com

PIERRE GAGNAIRE

UN MENU AU FOUQUET'S MARRAKECH



Subtile alliance de l'esprit brasserie luxe du Fouquet's et de la gastronomie marocaine, la carte élaborée par Pierre Gagnaire et Fabien Raux propose une cuisine parisienne et des plats traditionnels locaux. Un voyage pour les papilles.

Déguster un tajine subtilement épicé, dans le patio, au bord de la piscine. Se laisser tenter par un bar rôti suivi d'un vacherin de tradition française. Apprécier l'ambiance

Fouquet's au cœur de la trépidante cité marocaine. Les étoiles du Festival international du film de Marrakech ont ici leurs habitudes. Le Chef, Fabien Raux, travaille les produits frais de saison, sublimés à travers recettes "brasserinamiques" parisiennes et traditions du Maroc ancestral. Tous les deux mois, une animation gastronomique, les Échappées Culinaires, réunit Chefs internationaux et locaux pour une aventure gourmande toujours brillante. L'occasion de prendre place sur l'une des larges banquettes en cuir rouge ou les élégantes chaises noires cloutées contemporaines, symboles du Fouquet's.

Le Fouquet's est situé à deux pas de la Mairie de Marrakech, au sein du Naoura.

Ce clin d'oeil parisien à Marrakech, permet aux marrakchis de se transporter sur les Champs-Élysées, le temps d'un dîner.

Le Fouquet's a su s'intégrer merveilleusement à la ville ocre, la déco ressemble à l'esprit parisien qui l'anime, en respectant parfaitement la ville qui le reçoit. Les cuisines vous proposeront une cuisine tant française que marocaine, agrémentée



d'un service digne des plus grandes adresses. Un Chef de cuisine, qui sait s'adapter aux attentes de sa clientèle. Habillé de rouge, côté fauteuils, banquettes et rideaux, de blanc pour le nappage des tables, et de bois pour les carrés ornements de photos des personnalités du monde entier, l'ambiance brasserie chic est posée.

Réservation : +212 (0)5 24 45 90 50
Tous les jours de 12h30 à 15h00 et de
19h30 à 22h30
(vendredi & samedi : 23h00)



Nouveau !



Couscous Complet Bio



- ✓ Couscous produit au Maroc à base de blé dur cultivé selon les méthodes de l'Agriculture Biologique
- ✓ Produit de qualité Premium, riche en fibres alimentaires apportant de nombreux bénéfices nutritionnels
- ✓ Prix de la meilleure innovation et valorisation de produit au SIAM
- ✓ Certifié selon les normes biologiques Américaine (NOP) et Européenne



Certification
BIO Européenne



Certification
BIO Américaine



Avec Afriquia Gaz
développez vos performances
et soyez leaders dans l'économie d'énergie