

PLASTIQUE ET CAOUTCHOUC : UNE CROISSANCE MONDIALE

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

Novembre - Décembre 2016 25MAD / 5€ / 6\$ N° 72

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

COP22 : AGRICULTURE ET ACTION CLIMATIQUE



LE SUCRE ET LES MAROCAINS

SIB & MIDEST MAROC 2016 DES SALONS TRÈS ATTENDUS



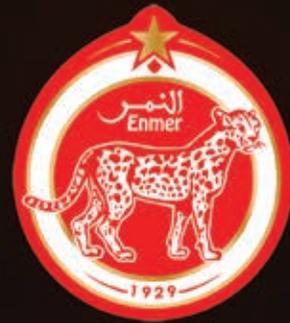
PALMIER DATTIER
LES ZONES DE CULTURE



ALIMENTATION
QUELLES ÉVOLUTIONS MARQUANTES?



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
PLANÈTE ET DÉFIS MAJEURS



Sucre ENMER

Le goût authentique

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

MOSAÏK



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

Imprimeur
Imprimeur Idéale, Casablanca
Tél. : (+212) 522 60 05 57
Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication
BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
Tél. : (+212) 522 24 22 00
(+212) 522 24 95 97
Fax : (+212) 522 24 22 00
E-mail : contact@resagro.com
Site Internet : www.resagro.com
RC :185273 - IF: 1109149
ISSN du périodique 2028 - 0157
Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009
Dépôt légal : 0008/2009
Tous droits réservés.

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.
Tirage : 10 000 exemplaires (hors tirage spécial)

Édito n°72



La COP22 s'annonce comme un événement majeur au Maroc et dans le monde. Marrakech sera durant deux semaines sous les feux de la rampe et tous les protagonistes attendent de nombreuses avancées. Parmi celles-ci nous surveillerons la bonne rédaction du règlement de l'accord de Paris. La date d'achèvement devant être fixée en 2020 mais certains espèrent plutôt 2018. Nous surveillerons également si les pays riches respectent leur engagement de mobiliser les 100 milliards de dollars prévus d'ici 2020 pour soutenir les projets d'atténuation et d'adaptation aux effets du changement climatique.

Quant aux dix milliards de dollars promis en 2015 lors de la COP21 pour le développement des énergies renouvelables en Afrique, nous attendons les dates de mise en place pour financer les premiers projets.

Parallèlement à ces négociations, états et partenaires devraient aussi annoncer des initiatives multiples dans le domaine de la lutte contre le réchauffement climatique. Et cet événement majeur sera une opportunité de nouer des partenariats favorisant la coopération Sud-Sud dans ce domaine.

Espérons comme toute la scène internationale que cette COP de Marrakech sera bien le trait d'union entre décision et action.

La COP 22 aura aussi certainement des répercussions sur bon nombre d'entreprises, quelles que soit leur taille, qui profiteront de l'événement pour mettre en avant leur « participation » à la sauvegarde de la planète. Le SIB (Salon International du bâtiment) et MIDEST Maroc (le rendez-vous industriel au Maroc) devraient surfer sur la tendance et voir fleurir des stands aux couleurs de la nature!

Pour notre part, dans ce numéro, nous détaillerons un peu plus l'adaptation de l'agriculture face aux changements climatiques (pour la partie Resagro) et l'investissement touristique comme levier du développement inclusif et durable (pour la partie HoReCa).

D'autres articles vous attendent au fil des pages dont un dossier très instructif sur le sucre et les marocains et un état des lieux sur les grandes zones de culture du palmier dattier. Nous vous emmènerons enfin visiter le Radisson Blu de Marrakech.

Alexandre DELALONDE



Agroalimentaire

Nouveaux produits	10
Le sucre et les marocains	18
Palmier dattier et zones de culture	22
Nouveaux produits SIAL	28



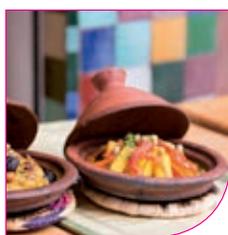
Environnement

Action climatique et agriculture	12
----------------------------------	----



Solutions

Sécurité alimentaire : les défis majeurs	30
Les habitudes des consommateurs	32
DB Schenker	36
Plastique et caoutchouc	38
Nouveaux matériels	40
First Therm	46



