

Octobre - Novembre 2016

25MAD / 5€ / 6\$

N° 71

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

BIEN CONNAITRE LES FARINES

COP22 : LE JOUR J

NOUVEAUX MATÉRIELS
NOUVEAUX PRODUITS



CFIA MAROC
PERFORMANCES RECORDS



ALIMENTATION
ETUDE FOOD 360



PLASTIQUE ET CAOUTCHOUC
UNE CROISSANCE MONDIALE

Commerçants! pour une meilleure organisation

Voilà la solution..



SE-S400
SE-S3000

- Un design moderne et élégant idéal pour tous les types de commerce
- Toutes les informations disponibles d'un seul coup d'œil sur un grand écran LCD fonctionnel de 10 lignes
- Une flexibilité exceptionnelle : jusqu'à 3 000 articles/codes PLU pris en charge
- Une imprimante silencieuse et rapide à poste d'impression unique
- Intelligence et sécurité : configuration via un PC et sauvegarde sur carte SD
- Encombrement optimisé : deux tailles de tiroir caisse disponibles
- Excellente visibilité grâce au viseur client réglable
- Meilleure disponibilité des informations : impression de rubriques d'assistance pour les utilisateurs



TOP BUSINESS
الخدمات التجارية الرقمية



CASIO
SYSTÈMES D'ENCAISSEMENT

Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

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

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

Safia Ouakil
Directrice administrative et financière

Mohamed El Allali
Directeur artistique / Chef de projets web

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

Fanny Poun
Correspondante anglophone
fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
laetitia@resagro.com

Ont collaboré à ce numéro :
Noureddine Malak
Jean Dufлот

Imprimeur
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°71



Il n'y a aucun doute, la sauvegarde de l'environnement est entre nos mains. Réchauffement climatique, fonte des glaces, éruptions volcaniques, ouragans et cyclones, séismes, la planète est dérégulée et on doit absolument trouver des solutions pour inverser le phénomène. Beaucoup de pays semblent prêt à s'engager dans une nouvelle ère pour protéger notre terre. En effet, aujourd'hui, tout le monde ou presque s'accorde à dire que la biodiversité est menacée, que le changement climatique affecte l'écosystème, que la pollution de l'air est un problème crucial. Les scientifiques sont clairs : les enjeux de la biodiversité sont liés à ceux du climat et le maintien, comme la restauration, de la biodiversité contribueront à réduire l'émission des gaz à effet de serre, à en atténuer les effets et aideront nos sociétés à s'adapter.

Tout le monde reconnaît également que la lutte contre la grande pauvreté et la lutte contre le changement climatique sont liées. Les populations les plus pauvres sont celles qui subissent le plus les conséquences des dérèglements climatiques. Et le défi consistant à alimenter une population croissante figure parmi les nombreux problèmes qui n'ont pas été résolus et qui mettent l'humanité en danger.

Les préoccupations écologiques et environnementales sont de plus en plus fortes, et il fait aujourd'hui consensus que notre modèle actuel de développement doit être transformé si l'on souhaite éviter la multiplication des problèmes environnementaux.

Au Maroc, les énergies renouvelables et l'efficacité énergétique sont au coeur des préoccupations des plus hautes instances et la gestion de l'eau a toujours été une des grandes priorités des gouvernements. Le Royaume a adopté une stratégie de développement durable favorisant l'équilibre entre les dimensions environnementales, économiques et sociales.

Gestion des déchets, contrôle de la pollution, politique verte des villes, constructions durables, ... il reste encore des progrès à faire.

Resagro, ce mois-ci encore, participe à son niveau à vous informer sur les problématiques de notre environnement avec un dernier dossier COP22, trait d'union entre décision et action, un article, suite au salon Sidattes 2016, sur les palmiers dattiers face au réchauffement climatique, une étude, Food 360, pour une consommation plus saine et responsable, etc.

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE

Sommaire



Agroalimentaire

Nouveaux produits	12
CFIA Maroc : le bilan	14
Agroalimentaire : la valeur ajoutée	18
Le palmier dattier	26



Environnement

Autour de la COP22	20
--------------------	----



Solutions

Bien connaître les farines	30
France Export Céréales	34
Nouveaux matériels de boulangerie	36
Etude Food 360	38
Plastique & Caoutchouc	42
Nouveaux matériels	46



Recettes selon Barilla	48
Les news	50
Tendance : le drunch	56
EquipHotel 2016	58
Le Sphinx : splendeur retrouvée	62
Agapè Ourika	66



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



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

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

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

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

COP22

MARQUES ET ENVIRONNEMENT



C'est sous le thème «Marques et environnement: quelles opportunités et quels engagements pour la COP22 ?» que l'Association Marocaine du Marketing et de la Communication réunissait, mardi 27 septembre à Casablanca, un panel d'experts environnementaux et de spécialistes marocains de l'innovation et du développement durable. L'occasion de faire le point sur les initiatives remarquables des marques marocaines, à quelques semaines de la COP22, en présence de près de 200 cadres et dirigeants des secteurs publics et privés. La Conférence a connu la participation de plusieurs experts du secteur.

INAUGURATION

NOUVEAU SITE DE PRODUCTION POUR EATON



Eaton, spécialiste en solutions de gestion d'énergie, inaugure aujourd'hui son nouveau site de production ultramoderne situé dans la Zone Franche Midparc, à Casablanca. L'événement organisé sur le site s'est déroulé en présence de Moulay Hafid Elalamy, Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique, de Revathi Advathi, COO et Directrice des Opérations pour le Secteur Electrique d'Eaton et Hamid Benbrahim El Andaloussi, Président de Midparc SA et du Groupement des Industries Marocaines Aéronautiques et Spatiales (GIMAS). L'usine d'Eaton au sein de Midparc, a nécessité un investissement de 12 millions de dollars et est établie sur une superficie de 13.587 mètres carrés, dont 10 100 mètres carrés dédiés au site de production. Cette implantation confirme le positionnement stratégique du Maroc en tant que centre de production clé au service de clients basés en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique. Bénéficiant d'un réseau de transport rapide tant au Maroc que dans la région, le site est idéalement positionné pour fournir les clients d'Eaton dans des délais optimaux.

SALON

MIDEST MAROC 2016



L'événement professionnel marocain dédié à la sous-traitance industrielle, aux machines, aux équipements, à la maintenance et aux services pour l'industrie se déroulera du 14 au 17 décembre 2016 à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC), Organisé par Reed Exhibitions Morocco, le salon MIDEST MAROC a comme ambition de prendre toujours plus d'importance à l'avenir et de constituer un outil précieux au déploiement du Plan d'Accélération Industriel dans le pays. Ce succès l'ancre comme le rendez-vous industriel majeur du Maroc.

Les objectifs de cette édition :

- Plus de 200 exposants nationaux et internationaux ;
- 5000 visiteurs qualifiés et décisionnaires locaux et internationaux ;
- Un espace dédié aux conférences, aux tables rondes et aux témoignages d'experts sur des thématiques d'actualité relatives aux secteurs.

Du 14 au 17 décembre 2016 - OFEC - Casablanca

SUCRE COSUMAR EN ARABIE SAOUDITE



Le Groupe Cosumar vient d'annoncer un co-investissement dans une nouvelle raffinerie de sucre en Arabie saoudite en partenariat avec les groupes saoudiens « Consolidated Brothers Company » et « Industrial Projects Development Company ». La participation s'élève à hauteur de 460 MDH dans le capital de la société « Durrah Advanced Development Co » (soit 43,3% du capital).

Cette nouvelle raffinerie de sucre devra avoir une capacité annuelle de 840.000 Tonnes. La raffinerie du Groupe Cosumar devrait fournir et répondre aux besoins du marché Saoudien mais aussi exporter dans la région MENA.

L'usine sera implantée sur un terrain de

15 ha dans un port de la Mer Rouge, au nord-ouest du pays.

La nouvelle raffinerie s'appuiera sur l'expertise métiers de Cosumar en termes de raffinage et conditionnement de sucre et sur le savoir-faire confirmé de ses partenaires saoudiens en matière de développement et de déploiement de projets industriels, mais également de connaissance des marchés de l'Arabie Saoudite et de sa région.

La mise en exploitation de la raffinerie est prévue pour le 2ème trimestre 2019.

L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

FILTRATION - MICROFILTRATION
ÉLECTRODÉIONISATION - OSMOSE INVERSE
DÉCHLORATION - ADOUCISSEMENT
DÉMINÉRALISATION - ULTRAFILTRATION
POTABILISATION - NEUTRALISATION
OXYDATION - DÉSINFECTION
STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS - OZONE...

BWT PERMO MAROC
Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Ain Sebaa
Casablanca
Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423
E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY
BWT GROUP

AGREMENT
POUR LE CAM



Le Crédit agricole du Maroc (CAM) est devenu le premier établissement de crédit marocain à obtenir un agrément pour ouvrir une banque islamique. Un décret du ministère de l'Economie et des finances daté du 6 septembre autorise en effet le Crédit agricole du Maroc à créer une nouvelle banque participative, selon le Bulletin officiel.

A travers cette nouvelle banque halal, le Crédit agricole «ambitionne de se positionner comme un acteur-clé de la finance participative, et spécifiquement dans le monde rural, en drainant une clientèle qui n'a pas recours aux banques

traditionnelles», précise ce décret. Le Crédit agricole sera actionnaire de la nouvelle banque à hauteur de 51%. Le reste sera détenu par la Société islamique de développement du secteur privé, filiale de la Banque islamique de développement (BID). Le capital de la nouvelle banque sera, initialement, de 200 millions de dirhams (environ 19,5 millions de dollars). À terme, il sera relevé à 400 millions de dirhams.

© Ecofin

SALON
AFRICA AGRI FORUM



Les 3 et 4 novembre prochain, Abidjan accueillera la 3ème édition de l'Africa Agri Forum (AAF-2016). Cette troisième édition sera placée sous le thème de : «Transformation et durabilité : Les ambitions agricoles en marche».

Ce rendez-vous est dédié à l'agriculture en Afrique du Nord, de l'Ouest et du Centre. Près de 350 professionnels et experts en provenance de 30 pays comptent participer à cette troisième édition. Cette édition va permettre de débattre des enjeux stratégiques liés au développement du secteur agricole en Afrique. De plus, cette rencontre se focalisera principalement sur les moyens de promouvoir une agriculture durable, son lien avec la sécurité alimentaire, mais aussi sur des mécanismes pratiques pour enclencher une dynamique de croissance soutenue.

L'Africa Agri Forum est une véritable plateforme pour les affaires, le Networking et le partage d'expériences et de pratiques. Ce Forum débouchera sur des propositions pratiques et des solutions concrètes aux problématiques de l'agriculture en Afrique.

Abidjan - 3 et 4 Novembre 2016

ENERGIES
LE MAROC CHAMPION DE L'EOLIEN



Une nouvelle étude du Conseil Mondial de l'Énergie, intitulée «World energy perspectives/ Renewables integration 2016», présente le Maroc comme un champion de l'éolien. Le Royaume affiche les coûts les plus avantageux dans l'énergie éolienne avec un tarif de 28 dollars/MWh. Nous devançons des pays comme le Pérou, le Mexique, l'Égypte, l'Afrique du Sud ou encore le Brésil qui affichent des coûts légèrement plus élevés (entre 37 et 49 \$/MWh). L'étude montre également nous restons l'un des investisseurs majeurs au niveau mondial dans le domaine des énergies renouvelables avec plus d'un 1 milliard de dollars.

ÉNERGIES RENOUVELABLES LA BAD CONFIANTE



l'énergie éolienne dans le monde. Ce serait également, dans le moyen terme, le cas pour le Maghreb. Les énergies renouvelables deviendront plus compétitives et seront moins tributaires des subventions, à la faveur des avancées technologiques auxquelles on devrait assister au cours des prochaines années. Le nombre d'emplois verts augmentera, mais les attentes doivent être réalistes. Le développement de nouveaux profils d'emploi vert ou l'« écologisation » des emplois classiques représente un moteur important et novateur pour les systèmes éducatifs, les stratégies d'emploi et le contexte économique général.

« Les conditions instaurées par le cadre législatif et la réglementation ne sont pas toujours favorables au développement des énergies renouvelables, mais ce secteur enregistre une accélération dans presque tous les pays du Maghreb. L'intérêt de plus en plus vif montré aux niveaux international, national et local à investir dans les systèmes d'énergie éolienne et solaire peut être davantage attisé par une libéralisation progressive du secteur des énergies renouvelables et des incitations financières accrues. De nombreux projets éoliens et solaires sont encore en préparation - leur mise en œuvre pourrait être accélérée » souligne le dernier rapport de la BAD intitulé « Le secteur des énergies renouvelables et l'emploi des jeunes au Maghreb »

Le rapport indique que l'on devrait s'attendre à des taux élevés de croissance, en particulier en ce qui concerne

Source : Groupe de la Banque africaine de développement (BAD)



ALL LINES SHIPPING
EXPERIENCE YOU CAN TRUST

IMPORT/EXPORT
LCL & FCL CONSOLIDATED SERVICES

www.als.co.ma

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

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

**FULFILLING ALL YOUR
IMPORT/EXPORT NEEDS**





ATTIJARIWAFABANK

Des activités en progression et une rentabilité accrue

Le Conseil d'Administration d'Attijariwafabank s'est réuni le 06 septembre 2016, sous la présidence de M. Mohamed El Kettani pour examiner l'activité et arrêter les comptes au 30 juin 2016.

Attijariwafabank a conclu le premier semestre 2016 en réalisant des performances satisfaisantes et en améliorant ses positions de marché sur la quasi-totalité des lignes métiers dans ses différents pays de présence. Le semestre a également été marqué par le lancement du plan stratégique « Energies 2020 » qui a pour ambition de consolider le leadership continental du Groupe et d'accélérer l'optimisation de son modèle, dans un contexte caractérisé par de profondes mutations économiques et technologiques.

RÉSULTAT NET CONSOLIDÉ EN PROGRESSION DE 7,1%

Au titre du premier semestre 2016, le produit net bancaire s'accroît de 3,5% à 10,1 milliards de dirhams, porté par l'ensemble des compartiments : marge d'intérêt (+0,2%), marge sur commissions (+11,6%), résultat des

activités de marché (+7,9%).

Le résultat net consolidé enregistre une progression de 7,1% à 3,0 milliards de dirhams grâce à la capacité confirmée du Groupe en matière de maîtrise des charges (+5,4%) et de gestion proactive des risques (-5,0%).

Le résultat net part du Groupe s'élève à 2,5 milliards de dirhams, en accroissement de 7,9% et la rentabilité financière s'améliore avec un RoE de 15,5% et un RoA de 1,4% (+0,9 point et 0,1 point respectivement par rapport au premier semestre 2015).

La croissance a été tirée particulièrement par la Banque de Détail à l'International qui voit ses indicateurs s'améliorer significativement avec des contributions au produit net bancaire, au résultat net consolidé et au résultat net part du Groupe en croissance de 9,4%, 34,9% et 58,6% respectivement. Cette performance s'explique par



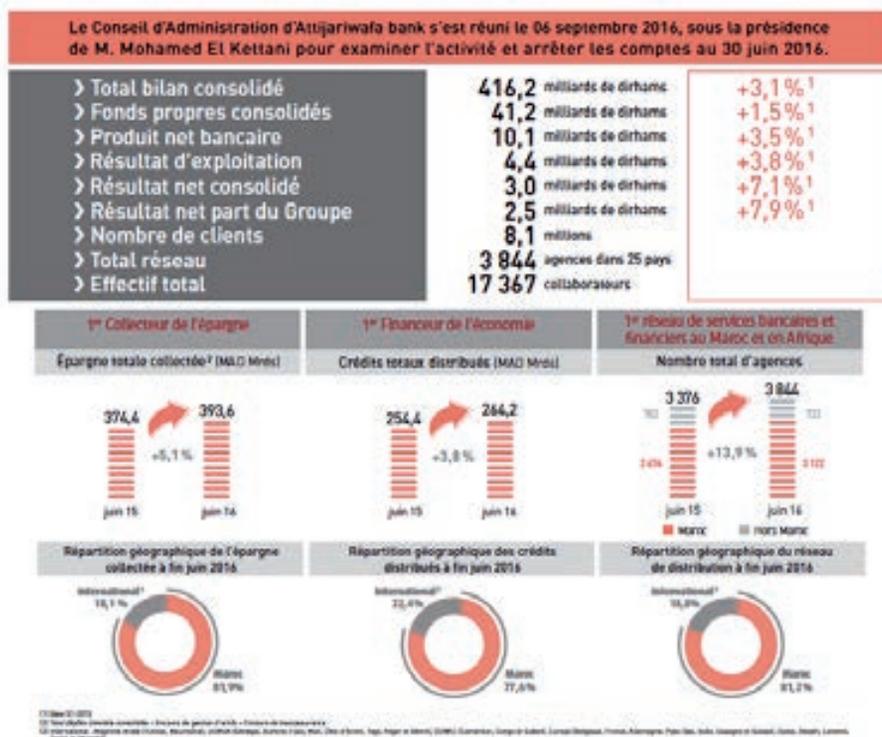
une croissance organique soutenue, ainsi que par le renforcement de la participation dans le capital des filiales sénégalaise (CBAO) et ivoirienne (SIB) à 83% et à 75% au quatrième trimestre 2015.

« ENERGIES 2020 » : UNE STRATÉGIE ET UN MODÈLE ORIENTÉS CLIENT

Le groupe Attijariwafabank entame l'année 2016 avec le lancement d'un plan stratégique 2016- 2020 « Energies 2020 ».

