

Mai - Juin 2016

25MAD / 5€ / 6\$

N° 68

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

SPÉCIAL RAMADAN

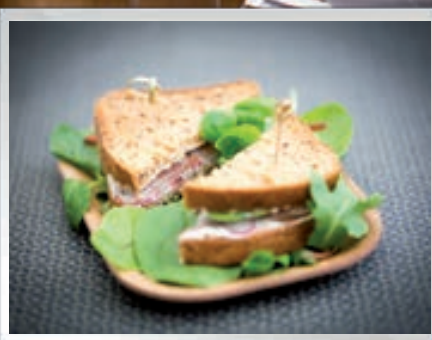
RAMADAN & BUSINESS

RAMADAN AUTOUR DU MONDE

RAMADAN & HÔTELLERIE



COPP 22
LE MAROC ACCUEILLE LE MONDE



ANTI-GASPI
LES RÉFLEXES À ADOPTER



ALL4PACK PARIS
CE QUI VOUS ATTEND

RÉVOLUTIONNEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE LECTURE



SAMSUNG
Galaxy

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



Disponible sur
Papergarden

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Service commercial
contact@resagro.com
Tél. : (+212) 522 24 22 00
(+212) 672 22 76 10
(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette
Consultant publicitaire
(+212) 672 70 42 08
yves.resagro@gmail.com

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed El Allali
Directeur artistique / Chef de projets web

Dominique Pereda
Correspondante francophone
dpereda@resagro.com
pereda.resagro@gmail.com

Fanny Poun
Correspondante anglophone
fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
laetitia@resagro.com

Ont collaboré à ce numéro :
Noureddine Malak
Jean Dufлот

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°68



Le mois de Ramadan est un mois particulier, aussi bien économiquement, socialement qu'au niveau alimentation et vie quotidienne. Pour beaucoup il est source de recueillement et apporte des bienfaits sur la santé. Mais il peut aussi être source de bouleversements comme le manque de sommeil, la somnolence, la faim, la nervosité, ... autant de problèmes qui peuvent perturber le travail et les relations humaines. Pourtant, pour que le temps passe plus vite, s'atteler à des tâches utiles reste la meilleure solution. Ne dit-on pas que le travail éloigne de nous trois grands maux : l'ennui, le vice et le besoin.

Mais le Ramadan c'est surtout le devoir de prier, de réfléchir sur la place de la foi dans la vie et c'est bien sûr la meilleure occasion de se rassembler en famille et entre amis pour consommer un repas de fête.

Cette année, il est fort de constater que les villes ne se sont pas métamorphosées en panneaux publicitaires et actions commerciales spécial Ramadan. Est-ce l'effet crise ou simplement un réajustement après des années très axées sur l'aspect économique de ce mois sacré. Toujours est-il que les grandes marques alimentaires et d'électroménager se font discrètes.

Tous les produits de large consommation durant ce mois sacré seront disponibles en quantité suffisante et les prix devraient rester assez stables. Ramadan oblige, les marques d'électroménagers espèrent voir leurs ventes s'envoler et les distributeurs devraient tout de même mettre tout en oeuvre pour attirer le chaland.

Resagro a décidé de vous proposer un dossier Ramadan en 3 parties. Dans la rubrique agroalimentaire nous nous sommes attardés sur l'état d'approvisionnement des produits de grande consommation et le business qu'engendre cette période si particulière. Dans le Cahier HoReCa nous vous proposons les meilleurs ftours des hôtels marocains et un tour du monde des plats les plus consommés dans quelques pays musulmans.

Nous évoquerons aussi la lutte anti-gaspi à la maison en vous prodiguant quelques réflexes simples à adopter pour ne pas perdre la nourriture souvent gâchée en ce mois sacré.

Resagro s'associe également à la COP 22, événement à venir majeur de cette année 2016. Les enjeux, la contribution du Maroc, les axes de la feuille de route et le lancement à Marrakech du chantier d'aménagement du village sont au programme de ce numéro 66.

Bonne lecture et excellent Ramadan à tous !

Alexandre DELALONDE



Agroalimentaire

Nouveaux produits	12
La sucrerie des doukkala	14
Campagne agricole 2015/2016	16
SIAM 2016 : le salon des records	18

Environnement

COP 22 : Le Maroc accueille le monde	24
--------------------------------------	----



Solutions

Nouveaux matériels	30
Ramadan : un business rentable?	32
Lutte anti-gaspi	36
Logismed	40
ALL4PACK Paris	44



Recettes selon Uncle Ben's	48
Ramadan autour du monde	54
Ramadan & hôtellerie	58
Karawan Riad	62
Ogi Sushi	66



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

BANQUE

ATTIJARI WAFI ACCOMPAGNE LE E-COMMERCE



Le groupe bancaire et financier Attijariwafa bank accompagne le rendez-vous 2016 du e-commerce et du paiement électronique au Maroc organisé par Maroc Télécommerce, en partenariat avec la CGEM, l'APEBI, et le Centre Monétique Interbancaire, sous le thème du « Paiement Multicanal, le nouveau levier de l'économie Numérique ». En réponse aux besoins de diversification des moyens de paiement des consommateurs, le groupe Attijariwafa bank a déployé une solution de paiement de factures multicanal via ses 2400 agences (Attijariwafa bank et Wafacash), ses distributeurs automatiques (GAB) et sa plateforme de banque en ligne « Attijarinet ».

Récemment, Attijariwafa bank et sa filiale Wafacash

ont accompagné la Direction Générale Des Impôts (DGI) dans son projet de dématérialisation et d'externalisation du processus de recouvrement de la vignette automobile. Aussi les contribuables ont-ils pu régler leurs taxes via les différents canaux du Groupe.

Cette politique de développement des services de paiement multicanaux et d'accompagnement de la transformation digitale des partenaires du Groupe se poursuit aujourd'hui avec le paiement des taxes en faveur de la Trésorerie Générale du Royaume (TGR) et des factures au profit de nombreux opérateurs télécoms et régies d'eau et électricité

IMPORTATIONS

+40% POUR LES CÉRÉALES



Au terme du 1er trimestre, les importations ont porté sur 22 millions de quintaux, marquant ainsi une forte hausse de 40% par rapport à la même période de l'année écoulée. Ceci, après la production record de 115 millions de quintaux enregistrée lors de la campagne 2014-2015. La répartition de ce trafic par port fait ressortir une forte concentration sur Casablanca (56%), Agadir (15%) et Jorf Lasfar (13%).

© L'Economiste

AGROALIMENTAIRE

REPRISE DE LA CROISSANCE



Le secteur de l'agroalimentaire et boissons coté en bourse affiche des réalisations financières satisfaisantes. La baisse des cours des matières premières et la bonne campagne agricole expliquent cette performance.

La plus forte contribution est à mettre à l'actif de Cosumar avec 4,1 points (+15,3 % de son CA consolidé à 6,96 milliards DH). Cette évolution positive s'explique par la progression du volume d'affaires du sucrier national à l'export ainsi que l'amélioration de la production locale ayant permis de libérer les capacités de raffinage de la raffinerie de Casablanca. Les analystes financiers ont également mis en avant la hausse de 23,4 % du RNPG d'Oulmès à 144,8 millions DH et la progression de 5,6 % du RNPG de Brasseries du Maroc à 263,3 millions DH.

FRIZE

La nouvelle eau minérale naturellement gazeuse

Frize est une eau minérale naturellement gazeuse, provenant d'une source, située au nord du Portugal, profonde de 180 mètres. La marque offre un éventail de produits aux arômes divers et originaux. Elle est distribuée partout dans le monde et depuis 10 ans au Maroc par Groupex, importateur et distributeur spécialisé dans l'agroalimentaire.



Depuis ses débuts, la marque se différencie avec un positionnement jeune, une attitude positive, une image dans l'air du temps et une grande expérience de l'univers des boissons gazeuses.

L'année dernière, Frize a entrepris un processus de réflexion stratégique, appuyé par des études de consommateur afin de se renouveler. Se basant sur la tendance croissante de consommation de produits plus sains et contenant moins de sucre, Frize se présente aujourd'hui comme une marque saine, avec un excellent positionnement dans la catégorie à laquelle elle appartient, les eaux gazeuses.

La proposition de la marque est d'offrir une boisson décontractée qui accompagne les moments récréatifs entre amis (afterworks, sunsets, soirées,...), associée à un style de vie relax, joyeux, urbain et social. Cette nouvelle image est accompagnée, en plus des parfums

déjà existants, d'une gamme de nouveaux produits comme un nouveau parfum « Frize citron vert, concombre et gingembre » et une nouvelle eau tonique « Frize eau tonique au genièvre ». Ce nouveau parfum apporte de la nouveauté, de la surprise et de l'enthousiasme aux consommateurs de ce type de boissons. Il renforce également le positionnement de la marque tout en allant à la rencontre des parfums appréciés au Maroc, comme le gingembre. La reformulation de l'eau tonique, est devenue fondamentale et a permis la création d'une saveur différente avec du genièvre, l'ingrédient idéal pour tous les mélanges.

Au Portugal, l'eau gazeuse Frize a pris un tel essor qu'en peu de temps, elle a réussi à vendre plus de petites bouteilles que les marques les plus réputées. Au Maroc, son succès n'est pas à démentir, sa notoriété et ses parts de marché ne cessent de croître.

ACCREDITATION NM ISO 15189



Dans le cadre du système marocain d'accréditation, le laboratoire d'analyse de biologie médicale Harguil, Sis ; Avenue Kennedy-Talborjt – Agadir, a décroché le Vendredi 11/03/2016, la première accréditation selon NM ISO 15189 :2012. Cette accréditation se rajoute aux autres accréditations délivrées aux laboratoires d'essais et d'étalonnage selon NM ISO/CEI 17025 et aux organismes d'inspection selon NM ISO/CEI 17020. Le bilan des accréditations délivrées s'élève à une centaine de laboratoires et organismes accrédités.

LABEL TERROIR DU MAROC



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.

www.ada.gov.ma

ENERGIE NOUVEAU PARTENARIAT

Le partenariat énergétique Maroc-Allemagne passe à la vitesse supérieure. Les deux pays ont signé une Déclaration d'intention commune. L'objectif est d'œuvrer ensemble pour un avenir énergétique durable et essentiellement renouvelable à l'horizon 2050, en conformité avec les conclusions de la COP 21. Signée par le ministre de l'Énergie et son homologue allemand, cette Déclaration vise particulièrement le développement d'une vision commune de partenariat énergétique, à l'horizon 2050, prenant en compte les STEP marines et l'éolien offshore. En effet, selon le ministre de l'Énergie, compte tenu de son ambition de monter en puissance dans les énergies renouvelables, le Maroc, qui dispose de 3.500 km de côtes, entend lancer un grand programme de développement de STEP marines.



INAUGURATION NESPRESSO À TANGER

NESPRESSO®
What else?

Soucieux de se rapprocher toujours plus de ses Club Members et des amateurs de Nespresso, la marque Helvétique ouvre début Mai une nouvelle escale dans le somptueux projet Tanger City Center, sur la corniche de Tanger.

Les aficionados de café et amateurs d'expériences café uniques, pourront désormais s'imprégner de toute la richesse de l'univers Nespresso dans un somptueux écrin, aux couleurs de la marque, sur la célèbre corniche de Tanger.

Cette superbe boutique de 45 mètres carrés abritera toutes les composantes de l'univers Nespresso, et sera ouverte du lundi au jeudi de 10h00 à 21h00, du vendredi au dimanche (et jours fériés) de 10h00 à 22h00.

BOISSONS

NOUVEAUX PARFUMS MONIN

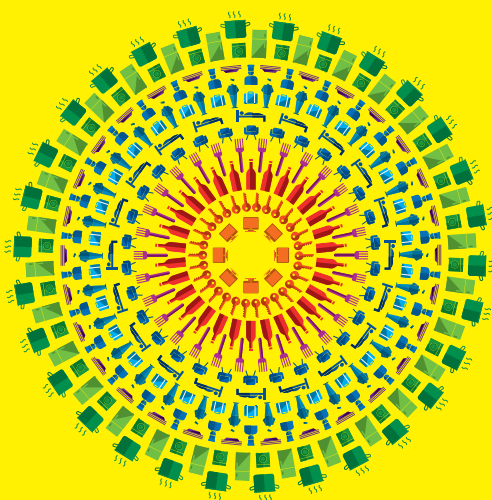
Cette année encore, Monin innove et enrichit sa gamme Le Fruit avec 3 nouveaux parfums inédits : Yuzu, Cerise et Myrtille, de quoi combler toutes les envies ! Trois nouveautés aux goûts uniques qui mettront au défi la créativité des barmen et des chefs. Avec sa forte concentration en fruit, la gamme Le Fruit de Monin ouvre le champ des possibles aux professionnels. Sa texture onctueuse et son véritable goût de fruit permettent de créer des cocktails originaux, des smoothies riches en saveurs ou d'apporter une touche de gourmandise à un dessert. Original et facile d'utilisation, Le Fruit de Monin se conserve jusqu'à 30 jours après ouverture à température ambiante !

Bouteille de 1L disponible pour les pros chez les entrepositaires-grossistes



HOSTELCO

THE HOTEL & RESTAURANT TRADE SHOW



HOSTING INNOVATION CREATING SOLUTIONS

23 - 26 October 2016 - Barcelona

An event part of:

BARCELONA HOSTING WEEK

HOSTELCO | FÒRUM GASTRONÒMIC | CONGRESSO RESTAURACIÓ COLLECTIVA

www.hostelco.com




Fira Barcelona

 **felac**
Fira de Exposicions i Congressos de Barcelona

FENAGRI

Note Commerce Extérieur - 4ème trimestre 2015



Les exportations marocaines ont continué à progresser sur les quatre trimestres de 2015 pour s'établir à MAD 44,9 milliards. Elles ont été essentiellement tirées par les mollusques congelés, les tomates fraîches et les sucres de canne ou de betterave et saccharose pur.

Les importations quant à elles ont diminué de MAD 5,9 milliards, avec la baisse des importations de blé tendre, résidus d'amidonnerie, pulpes de betteraves et lait et crème de lait concentrés ou additionnés de sucre.

Au 31 décembre 2015, la balance commerciale affiche un solde positif de MAD 3,8 milliards, en amélioration de + MAD 12,7 milliards par rapport au 31 décembre 2014.

ONSSA

LOI 28.07



Dans le cadre des actions de concertation et de coordination entreprises par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) avec ses partenaires en matière de commercialisation des produits alimentaires, une réunion a été tenue le 20 avril 2016 au siège de l'ONSSA avec les responsables des enseignes de distribution des produits alimentaires (Marjane, Acima, Label vie, carrefour, Atacadao, Aswak Essalam et BIM).

Cette réunion a été consacrée à la mise au point sur l'état d'avancement de l'application des dispositions de la loi 28.07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et notamment :

- L'approvisionnement des enseignes de distribution à partir d'établissements alimentaires agréés et autorisés sur le plan sanitaire par l'ONSSA;
- Le respect de l'étiquetage et des conditions de mise en vente des produits;
- La gestion des produits périmés

Les responsables des enseignes de distribution des produits alimentaires ont rassuré l'ONSSA du respect des exigences en matière d'approvisionnement, d'étiquetage et de mise en vente des produits alimentaires.

MARCHÉ

PLUS GRANDE HALL BIO D'EUROPE



Le lundi 9 mai dernier, Stéphane Layani, inaugurait la plus grande Halle Bio d'Europe sur le marché de Rungis, d'une superficie de 5 600m². Entouré du Chef d'Etat François Hollande, de la Ministre de l'Environnement Ségolène Royal et du Ministre de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, le président du marché international de Rungis concrétise l'ambition de faire de cette Halle 100% bio, une référence dans le domaine de l'agriculture biologique. Le bâtiment accueille huit entreprises spécialisées dans le secteur qui se répartissent les espaces du Pavillon Bio à travers notamment les 16 cellules de vente réfrigérées de 190m². La part de marché du bio est en constante expansion puisqu'il représente en valeur 20% des œufs, 12% dans le secteur du lait, et 7% pour les 14 fruits et légumes les plus consommés en France. Aujourd'hui, près de 9 Français sur 10 déclarent avoir déjà consommé Bio, dont 6 sur 10 au moins une fois par mois en 2014. D'importants moyens financiers ont donc été alloués à ce projet, à hauteur de 8.5 millions d'euros. Un investissement nécessaire pour les professionnels de la restauration puisque 78% des français se disent intéressés par le bio au restaurant.

MENACE LE CRIQUET PELERIN



La présence d'infestations du Criquet pèlerin récemment découvertes au Yémen représente une menace potentielle

pour le Maroc. Annonce la FAO dans un communiqué de presse. Ainsi, la FAO a exhorté les pays voisins, l'Arabie Saoudite, Oman et l'Iran à mobiliser des équipes de prospection et de lutte et à prendre toutes les mesures nécessaires pour empêcher les insectes ravageurs d'atteindre les aires de reproduction situées sur leurs territoires respectifs. Une vigilance particulière s'impose également au Maroc, particulièrement dans les zones au sud des monts Atlas qui pourraient devenir de possibles lieux de reproduction pour le Criquet pèlerin qui s'est déjà regroupé dans certaines parties du Sahara occidental, du Maroc et de la Mauritanie, a ajouté la FAO.

SALON

Africa Médical Tourisme Expo

La région de Souss-Massa va abriter du 29 au 30 septembre 2016, la 1ère édition du salon «Africa Médical Tourisme Expo», sous le thème « Maroc, Destination Santé » au Palais des Congrès des Dunes d'Or à Agadir.



Organisé en partenariat avec le Conseil Régional de Souss Massa et le Conseil Régional du Tourisme d'Agadir, «Africa Médical Tourisme Expo» est l'événement africain dédié aux tourisms médicaux, de santé, adapté et de bien-être, rassemblant les experts référents internationaux et les acteurs majeurs du secteur avec pour objectif de faire émerger les perspectives de développement des années à venir du tourisme médical et de santé en Afrique.

Le programme de l'événement «Africa Medical Tourisme Expo» est construit autour de 2 jours de conférences, ateliers et animations dédiés aux Tourisme Médical, au Tourisme Adapté, au Tourisme de Santé et de Bien-Etre et au Tourisme des Séniors.



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



TOP 10 DES INNOVATIONS MDD Expo Paris

Partout dans le monde, fabricants et distributeurs de MDD redoublent de talent et d'ingéniosité pour répondre aux nouveaux comportements d'achats et nouvelles exigences des consommateurs. A chaque pays ses tendances et ses innovations... L'Innovations Store propose une large sélection commercialisée par de grandes enseignes françaises et internationales.
mdd-expo.com

Voici le Top 10 des innovations :



CARREFOUR

Veggie : La cuisine végétarienne

2 galettes précuites composées de boulgour, légumes, lentilles corail et aneth

SELECT GOLD

Hypoallergen Snacks Algae Mini

Snacks hypoallergénique à base d'algue pour chien de petite taille

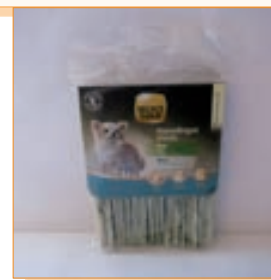
- soins dentaires premium pour chiens nutritionnellement sensibles
- sans gluten, sans viande et sans sucre
- avec des algues pour la peau et le pelage

CARREFOUR

Salade Shaker

Salade composée en shaker avec cup de sauce et fourchette

Ici : légumes et poulet façon kebab



MARKS & SPENCER

British Wildflower Honey Honeycomb

Caramel avec du miel de fleurs sauvages du Royaume-Uni



PICARD

Cubes de Tomates à l'Italienne surgelées

- Tomates cultivées en Italie
- A l'huile d'olive vierge extra et basilic
- A déguster aussi bien chaud que froid

Nouveaux Produits



CARREFOUR

Tous AntiGaspi

Camembert au lait cru ayant de légers défauts de forme

- Fabriqué en Normandie
- 45% de matière grasse

IGA

Compléments sans gluten

Pain de mie, petits pains et muffins sans gluten à la mie moelleuse pour réaliser un authentique sous-marin ou un classique hot-dog.

