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

NOUVEAUX MATÉRIELS - NOUVEAUX EMBALLAGES

Septembre 2016 25MAD / 5€ / 6$ N° 70

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

SPÉCIAL CFIA 2016

LE LAIT : CIRCUIT DE FABRICATION

FRANCE EXPORT CÉRÉALES
POUR LES MARCHÉS DU MONDE

AGROALIMENTAIRE
LES REVÊTEMENTS DE SOL

AUTOUR DE LA COP22
INFORMATIONS & ÉVÉNEMENTS

DU CÔTÉ DE AÏN IFRANE...

...1,5L D'EAU PAR JOUR VOUS FERA DU BIEN !

AÏN IFRANE A CHOISI D'ÊTRE DU CÔTÉ DE LA NATURE, PARCE QUE C'EST DE LÀ QU'ELLE VIENT ET C'EST DE CETTE NATURE QU'ELLE PUISE TOUS SES BIENFAITS.
AÏN IFRANE EST UNE EAU MINÉRALE NATURELLE QUI VOUS TRANSPORTE AU CŒUR DE LA NATURE. ET SI VOUS VOUS POSEZ ENCORE LA QUESTION, LA RÉPONSE EST CLAIRE ET LIMPIDE.
LAISSEZ LA GRISAILLE, ET RESSOURCEZ-VOUS !

DU CÔTÉ DE LA NATURE.

AINIFRANE.MA | FACEBOOK.COM/AINIFRANE

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 Duflot

Imprimeur
Imprimerie Gms print, Casablanca
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°70

Ramadan, vacances scolaires, Aïd, rentrée scolaire, l'économie du Royaume a tourné au ralenti ces derniers mois. Certains secteurs cependant ont tiré leur épingle du jeu comme le secteur agroalimentaire ou le tourisme.

Le secteur agroalimentaire est très important au Maroc. Il contribue à 6% du PIB et génère 40% des emplois. Avec la hausse démographique et la demande de plus en plus importante, l'agro-industrie affiche des perspectives très prometteuses. Le salon CFIA, qui aura lieu du 27 au 29 septembre à Casablanca devrait donc être un bon cru!

Pour le secteur touristique, les chiffres avancés par le ministère du tourisme sont assez bons avec 6 millions de touristes ayant visité le pays sur les 7 premiers mois de 2016. Ce chiffre englobe les Marocains Résidents à l'Etranger. Certaines villes comme Tanger ont même enregistré des taux spectaculaires atteignant une hausse de 60% au mois de juillet par rapport à l'année dernière. Ces chiffres sont à relativiser car les professionnels du secteur, eux, ont vu leur chiffre d'affaire diminuer par rapport aux années précédentes. Une vraie politique touristique doit être mise en place pour contrecarrer la désaffection croissante des touristes européens, notamment liée aux différents attentats.

Le climat économique est plutôt morose comme dans beaucoup de pays. Avec seulement 1.3% de croissance prévue en 2016 (le double en 2015), le Haut-Commissariat au Plan est pessimiste quant aux performances économiques. Et les facteurs sont nombreux comme le déficit pluviométrique, la baisse des flux des investissements directs étrangers, un essoufflement de la demande intérieure, ... mais aussi le ralentissement du crédit bancaire, la détérioration des délais de paiements, ...

Côté environnement, le Royaume doit traiter d'urgence les problématiques environnementales classiques mais aussi la préservation de ses ressources naturelles sur le long terme, la pénurie hydrique à venir, les menaces sur la biodiversité. Espérons que la COP22 (du 7 au 18 novembre à Marrakech) permette de débattre de ces sujets et surtout de trouver des solutions.

Element positif s'il en est, le moral des consommateurs marocains reste relativement en bonne position. D'après l'indice mondial de Nielsen, le pays affiche un score de 83 au 2e trimestre, en baisse d'un point seulement par rapport au trimestre précédent mais supérieurs à la moyenne en Afrique et au Moyen-Orient. Quoiqu'il en soit, les perspectives économiques à moyen terme dépendent de la poursuite de politiques macroéconomiques saines et d'une accélération des réformes structurelles.

Bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Sommaire

Périscope 06

RESAGRO 70

Agroalimentaire

Nouveaux produits 12

Dossier CFIA 14

Sécurité alimentaire 24

Tests d'intégrité 26

France Export Céréales 32

Environnement

Autour de la COP22 28

Solutions

Nouveaux matériels 34

Le lait : son circuit de fabrication 36

Agroalimentaire et revêtements de sol 40

Palmarès Ecotrophélia France 2016 44

Nouveaux emballages 46

Le cahier HORECA

Le magazine de l'hôtellerie et de la restauration

Recettes selon Maille 48

Les news 51

6 tendances culinaires pour 2020 56

3 tendances fortes en restauration 58

Le Sofitel Tamuda Bay 62

Gossip Beach 66

Lacasem

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

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

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

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

Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.

Marinades liquides et en poudre.

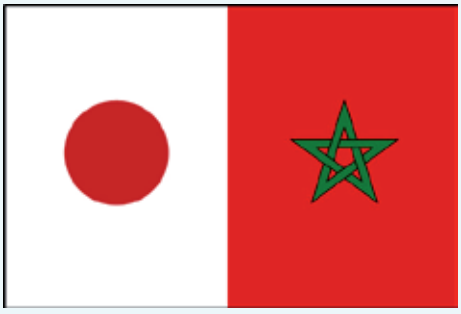
Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.

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

Siège: Lot n°18, PARC INDUSTRIEL C.F.C.I.M
OULED SALAH BOUSKOURA.
Tél. : 05 22 59 25 83 / 05 22 59 25 86
Fax : 05 22 59 21 48 - Email : lacasemsarl@menara.ma lacasem01@menara.ma

COMMERCE

MAROC-JAPON



A l'occasion de la 6ème edition du Tokyo International Conference on African Development (TICAD VI) qui s'est tenu les 27 et 28 août à Nairobi (Kenya), Japan Bank of International Cooperation (JBIC) et Attijariwafa bank ont signé le 27 août 2016 un MOU ayant pour objet le renforcement des échanges commerciaux et les investissements japonais en Afrique et notamment dans les pays de présence du groupe Attijariwafa bank.
JBIC est le bras financier de la politique économique étrangère du Japon, ayant pour objet de faciliter les échanges entre le Japon et le reste du monde. JBIC et Attijariwafa bank ont collaboré par le passé, notamment pour le financement des grands projets d'infrastructure au Maroc comme Jorf Lasfar 5 & 6 et Safi Energy Company (SAFIEC). Vu l'intérêt croissant des entreprises japonaises pour le marché Africain, la coopération entre les deux groupes bancaires sera renforcée dans le but d'assister les entreprises japonaises et africaines dans leurs échanges commerciaux et d'investissement avec l'Afrique.

ERRATUM

CFIA

Une erreur s'est glissée dans l'information parue dans Resagro 69.
Le CFIA est organisé par la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM), en collaboration avec GL event. Le Cabinet Aska international s'occupant des participants sénégalais. Une quarantaine d'entreprises sénégalaises a d'ailleurs déjà pris part à une réunion d'informations organisée en août. Elles devraient être nombreuses à participer à l'événement.
Cette 5ème édition du Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire (CFIA) va permettre à plus de 250 entreprises exposantes d'accueillir près de 5.000 visiteurs professionnels issus de 27 pays dont les acteurs majeurs de la filière agroalimentaire, autour des thèmes de l'équipement et des procédés, des emballages et conditionnements, des ingrédients et produits alimentaires intermédiaires, de l'hygiène et de la qualité, du stockage et de la manutention.
L'objectif, selon les initiateurs, est de favoriser les courants d'affaires grâce à des rencontres B to B (gagnant-gagnant) fournisseurs/industriels afin d'apporter de vraies réponses qualitatives et pertinentes.

Du 27 au 29 septembre
Centre international des conférences et d'expositions de Casablanca

ETIQUETAGE

DE NOUVELLES REGLES

Des nouvelles règles d'étiquetage permettront aux consommateurs d'être mieux informés de la composition des produits alimentaires. Ces règles imposent aux industriels d'afficher une description plus détaillée des valeurs nutritionnelles.
Cette mesure découle de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires et élaborée par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA). Un arrêté publié récemment fixe les modalités des informations nutritionnelles et délimite le champ d'action des industriels en matière d'étiquetage.
Le tableau nutritionnel qui figure au dos de chaque produit devra renseigner obligatoirement sur la valeur énergétique et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel...
D'autres indications, optionnelles, devront être mentionnées, pouvant être accompagnées de logos ou pictogrammes selon le choix du producteur.
«Sans matières grasses» : Ne contient pas plus de 0,5g de matières grasses pour 100 grammes ou 100 millilitres.
«Sans sucres» : Ne contient pas plus de 0,5g de sucres pour 100g ou 100ml.
«Pauvre en sodium ou en sel» : Produit ne contenant pas plus de 0,12g de sel pour 100g ou 100ml.
«Riche en fibres» : Contient au moins 6g de fibres pour 100g et au moins 3g de fibres pour 100 kilocalories.
«Riche en protéines» : Au moins 20% de la valeur énergétique est fournie par des protéines.

Remerciements à L'Economiste

FORUM

AFRIQUE DEVELOPPEMENT

Le Forum International Afrique Développement, initié par le groupe Attijariwafa bank en 2010 et co-organisé avec Maroc Export depuis 2015, est aujourd'hui la plateforme de référence de la communauté d'affaires et de décideurs politiques résolument engagés au service de l'Afrique qui avance.
Pragmatique, cet événement offre une dynamique concrète de B to B, de B to G, une visibilité des banques des grands projets d'investissement et de plans nationaux de développement à travers le Marché de l'Investissement.
Au diapason des visions d'États, convaincus de l'impératif d'une coopération Sud-Sud et Nord-Sud-Sud efficientes, mesurant les enjeux des sociétés de notre continent, les recommandations des intervenants et des experts dessinent une véritable feuille de route traduite en plaidoyer.
Les membres du Club Afrique Développement -établi par la dynamique et les demandes grandissantes des participants du Forum International Afrique Développement- bénéficieront de tarifs préférentiels.
Les inscriptions seront ouvertes à la rentrée prochaine.
La précédente édition, placée sous le Haut Patronage de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, s'est tenue les 25 et 26 février 2016 à Casablanca sous le thème « Agriculture et Électrification : mobiliser les énergies ».
Dépassant toutes les prévisions en termes de participation, cet événement a réuni plus de 2.400 opérateurs de 30 pays dont 24 du continent africain et enregistré plus de 4 800 rendez-vous B to B.

Pour rejoindre le Club Afrique Développement : www.clubafriquedeveloppement.com

Le Rendez-Vous Industriel au Maroc

MIDEST MAROC

14 > 17 décembre 2016

L'Office des Foires et Expositions de Casablanca

Réservez votre stand dès à présent...

Une équipe à votre service

Mr Adil KARIM
Directeur Business Unit
adil.karim@reedexpo.fr
Tél. : +212 5 22 27 43 35
GSM : +212 6 61 39 71 57
Fax : +212 5 22 27 43 39

Mme Sanaa IGUERWANE BENJELLOUN
Directrice de Projets
sanaa.iguerwane@reedexpo.fr
Tél. : +212 5 22 46 54 51
GSM : +212 6 61 42 65 93
Fax : +212 5 22 27 43 39

Mme Ghita CHAOUKI BENCHEKROUN
Responsable commerciale
ghita.chaouki@reedexpo.fr
Tél. : +212 (0)5 22 46 54 52
GSM : +212 (0)6 61 43 19 36
Fax : +212 5 22 27 43 39

Reed Exhibitions Morocco
104 Bis, Bd Abdelmoumen, immeuble Acapulco, 4ème étage, Apt n°16, Casablanca - MAROC

AGRO-INDUSTRIE

PAS ENCORE DE CONTRAT-PROGRAMME

Le manque de compétitivité du secteur de l'agro-industrie se fait de plus en plus sentir et la mise en place du contrat-programme accuse du retard. Alors que les évolutions en agroalimentaire sont positives (203 milliards de DH à l'horizon 2020), grâce au plan Maroc Vert, la transformation des produits ne représente que 15%. C'est un gros manque à gagner pour les industries de 1ère, 2ème et 3ème transformation.
Tous les acteurs du secteur demandent donc de mettre en place rapidement le contrat-programme pour renforcer la compétitivité de l'industrie.

EXPORT

HAUSSE DE LA BALANCE ALIMENTAIRE

La balance alimentaire du Maroc a enregistré un excédent commercial en hausse, porté par une augmentation de 7% des exportations de produits agricoles et de la pêche pour 25,5 milliards de DH, une progression qui s'explique, selon un rapport annuel de BanK Al Maghrib cité par l'Economiste, par la hausse de 28% à 2 milliards de DH des produits de la pêche. Les produits de l'agroalimentaire ont également affiché une hausse de 9% à 13,5 milliards contre 12,5 milliards de dirhams en 2015. Les importations alimentaires se sont établies en hausse de 14% à 23,2 Mds de DH au premier semestre 2016, ajoute L'Economiste, selon lequel les achats de produits céréaliers ont représenté 10,4 mds de DH en 2016 contre 8,8 mds de DH un an auparavant. Mais, globalement et quelle que soit la récolte céréalière, le Maroc achète annuellement près de 43 millions de quintaux pour faire face à ses besoins.

AGROALIMENTAIRE

ADM AU MAROC

Le Groupe américain Archer Daniels Midland Co. (ADM), spécialisé dans les matières premières agricoles, a annoncé en février dernier la finalisation de l'acquisition d'une unité de broyage humide de maïs au Maroc appartenant à l'entreprise britannique Tate & Lyle, spécialisée dans l'agroalimentaire.

De plus, ADM a démarré, en août, ses activités à Casablanca.

L'objectif du géant américain est de fournir, depuis le Maroc, le marché du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord en édulcorants.

Le Groupe souhaite aussi anticiper la demande croissante au Maroc en termes d'industrie agroalimentaire, les aliments pour animaux, le papier et le carton ondulé.

FORMATION

SECTEUR AGROALIMENTAIRE

L'agroalimentaire aura son plan de formation à l'horizon 2021. Le département de la Formation professionnelle planche sur une étude d'identification des besoins en compétences pour le secteur. Un budget de 1,23 million de dirhams est consacré à cette étude dont le lancement est prévu pour septembre prochain. Le plan de formation en projet devra décliner l'évolution prévisionnelle de la demande en compétences de l'activité à l'horizon 2021 et présenter l'évolution prévisionnelle de l'offre de formation nécessaire pour répondre à cette demande en concertation avec les principaux organismes publics ou privés intervenant dans la formation. Il s'agit aussi d'élaborer un plan d'action pour la mise en œuvre du plan de formation en déterminant les rôles et les responsabilités des différentes parties prenantes.

À cela s'ajoutera l'identification des nouveaux projets d'investissements à réaliser par des opérateurs publics ou privés, les projets de réaménagement et de réhabilitation ainsi que les nouveaux cursus à développer. L'objectif étant de réduire les écarts entre l'offre et la demande.

Enfin, il sera établi une présentation informatisée des données et des résultats de l'étude pour permettre leur gestion et exploitation.

© Le Matin

RENCONTRES

FRANCO-MAROCAINES DES CEREALES

Chaque année à Casablanca, France Export Céréales organise ses «Rencontres franco-marocaines des céréales» afin de présenter l'offre française de la nouvelle récolte céréalière et les tendances et perspectives des marchés céréaliers internationaux.

Un public important de professionnels (plus de 300 personnes) y participe.

Cette année, les Rencontres franco-marocaines des céréales auront lieu le 28 septembre 2016, à l'hôtel Golden Tulip Farah de Casablanca.

Les inscriptions débuteront à 8h30, une série de conférences est prévue jusqu'à 13h.

France Export Céréales est l'Association de promotion internationale des céréales françaises. Elle a été créée, elle est financée et dirigée par les agriculteurs français afin d'assurer une liaison pérenne entre les producteurs français et les utilisateurs internationaux de nos céréales.

28 septembre 2016
Hôtel Golden Tulip Farah - Casablanca.
http://franceexportcereales.org/fr

ONSSA

AU SUJET DU COUSCOUS

Suite à la publication par certains medias nationaux d'un article au sujet de la présence de champignons dans le couscous marocain et en complément aux clarifications communiquées à la MAP le 16 aout 2016, l'ONSSA apporte les précisions suivantes :

Les champignons sont des microorganismes qui peuvent contaminer ou se développer dans les céréales (et autres produits alimentaires) avant et après récolte. Leur présence dans ces produits est bien connue et ne devient préoccupante que si les conditions de stockage et de manipulation ne sont pas appropriées. Dans de telles conditions, ces champignons prolifèrent et produisent des toxines (mycotoxines) qui peuvent avoir un impact sur la sécurité sanitaire des aliments si les limites maximales autorisées sont dépassées. Ces limites sont réglementés au niveau international par la norme Codex STAN 193 et par le règlement CE 1881/2006/CE au niveau de l'UE.

L'ONSSA, en sa qualité d'autorité compétente en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires, effectue des contrôles permanents tout au long de la chaine alimentaire : à l'importation, à l'exportation et au niveau du marché local. C'est le cas pour la filière « couscous » dont la production est assurée par une quarantaine d'unités industrielles agréées sur le plan sanitaire par l'ONSSA et disposent d'un système d'autocontrôle et de traçabilité des produits qu'elles mettent sur le marché.

L'ONSSA rassure donc le consommateur sur la qualité et la sécurité sanitaire du couscous marocain et l'incite à s'approvisionner auprès des points de vente garantissant les bonnes conditions de présentation, de stockage et de conservation.

LubrinaMaroc

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

JAX
LubrinaMaroc

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

Nouveaux Produits

PIMENTO

PIMENTO SAS

Boisson gazeuse très forte sans alcool, pimentée, qui se consomme seule, ou en cocktails pour leur donner de l'ampleur.
Prenez une gorgée.
D'abord l'attaque du gingembre, ample et fruitée.
Puis la secousse du piment, chaude et surprenante.
Une onde de chaleur traverse votre corps.
Le goût inimitable de Pimento.
Une sensation qui réclame déjà une deuxième gorgée, une deuxième expérience.
Maintenant, vous ne pourrez plus jamais boire un autre soft drink !
(Avec du citron vert, c'est encore meilleur)
Arômes de piment et de gingembre + tonic
Ce soft se marie très bien avec toutes les cuisines exotiques. Certains restaurateurs s'en servent même pour déglacer certains plats.

www.pimentodrink.com

SRIRACHA HOT CHILI SAUCE

HUY FONG FOODS INC

Avec plus de 20 millions de bouteilles vendues au monde, la Sriracha Huy Fong est la sauce branchée des « foodies ». Depuis 1980, la marque au Coq n'a cessée de conquérir les nouveaux adeptes en recherche de nouvelles sensations culinaires.
Imitée mais jamais égalée, la sauce Sriracha Huy Fong est produite aux Etats-Unis à partir de piments Jalapeño cultivés en Californie et broyés 4 heures seulement après la cueillette.
Ajoutez-y de la poudre d'ail, du sucre, du sel et du vinaigre et vous avez une sauce piquante en forme de pate fine et délicieuse.
Sans agents artificiels, ni colorants, la sauce Sriracha Huy Fong est parfaite pour accompagner pizzas, pates, sandwichs, sushis et invite à redécouvrir tous les plats du quotidien. Elle est utilisée également par les chefs cuisiniers dans la préparation de sauces.