Attentif aux différentes mutations économiques, réglementaires, sociales et technologiques, Attijariwafabank ambitionne de :

- Se positionner comme la banque relationnelle de référence pour tous ses clients à travers un modèle proactif, centré sur la satisfaction des besoins spécifiques de la clientèle.
- Consolider le leadership du Groupe au Maroc en matière d'innovation, en tirant profit des technologies nouvelles liées au digital, pour dessiner la banque de demain, une banque encore plus proche de ses clients.
- Poursuivre le développement du capital humain, première richesse du Groupe, au service de la clientèle.
- Consolider les atouts de son modèle de banque universelle s'appuyant sur une diversification des métiers et des géographies et sur une capacité démontrée à générer de la croissance, à rationaliser les moyens et à maîtriser les risques.



تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله
 Θ ϚϘϙϙ Ϛϙϙϙϙϙ ϙϙϙ ϙϙϙϙϙϙ ϙϙϙϙϙϙ ϙϙϙϙϙϙ ϙϙϙϙϙϙ
 SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTE LE ROI MOHAMMED VI, QUE DIEU L'ASSISTE

SIB

16^{ème} Edition

30^{ans} SIB d'existence



VERS UN CADRE BÂTI DURABLE ET HARMONIEUX

Salon International du Bâtiment



23 > 27 Novembre

Foire Internationale de Casablanca - Maroc (à côté de la Mosquée Hassan II)

Sponsor OFFICIEL



Sponsor SILVER



Organisateurs

Royaume du Maroc



Co-organisateurs



Partenaires



Partenaires presse



Organisateur Délégué



+212 663 496 662
 urbacom@urbacom.net
 www.sib.ma

Nouveaux Produits



PATES BIO PANZANI

Le leader du marché a sorti une offre sans gluten au printemps, couvrant trois dessins en sachet 400 g : spaghetti, penne et coquillette.

En cette rentrée, la marque s'invite sur le bio avec un format identique et quasiment les mêmes dessins, le penne étant remplacé par le torti.

Panzani rejoint donc Barilla sur ces deux créneaux porteurs.

NOUVEAU LOOK MAXWELL HOUSE

Relancé par JDE avant l'été avec une nouvelle campagne de pub TV, le café soluble Maxwell House bénéficie d'un lifting de pack en cette rentrée pour gagner en impact.

Au passage, le flacon déca se décline sur un format 100 g en complément du 200 g, tandis que le café classique en sticks passe en boîte maxi format de 100 unités.



CAPSULES ESPRESSO STARBUCKS

Starbucks lance en GMS sa propre offre de capsules compatibles Nespresso. L'Américain vient prendre place sur un créneau très dynamique, avec une proposition de prix très premium.

Starbucks propose un court assortiment de quatre références (Kenya, Colombie, Guatemala et Fairtrade Espresso Roast), dans un premier temps.

CHEWING GUM HOLLYWOOD MAX

Leader de la gomme, Hollywood signe une nouvelle offre baptisée Max, qui compte deux types de recettes. Frost associe un cœur poudré de cristaux frais et une saveur fruitée (agrumes ou fruits d'été), tandis que Splash possède un cœur liquide et mixe deux fruits (fraise-citron vert et framboise-pêche).



NUGGETS DE BOEUF CHARAL



Charal propose des nuggets de bœuf surgelés à marque Happy Family en format familial par 20. Composés à 77% de viande française et complétés avec des protéines végétales (pois), ils sont entourés d'une panure croustillante classique.

SRIRACHA HOT CHILI SAUCE HUY FONG FOODS INC



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 pâte fine et délicieuse. Sans agents artificiels, ni colorants, la sauce Sriracha Huy Fong est parfaite pour accompagner pizzas, pâtes, 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

SUMOL

**BOISSON NATURELLE
À BASE DE VRAI JUS
ET DE PULPE DE FRUITS,
LÉGÈREMENT PÉTILLANTE
ET DIABLEMENT
RAFRAÎCHISSANTE.**



CFIA MAROC

Performances records



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, et en partenariat avec la FENAGRI, la 5ème édition du Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA) Maroc s'est déroulée du 27 au 29 septembre 2016, au Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca. Ce salon, leader dans le secteur de l'agroalimentaire au Maroc, a réuni près de 5.400 visiteurs professionnels venus de 34 pays différents et 378 exposants-marques en provenance de 15 pays.



α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES

Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outils
Fournitures industrielles

10, Avenue Tizi Ousli, Aïn Sebaâ, Casablanca - MAROC - Tél : 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44
Fax : 05 22 34 17 16 / 22 - E-mail : info@alpha-inox.ma - Site web : www.alpha-inox.ma



Les opérateurs de l'agroalimentaire, secteur actuellement en pleine mutation, sont confrontés à de nombreux enjeux. Aussi, afin de les accompagner dans leur déploiement stratégique, le CFIA Maroc s'est fixé comme objectif de réunir, dans un même espace, toutes les solutions et innovations répondant à leurs besoins. La 5ème édition a en effet couvert

l'ensemble des métiers et filières de l'agroalimentaire : Ingrédients & PAI, Équipements & Procédés, Emballages & Conditionnements, Transport, Stockage & Manutention et, enfin, Qualité & Hygiène.

UN RAYONNEMENT CROISSANT POUR DES OPPORTUNITÉS CONCRÈTES

Organisé tous les deux ans, le CFIA Maroc a réuni, sur une superficie d'exposition de 8 000 m², des professionnels issus de toutes les fonctions de l'agroalimentaire (production, maintenance, qualité, achats, recherche et développement...). L'évènement a, en outre, accueilli 378 exposants et marques représentées, grands groupes industriels ou PME, originaires de 15 pays (Maroc, France, Allemagne, Danemark, Égypte, Espagne, Belgique, Portugal, Tunisie, Italie, Pays-Bas, Suisse, etc.). Le CFIA Maroc offre ainsi aux professionnels une plateforme B to B internationale et ciblée.

Palmarès des Trophées CFIA Maroc 2016

Évènement particulièrement attendu par les participants, les Trophées CFIA Maroc 2016 ont récompensé les entreprises les plus innovantes dans trois catégories : Ingrédients & PAI, Équipements & Procédés et Emballages & Conditionnements

Catégorie Ingrédients & PAI

1. AZELIS MOROCCO
2. AFE DISTRIBUTIONS
3. TBI MAROC

Catégorie Equipements & Procédés

1. ASERTI
2. ROBERT BOSCH MAROC
3. ASECOS

Catégorie Emballages & Conditionnements

1. ISOVATION-FORTRADE
2. CEISA-SEMO PACKAGING
3. PACKINOV

UN PROGRAMME ANIMÉ PAR DE NOMBREUX TEMPS FORTS

Cette nouvelle édition du CFIA Maroc avait pour thématique centrale « Les leviers de la compétitivité de l'industrie agroalimentaire ». Le CFIA Maroc se veut aussi une plateforme d'échanges et de réflexion autour des grands enjeux de l'agroalimentaire. Réunis à l'occasion de conférences et d'émissions TV, les experts, opérateurs privés et publics, ont ainsi débattu de ces différentes problématiques en proposant des solutions concrètes, mais aussi de nouvelles pistes de réflexion. Filmées en direct des plateaux et retransmises via le web dans plusieurs pays, les émissions TV ont abordé différentes thématiques telles que la logistique, l'innovation, ou encore, les nouvelles tendances de consommation.

DES PERSPECTIVES RÉGIONALES À FORTE VALEUR AJOUTÉE

La réussite de cette 5ème édition confirme le potentiel grandissant du

CFIA Maroc pour devenir le rendez-vous africain de l'industrie agroalimentaire. Ce potentiel est d'autant plus important que les technologies et produits présentés au CFIA Maroc sont plus adaptés aux besoins des industriels du continent que ce qu'ils peuvent trouver dans les plus grands salons mondiaux en Allemagne ou à Dubaï où les dernières innovations sont certes présentées, mais sans forcément correspondre aux besoins des petites et moyennes structures. Le Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire favorise également les échanges Sud-Sud avec un programme de promotion en Afrique.

Célébrant ses 10 ans d'expertise, le CFIA Maroc a, une fois de plus, confirmé son positionnement d'évènement technique de référence de l'industrie agroalimentaire.

Prochain rendez-vous en 2018



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

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



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



www.lubrinamaroc.com
10 Avenue Tizi Ousli Ain Sebaa
Tél : 0522 34 08 49 Fax : 0522 34 08 51

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



INDUSTRIES AGROALIMENTAIRE

comment développer la valeur ajoutée en interne ?

L'industrie agro-alimentaire (IAA) marocaine est reconnue comme la deuxième branche industrielle du pays, avec près de 30% de la production industrielle totale.

Dans un précédent article nous insistions sur l'enjeu de l'hygiène et de la sécurité alimentaire pour les prochaines années. En échangeant avec les industriels de ce secteur très dynamique, on remarque rapidement qu'une stratégie globale est en train d'émerger : celle du développement de la valeur ajoutée des produits, au sein même des entreprises. Cette prise de conscience est essentielle et tend de plus en plus à s'exprimer avec des produits d'excellente qualité, capables de rivaliser sur les marchés internationaux : pour preuve, nombres d'entreprises marocaines ont exposé cette année au SIAL.

Pour atteindre ces objectifs, 4 facteurs sont à privilégier :

- la Recherche et Développement (R&D),
- la Production : en optimisant chaque composant,
- l'Emballage : en sécurisant le produit
- et avec comme garant de l'ensemble le Contrôle Qualité permanent.

Comment les acteurs de ce changement travaillent-ils ? « Tout simplement en apportant les outils industriels qui permettent aux professionnels d'avoir des mesures fiables en particulier en pesage tout au long de cette élaboration de produits finis, en ayant préalablement validé avec eux quelles sont leurs attentes.

Tous nos systèmes de balances par exemple répondent à des critères propres à chaque client, la palette de produits est assez large pour que chaque entreprise y trouve son compte. » précise Alain MARCHAL, PdG de ELCOWA Industrie,

à Casablanca, représentant officiel de la marque RADWAG.

La Recherche et Développement a un très grand besoin de précision, les applications sont extrêmement vastes. Dans le domaine de la production : la mesure est un critère essentiel, à la fois pour contrôler les composants initiaux (tant quantitativement que qualitativement), mais également pour suivre la productivité et le respect du cahier des charges issu de la R&D.

Un spécialiste du process industriel, Jean-Charles BOURGUIGNON de la société Process Food Afrique à Casablanca, milite fortement dans ce sens, lors de ses interventions en soutien technique des équipes de production : « Il faut comprendre où est l'objectif final d'amélioration qualité, et suivre une ligne directrice, pas trop vite, mais en respectant les étapes ».

Il est certain que rien ne sert de courir, il faut juste bien comprendre comment pouvoir améliorer la transformation, permettre de donner plus de valeur au produit et donc d'avoir la possibilité de mieux le vendre. JC Bourguignon ajoute « il faut bien choisir les matériels de pesage entre autres et surtout s'assurer que les équipes pourront être formées dessus, sinon tout investissement est voué à l'échec ».

C'est d'ailleurs pour cette raison que ELCOWA Industrie, propose à ses clients une formation à Casablanca, sur 5 produits fondamentaux en matière



de pesage, avec pratique et essais sur place. « Nous travaillons toujours sur mesure, grâce à nos instruments de précision : balances d'analyse, balances de production, ...)

Il s'agit d'être rapides et précis, pour que les instruments puissent rapidement transmettre les informations aux décideurs : équipes de productions, équipes d'Assurance Qualité.

Le chantier est vaste, mais très motivant et très valorisant pour les industriels qui s'en donnent les moyens, à la clé : + de valeur en interne.



ELCOWA INDUSTRIE - Matériel d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

193, Avenue Hassan II
20000 CASABLANCA

CONTACT : info@elcowa.ma
TEL. : +212 (0)5 22 27 68 28

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 22270923

RADWAG : radwag.com/fr





Barres et grilles magnétiques sur mesure



Détecteur de métaux type gravitaire pour poudres et granulat



Détecteur de métaux avec convoyeur et système d'éjection

ELCOWA Industrie

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



Balance industrielle



Ensemble intégré pour le lavage des bottes



Balance de laboratoire



Détection de corps étrangers à technologie rayons-X



Système de dépoussierage de surface et de contenants avec ionisation



en collaboration avec
PFA, Process Food Afrique
Expert en installations industrielles
neuves ou rénovées, sur mesure ou
clef en main, partout en Afrique





COP 22 LES NOUVELLES INFORMATIONS



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 le thème de l'appel à l'action, le side event autour du thème de l'Adaptation dans les pays les moins avancés, l'accord historique de Kigali et le manifeste de la société Eléphant Vert faisant valoir son engagement en faveur d'une agriculture climato-intelligente.

APPEL A L'ACTION

Le leadership du Maroc dans le domaine de l'efficacité énergétique, au cœur d'un événement en marge de l'Assemblée Générale des Nations Unies

Le Comité de Pilotage de la COP22 a organisé un side event sous le thème « Appel à l'action – processus préparatoire pour l'Initiative Internationale d'Efficacité Énergétique (IEEI) », en marge de l'Assemblée Générale des Nations Unies à New York. Le débat était présidé par Saïd Mouline, Chef du pôle Partenariat public-privé de la COP22, en présence de nombreuses personnalités internationales et experts climatiques.

Saïd Mouline, Chef du pôle Partenariat public-privé de la COP22, a souligné l'importance du renforcement des politiques nationales d'efficacité énergétique et de la coopération internationale. Il a ainsi déclaré : « Il est plus facile de réduire encore plus les émissions de gaz à effet de serre à travers l'efficacité énergétique qu'en ayant uniquement recours aux énergies renouvelables ».

Hakima El Haité, Championne de Haut Niveau du Maroc pour le Climat et Ministre déléguée à l'Environnement, a confirmé cette vision, déclarant : « l'efficacité énergétique met à notre disposition des opportunités pour créer de l'emploi pour les jeunes et de la valeur ajoutée pour le climat ».

Tosi Mpanu Mpanu, Président du Groupe des Pays les moins avancés (PMA), une organisation réunissant 48 pays, a quant à lui souligné : « la COP de Marrakech sera une conférence pour l'action et l'implémentation. » Il a également tenu à préciser que « le Maroc est un pays leader en terme d'énergies renouvelables. »

Les travaux de cette rencontre ont été marqués par l'intervention de Jo Tyndall, Présidente du Groupe de travail



spécial sur l'Accord de Paris (APA), un groupe qui a également étroitement collaboré avec la présidence française de la COP21. Celle-ci a déclaré : « l'efficacité énergétique nous permettra de raccourcir de deux tiers le chemin pour atteindre l'objectif de limiter la température de la planète en dessous de 2°C ».

ADAPTATION DANS LES PAYS VULNERABLES

Le comité de pilotage de la COP22 a organisé un side event autour du thème de l'Adaptation dans les pays les moins avancés, cet après-midi au siège des Nations Unies à New York. La rencontre a été présidée par Nizar Baraka, Président du comité scientifique de la COP22, en présence de Salaheddine

Mezaouar, Président de la COP22. L'événement, organisé en marge de la 71ème Assemblée Générale des Nations Unies, a vu la participation de Khaled Fahmy, ministre de l'Environnement égyptien, Mohamed Ait Kadi, Président du Conseil Général du Développement Agricole, et Maria Helena Semedo, Directrice Adjointe de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

La rencontre a été l'occasion de mettre en exergue les problématiques de l'adaptation dans les pays les moins avancés, particulièrement en Afrique et en Asie. Ces régions du monde sont en effet considérées comme les plus impactées par les effets du changement climatique. Ces pays possédant rarement les ressources et

ÉLÉPHANT VERT propose des produits agricoles innovants et durables, issus de sa forte capacité de Recherche & Développement dans le domaine des microorganismes d'intérêt agricole :

Les amendements organiques, ORANOVA
 Les biofertilisants, FERTINOVA
 Les biostimulants, NOVASTIM
 Les biopesticides, NOVAPROTECT





capacités nécessaires pour faire face à ce phénomène, la question de l'aide et de l'assistance qui doivent leur être destinées sera débattues lors de la COP22.

ACCORD DE PARIS

La présidence marocaine de la COP22 se félicite de l'entrée en vigueur à venir de l'Accord de Paris

La communauté internationale vit un moment historique. Grâce au dépôt des instruments de ratification aux Nations Unies de l'Union européenne, de 7 de ses Etats membres (Hongrie, France, Slovaquie, Autriche, Malte, Portugal, Allemagne) et du Népal, le deuxième Seuil nécessaire à l'entrée en vigueur de l'Accord de Paris a été franchi. Ainsi, plus de 55 pays représentant plus de 55% des émissions de gaz à effet de serre ont ratifié l'Accord qui entrera officiellement en vigueur le 4 novembre prochain, à temps pour la 22e Conférence des Parties à la Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques

En 2015, l'adoption par 195 délégations de l'Accord de Paris avait été un moment historique. Aujourd'hui, son entrée en vigueur est un nouveau rendez-vous avec l'Histoire.

L'entrée en vigueur de l'Accord de Paris a été la première priorité de la présidence marocaine de la COP22. La présidence est donc aujourd'hui fière de cette réussite et salue l'effort collectif de tous ceux qui ont contribué à l'accomplir.

La présidence de la COP22 et la

présidence française de la COP21 ont travaillé conjointement pour accélérer la ratification de l'Accord de Paris. La détermination et la rapidité - en moins d'une année - avec laquelle l'Accord a été ratifié illustrent la prise de conscience de la part des Etats de l'urgence d'agir contre le réchauffement climatique.

Du fait de l'entrée en vigueur prochainement de l'Accord, la première Conférence des parties agissant comme réunion des parties à l'Accord de Paris (Conference of the Parties serving as the Meeting of the parties to this Agreement- CMA1) se tiendra en marge de la COP22.