Recettes selon Haribo	48
Les news	50
Smart Tourism Africa	56
Sirha 2017	60
Le Radisson Blu de Marrakech	62
Mes'Lalla au Gault & Millau	66

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 tirair 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 الرقيقة



CASIO
SYSTÈMES D'ENCAISSEMENT

SOLUTIONS
PROBLEMES DE L'EAU



Prince Sultan Bin Abdulaziz
International Prize for Water

L'approvisionnement en eau douce et salubre diminue rapidement dans le monde entier. La pollution, la contamination, les maladies hydriques, le mauvais traitement et une filtration insuffisante des eaux sont des problèmes considérables, comme l'est la simple disponibilité en eau propre dans certaines régions.

Lors d'une cérémonie des Nations unies, huit éminents chercheurs ont reçu le 7(e) Prix International du Prince Sultan Bin Abdulaziz pour l'Eau (PSIPW).

Parmi les réalisations primées de cette année :

- Une solution qui prédit les épidémies de choléra au moins six mois à l'avance ;
- Une solution écoénergétique pour désinfecter de manière durable de plus grands volumes d'eau ;
- Un modèle qui prévoit les inondations par les crues des moussons au moins une à deux semaines à l'avance ;
- Des recherches qui font avancer la compréhension scientifique des changements dans les débits fluviaux et, par conséquent, la fonctionnalité des réseaux hydrographiques comme source d'eau.

NOMINATION
TAKREEM AL TOHAMY POUR IBM



L'entreprise IBM a annoncé que la Ministre Américaine du Commerce, Mme Penny PRITZKER, a nommé Monsieur Takreem Al Tohamy, Directeur Général d'IBM Moyen Orient et Afrique, au Conseil Consultatif auprès du Président des Etats Unis pour la création des projets en Afrique. Monsieur Takreem Al Tohamy fait partie d'un

groupe de 23 chefs d'entreprises du secteur privé sélectionnés pour conseiller le Président des Etats Unis sur les moyens de renforcer les liens commerciaux entre les Etats Unis et l'Afrique.

En tant que membre du Conseil Consultatif auprès du Président des Etats Unis pour la création des projets en Afrique (PAC-DBIA), Monsieur Takreem Tohamy sera amené à présenter les renseignements, les analyses et les recommandations concernant les rapports commerciaux et les priorités d'investissements entre les Etats Unis et l'Afrique, y compris la création d'emploi aux Etats Unis et en Afrique, le développement et le renforcement des partenariats économiques pour augmenter les financements américains dans les secteurs privés et publics en Afrique; et aussi analyser l'impact des politiques adoptées par les Etats Unis et par l'Afrique sur le commerce américain et sur les intérêts concernant les investissements en Afrique.

LAIT
HLIB BLADI



Dans le cadre de la stratégie du Plan Maroc Vert (PMV), Centrale Danone accompagne les petits éleveurs laitiers (80% du volume de collecte) afin d'améliorer leurs revenus et accélérer le développement d'une agriculture moderne pour atteindre l'autosuffisance nationale en matière laitière. Centrale Danone a développé de nombreux programmes d'accompagnement en faveur des éleveurs partenaires, dont le programme Hlib Bladi, à travers trois objectifs majeurs :

- L'augmentation des revenus des petits producteurs laitiers et le renforcement de leurs capacités de production
- La formation des adhérents aux centres de collecte sur les problématiques de qualité, d'hygiène et de conduite des élevages
- Le développement d'une activité d'élevage et de collecte plus respectueuse de l'environnement et à fort impact social



Votre satisfaction sur toute la ligne

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

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

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



RENCONTRE
HISPANO-MAROCAINE



La 7e rencontre hispano-marocaine du secteur agroalimentaire a été organisée à Tanger. Les échanges entre le Maroc et l'Espagne sont basés sur des relations de complémentarité solides, l'Espagne reçoit plus de 40% de la totalité des exportations marocaines destinée vers l'Union européenne. Cette manifestation qui a duré deux jours s'est tenue sous l'égide du Ministère de l'Économie et Compétitivité d'Espagne et en collaboration avec les Bureaux Économique et Commercial de l'Ambassade d'Espagne à Rabat. Cet événement est un vrai lieu de rencontre et d'échange qui permet de nouer des contacts entre les entrepreneurs marocains et espagnols et de renforcer la coopération commerciale entre les deux pays, dans le secteur de l'agroalimentaire.