Disponible en 3 formats : 266 ml, 435 ml et 740 ml.
Importée au Maroc par la société Azimuth
Tél : +212 672 27 50 88
Email : contact@azimuth.ma

JOKER JUS BIOS

ECKES GRANINI

Connu en France pour sa marque Joker, le groupe familial allemand de jus de fruits Eckes Granini va se lancer à la rentrée sur le marché des jus de fruits bios.
Joker, s'invite sur ce segment avec les trois parfums les plus consommés par les Français.
Pour exemple, le nectar d'orange qui compose à 85% ce Joker le Bio! vient du Mexique.

Format 1 litre
www.eckes-granini.fr

TOUS LES GOUTS

ANDROS RESTAURATION

Andros Restauration, le partenaire fruitier des professionnels de la restauration met à leur disposition la gamme des jus de fruits en PET 25 cl sous la marque Andros afin d'accompagner tous les instants de consommation (petit-déjeuner, pause fruitée, déjeuner, pause désaltérante,...).

Ainsi, pour rythmer les envies du matin au soir, Andros Restauration étoffe sa gamme en proposant 4 nouveaux parfums : Oranges sanguines pressées, Pommes pressées, Nectar d'abricots, et Citronnade.

Pour accompagner la saison estivale, Andros propose la saveur star de l'année, le Mojito en version limitée et sans alcool en format PET 25 cl.

Ces nouveautés s'ajouteront aux 5 parfums disponibles : Clémentines pressées, Ananas pressés, Oranges pressées, Multifruits exotiques, et Nectar Fraises.

www.androsrestauration.fr

CFIA 2016

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) Maroc se tiendra du 27 au 29 septembre 2016 au Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca. Évènement leader dans son domaine, le CFIA Maroc réunira 5 000 visiteurs professionnels et 250 entreprises exposantes, issus de tous les métiers de l'industrie agroalimentaire.
Rencontre avec les responsables de la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM)

Dans quel contexte économique va s'ouvrir le salon CFIA?
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.

Quels sont les rôles et objectifs de ce salon?
Depuis 2005, le CFIA Maroc accompagne les entreprises agroalimentaires dans leur déploiement stratégique et réunit dans un même espace toutes les solutions et innovations répondant à leurs besoins. Événement leader dans son domaine, le CFIA réunit un ensemble d'expertises sans équivalent dans l'univers de l'agroalimentaire.
Pour cette 5ème édition, le CFIA Maroc bénéficie de 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, ainsi que du soutien de la société AFE Distributions en tant que sponsor officiel de l'évènement.

Classes des additifs alimentaires
Les additifs alimentaires se décomposent en plusieurs groupes en fonction de leur rôle :
- les colorants ;
- les conservateurs ;
- les antioxydants ;
- les agents de texture (dont les émulsifiants et les amidons modifiés);
- les édulcorants ;
- les exhausteurs de goût ;
- les acidifiants...

Qui peut exposer?
Le profil des exposants couvre l'ensemble des métiers et filières de l'agroalimentaire : Ingrédients & PAI, Équipements & Procédés, Emballages & Conditionnements, Transports, Stockage & Manutention et, enfin, Qualité & Hygiène. Par ailleurs, le CFIA Maroc est un évènement ouvert aux entreprises de toutes provenances et aussi bien des grands groupes industriels que des PME. Aussi, le CFIA Maroc accueille autant d'exposants marocains qu'étrangers, notamment en provenance de France, d'Italie, d'Espagne, d'Allemagne ou encore d'Egypte.

Les exposants ont-ils répondu présent? A votre avis pourquoi font-ils confiance à ce salon?
En 2014, l'évènement a accueilli 200 entreprises exposantes du Royaume et de l'International (France, Allemagne, Espagne, Belgique, Portugal, Tunisie, Italie, Pays-Bas, Suisse, etc.) et de tous profils (des grands groupes industriels aux PME). Cette dernière édition a remporté un large succès puisque 85% des exposants souhaitaient

renouveler leur participation en 2016, ce qui indique qu'ils ont pu rencontrer sur l'évènement une cible qualifiée et intéressante pour eux.
Les 27, 28 et 29 septembre prochains, nous attendons la présence de 250 entreprises exposantes. Aussi, la 1ère édition des trophées CFIA Maroc avait été bien accueillie aussi bien par les candidats que par les membres des jurys. En effet, c'est une très bonne opportunité pour les entreprises candidates de présenter leur savoir-faire et innovation, et pour le jury composé de dirigeants issus des plus grandes industries de l'agroalimentaire d'avoir un aperçu rapide des différentes solutions leur permettant d'améliorer leur productivité.

Que pourront trouver les visiteurs?
A travers de ses 250 exposants, c'est toute une expertise qui s'adresse aux décideurs visitant le salon : utilisateurs, acheteurs, décideurs, responsables de maintenance et tous les métiers cœur d'usine.
Par ailleurs, 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.

La quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients qui a été utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est mentionnée, généralement sous la forme de pourcentage, si l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur ou s'il est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique.

Y a t'il des nouveautés cette année? Si oui lesquelles?
A la demande de plusieurs industriels participants à l'évènement, nous avons rajouté le secteur du transport, du stockage et de la manutention qui sont des points essentiels aujourd'hui dans l'industrie en général puisqu'ils peuvent être un levier de compétitivité important surtout à l'export. Cette année, un effort particulier a été mis sur la promotion de visiteurs étrangers, notamment issus des pays africains (Sénégal, Côte d'Ivoire, Algérie et Tunisie). A cet effet, des opérations spéciales de promotion en Afrique ont été organisées comme en juillet dernier, une conférence de presse à Dakar pour informer et mobiliser des décideurs sénégalais de l'agro-industrie.

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. Nous avons sélectionné quelques thèmes actuels liés à ces

AUTRES EQUIPEMENTS DE STOCKAGE
- Les rayonnages Cantilever (pour charges longues)
- Les rayonnages carrousel vertical et carrousel horizontal (pourvus de tablettes qui glissent sur des rails et permettent de livrer les articles à l'opérateur).
- Les armoires rotatives
- Les tours de stockage (dispositif qui permet de stocker en hauteur)
- Les silos, grands réservoirs utilisés pour le stockage des céréales en vrac, des produits pondéreux...

Gain économique avec nos solutions analytiques dédiées

ISO LAB
Believe in We®

Analyseur
Infra Rouge process

Milkoscan mars

PCR en temps réel
Microbiologie rapide

Validation et surveillance
des thermoprocess

Détection quantitative
des mycotoxines en 5 Min

Cidelite : Analyse rapide
des pesticides

DS 2500
Alimentation animale

Analyses des Allérgenes

Analyse
Spectrophotométrique

ATP-metrie
Efficacité du nettoyage

Spectromètre
à fluorescence X

Test de sécurité
rapide du lait

ISOLAB

30 Parc Industriel CFCIM Bouskoura, Casablanca - Tél.+212 522 59 23 06/07/08/09 Fax.+212 522 59 23 11/14
isolab@isolabmaroc.com/www.isolabmaroc.com

différents secteurs.

PAI, ADDITIFS, INGRÉDIENTS : COMMENT S'Y RETROUVER?

La catégorie des Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) regroupe les produits alimentaires destinés à subir une nouvelle transformation avant d'être consommés.
Ces PAI sont majoritairement utilisés dans les secteurs des plats cuisinés, de la pâtisserie et des boissons.
Le secteur de la restauration est également très consommateur de PAI puisqu'ils constituent des produits services, presque «prêts à l'emploi».

Les PAI représentent une grande part de l'activité agroalimentaire et se» développe rapidement. Un marché lucratif, donc, qui attire de plus en plus d'industriels.
Ces derniers se tournent volontiers vers le B to B dont le potentiel de développement est supérieur à celui des circuits de distribution classiques.

Les additifs alimentaires sont des substances ajoutées en faibles quantités aux aliments industriels pour en améliorer la saveur, la texture, l'apparence... Composés d'une molécule simple (contrairement aux ingrédients souvent plus complexes) ils possèdent tous un code, Exxx, attribué par la Commission du Codex Alimentarius.
Les additifs alimentaires doivent être inscrits sur les emballages des produits et doivent figurer sur la liste des produits autorisés.
Un ingrédient alimentaire intervient dans une formulation alimentaire. C'est un composant ou constituant de toute combinaison ou mélange qui forme un aliment commercial.
Selon la législation en vigueur, il est obligatoire d'indiquer sur l'étiquetage tous les ingrédients entrant dans la fabrication des denrées alimentaires, y compris l'eau et les additifs, par ordre décroissant de leur importance pondérale. Chaque ingrédient d'un «ingrédient composé » doit également être indiqué, sauf si celui-ci a déjà été mentionné comme ingrédient à part entière, ou s'il est présent en deçà de certaines quantités.

Quelques exemples de PAI :
- préparations pour entremets, glaçage
- préparations à base de pâte brisée ou feuilletée, prête à garnir
- fonds de sauces, sauces déshydratées
- cubes de fromages, viande hachée, dés de saumon
- poudres et concentrés pour la fabrication de boissons

Stockage : types et équipements

Il existe plusieurs types et matériels de stockage : Stockage de masse, Stockage de prélèvement, Palettiers (dynamique, simple, à accumulation,) Transstockeurs, Conteneurs, Casiers (dynamique, simple, mobile), Etagères.

LES DIFFERENTS TYPES DE STOCKAGE

- Le stockage de réserve ou de masse est un stockage volumineux souvent conditionné en palettes et localisé sur palettier à plusieurs niveaux. Il va être stocké pendant une certaine période avant d'être expédié.
- Le stockage de prélèvement ou de détail est un stockage temporaire utilisé directement pour la préparation de commande. Il est souvent placé en zone de prélèvement (picking) pour prélever les produits à la main ou avec les engins.
- Le Stockage dynamique permet l'avancement de la marchandise au fur et à mesure des prélèvements. En effet, dans ce type de stockage les charges (cartons ou palettes) se déplacent par simple gravité. Les cartons sont introduits du côté «entrée» et cheminent jusqu'au côté «sortie».

LES PRINCIPAUX EQUIPEMENTS DE STOCKAGE

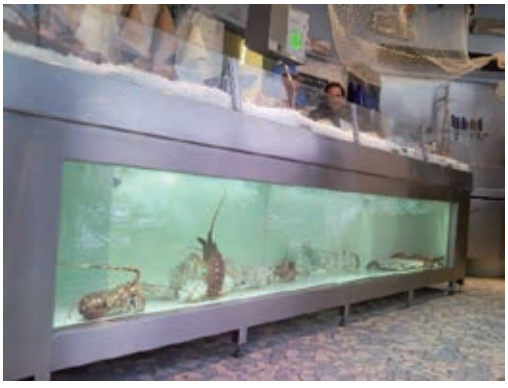
- Le palettier ou rack est un rayonnage qui sert à ranger des palettes. Il est constitué d'échelles verticales sur lesquelles viennent s'emboîter des lisses horizontales. L'espace délimité par l'échelle et la ou les lisse(s) s'appelle une alvéole.
- Le Palettier simple permet de stocker des charges très lourdes sur très grandes hauteurs.

EMYG
ENVIRONNEMENT & AQUACULTURE

INNOPURE ®
TECHNOLOGIE

Equipements professionnels pour mareyeurs, restaurateurs et poissonneries.

Viviers de stockage pour coquillages et crustacés en circuit fermé.



HOMARIUM Standard et Sur-mesure.

www.emygaqua.com

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله
SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTE LE ROI MOHAMMED VI, QUE DIEU L'ASSISTE
23 > 27
Novembre 2016
30 SIB ans d'existence
SIB
16ème Edition
Salon International du
Bâtiment
Foire Internationale de Casablanca
Organisateurs
Royaume du Maroc
Ministère de l'Habitat et de la Politique de la Ville
معارض المغرب
Maroc Exhibitions
Co-organisateurs
FNBTP
FMC
Sponsor SILVER
UNIVERS PLANCHER
Créateur De Systèmes Constructifs
Partenaires
FEMADEL
al omrane
GIAC
AIM
APC
PISA
CAUM
ONCF
Maroc Telecom
Organisateur Délégué
URBACOM
Partenaires presse
MAP
URBANEWS
LA VIE ECO
CONSTRUIRE
BTP
INDUSTRIE DU MAROC
kerix.net
Aujourd'hui
La Tribune
domus
PERSPECTIVES
MEDIAS 24
FINANCES
Innovant
L'opinion
العلم
Bledmag
الخبر
Electra
مغرب اليوم
الأيام
Le Quotidienne
RESAGRO
Le Temps
+212 663 496 662
urbacom@urbacom.net
www.sib.ma

- Le Palettier à accumulation permet le stockage de palettes en grandes quantités pour un nombre de références limité.
- Les Rayonnages mobiles sont montés sur des rails et peuvent ainsi être déplacés. Ceci permet de limiter les allées de circulation et donc d'offrir une plus grande superficie de stockage avec un nombre de références important.
- Le transstockeur est un système mobile se déplaçant dans les allées d'un entrepôt pour aller chercher ou ramener les palettes où se situent les produits. Il permet le stockage automatique d'unités de chargement de toute dimension et poids.
- Les conteneurs sont utilisés pour la manutention et le stockage de produits en vrac. Les 2 dimensions standards sont : 20 pieds et 40 pieds. Un conteneur standard d'un EVP (équivalent 20 pieds) mesure 2,591 m (8,5 pieds) de haut, 2,438 m de large (8 pieds) et 6,096 m (20 pieds) de long ; cela représente environ 38,5 mètres cube.
- Les étagères sont des rayonnages modulables qui permettent d'adapter la structure de stockage à des charges légères et moyennes.
- Les casiers sont des meubles de rangement à tiroirs ou à bacs qui permettent le stockage de petites pièces légères.

Emballage : jusqu'où iront les attentes des consommateurs ?

Un grand sondage européen a été lancé auprès des consommateurs européens avec l'ObSoCo1, pour mieux identifier et comprendre leurs attentes en emballage.
Face à l'essor du e-commerce, la réduction nécessaire des coûts et la montée des enjeux du tri et du recyclage, l'influence des consommateurs est en effet plus déterminante que jamais.
Des experts se sont appuyés sur les imaginaires des consommateurs de l'Obsoco, et ont identifié 5 thèmes majeurs, qui feront partie des questions posées aux consommateurs européens.
1er thème : l'éco conception des emballages
2ème thème : l'e-commerce, nouvelle scène de l'emballage
3ème thème : juste dose grâce aux mini-emballages, vs réduction des emballages, comment choisir ?
4ème thème : l'emballage ultra smart, un enjeu majeur de la dynamique sociale, économique et culturelle.
5ème thème : les nouvelles technologies l'emballage.
Etude complète sur le site resagro.com
Et sur le salon Emballage & Manutention ALL4PACK Paris
Du 14 au 17 novembre 2016
Paris Nord Villepinte - Halls 5a, 6 et 7

Equipement et procédés : froid industriel et consommation

Dans certains secteurs, le froid industriel peut représenter jusqu'à 50 % de la consommation électrique d'un site.
Le froid industriel représente 7 % de la consommation d'électricité dans l'industrie. Mais dans certains secteurs, comme l'agroalimentaire, la production

AFRICA AGRI FORUM

Afrique du Nord, de l'Ouest et Centrale

Co-Host

OCP

OCP AFRICA

Transformation et durabilité
Les ambitions agricoles en marche

3ème édition

3 et 4 novembre 2016 **Abidjan**

- Les défis d'une **agriculture durable** dans la région.
- Les opportunités de développement des **chaines de valeur agricoles**.
- Comment pallier aux insufisances technologiques et accélérer la mécanisation du secteur ?

Inscriptions ouvertes

lrais@i-conferences.org

Gold Sponsor

Groupe Credit Agricole du Maroc
UN ENGAGEMENT DURABLE

Partenaire Institutionnel

ansut

Silver Sponsor

irritec
don't wait for rain

Bronze Sponsor

NELMAN
Business Developer

Partenaire Scientifique

MAZARS

Partenaire Technologique

CASANET
ENTERPRISE SOLUTIONS

Partenaires Média

afrique agriculture · Oxford Business Group · LES AFRIQUES · InfoMédiaire · RTI · Continental · African Business · Weblogy · Côte d'Ivoire Economie · agrid · Resagro

conférences

Partenariats, Habiba Berrada, hberrada@i-conferences.org +212 522 36 95 15

de froid peut représenter jusqu'à 50 % de la consommation électrique d'un site.

L'influence de la température

Plus la température de condensation est élevée, plus le rendement du cycle frigorifique (COP) est bas : une augmentation de 10 °C de la température de condensation entraîne ainsi une augmentation de 30 % de la consommation électrique des compresseurs.

Une chaleur récupérable

10 à 15 % de la chaleur évacuée au niveau du condenseur est récupérable à haute température pour la production d'eau chaude sanitaire. La chaleur récupérable à moyenne température, encore plus importante, peut quant à elle être utilisée pour le chauffage.

Mieux dégivrer, mieux isoler

Les systèmes de dégivrage économes permettent de diminuer la consommation de la centrale de 1 à 6 %. Par ailleurs, il faut prévoir au minimum 5 cm d'isolation pour des tuyauteries d'eau glacée à 1 °C de plus de 80 mm de diamètre.

Hygiène : l'intoxication chimique

L'intoxication chimique peut avoir des origines diverses. Nous citerons entre autres : des résidus de traitements agricoles (pesticides, antibiotiques, etc.), des contaminations accidentelles (traces de métaux lourds, amiante, etc.), des produits de dégradation d'aliments mal conservés (amines de décarboxylation, etc.) ou mal cuisinés (aliments carbonisés, goudrons, etc.), des résidus de détergents ou de désinfectants, etc.