ACCORD HISTORIQUE A KIGALI

Un accord historique pour le climat a été obtenu dans la nuit du 14 au 15 octobre à Kigali (Rwanda). Réunis pour la 28e réunion des Parties au Protocole de Montréal relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone (MOP28), les négociateurs des 197 Parties ont approuvé un amendement au Protocole qui prévoit l'élimination progressive des émissions des hydrofluorocarbones ou « HFC ». 7 années de négociations auront été nécessaires pour aboutir à l'amendement de Kigali.

Le calendrier de mise en œuvre de l'amendement distingue trois groupes de pays. Les pays développés, qui comprennent notamment les Etats-Unis et l'Union européenne, s'engagent ainsi à réduire l'utilisation des HFC de 10% d'ici à 2019 et à les supprimer

totalemment d'ici à 2050. Les pays en développement, dont la Chine, le Brésil et la plupart des pays du continent africain, commenceront à réduire leur consommation de HFC dès 2024 tandis qu'un troisième groupe de pays réunissant notamment l'Inde, l'Arabie saoudite, le Pakistan, l'Iran et le Koweït, s'y mettront dès 2028. Tous ensemble, les pays devront réduire les niveaux de HFC de 85 % d'ici à 2047.

Les HFC ont un effet de serre 14 000 fois plus puissant que le CO2 et sont principalement utilisés dans l'industrie du froid et la climatisation. Or, avec le réchauffement climatique et l'urbanisation croissante, la demande en climatisation, et donc l'utilisation de gaz réfrigérants polluants, ne cesse de progresser. L'amendement de Kigali permettra d'éviter, d'ici à 2050, l'émission d'environ 72 milliards de tonnes équivalent CO2. Il contribuera aussi à éviter jusqu'à 0,5°C de réchauffement climatique d'ici à la fin de ce siècle, soit ¼ des objectifs fixés par l'Accord de Paris. Les Parties se sont également mis d'accord sur la nécessité de mettre en place des financements



Le ministre chargé des Marocains Résidents à l'Etranger et des Affaires de la Migration, Anis Birou, a représenté le Maroc au Sommet sur la gestion des déplacements massifs de réfugiés et migrants, organisé en marge de la 71ème assemblée générale de l'Organisation des Nations Unies. Le sommet s'est conclu par l'adoption par tous les Etats Membres de la Déclaration de New York pour les réfugiés et les migrants, qui exprime la volonté politique des dirigeants du monde à protéger les droits des réfugiés et des migrants, et à se partager la responsabilité des mouvements massifs à l'échelle mondiale.



AFRICA AGRI FORUM

Afrique du Nord, de l'Ouest et Centrale

Co-Host



Transformation et durabilité Les ambitions agricoles en marche

3^{ème} 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 insuffisances technologiques et accélérer la mécanisation du secteur ?

Inscriptions
ouvertes
irais@i-conferences.org

Gold Sponsor



Partenaire Institutionnel



Silver Sponsor



Bronze Sponsor



Partenaire Scientifique



Partenaire Technologique



Partenaires Média



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





La ministre déléguée à l'environnement et championne de haut niveau du Maroc pour le climat, Hakima El Haité, a représenté le Maroc à la cérémonie d'ouverture de la Climate Week NYC 2016, organisé au siège du célèbre New York Times. Face à une salle comble, elle a appelé les dirigeants du monde à agir rapidement afin de donner naissance à un cadre de vie respectueux de la planète.

La ministre a également insisté sur l'importance de l'action et de l'opérationnalisation en tant que conditions sine qua non pour limiter les effets du changement climatique dont souffrent des millions d'êtres humains à travers le monde.

pour accompagner cette transition. Le montant exact sera discuté lors de la prochaine réunion des Parties en 2017.

LE MANIFESTE D'ÉLÉPHANT VERT

ÉLÉPHANT VERT est engagé avec ses 281 collaborateurs-militants, pour que l'agriculture soit au cœur des négociations de la COP22.

A cette occasion, le Groupe ÉLÉPHANT VERT publie un manifeste pour faire valoir son engagement en faveur d'une agriculture climato-intelligente, l'une des issues à l'impasse climatique actuelle.

Quelques extraits du manifeste disponible sur notre site :

resagro.com/liens/manifeste-cop22.docx
L'urgence de la lutte contre le changement climatique en Afrique

Les changements climatiques (sécheresse, hausse de température, désertification, inondation, tempête, etc.) ont des conséquences directes sur le monde agricole en Afrique. Les

plus préoccupantes sont la baisse de productivité agricole et la dégradation des sols (40% des terres africaines sont dégradées) alors que la pression démographique croît sans cesse (10 milliards d'habitants dont ¼ en Afrique en 2050), ce qui entraîne de fait l'aggravation de la crise alimentaire. Une situation qui fragilise encore plus le développement d'un continent dont plus de 65% de la population active travaille dans l'agriculture.

A l'heure actuelle, on ne peut s'empêcher de souligner le paradoxe de cette situation. La part de l'Afrique dans l'empreinte écologique mondiale n'excède pas 7,7 %, pour un continent qui représente 15 % de la population mondiale ! Une singularité marquée par le bilan carbone de l'Afrique, qui ne représente que 20 % de son empreinte écologique contre 55 % au niveau mondial.

Face à ce constat qui paraît d'une grande injustice pour l'Afrique, nous devons dès aujourd'hui adopter des solutions pour une véritable économie verte, qui permettra de poursuivre son développement durable (économique, social et environnemental). Dans le secteur agricole, le Groupe ÉLÉPHANT VERT a fait le choix d'une agriculture climato-intelligente, ce qui veut dire proposer des solutions qui permettront aux agriculteurs d'intensifier la production tout en garantissant la protection de l'environnement et la santé.

Adopter une agriculture durable pour combattre le changement climatique En quoi notre politique d'agriculture climato - intelligente constitue une réponse concrète à la réduction du bilan carbone ?

Une des voies de l'agriculture climato-intelligente passe par l'augmentation des solutions de biointrants spécifiques capables de préserver et régénérer les sols (fertilité, santé et biodiversité), d'améliorer la nutrition des plantes et de garantir leur protection : la matière organique et les micro-organismes à intérêt agricole.

Pour promouvoir cette agriculture, le Groupe ÉLÉPHANT VERT a construit le premier Centre de Recherche Africain totalement dédié aux biotechnologies appliquées à l'agriculture. Appelé VALORHYZE, ce centre produit des biointrants spécifiques capables d'améliorer : La qualité des sols, La nutrition des plantes et La protection des plantes.

Pour les agriculteurs, les avantages sont multiples. Premièrement sur le plan économique ils augmentent leurs rendements (performance) tout en préservant leur capital foncier sur le long terme (fertilité des sols). Ils améliorent également leur autonomie et leurs conditions de vie (hausse des revenus) pour l'aspect social. Enfin, d'un point de vue sanitaire, ils sont moins exposés aux intrants chimiques.

Il existe ainsi des solutions durables et adaptées aux besoins des agriculteurs et autres acteurs des chaînes de valeur agricoles que nous devons donc rapidement rendre accessibles au plus grand nombre. Mais la première difficulté de cette transition s'avère la structure même du marché des intrants. En effet, le marché des biointrants représente seulement 2 milliards d'Euros au niveau mondial contre 150 milliards d'Euros pour le conventionnel, soit à peine plus de 1% du marché des intrants agricoles.

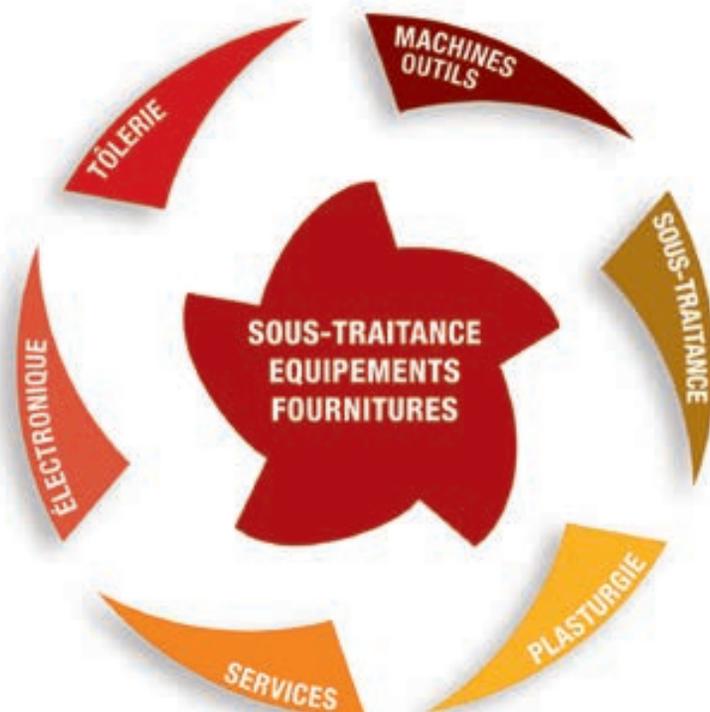


Le Rendez-Vous Industriel au Maroc

MIDEST MAROC

14 > 17 décembre 2016

L'Office des Foires et Expositions de Casablanca



Commandez votre badge gratuit sur :

www.midest-maroc.com **CODE : REM**

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
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
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

LE PALMIER DATTIER FACE AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES



Le palmier dattier est implanté principalement au Sud des montagnes du Haut Atlas sous forme d'oasis localisées tout au long des grands oueds (Drâa, Ziz, Gheris, Guir), soit aux voisinages des points d'eau (Figuig, Ain Chair), soit dans des endroits où les niveaux des nappes phréatiques sont peu profonds (Bani, Saghro, Tafilalet). Les observations réalisées au Maroc au cours des trois dernières décennies (1976-2006) ont montré des signes avant-coureurs des impacts probables du changement climatique attendu.

La fréquence et l'intensité des sécheresses, les inondations exceptionnellement dévastatrices, la diminution de l'étendue de la couverture de neige sur les sommets des montagnes du Rif et de l'Atlas, les changements dans la répartition spatiale et temporelle des précipitations, une diminution nette globale de la quantité des précipitations recueillies et des températures estivales élevées, sont autant d'impacts qui menacent les équilibres sociaux, économiques et environnementaux du pays.

Le Maroc souffre d'épisodes plus fréquents de sécheresses sévères qui sont exacerbées par une demande en eau sans cesse croissante.

Par ailleurs, la gestion de l'eau est l'un des plus grands défis que le pays est appelé à lever face au changement climatique. L'irrigation est un secteur stratégique pour le Maroc et un facteur important pour le développement de son agriculture. Face à l'irrégularité et la rareté de l'eau, l'optimisation de la

gestion de cette ressource et la lutte contre les pertes et le gaspillage sont devenus d'une importance vitale pour le pays.

Ce constat s'applique plus particulièrement aux zones oasiennes qui sont aujourd'hui menacées par les impacts du changement climatique. Paradoxalement, les oasis risquent de devenir les premières victimes du changement climatique, alors qu'elles ont toujours contribué à lutter contre ses effets. La rareté de l'eau couplée aux pressions anthropiques fragilisent les écosystèmes oasiens. L'aridité du climat, accentuée par des facteurs naturels aggravant, tels qu'une topographie accidentée et un sol pauvre, amplifie la désertification.

Dans ces milieux où la moyenne annuelle des précipitations est seulement de 132 mm concentrés sur à peine vingt jours de pluie par an, les populations des oasis ont développé et entretenu des systèmes ingénieux pour la mobilisation et la distribution de l'eau

(Khéttaras, prises au fil de l'eau, digues fusibles, séguia, etc.) et ont adopté une organisation de l'espace agricole qui optimise les ressources eau et sol pour la production d'aliments et de produits artisanaux. Cette organisation de l'espace permet d'assurer une production intensive en trois étages avec une strate basse herbacée pour le maraichage et les fourrages, une strate intermédiaire occupée par les arbres fruitiers et au-dessus, une strate supérieure formée de palmiers dattiers qui protègent le sous-étage et y entretiennent un microclimat propice. En outre, les zones oasiennes disposent d'un patrimoine naturel, culturel et architectural exceptionnel. Elles constituent des espaces de vie exemplaires.

Comparées à des îles de verdure dans un océan de désert, les oasis sont actuellement confrontées au défi supplémentaire du changement climatique, qui peut apporter encore plus de contraintes (pénurie d'eau,

CONTRAT-PROGRAMME : LES OBJECTIFS

Le contrat-programme relatif au développement de la filière des dattes a été lancé dans le cadre de la mise en œuvre du Plan Maroc Vert.

Les objectifs sont :

- La réhabilitation et la reconstitution des palmeraies existantes sur une superficie globale de 48.000 ha ;
- La création de nouvelles plantations, à l'extérieur des palmeraies, sur une superficie de 17.000 ha ;
- La réalisation d'une production en dattes de 160.000 tonnes en 2020 contre 90.000 T en 2009 ;
- Le renforcement des disponibilités nationales de vitroplants en portant la capacité annuelle moyenne de production à 300.000 vitroplants entre 2010 et 2020 contre 60.000 vitroplants durant le quinquennat 2005-2009 ;
- La valorisation d'un tonnage global de 110.000 T, soit près de 70% de la production attendue à l'horizon 2020, dont 70.000 T en dattes fraîches conditionnées, 20.000 T en produits transformés et 20.000 T en aliments de bétail ;
- Le développement des exportations des dattes de qualités supérieures pour atteindre 5.000 T en 2020 contre des quantités négligeables réalisées jusqu'en 2009.





événements météorologiques extrêmes). Une étude menée par le Ministère délégué chargé de l'Environnement sur les scénarios futurs des zones oasiennes à l'horizon 2021-2050 en termes de changement de climat a donné les résultats suivants:

- Une diminution des précipitations hivernales totales associée à une baisse du nombre de jours de pluie et de forts épisodes orageux ;
- Un réchauffement généralisé pendant toutes les saisons avec des

OASIS BIOTECHNOLOGIE

La mission principale de ce laboratoire est la culture in vitro appliquée à la micropropagation végétative conforme par organogénèse de variétés d'excellence de palmiers dattiers, à la multiplication des variétés à haute valeur ajoutée originaires des oasis marocaines et internationales et généralement à la valorisation des plantes des oasis du Maroc. Le laboratoire produit actuellement plus que neuf variétés différentes de palmier dattier dont particulièrement les variétés résistants au Bayoud: Majhoul, Boufegous, Bousekri, Nejda, Elfayda, NP3, NP4, Degulet Nour, Soukkari ... Le laboratoire fonctionne en étroite collaboration avec l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), l'Office National de la Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) et le ministère de l'agriculture et de la pêche maritime (MAPM). www.oasisbiotechnologie.com

CONTRAT-PROGRAMME : LES AXES D'INTERVENTION

Quatre axes d'intervention sont adoptés pour la mise en œuvre de ce Contrat-Programme :

- Axe 1 : Développement des capacités nationales de production de souches et de vitroplants de palmier dattier ;
- Axe 2 : Développement durable de la production et de la qualité selon un modèle intégré en préservant les ressources naturelles des palmeraies ;
- Axe 3 : Développement d'une valorisation forte et pérenne ;
- Axe 4 : Amélioration des conditions cadre de la filière.

La concrétisation de ce programme nécessitera la mobilisation, entre 2010 et 2020, d'investissements avoisinant 7,7 Milliards de Dh dont près de 5 milliards de dirhams par l'Etat.

Il est à noter que de tels objectifs sont subordonnés aux efforts de plantations de palmier dattier que le Maroc compte réaliser. Ces plantations portent sur 1,3 millions de plants à l'horizon 2014 pour atteindre 2,9 millions de plants à l'horizon 2020.

températures élevées, plus prononcées au cours de l'été et qui augmenteront de 1 °C à 2,2 °C en moyenne.

Il est clair que, devant la rareté des ressources en eau et la difficulté d'en mobiliser d'autres, les techniques d'irrigation localisée sont appelées à se développer davantage, en particulier dans l'agriculture, et l'économie de l'eau va s'imposer comme objectif stratégique pour l'adaptation des zones oasiennes au changement climatique

Il y a lieu de signaler que les zones à vocation phoenicicole dans ces régions couvrent près du tiers du territoire national, soit une superficie totale d'environ 471.000 km². Le facteur naturel limitant reste la disponibilité des eaux pour l'irrigation.

prévisible.

Ainsi, le Maroc a fait de la protection et du développement de ses oasis, une des priorités de ses politiques publiques aussi bien au niveau institutionnel, qu'au niveau des programmes de développement mis en place.

La préservation des ressources naturelles est une priorité dans le

La culture du palmier dattier est répartie principalement sur quatre importantes régions : La région de l'Oriental, La région du Draa-Tafilalet, la région du Souss-Massa et la région de Guelmim-Oued Noun. Le palmier dattier représente l'ossature de l'agriculture dans les zones de sa culture.



L'ANDZOA

Conformément à la loi de sa création n°06-10, l'Agence Nationale pour le Développement des Zones Oasiennes (ANDZOA) est chargée d'élaborer, en coordination avec les autorités gouvernementales, les corps des élus et les organismes concernés, un programme global de développement des zones de son intervention, d'assurer son exécution, le suivi de sa réalisation et son évaluation, et ce dans le cadre d'un développement durable aux niveaux économique, social, culturel, environnemental et humain conformément aux orientations et stratégies décidées.

www.andzoa.ma

schéma de développement de ces espaces. Les actions menées dans ce sens concernent :

- La réduction des pressions anthropiques sur le milieu naturel à travers la sensibilisation des populations locales et l'amélioration de leurs capacités, la limitation de la

dégradation des sols et la lutte contre la désertification ;

- La mobilisation et la gestion des ressources naturelles de manière durable, notamment les ressources hydriques ;
- La préservation de la biodiversité.