SEPHORA

Kiss Me

Rouge à lèvres facile à appliquer en l'embrassant

Un baume subtilement coloré et parfumé pour des lèvres hydratées.



MARKS & SPENCER

Salt & Pepper Lentil Crackers

Crackers à la farine de lentille

- Sans blé
- Sans gluten

DELHAIZE

Earl Grey

Sticks de thé noir 100% naturel très pratique à utiliser



VILA FLOR
TRAS-O-S-MONTES
FRIZE

LA *Boisson* RAfraîchissante
IDÉALE Pour TOUTES
LES occasions

Faible
EN Calories



NOUVELLE
Image

Naturellement
Gazeuse



LA SUCRERIE DES DOUKKALA

Pôle Agro-Industriel

La campagne betteravière de la sucrerie de Sidi Bennour, qui a débuté en avril, se déroule dans les meilleures conditions, avec cette année un climat particulièrement favorable et une récolte de qualité.

La sucrerie compte près de 20.000 agriculteurs partenaires qui sont accompagnés tout au long du cycle de croissance de la betterave jusqu'à l'arrachage, sous la planification et la supervision du Comité Technique Régional. Toutes les mesures sont prises au quotidien pour garantir la

réussite de cette campagne et atteindre les objectifs fixés en termes de richesse et de production de betterave.

Depuis 1969, date de sa création, la sucrerie des Doukkala est un acteur important dans la région. Localisée à l'entrée de Sidi Bennour, l'usine

emploie près de 180 employés permanents toute l'année. Mais lors de la période des campagnes saisonnières qui s'étalent d'avril à juillet chaque année, l'activité de la sucrerie nécessite le renfort de 1.000 travailleurs



RAMADAN : SERIE WEB POUR COSUMAR

Pendant le mois sacré de Ramadan, le Groupe Cosumar s'associe, à travers sa marque de sucre ENMER, à la gagnante de Masterchef 2014, Halima Mourid, et lance une série web de 33 épisodes intitulés «les secrets sucrés de Halima».

Ces capsules sont visibles tous les jours depuis le 4 juin 2016 sur la chaîne Youtube dédiée à la série.



occasionnels. En effet, c'est sur plus de 3 mois de campagne que la betterave cultivée sur 21.500 hectares est récoltée et transformée pour produire du sucre blanc commercialisée sous la marque Enmer. C'est un véritable pôle agro-industriel qui contribue au développement socio-économique de toute la région des Doukkala. Plus 2 millions de journée de travail sont générées depuis la récolte jusqu'à livraison des plantes au centre de réception de l'usine.

Ces dernières années, de nombreux investissements ont permis la modernisation du site. Ces investissements ont concerné la mise à niveau des installations

industrielles, l'extension de la capacité de traitement de betterave à 15.000 tonnes par jour mais également l'acquisition de technologies propres et la rationalisation des consommations énergétiques.

Le respect de l'environnement et la préservation des ressources naturelles est la priorité de cette filiale du Groupe Cosumar et est partie intégrante de sa stratégie globale de développement. Une enveloppe de 40 millions de dirhams a été consacrée à l'environnement. Ces efforts ont permis notamment la maîtrise des rejets liquides, la rationalisation de la consommation de l'eau qui a été réduite d'environ 86%. La filiale de

L'EXPERTISE

La sucrerie des Doukkala compte près de quatre décennies d'expertise dans l'extraction de sucre de betterave et d'engagement pour la création de valeurs partagées avec les acteurs de son écosystème. Ce pôle socio-économique joue un rôle majeur pour le développement de la région des Doukkala et affirme chaque année son ambition de renforcer sa position de moteur de l'économie régionale.



Cosumar a également acquis deux nouvelles chaudières à combustion propre équipées de systèmes de traitements des émissions gazeuses et répondant aux exigences des normes internationales.

A noter enfin que la sucrerie a adopté récemment une technique innovante et très économique pour le traitement de ces effluents et l'abattement des odeurs.

LES RÉCOMPENSES

La sucrerie a été plusieurs fois récompensée pour ces actions RSE. Elle a contribué à la création d'une soixantaine d'entreprises locales opérant dans différents domaines liés à l'activité de la sucrerie, et a été reconnue pour son engagement en faveur de plusieurs ONG et associations locales. Citons par exemple, le partenariat de longue date avec l'Association « Al Jisr » ou des actions en faveur des meilleurs producteurs de betterave à sucre. Cet engagement leur a valu d'être certifié « management intégré RSE » par l'organisme publique IMANOR.



CAMPAGNE AGRICOLE 2015-2016

Les dernières tendances

La campagne agricole 2015-2016 a été caractérisée par des conditions climatiques particulières : un sérieux déficit pluviométrique accentué par une mauvaise répartition spatiale et temporelle ainsi qu'une augmentation des températures durant l'automne, période de démarrage et de croissance des céréales.

En effet, avec 198.7 mm, soit un déficit de 42.7% par rapport à une campagne moyenne et de 45.5% par rapport à la campagne précédente, la campagne actuelle affiche le volume pluviométrique le plus faible des 30 dernières années à date.

En outre, en termes agro-climatique, la campagne agricole 2015/16 a connu 98 jours sans pluies durant la période novembre-février (cycle de croissance des céréales), soit la période sèche la plus longue enregistrée à date. De plus, durant cette période, les températures étaient supérieures de 2,7° à celle enregistrées en 2014/15 et de 2 à 3° par rapport à une année moyenne.

La combinaison de ces conditions a eu des effets négatifs sur l'installation et le développement des cultures céréalières. En revanche, grâce aux précipitations du mois de février et mars, les céréales semées tardivement ont connu une reprise significative dans plusieurs régions, notamment dans, les zones côtières, les zones nord et la



montagne.

En raison des retards de pluies, la superficie emblavée en céréales d'automne s'est limitée à 3,6 millions d'hectares (dont 10% en irriguée). Seul 60% de cette superficie générera une production avec un état végétatif hétérogène variant du bon au médiocre. Ainsi les prévisions de production des trois céréales principales de la campagne 2015/16 sont estimées à 33,5 millions quintaux soit une baisse de 70% par rapport à 2014/15.

Par espèce céréalière, la production prévisionnelle de blé tendre est estimée à 18,6 Millions de quintaux suivi du blé dur avec 8,7 millions Qx puis de l'orge avec 6,2 millions Qx.

La production des légumineuses d'automne connaîtra au même titre que les céréales d'automne une baisse de 40 à 60% en fonction des résultats du pois chiche de printemps dont les perspectives s'annoncent encourageantes avec les récentes pluies.

Performance des filières arboricole, sucrière et de l'élevage

En dehors de la faible campagne céréalière, la campagne agricole de manière globale enregistre de bonnes performances notamment pour l'arboriculture fruitière qui affiche une croissance estimée de l'ordre de 15%

soutenue par des filières phares comme l'olivier (+24) et les agrumes (+7%).

Les productions des cultures industrielles notamment la betterave à sucre et des cultures oléagineuses connaîtront, pour leur part, une nette progression avec une moyenne de 5%. La production des cultures maraichères devrait connaître une progression de 4 à 5% également.

En ce qui concerne la filière de l'élevage et des cultures fourragères une tendance haussière moyenne de l'ordre de 4% est attendue. Cette croissance a été possible grâce à la performance de la production laitière dans les zones irriguées, la conversion d'une partie des superficies céréalières en fourrages et l'amélioration des disponibilités fourragères dans les principales zones de parcours steppiques et de montagne. Ceci s'ajoute à l'impact très significatif du Plan de sauvegarde du Cheptel lancé par le gouvernement pour cette année qui a permis la mise à disposition d'aliments de bétail et la garantie de l'offre en quantités suffisantes et à des prix stables pour l'ensemble des éleveurs.

Le secteur agricole plus résilient, un impact mieux maîtrisé sur le PIB.

Malgré un recul de la production



- Faible production céréalière
- Une production céréalière prévisionnelle de 33,5 millions Qx
- Bonnes performances des autres filières agricoles
- Campagne agricole : un PIB agricole maîtrisé à 110 milliards de DH
- Un disponible de semences de 2 millions de quintaux pour la campagne prochaine

céréalière de plus de 70% par rapport à 2014/15, le changement de la structure de la valeur ajoutée du secteur agricole a permis de contenir l'impact de la faible campagne céréalière sur la croissance du secteur.

En effet, la valeur ajoutée agricole de la campagne 2015/16 devrait s'établir à près de 110 milliards de DH soit une baisse contenue à 7,3% par rapport à l'année 2015. A noter qu'avant le lancement du Plan Maroc Vert, la baisse de valeur ajoutée du secteur avait enregistré dans les années 1990 et début 2000, pour une campagne similaire des taux variant de -30 à -41% (cas de 1995).



En outre, comparée à 2009 où la production des trois céréales principales était de 102 Millions Qx, la valeur ajoutée agricole était de 100 milliards DH. Aujourd'hui, la valeur ajoutée est supérieure de 10% avec une production céréalière en recul de 70%.

Ainsi, le plan Maroc Vert a permis à l'agriculture marocaine d'exprimer pleinement le potentiel des bonnes années et de limiter l'impact des mauvaises années grâce à l'amélioration et la diversification de la valeur ajoutée agricole qui réduit l'impact sur l'économie nationale dans l'ensemble.

A noter que la moyenne de production céréalière s'est établie à 75 millions Qx depuis 2008, période de mise en œuvre du plan Maroc Vert (les prévisions de l'année agricole actuelle incluses).

Cette nouvelle donne témoigne du renforcement de la résilience du secteur agricole à la variabilité climatique grâce aux efforts d'investissement et de développement déployés dans le secteur depuis 2008, année de lancement du Plan Maroc Vert.

Meilleure valorisation des ressources en eau d'irrigation.

Dans les zones irriguées, la campagne



agricole actuelle se déroule dans de bonnes conditions. L'irrigation est conduite normalement conformément aux besoins des cultures. Les apports des dernières pluies compensent les volumes d'eau consommés par l'irrigation depuis le début de la campagne. La production en irrigué connaîtra une augmentation et les rendements atteindront des records pour certaines spéculations telles que la betterave. En outre, la production de semences dans ces zones, ajoutée au stock actuel fournira un disponible en cet intrant de 2 millions de Qx pour le démarrage de la campagne céréalière prochaine.

Ainsi, l'objectif de produire plus avec le même volume d'eau, voire moins d'eau est clairement exprimé grâce à la reconversion aux techniques économes en eaux (goutte à goutte). Sur l'objectif d'équipement de 550 000 ha en goutte à goutte à horizon 2020, 450 000 ha ont déjà été réalisés avec, en général, 3 fois plus de production pour 2 fois moins d'eau, permettant un triplement du revenu des agriculteurs.



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

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

SIAM 2016:

Le salon des records



Placée sous le thème de l'« Agriculture résiliente et durable », la onzième édition du Salon International de l'Agriculture du Maroc (SIAM) a été inaugurée le 26 avril 2016 par SAR le Prince Héritier Moulay El Hassan.

Avec 1.200 exposants provenant de plus de 60 pays avec l'Etat des Emirats Arabes Unis comme invité d'honneur, cette nouvelle édition a été un succès avec 1 million de visiteurs.

A la veille de COP22, le choix de la thématique « 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. Avec 32 conférences, ateliers et forums, la participation de 15 ministres européens et africains à la réunion interministérielle de la COP22, et la signature de 18 conventions de partenariat, le SIAM est bien le salon le plus important du Maroc.

Cette année encore, le pôle «machinisme» a comme à l'accoutumée réalisé la plus grande part des transactions, de chiffre d'affaires et de commande, suivi des pôles «élevage» et «produits de terroir». On a pu également noter une très grande diversité de produits exposés et une nouvelle configuration des régions (maintenant au nombre de 12) qui reflètent la richesse du patrimoine



agricole marocain. Côté espace élevage, il a accueilli quelques 2.200 animaux, pour le plus grand plaisir d'un public captivé.

A noter également que la cérémonie du Grand prix National de la Presse Agricole et Rurale a eu lieu pour la troisième année consécutive.

LES CONVENTIONS

- Signature à Meknès d'une convention spécifique de partenariat entre l'IAV, l'ONSSA et BIOPHARMA.

L'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II (IAV), l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits

Alimentaires (ONSSA) et la Société de Productions Biologiques et Pharmaceutiques Vétérinaires (BIOPHARMA) ont signé une convention spécifique de partenariat.

Ce partenariat a pour objectif de :

- Former le personnel technique
- Consolider les relations de coopération dans les domaines scientifiques et techniques des organismes signataires.
- Et renforcer le diagnostic, la recherche et l'expertise en matière de santé animale.

BIOPHARMA s'engage à acquérir un séquenceur d'agents pathogènes.

L'IAV va abriter, faire fonctionner et assurer l'entretien de l'unité de séquençage moléculaire au sein de l'établissement, affecter le personnel qualifié à l'unité de séquençage pour la réalisation des activités d'analyses.

Une grande importance a été accordée aux produits de terroir par la remise de certificats attestant les signes distinctifs d'origine et de qualité à huit producteurs, par S.A.R. le Prince Héritier Moulay El Hassan, lors de la cérémonie d'ouverture du salon.



La société STOKVIS AGRI, membre actif de l'AMIMA, a gagné le prix de la meilleure participation du pôle Machinisme. Cette distinction a été remise lors du dîner de clôture offert le 29 Avril par Sa Majesté en l'honneur des participants au Salon, et présidé par Monsieur le premier ministre.



L'ONSSA va mettre à disposition les kits et réactifs et les compétences de laboratoire.

La convention est conclue pour une durée de trois ans et prend effet à compter de la date de sa signature.

- Signature d'une convention cadre de partenariat sur la protection des sols et la lutte contre l'érosion hydrique autour de l'infrastructure autoroutière

Une convention cadre de partenariat portant sur la protection des sols et la lutte contre l'érosion hydrique autour de l'infrastructure autoroutière a été signée, en marge du 11ème SIAM, par les ministères de l'agriculture et de la pêche maritime, de l'Équipement, du Transport et de la Logistique.

En vertu de cette convention, signée par MM. Aziz Akhannouch et Aziz Rabbah, les deux départements conviennent de conjuguer leurs efforts pour mettre en place des programmes visant la protection des sols et la lutte contre l'érosion hydrique des talus longeant le réseau autoroutier national.

La signature de cette convention a été motivée par le phénomène de ruissellement des eaux de pluie causant l'érosion des sols et provoquant des inondations, qui est accentué par le changement climatique.

Dans le cadre de partenariats entre les deux ministères, un programme de recherche entrepris par la Société Nationale des Autoroutes du Maroc et l'Institut National de la Recherche Agronomique depuis plus d'une dizaine d'années sur le réseau autoroutier du Maroc, pour le choix des espèces et des techniques éco-biologiques a abouti à

des résultats prometteurs, et ce aussi bien au niveau de la protection des sols contre l'érosion que l'ornementation du paysage.

- Le Groupe Crédit agricole et l'Agence Française de Développement ont signé une convention de 60 millions de dirhams.

Cette nouvelle ligne de crédit est principalement dédiée au financement des PME de transformation et des TPME rurales. Elle vient, ainsi, renforcer la stratégie globale du Groupe Crédit agricole relative au marché des entreprises, notamment en milieu rural, et s'inscrit dans le cadre de l'accompagnement financier de la phase 2 du Plan Maroc Vert par le Groupe Crédit Agricole du Maroc.

Le Crédit est couplé à une subvention de 500.000 euros qui sera gérée par

FORUM SCIENTIFIQUE

Après le succès des 2 dernières éditions du forum relatif au financement de l'agriculture en Afrique, le GCAM a organisé, le mercredi 27 avril 2016, la 3ème édition de son Forum scientifique dédié à l'Afrique.

Placé sous le thème « Pour une agriculture africaine durable », ce Forum a été l'occasion pour les différents intervenants de partager leur expérience et d'engager des débats relatifs au développement d'une agriculture durable en Afrique. Le GCAM a marqué sa participation par la présentation de ses offres de financement axées sur le développement d'une agriculture durable.

le Centre d'Etudes et Recherches du Crédit Agricole du Maroc (CERCAM), en particulier pour l'élaboration d'une stratégie spécifique à la TPME rurale et à la mise en place d'un dispositif d'expertise et d'accompagnement non financier de la TPME rurale axé sur le renforcement des capacités de gestion.

LE PROGRAMME HLIB BLADI DE CENTRALE DANONE

Comme Mustapha El Horche, un éleveur de la région de Berrechid, nombreux ont été les petits producteurs laitiers marocains à témoigner, à l'occasion de la 11ème édition du SIAM, en faveur du



programme Hlib Bladi, dont Centrale Danone présentait aujourd'hui le rôle et la contribution en présence de M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture et la Pêche maritime.

Projet phare de Centrale Danone, lancé au Maroc en septembre 2014, Halib Beladi concerne 10 000 éleveurs et vise, sur une période de cinq ans, à augmenter leurs revenus en améliorant la qualité et le rendement des génisses, en formant les bénéficiaires des centres de collecte aux problématiques de qualité, d'hygiène et de conduite des élevages, et en développant une activité plus respectueuse de l'environnement. Tout au long de la chaîne de production et de collecte du lait, Centrale Danone intervient par des actions de formation et d'équipement structurantes, dont la mise à niveau des centres de collecte grâce à la modernisation des équipements et des infrastructures, l'équipement et l'encadrement des éleveurs. Hlib Bladi propose notamment un programme de formation de près de deux ans (plus de 660 jours) autour de l'alimentation, de la reproduction, de la santé et de la gestion des exploitations laitières.

Deux ans après son lancement, les premiers résultats de Halib Beladi sont prometteurs : une augmentation moyenne de 11% des revenus des éleveurs par litre de lait a été enregistrée, ainsi qu'une croissance des volumes de production de l'ordre de 30% dans les centres de collecte concernés.

CHARTRE QUALITÉ DU LAIT COLLECTÉ PAR FIMALAIT



Coopératives

Les coopératives réalisent plus de 65% de leurs chiffres d'affaires annuels lors du SIAM. Lancées lors de la 1ère édition, seules 25 coopératives étaient présentes contre 214 lors de la précédente édition (354 lors de la 9ème édition expliqué par le choix de la thématique). Outre la grande diversité des produits, une forte prise de conscience s'est opérée au niveau du design des packagings, contribuant également à la dynamique commerciale typique du salon.

Après avoir mené l'an passé, en partenariat avec le ministère de la Santé, une campagne nationale de sensibilisation du grand public sur l'importance de la consommation de lait au Maroc, les sociétés industrielles et coopératives adhérentes de la Fédération interprofessionnelle marocaine du lait (FIMALAIT) actent leur engagement à destination de l'amont laitier en signant, à l'occasion de cette édition du SIAM, la Charte Qualité du lait collecté, en présence

de M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime.

La Charte Qualité du lait collecté marque une nouvelle étape dans l'engagement des membres de la FIMALAIT et renforce leur encadrement de l'amont laitier. Elle permettra de soutenir la production en récompensant les éleveurs et centres de collectes méritants, notamment à travers un système de rémunération indexée à la qualité.

Pour ce faire, et afin de fournir aux



Genesco
Brosserie Industrielle, Matériel
de nettoyage & Environnement

**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





consommateurs un lait aux meilleurs standards de qualité, la FIMALAIT engagera une série d'actions d'encadrement et de sensibilisation visant à accompagner l'amont productif, les éleveurs et les centres de collectes vers la pratique d'un élevage respectueux des normes sanitaires et environnementales.