Les effets de l'intoxication chimique telle que nous venons de la définir apparaissent très rarement immédiatement. Le seuil de toxicité apparent n'est franchi qu'après absorption cumulée de toxiques sur une longue durée. Le cas des amines de décarboxylation est particulier puisque les premières manifestations se produisent quelques heures seulement après ingestion (aliments putréfiés).

Au niveau de l'industrie, la prévention de ce type d'intoxication est difficile. Tout repose sur la qualité de l'approvisionnement en matière première et sur un contrôle suivi depuis la réception jusqu'au produit fini.

L'intoxication microbienne est due à l'ingestion en quantité relativement importante de certains micro-organismes ou de leurs toxines.

En fonction du germe en cause, on aura à faire soit à une intoxication provoquée par la toxine du germe accumulée dans l'aliment (intoxination), soit à un phénomène de type infectieux. Dans ce dernier cas, le germe arrive vivant dans l'intestin et y prolifère. Sa lyse libère en général des toxines responsables des symptômes caractéristiques des toxi-infections.

Rappelons qu'à 37 °C, dans des conditions favorables, une entérobactérie se multiplie toutes les 20 minutes. Après 10 heures, on obtient 1 073 700 000 bactéries.

La fiabilité en matière de solutions durables intelligentes pour la réfrigération mécanique et le refroidissement de process industriels.

BAC
BALTIMORE AIRCOIL COMPANY

Pour en savoir plus :
Balticare SAS - info@balticare.fr
+33 1 41 95 59 25

CONDENSEURS BAC
Basses températures de condensation
Economies d'eau et d'électricité
Faible coûts d'exploitation
Robuste et compacte

PRODUIT A FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Plus de 75 ans d'expérience

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : Enjeu majeur pour le secteur industriel marocain

Le Ministère de l'Economie et des Finances du Royaume du Maroc, présente l'industrie agro-alimentaire (IAA) comme la deuxième branche industrielle du pays, avec près de 30% de la production industrielle totale. En avril 2015, l'Office des Changes indiquait que la production agroalimentaire avait progressé entre 2003 et 2013, de 63%. Son chiffre d'affaires était de 142,5 milliards de dirhams. La part des exportations était alors de l'ordre de 17%

En 2016, la croissance est toujours au rendez-vous. Au niveau international, l'étude de l'Office des changes montre que la part de l'Europe dans les exportations marocaines est de 57% en 2014, l'Afrique est deuxième, avec 22,2% et l'Asie ne représente que 12,5% de l'export.

Aujourd'hui le secteur d'activité composé à 95% de PMI, est confronté à une nécessaire mise en place des procédures qualité et à l'acquisition de machines de contrôle et d'inspection spécifiques dédiées à la sécurité alimentaire. Cela permet un fonctionnement en règle avec les démarches HACCP et ISO, reconnues internationalement.

ELCOWA Industrie à Casablanca, filiale de la société française ELCOWA créée en 1965, contribue fortement à valoriser de telles démarches qualité. Certes la capacité d'investissement est importante pour les PMI , mais la prise de conscience l'est tout autant. Par exemple, sait-on qu'un détecteur de métaux ou une machine rayon X servira déjà dans un premier temps à protéger les équipements, à réduire les coûts de maintenance, pour ensuite protéger le consommateur. Une seule action : un double bénéfice et donc un retour sur investissement optimisé.

« Nous réalisons ce travail d'explication et de sensibilisation, auprès des services production et qualité de nos clients. Grâce à cela, non seulement un apport de technologie a lieu, mais une relation durable se met en place au travers des visites annuelles de contrôle et de certification, effectuées par nos techniciens de Casablanca. Les résultats sont là : pour preuve nos

clients sont en position de force pour exporter leurs produits de qualité. C'est une approche gagnant-gagnant basée sur la confiance.» précise A. MARCHAL le PdG de la société ELCOWA Industrie. « Quant une politique qualité volontariste est mise en place, qui sait s'appuyer sur un process particulièrement bien pensé et bien étudié, le pari de la croissance est quasiment gagné » renchérit J.C. BOURGUIGNON, PdG de la société PROCESS FOOD AFRIQUE (PFA), partenaire de ELCOWA Industrie.

La mise aux standards internationaux en matière de sécurité alimentaire est la clé du succès pour ce secteur stratégique de l'économie marocaine. Il s'agit d'un des enjeux majeurs du futur avec la question environnementale, à l'heure où se prépare la COP22, à Marrakech, pour le 07 novembre 2016.

L'AVIS DE L'EXPERT

« ***La sécurité alimentaire constitue aujourd'hui une préoccupation majeure, pour les responsables en Santé Publique, comme pour les consommateurs. L'industrie agro-alimentaire se doit donc de répondre à des exigences sanitaires de plus en plus poussées ». déclare le Docteur Mounir DIOURI, microbiologiste et expert en qualité, cré***ateur et directeur du Laboratoire QUALILAB INTERNATIONAL à Casablanca, depuis 2006

« ***Les clients de notre laboratoire sont le centre de notre démarche. La compréhension de leurs exigences, en les orientant et surtout en leur offrant les meilleurs conseils, est notre principale raison d'être. Cette démarche n'a pu avoir lieu que grâce aux investissements réalisés dans les ressources matérielles et humaines***». précise le Docteur DIOURI, tout en ajoutant : « ***La rigueur et la transparence de nos prestations nous a permis d'avoir le respect et la confiance permanente de nos partenaires au niveau national et international*** ».

Accrédité ISO-17025 depuis 2009, le laboratoire QUALILAB INTERNATIONAL, ne cesse d'innover. Cette démarche a été couronnée par la reconnaissance et l'agrément de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaire (ONSSA).

QUALILAB INTERNATIONAL –
6, Rue Ibnou Al Jaouzi (Ex Colonel Gros), Quartier des Hôpitaux, 20360 Casablanca
CONTACT : **direction@qualilabinternational.com Tel : + 212 (0) 5 22 47 00 83/86**

ELCOWA INDUSTRIE – Matériel d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire
193, Avenue Hassan II
20000 CASABLANCA
CONTACT : info@elcowa.ma –
Tél. : +212 (0)5 22 27 68 28
site web : www.elcowa.ma

PROCESS FOOD AFRIQUE (PFA) – Ingénierie et Matériel de Process
14 rue Yatrib – Mers Sultan
– 20000 CASABLANCA
CONTACT : processfoodafrique@hotmail.com –
TEL : +212(0)5 22 27 09 27
FAX: +212(0)5 22 27 09 23

ELCOWA Industrie

Détecteur de métaux type gravitaire pour poudres et granulat

Détecteur de métaux avec convoyeur et système d'éjection

Barres et grilles magnétiques sur mesure

ELCOWA Industrie

Votre spécialiste industriel en Pesage / Séparation Contrôle / Hygiène / Inspection au service de la qualité et de la sécurité alimentaire

Ensemble intégré pour le lavage des bottes

Système automatique de pesage et balances

Détection de corps étrangers à technlologie rayons-X

Systéme de dépoussierage de surface et de contenants avec ionisation

ENGAGEMENT QUALITÉ ENGAGEMENT

en collaboration avec

PFA, Process Food Afrique

Expert en installations industrielles neuves ou rénovées, sur mesure ou clef en main, partout en Afrique

PROCESS FOOD AFRIQUE PFA

ELCOWA INDUSTRIE - 193, Avenue Hassan II - 20000 CASABLANCA - MAROC
Tél. : +212 (0)5 22 27 68 28 Email : info@elcowa.ma Site : www.elcowa.ma

JLL version 2016 2ème semestre

TESTS D'INTEGRITÉ OU DETECTION DES MICROFISSURES SUR PLAQUES D'ECHANGEURS

par PROCESS'INOX

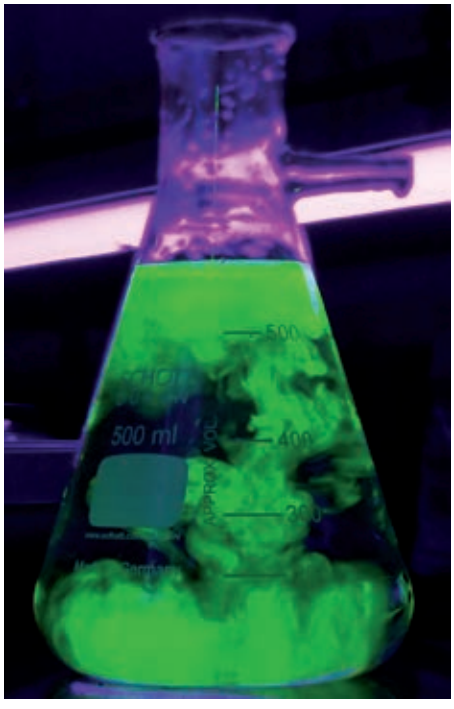
PROCESS'INOX, par la qualité de ses produits et services, par la compétitivité de ses prix, par le respect de ses engagements, par la densité de son savoir faire et par la diversité de ses produits, est incontestablement leader en tant que fournisseur d'une large palette de produits et services (+ de 10 000 références gérées) dont vous avez besoin et qui peuvent être mises à disposition dans des conditions de qualité, prix et délai, vraiment imbattables.

PROCESS'INOX est en mesure de vous proposer un nouveau service devenu incontournable qu'est le test d'intégrité pour tous vos refroidisseurs, pasteurisateurs, stérilisateurs à plaques et / ou tubulaires.

Le dit test est avant tout une démarche responsable et préventive; elle permet aussi de répondre aux exigences de prévention des risques de contamination.

C'est un outil essentiel pour votre assurance qualité

De nombreuses méthodes existent, mais les seules qui sont vraiment fiables



sont :

1/ Tests à la fluorescéine

2/ Tests au Nitron 5

1/ TESTS À LA FLUORESCÉINE

Les tests à la FLUORESCÉINE représentent 75%.

La directive CE92/46 de juin 1992, amendée par la directive CE 94/71, définit les règles sanitaires concernant la production des produits alimentaires et laitiers en particulier.

Face aux exigences réglementaires et sanitaires, il est de plus en plus demandé aux industriels de mettre en œuvre une politique de prévention des risques en terme de contamination.

Le TEST D'INTEGRITE est un procédé fiable permettant un contrôle de non contamination par sections sur les jeux de plaques de vos échangeurs, sans avoir à procéder ni à un ressuage ni à un démontage.

Ce procédé vous permet d'effectuer aisément une maintenance préventive répondant aux dernières directives européennes vous mettant à l'abri des coûts et problèmes liés à une contamination sur vos produits.

Il ne nécessite l'arrêt de la production que quelques heures contre plusieurs jours pour des procédés classiques.

Ce procédé permet de contrôler de façon fiable l'absence de contamination d'un circuit par le second. L'ouverture de l'échangeur n'est pas nécessaire pour procéder à ce test.

Le principe utilisé est le contrôle de la contamination éventuelle par de la FLUORESCÉINE circulant sous pression dans un des circuits et de l'eau du réseau en basse pression dans le second circuit, des échantillons sont prélevés puis contrôlés à l'aide d'un fluoromètre (unité de mesure en ppb), pour permettre de voir une stabilisation ou une évolution de l'eau.

Cela permet de procéder au test dans des conditions réelles d'utilisation et de se prémunir de tout risque de détérioration de plaque, postérieur au contrôle lors du remontage par exemple.

2/ TESTS AU NITRON 5

Cette technique est utilisée dans 25% des cas.

QU'EST-CE-QUE LE NITRON 5 ?

Le NITRON 5 est un gaz neutre légèrement hydrogéné et est totalement ininflammable et inoffensif.

Le principe consiste à détecter les molécules d'hydrogène pouvant

passer au travers des plaques ou tubes défectueux. Physiquement, l'hydrogène est le plus petit corps connu au monde car seulement composé de 2 atomes. Cette caractéristique permet des performances de très haut niveau en matière de détection.

De plus, le NITRON 5 est totalement insensible à l'eau, il est donc possible de tester les échangeurs vides mais non séchés.

Enfin, le NITRON 5 se disperse très vite et permet des tests répétés sur des échangeurs voisins sans risque de pollution de l'air. Le résultat des tests n'est donc pas perturbé par le test précédent.

Cette technologie nous a aussi permis d'introduire une nouvelle prestation, à savoir le repérage sur site des plaques contaminantes.

Nous sommes ainsi en mesure de remettre en état un échangeur sans avoir à retourner le jeu de plaques en usine ; à la seule condition de disposer de quelques plaques de rechange su site. Les réparations sont alors validées par un nouveau test.

Cette version diffère de la version à la fluorescéine principalement par le fait qu'elle nécessite que l'échangeur soit complètement vidangé avant le test. Pour les échangeurs mono section et mono passe, la vidange ne nécessite pas d'ouverture et donc le test au gaz est particulièrement adapté. Pour les échangeurs multi sections ou multi passes, une ouverture préalable est nécessaire.

Le test au NITRON 5 présente les avantages suivants :

- Une mise en place et une exécution bien plus rapides que le test à la fluorescéine.
- Possibilité de tester tous les échangeurs à plaques et tubulaires.
- Il ne nécessite ni eau ni colorant ni produit chimique.
- Test écologique

PROCESS'INOX en partenariat avec RDC PRODUCTIONS (détentrice du brevet) est la seule société à offrir ce test au gaz après chaque remontage d'échangeur sur site. Nous validons ainsi la qualité de nos prestations.

PROCESS ' INOX®
Résidence AL HADIKA
IM8.B 1er étage N°23
Route de Rabat - km 8,5
CASABLANCA
MAROC

Tél. : +212 (0)522-67 33 38/39
Fax. : +212 (0)522-67 27 31
Mobile : +212 (0)661 42 19 53
+212 (0)661 52 46 63
E.mail : processinox@menara.ma
E.mail : process.inox@wanadoo.fr
Site : www.processinox.fr
Site : www.processinox.com

AUTOUR DE LA COP 22

A chaque numéro jusqu'à la COP22, Resagro vous tient au courant des avancées, des événements, en relayant le maximum d'informations que reçoit notre rédaction. Pour ce numéro, nous évoquerons l'ADA face au changement climatique, l' AMMC: Quelles Opportunités et Quels Engagements des Marques Marocaines pour la COP22? Nous ferons un bilan des consultations informelles qui ont eu lieu à Skhirat. Et nous verrons que la presse africaine prépare elle aussi cet événement.

L'ADA ET LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

L'Agence pour le Développement Agricole a été mobilisée par le Fonds d'adaptation pour le partage de l'expérience marocaine du Plan Maroc Vert en matière d'adaptation aux changements climatiques avec les pays du Moyen Orient et de l'Afrique du Nord.

Monsieur Aziz Akhannouch, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime et Madame Marcia Levaggi, Directrice Exécutive du Fonds d'adaptation, présidaient le lancement de l'Atelier Régional organisé du 6 au 8 septembre à Rabat par l'Agence pour le Développement Agricole en partenariat avec le Fonds d'adaptation aux changements climatiques sur la Finance Climat pour les Entités de Mise en Oeuvre Nationale des pays de la Région du Moyen Orient et d'Afrique du Nord (MENA).

L'atelier était consacré à la présentation et à l'examen des opportunités et des modalités d'accès direct des pays de la région MENA aux ressources financières du Fonds d'adaptation en perspectives de permettre à ces pays de mettre en oeuvre des programmes et des projets concrets d'adaptation aux changements climatiques.

Cet atelier a connu durant ces 3 jours la participation des représentants d'une vingtaine de pays du Moyen Orient et d'Afrique du Nord, des institutions

publiques et privées marocaines, de la société civile et d'autres organismes internationaux concernés par la finance climat.

L'Agence pour le Développement Agricole a été accréditée par le Fonds d'adaptation en 2012 et par le Fonds Vert pour le Climat en 2016. Ces accréditations de l'ADA venaient consacrer les résultats concrets des mesures prises dans le cadre du Plan Maroc Vert en matière d'adaptation aux changements climatiques.

L'ADA a été appelée durant cet atelier à partager l'expérience marocaine du Ministère de l'Agriculture de la Pêche Maritime avec les pays de la région MENA concernant les actions et les mesures entreprises en matière d'adaptation aux changements climatiques et à présenter les modalités opérationnelles de l'appui de en faveur des entités des autres pays qui le sollicitent pour l'accréditation auprès du Fonds d'adaptation et pour leur accompagnement en matière d'ingénierie des projets verts.

AMMC : QUELLES OPPORTUNITÉS ET QUELS ENGAGEMENTS DES MARQUES MAROCAINES POUR LA COP22 ?

L'Association Marocaine du Marketing et de la Communication s'inscrit dans l'esprit de la COP22 et organise une Conférence, Mardi 27 Septembre à Casablanca, sous le thème : Marques et Environnement : Quelles Opportunités et Quels Engagements pour la COP22? Cet évènement rentre dans le cadre du cycle des « Rencontres de l'AMMC», récemment labélisées par le Comité d'organisation de la COP22. La Conférence sera l'occasion d'exposer les expériences d'Entreprises pionnières et les enjeux liés aux problématiques des Marques, de leurs croissances et engagements environnementaux, et

PROGRAMME
(Version du 05/09/2016)

Horaire	Activité
18h30	Accueil des Invités - Inscriptions
19h00	Mot d'ouverture du Président de l'AMMC
19h10	Présentation des intervenants - Introduction du Modérateur
19h20	Présentation d'Études de cas par les Partenaires de l'évènement
19h40	Débat des Experts
20h30	Échange avec le public
21h00	Conclusions
21h15	Cocktail

ce à travers un panel d'experts des problématiques de l'Environnement, du Marketing Durable et de la RSE, avec une assistance de près de 200 Dirigeants et Cadres des secteurs publics et privés. Khalid Baddou, Président de l'Association, précise les motivations du choix de ce sujet : « Aujourd'hui, toutes les composantes du tissu économique Marocain sont appelées à contribuer à la réussite de la COP22. L'engagement de ces Entreprises devra se traduire non seulement au niveau des stratégies de Marketing Durable, mais aussi au niveau de l'identité de leurs Marques et des valeurs qu'elles transmettent aux consommateurs ». L'événement sera également une opportunité de cristalliser des recommandations en faveur des Entreprises et des Dirigeants Marketing et RSE, les incitant à inscrire les problématiques environnementales dans leurs stratégies long-terme, afin de faire de la COP22 un rendez-vous de mutation des paradigmes classiques liés aux sujets environnementaux.

Parmi les axes de débat qui seront discutés :

• L'environnement comme levier de la croissance des Marques

• Green washing versus engagement durable, un souci d'image ou une réelle prise de conscience ?