Pour la mise en place de ces actions, l'Agence Nationale pour le Développement des Zones Oasiennes et de l'Arganier (ANDZOA) intervient à plusieurs niveaux en mobilisant les financements nécessaires et en passant des contrats avec des partenaires nationaux et locaux pour la réalisation des projets.

C'est ainsi qu'un Projet sur l'Adaptation au Changement Climatique dans les Zones Oasiennes (PACCZO) a vu le jour en 2015, avec la contribution du Fonds d'Adaptation (FA). La réalisation de ce projet s'étalera sur cinq années jusqu'en 2020.

D'un coût global de 10 millions de dollars américains, l'objectif global du projet étant d'améliorer la capacité d'adaptation des populations des



zones oasiennes face aux impacts du changement climatique. Les objectifs spécifiques recherchés sont :

- L'amélioration des capacités d'adaptation du secteur de l'eau ;
- La diversification des sources de revenus et l'amélioration des conditions de vie des populations vulnérables au changement climatique ;
- L'amélioration de la résilience des écosystèmes en réponse au changement climatique et à la variabilité ;
- L'amélioration de la prise de conscience de tous les acteurs par la gestion et le partage des connaissances ;
- Le renforcement des capacités des parties prenantes pour la conception et la mise en œuvre des mesures d'adaptation.

&

devient

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR
PACKAGING | PROCESSING | PRINTING | HANDLING

allforbusiness

allforinnovation

allforyou**

14-17 NOV 2016

PARIS NORD VILLEPINTE® FRANCE

Let's be creative!

98 000
PROFESSIONNELS

1 600
EXPOSANTS ET MARQUES

100
PAYS REPRÉSENTÉS

Votre badge gratuit avec le code G12114 sur www.all4pack.fr

COMEXPOSIUM

www.all4pack.fr

#ALL4PACK2016

RESAGRO N° 71

www.resagro.com

29

A man with brown hair and a beard, wearing a light pink long-sleeved shirt and a dark patterned tie, is shown from the chest up. He is holding a handful of white flour in his right hand, which is raised high above his head. A thick stream of flour is falling from his hand, cascading down his face and neck. He has a neutral expression and is looking directly at the camera. The background is a plain, light gray.

**BIEN CONNAÎTRE
LES FARINES**

La farine, c'est du blé (ou autre céréale) broyé. A l'origine, la farine est obtenue par la mouture du grain de la céréale. Puis on incorpore l'enveloppe du grain, le son. La farine la plus pure ne contient que l'amande du grain. Pour les autres farines, on ajoute une partie de l'enveloppe, le germe, ou la totalité du grain, dans ce cas ce sont les farines complètes et intégrales.

Petit tour d'horizon des différentes farines.

La farine peut être issue du broyage de diverses denrées que ce soit du seigle, de la châtaigne, du sarrasin ou du maïs. Nous avons choisi de nous intéresser principalement à la farine de blé qui est la plus connue et la plus répandue en pâtisserie.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE BLÉ

Il existe plusieurs types de blés qui produisent des farines de qualités différentes:

- les blés tendres ou froment : ils donnent une forte proportion de sons. La farine produite contient 8 à 10% de gluten. C'est la farine qu'on trouve en supermarché.
- les blés durs : moins répandus, ils donnent moins de sons. Mais la farine produite contient 12 à 14% de gluten. Ils sont utilisés le plus souvent pour faire des nouilles.
- les blés mitadins : ils ont des qualités et des caractéristiques intermédiaires entre les blés tendres et durs.
- le petit épeautre ou engrain et le grande épeautre : ce sont 2 variétés distinctes de blés qui sont peu utilisées en pâtisserie. Le grand épeautre contenant plus de gluten que le petit,

il peut servir en boulangerie pour faire du pain.

Les deux caractéristiques les plus intéressantes d'une farine de blé sont donc sa proportion en son et sa proportion en gluten.

LE SON

Le son est l'enveloppe du blé. Sa proportion dans la farine constitue le principal critère de classement des farines de blé.

La proportion de son dans la farine influence :

- sa valeur nutritionnelle, le son apporte des nutriments
- sa couleur ; moins il y a de son plus la farine est blanche.
- sa capacité à lever lors de la cuisson ; plus la farine est complète, plus elle est difficile à faire lever et plus les préparations sont compactes.
- son goût ; le son ajoute un goût rustique à une préparation ce qui est souhaitable pour faire certains pains par exemple.

LA FARINE AU MAROC

Il existe plusieurs types de farine



au Maroc qui vont de la « farine nationale de blé tendre » destinée aux populations les plus pauvres et vendue dans les épiceries, à la farine de qualité supérieure dite « de luxe », destinée aux boulangeries et aux ménages plus aisés.

Nous remarquons cependant que les moulins produisent 5 principaux types de farines à savoir :

- Ronde courante,
- Ronde spéciale,
- Fleur,
- Luxe
- et Boulangère.

La farine courante est hautement consommée au milieu rural. Pour la farine spéciale, elle est plutôt destinée à la fabrication d'un pain spécial et est aussi utilisé en tant que mélange

La farine complète contient toutes les parties du grain de blé : le son (couche extérieure), l'endosperme (couche du milieu) et le germe (couche intérieure). Le son est composé de fibres, vitamines B, minéraux et protéines. L'endosperme contient des protéines et de petites quantités de vitamines B. Le germe, quant à lui, est rempli de minéraux, vitamines B et vitamines E. La consommation régulière d'aliments au blé complet a été associée par les chercheurs à une réduction de plusieurs maladies dont les maladies cardiaques et le cancer, surtout le cancer du côlon.





avec la semoule pour la fabrication des produits traditionnels (Msemmen, Harcha...).

Quant à la farine fleur, elle est destinée principalement à la fabrication de la pâtisserie. Finalement, les farines luxe et boulangère, deux farines similaires en terme de composition technique, sont destinées à la fabrication du pain. La production de la farine luxe peut être elle-même ventilée en plusieurs sous-produits (luxe granulée, luxe ronde, luxe boulangère, biscuitière, luxe fine2...) grâce à une mouture développée en reprenant l'écrasement encore plusieurs fois en vue de purifier le produit et d'améliorer sa qualité. Cette opération permet en quelque sorte d'optimiser la production, de multiplier et de différencier le prix.

Farine Biologique

Les blés bio sont généralement en sous-nutrition azotée, ainsi les taux de protéines mesurés sont souvent faibles, inférieurs à 10,5%. Malgré cela, le blé bio n'en est pas moins panifiable. La force boulangère (W) est souvent plus faible en Bio. Cependant il apparait que pour certaines variétés à faible teneurs en protéines, la valeur boulangère peut-être aussi bonne qu'en conventionnelle.

En agriculture biologique les farines sont généralement de type 80 et sont obtenus avec des moulins à meules. Un des critères de choix de la farine Bio est aussi son taux de gluten qui est plus souvent bas.

PRODUCTION DES FARINES SUBVENTIONNÉES

La farine nationale du blé tendre constitue une base d'alimentation pour la population pauvre et vulnérable. Sa production a atteint près de 8470524 qx, elle représente 20% (statistique de l'année 2013) de la production globale du blé tendre. Toutes les régions du Maroc bénéficient de sa production et de sa distribution en fonction du besoin alimentaire et de la situation socio-économique de la population locale.

On enregistre que près de 65% des moulins consacrent moins de 30% de leur écrasement à de la farine subventionnée. Près d'un quart des moulins se satisfait d'écraser 30 à 50% de farine subventionnée par rapport à leur écrasement total.

Seulement 7,5% et 4,5% des moulins atteignent 50 à 70% et plus de 70%, respectivement, comme taux d'écrasement de la farine subventionnée.

Au niveau régional, Souss-Massa-Daraa assure autour d'un ¼ (plus de 6 Mqx en 2013) de la production nationale de la FNBT, cette dernière occupe 34% de l'écrasement global, Le Grand-Casablanca se positionne en deuxième place par une production de plus d'un Million quintaux (12% de la production nationale, 10% par rapport à l'écrasement global) et l'Oriental avec une contribution nationale de 10% et une production de 35% par rapport à l'écrasement global de cette région. En fait ces trois régions assurent 47% de la production nationale de la

Le taux d'extraction

C'est la proportion de farine produite à partir d'un poids initial de blé. Si on a 100 kg de blé et qu'on obtient 75 kg de farine, le taux d'extraction est de 75%. Plus l'extraction est faible, plus la farine est blanche. Inversement, avec un fort taux d'extraction, le son est conservé.

FNBT. Chaouia-Ouardigha et Ghrab-Chrarda-BniHssen se particularise par la domination de la production de la FNBT, elle représente respectivement 55% et 43% de l'écrasement global. Les régions de L'Oriental, Taza-Taounate-Alhoceima, Meknès-Tafilalt et Souss-Massa-Daraa produisent autour de 35%. Alors que la production de la FNBT représente moins de 20% par rapport à l'écrasement global pour le reste des régions.

Par ailleurs, la production de la FNBT constitue une activité extrêmement importante et à fort poids pour certaines minoteries.

Primo, 10 moulins produisent une quantité importante qui représente plus de la moitié de la production globale (entre 50% et 70%)

Secondo, 6 moulins sont entièrement spécialisés dans la production de la FNBT, leur contingent représente plus de 70% de l'écrasement global

FARINE ET FORCE BOULANGÈRE

Les farines peuvent présenter des capacités technologiques hétérogènes à cause de la variation de leur teneur en protéines en particulier le gluten. Les farines sont classées selon leur composition en gluten. Plus une farine est riche en gluten, plus elle est dite «forte» ou «farine de force» c'est-à-dire que le réseau de gluten réalisé lors de la fabrication d'une pâte va avoir la «force» de résister à une déformation. Ces farines sont recherchées pour la fabrication du pain et des viennoiseries. La capacité de déformation de la pâte réalisée par une farine est appelée «force boulangère» et est notée W ; elle est déterminée par un appareil nommé alvéographe de Chopin. La force W est une valeur comprise entre 100 et 300 environ et définit 4 grands types de propriétés.

An Maroc, nous consommons en moyenne 290g de farine par jour par personne.

FARINE DE BLÉ TENDRE : ALIMENT VECTEUR

L'aliment vecteur choisi pour l'enrichissement en fer et en vitamines est la farine de blé tendre. De nombreux critères ont contribué à ce choix :

- Consommation élevée : la farine constitue l'aliment de base de l'alimentation marocaine. C'est aussi une source énergétique très importante. Il est présent dans tous nos repas et sous plusieurs formes : pains, biscuits, viennoiseries, pâtisseries, galettes, crêpes.....

- Stabilité : Aucun changement de couleur, d'odeur et de goût n'est noté sur une farine enrichie pendant le stockage. Les propriétés technologiques (force boulangère, activité amylasique, ...) ne subissent aucune modification notable.

- Faisabilité technique et financière: Les doseurs s'intègrent facilement

dans l'équipement existant.

- Prix de l'aliment enrichi : Le prix de la farine et du pain reste abordable pour toute la population.

- Le grain de blé entier est une source de vitamines B1 (Thiamine), Vitamine B2 (riboflavine), niacine PP ainsi que de fer et de zinc. Ces nutriments sont concentrés dans les couches périphériques du grain de blé. Une proportion importante se perd lors du processus de la mouture.

QUELQUES FARINES SPÉCIFIQUES

La farine de sarrasin

Dite de «blé noir». Sans gluten. Une farine au petit goût de noisette légèrement grise et piquetée de points noirs. Elle est riche en fibres, en protéines et en anti oxydant. Idéale pour les galettes bretonnes et les blinis

La farine de riz

Sans gluten. Très blanche et souvent utilisée dans la cuisine asiatique dans la confection des nouilles et des galettes de riz utilisées pour les nems et rouleaux de printemps. Elle sert

aussi d'épaississant pour les sauces ou les crèmes.

La farine de châtaigne

Sans gluten. De couleur beige et de saveur assez douce, elle s'utilise dans les pâtes à crêpes à pancakes, les biscuits sablés, les pâtes à tarte. A utiliser aussi en mélange avec de la farine de blé pour réaliser pains et gâteaux.

La farine de maïs

Sans gluten. Obtenue par mouture sèche de grains de maïs et de couleur jaune pale elle est utilisée dans la préparation des tortillas au Mexique et de la polenta en Italie, entre autres.

La farine d'épeautre

C'est une farine panifiable mais pauvre en gluten. Issue de 2 sortes de céréales appelées « petit épeautre » et « grand épeautre » et appréciée pour son petit goût de noix, elle est utilisée en boulangerie, dans les pâtes alimentaires, les gâteaux, la biscuiterie.

PALADIN
CRÉATEUR DE SAVEURS

**DONNEZ DU GOÛT
À VOS PLATS
DONNEZ DE LA SAVEUR
À VOTRE VIE!**

MAÏONNAÏSE
KETCHUP
LE DIABLOTIN
SAUCE PÂQUAÏTE
MOUTARDE

FRANCE EXPORT CÉRÉALES

Récolte 2016 : une année complètement atypique

La situation des cultures s'annonçait bonne jusqu'à la fin mai 2016. L'automne et le début d'hiver doux avaient provoqué une forte croissance, beaucoup de tallage et un redressement précoce des plantes. La fin d'hiver et le début de printemps ont également été favorables à la poursuite de leur développement : frais et pluvieux aux périodes adéquates. Par la suite, la survenue d'une période de pluies à la fois démesurée et durable combinée à un déficit de rayonnement tout aussi anormal a engendré une cascade de difficultés. Les volumes comme les qualités du blé tendre de la moitié Nord de la France s'en sont alors trouvés fortement affectés, tandis que le Sud est resté relativement épargné.

En 2016, la production de blé tendre français est estimée en baisse de 24 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années soit une production qui s'établit à 28,2 millions de tonnes. En cause, les rendements historiquement bas de cette année, évalués à 54 q/ha, élaborés avec peu de grains par épi et de faibles poids de mille grains (PMG).

UNE QUALITÉ HÉTÉROGÈNE SELON LES BASSINS DE PRODUCTION

Les conditions climatiques extrêmes au moment du remplissage des grains ont été très préjudiciables aux poids spécifiques (PS). Alors que la moyenne quinquennale (2011-2015) s'établit à 77,8 kg/hl, en 2016, seuls 25 % des blés dépassent les 76 kg/hl. Les PS sont très variables d'une région à l'autre

L'enquête a pour objectif d'informer sur la qualité du blé collecté dans 257 silos appartenant à des organismes stockeurs, coopératives ou négociants. Pendant la moisson 565 échantillons ont été prélevés à l'entrée des silos par les agents de FranceAgriMer sur des catégories mises en place par les collecteurs; ces échantillons ont ensuite été expédiés aux laboratoires de FranceAgriMer et d'ARVALIS - Institut du végétal pour analyses. Selon les analyses, la totalité ou une sélection d'échantillons (représentant les plus gros tonnages des sites prélevés) a été analysée.



et se répartissent selon un gradient décroissant du Sud-Ouest au Nord-Est. Rappelons que la mesure de ce critère est réalisée sur des échantillons prélevés à l'entrée des silos de collecte avant travail du grain qui a pour effet d'améliorer le PS.

Les teneurs en protéines sont particulièrement élevées cette année dans la moitié Nord du pays, en lien avec les faibles rendements.

Dans le Sud, les rendements corrects sont accompagnés d'un niveau de protéines satisfaisant. Au total, 92 % des blés français ont une teneur en protéines supérieure à 11,5 %.

Par ailleurs, les indices de chute de Hagberg sont bons : 88 % des blés dépassent les 220 secondes. La

teneur en eau des grains, de 13,6 % en moyenne à l'entrée des silos de collecte, permettra de les conserver dans de bonnes conditions. Sur le plan de la qualité technologique, la force boulangère corrélée au taux de protéines est élevée avec près de 92 % des blés supérieurs à 170 de W. Les pâtes présentent un P / L moyen de l'ordre de 0,8 et 87 % des blés sont inférieurs à 1. Enfin, malgré des teneurs en protéines élevées et les bons





niveaux de force boulangère, la note de panification selon la grille de notation française est globalement moyenne à faible dans un grand nombre de situations.

La filière céréalière française s'attache depuis de nombreuses années à proposer une production de qualité. 94 % des surfaces sont cultivées avec des blés panifiables dont les diverses variétés apportent des caractéristiques complémentaires. En 2016, les conditions climatiques très atypiques ont conduit à classer la majeure partie des blés dans la catégorie Medium de la grille de classement française. Cela ne reflète pas la qualité habituelle des blés français. En effet, en moyenne sur les cinq dernières années, 45 % des blés alimentaient les catégories «Premium» et « Supérieur ».

ÉVOLUTION DE LA COLLECTE NATIONALE DE BLÉ

La collecte représente la partie non autoconsommée de la récolte qui rentre dans le circuit de commercialisation. Sur les cinq dernières campagnes, la collecte nationale s'est maintenue à un niveau élevé variant entre 31,7 et 39,9 millions de tonnes. Estimée à 26,4 millions de tonnes, la collecte 2016/17 s'annonce exceptionnellement basse.

UN COMPORTEMENT EN PANIFICATION GLOBALEMENT MOYEN À FAIBLE

Malgré des teneurs en protéines élevées et les bons niveaux de force boulangère, le comportement en panification est globalement moyen à faible dans un grand nombre de situations. 26 % des blés analysés à

l'essai de panification type pain courant français présentent une bonne qualité boulangère, supérieure à 250. Près de 43 % des échantillons ont une note inférieure à 220 sur 300. 31 % des blés analysés ont une valeur boulangère intermédiaire.

LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PANIFICATION

L'hydratation de la pâte au pétrissage est d'un très bon niveau cette année, avec une moyenne de 60,6 %. Près de 82 % des blés présentent une hydratation supérieure à 60 %.