En outre, des améliorations dans le contrôle de la qualité du lait, depuis la ferme jusqu'au consommateur, acteront la démarche qualitative de la FIMALAIT à travers une veille accrue à la conformité du lait collecté avec les normes sanitaires.

MAROC TELECOM INNOVE ET S'ENGAGE

Dans le cadre de sa politique de développement durable, Maroc Telecom a développé la solution «e-Ghaba» qui permet de protéger la forêt contre le pillage, ce phénomène qui à lui seul, présente des menaces de plus en plus importante sur le domaine

forestier au Maroc.

Pour participer à la protection de cette richesse nationale Maroc Telecom a développé la solution « e-ghaba » qui permet de transmettre des alertes par SMS via le réseau mobile de Maroc Telecom aux responsables des domaines forestiers et leur permettre d'intervenir à temps pour mettre en échec toutes tentatives de pillage de cette richesse en dégradation d'année en année.

Maroc Telecom, qui met la Recherche et l'Innovation au premier rang de ses priorités, apporte ainsi une nouvelle fois sa contribution à la protection de l'environnement, source d'un équilibre naturel qui nous concerne tous.

Pour rappel, Maroc Telecom a présenté lors de l'édition 2012, le «Cyber arbre», une solution technologique qui vise à protéger durablement les forêts marocaines contre les risques d'incendie, et avait reçu, pour le Cyber arbre, le prix de « la meilleure recherche et innovation ».



LA COTE D'IVOIRE

Dans le cadre de la participation de la Côte d'Ivoire à la 11e édition du Salon International de l'Agriculture du Maroc (SIAM) à Meknès, le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, Monsieur Mamadou Sangafowa Coulibaly a animé, ce mercredi 27 avril, une conférence sur la coopération sud-sud. Lors de cette conférence portant sur le thème : « La coopération Sud-Sud au profit de l'utilisation rationnelle des ressources en agriculture en Côte d'Ivoire », il a appelé les investisseurs marocains à s'intéresser davantage au secteur agricole de la Côte d'Ivoire. Cette activité, qui a suscité un intérêt auprès des acteurs publics et privés marocains du secteur agricole, a vu la participation du Ministre Marocain de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Monsieur Aziz Akhannouch.

Les deux ministres se sont félicités de l'exemplarité de la coopération entre la Côte d'Ivoire et le Maroc dans tous les domaines, notamment celui de l'Agriculture. Dans ce sens, Monsieur Mamadou Sangafowa Coulibaly a indiqué que l'axe Abidjan-Rabat pouvait servir d'exemple de coopération Sud-Sud car ses entretiens avec son homologue marocain ont permis d'évoquer les moyens de renforcer les échanges entre les deux pays ; Notamment sur le projet de la Plateforme logistique pour la commercialisation des fruits et légumes, l'assurance agricole ainsi que la formulation d'engrais et de fertilisants adaptés aux besoins de la Côte d'Ivoire.

SIAM 2016 ET COP 22

Le Maroc, pays organisateur de la

22ème conférence des parties COP 22 a lancé l'initiative Triple A ou AAA visant à insérer l'adaptation, l'agriculture et l'Afrique au sein des priorités de la rencontre. Cette initiative à laquelle le royaume convie l'ensemble de ses partenaires, permettra, selon Aziz Akhannouch, de relever trois des défis majeurs auxquels est confronté le continent.

« Il s'agira de garantir des financements aux projets, en particulier ceux liés à l'adaptation de nos agricultures aux changements climatiques, œuvrer à l'augmentation de la productivité agricole et augmenter le pouvoir de séquestration du carbone dans les sols africains, avec un bénéfice double d'atténuation et d'adaptation en ligne avec les recommandations de l'initiative 4 pour 1 000. », a-t-il affirmé lors de la conférence interministérielle tenue en marge du Salon international de l'Agriculture au Maroc (SIAM). L'initiative 4 pour 1 000 est un mouvement international ayant pour but de concilier les objectifs de sécurité alimentaire et de lutte contre le changement climatique.

Le Triple A vise l'insertion, dans l'agenda de solutions contre le réchauffement climatique, d'une série de trois programmes portant le label Triple A. Le premier a pour objectif d'améliorer les fertilités des sols, la capacité de séquestration du carbone dans les sols et d'accroître la reconversion vers l'arboriculture. Le second portera sur la maîtrise durable sur le continent de l'eau dans l'agriculture, tandis que le troisième permettra l'amélioration de la gestion des risques climatiques dans le secteur agricole.

La COP 22 qui se tiendra du 7 au 18 novembre 2016, aura pour objectif de définir les différents mécanismes et outils d'atteinte des objectifs de la COP21.

© Agence Ecofin



ZOOM SUR LE SECTEUR AGRICOLE DES EMIRATS ARABES UNIS

Le Salon accueillait durant cette 11ème édition, les Emirats Arabes Unis (EAU) en tant que pays à l'honneur. Partenaire de longue date, les EAU et le Maroc ont, durant cette dernière décennie, fidèlement œuvré ensemble à intensifier leurs rapports économiques. Les échanges extérieurs ont connu un réel bond, passant de quelques 300 millions de DH en 2000 à près de 4,1 milliards en 2014. En dehors des investissements étrangers, les Émirats Arabes Unis (EAU) constitue le 3ème investisseur étranger au Maroc et le 1er parmi les pays arabes. De plus, les deux pays sont liés par le biais de plus d'une soixantaine d'accords de coopération portant sur différents secteurs, allant de l'industrie à l'agriculture, sans omettre le tourisme.

En dépit du fait que l'agriculture ne représente que 1% du PIB des Emirats Arabes Unis (EAU), 60% de leur potentiel en eau sont utilisés, amenant ainsi le pays à élaborer une ambitieuse stratégie dans le but de maximiser sa productivité en eau. Depuis les années 2005, les Emirats Arabes Unis (EAU) ont su capitaliser, en matière d'agriculture, sur l'utilisation des ressources en eau alternatives telles que les eaux usées traitées et l'eau saline ainsi que sur les nouvelles technologies à l'instar

de la culture hydroponique. Autre fait significatif, la production agricole est plus particulièrement centrée dans les émirats de 'Ra's al-Khaymah' et 'Al-Fujayrah' et les enclaves de 'Ajman et Al-Ayn', du à l'utilisation croissante des puits et des systèmes de pompage. Notons également que la surface agricole mise à profit par les EAU est de 160000 ha dont une majeure partie, cultivée au service des palmiers-dattiers, est prévue pour l'export. De plus, il est important de souligner que le pays a acquis une certaine forme d'autonomie, surtout au niveau de la production des fruits tels que les mangues et les agrumes, ainsi que pour celle de la production maraîchère englobant les tomates, concombres, aubergines, choux et courges. A ce titre, il serait judicieux de pointer l'expansion du marché des fruits et des légumes biologiques, témoignant de l'engagement des EAU à répondre aux besoins émergents du secteur, pré requis à l'échelle mondiale. Pour ce qui est de leurs productions avicoles, laitières et celles issues de la filière pêche, les EAU fonctionnent en quasi-indépendance, satisfaisant par ce biais leurs propres besoins internes.

Par ailleurs, le Centre de Recherche des Terres Arides à 'Al-Ayn', travaille sur des essais de cultures céréalières en zone désertique. Ainsi, partageant la même volonté de développement du secteur, le choix des Emirats Arabes Unis en tant que pays à l'honneur du SIAM 2016, sonnait comme une évidence autour de la thématique «l'agriculture durable et résiliente».

Vision

Sous l'impulsion de la vision de S.M LE ROI MOHAMMED VI, le Salon International de l'Agriculture au Maroc a vu le jour au printemps 2006 à Meknès. Depuis sa 1ère édition, le SIAM contribue significativement aux différentes évolutions et réalisations de l'agriculture marocaine. Ainsi, d'édition en édition, celui-ci intronise son statut de rendez-vous incontournable de l'agriculture.



COP22 :

Le maroc accueille le monde pour agir



Le Maroc, résolument engagé en faveur du climat. Organisateur de la COP7 à Marrakech en 2001, le Maroc est depuis longtemps un acteur de la lutte contre le changement climatique. En effet, entre 2005 et 2010, il a consacré 64% de ses dépenses climatiques à l'adaptation ce qui équivaut à 9% des dépenses globales d'investissement. Et dans le cadre des Accords de Paris, il s'est ainsi engagé à réduire ses émissions de gaz à effet de serres de 32% d'ici à 2030. Cet engagement s'est notamment traduit par d'importants projets dans le domaine du développement durable.

Le Maroc accueillera également du 18 au 19 juillet la MedCOP. La première MedCOP a été organisée en 2015 à Marseille, avec pour objectif de constituer un point de rencontres et d'échanges dédié aux défis du bassin méditerranéen. Elle se tiendra cette année à Tanger pour poursuivre l'effort d'analyse et de mobilisation sur des sujets comme la pollution marine, la biodiversité en danger, la préservation du littoral et le tourisme durable.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, ENJEU MAJEUR POUR LE MAROC

Le Maroc a adopté une stratégie de développement durable favorisant l'équilibre entre les dimensions environnementales, économiques et sociales. Les objectifs sont d'améliorer le cadre de vie des citoyens, renforcer la gestion durable des ressources naturelles et encourager le recours aux technologies d'énergies propres. Pour se donner les moyens de le faire,



le Maroc a lancé plusieurs réformes politiques, institutionnelles et socio-économiques. Ainsi, la nouvelle Constitution de 2011 a consacré le développement durable en tant que droit pour tous les citoyens. Ce processus a été également renforcé par l'adoption de la Charte Nationale de l'Environnement et du Développement

Durable élaborée à travers une large concertation avec le secteur public, les opérateurs privés et la société civile ; mais aussi à travers la mise en oeuvre de la Stratégie de Mise à Niveau de l'Environnement et de l'Initiative Nationale de Développement Humain (INDH).

Par ailleurs, les principes de développement durable s'intègrent dans les stratégies sectorielles, à l'instar de la stratégie Plan Maroc Vert qui concerne les secteurs de l'agriculture et de l'agro-industrie cruciaux pour la sécurité alimentaire dans le Royaume.

LE MAROC, TERRE D'ÉNERGIES RENOUVELABLES

Le Maroc, pays du Sud, faible émetteur de gaz à effet de serre, a depuis 2009 une politique volontariste et ambitieuse en matière d'énergies renouvelables. Le Royaume a ainsi pour objectif d'atteindre la production de 52% de sa capacité électrique grâce à des énergies renouvelables d'ici à 2030. Pour concrétiser ses ambitions, le pays dispose de nombreux atouts. En effet, le Maroc bénéficie d'un ensoleillement





de 300 jours par an. La vitesse des vents y atteint une moyenne de 9m/s dans les régions du littoral notamment, en plus de ressources hydriques importantes.

Aussi, le Maroc jouit d'une volonté politique très forte en faveur du développement durable, d'un encadrement stratégique structurant intégré, aussi bien législatif qu'institutionnel.

En plus de son impact positif sur l'environnement, la politique volontariste du Maroc basée sur une approche régionale, réussit à faire profiter l'ensemble des composantes du pays, en renforçant les ressources humaines locales, l'expertise technique, la recherche et le développement, la création industrielle et la création d'emplois.

En lançant les plans solaires, éolien et hydraulique, le Maroc a mis au point des stratégies de normalisation, de réglementation, d'accompagnement, de formation, mais aussi de sensibilisation, et d'aide au financement, qui couvrent plusieurs domaines, parmi lesquels l'industrie, l'agriculture, le bâtiment, le transport et l'éclairage public.

L'ÉOLIEN ET LE SOLAIRE, FERS DE LANCE DE LA TRANSFORMATION ÉNERGÉTIQUE AU MAROC

Le Maroc a pris les dispositions nécessaires pour concrétiser sa volonté politique avec des objectifs chiffrés,

augmenter la part des énergies renouvelables à 42 % et améliorer l'efficacité énergétique de 12% d'ici à 2020.

Une Agence dédiée aux Energies renouvelables et à l'Efficacité énergétique (ADEREE) et une Agence Nationale de l'Energie Solaire (MASEN), ont été créées. Une législation concernant les énergies renouvelables et l'efficacité énergétique, est mise en place, ainsi qu'un fonds dédié.

En 2030, la part de l'énergie électrique produite à base d'énergies renouvelables, s'établira à 52% du parc au Maroc.

• Parc éolien :

Le projet marocain d'énergie éolienne vise la mise en place à l'horizon

2020 d'une capacité de 2000 MW, permettant une production annuelle qui correspond à 26% de la production électrique actuelle du Royaume, et ainsi d'éviter l'émission de 5,6 millions de tonnes de CO2 par an. Les sites identifiés pour ce projet sont : Tanger, Jbel Lahdid, Midelt, Tiskrad et Boujdour.

• Parc solaire :

Le Programme Solaire du Maroc «NOOR» sera concrétisé par la construction de 5 centrales solaires d'une capacité totale de 2000 MW à l'horizon 2020. Les sites prévus pour ce parc se situent dans les villes d'Ouarzazate, Ain Bni Mathar, Fom Al Oued, Boujdour et Sebkhath Tah. Notons que la première phase du projet à Ouarzazate, Noor I, a été inaugurée par Sa Majesté le Roi Mohammed VI le jeudi 4 février 2016. Cette centrale s'étend sur une superficie de 480 hectares. A terme, le programme permettra d'éviter l'émission de 3,7 millions de tonnes de CO2 par an.

LES AXES DE LA FEUILLE DE ROUTE DE LA PRÉSIDENTIE MAROCAINE POUR LA COP22

I) Accompagner et soutenir la Présidence française en mobilisant le plus grand nombre de Parties à ratifier, accepter, approuver, adhérer, selon le cas à l'Accord de Paris, avant la tenue de la COP 22.

II) Impulser le dynamisme nécessaire pour maintenir la mobilisation engagée



par la Présidence française pour que les pays développés annoncent, à l'occasion de la COP22, une réévaluation à la hausse de leurs ambitions, indiquées dans leurs Contributions Déterminées au niveau National (CDNs), afin de réduire les écarts des émissions de carbone à l'horizon 2020.

III) Consolider la mobilisation des Acteurs Non Etatiques et des Gouvernements dans le cadre du « Programme d'Action Lima-Paris », consacré par les décisions de l'Accord de Paris. Ce Programme constitue un moteur essentiel d'Action et d'Innovation. Il est, en outre, un levier d'action fondamental pour le pré-2020. La Présidence montante marocaine agira dans le sens de le prolonger et l'institutionnaliser dans le cadre d'un « Agenda Global d'Action pour le Climat », afin de garantir sa pérennité à travers des annonces d'actions et d'initiatives concrètes.

IV) Convenir d'une feuille de route prévisible et concrète en vue de mobiliser les 100 Milliards \$ d'ici



2020 et mobiliser des fonds pour le financement des projets, en donnant la priorité à l'adaptation et en procédant à une ventilation par pays, par type de projet et par source de financement.

V) Adopter les axes prioritaires de l'agenda pré 2020 suivants :

- Impulsion d'une dynamique pour accélérer la ratification de l'amendement du protocole de Kyoto.

- Accompagnement des pays en développement pour la préparation de leurs plans nationaux d'adaptation. La Présidence montante marocaine se mobilisera afin qu'un large nombre de pays annoncent, lors de la COP 22, leurs Plans Nationaux d'Adaptation.

- Généralisation des systèmes d'alerte ;
- Assistance technique aux pays vulnérables pour la préparation de leurs



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

dossiers de projets afin d'accéder plus facilement au financement ;

- Extension de l'initiative énergie renouvelable pour l'Afrique ;
- Facilitation des transferts de technologie.

Outre ces axes prioritaires, des thématiques additionnelles seront considérées :

1) Donner un contenu plus étoffé à la définition des outils nécessaires en vue de garantir l'efficacité et la transparence des Mesures, Notifications et Vérifications, ainsi que le renforcement des mécanismes de suivi.

2) Clarifier davantage le dispositif institutionnel de l'adaptation sous la Convention-Cadre des Nations-Unies sur les Changements Climatiques. Ce processus devra, également, permettre de préciser davantage les aspects qualitatifs et quantitatifs liés à l'objectif global de l'adaptation.

3) Créer un mécanisme de renforcement des capacités sous les auspices de l'ONU qui viendrait harmoniser, habiliter, soutenir et interconnecter les Centres de Compétence sur les Changements Climatiques existants. L'objectif est d'établir des Centres de Compétence régionaux dans le cadre d'une coopération Sud-Sud.

4) Encourager la facilitation du transfert de technologies en incluant, dans la réflexion, des acteurs tels que l'Organisation Mondiale du Commerce ou la Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement.

5) Aborder la question des obstacles écologiques au commerce.

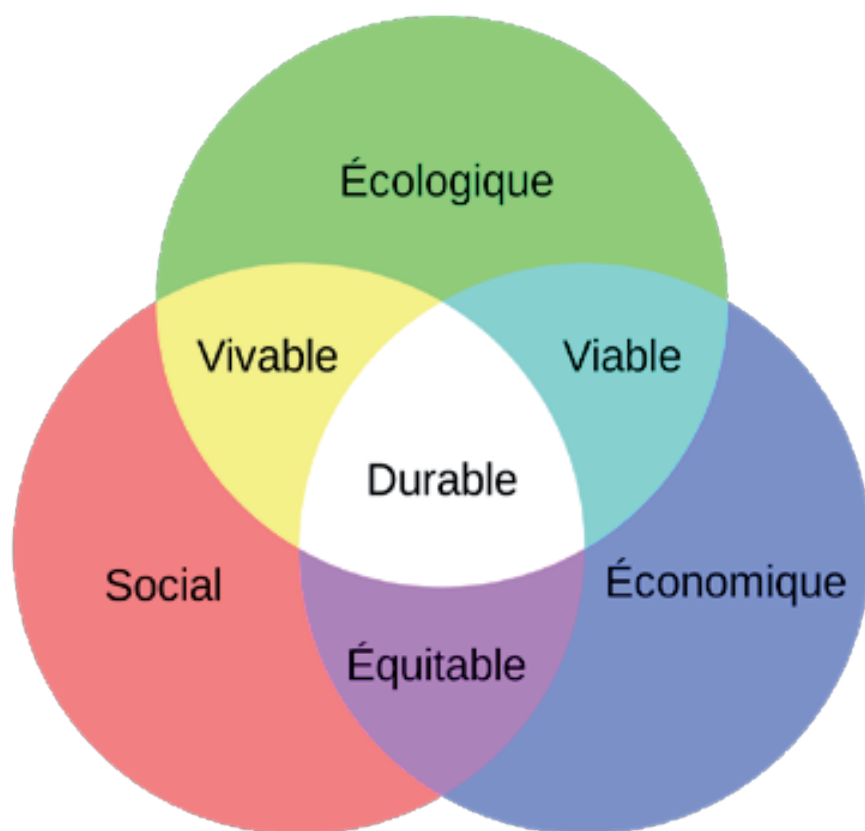
6) Saisir la forte visibilité dont jouit le secteur des Assurances en liaison avec les changements climatiques à travers le monde et son intérêt inhérent à promouvoir des solutions locales d'adaptation.

LANCEMENT À MARRAKECH DU CHANTIER D'AMÉNAGEMENT DU VILLAGE

A 6 mois du début de la COP22, les travaux d'aménagement du site de Bab Ighli ont été lancés, le 10 mai à 10h.

L'ensemble des acteurs de la ville ocre étaient présents pour assister au coup d'envoi de ce vaste chantier dont la réalisation a été confiée au groupement





GL Events, dans le cadre d'un appel d'offres.

Habitué aux chantiers de cette envergure, pour avoir notamment travaillé sur celui de la Cop21, l'opérateur français (organisé en groupement avec 7 autres entreprises) a annoncé à Marrakech que la phase de montage, par zone, débutera en juin et que le chantier réalisé à 60% par

des entreprises marocaines, sera livré précisément le 14 octobre prochain.