• Comment faire de l'environnement un élément d'attractivité pour les Marques

• Comment la COP22 contribuerait elle à faire de la composante environnementale un élément clé dans les stratégies de Marketing durable et de RSE des entreprises au Maroc ?

• Quid de la « Marque Maroc », Comment saisir l'opportunité COP22 ?

WWW.IPSENLOGISTICS.COM

IPSEN LOGISTICS
Power beyond cargo

EFFICACE »» AVANTAGEUX »» FLEXIBLE

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

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

Clotûre à Skhirat des consultations informelles réussies Rabat.

Les deux journées de consultations informelles menées à huis clos entre 140 délégués et négociateurs sur le climat de plus de 50 pays, organisées à l'invitation de la présidence marocaine de la 22ème Conférence des Parties (COP22 / CMP12), ont pris fin le 9 Septembre à Skhirat, Maroc.

Ces consultations ont vu la participation de personnalités nationales et internationales de haut niveau, telles que Salaheddine Mezouar, Président de la COP22 et le Ministre des Affaires étrangères et de la coopération du Maroc, Patricia Espinosa, Secrétaire exécutive de la Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques (CCNUCC), Aziz Mekouar, Ambassadeur de la COP22 pour les négociations multilatérales , Hakima El Haite, Envoyée spéciale de la COP22 pour la mobilisation et Championne de Haut niveau du Maroc pour le climat, ainsi que Laurence Tubiana, Ambassadrice pour le climat de la COP21. Pour la Secrétaire exécutive de la CCNUCC, ces sessions et réunions avec le ministre Mezouar et d'autres membres du comité de la COP22 constituaient sa première visite officielle au Maroc depuis sa nomination à son poste par le Secrétaire général des Nations Unies Ban Ki-Moon en mai 2016. Les deux jours de séances plénières et d'ateliers ont permis aux participants de faire des progrès sur une série de questions clés en vue de la conférence sur le changement climatique de l'ONU prévue à Marrakech, du 7 au 18 novembre prochain. Un important travail collaboratif a été réalisé par les délégués concernant les résultats attendus de la COP22 / CMP12, notamment en termes de finance climatique et de renforcement des capacités. Les délégués ont également abordé les sujets des Contributions Nationalement Déterminés (NDC) en vertu de l'Accord de Paris, ainsi que l'Agenda de l'Action mondial, le Mécanisme de Varsovie sur les pertes et dommages et le Dialogue facilitatif et bilan mondial de 2018 (2018 Facilitative Dialogue and Global Stocktake). En plus des éléments détaillés de l'agenda, les consultations ont été une précieuse occasion pour le président de la COP22, Salaheddine Mezouar de rencontrer la nouvelle secrétaire exécutive de la CCNUCC Patricia Espinosa, partager sa vision pour la COP22 avec les chefs des délégations et échanger avec les participants sur la prochaine Pré-COP prévue les 18 et 19 octobre au Maroc. La conférence internationale sur le changement climatique COP22 / CMP12 aura lieu à Marrakech, du 7 au 18 novembre 2016.

En voyage au Maroc, la presse africaine prépare la COP22

Le continent africain est l'un des plus touchés par le changement climatique. Rareté de l'eau, intensification des phénomènes naturels (sécheresse, inondation, etc.), les conséquences sont nombreuses et déjà visibles. Si rien n'est fait, l'Afrique ne pourra subvenir qu'à 13% de ses besoins alimentaires d'ici à 2050. Alors qu'il ne représente que 3% des émissions de gaz à effet de serre, le continent n'a reçu jusque là que 4% des financements liés au climat.

Pour mieux appréhender les enjeux liés à la lutte contre le dérèglement climatique et à la COP22, 55 journalistes du continent africain ont découvert le Maroc. Ils représentaient les médias (presse écrite, télévision, digital) de 28 pays : Cameroun, Mozambique, Kenya, Lesotho, Namibie, Afrique du Sud, Sao Tomé-et-Principe, Sierra Leone, Swaziland, Angola, Cap-Vert, Tchad, Togo, Egypte, Erythrée, Ethiopie, Ghana, Guinée Bissau, Liberia, Malawi, Niger, Nigeria, Ouganda, République Centrafricaine, République démocratique du Congo, Congo-Brazzaville, Zambie, Zimbabwe.

Al Akhbar, Ahram Weekly et Shorouk (Egypte), Ghana Television et TV3 (Ghana), The Standard et Business Daily (Kenya), The Nation (Malawi), Daily News (Zimbabwe), Times of Swaziland ou La Semaine africaine (Congo) sont notamment mobilisés pour faire entendre la voix de l'Afrique à Marrakech.

Organisé à l'initiative du comité de la COP22, ce voyage de la presse africaine en 4 langues (arabe, français, anglais, portugais) a fait escale à Casablanca, Marrakech et Ouarzazate. Les journalistes ont aussi pu participer à la COP Academy et visiter la centrale solaire NOOR Ouarzazate. Ils ont également couvert le Sommet de la défense et changement à Skhirat, assisté aux consultations des négociateurs informels avant de participer à l'événement « The Energy Transition, INDCs, and the post-COP21 agenda », organisé par le comité scientifique de la COP22 et l'OCP Policy Center.

PRESSING TEXT'EAU

Respect de vos vêtements et respect de l'environnement, telles sont les promesses du fabricant Eberhardt Frères, un des principaux acteurs européens dans le domaine de l'équipement pour les professionnels en entretien du textile, grande cuisine professionnelle, collectivité et froid scientifique !

En distribuant en exclusivité le système Text'eau et son procédé Crystal pour les professionnels, EFM permet aux pressings nouvelles générations d'être plus écologiques grâce à un nettoyage à l'eau.

Les vêtements, même les plus délicats, sont lavés avec des produits non polluants, sans solvant, totalement biodégradables et de l'eau pour un nettoyage nature et une qualité de lavage inégalée qui respecte la nature et l'environnement.

Contrairement à bien des idées reçue Text'eau procédé Crystal est particulièrement économique en matière de consommation en eau et peu gourmand en énergie.

Le traitement des vêtements délicats en laine, soie et autres fibres naturelles retrouve, avec ce procédé, une nouvelle jeunesse et plus de 95% des articles habituellement présents dans les pressings peuvent être traités avec un résultat remarquable.

Avec le procédé exclusif Crystal la qualité de sortie des vêtements après séchage est à l'équivalent de ce que l'on obtient en nettoyage à sec, le temps de repassage est réduit de 5% par rapport au nettoyage à l'eau ancienne génération. La finition, le toucher et l'apprêtage sont supérieurs au nettoyage à sec.

Ce procédé révolutionnaire, associé à des produits brevetés et exclusifs, garantit une qualité parfaite de nettoyage en moins de 45 minutes (lavage + séchage total).

Unique, le procédé Crystal* fait de Text'eau la solution du nettoyage nature qui prend en compte à la fois les besoins du client et les contraintes de l'exploitant.

Text'eau est distribué par Eberhardt Frères Maroc
Pressings utilisant le procédé Crystal
à Bouskoura et Rabat.

(* Brevet Europe Déposé et Licence onde)

FRANCE EXPORT CÉRÉALES POUR LES MARCHÉS DU MONDE

France Export Céréales est l'Association de promotion internationale des céréales françaises.
Elle a été créée et est financée et dirigée par les agriculteurs français afin d'assurer une liaison pérenne entre les producteurs français et les utilisateurs internationaux des céréales.

MISSION AU MAGHEB

Le Maghreb (Maroc, Algérie, Tunisie) consomme chaque année plus de 17 millions de tonnes de blé (blé tendre + blé dur) dont environ 60% sont importés. Compte tenu de leurs conditions agronomiques et climatiques et de leur croissance démographique, ces trois pays, dont la consommation de blé par habitant est l'une des plus élevée au monde, resteront structurellement importateurs dans les années à venir.
On constate que les besoins en qualité des blés utilisés dans cette région sont très similaires à ceux exigés par les transformateurs français : les panifications locales sont essentiellement à base de pâtes fermentées avec une croûte croustillante, de type baguette française ; ceci explique que la France soit l'un des principaux fournisseurs en blé meunier de cette région qui est également la première destination des blés français à l'export. Pour les mêmes raisons, le blé français est également très présents dans les pays d'Afrique de l'ouest francophone, et notamment la Mauritanie, le Sénégal, la Côte d'Ivoire et le Cameroun.
Les pays du Maghreb ont également des besoins très importants en maïs, notamment pour l'alimentation animale ; le maïs français pourrait y trouver une place, aux cotés des origines traditionnelles nord et sud américaines.

Des actions sont également menées dans les pays d'Afrique subsaharienne, qu'il s'agisse de préserver la place du blé français dans les pays traditionnellement clients, ou de prospecter de nouveaux marchés (Afrique australe, Nigéria) pour y faire référencer l'origine France.

UNE PRESENCE AU MAROC

France Export Céréales est installée depuis 1997 au Maroc, pays qui est un exemple régional en termes de libéralisation de la commercialisation intérieure et extérieure et de ses achats de matières premières (en particulier de céréales).
Avec une offre mondiale qui se diversifie, et face à laquelle les blés

Vis à vis de la filière française, la mission de France Export Céréales est d'informer les producteurs et leurs organisations sur les besoins actuels et futurs de ses clients (en quantité et en qualité) et sur les menaces et les opportunités pour les exportations de céréales, compte tenu de la concurrence de plus en plus accrue, de faire savoir comment sont perçues les céréales, les forces et les faiblesses de l'offre française, et de communiquer sur les voies d'adaptation nécessaires pour conserver leurs clients actuels et conquérir de nouveaux marchés.

La délégation française présente à l'occasion des Rencontres 2016 Franco-Marocaines des céréales sera composée entre autres de :
• Jean-Pierre Langlos-Berthelot Président, France Export Céréales
• François Gatel, Directeur Général, France Export Céréales
• Jean-Philippe Leygue, Arvalis-Institut du Végétal
Ainsi que des représentants de sociétés d'exportation des céréales françaises et d'équipementiers français en matière de stockage, conservation, analyse et transformation des céréales.

français tendent à se banaliser, le bureau de France Export Céréales, situé à Casablanca, maintient une présence régionale importante pour renseigner les opérateurs et prescripteurs locaux sur la production et permet d'optimiser son utilisation : organisation de séminaires de présentation de l'offre française ou traitant de sujets plus techniques, formation d'opérateurs ou de formateurs, visites de délégation étrangères auprès de la filière céréalière française, test de comparaison des blés français ou concurrents. Une attention particulière est portée aux Offices d'Etats, avec lesquels France Export Céréales entretient des actions de coopération suivies. Le Bureau a également la charge d'informer en retour la filière française sur l'état et l'évolution du marché, ainsi que sur les besoins des transformateurs et des consommateurs locaux.

RENCONTRES FRANCO-MAROCAINES DES CEREALES

Chaque année à Casablanca, France Export Céréales organise ses Rencontres Franco-Marocaines des Céréales afin de présenter l'offre française de la nouvelle récolte céréalière et les tendances et perspectives des marchés céréaliers internationaux.

Un public important de professionnels (plus de 300 personnes) y participe.

Cette année, ces rencontres se dérouleront dans un nouveau lieu (l'hôtel Royal Mansour étant fermé pour rénovation). Elles auront lieu le 28 septembre 2016, à l'hôtel Golden Tulip Farah de Casablanca, de 8h30 à 13h.

Dans les pays étrangers, la mission de France Export Céréales est de conserver les clients actuels et d'ouvrir de nouveaux marchés aux céréales françaises : identifier les demandes (en quantité et en qualité), les contraintes des différents acheteurs privés ou publics ; positionner et valoriser à destination l'offre française en faisant valoir ses avantages comparatifs.

Une série de conférences est prévue ainsi qu'une conférence de presse organisée durant la matinée afin de permettre de rencontrer les intervenants et les membres de la délégation française de France Export Céréales qui seront présents à cet évènement.

c/o CFCIM : 15 avenue Mers Sultan - Casablanca
+212 (0) 522 20 83 50 -
franceexportcereales1@gmail.com

Nouveaux Matériels Spécial Professionnels

KOMPATTO DE GIORIK

Le seul four mixte compact avec chaudière.

Le four Kompatto de Giorik offre absolument les mêmes performances qu'un four mixte de taille standard pour une dimension compacte de 519 mm de large par 803 mm de profondeur.
Doté du système exclusif Giorik de production intelligente de vapeur (vapeur instantanée par injection directe + chaudière), Kompatto produit de la vapeur dans des temps nettement inférieurs aux systèmes traditionnels. Le cycle combiné garantit également une gestion précise et continue de l'humidité.
Autre brevet Giorik, le Kompatto est équipé du Météo System, pour un contrôle du taux d'hydratation souhaité et la garantie de conditions idéales pour chaque type de cuisson.
En plus du réglage de la quantité de vapeur, les Kompatto sont dotés du Steam Turner, pour le contrôle de sa qualité. Ce procédé exclusif (brevet Giorik) permet de calibrer la vapeur pour la faire passer de vapeur humide à vapeur sèche.
Toutes ces technologies font du Kompatto un four compact, particulièrement performant et absolument polyvalent, autant pour la gastronomie que pour la préparation de la pâtisserie.

Distribué par Eberhardt Frères Maroc
40, Av. Ain Taoujtate - Résidence Assilm 2 Bourgogne - Casablanca +212 522 27 90 16

SÉRIES DE MORETTI FORNI

La nouvelle génération économe de four statique

Grâce à leur expérience de plus de 70 ans et à une volonté de développement continu, Moretti propose dorénavant une nouvelle gamme révolutionnaire la série S : des fours extrêmement novateurs par leur conception et leurs fonctionnalités, qui atteignent l'objectif de réduire la consommation d'énergie de 30% par rapport aux fours actuellement sur le marché.
C'est aujourd'hui possible grâce à une isolation spéciale, des matériaux innovants et la nouvelle commande électronique. L'expérience de Moretti dans la gestion des nombreux facteurs qui influent sur la cuisson, a permis de développer la fonction intelligente ECOSmartBaking qui permet des cuissons rapides et économes en énergie comme aucun autre four.

Distribué par Eberhardt Frères Maroc

MAGNIFICO DE GIORIK

Les fours à convection polyvalents

Convection avec ou sans humidification, cuisson avec sonde à cœur, la gamme de fours Magnifico propose une réelle polyvalence pour une utilisation GN 1/1 ou 600 x 400.
Destiné à la restauration commerciale non intensive, Magnifico est disponible en plusieurs versions :
- Version convection avec et sans humidificateur
- Version convection / vapeur mixte (à injection directe), avec le contrôle mécanique traditionnel ou avec un contrôle électronique programmable. Ce dernier est pourvu d'un logiciel extrêmement innovant et intuitif. Il permet de mémoriser jusqu'à 99 recettes - qui peuvent être téléchargées par une clé USB, d'insérer des programmes de cuisson avec 9 phases, de contrôler l'humidité relative à la chambre de cuisson, de programmer 3 vitesses différentes de ventilation, d'utiliser la sonde à cœur et de cuisiner en basse température avec l'option delta T.

Distribué par Eberhardt Frères Maroc

CONVOYEUR COMPACT T64E DE MORETTI FORNI

Un concentré de technologie

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

Distribué par Eberhardt Frères Maroc

LE NETTOYAGE TEXT'EAU NOUVELLE GÉNÉRATION, PROCÉDÉ CRYSTAL*

(* Brevet Europe déposé et Licence Monde)

Text'eau est le système de nettoyage à l'eau que propose Eberhardt Frères Maroc, qui comprend une machine à laver et un séchoir IPSO entièrement configurables.
Le nettoyage Text'eau bénéficie aujourd'hui d'un procédé révolutionnaire, Crystal, associé à des produits brevetés et exclusifs, qui garantit une qualité parfaite de nettoyage en moins de 45 minutes. Crystal permet d'être équivalent au pressing traditionnel en terme de travail de finition de repassage, tout en étant totalement propre et sans solvant !

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

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

Le nettoyage à l'eau consomme plus d'eau que les machines de Nettoyage à Sec : **Faux!**
Un cycle de nettoyage à l'eau consomme entre 50 à 70 litres d'eau. Une machine de nettoyage à sec avec les solvants actuels consomme entre 250/300L, voir 400 litres d'eau.

Crystal s'applique à tous les vêtements et autres articles textiles, grâce à la souplesse des machines nouvelles générations IPSO.
Des solutions totalement innovantes pour le métier du Pressing :
- Retraits totalement maîtrisés
- Défroissage identique au perchlo : facilité de repassage
- Coutures sans grignage
- Décoloration inexistante
- Anti-statique : aucune peluche même sur les textiles foncés
- Souplesse, luminosité et propreté des textiles, vêtements, ameublements…
- Un parfum de fraîcheur : mauvaises odeurs envolées
- Hygiène : les produits bactéricides garantissent zéro bactérie dans les tissus
- Cycle complet avec séchage compris entre 30 et 45 minutes
- Coût du cycle faible et maitrisé
- Préservation de la santé du personnel et des clients

Distribué par Eberhardt Frères Maroc

Nouvelle ouverture
Aqua Bleu Presing
Litoral n°8 - RDC - Immeuble n°1 - Dar Bouazza
05 22 78 28 76

LE LAIT
Son circuit de fabrication

Avant d'arriver dans nos supermarchés, puis dans nos réfrigérateurs, le lait suit un parcours précis qui a pour but de le protéger. Elément fragile, afin d'éviter qu'il caille, on le pasteurise ou on le stérilise.

LA TRAITE

Certains agriculteurs se font une spécialité d'élever des vaches laitières. Ces vaches sont choisies pour la qualité et la quantité de leur lait. La traite de ces vaches délivre des milliers de litres de lait qui sont collectés, réfrigérés, puis analysés, pour être ensuite acheminés chaque jour vers des laiteries. Encore fragile, le lait est transporté par camion-citerne isotherme de la ferme à la laiterie afin de le protéger au maximum et de garder toutes ses qualités.

LA LAITERIE, CENTRE DE FABRICATION DU LAIT

Ce sont aujourd'hui les laiteries qui centralisent la production du lait. Elles prennent en charge les différentes étapes qui précèdent à la commercialisation de celui-ci et à sa mise en étale dans les supermarchés et autres surfaces commerçantes. Véritables usines, les laiteries répondent aujourd'hui à des règles strictes, notamment en terme d'hygiène, qui permettent de proposer un lait de qualité. Au sein même de la laiterie, le lait va passer par plusieurs étapes :

La pasteurisation :

Conservé dans d'énormes tanks de stockage pouvant contenir 100.000 litres de lait cru, le lait doit passer par une première étape importante, la pasteurisation. Cette pasteurisation permet d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Elle s'effectue grâce au contact de plaques chaudes. Le lait est ainsi chauffé à 72°C pendant 15 secondes.