Les pâtes sont la plupart du temps bien équilibrées au façonnage, ni trop extensibles, ni trop élastiques. L'activité fermentaire peut être dans certains cas élevée et les pâtes relâchent avant la mise au four.

Malgré des coups de lame peu prononcés, les volumes sont d'un bon niveau à 1650 cm³ en moyenne. 50 % des blés ont un volume supérieur à 1600 cm³.

Ce test ne cherche pas à optimiser le résultat final mais à faire ressortir les caractéristiques propres aux blés afin de les adapter aux différents débouchés.

L'enquête Qualité des blés français est réalisée par FranceAgriMer et par ARVALIS - Institut du végétal, avec le soutien d'Intercéréales, de l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) et du Groupement National Interprofessionnel des Semences et Plants (GNIS).

« Les rencontres 2016 franco-marocaines des céréales »

Ce rendez-vous annuel des deux filières céréalières a rassemblé plus de 300 participants, sous le parrainage de : S.E. M. Jean-François GIRAULT, Ambassadeur de France au Maroc.

M. Jean-Pierre LANGLOIS-BERTHELOT, Président de France Export Céréales.

Le colloque de cette année fut l'occasion de présenter l'offre céréalière française de cette nouvelle récolte 2016 qui, suite à un accident climatique exceptionnel localisé en Europe de l'Ouest et particulièrement en France, présente des caractéristiques extrêmement atypiques par rapport aux habitudes de la récolte française.



Des volumes en forte baisse (28 millions de tonnes de blé meunier moissonnées, contre 40 l'an passé) et des qualités plus hétérogènes que d'ordinaire. La segmentation de la collecte permet de répondre à seulement une partie de la demande traditionnelle des acheteurs internationaux.

Nouveaux matériels de boulangerie

CROMASTER RONDO



La machine à croissants de RONDO convainc par un maximum de performance dans un minimum de place. Elle vous permet de produire jusqu'à 24 000 croissants par heure en assurant une grande sécurité du processus de production.

Comme toutes les autres machines de RONDO, la Cromaster vous offre une commande moderne, un concept d'hygiène sophistiqué et une construction robuste conçue pour un fonctionnement 24h/24 et 7j/7. Découper des triangles dans la bande de pâte, les fourrer si besoin, les tourner, puis les enrouler – la Cromaster effectue ces quatre opérations de façon entièrement automatique à grande vitesse et avec un maximum de précision. Produisez rapidement, de façon rentable et en toute simplicité des croissants fourrés et nature d'excellente qualité !

Caractéristiques

- Capacité
 - jusqu'à 3000 croissants non fourrés par rangée/heure, 2 – 8 rangées
 - jusqu'à 2000 croissants fourrés par rangée/heure, 2 – 5 rangées
- Tailles de triangle
 - base du triangle : 45 – 220 mm
 - hauteur du triangle : 64 – 265 mm
- Longueur
 - sans doseuse : 4500 mm
 - avec doseuse : 5800 mm
- Largeur 1554 mm
- Hauteur de table 915 mm
- Largeur du tapis
 - tapis d'entrée : 640 mm
 - tapis de sortie : 850 mm
- Vitesse de tapis
 - tapis d'entrée : 0.5 – 20 m/min
 - tapis de sortie : 1 – 30 m/min
- Puissance 6.5 kVA / 5.2 kW
- Tension d'alimentation 3 × 200 – 480 V, 50/60 Hz
- Tension de commande 24 V CC
- Poids
 - sans doseuse : 850 kg
 - avec doseuse : 950 kg

LIGNE DE PRODUCTION POUR LA BOULANGERIE MECATHERM



Avec le système MVS, MECATHERM, constructeur d'équipements et lignes de production automatique pour la boulangerie industrielle, simplifie la vie de ses clients industriels et confère une valeur inégalée à leur investissement dans le cœur de leur métier : l'automatisation. « Precision in automation », le MVS leur garantit rentabilité et profitabilité. Système éprouvé d'automatisation complète des lignes 100 % conçu et fabriqué par MECATHERM, le MVS (Modular Vertical System) allie modularité, qualité et intelligence. Sa mécanique FIFO (First In First Out) assure, selon le besoin, une capacité de stockage ou un temps de résidence pour les opérations de fermentation, refroidissement, surgélation et stockage.

Caractéristiques

- Système entièrement modulaire
- Mécanique de qualité : moteur IP66 & tropicalisé, arbre inox, châssis en acier galvanisé ou acier inoxydable et caillebotis en aluminium autour du module.
- Longueur d'un étage : de 800 à 6 400 mm
- Largeur d'un étage : de 600 à 3 000 mm
- Nombre d'étages : de 12 à 45
- Pas d'un étage : de 75 à 300 mm
- Capacité max : 500 m²
- Charge admissible : 10 tonnes
- Mécanique sous contrôle avec le pack e-connect : Pack Traçabilité - Pack e-- Maintenance - Pack Rejets et Consommation d'énergie

Nouveaux matériels de boulangerie

FOUR TRADITIONNEL LOGIUDICE FORNI



C'est un four traditionnel par excellence, avec canaux en briques réfractaires et enveloppe d'isolation en béton. Grâce à l'uniformité de température produite par la circulation de la vapeur et à la masse thermique élevée, les fours à vapeur avec tubes annulaires se distinguent pour l'extraordinaire homogénéité et qualité de cuisson. Fours conseillés pour la cuisson de tout type de pain. Disponible à 3 et 4 étages et portes, surfaces de cuisson comprises entre 6m² et 29,5m². Le chargement et le déchargement peuvent être effectués au moyen d'un élévateur et d'un tapis d'enfournement. Disponible en versions avec brûleur fioul, gaz, combustible solide, biocombustible-pellet.

Caractéristiques

- Extraordinaire homogénéité et qualité de cuisson.

- Conduits de fumée entièrement construits avec des briques réfractaires.
- Tubes de type Manesmann avec diamètre ø35 mm avec un tube unique transversal.
- Pour la cuisson du produit, des soles en ciment réfractaire sont utilisées.
- Les générateurs de vapeur sont placés directement en contact avec le flux d'air chaud, en garantissant une grande quantité de vapeur.
- Les portes des chambres de cuisson sont en verre trempé et auto-équilibrées.
- Panneau de commandes électromécanique.
- Sur demande, le panneau numérique est disponible.

DB SCHENKER

Air

Mer

Route

Logistique

Projet industriel

Rail

2 000 agences dans 140 pays

96 600 collaborateurs

1er réseau de transport intégré en Europe

**L'ADN
TRANSPORT &
LOGISTIQUE**

www.dbschenker.ma

Pour plus de renseignements, contacter SCHENKER MAROC (agences à Casablanca Ain Sebaa, Casablanca Airport et Tanger) au :

Telephone : 05 29 03 52 00 Fax : 05 29 03 30 02

Email : customer-service@dbschenker.com

L'édiction 2016 du SIAL (Salon international de l'alimentation) a eu lieu à Paris Nord Villepinte du 16 au 20 octobre. Pour l'occasion, TNS Sofres et XTC World Innovation ont réalisé le troisième volet de leur étude bisannuelle intitulée «Food 360». Elle est consacrée à l'évolution des attentes des consommateurs en matière de produits alimentaires, en France et dans le monde.

LES PETITS PLAISIRS

L'alimentation reste avant tout un plaisir pour une vaste majorité des consommateurs mondiaux. 64% des Français ont faim de découvrir de nouveaux produits alimentaires, c'est moins que les Moyen-Orientaux (71%) mais davantage que les Espagnols (63%) et surtout les Allemands (45%). 77% des Français et des Britanniques apprécient de s'offrir des produits alimentaires comme des « petits luxes » même si les hexagonaux font davantage attention à leur porte-monnaie. Ils ne plus «que» 65% à se dire prêts à payer plus cher pour des produits alimentaires à valeur ajoutée, soit une baisse de 5 points en 4 ans.

Les basiques incontournables souvent également revisités. Les consommateurs se tournent vers des valeurs sûres comme le plaisir, le terroir et l'authentique. La qualité gustative reste en tête des critères d'achat dans



le monde. Les gens veulent aussi que le goût corresponde aux promesses. On observe un retour du produit brut, sans artifice, jusqu'à parler de «paleo food» (ce que les premiers humains mangeaient naturellement). Le mariage entre racines et nouveautés crée d'autre part une «fusion food» qui modernise les goûts vintage. Le besoin de variété est également fort. Les mélanges de formes, goûts, textures et cultures sont au rendez-vous et engendrent de nouveaux concepts culinaires, comme le Cappuccino au lait de chamelle prêt à boire.

Nouveaux goûts, nouveaux ingrédients.

La vanille, ingrédient vedette de l'édition 2014 a entamé un vrai recul. Les ingrédients déjà vus et qui s'affirment sont la truffe que l'on retrouve dans de nombreux produits même les plus inhabituels (Hamburger), les légumineuses (pois, lentilles,...), les algues (micro ou pas), le chia, le chou Kale, le safran, etc. Le buzz «insectes» a semblé-t-il encouragé quelques initiatives supplémentaires sur cette édition sans apporter de réelles innovations.





**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



Évolutions marquantes.

De façon globale, les changements dans les comportements et attitudes des consommateurs en matière d'alimentation sont dans la continuité de ceux observés en 2012.

- Une baisse de la propension à payer plus cher dans certaines occasions pour des produits alimentaires
- Tous pays confondus, la confiance à l'égard de la qualité des produits alimentaires a légèrement baissé.
- les consommateurs sont de plus en plus persuadés que l'alimentation peut engendrer des risques pour leur santé. Ceci explique sans doute la croissance de l'intérêt pour les produits issus de l'agriculture biologique.
- Enfin dernière évolution marquante, une attention croissante portée au développement durable, avec notamment une proportion plus élevée de consommateurs privilégiant les produits alimentaires avec moins d'emballages ou avec des emballages recyclables



CONSOMMER PLUS SAIN

Un net repli de la confiance des consommateurs envers les produits alimentaires fait partie des tendances observées. 66% des consommateurs lient aujourd'hui «alimentation» et «risques pour la santé», contre 50% en 2012. L'inquiétude est particulièrement forte en Chine (93%), en Asie du Sud-Est (85%) et en France (79%). Cela n'est pas sans lien avec l'accroissement de l'intérêt pour les produits bio, sans huile de palme, locaux, etc. Chercher à booster son énergie ou à renforcer ses défenses immunitaires par l'alimentaire est donc devenu courant. 70% des Français s'intéressent de près à l'origine des produits et presque autant favorisent les produits locaux. Un Français sur 4 a acheté en circuits courts au cours des 12 derniers mois, contre 42% dans le monde et 77% en Chine.



Globalement, le « naturalisme » s'impose. Et pour ne pas être trompé, le consommateur n'hésite plus à produire lui-même des produits alimentaires : 84% en Asie du Sud-Est, 48% dans le monde et 46% pour l'instant en France,

mais la tendance se développe.

CONSOMMER PLUS RESPONSABLE

Le développement durable préoccupe presque tout le monde en 2016.

Une immense majorité de consommateurs jugent notamment important de réduire le gaspillage alimentaire (près de 85% des consommateurs ou plus dans tous les pays, sauf en Russie (66%). De la même manière, 81% des consommateurs jugent important le fait d'acheter des produits alimentaires plus respectueux de l'environnement. 77% de consommateurs déclarent important le fait d'acheter des produits alimentaires plus respectueux du bien-être animal.

Mais il y a parfois loin "du dire au faire" !... Les revendications Plaisir, Santé ou Praticité restent aujourd'hui encore dominantes, la préoccupation "développement durable" n'intervenant que comme garantie supplémentaire. Cela explique sans doute que l'offre





positionnée principalement sur ces valeurs soit encore limitée.

54% des sondés dans le monde privilégient des produits des emballages réduits ou recyclables, comme la fontaine à yaourt à découvrir sur le SIAL. Le principe du «vrac» gagne du terrain. Près de 8 consommateurs sur 10 prennent en compte le bien-être animal dans leurs choix. Dans les faits, la marge d'évolution sur ces domaines est grande.

Repenser les emballages d'une

manière plus intelligente et écologique pour éviter les impacts négatifs sur l'environnement. Une tendance en développement concrétisée par la limitation du suremballage, jeté immédiatement après l'achat.

UNE ASSIETTE CONNECTÉE

Aujourd'hui, 57% des consommateurs recherchent des informations en ligne sur les produits alimentaires. Mais il y a des grandes disparités : 37% en France et jusqu'à 91% en Asie du Sud-Est. L'usage de sites marchands dans

l'alimentaire est, lui, bien plus répandu en Chine (86%) et en Asie du sud-est (76%) qu'en Allemagne (30%) ou en France (44%) (moyenne mondiale : 52%).

La recherche de recettes sur la Toile est la pratique la plus ancrée dans les habitudes des consommateurs (avec près de 8 consommateurs sur 10 qui le font). Quant aux objets connectés en cuisine, ils sont très populaires en Chine (86%) et en Asie du sud-est (85%). Près de la moitié des consommateurs dans cette région les ont déjà utilisés.

L'Europe et notamment la France (11%) et l'Allemagne (8%) sont plus à la traîne dans ce domaine tout comme les Russes (6%) et les Américains (13%).

Autre indication : 4 consommateurs sur 10 souhaitent utiliser une imprimante 3D en cuisine dans un avenir plus ou moins proche. Avec le temps, l'assiette sera donc de plus en plus connectée.

Les nouvelles technologies présentent partout dans notre vie ont pourtant encore un impact assez faible sur notre alimentation. Mais les temps commencent à changer...

Sial Paris - Etude exclusive "Food 360" de TNS Sofres et le panorama mondial



PLASTIQUE ET CAOUTCHOUC

D'excellentes perspectives de croissance au niveau mondial (1ère partie)

La réussite internationale de cette industrie se reconnaît avant tout à l'utilisation croissante du plastique et du caoutchouc en tant que matériau, avec des taux de croissance de 8,5% par an en moyenne entre 1950 et 2015. Aujourd'hui, la progression n'est certes plus aussi importante que dans les années 1950 à 1970, mais le secteur continue quand même d'afficher une croissance annuelle de 4 à 5% env. depuis une bonne quinzaine d'années. Cependant, ces taux varient sensiblement d'une région, d'un produit ou d'une utilisation à l'autre.

LES POLYMÈRES PRÉSENTS PARTOUT DANS LE MONDE

La croissance mondiale est essentiellement tirée par l'augmentation de la population mondiale et l'amélioration générale du niveau de vie. On retrouve l'expression de cette prospérité sur de nombreux marchés d'utilisation des plastiques, notamment celui de l'emballage pour les produits agroalimentaires et de première nécessité, mais aussi dans les différents containers destinés à l'activité de stockage et de transport. En outre, il existe aussi des besoins importants en matériaux plastiques dans le secteur des équipements et du bâtiment pour le raccordement au réseau public de l'eau, de l'électricité et du gaz, pour les matériaux d'isolation et les encadrements de fenêtres entre autres. Un autre domaine d'application important est celui de la mobilité croissante – cela va de la construction automobile à l'aéronautique, en passant par les transports routiers. La



médecine est un autre domaine dans lequel les plastiques sont devenus indispensables : appareils, diagnostics, laboratoires et l'application sûre des produits pharmaceutiques dans la qualité actuellement exigée ne sont plus

imaginables sans matériaux plastiques jetables, qui garantissent sécurité et hygiène. De même, les articles de sport et de loisirs, tels que nous les connaissons et apprécions aujourd'hui, sont uniquement réalisables grâce à



LE SALON K

Depuis 1952, le salon K de Düsseldorf est une vitrine vivante de la réussite de l'industrie du plastique et du caoutchouc. Cette année encore, après plus de 60 ans d'existence, ce salon a documenté l'énorme croissance de l'industrie mondiale du plastique, et présentera, comme tous les trois ans, les toutes dernières innovations technologiques. Les polymères, les technologies des constructeurs de machines, des plasturgistes et des fabricants d'outillage tout comme les multiples domaines d'utilisation du plastique et du caoutchouc ne sont nulle part ailleurs aussi visibles qu'à Düsseldorf, dans une telle ampleur et profondeur. C'est pour cela que K sera à nouveau, dans sa 20ème édition en 2016, le salon de référence pour tous ceux qui souhaitent avoir une vue d'ensemble de l'industrie du plastique et de la plasturgie.

Du 19 au 26 octobre à Düsseldorf



des matières plastiques. Toutes ces applications, avec leur développement sur leurs marchés respectifs et les plastiques et caoutchoucs utilisés pour les réaliser, font qu'aujourd'hui les polymères sont présents et plus largement diffusés partout dans le monde.

L'ASIE, LEADER MONDIAL DANS LA PRODUCTION DE PLASTIQUE

L'association professionnelle de producteurs PlasticsEurope a chiffré la production mondiale de plastique à 311 millions de tonnes en 2014, dont 260 millions environ de matières premières, à savoir de matériaux transformés ensuite en produits en plastique. Les 50 millions de tonnes restantes ont été utilisées pour fabriquer des revêtements, des colles, des peintures à dispersion, des vernis ou autres peintures. Pour la même période et selon des analyses de l'IRSG (International Rubber Study Group), près de 29 millions de tonnes de caoutchouc ont été produites et utilisées dans le monde ; dont 12 millions de tonnes de caoutchouc naturel et près de 17 millions de tonnes de caoutchouc de synthèse.

Comme tous les chocs tarifaires et les crises économiques des dernières décennies, la courte crise économique et financière de 2008/2009 n'a que

légèrement freiné l'évolution positive de l'industrie du plastique à long terme. Depuis 2010, les plastiques ont renoué avec la croissance, et enregistrent des taux de progression de la production de 4 à 5 % par an.