La première phase durera 7 semaines, suivie de 7 semaines d'exploitation. 10 semaines seront nécessaires au démontage de la structure.

Le site est divisé en deux zones :

- La « Zone bleue », placée sous l'autorité des Nations Unies, comprendra notamment : 2 salles plénières, 30



salles de conférences et réunions entre négociateurs et 10 salles de réunions réservées aux observateurs. D'autres espaces fonctionnels sont prévus dont celles dédiées aux débats-événements, expositions, accueil et sécurité, carrés VIP, bureaux de l'ONU, sur une surface totale de 154.000 m². Elle sera réservée aux personnes accréditées par le Secrétariat Général de la Convention-Cadre des Nations Unies sur les Changements Climatiques.

- Le second espace sera réservé aux acteurs non-étatiques, aux ONG, aux entreprises privées, aux organisations et institutions étatiques et aux collectivités territoriales, au sein de deux espaces (« société civile » et « innovations ») de 12.000 m² chacun. Il abritera également d'autres lieux tels que ceux dédiés aux expositions ou encore à la restauration.

A ces zones s'ajoutent également le parvis de l'entrée chefs d'état (12.500 m²), le parvis des délégations (11.147 m²) et le parking (22.000 m²). Au total, la surface du site de Bab Ighli couvre 223.647 m² (dont plus de 80.000 m² couverts).

Le site sera également doté de réseaux et de services (bancaires, postaux, de voyage, de restauration) et ultra-connecté. Elaboré sous la forme d'un village éco-conçu, ses locaux auront également un bilan carbone entièrement neutre, avec notamment des tapis gazonnés et fleuris marqués par la présence de plantes et arbustes en pots. Les éclairages extérieurs seront réalisés dans le respect de l'environnement avec une efficacité énergétique optimisée.

Les grandes dates avant la COP22

- 22 avril : Cérémonie de signature officielle de l'Accord de Paris au siège des Nations unies à New York.
- 28 avril : Présentation de la feuille de route du Maroc pour la COP22
- 2 mai : Publication par la CCNUCC d'un nouveau rapport de synthèse sur les contributions nationales (NDC).
- 5-6 mai : Sommet sur l'action pour le climat organisé par les Nations unies à Washington.
- 16-26 mai : Première réunion du comité Ad hoc Paris Agreement (APA) chargé de préparer les décisions de mise en oeuvre de l'Accord de Paris au siège de la CCNUCC à Bonn (Allemagne)
- 26 au 27 mai : Sommet du G7 à Shima (Japon).
- 1er-2 juin : Clean Energy Ministerial à San Francisco.
- 10 juin : Business Dialogue à Paris.
- 3-5 juillet : Dialogue de Petersberg à Berlin, moment traditionnel de passage de témoin d'une présidence de COP à la suivante.
- 18-19 juillet : MedCOP à Tanger (Maroc).
- 26-27 septembre : Sommet mondial des acteurs du climat à Nantes.
- 7-18 novembre : COP22 à Marrakech (Maroc).

CFIA 2016

Au service de l'agroalimentaire

Placée sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et du Ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Économie Numérique, la 5e édition du Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA) est un événement leader dans son domaine. Il réunira 5.000 visiteurs professionnels et 250 entreprises exposantes, issus de tous les métiers de l'industrie agroalimentaire.

Au Maroc, le secteur de l'agroalimentaire est en pleine mutation. Il représente près de 30 % de la production industrielle du pays, soit un montant de plus de 142 milliards de dirhams. 14 % de cette production est destinée à l'export. Dans ce contexte de forte croissance, le CFIA Maroc se propose d'accompagner les entreprises agroalimentaires dans leur déploiement stratégique et de réunir dans un même espace toutes les solutions et innovations répondant à leurs besoins. L'évènement fédère ainsi un ensemble d'acteurs opérant dans tous les métiers et activités liés à l'agro-industrie, notamment les secteurs des Ingrédients & PAI, Équipements & Procédés, Emballages & Conditionnements, Stockage & Manutention et, enfin, Qualité & Hygiène.

L'ÉVÈNEMENT LE PLUS IMPORTANT DANS LE DOMAINE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE AU MAROC ET DANS LA RÉGION

Organisé tous les deux ans, le CFIA Maroc offre aux professionnels une plateforme B to B ciblée. Le profil des visiteurs couvre l'ensemble des métiers et filières de l'agroalimentaire. En 2014, il a rassemblé plus de 4.500 participants professionnels issus de toutes les fonctions de l'agroalimentaire (production, maintenance, qualité, achats, recherche et développement...). L'évènement a accueilli 200 entreprises exposantes de toutes provenances (Maroc, France, Allemagne, Espagne, Belgique, Portugal, Tunisie,



Italie, Pays-Bas, Suisse, etc.) et aussi bien des grands groupes industriels que des PME.

LE MAROC, HUB VERS L'AFRIQUE

Plusieurs temps forts viendront rythmer le CFIA Maroc 2016, en particulier les nombreuses conférences et animations qui seront organisées tout au long de l'évènement. En direct des plateaux TV, experts et opérateurs des secteurs privé et public débattront des différentes problématiques de l'agroalimentaire en proposant des solutions concrètes, ainsi que de nouvelles pistes de réflexion au cours d'émissions TV qui seront retransmises via le web dans plusieurs pays. La thématique centrale de l'édition 2016 portera sur les leviers de la compétitivité de l'industrie agroalimentaire. Enfin, suite au succès des 1ers trophées CFIA Maroc en 2014, les participants auront une nouvelle fois l'occasion de présenter leurs solutions et produits les plus innovants devant un jury composé d'industriels de l'agroalimentaire à la recherche des solutions les plus innovantes et compétitives.



Lieu : Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca (CICEC) - Parc de l'Office des Changes
Dates : 27-28-29 septembre 2016
Organisateurs : Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM)
GL events Exhibitions
Site web : www.cfia-maroc.com

PROCESS ' INOX

Au service des industriels depuis 1992



PROCESS'INOX Maroc est en partenariat avec de nombreux constructeurs chacun dans son domaine , à savoir :

PROCESS'INOX SAS, RDC Productions, Inoxpa, Spxflow, Alfa-Laval, Definox ,Sudmo , Ksb, Guth ,Pierre Guerin, Gea , Magyar, Maisonneuve, Burkert, Spirax-Sarco, Endress+Hauser, Jumo Regulation, Krohne, Georgin, etc.

PROCESS'INOX Maroc, filiale de PROCESS'INOX SAS France , propose une large gamme de produits et services ; notamment la conception et la réalisation de tous équipements en acier inoxydable pour les industries agroalimentaires, chimiques, pharmaceutiques et cosmétiques.

- Conception et réalisation d'ensembles standards et spécifiques sur site et en préfabrication atelier;
- Calculs d'échangeurs, homogénéisateurs et pompes
- Fournitures de tous les équipements pour la réalisation d'un projet industriel;
- équipements de cuves de stockage et de process
- pompes de process toutes marques
- filtres standards et aseptiques
- échangeurs à plaques
- instrumentation électricité
- centrifugeuses

- homogénéisateurs
- camions citernes BSLT
- conditionneuses;

La société PROCESS'INOX Maroc, leader dans son domaine , est réputée pour la qualité et la diversité de ses produits et services, la compétitivité de ses prix, le respect de ses engagements, la qualité de son savoir-faire, la compétence et le professionnalisme de son personnel.

Les références PROCESS'INOX Maroc dans le secteur agroalimentaire sont nombreuses aussi bien au maroc qu'en afrique:

conserveries, huileries, laiteries, sucreries, chocolateries, mais aussi chez les fabricants de levures, farines, eaux, spiritueux, ...

On notera entre autres : Les brasseries du maroc, les eaux minérales oulmes, Les conserves de Meknes, Unimer, Lesieur, siof, les huileris de souss bel hassan ,Bel, Centrale Danone, Copag ,Safilait , MedMilk, Nestlé, Cosumar, Lesaffres, Somadir, Dari, Tria, Maymouna, Oulmès, Coca-Cola, Les Celliers de Meknes, ...

PROCESS ' INOX

NOUS AVONS FORCEMENT LA SOLUTION



Nos partenaires



El Hadika - 1er étage N°23 Aïn Sebaa Casablanca - Maroc

Tél : 212 (0)522 67 33 38/39 - Fax : 212 (0)522 67 27 31 - Mobile : 212 (0)661 42 19 53 - Email : process.inox@wanadoo.fr

RAMADAN

Un business profitable?



Cette année encore, le mois de Ramadan confirmera un chiffre impressionnant de dépenses alimentaires pour les ménages, et le secteur agroalimentaire connaîtra un pic de ventes. Mais ce n'est pas le seul secteur à profiter de cet engouement pour la sur-consommation.

Les ménages le savent bien, leur budget double, voire triple, au profit des commerçants et grandes enseignes. Et ces derniers l'ont bien compris et n'hésitent pas à susciter le désir du consommateur. Produits alimentaires (+18%) ou électroménagers ... réfrigérateur, télévision, gazinière, ... la grande distribution (qui triple son chiffre d'affaire) fait étalage des produits «spécial ramadan» pour booster ses ventes. Côté agroalimentaire, cette année encore, la viande pèse très lourd dans le budget des ménages même si ce n'est pas le produit qui enregistre la plus belle hausse de vente (+20%). Ce sont plutôt les produits associés traditionnellement au Ramadan comme les feuilles de brick, les dattes, les oeufs et le lait fermenté et plus généralement le lait et les produits laitiers (+60%) qui sont beaucoup plus prisés durant ce mois sacré. Mais ce ne sont pas les seuls à rencontrer du succès. Sorti du cadre des produits traditionnels, d'autres produits sont surconsommés comme les sodas, les jus de fruits et plus généralement les boissons (+50%). D'ailleurs, les grandes marques de soft-drink concentrent leur communication pendant cette



période qui en plus coïncide avec l'été et ses abus de sodas! Tomates, fromages à pâtes fondues, farines, semoules, pâtes, et bien sûr thé et café enregistrent aussi une belle hausse des ventes. Et de nouveaux produits font leur entrée dans le monde de la surconsommation comme les barres chocolatées, les céréales et les produits surgelés.... Mais le secteur alimentaire n'est pas celui qui opère les meilleures ventes. Les plus gros chiffres d'affaires concernent les marchands d'articles électroménagers (qui multiplient par 4

leur chiffre) notamment les téléviseurs et les réfrigérateurs. La sortie quasi au même moment des produits Samsung, Bosch et Liebherr n'est pas le fruit du hasard ! Et le lancement de nouveaux produits alimentaires, de promotions est récurrent pendant ce mois saint. La publicité bat son plein pour séduire le consommateur. Et tout le monde veut sa part du marché: les entreprises saisonnières dont les produits sont consommés particulièrement pendant le mois de ramadan, les petits annonceurs qui d'ordinaire ne communiquent pas, et même les sociétés téléphoniques comme Maroc Telecom ou Meditel



Programme d'approvisionnement

Un programme d'approvisionnement en eau de 733 familles, dans 62 zones rurales et montagneuses, à Siliana, a été élaboré pour le mois de ramadan et durant l'été 2016, conjointement par le Conseil régional et le Commissariat régional au développement agricole (CRDA). Des tracteurs citerne seront mobilisés pour approvisionner les zones reculées dépourvues d'eau ou ayant un faible débit. Jusqu'à fin 2015, le taux de raccordement de la région au réseau d'eau potable ne dépassait pas 91,8%, selon les données du CRDA.



Un bon mois pour les traiteurs et pâtisseries.

Chebbakias, briouates, pastillas, cornes de gazelles, fekkas, ces mets sont particulièrement appréciés en cette période de Ramadan. Les pâtisseries et les traiteurs l'ont bien compris et n'hésitent pas à installer devant leurs boutiques des tentes et des espaces de vente directe. Viennoiserie et gâteaux salés, bouchées et autres délices maisons, certains traiteurs augmentent leur chiffre d'affaire de 50%, surtout ceux qui approvisionnent les grandes surfaces. L'explication vient certainement des ménages qui préfèrent de plus en plus acheter des produits tout prêts surtout chez les plus jeunes. En effet, les femmes travaillent de plus en plus et beaucoup de couples n'ont plus de domestiques alors, il faut se débrouiller autrement et les petits plaisirs prêts à être dégustés sont très pratiques. Autres tendances, les produits du monde avec sushis japonais, risottos italiens, canapés français, cuisine indienne ou libanaise, ... Les gens veulent découvrir d'autres saveurs, d'autres cultures culinaires et le mois du Ramadan en est une belle occasion.

avec des budgets très importants. Flyers, 4x3, spots radios, et surtout... la télévision. En effet, côté marché télévisuel, le business est encore plus important ! Publicitaires, producteurs et programmeurs sont sur le pied de guerre. Grâce aux séries spécialement conçues pour le Ramadan, les chaînes font énormément de profits avec les spots publicitaires. A l'heure du Ftour, pas moins de 20 spots se succèdent (notamment des publicités agroalimentaires) à des prix avoisinant les 65 000 dh pour 30 secondes, soit presque le double que d'habitude. Il faut dire que les spectateurs sont au rendez-vous car la journée de travail est plus courte et on passe beaucoup de temps à la maison... Devant la télé ! Les principales chaînes marocaines atteignent même 90% de téléspectateurs à la rupture du jeûne. Mais si les sociétés louent ce mois de Ramadan, les ménages, eux font face à des dépenses supplémentaires qui parfois mettent en péril la situation familiale d'autant plus que les

commerçants en profitent souvent pour augmenter les prix des denrées les plus demandées comme la viande, les tomates, la farine, ... Et malgré des mesures gouvernementales et les contrôles pour surveiller et enrayer le phénomène, les pratiques d'augmentation des prix subsistent encore. C'est pour cela que beaucoup sollicitent un crédit pour subvenir aux besoins de la famille lors du mois sacré. Vu les dépenses importantes en alimentation, on peut se demander si le marché national affichera un approvisionnement satisfaisant pour ce mois de Ramadan. La réponse est oui!

APPROVISIONNEMENT

Les marchés marocains des produits alimentaires les plus consommés durant le mois sacré du ramadan



Ceux qui ne profitent pas du business.

Si les cafés font le plein jusque tard dans la nuit et compensent le manque à gagner de la journée, certains secteurs d'activités voient leur activité et leur revenu diminuer pendant la période de Ramadan. Notons par exemple les alcooliers et les bars, certains restaurateurs et les fast-food, les marchands ambulants, la construction (les ouvriers travaillent moins ou prennent leur vacances).





connaîtront cette année un grand approvisionnement indique, à Rabat, Cherki Draï, le ministre délégué auprès du ministre de l'Intérieur.

Selon la même source, la situation d'approvisionnement des marchés aura cette année une forte augmentation des produits les plus consommés, notamment le lait, les poissons, dattes, pâtisserie, confiserie, miel, les fruits et les légumes, et ce avec les mêmes prix habituelles des marchés du royaume, rassure le ministre de l'Intérieur.

D'autre part, Cherki Draï, qui présidait une réunion consacrée au suivi des prix et de l'état d'approvisionnement des marchés durant le mois du Ramadan, assure que le contrôle se resserre autour des produits les plus consommés par le biais des efforts déployés par les différents services chargés du suivi de l'approvisionnement et du contrôle durant toute l'année.

Pour sa part M. El Ouafa (Ministre délégué auprès du Chef du gouvernement Chargé des Affaires générales et de la Gouvernance) a insisté sur les efforts du gouvernement dans l'objectif de renforcer les contrôles des prix, de la qualité des produits et l'approvisionnement des marchés durant le mois de Ramadan.

NOUVELLES MESURES

Un projet de décret défendu par le ministre Mohamed Louafa, prévoit une baisse des droits de douane des oeufs à l'occasion du mois de Ramadan. Le but est de garantir la disponibilité de cet aliment très prisé par les Marocains durant le mois sacré.

L'objectif est de répondre « à la hausse générale de la demande observée régulièrement durant le mois du ramadan ».



Faites un don



En ce mois sacré de Ramadan, mois de piété, de partage, d'entraide et de générosité, faisons preuve de solidarité !

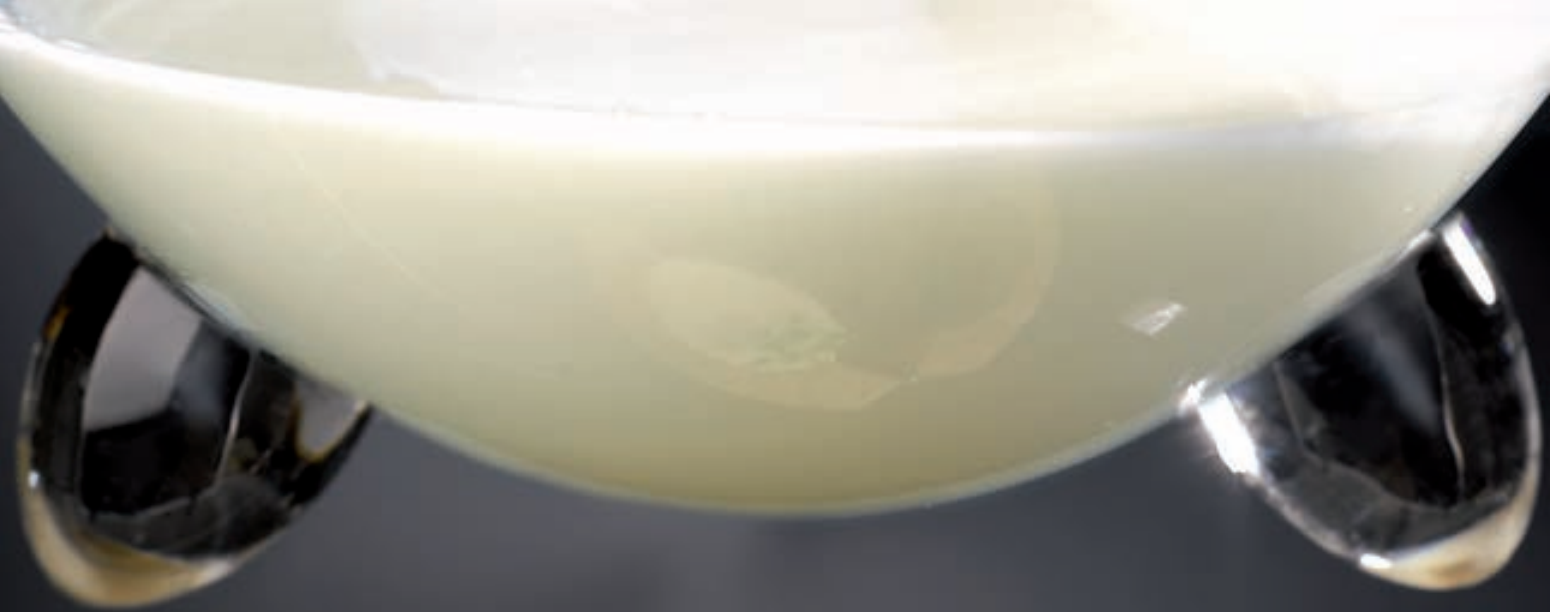
Un appel aux dons pour les enfants abandonnés : une lueur d'espoir, la promesse d'un monde plus juste.

L'Association Al Ihssane, le pilier de la Maison d'Enfants Lalla Hasnaâ lance, avec le soutien de sa marraine de cœur, Choumicha, une opération de récolte de dons sous le thème « RamaDON » qui se déroulera tout au long du mois de juin 2016.