L'écrémage :

Une fois pasteurisé, le lait est écrémé à l'aide d'une écrémeuse. Cette dernière sépare la crème et le lait en faisant tourner le lait à toute allure. Cela peut paraître paradoxal, mais après l'écrémage du lait, celui-ci passe par le tank mélangeur afin de lui rajouter de la crème. Le but de la manœuvre est de pouvoir ensuite rajouter la quantité de crème souhaitée selon le type de lait désiré. Aussi, on obtient alors trois types de lait :

- Le lait entier qui contient 3,5% de matière grasse par litre. Identifiable en magasin grâce à la couleur rouge de la brique.
- Le lait demi-écrémé qui contient 1,5 à 1,8% de matière grasse par litre. Identifiable en magasin grâce à la couleur bleue de la brique.
- Le lait écrémé, sans matière grasse. Identifiable en magasin par la couleur orange de la brique.

La stérilisation :

Le lait passe ensuite par une dernière étape, la stérilisation. Il est chauffé grâce à de la vapeur d'eau et atteint une température de 140°C durant deux secondes. Tous les micro-organismes sont ainsi détruits. On parle de stérilisation UHT, c'est-à-dire Ultra Haute température (voir ci-dessous : Le lait UHT : La petite histoire).

L'emballage :

Le lait est prêt à être emballé dans des briques ou des bouteilles le laissant à l'abri de l'air et de la lumière, afin de le conserver au mieux. Stocké, il peut ensuite être acheminé vers les épiceries et supermarchés.

EMBALLAGES ASEPTIQUES

Le processus aseptique de Tetra Pak permet aux liquides alimentaires de conserver leur couleur, leur texture, leur goût naturel et leur valeur nutritive jusqu'à 12 mois, sans conservateurs

Diversifier ses produits

La production lait pasteurisé est rarement suffisante pour assurer la rentabilité d'une unité de production. Il est souhaitable de diversifier la gamme de produit pour toucher une clientèle plus large. On peut produire en complément, des yaourts, de multiples fromages, du beurre cuit (« huile de beurre »), de la crème...

Conseil diététique

Ecrémé ou entier, le lait conserve les mêmes quantités en minéraux, protéines et vitamines B. Le lait écrémé ne contient ni graisses, ni vitamine A.

AMB PROCESS

www.amb-process.com

La Société AMB PROCESS, implantée à Casablanca est spécialisée dans la fourniture et l'installation de matériels industriels pour l'Agro-alimentaire, l'Embouteillage, la Chimie...
AMB PROCESS, une équipe de professionnels pour vous fournir le matériel et le service le mieux adapté à votre besoin et à votre budget.

afinomaq | AGROV | ALBAGNAC | AROL closure systems | aranow packaging machinery | BEDI group
BOSSAR | Conpart | COSTRAL | enercon | Espera | EURO STAR bottling and packaging solutions
FT System control & inspection AROL group | LANFRANCHI | Stone INDUSTRIE | SR INNOVA SAMOVI RICART | ULMA | Varpe

AMB PROCESS - Bd Fouarat / rue 10 n° 74 - Hay Mohammadi - Casablanca - Tel +212 (0) 522 606 434

contact@amb-process.com

Le lait pasteurisé, fabriqué à partir de lait cru ou de lait reconstitué, écrémé ou non, est un lait qui a subi un traitement thermique (pasteurisation) qui détruit plus de 90 % de la flore (jusqu'à 98 %) contenue dans le lait (notamment tous les germes pathogènes non sporulés, notamment les germes de la tuberculose et de la brucellose).

ni réfrigération. La combinaison du traitement et du conditionnement aseptiques réduit les pertes, rend la distribution extrêmement rentable et fournit un produit prêt-à-consommer, avec lequel vous pourrez toucher les consommateurs même dans des endroits éloignés.
Les emballages aseptiques et le transport en ambiant vous permettent de tirer profit des possibilités partout où elles se présentent où que ce soit dans le monde.
Tetra Pak propose sept systèmes d'emballage aseptiques.
© Tetra Pak

Le lait UHT : La petite histoire

Afin d'offrir un lait longue conservation avec toutes ses qualités organoleptiques et nutritives, l'industrie laitière utilise également le procédé de l' «Ultra Haute Température», alias UHT. Mis au point en Suisse en 1951, le procédé UHT n'a vraiment rencontré le succès qu'en 1962, quand il a été couplé avec une unité de conditionnement en carton réalisée par la société suédoise Tetrapak.
En effet, le lait doit rester stérile : une fois refroidi, il est versé dans un contenant aseptique sans jamais rentrer en contact avec l'air. Le lait UHT, c'est du plaisir très naturel mais c'est aussi un peu de physique.
Dans les années 70, l'industrialisation des techniques d'écrémage et l'amélioration des techniques de conservation ont permis aux laiteries d'innover en créant de nouveaux produits, tels que le lait demi-écrémé ou écrémé.

Remerciements au CNIEL (France), Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
© CNIEL

Quelle différence entre le lait pasteurisé et le lait UHT ?

La pasteurisation et la stérilisation à ultra haute température (UHT) sont des techniques de conservation du lait (et d'autres boissons) par traitement thermique. La pasteurisation s'effectue à 71,5° pendant 15 secondes, puis le lait est rapidement refroidi à 4°C. Cette technique permet de conserver au mieux les qualités gustatives du lait cru. Le lait pasteurisé doit être conservé au réfrigérateur (entre 7 et 15 jours selon la date indiquée sur l'emballage).
La stérilisation UHT consiste à porter le lait à plus de 135°C pendant 3 secondes seulement avant de le refroidir. La rapidité du traitement permet de préserver les qualités nutritionnelles du lait. Le lait UHT se garde entre 90 et 150 jours à température ambiante. La richesse naturelle du lait en Calcium et en protéines est conservée, que le lait soit pasteurisé ou UHT. Dès qu'il est ouvert, le lait se garde 2 à 3 jours au réfrigérateur. (© Cerin)

Définition des laits de consommation en fonction du taux de matière grasse

Les produits suivants sont considérés comme laits de consommation :
• Le lait entier est un lait traité thermiquement qui, en ce qui concerne sa teneur en matière grasse, répond à l'une des formules suivantes :
- lait entier normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse s'élève à 3,50 % m/m au minimum.
- lait entier non normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse n'a pas été modifiée depuis le stade de la traite, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange

Pour le servir
Pour éviter que le lait accroche au fond de la casserole, lorsqu'il chauffe, mettez un peu d'eau chaude avant de mettre le lait froid. L'eau va empêcher le lait de "coller ". Tout aussi simple, le lait peut aussi se réchauffer au micro-ondes en quelques secondes... mais attention qu'il ne déborde pas !

Pour le conserver
Le lait UHT se conserve environ 3 à 4 mois à température ambiante. Une fois ouvert, il se conserve au réfrigérateur comme le lait pasteurisé, à 4°C, et doit être consommé rapidement.

avec du lait dont la teneur naturelle en matière grasse a été modifiée. Toutefois, la teneur en matière grasse ne peut être inférieure à 3,50 % (m/m).
Commentaire : Il est d'usage que la couleur du conditionnement soit à dominante rouge.

• Le lait demi-écrémé est un lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50 % (m/m) au minimum et à 1,80 % (m/m) au maximum.
Commentaire : Il est d'usage que la couleur du conditionnement soit à dominante bleue.

• Le lait écrémé est un lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse ne peut excéder 0,50 % (m/m).
Commentaire : Il est d'usage que la couleur du conditionnement soit à dominante orange.

Idées anti-gaspillage

Si vous consommez peu de lait, optez à l'achat pour des petits conditionnements. Achetez 1/2 litre de lait plutôt qu'une bouteille d'1 litre.
S'il vous reste un peu de lait, sachez qu'il s'utilise dans une multitude de recettes. Le lait lié à de la farine donne une délicieuse sauce béchamel qui se déclinera en gratins, croque-monsieur et autres soufflés. Avec du lait, la purée perd un peu en onctuosité mais gagne en légèreté. Un principe qui fonctionne aussi avec les cakes salés, les soupes…
Du côté des desserts, le lait permet de préparer un riz au lait : une cuisson lente et douce garantit un résultat crémeux grâce à l'amidon du riz rond non rincé. Il se plie aussi parfaitement à toutes les pâtisseries de type gâteau, muffin, cake sucré,… ainsi qu'au classique pain perdu du goûter auquel l'oeuf apporte beaucoup de moelleux.
Idem pour les crêpes, les pancakes et même les oeufs au lait ou crèmes renversées. Sans parler de la simplissime recette de crème : avec du lait épaissi à la fécule de maïs parfumé en fonction de son humeur (vanille, caramel, fleur d'oranger, chocolat,…).
Enfin, en boisson : lait-fraise pour les enfants (à décliner avec d'autres sirops), chocolat chaud, milkshake, thé surmonté d'un nuage de lait ou encore café au lait.

AGROALIMENTAIRE ET REVÊTEMENTS DE SOL

Le choix des revêtements de sol et de mur est essentiel en agroalimentaire. Outre leurs aptitudes à la résistance mécanique et chimique, leur facilité d'entretien, ils doivent également assurer l'hygiène des locaux pour préserver celle des aliments.

COMMENT CHOISIR UN REVÊTEMENT DE SOL ?

Il faut tout d'abord se poser un certain nombre de questions sur les contraintes liées à l'activité prévue dans les locaux (contraintes chimiques, contraintes physiques, contraintes mécaniques, contraintes de nettoyage et de désinfection). Ensuite, il faut pouvoir tenir compte des éléments liés à la construction, qu'il s'agisse de travaux neufs ou de rénovation.

- Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter. Il faut savoir que lorsqu'on parle de revêtement de sol, c'est la partie qui se trouve au dessus du béton brut coulé. Il sert de protection pour vos passages avec les denrées alimentaires.

- Revêtement étanche, non absorbant et non toxique

Ce revêtement doit donc être étanche, non absorbant, imputrescible et non toxique !

Etanche car cela évitera aux germes qui se trouvent dans les porosités du béton de se retrouver sur le revêtement lors du nettoyage/désinfection. Cela signifie que les joints de carreaux

céramiques et les joints de dilatation, de fractionnement, de retrait doivent être en bon état, que les raccordements du revêtement avec les caniveaux, les siphons et autres objets implantés dans le solo doivent fiables pour éviter l'infiltration de l'eau sous le revêtement.

Non absorbant, c'est dans le sens inverse. Cela évite que l'eau pénètre dans le béton. Cela sous-entend que si l'eau peut pénétrer dans les pores du béton alors l'inverse est aussi possible.

Imputrescible et non toxique... cela coule de source et n'a pas besoin d'explication supplémentaire. Pour info, si aucune matière organique (comme le bois) n'entre dans la composition d'un revêtement de sol, celui-ci est par définition imputrescible.

- De couleur claire. Mais pourquoi le sol doit-il être de couleur claire?

Cette particularité est surtout demandée dans les établissements de restauration collective à caractère social. En effet, l'efficacité des procédures d'hygiène est souvent évaluée visuellement. L'absence de visualisation des souillures dues à une coloration sombre ou mouchetée d'un revêtement de sol peut entraîner une surestimation du niveau de propreté. En règle général, on se rend mieux compte de la propreté d'un sol lorsqu'il est de couleur claire!

- Les pentes et accessoires

Avant la réalisation du revêtement de sol, on mettra en oeuvre tous les moyens disponibles pour éviter la stagnation d'eau qui entraîne inévitablement une croissance microbienne très importante. Il faut essayer d'atteindre

Les conditions d'hygiène requises par la réglementation sur la sécurité alimentaire nécessitent l'utilisation de matériaux spécifiques pour la pose de revêtements dans les locaux de traitement des aliments et des boissons.
Les secteurs concernés par ces normes sont :
- l'industrie de la conserve
- l'industrie de transformation du poisson et des fruits de mer
- les activités d'abattage
- la transformation de la viande
- les usines de pâtes
- les torréfacteurs
- l'industrie dédiée à la transformation et au conditionnement du sucre
- l'industrie vinicole
- la production de boissons, les brasseries ou les distilleries
- la mise en bouteille d'eaux minérales
- les chambres froides

le niveau d'humidité des surfaces le plus faible possible. Pour ce faire, les dispositifs ci après doivent être correctement mis en place :

* Des pentes de 1,5 à 2% sont nécessaires pour un écoulement facile des eaux de lavage
* Des caniveaux ouverts avec une plaque de circulation non-glissante et amovible devront être disposés judicieusement.
* Les regards et les siphons doivent être en nombre suffisant et hygiéniques.
* Les plinthes à gorges sont conseillées avec un rayon minimum de 20mm.
* Les joints doivent être imperméables et résistants aux agressions auxquelles ils seront soumis (les joints ciments sont à proscrire).

Evacuation

Vu que le sol en industrie agroalimentaire est imperméable, il vous faudra une évacuation adéquate pour assécher facilement et rapidement l'eau issue des nettoyages et des désinfections. Il est d'ailleurs préférable de choisir un siphon large pour faciliter son nettoyage. Pour des siphons de sol en acier inoxydable, préférez des siphons arrondis en lieu et place de siphons avec des sections carrées. Cela sera beaucoup plus facile à nettoyer ensuite. Car le siphon aussi se nettoie. On ne doit pas voir des restes d'aliments ou des traces noires, ce sont des colonies de germes en puissance.

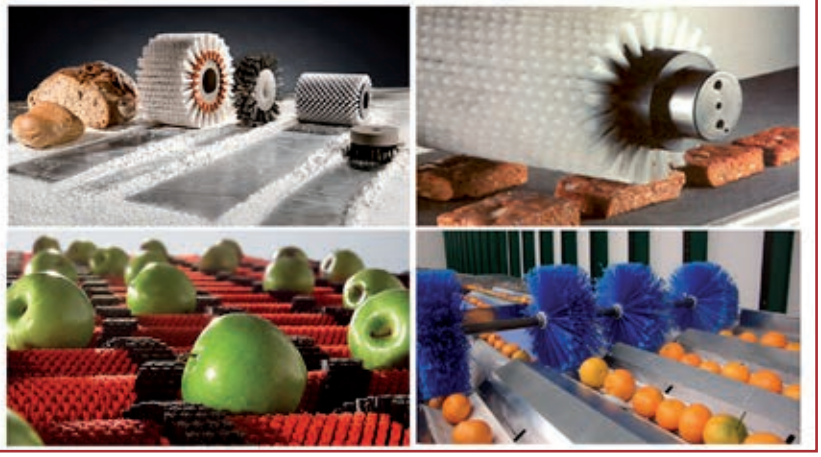
LA PROCÉDURE DE NETTOYAGE

Il est important de décider simultanément du protocole de nettoyage désinfection et du type de revêtement de sol. Il est à noter qu'un revêtement de sol même antidérapant est glissant s'il est mal nettoyé. Dans tous les cas, le nettoyage doit comporter un brossage énergique ou le passage d'un jet sous moyenne pression. Mais attention, les jets sous pression et dans une moindre mesure le brossage entraînent la formation d'un aérosol qui transporte des micro-organismes en tout lieu. Il faut donc nettoyer et désinfecter l'équipement entrant en contact avec l'aliment après avoir nettoyé les revêtements de sol. Les équipements de nettoyage (autolaveuses, monobrosse etc ..) qui aspirent les eaux de lavage sont fortement recommandés, et les surfaces qui ne sont pas accessibles par ces équipements doivent être nettoyées manuellement. Quelque soient les produits d'hygiène choisis, il faut toujours respecter les concentrations préconisées par le fabricant

Il faut savoir que les fournisseurs de produits d'hygiène peuvent réaliser des essais de compatibilité entre les produits qu'ils commercialisent et un revêtement de sol. Il convient de faire des essais avec les produits utilisés périodiquement mais aussi avec les produits susceptibles d'entrer accidentellement en contact avec les revêtements de sol. En règle générale après un contact accidentel avec un produit agressif pur, il faut rincer immédiatement le revêtement de sol à l'eau claire.

SÉCURITÉ DES EMPLOYÉS

Les chutes de plain-pied et les glissades sont la cause principale des accidents de travail dans le secteur de l'industrie agroalimentaire. Cela

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


est dû aux revêtements de sols qui avec l'usure, le temps et l'activité (déchets gras liquides, sols humides) deviennent glissants et impropres à la protection des salariés. Le choix du revêtement est donc primordial et les contraintes de délais des maîtres d'ouvrages les amènent régulièrement à faire l'impasse sur les temps de pose et de séchage indispensables à la qualité des revêtements. De plus, l'activité agroalimentaire présente historiquement des sols très lisses, supposés plus facilement nettoyables mais plus dangereux.

Pour éviter au maximum les accidents, un revêtement de sol doit :

- Permettre la circulation des personnes en toute sécurité
- Ne pas se dégrader dans le temps
- Répondre à des critères d'aptitude à l'utilisation (résistance chimique, physique et mécanique)

Il est donc nécessaire de se munir d'un revêtement de sol fiable dans la durée, et fortement antidérapant.

N.B. : A noter que de nombreux produits spécifiques existent et sont adaptés au milieu agroalimentaire : peintures antidérapantes agroalimentaires, bandes et rubans antidérapants, etc.

Autre point lié à la sécurité, le choix des matériaux doit permettre de limiter les possibilités d'extension d'un début d'incendie dans un bâtiment. Le revêtement doit pouvoir faire face à la combustibilité et à l'imflammabilité.

L'hygiène en agroalimentaire répond à des réglementations strictes.
Elles suggèrent notamment que les matériaux de revêtement utilisés soient, en sol comme en mur :

- facilement nettoyables et/ou désinfectables
- non absorbants
- résistants aux chocs
- imputrescibles
- de couleur claire
- non toxiques

RÉSINES OU CARRELAGES ?

Tout dépend de votre activité mais aussi de vos propres attentes et désiratas. Ainsi l'industrie des abattoirs et des ateliers de découpe de viande est traditionnellement orientée vers les résines hydrauliques modifiées tandis que le secteur de la laiterie ou de la fromagerie est orienté vers le carrelage. Une règle cependant. Les petites surfaces (inférieures à 200 m²) et les zones de cuisson intense doivent s'orienter vers le carrelage.

Sachez cependant que :

- le fait que les carreaux soient fabriqués industriellement constitue un avantage certain.
- il faut que le carrelage soit bien posé et que les joints ne soient pas en ciment.
- contrairement aux carrelages, les résines nécessitent beaucoup moins de joints mais peuvent présenter à leur surface des trous de débullage qui sont des zones de rétention indésirables.
- la plupart des résines peuvent se poser plus rapidement que les carrelages.
- quel que soit le type de produit retenu, la qualité de la pose est primordiale. Le choix entre carrelage et résine dépend beaucoup de l'expérience de chacun et du secteur d'activités concerné.