Au niveau mondial, les capacités de production des thermoplastiques, qui représentent la part et la catégorie la plus importante de l'ensemble des plastiques, étaient de 305 millions de tonnes annuelles env. fin 2015, d'après la base de données sur les capacités dans l'industrie plastique de Polyglobe. Plus de 90 % concernaient des plastiques standards, près de 9 % des thermoplastiques techniques, et respectivement quelques millièmes des polymères haute performance ainsi que des plastiques bio-sourcés et biodégradables.

Dans l'industrie mondiale du plastique aussi, l'énorme essor économique de la Chine et de nombreux pays d'Asie du Sud-Est a fait de la zone économique Asie-Pacifique la région la plus importante, qui affiche les plus forts taux de croissance. L'Asie produit désormais près de la moitié de l'ensemble des plastiques au niveau mondial, avec une part de 46 % de la production. En 2014, plus de 40 % des machines utilisées dans le monde pour la plasturgie provenaient également de pays asiatiques. En comparaison

SALON AU MAROC

Le 7e Salon International du Plastique, Caoutchouc et Composites aura lieu du 05 au 08 avril 2017 Foire Internationale de Casablanca - OFEC

internationale, la Chine est aujourd'hui le pays le plus important dans tous les segments de l'industrie du plastique : d'après les chiffres de 2014, 26 % de la production mondiale de plastique, 33 % de la production mondiale de machines pour plastiques et la plus grande part individuelle de la plasturgie mondiale revenaient à l'empire du Milieu.

L'incroyable développement des capacités de polymérisation dans la région Asie-Pacifique et au Proche Orient a durablement changé la donne dans les statistiques : avec 26 % pour la Chine, 4 % pour le Japon et 16 autres % venant des pays asiatiques restants, le continent représente 46 % du marché. L'Europe et l'Amérique du Nord, avec respectivement 20 et 19 % de la production mondiale, ont cédé du terrain. Toujours d'après les statistiques de PlasticsEurope, le Proche-Orient et le Moyen-Orient ainsi que l'Afrique comptent pour 7 %, l'Amérique du Sud 5 % et les anciens pays de la CEI 3 %. En 2014, l'Asie a amélioré sa part dans la production mondiale de 5 % par rapport à 2006, tandis que l'Amérique du Nord s'est inscrite en recul de 4 % et l'Europe de 2 %. Le Proche-Orient et le Moyen-Orient, l'Afrique et l'Amérique du Sud ont également gagné quelques parts de marché. L'Asie occupe également une position dominante dans la production du caoutchouc - traditionnellement avec une part de 73 % pour le caoutchouc naturel, mais entre-temps aussi avec 61 % pour le caoutchouc de synthèse.

LES PAYS GERMANOPHONES RESTENT LEADERS TECHNOLOGIQUES, MAIS LA CHINE EST LEADER SUR LE MARCHÉ DES MACHINES

En 2014, la production mondiale de machines pour plastiques et caoutchoucs s'est chiffrée à 32,5 milliards d'euros (contre 30,8 milliards d'euros en 2013). Les constructeurs

LA PLASTURGIE AU MAROC

Chiffre d'affaires : 28 milliards de Dirhams

Nouveaux emplois : 14 000 directs et 70.000 indirects

Ventilation potentiellement sur segments industriels :

- Emballage agro-alimentaire et technique : 8,2 milliards de MDH.
- Plasturgie pour l'automobile : 6,2 milliards de Dirham.
- BTP : 3 milliards de MDH.
- Agriculture : >2,5 milliards de MDH.
- Recyclage des plastiques : 5,4 milliards de MDH.
- Croissance des autres segments à moindre valeur ajoutée : 2,7 milliards de MDH

européens de machines pour plastiques ont représenté une part de marché de 40 % (contre 42 % en 2013), soit une valeur de production de 13 milliards d'euros (contre 12,8 milliards en 2013). Le groupement Euromap de constructeurs de machine autrichiens, français, allemands, anglais, italiens, luxembourgeois, espagnols, suisses et turcs a constaté que les Européens ont réussi à légèrement développer leur position de leader dans les échanges internationaux en 2014, avec 50 % de part du marché. Bien qu'il existe de nombreux facteurs impondérables, Euromap s'attend, pour 2015, à une progression de la production mondiale de 3 %, représentant 33,5 milliards d'euros, et à une croissance de la production européenne de 2 %, soit une valeur de 13,3 milliards d'euros.

Dans le domaine de la construction de machines pour plastiques, la Chine a été, en 2014, le plus important pays individuel en valeur de production,

avec 33,4 %. Elle était suivie par l'Allemagne avec 20,5 %, l'Italie avec 7,8 % et les Etats-Unis avec 7,1 %. Les constructeurs de machines allemands sont leaders dans les échanges internationaux, avec 24 % des exportations mondiales, devant la Chine (13 %), le Japon et l'Italie (tous deux à 9%) et les Etats-Unis (6 %).

UNE INDUSTRIE EUROPÉENNE DU PLASTIQUE RELATIVEMENT STABLE

Selon les données Eurostat réunies par PlasticsEurope, l'industrie du plastique dans l'UE des 28 a réalisé, en 2014, un chiffre d'affaires de 350 milliards d'euros avec 1,45 millions de salariés travaillant dans 62 000 PME essentiellement, et contribué à l'excédent de la balance commerciale de l'UE, à hauteur de 18 milliards d'euros. Il en ressort que les plus importants pays ciblés à l'exportation (hors UE) pour les matières premières et les produits en plastique étaient la Turquie, la Chine,



les Etats-Unis, la Russie et la Suisse. Par ailleurs, les plus importantes sources d'importation hors UE ont été les Etats-Unis, l'Arabie Saoudite, la Corée du Sud, la Suisse et le Japon pour les matières premières, les Etats-Unis, la Suisse, la Chine, la Turquie et le Japon pour la plasturgie.

Les données communiquées par PlasticsEurope pour 2014 montrent que l'industrie de l'emballage a consommé la majeure partie des plastiques en Europe, avec 39,5 %. Le secteur du bâtiment et de la construction est arrivé en seconde position avec 20,1 %, le secteur automobile a suivi en 3ème position avec 8,6 %, puis l'industrie de l'équipement électrique et électronique avec 5,7 % et enfin l'agriculture avec 3,4 %. Les autres utilisateurs, dans l'industrie du meuble, le domaine médical, l'électroménager, l'industrie des jeux et jouets et celle des articles de sport et de loisirs par exemple, ont consommé, au total, 22,7 %.

En Europe, les plus gros consommateurs de plastiques restent l'Allemagne (25 %), l'Italie (un peu plus de 14 %), la France (près de 10 %), la Grande-Bretagne (près de 8 %), l'Espagne (un peu plus de 7 %) et la Pologne (6 %).

L'ALLEMAGNE, MARCHÉ D'ORIGINE DU SALON K, EST SOUVENT LEADER TECHNOLOGIQUE

Dans les trois pays germanophones, l'industrie du plastique et du caoutchouc continue de s'affirmer face à la concurrence internationale entre sites de production. Cette industrie est, depuis plusieurs décennies, leader technologique dans de nombreux segments de la chaîne de création de valeur pour le plastique et le caoutchouc. L'Allemagne, qui représente le plus





gros marché individuel en Europe, est également le marché d'origine du salon K.

Un bref regard sur les principaux chiffres et indicateurs de ce marché majeur montre que l'industrie allemande du plastique et du caoutchouc a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 110 milliards d'euros en 2014. Avec près de 450 000 salariés, elle représente l'une des plus importantes filières économiques, avec une part de 6 % de la production industrielle nationale. Selon les informations communiquées par PlasticsEurope, 19,4 millions de tonnes de plastique ont été produites en Allemagne en 2015. Le chiffre d'affaires des fabricants de plastiques a totalisé 27 milliards d'euros. Le rendement et le chiffre d'affaires ont plus ou moins évolué à niveau constant ces dernières années. La base des matières premières toujours moins concurrentielle et le coût de l'énergie en forte augmentation ont pesé sur la compétitivité des sites de production allemands.



Dans les pays germanophones, la construction de machines pour plastiques et caoutchoucs maintient depuis longtemps sa position de leader technologique en ce qui concerne la technique des machines et des procédés industriels. Les constructeurs allemands ont terminé l'année 2014 avec production d'une valeur de 6,7 milliards d'euros pour les principales machines, frôlant le record atteint en 2013. Avec une part de 20,5 % de la production mondiale, les pays germanophones se sont rangés en 2ème position derrière la Chine (33,5 %), mais ont largement devancé l'Italie en 3ème place avec 7,8 %. Au niveau des échanges internationaux, l'industrie allemande de la construction de machines a pris la tête de liste, avec 4,6 milliards d'euros à l'exportation et 24 % des exportations mondiales, devant la Chine (13 %), le Japon et l'Italie (tous deux à 9 %).

L'industrie allemande de la plasturgie a réalisé un chiffre d'affaires de 59 milliards d'euros en 2014, et transformé près de 13,6 millions de tonnes. En ce qui concerne le caoutchouc, les industriels allemands ont transformé 1,57 million de tonnes, et dégagé des recettes d'un volume de 11,3 milliards d'euros.

Tout comme ses concurrents du monde entier, l'industrie de transformation en Allemagne est impatiente de découvrir les nouveaux produits et les perfectionnements techniques qui seront présentés sur le salon K 2016,

pour trouver de nouveaux débouchés pour le plastique et le caoutchouc en s'inspirant des nouveaux types de matériaux, des nouvelles machines et des nouveaux outillages.

Pour plus d'informations :
www.k-online.com

LE MARCHÉ DE LA PLASTURGIE AU MAROC

Selon de la VDMA - l'Association d'Engineering Allemande, les importations marocaines de la technologie de plastique s'élèvent à 52,8 millions de dollars US en 2013 et 65,3 millions de dollars US en 2012.

Les importations marocaines de matières plastiques sous formes primaires s'élèvent à 984,9 millions de dollars US en 2012 et 973,9 millions de dollars US en 2011. (Source: GTAI - Germany Trade & Invest)

Selon une étude réalisée en fin d'année 2014 par l'organisme Maroc Export, en charge du développement du commerce extérieur marocain, la plasturgie se place comme le deuxième secteur le plus important dans la transformation des industries chimiques du pays.

Il représente près de 45.000 emplois directs, et 300.000 emplois indirects.

La production s'élève à 550 kilotonnes (kt), pour un marché évalué à 12,5 milliards de dirhams (1,15 Mrd €).

Les importations marocaines de technologies concernant la transformation des plastiques ont été évaluées, en 2013, à 52,8 M\$ (45,4 M€).

Le nombre de sociétés de la filière s'élève à 650, qui se répartissant entre des transformateurs (71 %), des distributeurs (27 %) et des moulistes (2 %).

Maroc Export répartit le marché en cinq secteurs principaux pour ce pays du Maghreb : la construction, l'agriculture, l'emballage, les pièces techniques et les articles divers en plastiques.

Source :
 Plastiques & Caoutchoucs Magazine

Suite de votre dossier
 au prochain numéro

Nouveaux matériels

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE CORECO



Réfrigérateur professionnel en inox permettant le stockage de poisson, mais aussi légumes ou viandes.
Capacité : 340 litres
Caractéristiques
* Armoire monocoque à casiers pour poissons (également pour légumes ou viandes)
* Extérieur inox 18/10 (sauf partie arrière), intérieur inox 18/10 avec angles arrondis
* Porte pleine
* Ambiance 43°C
* Puissance: 230 V - 50Hz (mono)
* Porte réversible avec

contreporte inox emboutie

- * Pieds inox réglables de 125 à 200 mm
- * Eclairage intérieur LED
- * Compresseur hermétique ventilé R 134
- * Evaporateur traité anti-corrosion
- * Thermostat électronique avec afficheur digital
- * Dégivrage et évaporation par résistances
- * Isolation densité 40 kg/ m³, épaisseur 60 mm
- * Alarme haute et basse température sur contrôle digital

coreco.es

FRITEUSE TBS PRO



Cette Friteuse double électrique sur pieds est entièrement en acier inoxydable. Sa capacité est de 16 Litres et est équipée d'un thermostat de sécurité. Elle est également équipée d'un robinet de vidange permettant d'évacuer l'huile en toute simplicité.
Caractéristiques
* Acier inoxydable
* Dimensions : L 34 x P 53 x H 95 cm
* Dimensions panier : L 23 x P 25

x 12 cm

- * Zone froide
- * Contrôle automatique de la stabilité de la température
- * Résistance en acier inoxydable
- * Température réglable de 60°C à 200°C
- * Avec robinet de vidange pour chaque cuve
- * Capacité de la cuve : 16 litres
- * Capacité max. d'huile : 10 Litres
- * Friteuse électrique avec support triphasé
- * Puissance : 6000 W / 380 V
- * Poids : 20 KG

tbsprofrance.fr

BATTEUR MÉLANGEUR MAXIMA



Batteur-mélangeur puissant qui dispose d'un revêtement de boîtier en fonte et résistant aux rayures forte.
Caractéristiques
Batteur mélangeur puissant
Bol de 10.0L en acier inoxydable
3 vitesses: 110 - 178 - 390 RPM
Machine robuste à haute vitesse
Forte transmission avec engrenages en métal
Ascenseur de Bol avec levier et

interrupteur de sécurité

- Capot de protection en acier inoxydable sur le bol
- Interrupteur de sécurité dans la capot
- Boutons de démarrage et d'arrêt séparés
- Boîtier en fonte avec revêtement anti-rayures
- Très facile à nettoyer
- Disponible en 'Grey Deluxe'
- Poids net: 57 kg
- Dimensions: H606 x L366 x P450 mm
- 230V/50Hz/1Phase 550 Watt

maximakitchenequipment.com

FOUR MIXTE INOXTREND



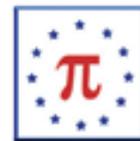
Four Mixte à injection directe.
Caractéristiques
* Ventilateur de cuisson en acier inox.

- * Isolation thermique de la chambre de cuisson en matériau de fibre de verre.
- * Bac de collecte des condensats.
- * Eclairage intérieur.
- * Signal sonore de fin de cycle.
- * Arrêt automatique du four à l'ouverture de la porte.
- * Espacement entre les niveaux de 67 mm.
- * Alimentation électrique 400/3/N/T
- * Puissance électrique 12 KW
- * Dimensions : 710 X 827 x 940 mm

inoxtrend.com

PROCESS ' INOX

Au service des industriels depuis 1992



PROCESS'INOX Maroc est en partenariat avec de nombreux constructeurs chacun dans son domaine , à savoir :
 PROCESS'INOX SAS, RDC Productions, Inoxpa, Spxflow, Alfa-Laval, Definox ,Sudmo , Ksb, Guth ,Pierre Guerin, Gea , Magyar, Maisonneuve, Burkert, Spirax-Sarco, Endress+Hauser, Jumo Regulation, Krohne, Georgin, etc.

- homogénéisateurs
- camions citernes BSLT
- conditionneuses;

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

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

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

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

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

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



PROCESS ' INOX

NOUS AVONS LA SOLUTION

Nos partenaires



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

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

RECETTES SELON BARILLA

SPAGHETTONI BARILLA AUX OLIVES ET AU THON



Quantité 4 Personne(s)

Ingrédients

- 400 g de Spaghettoni n°7 Barilla
- 1 sauce Olives Barilla
- 200 g de thon frais Albacore
- 1 c. à soupe de fleurs de câpres
- 2 oignons frais ou cives
- 1 rondelles de citron confit au sel
- ½ citron jaune
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- gros sel

Préparation

1 - Préparation de la garniture

Coupez le thon en gros cubes, arrosez-le du jus du demi-citron et de l'huile d'olive. Laissez mariner.

2 - Lavez et ciselez les tiges vertes des oignons frais ou de la cive. Coupez l'écorce du citron confit en fines lamelles. Préchauffez le grill du four, étalez les cubes de thon égouttés sur un plat allant au four et laissez-les griller rapidement.

3 - Versez la sauce aux olives dans une sauteuse. Ajoutez les câpres, le citron confit, les cubes de thon dorés.

4 - Cuisson des pâtes

Portez à ébullition 4 litres d'eau salée avec 28 g de gros sel. Quand l'eau bout, versez les pâtes et remuez un instant. Laissez cuire les pâtes à petit bouillon le temps indiqué sur le paquet.

5 - Ajoutez les haricots verts coupés aux pâtes 5 minutes avant la fin de la cuisson. Récoltez 4 cuillerées d'eau de cuisson et versez-la dans la sauce au thon. Égouttez les pâtes.

6 - Finition du plat

Versez les pâtes dans la sauce. Faites-les cuire 30 secondes tout en remuant. Servez aussitôt.

FARFALLE AUX CREVETTES ET PESTO RICOTTA NOCI

Quantité 4 Personne(s)

Ingrédients

- 400g de Farfalle Barilla
- 1 pot de pesto Ricotta Noci Barilla
- 20 crevettes crues ou crevettes cocktail surgelées crues
- 12 noix
- 1 tomate
- 1 branche de basilic
- 1cs d'huile d'olive
- 28g de gros sel

Préparation

1 - Eplucher les crevettes en laissant l'extrémité de la queue. Les fendre en deux par le dos jusqu'à la moitié et ôter le boyau noir du dessus.

2 - Couper la tomate en 4 et ôter les pépins à l'aide d'un couteau. Couper la chair en petits cubes.

3 - Eplucher les noix et les concasser très grossièrement.

4 - Faire sauter les crevettes dans l'huile bien chaude. Dès qu'elles ont rosé, ajouter les tomates et les noix, faire sauter le tout 1 minute.

5 - Porter à ébullition 4 litres d'eau. Ajouter 28g de gros sel, tourner pour le dissoudre. Quand l'eau bout à nouveau, y jeter les pâtes. Les faire cuire al dente en les remuant de temps en temps pendant 10 minutes.