Via le nouveau site web de l'association, www.association-ihssane.org ou via les différents points de donations mis en place pour l'action, « RamaDON », c'est l'occasion de donner, d'aimer, de partager en ce mois sacré. En donnant, vous donnez de vous, vous donnez du sourire, et vous redonnez la vie à ces anges. Car grâce à vos dons, les enfants pourront aspirer à un futur meilleur. Un futur qui se prépare par l'accès à la scolarité et à une bonne éducation, un futur pour lequel le personnel de La Maison d'Enfants Lalla Hasnaâ œuvre nuit et jour avec passion et amour.

4.000 tonnes d'oeufs pourraient ainsi entrer au Maroc grâce à la mesure du gouvernement, pour faire face à cette soudaine augmentation du prix des oeufs due à la grippe aviaire.

L'oeuf n'est pas le seul concerné par cette inflation. L'oignon que l'on trouve habituellement au Maroc à des prix dépassant rarement les trois dirhams a connu ces derniers mois des hausses inquiétantes dépassant parfois les 18 dirhams dans certains marchés. Cette fois-ci, c'est l'absence de pluie qui est l'origine de cette rareté.



LUTTE ANTI-GASPI À LA MAISON ?

Voici quelques réflexes simples à adopter



PLANIFIEZ LES REPAS

Prévoir ses menus à l'avance et faire une liste de courses en fonction représente un véritable gain de temps... et d'argent ! N'achetez que ce dont vous avez besoin. Lors des promotions dans les supermarchés, il est nécessaire de vérifier les dates de péremption et d'acheter les quantités qui pourront être consommées par la famille.

En manque d'idées ? Parcourez sans modération les sites internet et notamment celui des produits laitiers: www.produits-laitiers.com. Une fois derrière les fourneaux et au moment du service, évitez d'avoir les yeux plus gros que le ventre ; pour les enfants, notamment, adaptez la taille des portions.

RANGÉ CORRECTEMENT LES DENRÉES DANS VOTRE RÉFRIGÉRATEUR

Les produits frais, achetés en dernier et transportés à la maison dans le respect de la chaîne du froid, doivent être soigneusement rangés dans le frigo pour être parfaitement préservés. Il est recommandé de positionner les produits proches de la péremption en premier.

Selon les modèles de réfrigérateur, la partie la plus froide peut être en haut ou en bas. Chaque type d'aliments doit être conservé à des températures particulières : les produits laitiers doivent l'être à + 4°C. Les produits



laitiers UHT ne se conservent au froid qu'une fois l'emballage ouvert.

SOYEZ VIGILANT AVEC LES DATES DE PÉREMPTION

Tous les produits périmés ne sont pas bons à jeter ! La DLC désigne la Date Limite de Consommation, date au-delà de laquelle le produit ne doit pas être consommé. Elle concerne généralement les produits dits ultra-frais.

Dans ce cas, si la date est dépassée, les produits ne doivent pas être consommés. En revanche, la DDM, c'est-à-dire la Date de Durabilité Minimale, anciennement dénommée Date Limite d'Utilisation Optimale

(DLUO), exprimée par la mention « à consommer de préférence avant le », signifie qu'une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou une partie de ses qualités spécifiques (qualités sensorielles et nutritionnelles notamment), sans pour autant constituer un danger pour celui qui la consommerait. Bref, l'aliment n'est pas dangereux : vous pouvez le manger.

CONGELEZ

Les produits laitiers peuvent être congelés. Sachez toutefois que les produits congelés doivent être décongelés au réfrigérateur et non à température ambiante pour ne pas





favoriser la multiplication microbienne. Comptez environ huit à dix heures de décongélation et consommez rapidement... sans jamais recongeler. Soignez vos emballages en utilisant des contenants qui supportent les températures extrêmes, retirez le plus d'air possible et étiquetez-les précisément sans oublier la date. Par ailleurs, n'oubliez pas que le volume des aliments augmente lors de la congélation, surtout quand ils sont riches en eau.

CUISINEZ LES RESTES AU LIEU DE LES JETER

Des légumes un peu défraîchis, des petits morceaux de fromages dépareillés, une brique de crème fraîche ouverte et bientôt périmée ? Faites-en une garniture de tarte ou de cake salé. Restes de raclette ou de purée, pain rassis, vestiges des fêtes de fin d'année,... : avec un peu de créativité, tous les esseulés du frigo peuvent être cuisinés.

CONGÉLATION MODE D'EMPLOI

Le lait

Le lait pasteurisé ou stérilisé et homogénéisé peut être congelé sans problème, pendant six mois, dans son contenant. S'il s'agit de lait entier, l'opération peut entraîner une

coagulation des graisses : remuez bien avant utilisation.

Le beurre

Le beurre se congèle parfaitement, entier dans son emballage d'origine lui-même enveloppé de papier d'aluminium ou glissé dans un sac de congélation. Pensez aussi à congeler des petites portions, plus modulables selon l'usage. Il se garde environ six mois : au-delà de ce délai, ses qualités gustatives peuvent décliner.

Le fromage

D'une manière générale, les fromages à faible taux d'humidité (pâtes pressées notamment) se congèlent bien, tandis que les fromages très humides (fromages frais) voient leur texture altérée par le processus : pour les fromages à pâte pressée, découpez des petites portions, enveloppez celles-ci dans du papier étirable et glissez-les dans un sac de congélation en retirant l'air.

Ils peuvent être râpés, coupés en dés ou en lamelles avec un économe et conservés dans une boîte en plastique pendant six mois : idéal pour ne jamais être à cours de fromage râpé !

Les fromages à pâte molle à croûte fleurie (camembert, brie, chaource,...) ou lavée (époisses, langres, livarot, maroilles...), deviennent légèrement farineux, tandis que les bleus ont tendance à s'effriter. Ne désespérez pas

pour autant : ils ne sont pas impropres à la consommation et peuvent être utilisés en cuisine pour des tartines, cakes, tartes et autres gratins, tout comme les fromages frais.

Les yaourts

On peut les congeler mais leur texture devient liquide et grumeleuse. La solution: ne pas les déguster tels quels mais en guise de glaces au yaourt express! Il suffit de les verser dans des moules en plastique spéciaux façon sucettes glacées, ou simplement planter des bâtonnets dans des pots de yaourts aux fruits ou de petits-suisses aromatisés. Les yaourts nature décongelés peuvent entrer dans la composition des recettes de cuisine, par exemple pour préparer un incontournable gâteau au yaourt.

La crème

La crème entière se congèle bien. Battez-la légèrement avant de la verser dans des boîtes en plastique et de la congeler pour une durée maximale de six mois. Elle devient plus ou moins granuleuse à la décongélation, mais il suffit de la mélanger pour lui redonner une texture adéquate. Utilisez-la en cuisine, mais pas pour une crème chantilly car le résultat n'est absolument pas garanti !



QUELQUES IDÉES POUR « RECYCLER » LES RESTES...

Pain rassis

Chapelure pour préparer des fromages panés, croûtons dorés à la poêle dans du beurre clarifié pour agrémenter soupes et salades, tartines surmontées de garniture et de fromage façon « bruschetta » italienne, pain perdu.

Fromage

Une date de péremption qui approche ou légèrement dépassée, des petits morceaux de fromages variés qui s'ennuient dans le réfrigérateur, un reste de raclette... Râpé, coupé en dés ou taillé en copeaux, le fromage donne en effet du goût à toutes les salades composées, soupes de légumes, tartes, cakes salés ou des pommes de terre



farcies. Dernière option : les croquettes ou fromages panés qui connaissent toujours un franc succès.

Viande ou poisson

Les restes agrémentent délicieusement une salade complète ou garnissent les sandwiches maison avec quelques crudités, du fromage et beurre. Quant aux produits de la mer (saumon, cabillaud, crevettes,...), ils font des merveilles dans les gratins à base de béchamel. Le parmentier, qui associe une bonne purée maison avec des restes de viande ou de poisson grossièrement hachés.

Légumes cuits

Connaissent une nouvelle vie dans les soupes, tartes, pizzas, cakes salés et petits feuilletés : fromage, beurre ou crème leur apportent saveur et onctuosité. Souvent, les enfants les préfèrent d'ailleurs accommodés de cette façon. Autre option : l'omelette ou frittata fourre-tout, que l'on prépare en mélangeant les restes de légumes avec 6 oeufs, un petit pot de crème fraîche épaisse, 2 poignées de fromage râpé, du sel et du poivre. La cuisson se

fait à la poêle ou au four, dans un plat à gratin beurré.

Pâtes

Composent des salades idéales pour les pique-niques ou les déjeuners au bureau. Dans un esprit plus familial et réconfortant, elles constituent la base de délicieux gratins. Les plus classiques ? La pasta al forno comme en Italie, avec de la sauce tomate, de la viande ou de la charcuterie, éventuellement des légumes et bien sûr du fromage, ou encore le « mac and cheese » (pâtes enrobées de béchamel au fromage puis couvertes de chapelure) dont les Américains raffolent.

Fruits

Compotes, crumbles à déguster avec de la crème glacée à la vanille ou de la chantilly, trifles au fromage blanc, clafoutis... L'astuce qui change tout : en préparant ces recettes dans des verrines ou des petits plats individuels, bref, en soignant la présentation, elles deviennent ni vu, ni connu des desserts épatants.

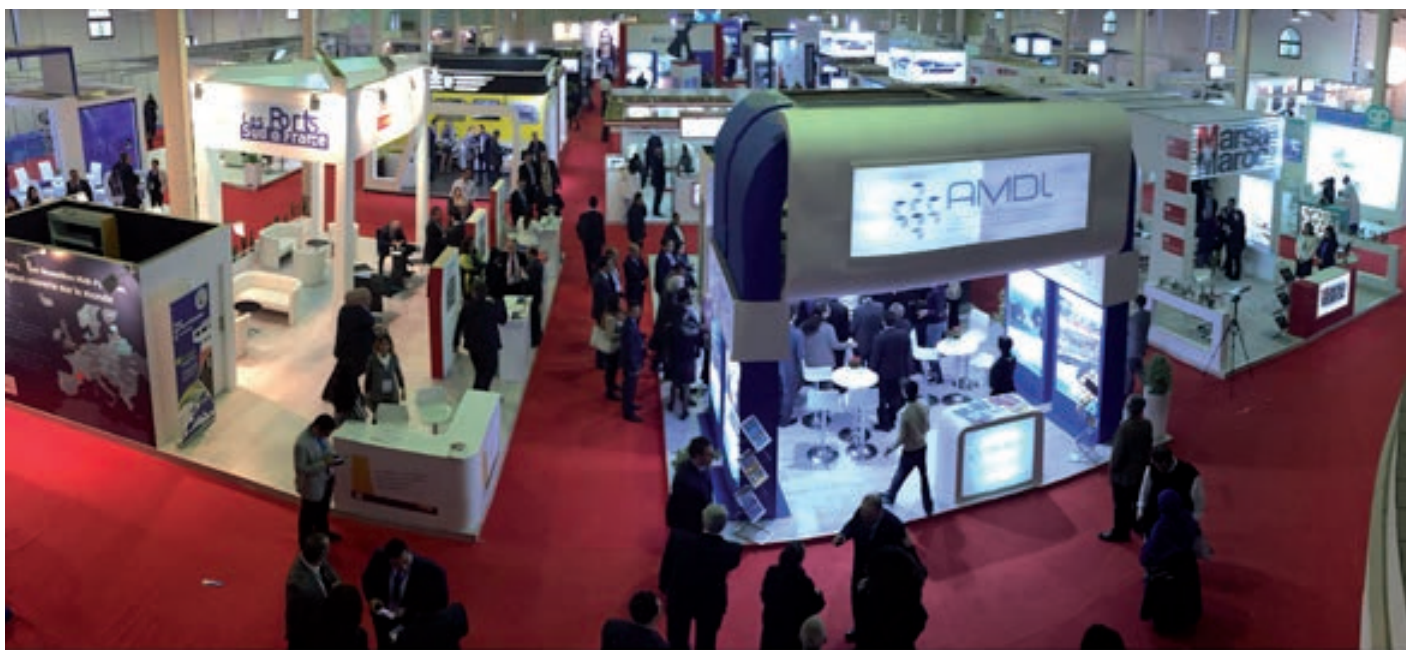
Remerciements au CNIEL

LOGISMED

Un événement logistique de référence

Rendez-vous incontournable pour les professionnels du transport et de la logistique, le salon Logismed s'est clos sur un bilan très positif aussi bien pour les exposants que pour les visiteurs. Cette 5e édition fut rythmée par des échanges professionnels et commerciaux ainsi qu'un programme riche en événements. Le salon était placé cette année sous le thème «La logistique dans les PME-PMI, quelles réalités pour quelles ambitions?»

Interview de Monsieur Amine Berrada, directeur du Salon.



Dans quel contexte économique du secteur s'est déroulé le salon Logismed?

Je voudrais tout d'abord préciser que le hasard a voulu que le démarrage effectif de l'Agence Marocaine de Développement de la Logistique (AMDL) en 2012 coïncide avec le lancement de Logismed. Chargée de la mise en œuvre de la stratégie logistique nationale, cette Agence a lancé plusieurs projets et chantiers structurants pour le secteur notamment au niveau de la mise à niveau et la modernisation de la logistique au sein des entreprises et en ville, la mise en place des zones logistiques, le développement d'une offre de services et d'immobilier logistiques adaptée aux besoins des entreprises, la mise en place d'un cadre

réglementaire et normatif adéquat du secteur, l'amélioration de la qualité de la formation en ligne avec la demande du marché...

La finalité de toutes ces actions et initiatives est évidemment l'amélioration de la compétitivité de l'économie marocaine et de ses entreprises.

Si le secteur doit faire face à des contraintes et relever des défis tels que la concurrence déloyale des acteurs informels, le coût de l'immobilier logistique élevé, le faible taux d'externalisation logistique..., il présente des opportunités importantes et vit une formidable mutation. Le transport et la logistique au Maroc est aujourd'hui un secteur à part entière qui affiche un rythme de croissance soutenu, connaît un développement

remarquable et séduit les investisseurs nationaux comme étrangers.

Pourquoi Logismed est-il devenu un salon de référence?

D'abord, Logismed, plus qu'un salon, est un ensemble d'expertises, de solutions et de technologies, un concept dynamique conçu avec et pour les professionnels et les supply chain managers. Réunissant l'ensemble des métiers transport, logistique et supply

Les PME-PMI constituent un acteur 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.

OBJECTIFS DE LOGISMED

01 Présenter une offre de produits et services couvrant l'ensemble des métiers de la chaîne logistique

02 Soutenir les entreprises marocaines dans leur recherche de compétitivité et de performance globale

03 Offrir de nouvelles opportunités de rencontres, d'affaires et de networking

04 Présenter les sujets d'actualité et les nouvelles tendances du secteur, et permettre aux professionnels d'échanger leurs expériences

05 Contribuer aux débats sur les voies et moyens d'augmentation de l'efficacité des systèmes logistiques entre les pays de méditerranéens et d'Afrique

06 Favoriser le développement des relations de partenariat entre les entreprises nationales et internationales.

chain, il progresse d'année en année, fort du dynamisme du secteur et du potentiel que représente le marché marocain et africain.

Ensuite, Logismed, qui s'inscrit dans la vision stratégique du Ministère de l'Équipement, du Transport et de la Logistique, s'attache à faire de ce salon un espace prolifique pour les idées, les innovations et les échanges



d'expériences. Un espace également de rencontres pour sceller des partenariats productifs entre acteurs nationaux et internationaux.

Enfin, Logismed est un salon orienté vers les besoins de l'industrie, du commerce et de la distribution. Il affirme ainsi d'année en année son positionnement d'événement de référence et du plus grand rassemblement des professionnels du transport et de la logistique en Afrique et en Méditerranée.

C'est dans ce sens que nous construisons avec détermination notre salon autour de 3 axes :

- L'axe national pour inciter les opérateurs marocains à tirer le meilleur avantage de la logistique et d'en faire un levier de compétitivité et de performance globale;
- L'axe occidental essentiellement, mais pas exclusivement européen,

de manière à explorer les innovations actuelles et les pistes de progrès futures. Ceci permettra de donner tout le sens aux transferts technologiques entre nos opérateurs nationaux et leurs partenaires étrangers et qui sont naturellement appelés à renforcer davantage leurs investissements au Maroc. Le Maroc qui, aujourd'hui plus que jamais, confirme son statut de plateforme de choix pour accéder aux marchés émergents, notamment les marchés africains ;

- Notre 3ème axe porte précisément sur cette dimension africaine. L'Afrique, comme vous le savez, recèle de possibilités insoupçonnées de croissance jusqu'ici insuffisamment ou mal exploitées mais où, en même temps, les supply chains restent problématiques.

Etes-vous satisfait de cette édition 2016 de Logismed?

Notre satisfaction provient, avant tout, de la fidélité et de la confiance des participants et qui nous engagent à répondre toujours et encore mieux à leurs attentes et à leurs envies. De ce fait, je dois reconnaître que, d'une manière générale, la réussite de Logismed nous la devons à leur soutien constant et concret.

Cette édition a été dédiée aux PME-PMI qui représentent 95% du tissu économique national et constituent un grand potentiel de développement pour les professionnels du secteur.





Force est de constater que les patrons des ces entreprises ont, pour plusieurs raisons, du mal à rentrer de plain-pied dans le monde de la logistique, une discipline qui offre pourtant un niveau de service exceptionnel et des outils capables de générer des sources de gains et d'améliorer la rentabilité. Aussi, notre satisfaction sera complète lorsque nous réussirons à sensibiliser, à attirer un plus grand nombre de cette population cible et à les convaincre qu'investir dans la logistique d'avance, c'est faire un pari gagnant. Ce challenge constitue aujourd'hui la préoccupation première et la mission de Logismed.

Quelle a été la fréquentation?

Le visitorat de qualité fait également la force de Logismed. En effet, malgré les deux premiers jours de pluie et le grand chantier des travaux du boulevard qui longe le centre d'exposition, cette 5ème édition a accueilli plus de 4 500 visiteurs professionnels de toutes les sphères d'activité et de l'ensemble des fonctions de l'entreprise.

Le sondage réalisé auprès des visiteurs pendant le salon a permis de relever leur appréciation unanime de l'organisation de qualité aux standards internationaux du salon ainsi que des moyens, de l'originalité et l'implication

dont les exposants ont fait preuve dans la conception et la réalisation de leur stand. Ils ont également été conquis par l'offre présentée de produits et services, ainsi que le haut niveau technologique et novateur de cette manifestation, et ont exprimé sans hésitation leur intention de visite en 2017.

Quels sont les retours des exposants?

Les exposants ont, d'une manière quasi-unanime, exprimé leur satisfaction aussi bien vis-à-vis de la qualité d'organisation générale du salon, que de leur participation, et des contacts d'affaires auprès de visiteurs professionnels porteurs de projets ou à la recherche de solutions concrètes à leurs besoins et de pistes d'amélioration de leur compétitivité. Par ailleurs, la quasi-totalité des exposants ont confirmé leur participation à la prochaine édition.

Quels ont été les points forts?

Parmi les points et temps forts du salon, on peut citer :

- L'inauguration officielle du salon le mardi 10 mai par M.Mohamed Najib Boulif, Ministre délégué en charge du Transport, qui était accompagnée par



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 était 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.

des personnalités publiques et privées marocaines et étrangères dont le Président de l'Association Européenne de la Logistique, M. Jos Marinus, et une délégation de la Côte d'Ivoire conduite par le Président Directeur Général de l'Office Ivoirien des Chargeurs, M. Fako Koné.

- La thématique centrale du salon a été dédiée cette année aux PME-PMI. L'objectif a été de répondre à leurs attentes logistiques et de leur faire découvrir ou redécouvrir les solutions et les outils capables de développer leurs

parts de marché et d'améliorer leur rentabilité.

- Les conférences plénières animées par près de 40 intervenants de haut niveau, nationaux et internationaux. Ces conférences ont permis des échanges riches sur des sujets d'actualité, les problématiques logistiques de la PME et les évolutions de la logistique d'aujourd'hui et de demain,

- L'organisation des trois jours du salon autour de 3 journées thématiques : la Journée de la logistique internationale, la Journée de la PME et la Journée des logisticiens.