LES CARRELAGES

L'avantage du carrelage, par rapport aux autres matériaux transformés in situ, est d'être un produit manufacturé de qualité constante. Les systèmes céramiques réunissent toutes les qualités nécessaires pour assurer la pérennité des sols et des murs en agroalimentaire: résistance à l'usure, aux poinçonnements, aux chocs, au roulage lourd, aux températures très élevées et très basses, à la tâchabilité... Un revêtement de sol en carrelage, posé avec des joints en ciment, est un revêtement de sol non imperméable et non étanche, et donc non conforme à la réglementation. Il est nécessaire d'utiliser des joints spéciaux à base de résine que l'on peut se procurer auprès des fabricants de joints ou de carrelages. La pose d'un carrelage avec ce type de joint demande l'intervention d'un professionnel qualifié. Le premier nettoyage, après la pose, doit être réalisé de façon très soignée, par un professionnel qui pourra justifier d'une expérience dans l'industrie agro-alimentaire. Les carrelages ont globalement une bonne résistance aux agressions chimiques et thermiques. Ils supportent un nettoyage avec des produits acides (toujours aux concentrations recommandées par les fabricants) à utiliser lorsque le revêtement de sol est souillé par des minéraux (tartre). Dans ce cas, un nettoyage hebdomadaire par un produit acide est généralement recommandé.

La résistance des joints varie selon leur nature et ils sont souvent plus fragiles que les carrelages.

LES MORTIERS HYDRAULIQUES MODIFIÉS

Les mortiers hydrauliques supportent des circulations intenses. On les utilise plutôt dans les abattoirs et les ateliers

de découpe.
Ce type de revêtement est d'une grande facilité de mise en oeuvre pour les locaux neufs comme pour les rénovations.
Ces mortiers peuvent être posés sur support non sec. Ils sont peu résistants aux chocs thermiques et aux acides qui les transforment en éponge. Il faut s'assurer que le choix du matériau est compatible avec les produits utilisés pour l'activité.
La qualité de la pose est essentielle. La plupart des fabricants ou formulateurs de résines ont des poseurs exclusifs.

LES MORTIERS À BASE DE RÉSINES DE SYNTHÈSE

Tous comme le mortier hydraulique modifié, ce type de revêtement est d'une grande facilité de mise en oeuvre pour les locaux neufs comme pour les rénovations. Ils doivent être impérativement posées sur un support sec.
Ils résistent mieux aux chocs thermiques et vieillissent bien.
Depuis quelques années, ils semblent constituer le revêtement de sol idéal de l'industrie agroalimentaire.
En effet :
- les revêtements de sols en résine répondent parfaitement aux exigences d'hygiène. Ils sont sans joint, étanches, lisses et lavables ce qui permet une décontamination et un nettoyage aisé.
- un revêtement de sol en résine bien choisi résiste aux agressions chimiques rencontrées dans le secteur de l'agroalimentaire, notamment l'acide lactique, l'acide acétique, l'acide oléique, l'acide malique, les acides de fruits, le sel et les saumures ou encore les produits de nettoyage et de désinfection.
- de plus, certaines gammes de revêtements de sol en résine permettent de faire face à toutes les plages de température habituelles, des congélateurs aux déversements d'eau bouillante.
- enfin, la structure des sols en résine est complètement adaptable pour offrir la résistance au glissement

correspondant aux conditions de travail particulières à chaque entreprise.

Remerciements au CNAMTS / DIRECTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

UNION DESIGN S.A.R.L

Ste d'Aménagement, d'Agencement et de travaux Spéciaux

- Revêtement de Sols Industriels
- Revêtement en Résine Antiacide
- Peinture industrielle d'usine et marine
- Cuvelages
- Sous - Traitance

54, Rue Abdellah Al Médiouni - Casablanca
Tél. : 05 22 313 319 • Fax : 05 22 309 277
E-mail : uniondesign@menara.ma

PALMARÈS ECOTROPHÉLIA FRANCE 2016

Toujours plus loin dans l'innovation alimentaire !

Le concours ECOTROPHELIA qui se déroulait du 28 au 30 juin à Avignon a rendu son palmarès. Le jury technique, le jury Fruits & Légumes et le jury national placé sous la présidence de Jean-René BUISSON, président de SOPEXA, ont distingué 8 produits alimentaires particulièrement innovants.
Avec 81 projets présentés, 23 produits sélectionnés et 170 étudiants (un record !) participant aux épreuves finales, ECOTROPHELIA France 2016 séduit toujours plus d'établissements de l'enseignement supérieur français et conforte son identité de premier concours national étudiant de l'innovation alimentaire.

ECOTROPHELIA FRANCE D'OR (6.000 €) : CARRÉLÉON

ENSAIA - Université de Lorraine

Aide culinaire naturelle, simple et transparente, qui sublime vos plats du quotidien.
ENSAIA - Université de Lorraine représentera la France au concours ECOTROPHELIA Europe qui se déroulera les 16 et 17 octobre au SIAL - Paris Nord Villepinte.

ECOTROPHELIA FRANCE D'ARGENT (4.000 €) : MINIGLOO

AgroParisTech. Dessert -

Gamme de desserts glacés lactés bio aux saveurs inédites pour les Mini'bouts

ECOTROPHELIA FRANCE DE BRONZE (2.000 €) : SO SEA'S

ESIX Normandie, Département Agroalimentaire

Snacking d'algues au coeur d'un hot dog haut en couleur et en goût distribué par un triporteur.

ECOTROPHELIA FRANCE INNOVATION FRUITS & LÉGUMES SOUTENU PAR INTERFEL (5.000 €) : SENZZA

ONIRIS Nantes et l'École de Design Nantes Atlantique.

Gamme de pizza à pâte fine sans céréales, dont la pâte est composée à 58% de légumes frais.

ECOTROPHELIA France Innovation Nutrition soutenu par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (3.000 €) : Volupt'in, le plaisir innocent.

ONIRIS Nantes et l'École de Design Nantes Atlantique.

Bouchée apéritive gourmande et peu calorique, 100% végétale, à consommer froide ou chaude.

Prix spécial Communication et Marketing soutenu par SOPEXA (1.000€) : So Sea'S

ESIX Normandie – Département Agroalimentaire.

Snacking d'algues au coeur d'un hot dog haut en couleur et en goût distribué par triporteur.

Prix spécial « Services Interfel » (1.000 €) : Poés'île

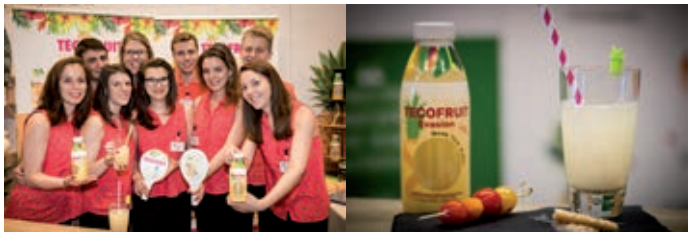
École de Biologie Industrielle Cergy

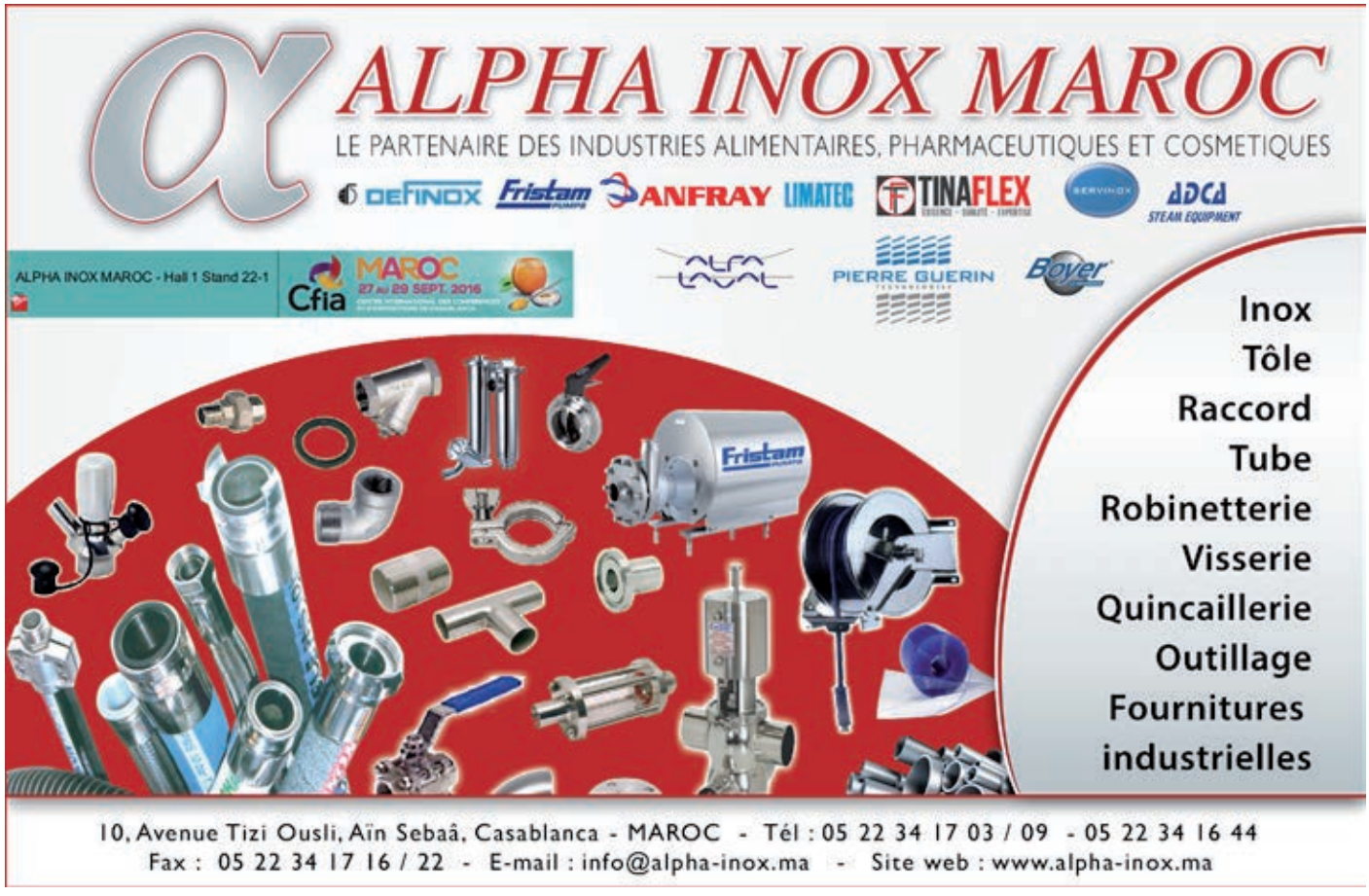
Une gamme de desserts frais, sains et gourmands pour une vraie invitation au voyage !

Prix Bernard Loiseau décerné par le public (500€) : Tecofruit

ISARA Lyon

Une boisson fermentée sans alcool, unique grâce à son parfum exotique et ses perles de Chia.





Nouveaux Emballages

Sac à infusion de thé
Coffeebrewer Nordic

« Finalistes du Trophée de Diamant », ces sacs « stand up » sont formés sur des machines horizontales Form fill Seal dans lesquels il est possible d'ajouter de l'eau chaude pour faire infuser son thé ou son café. Ce sachet nomade qui se transforme en théière (grâce à un filtre intégré) est constitué de six couches différentes mais ne contient aucune couche métallique. Il est réutilisable.

Adhésif à base d'eau pour sachets de sauce stérilisables
Pulmuone Company

Il supporte de hautes températures (130°C). L'absence de solvant organique permet d'améliorer la sécurité alimentaire des produits et de rassurer le consommateur final, tout en réduisant l'impact carbone du packaging.

Recharge de bière pour tireuse
Mondi Jackson

Recharge de bière en film souple développée pour le fabricant de tireuses à bière domestiques Synek. La poche peut être remplie chez un brasseur artisanal ou dans un pub. Elle assure une protection de la bière contre les UV, maintient la fraîcheur de la bière et sa carbonatation pendant trente jours. Cette Beer Cartridge Pouch a une structure de barrière multicouche brevetée pour résister à la pression de la bière, prolonger la durée de vie du produit et offrir une grande résistance à la perforation.

Poche souple à squeezer
Aptar Food + Beverage

Aptar Food + Beverage s'est vu remettre le prix « Finaliste du trophée de Diamant » pour sa poche souple à presser développée en partenariat avec la crème Daisy. Ce tube tient debout sur le bouchon et permet une distribution facile du produit par simple pression. Le bouchon a été étudié pour assurer une parfaite étanchéité de l'emballage et éviter les coulures grâce à un système d'auto-obturation.

Emballage
Dupont prime 8 packagings innovants

Le prix « DuPont Awards for Packaging Innovation » est la compétition globale la plus ancienne de l'industrie. Composée d'un jury indépendant, elle récompense les matériaux, les procédés, les technologies et les services innovants du domaine de l'emballage. Sept critères d'innovations sont pris en compte dans cette compétition.

- Performance améliorée
- Économie au niveau des coûts
- Optimisation de ressources et d'énergie
- Approvisionnement responsable
- Production propre
- Retraitement efficace
- Bénéfice social

Conserve en plastique Thermaset
Graham Packaging

Récipient en polyéthylène téréphtalate (PET) injecté par soufflage destiné aux produits alimentaires pasteurisés. Recyclable, incassable, facile à manipuler et sécurisé. Sa fabrication nécessite moins de frais liés à la rupture des conditionnements, d'expédition, et autres coûts de fabrication. Propriétés bien supérieures au PET standard : stabilité thermique supérieure à 300 °F (soit 150 °C), augmentation de la rigidité latérale supérieure de 50 % et hausse de 25 % de la barrière à l'oxygène.

La bouteille d'huile alimentaire carrée et légère
Adani Wilmar

La bouteille de forme de carré remplace les récipients ovales, optimisant l'espace sur les étagères. Cette bouteille, qui pèse seulement 12 ou 18g (selon la contenance) avec un bouchon d'1 gramme, demande également 60 % de coûts de production en moins et réduit de 15 % les coûts logistiques. Bien que plus légère, la bouteille offre une résistance équivalente, voire supérieure à une bouteille classique. L'aspect « facette de diamant » rend le produit plus remarquable en rayons et améliore aussi sa préhension.

Brique 100 % bio-sourcée
Tetra Pak

L'emballage Tetra Rex® d'origine végétale est fabriqué exclusivement à partir de plastiques dérivés de la canne à sucre et de carton certifié FSC. 100 % de matériaux renouvelables. Caractère innovant en matière d'éco-conception.

Étiquette en forme de nœud
Coca-Cola Belgique

Coca-Cola a été primé pour une de ses étiquettes événementielles, diffusée à Noël en Belgique. Un nœud magique livré à plat qu'il suffit simplement de décoller légèrement jusqu'à un repère, puis de tirer sur le ruban blanc.
Elle peut être de nouveau aplatie puis reformée à plusieurs reprises.

Les recettes selon Maille

Gelée de Mélisse Petits Légumes de Printemps

Préparation : 50 minutes
Cuisson : 40 minutes
Plat : Apéritifs
Service : 4 convives

Ingrédients
- Bouillon de légumes, 300 g
- Mélisse
- Citron, un zeste
- Champignon de Paris bien blancs, 400 g
- Ciboulette, 1 botte
- Moutarde Petits Pois et Pointe de Fleur de Ciboulette Maille
- Crème liquide, 1 cuillère à soupe
- Fleur de Sel
- Feuilles d'oxalis ou des feuilles d'oseille
- Une botte de Radis

Préparation
Préparer la gelée « Mélisse Citron » :
Faire bouillir 300 g de bouillon de légumes. Ajouter un zeste de citron jaune et mettre à infuser 20 min la Mélisse, à couvert. Passer la préparation au chinois. Peser 250 g de cette infusion, faire bouillir et ajouter 1,4 g d'agar-agar. Verser dans les assiettes une fine pellicule (environ 3 mm d'épaisseur) et laisser refroidir. Ciseler la ciboulette et en parsemer la gélée. Tailler les champignons de Paris et radis en petits dés (en Brunoise).
Préparer la crème moutarde :
Passer au tamis la moutarde Maille et y ajouter quelques gouttes de crème liquide.
Réalisée par Emmanuel Renaut, meilleur ouvrier de France, Chef 3 étoiles Michelin pour la Maison Maille.

Dressage
Disposer la brunoise sur la gelée. Disposer à la petite cuillère ou à l'aide d'un cornet des points de crème sur la gelée. Y ajouter quelques feuilles d'oxalis et quelques grains de fleur de Sel.

Bonbons de Langoustine Orange, Crème de Citron

Préparation : 90 minutes
Cuisson : 1 minute
Plat : Plats Principaux
Service : 4 convives

Ingrédients
- 4 grosses langoustines
- 12 pics en bois
- 300 g de jus d'orange
- 100 g de consommé de langoustine
- 30 g de Moutarde Basilic Maille
- 8 feuilles de gélatine
- Huile d'olive Maille, sel, poivre
- Feuilles d'oseille

Pour la crème de citron :
- 50 g de fromage blanc
- Quelques gouttes de jus de citron
- Sel

Préparation
Préparer les bonbons de langoustines :
- Mettre le jus d'orange et le consommé de langoustine à bouillir. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide minimum 10 min. Verser dans la cuve du batteur et laisser tourner doucement pendant 40 min pour obtenir une mousse onctueuse.
- Une fois la mousse montée, ajouter la moutarde Maille et l'incorporer dans un récipient avec un peu de mélange mousseux, puis reverser dans la préparation et remettre à tourner le batteur 1 min. Couper les langoustines en tronçons, les mettre sur un pic en bois puis les assaisonner (sel, poivre, huile d'olive).
- Les cuire sous un grill 1 min et vite refroidir. Une fois les langoustines froides, tremper les piques dans la mousse pour les envelopper et remettre au froid.

Préparer la crème citron :
- Dans un bol, mettre le fromage blanc, le jus de citron et 1 goutte de colorant jaune pour assaisonner.
- Réalisée par Emmanuel Renaut, meilleur ouvrier de France, Chef 3 étoiles Michelin pour la Maison Maille.