6 - Dans un saladier, verser le pesto Ricotta Noci, ajouter une petite louche d'eau de cuisson des pâtes. Egoutter les pâtes et les ajouter à la sauce avec les crevettes. Mélanger délicatement, servir en décorant le plat de feuilles de basilic ciselé.



RIGATONI AUX AUBERGINES ET À LA RICOTTA (ALLA NORMA)



Quantité

4 Personne(s)

Ingrédients

- 350 g de rigatoni
- 250 g d'aubergines
- 3 cl de huile d'olive vierge extra
- 50 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 kg de tomates bien mûres
- 6 feuilles de basilic

50 g de ricotta salée râpée
farine à votre convenance
huile pour frire à votre convenance

sel et poivre

Préparation

1 - Lavez, séchez et coupez les aubergines en dés ou en bâtonnets; salez légèrement et laissez dégorger dans une passoire 30 minutes.

2 - Farinez-les et jetez-les dans un généreux bain d'huile d'olive vierge extra.

3 - Dans une casserole, faites suer l'oignon émincé grossièrement avec l'huile et la gousse d'ail épluchée, puis ajoutez les tomates lavées et concassées. Salez, poivrez, cuisez 10 minutes environ et passez à la moulinette. Ajoutez à la sauce tomate les dés frits d'aubergine.

4 - Faites cuire les rigatoni dans un grand volume d'eau salée, égouttez al dente et assaisonnez dans une soupière avec la sauce tomate aux aubergines; parsemez de basilic déchiqueté.

5 - Dans l'assiette, saupoudrez les rigatoni alla Norma de ricotta râpée.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Tendance
Le Drunch**

**Hotel
Le Sphinx : splendeur retrouvée**

EquipHotel

**Tendances, innovations,
business, convivialité**

**Ouverture
Agapè Ourika**

**CONCOURS
BOCUSE D'OR**



Le Bocuse d'Or propose une interprétation du poulet aux écrevisses pour ses 30 ans ! A l'occasion des 30 ans du Bocuse d'Or, le Comité a décidé de réinventer le concours en proposant un thème sur plateau inédit qui, à la fois, rend hommage aux origines de la compétition et permet aux candidats de laisser libre cours à leur créativité.

Pour célébrer Lyon et le chef visionnaire, créateur du concours, Paul Bocuse, le thème sur plateau du Bocuse d'Or 2017 est le « Poulet de Bresse aux crustacés » sur la base d'une interprétation de la fameuse recette lyonnaise du « Poulet aux écrevisses ».

Réunissant de façon inédite une viande et des crustacés, ce thème reste universel car le poulet, les écrevisses, homards, langoustines ou autres crabes... sont des produits présents dans toutes les cultures et pays présents au Bocuse d'Or.

Les 24 et 25 janvier 2017, les candidats doivent donc préparer un plat pour 14 personnes intégrant le poulet de Bresse, le crustacé choisi et 3 garnitures.

**ECOLE HOTELLIERE
UN LABEL POUR EHC**



Dès son ouverture en 2010 sous la licence de l'Ecole Hôtelière de Genève, l'Ecole Hôtelière de Casablanca (EHC) a tout de suite su se démarquer par sa formation en gestion hôtelière rigoureuse et hautement qualifiante. Les lauréats de l'EHC sont désormais très appréciés et recherchés par les grandes enseignes hôtelières au Maroc et à l'international.

Fort de son expertise l'Ecole Hôtelière de Casablanca a pu remplir aisément les 13 critères du référentiel du Label d'Excellence établis par le Ministère du Tourisme ; Celui-ci a souhaité par cette certification témoigner sa reconnaissance et sa considération à l'EHC pour les efforts exceptionnels et méritoires déployés en faveur de la formation professionnelle en hôtellerie et tourisme.

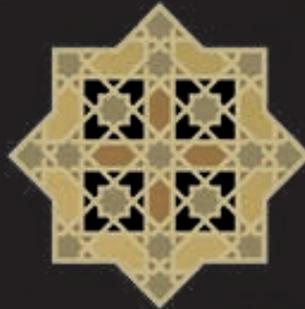
Ce label d'Excellence confère donc à L'Ecole hôtelière de Casablanca, qui est également accréditée par l'école hôtelière de Genève, une certification supplémentaire grâce à l'attractivité de l'offre de formation de l'établissement, la qualité de la gestion de la formation, les infrastructures de l'établissement, l'insertion et le suivi de carrière pour ne citer que quelques critères du référentiel du Ministère du Tourisme.

L'EHC est la seule école au Maroc à délivrer un diplôme suisse au Maroc. Elle prépare ses étudiants à un Bachelor in Hospitality Management (Bac +3) et à un Master in Hospitality Management and Events (Bac +5).

05 22 27 67 12
www.ehc.ma



SALON DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA DÉCORATION, DU DESIGN ET DE L'ART DE VIVRE



Hospitality
Style

DU 12 AU 15 AVRIL 2017
À L'ESPLANADE BAB JDID - MARRAKECH

Une équipe à votre service

Adil Karim

Directeur Business Unit

Tél. : +212 (0) 5 22 27 43 35

GSM : +212 (0) 6 61 39 71 57

+212 (0) 6 61 97 53 11

adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa Iguerwane Benjelloun

Directrice de Projets

Tél. : +212 (0) 5 22 46 54 51

GSM : +212 (0) 6 61 42 65 93

sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Ghita Chaouki Benchekroun

Responsable Commerciale

Tél. : +212 (0) 5 22 46 54 52

GSM : +212 (0) 6 61 43 19 36

ghita.chaouki@reedexpo.fr

4^{ÈME}

ÉDITION

Sous l'égide
du Ministère
du Tourisme



Partenaires Institutionnels :



Reed Exhibitions Morocco



CUISINE

DES COURS A LA MAISON ARABE

Vous rêvez d'apprendre à cuisiner un tagine mais vous n'avez pas assez de temps ? Désormais La Maison Arabe l'a réalisé pour vous !

L'esprit pionnier de La Maison Arabe a conduit à l'ouverture de la première école de cuisine au Maroc en 2001. Aujourd'hui La Maison Arabe continue de se développer et lance une nouvelle formule de cours de cuisine « express » qui s'adresse à tous les épicuriens, gourmands et gourmets désireux d'apprendre les secrets de la cuisine marocaine, respectueuse des traditions, le tout en moins d'une heure.

Au programme de ces cours express de cuisine marocaine, la réalisation d'une recette emblématique suivie d'une dégustation rapide.

Tours de main, recettes et conseils avisés : dans une ambiance conviviale, Dada, la cuisinière aux doigts d'or vous délivre (presque) tous ses secrets.



Tarif & Horaires: Ouvert tous les jours de 10h00 à 18h00

Tarif : 300 MAD par personne / **Tarif groupe :** sur demande / **Pour toutes réservations et informations,** contactez-nous au : **Tel - +212 (0)524 38 70 10** **Email - reservation@lamaisonarabe.com**

**PROPRIÉTÉ
DAR JL**



Dar JL est une propriété de luxe unique situé au centre de Marrakech, dans un jardin spectaculaire de 5 hectares. Cette résidence privée a accueilli, au fil des ans, d'innombrables célébrités internationales et artistes.

Maintenant le domaine, sécurisé, ouvre enfin ses portes à tous et propose un hébergement luxueux dans 4 superbes villas avec piscine.

Mariages, fêtes, conférences, événements, le lieu met à votre disposition des chefs pour une cuisine marocaine ou internationale avec des ingrédients du potager bio. Vous pourrez également choisir parmi un éventail d'activités, notamment hammam marocain, spa, yoga, gym, tennis, golf, cinéma en plein air, ... Vous pouvez louer la propriété entière ou les quatre villas individuellement. Les prix varient de 450 euros par nuit pour la petite villa à 5.500 euros par nuit pour l'ensemble du domaine. La propriété peut accueillir jusqu'à 22 personnes et 100 personnes pour les fêtes et événements.

+212 664 592 062 - patrick@redcitypr.com

NOMINATION

ALAA EL DIN SALEH AU PULLMAN MARRAKECH



Alaa Eldin Saleh vient d'être nommé au poste de Directeur Général du Pullman Marrakech Palmeraie Resort & Spa. Avec 27 ans d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie dans les zones Europe, Afrique, Moyen-Orient, Asie ou encore dans les Caraïbes et plusieurs expériences au Maroc à Casablanca, Marrakech, Ouarzazate et Agadir, il rejoint le groupe AccorHotels en 2007, en tant que Directeur Résident du Sofitel Sharm El Sheikh puis devient Directeur Général du Novotel Coralia Dahab en 2009, et du Mercure Hurghada Resort Egypte en 2011.

HOLE IN EVENT

RESULTATS OPEN DE L'AGROALIMENTAIRE

SAMEDI 22 OCTOBRE 2016

AU TAZEGZOUT GOLF - AGADIA

PARTENAIRE OFFICIEL



MEDIA OFFICIEL



1^{er} Prix Brut : WATER PROCESS



1^{er} Prix Net : HYATT PLACE



2^{ème} Prix Net : LE MATIN



3^{ème} Prix Net : TAZEGZOUT GOLF



Christophe HARIVEL est Habillé par :
Ermenegildo Zegna

**AVIATION D'AFFAIRES
SWISSPORT ET JETEX**



Les opérateurs spécialisés dans les services aéroportuaires Swissport Executive Aviation, une filiale de Swissport International Ltd, et Jetex Flight Support, une société privée basée à Dubaï, ont remporté l'appel d'offres lancé par l'Office national des aéroports du Maroc (ONDA) pour la gestion des terminaux d'aviation d'affaires dans cinq aéroports.

Ces deux sociétés vont ainsi lancer le premier produit FBO (Fixed-base operator) dans les aéroports marocains. Ce produit comprend la gestion des infrastructures d'accueil et les services de logistique aéroportuaire dédiés aux jets privés.

Swissport Executive Aviation va exploiter des installations dans les aéroports de Casablanca Mohammed VI, Marrakech Menara, Rabat-Salé et Tanger Ibn Battouta.

Jetex sera, quant à elle, opérationnelle dans les aéroports de Casablanca Mohammed V, Marrakech Menara, Rabat-Salé, Agadir-Al Massira et Dakhla.

© Agence Ecofin

**BEAUTE - BIEN-ETRE
COSMETISTA EXPO**



La 1ère édition de COSMETISTA EXPO, Salon International Professionnel des métiers de la Beauté, du Cosmétique et du Bien-Etre s'est tenue du 15 au 18 octobre 2016 à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca, en face de la Mosquée Hassan II.

Pour cette édition, on a pu découvrir différents exposants de ce secteur tels que des prestataires en soins du visage et du corps, en soins capillaires, en soins des ongles, en cosmétique bio et naturels, en parfumerie, en conseils make-up, en conseils minceur, en conseils compléments alimentaires, en conseils anti-âge, en conseils fitness, en présentation de packaging, d'équipements pour salons de beauté et spa, vêtements de travail et textile mais également la présence remarquée de centre de formation professionnelle, clef de voûte de du développement du secteur. Tous ces experts ont pris le temps de démontrer leur savoir-faire, de conseiller, d'évoquer l'évolution de la demande et partager leurs intuitions sur le futur.

www.cosmetistaexpo.com

**NOMINATION
SOFITEL RABAT**

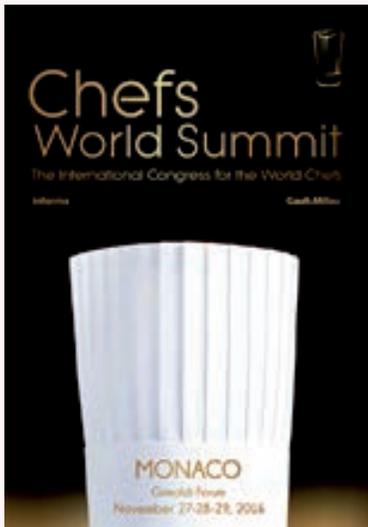


Le Sofitel Rabat Jardin des Roses à été désigné dans les nominations du prestigieux prix «World Luxury Spa Awards 2017», pour son Magnifique univers, le So Spa Rabat, complétant ainsi la liste des prix de cette année.

Célébrant la réussite et l'Excellence du service des spas de Luxe dans le monde entier, le World Luxury Spa Awards récompense les nominés qui ont su montrer l'au-delà de l'appel normal du devoir. Cette nomination vient féliciter et reconnait le service exceptionnel réalisé par toute l'équipe du So Spa Rabat, et le met au front mondial dans l'industrie du Spa du Luxe.

+212 537 67 56 56

SALON CHEFS WORLD SUMMIT



Le « Chefs World Summit », le rendez-vous mondial de la Gastronomie se tiendra les 27, 28 et 29 Novembre 2016 dans la Principauté de Monaco. Le Chefs World Summit rassemblera les Chefs et Professionnels de l'art culinaire du monde entier dans ce lieu magique où la gastronomie rime avec art de vivre. Un rendez-vous unique pour écrire la Gastronomie de demain avec des Chefs et d'autres Experts tous prêts à partager et à transmettre leur expérience. Les conférences, débats et ateliers pratiques aborderont de nombreux thèmes intéressant toutes les facettes de la gastronomie. Véritable hub mondial de l'art culinaire, cet évènement est destiné à former et inspirer la nouvelle génération de chefs, chefs pâtisseries, restaurateurs, sommeliers, maîtres d'hôtel, seconds de cuisine, traiteurs, chocolatiers, professeurs et élèves d'écoles de cuisine et hôtelières et bien d'autres encore.

Au menu du Chefs World Summit

- En avant-première et en exclusivité mondiale, l'annonce du classement Mondial 2017 des « 100 Chefs », organisé par le Magazine Le Chef
 - Deux jours de conférences, de débats et de démonstrations animés par les plus grands chefs et experts.
- Rencontre avec plus de 100 fournisseurs exposants du secteur de la gastronomie de qualité.

27, 28 et 29 Novembre 2016
Principauté de Monaco

ANGELO PO

CUISSON

Polypieces Equipements

Les grandes marques pour équiper vos projets clés en main :

BLANCHISSERIE	PRESSING
GRANDE CUISINE	BOUCHERIE
BOULANGERIE	PÂTISSERIE
SNACK	PIZZERIA
GLACIER	FROID

PETIT MATERIEL

BUANDERIE

GIRBAU
ANGELO PO

FROID

POLY PIECES EQUIPEMENTS S.A.R.L

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

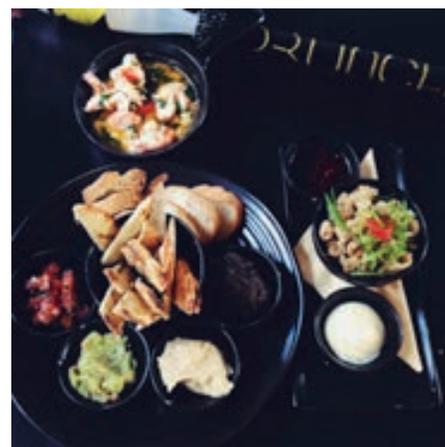


TENDANCE : LE DRUNCH

Les Etats-Unis et l'Angleterre se révèlent une fois de plus comme le nid des nouvelles tendances, cette fois ci, on vous présente le drunch (ou slunch) !

Un restaurateur se doit de saisir la dernière tendance afin de l'exploiter le plus habilement possible et d'attirer un maximum de clients. Depuis quelques temps, un mot tendance semble percer dans le monde de la restauration, ce mot, c'est le Drunch.

Contraction entre dîner et brunch, ou bien souper et lunch, le principe est simple : un apéro dinatoire entre 17h et 21h, le dimanche, mélangeant sucré et salé, toujours dans la bonne humeur ! Ce principe permet de réconcilier tout le monde, les lève-tard et les couche-



ANTI CRISE

Derrière l'émergence du drunch à la maison se cache la crise. Il faut dire que ce nouveau rendez-vous s'avère économique : chacun apportant une préparation de son choix, on évite d'exploser son budget en achetant des victuailles pour l'ensemble de la tablée.



tôt, rien de mieux pour être en forme le lundi matin !

C'est une véritable opportunité marketing à saisir. C'est un nouveau concept, encore peu répandu dans nos contrées et qui fait ses preuves dans certains pays anglo-saxons comme l'Angleterre. La nouveauté attire tous les types de clients, en premier lieu, les « early adopters » qui suivent les dernières tendances et en parlent autour d'eux, puis ensuite par effet de mode et de buzz les suiveurs. De quoi se forger une certaine notoriété dans le milieu de la restauration.

Une petite révision s'impose. Chez nos amis anglophones, on commence la journée par le « breakfast », notre « petit-déjeuner » à nous. Le midi, les Anglais utilisent le mot « lunch » pour désigner « le déjeuner » (attention à ne

QUE MANGE T'ON AU DRUNCH?

Le sucré lorgne vers les desserts du moment et les grands classiques. Côté salé, on privilégie le bon produit (fromages affinés, pain spéciaux, saumon fumé artisanalement, ...), mais aussi les versions petites portions « deluxe » (mini-burger au Comté, micro hot-dog à la moutarde fine...) ainsi que les légumes travaillés (frites de patate douce, soupes exotiques, ...)

ETUDE

Les principes de Nadine de Rothschild sont dépassés : le fait de recevoir ou d'être reçu n'est plus vécu comme une expérience contraignante sous divers aspects.

Recevoir rime désormais avec « Respect de l'autre », « Convivialité », « Esthétisme » et aussi « Hédonisme » : recevoir c'est faire plaisir et se faire plaisir.

Le Drunch, concept novateur et convivial, s'inscrit parfaitement dans cette nouvelle tendance du « recevoir simplement » et du besoin de créer et d'entretenir des liens sociaux vrais et authentiques autour de valeurs partagées et non plus imposées.