- La cérémonie de remise des trophées des «Moroccan Logistics Awards 2016», organisés par l'Agence Marocaine de Développement de la Logistique (AMDL), en partenariat avec la Commission Logistique de la CGEM, pour récompenser le meilleur projet logistique et le professionnel de l'année.

• Le «Prix du projet logistique de l'année» a été décerné à Bombardier

Aerospace North Africa pour son projet d'optimisation de la logistique in-house.

• Le «Prix de la meilleure présentation de l'année» a été décerné à Devcorp pour son projet Logistix - Transport Management System collaboratif.

• Le «Prix du professionnel de l'année» a été décerné à M. Rachid Tahri, Vice-président de la Fédération du transport et président de l'Association des freight forwarders du Maroc.

• Le «Prix spécial du jury» est revenu à PortNet, le guichet unique national des procédures du commerce extérieur.

- L'annonce par M. Jos Marinus, Président de l'Association Européenne de la Logistique, de l'organisation en 2018 au Maroc, et pour la première fois en dehors de l'Europe, de la 27ème édition du Congrès international de la logistique, Eurolog.



All Lines Shipping

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

Marco Polo Line GROUP

IATA

AFFINITY

ALL4PACK PARIS

Les temps forts de l'édition 2016 !



ALL4PACK Paris, le salon international de référence de l'emballage et de l'intralogistique, proposera en 2016 une programmation inédite et représentative de l'ensemble des thématiques qui touchent actuellement les professionnels: emballages connectés et ultra-smart; impératifs de sécurité, de santé et de transparence; éco-conception et zéro déchet ou encore e-commerce.

À travers un programme riche en animations et événements, ALL4PACK Paris fait honneur à son fil rouge «Let's be creative !» et plonge les visiteurs dans une expérience de visite portée par l'innovation, à l'image de la créativité des acteurs du secteur.

ALLFORINNOVATION : LE CARREFOUR DES TENDANCES ET NOUVEAUTÉS

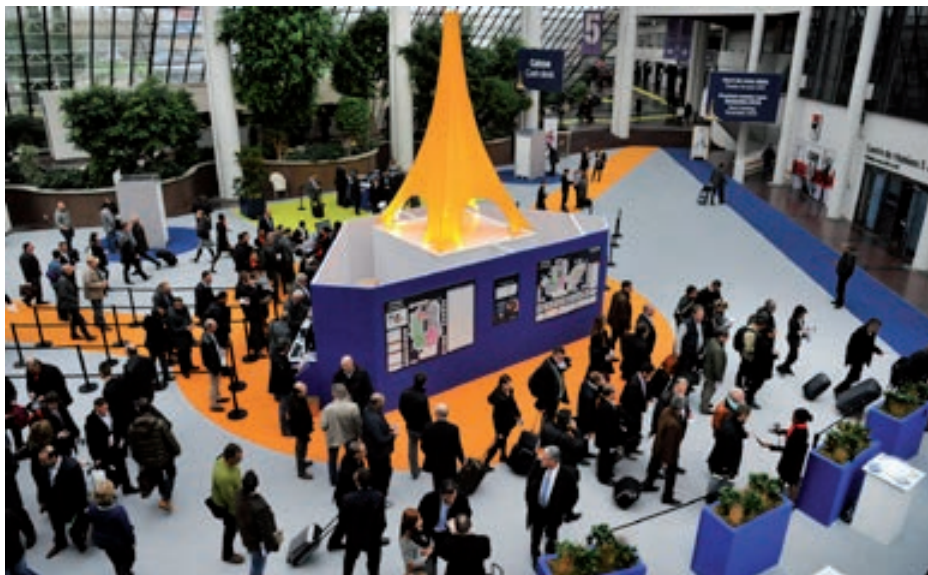
En 2016, ALL4PACK Paris proposera de nombreuses animations permettant aux 98 000 visiteurs professionnels attendus de décrypter les tendances et de s'informer sur les enjeux actuels et de demain de la filière. Une source d'informations prospectives d'une très grande richesse.

- **PACK INNOVATION** : révélateur des tendances et vitrine des nouvelles solutions, ALL4PACK Paris s'affirme plus que jamais comme LE carrefour de l'innovation. Dans cette perspective, se tiendra Pack Innovation (Hall 7), un espace dédié à l'innovation permettant de découvrir les toutes dernières nouveautés des exposants. Les produits sélectionnés y seront exposés pendant toute la durée du salon et les plus remarquables seront récompensés par le Comité Pack experts qui leur décernera un Innovation Award.

- **Le Plateau TV (Hall 7)** : une plateforme d'expression unique où tous les temps forts du salon seront animés par des experts, des acteurs et des influenceurs

EN BREF

- Du 14 au 17 novembre 2016, Paris Nord Villepinte France, Halls 5a, 6 et 7
- 1 600 exposants et marques représentées des secteurs Packaging, Processing, Printing & Handling, dont 50% d'internationaux
- Une fréquentation de 98 000 professionnels attendus, dont 35% d'internationaux
- 100 pays représentés



du secteur. 4 jours de débats relayés sur YouTube via la WebTV d'ALL4PACK Paris ! Toutes les émissions seront traduites en simultanée en anglais. En phase avec l'évolution du marché, le plateau TV se concentrera sur les thèmes suivants:

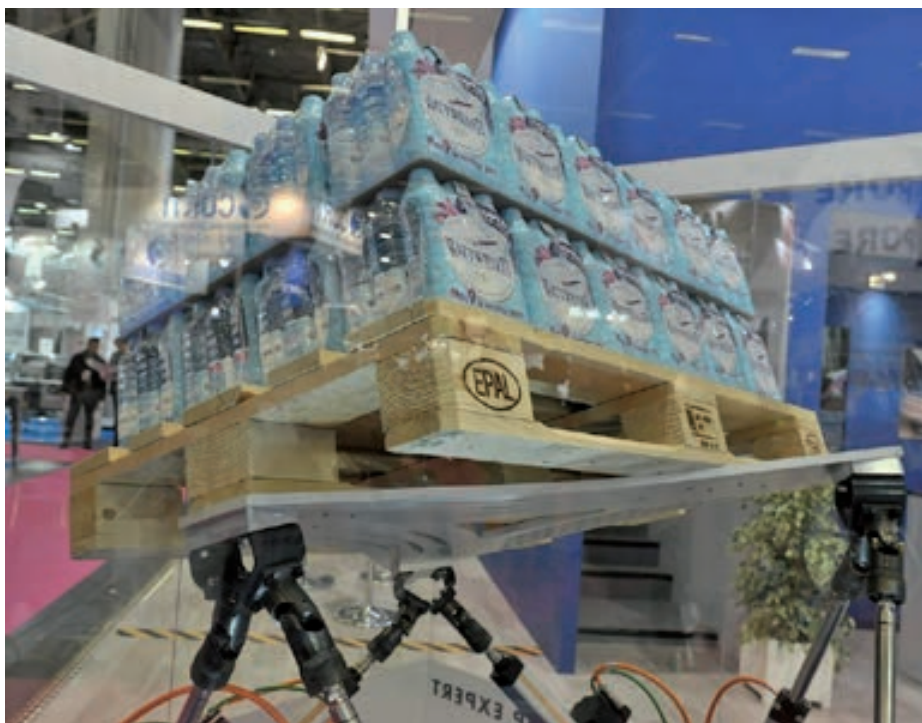
- * Lutte contre le gaspillage
- * Industrie 4.0

- * Impératifs de sécurité, santé et transparence

- * De l'éco-conception au zéro déchet

- * Emballages connectés, actifs et Ultra Smart

- * L'Emballage booster de la supply-chain et du e-commerce (liste non-exhaustive, programme en cours de réalisation)





- L'Expo 10/10, présentée par Pentawards : le salon ALL4PACK Paris accueillera en exclusivité mondiale l'«Exposition 10/10», la compétition internationale dédiée au packaging design. Cette rétrospective mettra en lumière un «best-of» des emballages d'exception primés pour leur grande créativité et originalité au cours de ces 10 dernières années par le jury international des Pentawards. Une occasion unique pour les professionnels de découvrir 100 emballages de 26 pays regroupés en 10 catégories, offrant ainsi une vision globale de ce qui a pu se faire de mieux et de plus créatif dans ce domaine depuis 10 ans.

- Best Pack 4.0 : l'événement qui lie vision prospective, évolution des usages et design à l'heure où la connectivité est au coeur de tous les enjeux pour l'emballage de demain. Les étudiants designers de 4 écoles supérieures de design internationales du Canada, France, Italie et Pays-Bas apporteront un éclairage neuf et prospectif sur les mutations influencées par les

progrès technologiques qui attendent l'emballage en répondant à la question suivante : «À partir des technologies existantes déjà utilisées et de celles qui émergent à plus ou moins long terme, quelle est votre vision prospective des scénarios d'usage et de vie de l'Emballage connecté du futur ».

ALLFORBUSINESS : 4 JOURS DE RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES ET D'OPPORTUNITÉS COMMERCIALES

Par sa taille et l'exhaustivité de son offre, ALL4PACK Paris a la capacité de réunir en un même lieu les professionnels de près de 100 pays et constitue un rendez-vous majeur pour tous les acteurs de





la filière. Pour permettre à chacun de nouer des contacts qualitatifs sur place, le salon propose un dispositif renforcé en 2016.

- Les Business Meetings : un nouveau dispositif inédit et gratuit qui permet d'organiser, en amont du salon, des rendez-vous d'affaires entre visiteurs et exposants via une plateforme en ligne.

- Le Forum des partenaires (Hall 5a): un lieu réservé aux conférences et ateliers techniques sur l'Industrie de l'emballage et la supply-chain 4.0, en partenariat avec l'ASLOG, le CISMA, le GEPIA, le SECIMEP et le SYMOP. Parmi les thématiques abordées : digitalisation de la chaîne de valeur, automatisation, robotique au service de la compétitivité industrielle des entreprises,.... Ce rendez-vous sera l'occasion de favoriser les échanges et le networking entre professionnels sur des retours d'expériences et des solutions concrètes.

- La Zone d'essai (Hall 6) : un espace collectif réservé aux AGV (automated guided vehicles) et autres matériels roulants, sera mis à dispo des exposants pour des démonstrations aux visiteurs.

Rendez-Vous du 14 au 17 novembre 2016
Paris Nord Villepinte
© F. Favart

Recettes selon Uncle Ben's



Riz THAÏ AUX CREVETTES ET lait de COCO

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES
200 g de riz Thai Uncle Ben's®
24 gambas crues décortiquées
1 brique de 200ml de lait de

coco
3 c. à soupe de nuôc mam
1 c. à soupe de sauce soja
1/2 c. à café de purée de piments
2 gousses d'ail
2 c. à soupe d'huile végétale

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, versez le lait de coco, ajoutez le nuôc mam, la sauce soja, la purée de piments et l'ail écrasé.
2. Plongez les gambas dans le saladier et laissez-les mariner au moins 30 min.
3. Pendant ce temps, faites cuire 10 min. le riz Thai dans de l'eau bouillante, puis égouttez.
4. Egouttez les gambas. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les gambas pendant 3 min. à feu moyen. Ajoutez la sauce à base de lait de coco et faites réduire à feu doux pendant 5 min.
5. Déposez le riz puis les gambas dans leur sauce, servez et dégustez !



Riz à POÊLER AU BŒUF ET AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES
2 verres de Riz à Poêler

uncle Ben's®
2 verres d'eau
250 g de bœuf, coupé en dés
1 oignon, 2 poivrons jaunes, coupés en petits dés
5 gros champignons, coupés en tranches

PRÉPARATION

1. Faites dorer la viande de bœuf et les légumes.
2. Ajoutez le riz et l'eau.
3. Remuez de temps en temps jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Assaisonnez selon votre goût.



POULET CANTONNAIS ET Riz BASMATI

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES
4 blancs de poulet
1 pots de sauce Cantonaise 400g Uncle Ben's®
200 g de pois gourmands
2 c. à soupe d'huile végétale
Quelques feuilles de coriandre fraîche
400 g Riz Basmati Uncle Ben's®

PRÉPARATION

1. Coupez les blancs de poulet en petits morceaux.
2. Équeutez les pois gourmands. Faites les blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide.
3. Dans une sauteuse, faites revenir les morceaux de poulet dans l'huile 3 minutes en remuant.
4. Ajoutez la sauce cantonaise et les pois gourmands, mélangez délicatement, couvrez et laissez cuire 4 minutes. Ajoutez les feuilles de coriandre.
5. Servez aussitôt avec le Riz Basmati Uncle Ben's®. Savourez



RISOTTO AUX TROIS FROMAGES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES
250 g de riz pour risotto Uncle Ben's®
750 ml de bouillon de légumes
100 g de parmesan
50 g de gorgonzola ou bleu en dés
50 g de comté râpé

20 cl de vin blanc sec
4 échalotes finement hachées
10 brins de ciboulette
1 gousses d'ail écrasées

PRÉPARATION

1. Préparez le bouillon de légumes et gardez-le chaud.
2. Faites revenir les échalotes et l'ail avec de l'huile d'olive et la moitié du beurre. Ajoutez le riz pour risotto Uncle Ben's® et faites-le dorer. Salez et poivrez.
3. Déglacez avec le vin jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Versez-y ensuite le bouillon chaud. Laissez cuire doucement jusqu'à ce que le riz l'absorbe, en remuant régulièrement (environ 15 minutes). Le riz doit être tendre mais encore ferme.
4. Retirez du feu et incorporez la moitié du parmesan râpé, les autres fromages ainsi que le reste de beurre.
5. Avant de servir, décorez de lamelles de parmesan. Savourez !



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Découverte Karawan Riad à Fès :

Ouverture
Ogi Sushi à Casablanca

Hôtels
Les meilleurs Ftours

Gastronomie
Ramadan autour du monde

HÔTEL

DOUBLE CONSÉCRATION

Double consécration pour l'Hôtel du Golf :

- Green hotel World Travel Awards!
- Meilleur hôtel d'Afrique pour son hygiène.

Ces distinctions émanent respectivement du jury de World Travel Awards considéré par les professionnels du secteur touristique international comme une des références incontournables dans le monde de l'hôtellerie de luxe, et du cabinet international Cristal Standards, leader mondial dans le secteur hôtelier certifiant la conformité aux plus hauts standards en matière d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire (normes HACCP – ISO 22000) qui récompense l'Hôtel du Golf pour la deuxième année consécutive.

Ces nouvelles consécration ne font qu'appuyer la qualité, l'excellence et la diversité des activités du Resort et récompensent la stratégie du groupe orienté écoresponsable, et qui vise à mettre en place des produits touristiques innovants et personnalisés répondant aux besoins de tous types de voyageurs.

A l'issue d'un processus rigoureux et exigeant d'audits menés tout le long de l'année 2015, le cabinet Cristal Standards International salue pour la 2ème année consécutive la détermination et la rigueur des équipes de l'Hotel du Golf, qui fait aujourd'hui office de référence dans le tissu hôtelier de luxe du Royaume, du Continent et du Monde en matière d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire.



www.palmeraiemarrakech.com

SPA

BIOLOGIQUE RECHERCHE AU FOUR SEASONS

Après sa récente ouverture, le Spa du Four Seasons Hotel Casablanca propose en exclusivité à Casablanca la marque française Biologique Recherche.



La méthodologie Biologique Recherche est fondée sur plus de quarante années d'expérience avec une conception originale des produits et des soins. La combinaison d'une approche clinique du soin esthétique personnalisé, de produits voulus purs, concentrés, presque bruts, de formules complexes, et de protocoles originaux et rigoureux pour proposer une approche cosmétique « haute couture ». La philosophie de la marque est de traiter chaque peau de manière unique, s'appuyant sur le rôle pivot de l'épiderme en constant dialogue avec les structures plus profondes de la peau, dénommée "cosmétologie des interfaces".

www.fourseasons.com/casablanca/spa

IMMOBILIER

OCEAN PALM

Après des mois d'études, Palm Immobilier, nouvelle marque de Palmeraie Développement née en mars dernier, annonce le lancement de son tout premier projet immobilier, Ocean Palm, situé à Dar Bouazza, véritable havre de paix prisé pour sa qualité de vie, son charme unique et ses espaces verts. À seulement 10 minutes du Morocco Mall et moins d'un kilomètre de l'océan, ce sont donc 1.200 unités scindées en 3 tranches qui verront le jour. La première sera composée de 222 appartements allant du F2 (62 m²) jusqu'au F4 (entre 116 et 133 m²), en passant par le F3 (entre 81 et 93 m²). Projet mixte, Ocean Palm proposera également à la vente 48 villas pavillonnaires de 156 m² avec piscines et jardins privatifs et ce, à compter du 2 mai prochain. Les tarifs ont été consciencieusement étudiés pour faire bénéficier aux acquéreurs d'un rapport qualité/prix optimal, soit à partir de 814.000 DH pour les appartements, et 1.950.000 pour les villas pavillonnaires.



www.pdev.ma

HÔTEL RÉOUVERTURE APRÈS RÉNOVATIONS



L'hôtel Tikida Beach a rouvert ses portes pour la saison estivale après une rénovation totale. Situé sur le front de mer de la ville d'Agadir au Maroc, l'hôtel propose 254 chambres entièrement redésignées et est exclusivement réservé aux adultes. L'hôtel dispose d'un centre de thalassothérapie et d'un hammam traditionnel marocain.

COP 22 TOURISME DURABLE



La 58ème Session de la Commission de l'Organisation Mondiale du Tourisme qui s'est réunie à Abidjan en Côte d'Ivoire du 19 au 21 avril 2016 a adopté la proposition du Maroc d'élaborer une Charte Africaine de Tourisme Durable. La version définitive et la mise en place de ce projet se fera par un groupe de travail placé sous la houlette de l'Organisation Mondiale du Tourisme. Le Ministère du Tourisme, Lahcen Haddad a émit le souhait de présenter aux ministres africains et ratifier cette charte lors de la tenue de la COP 22 à Marrakech. La charte devrait permettre de sensibiliser les divers acteurs du tourisme à adopter une politique de développement durable et responsable aussi bien au niveau des instances gouvernementales que des professionnels du secteur et de mettre en exergue les bonnes pratiques et les leviers à activer pour ce faire.

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.istockphoto.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

LUNE DE MIEL AU TIGMIZA MARRAKECH



A peine le mariage célébré que vous rêvez de partir en tête à tête avec votre moitié, mais la lune de miel n'est pas pour tout de suite ? Pas de panique, la tendance est aux « Mini-Moons », une escapade de quelques jours juste après le mariage. Entrez dans la bulle de sérénité du boutique-hôtel de Marrakech. Parce que l'agitation des préparatifs du mariage flambe toujours en vous, Le Tigmiza Marrakech est l'endroit rêvé pour créer un moment suspendu empreint de douceur. Le palais marocain, est une oasis de tranquillité pour se déconnecter de la réalité, le temps de quelques nuits romantiques. Le concierge à votre service aura pris soin d'éparpiller d'enivrants pétales de roses et autres bougies parfumées aux quatre coins des pièces spacieuses. Le temps de profiter d'un bon champagne dans un bain relaxant avant de filer au Spa pour se faire droloter par les mains expertes des masseuses ou profiter d'une déclinaison de rituels orientaux, prodigués dans les règles de l'art.

Pour finir, illuminez votre regard lors d'un dîner aphrodisiaque aux chandelles dans les jardins luxuriants face aux sommets de l'Atlas avant de vous envelopper dans les bras de Morphée la tête dans les étoiles.