Recette reproduite avec l'aimable autorisation de www.greatbritishchefs.com

Le cahier
HORECA
Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

Hôtel
Le Sofitel Tamuda Bay

Restauration
Les tendances culinaires en 2020

EquipHotel
Tendances et restaurants

Ouverture
Le Gossip Beach

HOLE IN 1 EVENT

OPEN DU TRANSPORT ET LOGISTIQUE

SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2016

AU CASA GREEN GOLF CLUB

PARTENAIRE OFFICIEL

CRÉDIT DU MAROC

MEDIA OFFICIEL

LE MATIN

LOGISTICS LA VOIE EXPRESS · CONSOLIS · Sintax · COSCO · TOTAL · Jeep · OZÉ La Com Atypique

Kaizen · C/M/S/ Bureau Francis Lefebvre Maroc · ARRAMS · Habanos DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA · Interim Express Travail temporaire - Recrutement · TOP VIGILANCE Gardiennage - Surveillance · Authentic Sport · Malongo · casa Green Golf club CASABLANCA

RESAGRO Le mensuel des décideurs · La Table du Marché SAINT-TROPEZ MARRAKECH · SQALA ASSOCIATION · Made In Casablanca · SAK'O relax maker · GOLF du Maroc · ARC INDUS MAROC · ABSOLUT AGENCY

Christophe HARIVEL est Habillé par :

Ermenegildo Zegna

BRUNCH

AU NAOURA BARRIÈRE

Illustre lieu, égérie du raffinement à la Française, l'hôtel & Ryads Barrière le Naoura Marrakech, vous reçoit tous les dimanches à partir du 11 septembre, autour d'un brunch circonstancié, gourmand et généreux.

Un moment privilégié à savourer et partager en couple, entre amis ou en famille dans le cadre du restaurant et de la piscine conjointement préparé à cet effet.

Ce brunch exceptionnel se décline façon corne d'abondance de buffets en buffets. Un délice!

Et le tout dans une ambiance musicale!

Aux plaisirs de la table s'ajoute celui des sens à l'occasion d'un défilé de bijoux « créateurs » de la boutique Naoura sur un fond musical lounge.

Horaire : 12h-15h30

Prix : 450 dh – 50% remise de 4 à 12 ans – Gratuit enfant -4 ans

Le Diwi Club à disposition pour enfants +4 ans

Information & réservation : +212 524 459 050

DAKHLA

POUR UNE AVIATION D'AFFAIRES

En mai 2017, l'aéroport de Dakhla deviendra un hub continental grâce à l'installation de bases FBO (Fixed base operator) dédiées à l'aviation d'affaires.

C'est la société Jetex, qui a remporté l'appel d'offres émis par l'Office national des aéroports (ONDA) pour l'installation. L'aéroport pourra accueillir tous types d'avions d'affaires et fournir un espace de stationnement à chaque installation FBO.

Ce projet vient accompagner l'attractivité de la région de Dakhla-Oued-Eddahab. Quelque 73.818 passagers ont transité par l'aéroport de Dakhla à fin juin 2016, contre 54.363 au cours de la même période de l'année précédente, ce qui représente une hausse de 35,79%.

L'actuel terminal construit sur une superficie de 2.600 m2 assure une capacité d'accueil de 300.000 passagers par an.

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

Pollutec MAROC

www.pollutec-maroc.com

8e Salon International
des équipements, des technologies
et des services de l'environnement

5 > 8 octobre 2016
Foire internationale
de Casablanca

En marge du salon :

- Symposium «Territoires Durables»
- Journée Afrique
- Carré Compétences

Sous l'égide du :

Ministère Délégué auprès du Ministre de l'Energie, des Mines, de l'Eau et de l'Environnement, Chargé de l'Environnement

Organisé par :

Forum7 — Reed Expositions

Partenaires institutionnels :

Partenaires média :

Partenaire technologie : xerox

Partenaires info :

AGADIR

UN PALAIS DES CONGRES

Le projet portant sur la construction d'un palais des congrès à Agadir vient d'être approuvé au mois d'août par le wali de la région Souss-Massa, Zineb El Adaoui.
Avec une enveloppe de 1,4 milliard de dirhams, le projet prévoit également la construction d'un Centre d'exposition et de conventions à l'horizon de 2020.

BAROMETRE

LE MAROC REVIENT EN GRACE

Le Maroc revient en grâce dans les destinations les mieux vendues par les agences de voyage françaises, en affichant une augmentation de 7 % en juillet dernier par rapport à la même période de l'année précédente, selon le baromètre mensuel du Syndicat National des Agences de Voyage français, rebaptisé, il y a peu, «Les Entreprises du Voyage».
Il s'agit d'une bonne nouvelle pour le Maroc et pour l'Office national marocain du tourisme (ONMT), qui multiplie les actions de communication et de promotion sur le marché français.
En revanche, le document des «Entreprises du voyage» fait état d'un recul important des départs en ce qui concerne la Tunisie (- 42%), la Turquie (- 48%), et d'une légère régression en Thaïlande (-4%).

FES

TROP D'INFORMEL

Malgré les bons résultats enregistrés par l'aéroport Fès-Saïss en juillet, les réservations dans les unités classées sont presque nulles. Les professionnels pointent du doigt le secteur informel qui constitue plus de la moitié de la capacité d'accueil de la ville de Fès.

D'après les hôteliers de la ville, les réservations dans les unités classées ont subi une chute drastique cet été par rapport aux années précédentes. Les opérateurs pointent du doigt le secteur informel qui absorbe la moitié de la capacité d'accueil de Fès. L'association régionale de l'industrie hôtelière de Fès (ARIHF) avait compté plus de 250 unités non autorisées hébergeant des touristes, pour près de 1.500 chambres. Face à cette situation, que vivent plusieurs villes touristiques du royaume, le ministère du Tourisme a réagi dernièrement en accordant un délai d'un mois pour se conformer à loi 80-14 relative au statut des établissements touristiques et aux autres formes d'hébergement touristique.

© Source Les Ecos

SALON

AFRICA MEDICAL TOURISME EXPO

La région de Souss-Massa va abriter du 29 au 30 septembre 2016, la 1ere 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 tourismes 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.

Du 29 au 30 septembre 2016
Palais des Congrès des Dunes d'Or à Agadir.

CHANGEMENT CLIMATIQUE

LES FEUX DE FORET

Alors que les incendies de forêt font rage en Californie, au Portugal, en Espagne et en France, le Représentant spécial du Secrétaire général des Nations Unies pour la réduction des risques de catastrophe, Robert Glasser, a souligné le lien entre ce type de feux et les conséquences du dérèglement climatique.

« Les feux de forêt sont un type de catastrophe complexe et difficile. Nous pouvons nous attendre à en voir plus alors que les canicules et les sécheresses deviennent plus fréquentes et plus intenses en raison du changement climatique et d'autres facteurs », a dit M. Glaser dans une déclaration faite aujourd'hui depuis Genève.

« L'année dernière a été l'année la plus chaude enregistrée et était supérieure à la moyenne pour le nombre de sécheresses et canicules majeures signalées. Cette année, nous assistons à une tendance similaire avec de nouveaux records de température établis chaque mois », a précisé le Représentant spécial.

« Le manque de gestion des forêts, la croissance des zones urbaines à proximité des forêts et les incendies d'origine humaine sont tous des facteurs de risque qui doivent être traités par les autorités de gestion des catastrophes », a également pointé M. Glasser. « Le scénario le plus effrayant est lorsque des grandes villes sont menacées comme nous l'avons vu cette semaine dans le cas de Funchal et de Marseille », a-t-il ajouté.

Source : Centre d'actualités de l'ONU

Les 6 grandes tendances culinaires des restaurants en 2020

Cate Marketing, la première agence française spécialisée sur les marchés de la restauration, de la boulangerie-pâtisserie, du snacking, de la cuisine et du goût, a sorti son tout dernier Carnet d'Inspirations culinaires 2015-2020. L'ouvrage de 200 pages, qui détaille les 6 grandes tendances culinaires qui risqueront de bercer le secteur de la restauration dans les années à venir, est le fruit d'une analyse pointue des cartes de plusieurs dizaines de restaurants indépendants.

Chacune des 6 tendances culinaires présentes dans l'étude porte un nom au terme « scientifique »n : le primal, le lexical, le global, l'oral, le vital et l'horizontal. A quoi correspondent ces 6 axes culinaires ?

Explications :

Le Primal

Selon Rémy Lucas, directeur de Cate Marketing, « le primal » est la tendance émergente la plus importante de la prochaine décennie.
Elle caractérise le retour à la cuisine « de l'essentiel » : une cuisine ultra simple avec peu d'ingrédients où les chefs décident de renouer avec des produits d'exception, des produits souvent sauvages, voire primitifs associés au geste du chef, au couteau, au feu.

Le Lexical

« Le lexical » désigne, selon l'auteur, une nouvelle tendance qui consiste à sublimer un produit à coût matière bas (œuf, poulet, pomme de terre…) à travers des touches d'exception: une goutte d'huile de truffe par exemple.
L'idée est de créer une syntaxe culinaire en faisant du neuf avec du vieux, en valorisant l'apparat, le dressage, le service autour d'un aliment majeur qui reste simple – et où un gros travail est porté sur le vocabulaire, la grammaire – à savoir le nom du plat.

Le Global

La troisième tendance est appelée par Rémy Lucas « le global » : elle désigne un concept de cuisine axée sur 3 dimensions :
– la prise en compte de la planète où le manger devient un acte politique,
– la convivialité avec de nouvelles manières de manger (à travers les plats à partager, les apéritifs, les planches…)
– l'inspiration culturelle et ethnique.
Cette tendance culinaire tend vers le rapprochement des gens, la proximité: la street food est un exemple parfaitement illustré de cette tendance croissante.

L'Oral

Sous cette tendance, l'auteur introduit la notion de « cuisine régressive », une cuisine axée sur l'envie de casser les codes à travers des produits qui sortent de leur structure repas pour être mangés n'importe quand, n'importe où, n'importe comment. C'est également un retour vers le passé, vers l'enfance, avec des produits du terroir et des recettes d'antan remises au goût du jour.

Le Vital

Cette cinquième tendance culinaire comprend ce que l'auteur appelle « la cuisine d'anticipation » : c'est une cuisine axée sur le futur. Le plaisir du moment disparaît au profit de la recherche d'un sentiment de bien-être à long terme. On pense notamment au succès des restaurants bios, qui devraient néanmoins pousser le concept encore plus loin avec la mise en avant de superfruits et/ou de superaliments (insectes, algues, planctons, etc).

L'Horizontal

La dernière tendance culinaire désignée par l'auteur du livre est une cuisine « mythologique » qui fait référence aux mythes. C'est une cuisine qui s'inspire du passé, de multiples époques : une cuisine médiévale, antique ou encore néoméditerranéenne. On revisite les terroirs en s'autorisant les réinterprétations sans tabous.

Les 3 tendances fortes de la restauration

Décryptées sur EquipHotel 2016

QUALITÉ RIME AVEC BONS PRODUITS : DE L'IMPORTANCE D'UN BON SOURCING PRODUIT

Aujourd'hui, c'est le client lui-même qui l'exige en réclamant le retour de produits tracés, respectueux du goût pour contrecarrer les abus liés à nos modes de production (élevage intensif, engrais, pesticides, produits hors saison, ...).

Le consommateur se réapproprie son alimentation et plébiscite le local et les circuits courts, garants de la bonne traçabilité des produits. En quête de saveurs, il est aussi plus soucieux de ce qu'il mange pour sa santé.

Ainsi, que l'on donne aujourd'hui dans la cantine chic ou dans le gastro, le sourcing local, c'est-à-dire les circuits courts d'approvisionnement sont plus que jamais privilégiés et mis en scène. La fraîcheur s'invite dans la magie de l'assiette apportant authenticité et inventivité.

Face à un client averti, ce discours coule de source dans un « bon » restaurant quel que soit son positionnement. « La provenance des produits n'a pas besoin d'être vérifiée car elle relève d'entrée de jeu de l'excellence. A trop vouloir revendiquer la traçabilité, cela pourrait devenir suspect ! » souligne Rémy Lucas, PDG de CATE Marketing. « Question de bon sens, précise par ailleurs le chef Gilles Choukroun, cuisinier étoilé à la tête du nouveau concept CUP à Orly Sud, ma logique a toujours été de trouver les produits dont j'ai envie et besoin auprès de fournisseurs et producteurs situés dans ma proximité. C'est une condition sine qua non pour faire de la qualité. Travailler avec des produits de saison, faire une cuisine saine et équilibrée répond à une démarche qui coule de source pour un cuisinier qui en est un! ».

RETOUR À «L'HOSPITALITY BUSINESS» DE L'ART DE RECRÉER DU LIEN SOCIAL AVEC LA CUISINE POPULAIRE

« On ne va plus au restaurant parce qu'on a faim mais pour chercher une cuisine, une émotion mais aussi pour avoir du lien social » nous dit Thierry Marx. Sésame d'une cuisine responsable, saine et équilibrée, la proximité avec le produit est la première exigence. Mais, il y aussi deux façons de se revendiquer dans la restauration. Un, par une cuisine d'auteur qui pérennise l'adresse. Deux, par une cuisine en phase avec les lieux qui l'abritent. Pas de hiérarchie à revendiquer dans ces deux approches si ce n'est en terme d'accessibilité. Raison pour laquelle la cuisine populaire reste et demeure un terrain d'expérimentation du goût lié à nos savoir-faire et à nos traditions. Un territoire non loin des terroirs sur lequel le lien social se tisse naturellement car intrinsèque à notre culture.

« Il fut une époque où dans les bistrots, on savait bien faire ! » poursuit Thierry Marx. Ces plats de comptoir auquel il fait référence, se vivent avant tout dans un contexte de proximité et de simplicité

LE BAR SE RÉINVENTE

C'est au BAR et au VIP du STUDIO16 mis en scène par Marc Hertrich et Nicolas Adnet que Thierry Marx a choisi de revenir sur la valeur des fondamentaux de la cuisine dite populaire, au sens noble du terme !

Son oeil inventif remettra aux goûts du jour les traditionnels jambon-beurre façon « comptoir ». Les oeufs mayonnaise ou mimosa se ré-enchanteront de sa magie visionnaire. Le Burger se rehaussera de la saveur de la bonne viande du Charolais tandis que le croque-Monsieur ne dérogera pas à ses classiques. Les desserts ne sont pas en reste : crème renversée, tarte Tatin et île flottante s'invitent dans la ronde pour redonner aux visiteurs le goût des bons produits d'antan. Pour l'occasion, Thierry Marx développera une « formule au comptoir» ouverte aux visiteurs. A découvrir et à déguster tous les jours durant toute la durée du salon au BAR et au VIP du STUDIO16.

dans le service : l'oeuf mayonnaise, le croque-monsieur, le Paris-beurre... à côté desquels, on pourrait ranger dans un contexte plus actuel, le burger, le bagel ou le kebab. Si ces fondamentaux ont fait le succès de nos bars, bistrots et terrasses de café, ils démontrent aussi toute l'exigence que réclame le métier de restaurateur : le sens du bon rapport qualité/prix, du service à toute heure et de l'accueil nourri d'attentions simples et justes. Les remettre sur le devant de la scène sans jamais cesser de les réinventer, c'est redonner, sans nostalgie aucune, à nos bars, bistrots et brasseries toute la magie du lien social. « L'hospitality business, comme disent les américains, commence par la porte qui s'ouvre, la poignée de main et le sourire au client. L'associer à ces fondamentaux, c'est tout simplement faire la meilleure cuisine du monde ! » conclut Thierry Marx. Pas de doute, le lien social se vit dans le partage des bonnes choses, aussi simples soient-elles !

DU RESTO À LA CONVIVIALITÉ DU BAR: DE L'ART DE DÉCOMPLEXER LA RESTAURATION

Faire entrer toutes les typologies de clientèles dont les nouvelles générations, casser les codes du repas traditionnel, insuffler de la convivialité... Telle est la vocation du bar qui se revendique aujourd'hui comme le pivot central du changement avec un fort potentiel d'évolution. Pour l'architecte Jean-Philippe Nuel, l'espace bar permet « de resocialiser les hôtels autour de

nouvelles rencontres pour générer un flux intérieur comme extérieur ». Ouvrir sur l'extérieur avec pour ancrage le lobby qui se revisite dans l'hôtellerie ou l'outdoor (terrasses, toits, patios, cours...) qui crée l'événement, voilà le nouveau graal du bar qui se met au diapason de la rencontre entre le pro (co working) et l'amical pour occuper le terrain du matin jusqu'au soir.

Le bar constitue le vecteur principal du lien social. S'il se pose comme élément de connexion entre l'extérieur et l'intérieur, il devient un pôle d'attractivité. « On veut des endroits sympas où on se sent bien, souligne Rémy Lucas, PDG de CATE Marketing. Des endroits à vivre et non une prestation alimentaire déconnectée. Au bar, on cultive l'ambiance et on associe le boire à un grignotage plus informel avec le service qui va avec ! »

C'est ainsi qu'une nouvelle offre alimentaire apparaît avec pour mot d'ordre, une prestation simple et conviviale ! Dans le principe des

ENTRE SHOW-BAR ET BUSINESS

La promenade s'avère riche en découvertes au travers des dédales du STUDIO16 ! Dès son entrée, le ton est donné par les architectes designers Marc Hertrich & Nicolas Adnet qui instruisent le BAR sous forme d'un show-bar au classique décalé. Des démonstrations et dégustations de vin avec Eurocave et Degrenne, et de café avec Nespresso, animeront cet espace. La carte du Bar est quant à elle retravaillée par Victor Delpierre.