Conclusion de l'étude « Electrolux le Drunch » par Electrolux Arthur Martin

pas confondre le déjeuner avec le petit-déjeuner). Pour le soir, le dîner des Français se transforme en « dinner » de l'autre côté de la Manche.

Le drunch permet au restaurateur d'ouvrir son restaurant plus tôt vers la fin de l'après midi et de proposer une sorte de premier service, qui ne l'empêche pas de conserver son activité normale en soirée. De quoi rentabiliser un maximum ses investissements et attirer une nouvelle clientèle.

Le concept tournant autour de la convivialité, vos clients sont psychologiquement disposés à passer de bons moments autour de votre table et associer ces bons moments avec l'endroit où ils les ont vécu, c'est à dire : Votre Restaurant.



EQUIPHOTEL 2016

TENDANCES, INNOVATIONS, BUSINESS & CONVIVIALITE!

Depuis plus de 50 ans, EquipHotel accompagne les professionnels Français et internationaux de l'hôtellerie et de la restauration pour décrypter les tendances, détecter les innovations, favoriser les rencontres, avec un objectif : proposer de nouvelles solutions et des leviers de business pour tous les acteurs de l'Hôtellerie et de la Restauration. EquipHotel est source d'inspiration des architectes, décorateurs, et designers du monde entier.



UNE OFFRE 360°

Rendez-vous majeur de la profession, EquipHotel apporte des solutions concrètes à plus de 111 000 professionnels pendant 5 jours. Avec 30 secteurs d'activité et 1 600 exposants répartis sur 5 halls d'exposition, le salon propose une offre globale et transversale pour couvrir l'ensemble du marché et permettre à chaque professionnel de trouver la solution adaptée à ses problématiques.

PLATEFORME INTERNATIONALE

En 2014, la fréquentation hôtelière à Paris Île-de-France s'est élevée à 66,7 millions de nuitées. La ville reste ainsi la

1ère destination mondiale. EquipHotel illustre largement cette dimension internationale de l'Hôtellerie et de la Restauration : en 2014, sur les 111 064 professionnels visitant le salon, 19,2 % sont d'origine internationale. On enregistre dans le Top 10 des pays visiteurs : la Belgique, l'Italie, l'Espagne, la Suisse, le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Maroc, la Tunisie, l'Algérie et les Pays-Bas. Du côté de l'offre sur 1 600 exposants, 30 % sont internationaux.

Le programme dédié aux échanges internationaux permettra aux Top Acheteurs de tous continents d'initier et de concrétiser efficacement leurs projets business de demain.

INNOVATIONS & TENDANCES

EquipHotel se mobilise pour faire avancer la profession. Entouré d'un comité d'experts reconnus et passionnés, EquipHotel décrypte les tendances, analyse les nouveaux codes de consommation et valorise les innovations (INNOV16) pour anticiper les mutations du secteur. Un concentré d'expertises, et une préoccupation : l'expérience client.

NETWORKING

Rencontres et business sont également au programme de l'édition 2016. EquipHotel développe le programme Top Buyers' Club pour faciliter le



Le rêve prend forme sur EquipHotel avec le STUDIO16 !

Un projet audacieux d'hôtel éphémère sera érigé au cœur du pavillon 7, sur 3 étages et plus de 4 000 m². Du lobby aux chambres en passant par les salles de réunion et les nouvelles offres de restauration et de bar, EquipHotel fera la part belle à tout ce qui fera de l'établissement de demain un véritable lieu de vie, d'échange et d'émotions à vivre.

networking et la mise en relation entre acheteurs et vendeurs.

CONVIVIALITÉ

EquipHotel vibrera au rythme des concours et démonstrations culinaires sur le Studio des Chefs. Et pour prolonger l'expérience sur le salon dans un cadre convivial et festif, le Bar Off revient à nouveau en 2016.

FÉDÉRATEUR

Seul évènement à bénéficier du soutien de tous les syndicats et associations de la filière Café-Hôtel-Restaurant, le salon EquipHotel fédère la profession à travers son réseau de partenaires et d'ambassadeurs mobilisés en région et à l'international.





Four Seasons Hotels and Resorts, AccorHotels, Hilton Worldwide, Radisson Blu Plaza Delhi, Grand Hotel Oslo...

Vous souhaitez rejoindre le TOP BUYERS CLUB ? Postulez et devenez un des Top Buyers sur EquipHotel, en prenant contact avec la team dédiée au club !

TOP BUYERS CLUB

EquipHotel se lance à la conquête des grands acheteurs du secteur du CHR avec le TOP BUYERS CLUB.

Le TOP BUYERS CLUB est LE programme d'EquipHotel dédié à 100% aux grands acheteurs en France et à l'international. L'objectif ? « Booster » leur mise en relation avec les vendeurs de produits et de solutions du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Pendant les 5 jours du salon, le Top Buyers' Club proposera un accueil spécifique aux Top Buyers français et internationaux inscrits sur EH360, plateforme de mise en relation entre acheteurs et vendeurs.

Les invités:

- Investisseurs hôteliers, restaurateurs
- Distributeurs - Importateurs
- Architectes - Décorateurs
- Bureaux d'études spécialisés
- DG et Responsables Achats de chaînes d'hôtels haut-de-gamme

Un programme leur sera dédié et rythmé autour de visites guidées gratuites et en anglais d'hôtels emblématiques et tendances à Paris, du STUDIO16 et de rencontres networking chaque jour sur le salon. Et enfin, en amont du salon, la plateforme EH360 leur sera ouverte pour optimiser leurs contacts business, favoriser la mise en relation et faciliter la prise de rendez-vous avec les exposants.

250 VIP Top Buyers seront pris en charge dans le cadre de leur venue sur EquipHotel.

EquipHotel 2016 se tiendra, du 6 au 10 novembre 2016, à Paris Porte de Versailles.



LE THÉÂTRE DE LA GASTRONOMIE À LA FRANÇAISE

LE RESTO DES CHEFS by Marc Hertrich & Nicolas Adnet

EQUIP
HOTEL
PARIS

06-10 NOV

Paris expo Porte de Versailles

STUDIO/16

© droits réservés

HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE
Votre badge gratuit sur EQUIPHOTEL.COM

CODE : /TMA06

SUIVEZ-NOUS!

#EH16



 Reed Expositions

/ Partenaires officiels :  TRANSGOURMET

 MAIRIE DE PARIS

LE SPHINX

SPLendeur RETROUVÉE



C'est au coeur de l'ancienne Fedala qu'un établissement d'exception vient d'ouvrir ses portes à Mohammédia. Nouveau fleuron de l'hôtellerie de la ville côtière, le Sphinx Boutique Hôtel est une adresse à découvrir sans plus attendre!



Sous la houlette de son propriétaire, Hicham Sedki, le Sphinx a retrouvé ses lettres de noblesse. Inscrit au Patrimoine National, le bâtiment Art Déco représente toute la richesse architecturale qui ponctuait l'urbanisme marocain par le passé.

Construit dans les années 40 par l'architecte de talent Albert Planque, le Sphinx a marqué l'histoire d'après-guerre au Maroc.

Fréquenté par les plus grandes stars du show-bizness ainsi que par les politiques de l'époque, le lieu faisait honneur aux plaisirs de la vie. Fumoir, dancing et restaurant invitaient les hôtes à profiter d'agréables moments. L'ancienne maison close jouissait d'une réputation internationale qui attirait des personnalités du monde entier.

Tenant à préserver l'âme du lieu, le propriétaire a mis en place une minutieuse restauration. Au terme de plusieurs mois de travaux méticuleux, le propriétaire et son équipe ont pu offrir une nouvelle vie à ce nouveau haut lieu de l'hôtellerie et de la restauration.

Derrière ses façades aux lignes résolument intemporelles, le Sphinx recèle de précieux détails décoratifs qui ont survécu à l'usure du temps. Ouvert sur un superbe jardin verdoyant, le Sphinx nous accueille au sein d'un Lobby feutré. Les notes jazzy des morceaux composés par Jacques Brel lors de ses séjours dans l'établissement nous transportent hors du temps. Agencé autour de la réception, le Lobby propose plusieurs espaces de détente où les hôtes peuvent s'installer confortablement.

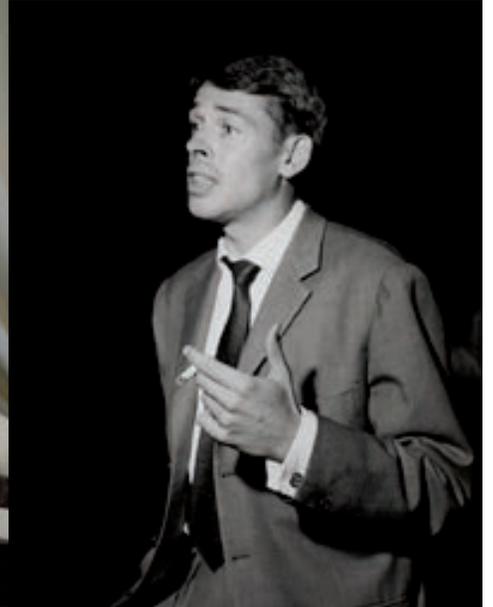
Assises et tables d'époque ont été chinés afin de scrupuleusement parfaire l'ambiance du lieu. Simplicité des lignes, noblesse des matériaux et sobriété des couleurs et revêtements donnent le ton. Ci et là des cabinets en bois massif et un jukebox viennent agrémenter la décoration.

Happés par l'abondance de lumière qui inonde la pièce attenante, nous découvrons la salle intérieure du restaurant Chez Madame André. Atmosphère raffinée et agencement propice à la détente et au partage de moments conviviaux font le caractère du lieu. De larges baies vitrées nous invitent à sortir. Sur la terrasse, le déjeuner prend un tout autre sens. A l'abri du bruit, au bord de la piscine et de son jardin parfaitement paysagé, le



temps est mis entre parenthèses. Attendants, le Lounge Bar et sa discothèque promettent d'initier des soirées sur fond de rythmes entraînants. Fidèle aux plans originaux, le lieu déploie ses charmes sur une très belle surface. Mobilier contemporain, coupole d'époque et bar restauré s'organisent autour de la piste de danse. Un Spa et un Sky Bar vont très bientôt venir compléter l'offre en services du

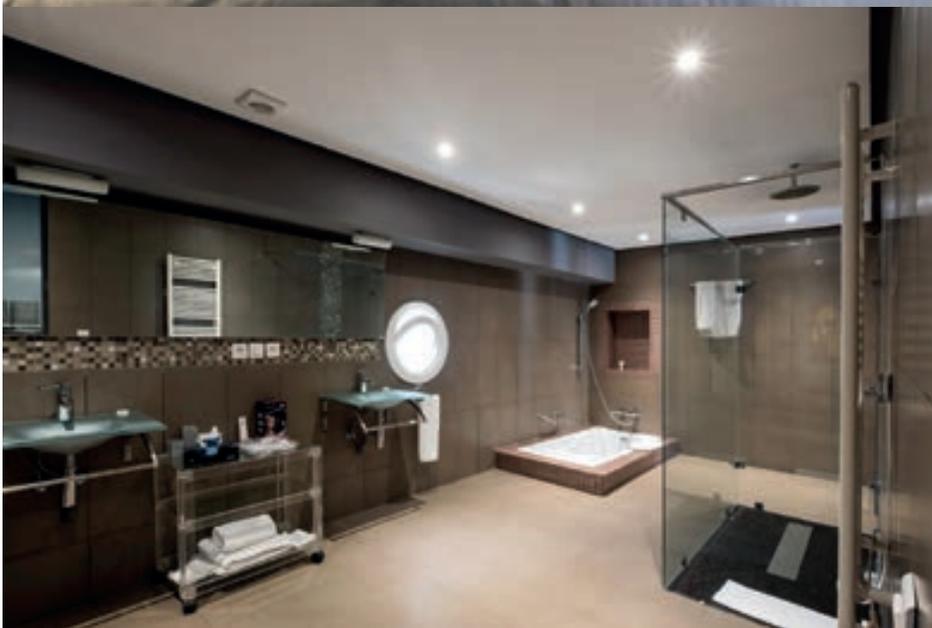
Sphinx qui s'ouvrira ingénieusement aux clients de l'hôtel autant qu'aux habitants de Mohammedia. On accède aux 16 chambres dont une très belle suite par un escalier à la rampe en fer forgé. Conservée à l'identique, cette réalisation architecturale nous mène à l'étage. Entièrement repensés, les espaces privatifs ont été remis au goût du jour. Un couloir, éclairé par des





puits de lumière naturelle, mène aux chambres. Affiches du Maroc d'antan, dessins et photos nous racontent l'histoire des villes du Royaume. Conçues comme de véritables cocons, les chambres sont toutes équipées des technologies de pointe. Couleurs résolument contemporaines et mobilier élégant mettent en exergue les murs parés de photographies des stars qui ont séjourné au Sphinx. Literie de grand luxe, dressing et salle de bains garantissent le confort de chaque chambre.

L'hôtel apporte de nouvelles solutions en hébergement dans cette ville côtière qu'est Mohammedia. Modernité, authenticité, confort et proximité s'y conjuguent sur fond d'histoire mémorable. Côté table, l'expérience du groupe Tahiti Beach a été mise au service du restaurant Chez Madame André. Une carte alliant fraîcheur des produits, mariage des saveurs et mixité des influences comblera les papilles les plus averties. Le Sphinx est en passe de devenir un haut lieu de vie de la région casablancaise. Puisant son unicité dans les murs qui l'entourent, le lieu compte bien réécrire une nouvelle page de son histoire !



Sphinx Boutique Hôtel
Bd Moulay Youssef
Mohammedia
Tél. : 05 23 31 00 73
www.sphinx.ma

AGAPÈ OURIKA

Le restaurant école de la route de l'Ourika

En 2016 l'action Agapè Maroc s'implante au km 17 de la route de l'Ourika, pour ouvrir un restaurant école d'exception.

Une formation à l'excellence dans un lieu unique et propice à l'échange et à l'initiation gastronomique.

Fidèle à ses valeurs, l'association sélectionne avec, son équipe, des jeunes marocains passionnés de cuisine venant de toutes les catégories sociales afin de leur offrir une formation professionnelle à la cuisine et une réelle qualification.

La formation à la restauration sera assurée par des professionnels français et marocains dont Robert Labat, chef de projet.

Les apprentis commis seront formés à la cuisine marocaine ainsi qu'à la cuisine gastronomique internationale afin de favoriser des insertions professionnelles de différents types et effectueront pour certains un stage à Paris en accord avec la convention de l'OFII et le projet SHARAKA.

Le restaurant Agape - Ourika, assurera aux apprentis la réalisation de repas quotidiens, sur la base d'un minimum de 40 repas jours, un rythme indispensable à leur apprentissage ainsi qu'à leur perfectionnement. A



cela s'ajoute des repas entraînés par les clients de passage, en séminaire ou en événementiel.

Des cours de français seront également dispensés afin d'initier et ou d'améliorer leurs connaissances de la langue.

Enfin, des leçons de savoir vivre et de savoir être seront aussi au programme afin d'apprendre aux jeunes commis à respecter la hiérarchie d'une brigade de cuisine, mais aussi d'apprendre les comportements à adopter face aux clients.

Agapè Maroc est soutenu par un

comité de chefs internationaux de renom.

Les Chefs du comité s'associent et supportent l'action Agapè à l'échelle internationale durant toute la durée du programme Agapè.

Ce comité est constitué des chefs suivants :

Thierry Marx - Mandarin Oriental Paris
Jean Yves Leuranguer - Fouquet's Paris

Julien Mercier - Hôtel Molitor Paris
Nasser Jeffane - Mandarin Oriental Genève

Issam Rachi - Mandarin Oriental Marrakech

Ainsi que des proches du programme Agapè Maroc



Le CFSE - Le projet Agapè

Agapè-Prestations, en activité depuis décembre 2001, propose une formation aux métiers de bouche: boulangerie, pâtisserie, cuisine, restauration.

Le CFSE (Comité Français de Secours aux Enfants) a donné naissance à Agapè-International, qui a pour objectif de former les jeunes en difficulté afin de les autonomiser, tout en s'inscrivant dans le développement de la région d'accueil, en utilisant les ressources locales, en partenariat avec les acteurs locaux, seule voie de pérennisation des actions initiées par le CFSE



Ouverture prévue au mois
d'octobre 2016

www.restaurantagapeourika.com

FIÈREMENT PRODUITS AU MAROC. LIVRÉS DANS LE MONDE ENTIER.

Leader mondial du transport maritime par conteneur, le Groupe CMA CGM appuyé par ses marques CMA CGM et OPDR, est le premier vecteur des exportations de produits de la pêche et de l'agriculture marocaines grâce aux 26 lignes maritimes à la couverture mondiale, principalement vers l'Europe, la Russie, le Moyen Orient et l'Afrique. Aujourd'hui, le Groupe renforce son offre de services avec 8 lignes régulières reliant le Maroc à l'Europe.



AGADIR : +212 528 389 841
CASABLANCA : +212 522 454 010



AGADIR : +212 528 389 818 / 820
CASABLANCA : +212 522 458 633 / 728
TANGER : +212 539 348 260

باش نربح و قتي، خديت السلف بكري.



مجموعة القرض الفلاحي للمغرب

إلتزام دائم

مجموعة القرض الفلاحي للمغرب، كما العادة، تقترح عليكم عملية التسجيل المبكر لطلبات سلفاتكم حتى تستفيدون من :

- إستقبال و دراسة ملفاتكم في احسن الظروف،
- الحصول على القروض في الوقت المناسب و بدون إحتساب الفوائد إلا إنطلاقا من تاريخ السحب،
- الإعفاء من مصاريف دراسة الملفات،
- التفرغ لعمليات الحرث و الزرع مع بداية الموسم الفلاحي.