Nec plus ultra : la salle de cinéma privée de l'hôtel mise à disposition pour des soirées à regarder des comédies romantiques avec votre cher et tendre tout en dégustant un délicieux pop corn. De l'escapade farniente à l'aventure, il n'y a qu'un pas dans le monde féérique du Tigmiza Marrakech ! Qu'à cela ne tienne, la barre est mise très haute pour la prochaine lune de miel !

Forfait Mini-Moon Tigmiza

Prix à partir de : 3.000 Mad/Nuit la Suite pour 2 personnes incluant :

Les petits déjeuners dans la « Salle à manger » ou en Suite

Pétales de rose en chambre

Dîner aux chandelles à la Terrasse du 1^{er} ou au restaurant marocain Lallati

Accès libre à la salle de cinéma privé

Info resa : Tel : 0524393700
contact@tigmiza.com

EVENEMENT SO AFRICA SENSATIONS



Le 9 et 10 avril dernier, le Sofitel Agadir en partenariat avec Fine Group Télécommunication (FGT COM) a rendu hommage à la mode et l'art de vivre en s'inspirant du printemps 2016 en mêlant gastronomie et performances artistiques avec le weekend « So Africa Sensations ». Cet événement a été fusionné avec un dîner de Gala organisé par l'Office National Marocain du Tourisme, en l'honneur d'un groupe tours opérateurs et médias russes venus découvrir la ville d'Agadir et échanger leurs expériences culturelles.

MARRAKECH EXCLUSIF RESIDENTS AU MAROC



Par-delà les remparts de Marrakech, à quelques minutes du centre de la légendaire ville ocre, s'érige Amanjena (paradis paisible) aux abords du parc verdoyant du

golf d'Amelkis. Une oasis de rêve, digne d'un conte des mille et une nuits à l'architecture arabo mauresque. Pour un séjour minimum de deux nuits, les résidents au Maroc bénéficient d'avantages exclusifs incluant petits déjeuners, traitements au Spa, ainsi qu'un dîner à la carte.

Le séjour comprend :

- Première catégorie de pavillon à 5676 dh TTC
- Les petits déjeuners
- Un massage de 60 minutes au Spa pour deux
- Un dîner à la carte (hors boissons), pour deux

Réservation : (212) 5 24 399 000
amanjena@amanresorts.com

Valable jusqu'au 21 décembre 2016

OUVERTURE SOFITEL TAMUDA BAY



Le Sofitel Tamuda Bay au design contemporain célèbre l'art de vivre de la French Riviera. Ce resort crée une atmosphère unique qui reprend les couleurs locales du Rif et offre un séjour de détente dépaysant dans un cadre d'exception proche des

marinas chics et festives. L'hospitalité et la gastronomie locale épouse l'élégance de la culture française dans cet hôtel 5 étoiles. Plongez au coeur du luxe et offrez vous une suite somptueuse ou une villa avec piscine privée. La kid's villa séduira les enfants. L'hôtel compte 82 chambres avec balcon privé, ayant toutes une vue piscine et plage, une suite Royale, cinq suites Junior et trois suites So Spa. Les chambres et suites plongent dans l'univers d'artistes internationaux qui se sont inspirés du Maroc, dans une atmosphère claire et apaisante. Le Resort compte également cinq villas Signature et huit Suites plage équipées de terrasses et Jacuzzi.

+212 (0) 5 39 716 200

REOUVERTURE GOLDEN FISH



Le Sofitel Rabat annonce la réouverture de son restaurant Golden Fish. Situé face à la piscine du Sofitel Jardin des Roses de Rabat, le restaurant Golden Fish propose une nouvelle vision de la cuisine des produits de la mer. Vous y dégusterez du poisson, des recettes venues du large et concoctées au gré des arrivages quotidiens. Aux beaux jours, le restaurant est ouvert sur la piscine et offre un agréable moment de détente à Rabat.

Prix Moyen à la carte : 460 dh

Spécial été : brunch et garden party

H6813-FB@sofitel.com



CUISSON



Les grandes marques
pour équiper vos
projets clés en main :

BLANCHISSERIE	PRESSING
GRANDE CUISINE	BOUCHERIE
BOULANGERIE	PÂTISSERIE
SNACK	PIZZERIA
GLACIER	FROID

PETIT MATÉRIEL



BUANDERIE



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

RAMADAN AUTOUR DU MONDE

Cette année, nous vous proposons de voyager à travers le monde pour découvrir les recettes originales de pays musulmans.

ARABIE SAOUDITE RECETTE DE L'AL KABSA



Ingrédients (pour 4 personnes)

300 g riz long grain
1 tomate
2 oignons
4 cuisses (avec haut de cuisse) de poulet
1/2 verre de raisin secs blonds
1/2 verre d'amandes effilées
1/2 verre de pignons
1/2 verre de pistaches
2 bâtons de cannelle
2 feuilles de laurier
10 clous de girofle
1 cuillère à soupe de coriandre moulue
1 cuillère à soupe de cardamome moulue
1 cuillère à soupe de paprika
1/2 cuillère à soupe de noix de muscade râpée
Sel
2 cuillères à soupe de beurre
Huile d'olive

Préparation

- Cuire le poulet dans un grand volume d'eau salée avec un demi oignon grossièrement émincé, les bâtons de cannelle et les feuilles de laurier jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
- Filtrer ensuite le bouillon de cuisson et réserver.
- Placer les morceaux de poulet dans un

plat à four et le faire dorer environ 15 à 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

- Effiloche ensuite le poulet et réserver.

- Dans un bol, prélever une à deux louches de bouillon de poulet et y mettre les raisins secs afin de les réhydrater.

- Rincer le riz plusieurs fois à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire.

- Placer le riz égoutté dans un saladier, lui ajouter les épices (clous de girofle, coriandre, cardamome, muscade, paprika et sel) et bien mélanger pour que tous les grains de riz s'imprègnent des épices.

- Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile d'olive (environ 3 à 4 cuillères à soupe) et y faire suer les oignons ciselés, puis les tomates coupées en petits dés, prolonger à feu moyen environ 6 à 8 minutes.

- Ajouter ensuite le riz et bien mélanger pendant 5 minutes.

- Mouiller l'ensemble avec 4 verres de bouillon de poulet préalablement réservé et porter à ébullition. Réduire ensuite à feu moyen, couvrir et laisser cuire environ 40 minutes à couvert.

- Dans une poêle, faire fondre la margarine et toaster les fruits secs (amandes effilées, pignons, pistaches) quelques minutes pour les faire dorer. Ajouter alors les raisins secs égouttés et bien remuer encore 2 à 3 minutes.

- Dresser en commençant par un dôme de riz surmonté du poulet effiloché. Parsemer de fruits secs sur le riz ainsi que tout autour.

GUYANA

RECETTE DU SAWINE (GÂTEAU AUX VERMICELLES)

Ingrédients (pour 6 personnes)

350 g de vermicelles épaisses
200 g de sucre brun



25 g de beurre

400 ml de lait concentré sucré

750 ml de lait entier

500 ml d'eau

3 cuillères à soupe de raisins secs (blancs ou Corinthe)

2 cuillères à soupe de cerises au marasquin hachées

4 cuillères à soupe d'amandes effilées

1/2 cuillère à café de cannelle

1/4 cuillère de noix muscade fraîchement râpée

1/2 cuillère à café d'extrait d'amande amère

7 cosses de cardamome

1 petit morceau de gingembre fraîchement râpé

Préparation

- Dans un grand faitout, faire fondre le beurre.

- Faire revenir les vermicelles dans le beurre jusqu'à obtention d'une couleur légèrement dorée.

- Verser dessus le lait entier, le lait concentré et l'eau.

- Dès la reprise de l'ébullition, ajouter le sucre, la cannelle, la muscade, le gingembre, la cardamome (à retirer en fin de cuisson), et l'extrait d'amande amère.

- Ajouter enfin tous les fruits.

- Cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à absorption des 3/4 du liquide.

- Remuer très régulièrement pendant la cuisson, le lait ne devant pas coller.

- Graisser un moule et y verser la préparation.

- Mettre au réfrigérateur plusieurs heures jusqu'à ce que le gâteau soit solide au point de pouvoir couper des parts.
Il est également possible de consommer ce dessert comme une soupe chaude.

TUNISIE

RECETTE DES BRIKS AU THON



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour une vingtaine de briks)

10 feuilles de brik

1 grosse pomme de terre, bouillie et épluchée

2 œufs

1 boîte de thon au naturel

75 g de fromage râpé

1/2 botte de persil, finement ciselé

Quelques feuilles de menthe, finement ciselée

Sel

Poivre

Huile pour la friture

Citron pour assaisonner.

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

- Couper les feuilles de brik,

généralement vendues en cercles, en deux. (Les briks utilisées dans les photos sont carrées)

- Placer un peu de la farce sur un des côtés. Procéder au pliage de la brik par triangle.

- Faire frire 3 à 4 briks à la fois dans un bain d'huile jusqu'à ce que les briks soient dorées, environ 5 minutes.

- Les briks peuvent être servies chaudes ou tièdes avec un filet de jus de citron ou même un peu de harissa.

YÉMEN

RECETTE DES KA'AK



Temps de préparation : 1 heure 30 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 18 ka'ak)

650 g de farine

250 g de beurre mou

2 œufs entiers

2 blancs d'œufs

100 ml de lait, chauffé à 35 degrés

12 g de levure de boulangerie déshydratée

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

1 cuillère à café de sel

Pour le décor

2 jaunes d'œufs

2 cuillères à café de lait

Graines de sésame noir

Préparation

- Mélanger la levure, le sucre en poudre, et la moitié du lait.

- Mélanger ensemble la farine, le beurre, les œufs entiers, les blancs d'œufs, le sucre, le sel, le mélange de levure, et pétrir pendant 10 minutes en incorporant le lait restant petit à petit.

- Couvrir la pâte et laisser pousser pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 190 degrés et façonner les ka'ak comme indiqué sur la vidéo, sinon en forme de boules tout simplement. Couvrir et laisser à nouveau pousser pendant 30 minutes.

- Préparer la dorure à l'œuf en mélangeant le lait et les deux jaunes d'œufs. Badigeonner les ka'ak et saupoudrer graines de sésame noir.

- Cuire pendant environ 20 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

ALGÉRIE

RECETTE DOLMA KANOUN



Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 45

Ingrédients

500 g de viande d'agneau en morceaux individuels

300 g de viande d'agneau hachée

8 à 10 fonds d'artichauts

2 oignons

200 g de pois chiches (en boîte ou secs trempés depuis la veille)

3 cuillères à soupe de riz cuit

1 oeuf

1/2 bouquet de persil plat

1 cuillère à café de cannelle

2 citrons

Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

- Saisir à feu moyen-vif les morceaux de viande d'agneau dans un faitout avec un fond d'huile d'olive chaude.

- Ajouter un oignon finement émincé, la cannelle, saler, poivrer et laisser mijoter 5 minutes à feu doux.

- Couvrir d'eau à hauteur et cuire à feu moyen 30 minutes. Ajouter alors les pois-chiches, et prolonger la cuisson de 30 minutes.

- Préparer la farce en mélangeant intimement la viande hachée avec un oignon haché, l'oeuf, le riz, le persil plat finement ciselé, le sel et le poivre.

- Farcir tous les fonds d'artichauts préalablement légèrement salés, en tassant bien la farce pour qu'elle adhère parfaitement.

- Saisir les fonds d'artichauts farcis sur toutes les faces dans une poêle chaude avec un filet d'huile afin de les colorer légèrement.

- Retirer les morceaux d'agneau cuits du faitout et les remplacer par les fonds d'artichauts. Les cuire à feu doux et à couvert pendant environ 30 à 40 minutes.

- Vérifier la cuisson à l'aide d'un pic en bois planté dans un fond d'artichaut qui doit être tendre.

- Servir bien chaud accompagné de citron.



1 kg de sucre en poudre

1 1/4 l d'eau

20 ml de jus de citron

65 g de beurre doux

2 cuillères à soupe de cardamome moulue + 1/2 cuillère à café (pour le beurre)

1 cuillère à soupe de noix de muscade moulue + 1/2 cuillère à café (pour le beurre)

10 pistils de safran

140 g d'amidon de maïs

250 ml d'eau pour le mélange d'amidon de maïs

1 dose de colorant alimentaire rouge

375 ml d'huile de colza

2 cuillères à soupe d'eau de rose

200 g de mélange de fruits secs torréfiés (par exemple pistaches, amandes, noix)

3 cuillères à soupe de grains de sésame blanc

Préparation

- Mettre les pistils de safran à infuser dans 1 à 2 cuillères à soupe d'eau bouillante pendant au moins 1 heure.

- Faire un beurre brun aromatisé

- Mettre le beurre dans une poêle chauffée à feu moyen. Laisser colorer 3 minutes.

- Retirer le beurre du feu.

- Le passer au tamis.

- Incorporer la cardamome et la muscade.

- Laisser infuser.

- Mélanger l'amidon de maïs, l'eau de rose, le colorant alimentaire et les 250 ml d'eau. Battre énergiquement afin d'éliminer les grumeaux.

- Dans un faitout de 10 litres assembler le sucre, l'eau, le safran infusé, et le jus de citron et porter à ébullition sur feu moyen / fort.

- Incorporer le mélange d'amidon de maïs tout en remuant.

- À ce stade, le temps de cuisson total sera de 45 minutes.

- Couvrir pour éviter les éclaboussures et cuire 5 minutes.

- Au bout de 5 minutes, ajouter l'huile de colza en une fois et bien mélanger. Couvrir et cuire 5 minutes de plus. Ensuite, découvrir et remuer toutes les 5 minutes.

- 30 minutes après avoir ajouté le mélange d'amidon de maïs, ajouter la cardamome et la muscade.

- Bien mélanger.

- Remuer par des mouvements circulaires en continu pendant les 15 minutes restantes. De grosses bulles vont se former.

SOMALIE

THÉ SOMALIEN



Ingrédients pour 4 tasses

2 cuillères à soupe de thé noir « Chaï » de préférence, mais le thé lipton ceylan peut être utilisé à défaut.

écorce de cannelle (réduite à 1/3 cuillère à café environ)

des clous de girofle (1/4 cuillère à café environ)

des capsules de cardamomes (4 ou 5)

du lait concentré sucré (ou non), ou du lait entier

du sucre (si choix du lait entier...)

Préparation

- Au mortier, réduire la cannelle et les clous de girofle. Ouvrir les capsules de cardamomes.

- Faire bouillir de l'eau, et mettre ces épices, capsules comprises dans l'eau. Bouillir quelques minutes.

- Ajouter le lait concentré sucré, ou le lait entier et du sucre (à votre convenance), et porter à ébullition quelques instant afin d'obtenir de la mousse.

- Réduire le feu.

- Ajouter le thé, laisser infuser. Passer à la passoire. Verser dans les tasses.

BARHEIN

RECETTE DU HALWA BAHREÏNI

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

ILE MAURICE

ROTIS MAURICIENS



Ingrédients pour 6 à 8 rotis

250 gr de farine
150 ml d'eau tiède
de l'huile d'arachide (évitons l'huile d'olive)
du sel

Préparation

- Dans votre robot artisan ou dans une grand saladier rond, mettre le sel, la farine, l'eau tiède ainsi qu'une cuillère à soupe d'huile.

- Mélanger puis pétrir, jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique mais pas collante.

- Laisser reposer la pâte recouverte d'un linge environ 15 min.

- Pétrir un peu la pâte et former environ 8 morceaux de la grosseur d'une mandarine.

- Avec un papier absorbant, badigeonner la surface du plan de travail avec de l'huile, tout en retirant l'excédant. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir la boule de pâte, afin de l'affiner.

- Puis procéder au pliage tout en mettant un peu d'huile entre chaque pliage. Au final, il faut avoir un petit carré, qu'il faudra étirer soit à la mains soit avec le rouleau, mais avec délicatesse, afin de ne pas faire de trous.

- Mettre un peu de farine dessus et réserver.

- Faire la même chose avec le reste des boules de pâtes.

- Avant de les faire cuire dans une poêle légèrement huilée, étirer un peu les carrés de pâtes (il faut que le carré de pâte fasse environ 3 à 4 mm d'épaisseur), et faire cuire sur feu moyennement vif.

- Faire revenir à la poêle sur les 2 faces, et huiler légèrement la face à cuire. Normalement vous allez observer des bulles qui vont gonfler durant la cuisson. Surveiller la cuisson.

- Réserver dans une assiette avec un linge recouvrant, « froisser » avec vos mains un peu le roti afin qu'il ne sèche pas et recouvrir. Faire de même avec le reste de la pâte.

TURQUIE

GÖZLEM - CRÊPES TURC FARCIES KEFTA POIVRONS



Ingrédients pour la pâte à crêpe (7 Gözlem)

200g de farine
1 c/c de levure boulangère déshydratée diluée dans 125ml de lait tiède
1 c/c de sel
1 c/c de sucre
20g de beurre ramoli

Préparation

- Dans le bol du pétrin ou à la main faites une pâte avec tous les ingrédients , elle doit être ferme et non collante , légèrement élastique , couvrez 45 minutes.

Ingrédients pour la farce

200g de viande hachée
1 oignon finement émincé
2 gousses d'ail hachées
1 poivron rouge
1 poivron vert
sel - poivre
1 cube de kubor légumes
1 c/c de paprika
1 c/c de gingembre
3 c/s d'huile d'olive
1/2 bouquet de persil haché (champignon de Paris)

- Dans une poêle profonde faite dorer l'oignon émincé finement.

- Ajoutez les poivrons coupés en petits dés, les champignons de paris coupés en morceaux, l'ail haché, le cube de légume, sel poivre et les épices puis laissez mijoter quelques minutes.

- Ajoutez un fond d'eau de temps en temps et laissez mijoter à feu moyen jusqu'à se que les poivrons soient bien

fondant, ajoutez alors la viande hachée et laissez cuire en remuant de temps en temps. Il ne doit plus rester de jus dans la poêle, sinon laissez le s'évaporer en mettant sur feu vif quelques minutes tout en remuant la farce.

- Laissez refroidir avant de façonner les crêpes.

Le façonnage

- Divisez la pâte en 7 boules égales, étalez finement sur le plan de travail en forme de rond.

- Mettez de la farce d'un côté puis repliez en soudant bien les bords.

- Faites dorer quelques minutes de chaque côté à feu moyen-doux dans une poêle légèrement graissée à l'aide d'un papier absorbant.

LIBAN

BOULETTES D'AGNEAU À LA MENTHE



Ingrédients pour 40 boulettes de la taille d'une noix

300 g d'agneau haché
1 oeuf
1 petit bouquet de menthe
1 petit oignon
1 gousse d'ail
1 c à s de chapelure fine
4 c à s de farine
Sel, poivre
10 cl d'huile neutre

Préparation

- Dans le bol du mixeur hachez l'oignon finement avec l'ail et les feuilles d'un petit bouquet de Menthe.

- Versez dans un grand récipient et ajoutez l'agneau haché, la chapelure puis assaisonnez en sel et poivre.

- Faites des petites boulettes de la taille d'une noix

et faites les rouler dans la farine avant de les déposer dans un fond d'huile chaude.

- Dégustez avec une petite sauce tzatziki !

RAMADAN ET HOTELLERIE

RAMADAN BY KENZI... Les nuits magiques du Ramadan

Cette année, comme depuis quelques années, le Ramadan est en plein été. Été rime avec soleil, piscine, plage, détente... Ramadan rime avec tradition culinaire, famille, partage ...

Au Kenzi c'est Ramadan en mode vacances. Tout est pensé pour un maximum de confort, pour les parents et les enfants.

Découvrez les différentes offres et Ramadan Mubarak

KENZI TOWER HOTEL : UN RAMADAN DEUX LIEUX... UNE EXPÉRIENCE MAGIQUE

Découvrez en exclusivité : 4 cuisines du monde au même endroit.