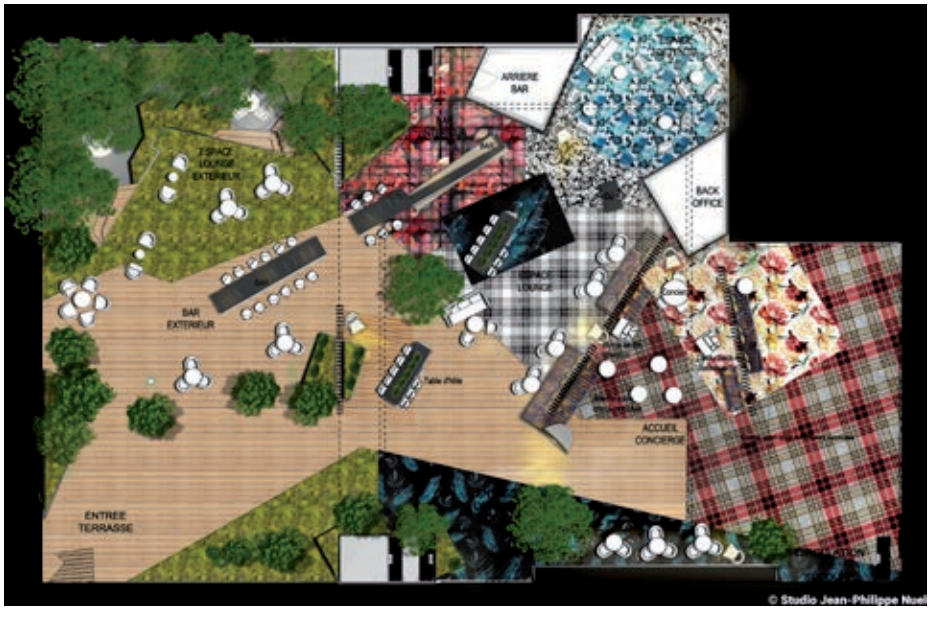
On passe en mode « Happy Hours » dès 18h30 avec aux mannettes du Bar OFF, la maestria du duo de l'Experimental Cocktail Club. Ce dernier proposera sa carte de cocktails, une offre de petite restauration autour d'une ambiance musicale rythmée par un DJ. Dans ces espaces rythmés, l'hospitalité se mue en des histoires de style de vie !

Happy Hours, les moments de la journée se découpent en différentes tranches de vie : petit-déjeuners, déjeuners, goûters/thé/pâtisserie, apéritifs dînatoires élaborés autour de planches de charcuterie, fromage, bouchées gourmandes plus ou moins sophistiquées.

Casser les codes, user du business de la mixologie avec un Barista ou un Bartender, créer de l'événementiel avec des rencontres (produits, art, musique), éduquer autour des saveurs, de la nourriture et du vin..., autant d'ingrédients et toujours plus d'idées pour sortir des sentiers battus car dans le métier, les partis-pris forts sont souvent « gagnants ». Jérôme Crépatte, Directeur du Domaine de la Corniche, vient de développer une offre pour faire la fête. Le « Mojito Beach Party » des Canisses intègre une prestation qui va du bar au dîner jusqu'à la boîte de nuit en passant par la chambre d'hôtel pour absorber les excès de la nuit. Quant au duo de l'Experimental Group, il use de cette capacité à ériger le style en une alchimie délicate de savoir-faire et de sincérité qui fonde la philosophie de l'hospitalité véritable. Asseoir de nouveaux concepts à forte identité, c'est savoir donner à chaque lieu une singularité et pouvoir répondre à une clientèle nomade avide d'expériences nouvelles.

On poursuit la visite dans l'espace OUTDOOR réalisé par les paysagistes Christophe Gautrand et Benjamin Deshoulières. Dans ce sas de respiration, ils nous offrent une pause enchantée où émerge à l'orée d'un bosquet un bar outdoor. Ce bar se poursuit au sein du LOBBY mis en scène par l'architecte Jean-Philippe Nuel et se positionne comme une pièce emblématique de l'accueil pour lui redonner de la convivialité.

EquipHotel : du 6 au 10 novembre 2016 à Paris, Paris Expo – Porte de Versailles



EquipHotel en bref

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : EquipHotel Paris, Marocotel by EquipHotel, Marocofood, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Japan Food Show, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

www.equiphotel.com

Le Sofitel Tamuda Bay Beach & Spa

La nouvelle expérience Arty-Chic sur la Riviera marocaine

Le Sofitel Tamuda Bay Beach & Spa ouvre ses portes dans un cadre luxueux et exceptionnel, à la fois chic et décontracté, au bord de la Méditerranée. Nouvel ambassadeur de l'élégance française dans la baie de Tamuda, le Sofitel Tamuda Bay Beach & Spa allie culture marocaine raffinée et architecture moderne en parfaite harmonie avec la plage étendue de la Riviera marocaine.

Le Sofitel Tamuda Bay Beach & Spa compte 82 chambres très chics et lumineuses avec balcon privé, ayant toutes une vue piscine et plage, une suite Royale, cinq suites Junior et trois suites SoSPA. Les chambres et suites plongent dans l'univers d'artistes contemporains 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, pour les résidents en quête de découverte et d'équilibre entre loisirs et bien-être.

Oeuvre de l'architecte-designer Galal Mahmoud (GM Architects) associant dans un esprit contemporain influences méditerranéennes et tradition marocaine, le design de l'hôtel participe à la création d'une ambiance vivante et moderne, pour un séjour entièrement pieds dans l'eau. La recherche de quiétude et de douceur de vivre a motivé les choix architecturaux du Sofitel Tamuda Bay Beach & Spa, du lobby aux chambres en passant par les espaces de restauration. Le moucharabieh utilisé dans les différents espaces s'inspire de l'empreinte andalouse de la région. GM Architects a remporté pour ce projet le prix de « Best New Hotel » aux « International Hotel Awards » en 2011.
Dans le lobby, les formes cubiques ainsi que les motifs colorés, rappelant les toiles du mouvement fauviste du XXème siècle, fusionnent avec fraîcheur dans un vaste espace très ouvert. Ce havre de détente a été volontairement imaginé pour offrir un moment d'évasion à ses hôtes, où la notion de temps est suspendue. Un instant qui leur sera entièrement consacré pour se régénérer, se relaxer et se ressourcer grâce aux soins attentifs de l'équipe professionnelle et passionnée formée aux standards Sofitel.
Dernier projet du groupe Sofitel, le

Sofitel Tamuda Bay s'étend sur une superficie totale de 38 128 m2. Installé sur la plus belle plage marocaine de Méditerranée, avec pour arrière-pays les montagnes massives du nord marocain, le Sofitel Tamuda Bay est planté dans l'un des cadres les plus idylliques du royaume.

DES CHAMBRES ET SUITES A LA POINTE DU RAFFINEMENT

La Suite Royale

À l'étage le plus élevé de la bâtisse principale, Galal Mahmoud a conçu sa pièce maîtresse. La somptueuse Suite Royale de 290m2 invite les rayons du soleil et le bleu de l'océan à s'unifier en offrant une des plus belles vues du monde. Le moucharabieh discrètement inscrit dans les espaces laisse transparaître la lumière qui caresse le mobilier méticuleusement et soigneusement conçu et sélectionné pour cette Suite. Les formes géométriques et les couleurs, bleues et blanches, dessinent au sein même de la pièce une toile géante, qui se conjugue avec excellence et plénitude à la gracieuse symétrie de l'horizon.
Composée d'une Suite Opéra, d'une Suite Junior et d'une chambre supérieure, la générosité spatiale définit précisément un luxe et un faste suprêmes. Les splendides salles de bains hypnotisent par la clarté des
couleurs utilisées et la transparence et la fluidité viennent accentuer cette dimension de rêve et de bohème.

Les Suites SoSPA

Les amoureux du bien-être seront conquis par les Suites SoSPA du Sofitel Tamuda Bay! Alliant la splendeur des Suites les plus luxueuses de l'hôtel et les traitements de Spa les plus relaxants, elles offrent un confort et une commodité hors du commun. Les murs Kinesis et les Jaccuzis privatifs de chacune des Suites SoSPA sont uniques et exclusives. Conçues ingénieusement pour un bien-être maximal, les Suites SoSPA sont l'expérience incontournable pour les amoureux de l'aise et de la félicité.

Les Villas Signature

Incrustées dans une végétation prospère et abondante, avec leurs piscines privatives, les Villas Signature sont pour les familles le must en termes

de vacances au soleil. Quelle meilleure sensation que de se laisser distraire par le ruissellement de l'eau et les rires des enfants?

Les villas signature combinent le nec plus ultra des équipements hôteliers aux couleurs reposantes et bienfaitrices de la Méditerranée. Dans une privatisation complète, profitez des espaces qui vous sont réservés et jouissez d'un service des plus raffinés. Le salon, aux couleurs traditionnelles de la région s'ouvre sur la piscine et laisse transparaître, par le biais des filtres de lumières les douces ombres qui se dessinent sur les murs.

Les Suites Plage

Au plus près de la mer, pieds dans l'eau, fondus et intégrés comme par magie au sable fin de la plage paradisiaque, les Suites Plage sont une création authentique et élégante à l'image des premiers cabanons qu'a vu naître la Méditerranée à Tamuda Bay.

Les Suites Plage offrent le luxe et le confort du Sofitel les pieds dans le sable. Disposant des équipements les plus développés, de lits Mybed et de somptueux jacuzzis, elles sont l'expression de l'exception qui s'insuffle et envahit toute personne qui y loge. Une privatisation totale s'allie au luxe et au confort connus du Sofitel, faisant du séjour un voyage exclusif et inoubliable, une expérience unique et inspirante au bord de la Méditerranée.

DES UNIVERS ACCUEILLANTS POUR DES EXPERIENCES EXCEPTIONNELLES

Une gastronomie créative et inspirée dans un cadre arty-chic et convivial.

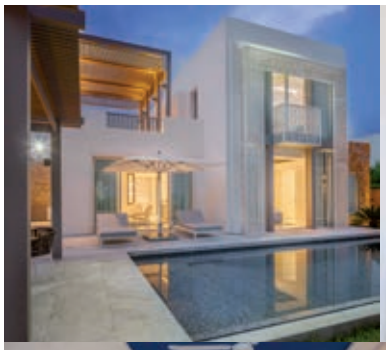
Dans le lobby, le « Koudiaz Bar » dont le nom est inspiré de la célèbre colline voisine (El Koudia), s'ouvre à tous les visiteurs, qu'ils séjournent ou non dans l'hôtel. Véritable lieu d'accueil et de décompression, il permet aux clients de savourer des instants gastronomiques inédits. Des apéros chics et une sélection de tapas y sont proposés par le Chef tout au long de la journée.

Le restaurant « Le Marché des Saveurs » en intérieur et sa magnifique extension en terrasse extérieure surplombant le côté piscine accueille les visiteurs tous les jours pour leur faire découvrir une cuisine inspirée des quatre coins du monde, teintée de notes méditerranéennes.

En extérieur, au niveau du jardin méditerranéen, le restaurant « La voile bleue » invite à la dégustation d'une cuisine raffinée, inspirée des produits terre et mer de Tamuda Bay.

Objectif bien-être au SoSPA

Le Spa du Sofitel allie bien-être, esthétique et beauté sur 1 250 m². Au



coeur de cet espace dédié à la détente, le spa est équipé d'une piscine chauffée à 30° toute l'année, offrant une expérience d'hydrothérapie unique, un parcours sensoriel innovant, un sauna et un hammam. Idéal pour les soins de beauté, les thérapies antistress et les programmes Detox, le SoSPA est le lieu incontournable pour se ressourcer et retrouver l'équilibre tant du corps que de l'esprit. Il est également ouvert sur la nature avec des cabines de soins dont une cabine double et des suites SoSPA.

Inspired meeting, des rencontres professionnelles dans un cadre exceptionnel

Pour les séminaires, réunions professionnelles ou grands événements privés, le décor paradisiaque de Tamuda Bay abrite un centre de conférence entièrement privatisable, complètement distinct de l'hôtel et offrant une intimité unique.

Le centre dispose de plusieurs espaces, pour stimuler la créativité des collaborateurs dans une salle de réunion aux vives notes colorées, mettre le projecteur sur un lancement de produit dans la lumineuse salle de conférence ou organiser un inoubliable cocktail sur la terrasse au bord de la plage. Excellence des conseillers Inspired Meeting, talent culinaire du chef et dernières technologies s'ajoutent au délice du sable chaud, au murmure des vagues et à la grandeur des montagnes pour créer un évènement sur mesure.

Le So Beach & Night Lounge

La splendeur de la grande bleue prend toute son ampleur au So Beach Lounge, quand l'atmosphère des luxueuses soirées de Saint-Tropez s'invite en bordure de Tamuda Bay, la mer basse de la Méditerranée s'enflamme et s'émeut. Le So Beach Lounge est un lieu de rencontre très fréquenté par une élite qui aime faire la fête et s'amuser, un mélange de tendances épouse avec beauté et volupté les motifs naturels semblant naître d'une oeuvre d'art. Le So Beach Lounge est une invitation solennelle de la nature à participer aux soirées et aux fêtes les plus chics de la baie!

Au So Lounge, une vaste scène voit se produire tout au long de l'année les artistes les plus connus du monde et la piste de danse invite à elle les DJ's les plus en vogue qui animent jusqu'à l'aube des soirées parmi les plus «select» du Pays.

La Villa des enfants

La villa des enfants est un véritable repère pour vos petits, elle est une source de créativité et d'intelligence inépuisable. Conçue de manière réfléchie et écologique, elle offre un éventail d'activités ludiques et stimulantes.

Les espaces épurés et les différentes couleurs sont un rappel évident du fil conducteur, et procurent un sentiment de tranquillité.

De la ludothèque aux aires de jeux extérieurs, la sécurité est de mise et les équipes compétentes oeuvrent au mieux pour le bien-être et le divertissement des petits princes et petites princesses.

Et parce que l'essentiel est invisible pour les yeux, l'âme de la villa des enfants est un enseignement à part entière. La rose, symbolisant la terre et la végétation apprivoisent avec amour et tendresse les petits princes et petites princesses et, dans une extravagante quête du savoir, leurs esprits s'aiguisent et se forment. Loin des grandes personnes et de leurs préoccupations de l'utile, les enfants vivent une expérience magique et fort enrichissante.

Le Yachting

L'offre Yachting est l'innovation du Sofitel Tamuda Bay en matière de luxe et d'exclusivité. Une sensation de liberté et d'évasion submerge les visiteurs
et la découverte de Tamuda Bay en Yacht suggère de passer un agréable moment entre amis, en famille ou en couple.

Pour une simple ballade en mer, pour faire la fête, ou pour une excursion magique à Gibraltar, à Oued Laou ou à Marbella, le Yachting est l'activité de référence pour que les vacances restent à jamais gravées dans la mémoire des voyageurs.

Le prestige et l'utopie s'invitent à l'expérience, dans une croisière pleine de surprises.

Route de Sebta - M'Diq Tétouan
+212 539 716 200 - h8216@sofitel.com

Goss!p
BEACH

Un restaurant, un café, une vue … et plus si affinités

Le Gossip Beach change d'adresse avec l'ouverture d'un nouveau local sur le boulevard de la Corniche à Casablanca. D'une superficie de 300 mètres carrés, avec vue imprenable sur l'océan Atlantique, le nouveau restaurant de l'enseigne «Gossip» est géré par la même équipe qui gérait l'ancien Gossip Beach. A l'occasion du mois de Ramadan, le nouveau restaurant prévoyait un menu Ftour aux standards gastronomiques et diététiques qui ont fait la renommée de l'enseigne. Depuis la fin de Ramadan, le Gossip ouvre ses portes tous les jours de 8h à 22h avec un service continu toute la journée. A la carte : petits déjeuners, déjeuners, casse-croûtes l'après-midi et en soirée… le tout dans une ambiance trendy.

Avec un concept original à mi-chemin entre brasserie et snack-gastronomique, le Gossip propose une cuisine de qualité qui se veut malgré tout accessible et sans trop de prétention. Et cela se ressent directement sur la carte de cet établissement qui mise sur la qualité des ingrédients et l'originalité des plats. Au menu : jus détox, tartines originales, salades et assiettes composées, quiches et tartes salées, mais aussi de délicieuses pâtisseries et suggestions maison… La carte du Gossip est une véritable invitation à la dégustation et à la découverte de plats simples mais raffinés, toujours revisités. Une touche d'originalité omniprésente qui se veut marque de fabrique de cette enseigne et que l'on retrouve aussi bien dans la carte des desserts que celle des boissons, des sandwichs ou des plats.

Ciblant un public exigeant et à la recherche d'originalité culinaire, l'enseigne Gossip s'est fixée un seuil d'exigences à la hauteur des attentes de sa clientèle. Les promesses de la carte toujours tenues, le souci du détail dans le maniement d'ingrédients rigoureusement sélectionnés sur des critères de qualité, ainsi que la dimension diététique et nutritive dans la préparation des plats sont autant d'arguments qui expliquent le succès de cette adresse aussi bien à Casablanca qu'à Rabat où l'enseigne est présente depuis trois ans.

Lieu idéal pour des déjeuners de travail ou de simples pauses détente, le Gossip table également sur la qualité de son service professionnel, mais surtout chaleureux et attentionné à l'écoute des moindres doléances.

Boulevard de la Corniche
Casablanca

serih
MAGHREB

Votre satisfaction sur toute la ligne

- Procédés et Automatisations Industriels
- Froid Industriel et Traitement d'air
- Conditionnement/Emballages/Sleeveuses
- Cuveries en Acier Inoxydable
- Marquage/Etiquetage/Solutions de Traçabilité
- Tuyauteries et Accessoires en Acier Inoxydable

L'Unique Interlocuteur pour une Solution Globale à toute Installation Industrielle

Première entreprise nationale dans les études et les réalisations des lignes complètes de process et de conditionnement pour les Industries Agroalimentaire, Pharmaceutique, Cosmétologique et Chimique.

serih maghreb
Plus de 40 ans d'expertise
1975 2016

240, Bd Ghandi, Résidence SARA - A - Casablanca 20200 - Maroc Tel : +212 (0) 5 22 39 98 16/17 - Fax : +212 (0) 5 22 36 76 18/94 14 70
E-mail : contact@serihmaghreb.com www.serihmaghreb.com

Cfia

CARREFOUR DES FOURNISSEURS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

MAROC

HUB VERS L'AFRIQUE

27 - 29 SEPTEMBRE 2016

CENTRE INTERNATIONAL DE CONFÉRENCES ET D'EXPOSITIONS DE CASABLANCA

L'ÉVÉNEMENT TECHNIQUE DE L'AGROALIMENTAIRE

5ÈME ÉDITION

- 5 000 VISITEURS
- 250 EXPOSANTS
- 27 PAYS
- ÉMISSIONS TV
- TROPHÉES DE L'INNOVATION
- RENDEZ-VOUS B TO B

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

WWW.CFIA-MAROC.COM

ORGANISÉ PAR :

Made by GL events

CHAMBRE FRANÇAISE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU MAROC

SPONSOR OFFICIEL :

SOUS L'ÉGIDE :

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

المملكة المغربية
وزارة الصناعة والتجارة والاستثمار والاقتصاد الرقمي

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

PARTENAIRES :

La Tribune · Food Ingredients · L'Usine Nouvelle · Medias24 · Teleconfoc · Resagro · Libre Entreprise · kerixnet · Industrie du Maroc · Conjoncture · TecnAlimentaria.it · RIA · ASKA · Finances News · Le Quotidienne · Le Reflais · Kompass · Economie Entreprises

CONTACT :

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