Dégustez la gastronomie libanaise, marocaine, thaïe et turque et vivez la rencontre des saveurs au milieu des étoiles au restaurant panoramique SENS. Une véritable expérience gourmet pour 480 dirhams !

Pour les ftours en groupe choisissez Le SKY 28 pour une expérience de pur partage à 400 dirhams ! Les amateurs de foot pourront suivre tous les matches en direct !

Informations et réservations avec
prépaiement au
05 2297 80 00 / 06 66 99 72 72
Service voiturier et parking gratuit



KENZI MENARA PALACE: RAMADAN EN FORMULE TOUT INCLUS

Pour un Ramadan comme chez soi, rendez-vous au Kenzi Menara Palace. Passez un séjour de détente pendant le mois de ramadan. Faites vos valises et ne pensez à rien, l'équipe à tous prévu pour vous.

Formule All Inclusive : Chambre double à partir de 1000 dhs par nuit, Enfant

de moins de 12 ans en gratuité dans la chambre parentale. Piscine couverte en exclusivité pour les femmes de 9h à 11h.

15% de réduction sur les prestations du spa et accès gratuit au fitness

Information et réservations :
05 24 45 99 00

resa-menarapalace@kenzi-hotels.com



SOFITEL

Ramadan : Ftour impérial

A l'occasion du mois sacré du Ramadan, le Sofitel Marrakech offrira à ses visiteurs un Ftour Impérial à déguster dans un cadre chic et branché, au restaurant l'Orangerie. Dans un esprit de voyage, les Chefs vous feront savourer des spécialités des quatre coins du Maroc, avec de nombreuses variétés.

Les délices de notre Ftour Impérial à découvrir :

- Bar à jus de fruits frais
- 5 variétés de soupes (5 continents)
- Sélection de crêpes marocaines (natures et farcies)
- 6 variétés de tajines
- Délices de petits sandwichs farcis

Pour les plus raisonnables, profitez d'une formule chicha accompagnée d'un thé à la menthe, d'une bouteille



d'eau et sellou à 300 Dhs.

Ftour Impérial: 360 Dhs par personne.

Tous les jours, jusqu'à 22h.

Infos & Résas: +212 6 60 12 34 24

« LE FTOUT BY LA MAMOUNIA »

La Mamounia vous propose cette année un ftout exceptionnel dans le somptueux cadre du restaurant Marocain. Un restaurant qui vous emmène au cœur de l'art de recevoir marocain. Les maîtres mots : raffinement, générosité et partage ! Savourez votre ftout dans la fraîcheur de la terrasse éclairée de bougies, de lanternes au son de l'eau de la fontaine.. Un véritable plaisir au moment du ftout. Coté gastronomie, un véritable bal des saveurs s'offre à vous avec différents choix de soupes, de jus et d'autres délices traditionnels. Sans oublier toutes les suggestions de tajines et de plats... bref un concentré de raffinement de saveurs made in La Mamounia au son de la musique de notre trio andalous.

Le Ffour à La Mamounia tous les soirs de Ramadan au Restaurant Marocain de La Mamounia à seulement 400 MAD par personne.

Informations : 05 24 388 600



LE FTOUR DU ROYAL PALM MARRAKECH

Pour le mois sacré du Ramadan, le Royal Palm Marrakech vous offre la promesse d'un Ffour authentique et traditionnel sur fond de musique andalouse. Profitez d'un cadre magique et chaleureux avec, en toile de fond, les montagnes de l'Atlas illuminées par le soleil couchant.

L'appel à la prière annonçant la rupture du jeûne, il est maintenant temps de déguster de délicieux mets préparés dans la pure tradition marocaine. Le menu varié, proposant une sélection de jus de fruits frais, de crêpes et gâteaux marocains, de tagines sans oublier la célèbre harira, ravira vos papilles et satisfera toutes les envies. La spécialité de la maison, la « soupe de blé », rendra l'expérience du Ffour au Royal Palm Marrakech unique.

Le Royal Palm Marrakech a le plaisir de vous accueillir chaque soir du mois de Ramadan, dans son restaurant



marocain Al Ain, pour profiter de ce moment de partage et de convivialité. Le Ffour vous est proposé à 350 Dhs par personne.

Information et réservation au
05 24 48 78 00
et fandb@royalpalm Marrakech.com

AU PALAIS NAMASKAR vivez le Ramadan en toute sacralité et sérénité

Niché en plein cœur d'une palmeraie des plus luxuriantes, le Palais Namaskar, palace unique en son genre où règne calme, volupté et sérénité dans un style architectural mariant influences andalouses et mauresques, vous invite à venir vivre les émanations du mois sacré de Ramadan dans une douceur de vivre & un bien être inégalés...

Des Ftours gourmands pour des plaisirs gustatifs intenses

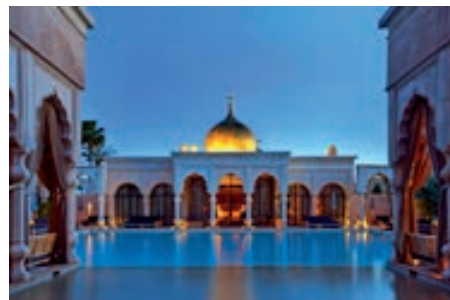
Ainsi pour assouvir de manière personnalisée, toutes vos envies gustatives durant les 10 premiers jours de Ramadan, le Palais Namaskar vous propose lors de la rupture du jeûne, des Ftours à la carte, pour que vos papilles se délectent de toutes les saveurs typiques du mois sacré.

A partir de la deuxième dizaine de Ramadan, jusqu'à la fin du mois sacré, l'hôtel mettra à votre disposition un Ffour copieux sous forme de buffet, afin de vous rassasier, à la rupture du jeûne en toute liberté et exaltation

Le Palais Namaskar vous invite à venir découvrir également ses Fashion Ffour le 14 et le 26 Ramadan, mettant en scène la styliste Siham Ihssane, un trio andalou & une cérémonie de Henné

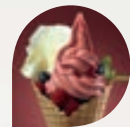
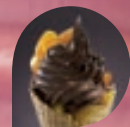
pour toutes nos clientes au prix de 450 MAD par personne.

Informations : 05 24 299 800





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



Glace à 4 couches

INGREDIENTS

Otella
Glace Fleur de lait
Glace noisette

PREPARATION

Superposer les couches suivantes du bas vers le haut:



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



Higel





LE KARAWAM RIAD À FÈS



Il est des lieux qui ont une âme. C'est le cas du Karawan Riad, situé au coeur de la médina de Fès. Un endroit secret qui ne demande qu'à être découvert. Un rêve devenu réalité.

Rencontre avec les heureux propriétaires, Lionel, Lionnel et Valérie et la décoratrice Stéphanie ...

POURQUOI AVOIR CHOISI FÈS ET

POURQUOI CE RIAD?

Lionel Deriémont (LD) : Après au moins une cinquantaine de visites. J'ai immédiatement compris que ce Riad avait quelque chose que les autres n'avaient pas mais il était bien trop imposant pour une personne seule... alors j'ai proposé à Lionel de nous associer. Une aventure qui a commencé par un achat d'anthologie d'une melkia auprès de 9 branches de la famille sur le coin d'une machine à laver au milieu du patio. Il fallait y croire!

SELON VOUS, QU'EST CE QUI FAIT

DE KARAWAN UN LIEU UNIQUE?

Lionel Lecoeuvre LL : C'était déjà un lieu unique bien avant que l'on ne le prenne sous notre aile. Il y avait notamment ces 4 petits balcons aux angles que l'on n'avait vus nulle part ailleurs et dont les peintures d'inspiration ottomane confirmaient que dès l'origine, c'était un bâtiment avec une forte identité liée aux échanges culturels et/ou commerciaux et donc au voyage. L'acquérir et en faire un lieu de rencontres de voyageurs érudits par des voyageurs passionnés nous est apparu comme une évidence.

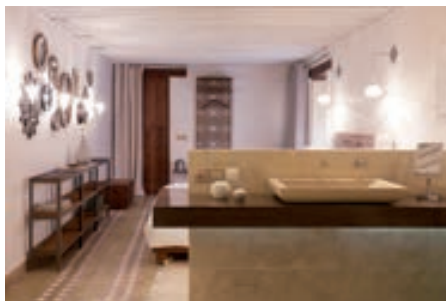


Valérie Mayorov VM : Nous avons étudié les destinations et particularités des principales caravanes qui faisaient de Fès un haut lieu d'échange et de



raffinement lors de la fondation de ce palais au 17^{ème} siècle. Nous avons choisi avec Stéphanie Lanskin, notre décoratrice, de travailler sur ce thème pour donner une identité unique à chaque suite tout en préservant la cohérence esthétique de l'ensemble. C'est aussi cela qui lui a donné son nom: Karawan étant la racine perse du mot Caravane. De plus, en choisissant de positionner «Riad» après son nom, nous voulions faire un clin d'oeil au «caravan sérail» qui parlent plus aux voyageurs occidentaux que son équivalent Marocain, le Fondouk. Et puis nous avons découvert que ce bâtiment fut au 18^{ème} la partie réservée aux femmes d'un palais beaucoup plus grand dont il reste des vestiges évidents. Alors avec Stéphanie, nous avons décidé de sublimer l'énergie féminine que dégage ce bâtiment.





DANS LE RIAD, LA MAGIE OPÈRE IMMÉDIATEMENT. À QUOI CELA EST-IL DU ?

Stéphanie Lanskin SL : Le riad est majestueux et mystérieux. Les propriétaires se sont offert un luxe très rare aujourd'hui : se donner le temps de la réflexion pour laisser mûrir chaque idée. Ensemble, nous avons ainsi pris le temps d'observer, d'écouter le bâtiment. Chaque détail du riad a été pensé et étudié. Nous avons appris à nous imprégner de son histoire, comprendre son vécu avant de prendre les décisions nécessaires à sa restauration et son aménagement. Mon premier objectif a été de cerner l'état d'esprit des propriétaires, afin de définir l'Histoire que nous voulions écrire, en respectant le passé grandiose et l'avenir prometteur de ce petit palais. La condition sine qua none à leur volonté de transmettre une pérennité au bâtiment, lui permettant de traverser l'histoire, tout en lui trouvant une fonction conforme à notre époque. Une façon de prendre leur part à la sauvegarde du patrimoine mondial. Travailler avec les meilleurs artisans et les plus belles matières, pouvoir aller au fond des choses sans trop de contraintes fut une chance incontestable et un réel plaisir. De cette émulation découle naturellement un supplément d'âme, que chacun ressent en venant à Karawan Riad. L'accord harmonieux des couleurs et des matières, des objets chinés aux meubles dessinés et

réalisés spécifiquement pour chaque suite ou espaces publics, apporte une identité singulièrement chic et accueillante à cette belle architecture. Créer des scènes de vie propices au repos, dans lesquelles les gens se sentent immédiatement apaisés, est un domaine de l'architecture d'intérieur dans lequel je m'épanouis et pour lequel j'ai un certain don.

KARAWAN «COMBINE L'ESPRIT MYSTIQUE DU SOUFISME AVEC L'ÂME AVENTUREUSE DU VOYAGEUR». COMMENT CETTE COMBINAISON S'OPÈRE T'ELLE ?

VM : La ville de Fès est mondialement connue pour être la ville spirituelle du Maroc et le soufisme en est une composante évidente. Des adeptes de la Tijaniyya, branche soufie de l'Islam, viennent chaque année d'Afrique noire pour se recueillir dans le magnifique mausolée du fondateur de cette confrérie, le lien entre «l'esprit mystique du soufisme avec l'âme aventureuse du voyageur» semble inné. Il nous fallait inscrire Karawan Riad et son identité liée au voyage dans cette réalité. D'autant que nous avons la chance de côtoyer chaque jour des personnes d'une très grande inspiration pour nous dont un descendant de Si Ahmed Tijani que nous comptons maintenant parmi nos amis.

CHAQUE SUITE EST DIFFÉRENTE, QUELLES ONT ÉTÉ VOS INSPIRATIONS POUR LEUR DÉCORATION ?

SL : Fès ayant été une escale sur les routes commerciales entre les pays Méditerranéens et Subsahariens, nous souhaitions retranscrire cette atmosphère d'échanges culturels dans les moindres détails. Avec bien évidemment une touche moderne, tout en honorant également les codes de l'architecture arabo andalouse, que nous avons respectés grâce à des livres référence, aujourd'hui introuvables. A mon arrivée dans le projet, Valérie et Lionel avaient déjà rapporté lors de nombreux voyages, des objets, des tissus et tapis exceptionnels, ainsi que des livres rares. La plupart étant liés à l'art islamique, le nomadisme et l'Afrique noire, travailler sur le thème des caravanes prenait tout son sens et faisait résonance avec l'histoire des murs. Une fois le thème déterminé, Valérie et moi-même nous sommes plongées dans cet univers envoûtant et avons commencé une quête insatiable d'objets et d'étoffes, chinés avec soin dans divers pays. Les meubles ont été conçus et réalisés sur mesure dans cette approche d'unicité, relative à l'essence des suites. Chaque suite porte en elle l'esprit d'un lieu de passage des commerces caravaniers, tout comme elle porte le nom d'un vent servant de guide à la navigation, un peu comme une invitation au voyage.



POURQUOI AVOIR FAIT LE CHOIX D'UN COIN BUREAU DÉDIÉ À L'ÉCRITURE PLUTÔT QU'UNE TÉLÉVISION?

VM : Retrouver du temps pour soi, prendre le temps d'appréhender les choses, de s'intéresser à son environnement immédiat c'est pour nous un acte salvateur en ces temps où l'immédiateté règne. C'est conforme à l'état d'esprit dans lequel nous avons entrepris cette rénovation et c'est aussi ce que signifie «se ressourcer». Donc nous voulions inciter nos invités à se couper des nouvelles stressantes qui arrivent en continu sur leurs smartphones ou les téléviseurs. Nous voulons des hôtes qui s'intéressent au pays dans lequel ils sont venus, qui veulent échanger leurs impressions, leurs expériences, qui s'ouvrent sur l'autre. Pour les jours de mauvais temps, nous avons des rétroprojecteurs et une sélection de bons films et pour ceux qui ne pourraient vraiment pas débrancher, le wifi est disponible et une



TV peut être installée à la demande. Pour moi, l'écriture est un moment intime, qui permet une introspection au calme, de penser, de vivre le moment, de partager ou de graver des impressions. Ces moments de retrouvailles avec soi sont importantes en vacances, ils permettent le recul sur les événements, la remise en perspective.

QUELS SOINS PROPOSEZ-VOUS DANS VOTRE SPA?

VM : Nous proposons le rituel traditionnel du hammam avec des produits naturels, choisis par moi-même pour le bien qu'ils font à votre peau, à vos cheveux, à votre âme. Nous proposons évidemment des massages relaxants à base d'huile d'argan et d'huiles essentielles. Une carte des soins est en cours de création pour les mois à venir. Nous proposerons différents soins du corps à base de techniques traditionnelles et de produits bio.



AU NIVEAU RESTAURATION QUE PEUVENT DÉGUSTER VOS CLIENTS?

VM : Nous avons encore de nombreuses innovations à mettre en oeuvre dans le riad dont les bases sont déjà mises en place et nous valent de nombreuses questions de nos hôtes : le patio peut se transformer en miroir d'eau pour des occasions spéciales grâce aux réserves d'eau de pluie que notre système de récupération permet, un jeu évolutif de voiles grâce à 32 points d'attaches coulissantes le long des colonnes et d'autres projets plus confidentiels pour donner encore plus d'autonomie à nos visiteurs. Sinon on nous a aussi confié un bâtiment du 14ème siècle avec des éléments décoratifs exceptionnels, situé dans la partie sacrée proche du mausolée de Moulay Idriss. Nous voudrions en faire un salon de thé, salon littéraire. Mais ceci est une autre histoire et nous allons souffler un peu en attendant.

Ogi Sushi

LE NOUVEAU JAPONAIS DE CASABLANCA

Hicham Bennani nous a ouvert les portes de son restaurant Ogi Sushi. Exigeant sur les produits et la préparation, il a fait appel au célèbre chef Othmane Ouahmane pour nous concocter une multitude de plats mixant le meilleur de la pêche marocaine avec la finesse de la cuisine japonaise.

Ici, c'est le Japon à l'esprit Casablancaï. Un véritable havre de paix épuré à la décoration asiatique moderne. Le bois est partout présent et l'éventail (Ogi en japonais) trône en bonne posture dans le restaurant. Les assises sont confortables et les tables modulables peuvent accueillir aussi bien les couples que les bandes d'amis. Ce jour là, le lieu est complet et on note beaucoup de familles et de copains, ravis de dîner original pour un budget très raisonnable.

Les plats défilent aux tables, dévoilant une farandole de couleurs et de saveurs.

Nous avons eu la chance de déguster une grande partie de la carte avec des sushis, sashimis, makis, nigiris, California rolls, ... bien sûr, mais aussi des plats d'autres contrées asiatiques comme des soupes, des nems, des beignets de crevettes, des nouilles



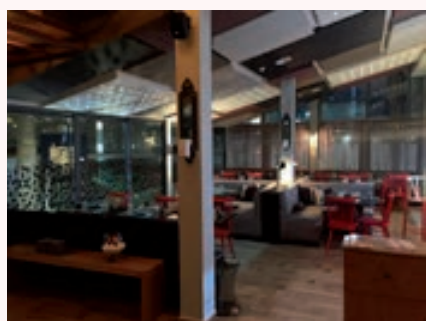
au boeuf ou fruits de mer, du poulet aigre doux, ... et même de délicieux carpaccios et une belle variété de brochettes.

Côté desserts, nous quittons l'Asie pour découvrir une panacotta gingembre, une tarte au citron ou encore un cheesecake aux fruits rouges acidulés.

La dégustation est aussi agréable pour le palais que pour les yeux. Une alliance subtile de goûts traditionnels et de

production optimisée avec des produits de saison. Othmane a su créer un pont entre le monde asiatique et marocain avec une brigade de professionnels aguerris et expérimentés.

Angle boulevard les Almohades et
Houphouet Boigny
Casablanca
Tél : 05 22 20 98 24
Livraison sur tout Casablanca



Le chef Othmane Ouahmane puise son savoir-faire accumulé au cours de nombreuses années d'expérience professionnelle dans de nombreux restaurants comme Kayzen, Nori, Matsuri, Sakoura, ...



ZENIUS

La seule machine
qu'il vous faut est
celle qui répond
à tous vos besoins.

Appelez le
Club **Nespresso**
au **03/02 77 00 0801**

DÉCOUVREZ LES SOLUTIONS PROFESSIONNELLES DE **NESPRESSO**

Plus compacte, plus économe en énergie, avec un réservoir d'eau d'une grande capacité et une qualité en tasse inégalée; Zenius est une nouvelle génération de machine qui couvrira tous vos besoins.



NESPRESSO[®]
*What else?**

*Quoi d'autre?

L'ÉVÉNEMENT TECHNIQUE DE L'AGROALIMENTAIRE



- 5 000 VISITEURS
- 250 EXPOSANTS
- 27 PAYS

- ÉMISSIONS TV
- TROPHÉES DE L'INNOVATION
- RENDEZ-VOUS B TO B

Contact :
Annabelle NÉNOT-SOUGRATI
anenot@cfcim.org
Tél. : +212 (0)5 22 43 96 05

SOUS L'ÉGIDE :

Royaume du Maroc
Ministère de l'Industrie,
du Commerce, de l'Investissement
et de l'Économie Numérique



المملكة المغربية
وزارة الصناعة
والتجارة والاستثمار
والاقتصاد الرقمي



الجمعية المغربية
للحرف والصناعة

ORGANISÉ PAR :



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC

INGRÉDIENTS & PAI
ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS
EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS
QUALITÉ & HYGIÈNE
STOCKAGE & MANUTENTION

WWW.CFIA-MAROC.COM