NOMINATION
ZONE FRANCHE MONDIALE



Le DMCC de Dubaï, l'autorité en charge du commerce, des entreprises et des marchandises à Dubaï a été nommé « Zone franche mondiale de l'année 2016 » pour la deuxième année consécutive et a reçu cinq distinctions pour ce qui est du classement des zones franches mondiales du fDi Magazine du Financial Times :

- Monde - Zone franche de l'année
- Monde - Zone franche de l'année pour les PME
- Moyen-Orient - Zone franche de l'année
- Moyen-Orient - Zone franche de l'année pour les PME
- Monde - Récompense pour les spécialités - Commerce et marchandises

MARCHE VERTE
LA FISA FETE L'ANNIVERSAIRE



A l'occasion de la célébration du 41ème anniversaire de la Marche Verte, la Fédération Royale Marocaine de Football (FRMF) a organisé, le dimanche 06 novembre 2016 au stade Sheikh Mohamed Laghdaf à Laâyoune, un match de gala international qui a connu la participation d'anciennes stars du football international et des joueurs qui ont marqué de leurs empreintes et leurs talents le football africain et mondial. La Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc (FISA) a tenu à participer à la célébration de ce 41ème anniversaire de la marche verte et s'est jointe à ce grand événement en organisant à Laâyoune, pour les joueurs nationaux et internationaux, un déjeuner à base des viandes de volailles et d'œufs de consommation.

La FISA a pris part à cette importante manifestation en tant qu'organisation professionnelle citoyenne et dans la continuité de sa stratégie de communication visant, entre autres, la promotion de la consommation des produits avicoles nationaux (œuf et viandes de poulet et de dinde).

www.fisamaroc.org.ma

COP22

6 PROJETS LABELLISÉS



Six projets et événements, initiés par la CFCIM (Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc), ont obtenu le label officiel décerné par le Comité de Pilotage de la COP22.

1. Les déjeuners networking « Cap sur la COP22 »
2. Les visites de site
3. Les Entretiens de Rabat
4. L'Ecoparc de Berrechid
5. L'annuaire en ligne des entreprises françaises et marocaines offrant des solutions liées au développement durable et à la lutte contre le dérèglement climatique
6. Enfin, tout ce programme initié par la CFCIM, qui a été baptisé « Cap sur la COP22 : la CFCIM et ses adhérents soutiennent la COP22 », a également reçu le label « Project » décerné par le Comité de Pilotage de la COP22.

L'implication concrète et opérationnelle de la

CFCIM a également abouti à la mise en place d'un Espace Solutions France-Maroc sur la Zone Verte de Bab Ighli.

www.cfcim.org

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

Nouveaux Produits

SPECIAL TOASTS GUYADER



La marque Guyader propose encore de délicieuses gourmandises à base de poisson pour les fêtes de fin d'année.

Pour rendre les apéritifs encore plus gourmands, l'entreprise propose un assortiment de tartinables de la mer « spécial toast » composé de 4 recettes de tartinables : noix de Saint-Jacques et pommes, saumon et saumon fumé, homard et pointe de piment, truite et aneth.

Egalement verrines oeufs de truite ou pot Noix de Saint Jacques.



POT INCASSABLE ZAPETTI

Zapetti lance une nouvelle sauce en pot PET, incassable, léger et recyclable : la sauce Champignons Mascarpone aux champignons forestiers, onctueuse et fabriquée en Provence. Elle se réchauffe 2 min à la casserole à feu doux ou 1 à 2 min au micro-ondes (800W) dans un récipient adapté et couvert. Vous la trouverez en GMS en pot de 380 g (pour 4 personnes).



ENCORE! CÔTE D'OR

Côte d'Or propose des coffrets baptisés Encore!, remplis de chocolat : sous une couche de chocolat Côte d'Or, on peut savourer un fourrage onctueux parsemé de fins éclats croustillants, et au cœur, le craquant d'une noisette entière. Côte d'Or a imaginé 3 recettes: Praliné, Lait et Noir. Chaque variété est disponible en format 158g et Côte d'Or propose également un grand format 355g « collection » incluant les 3 variétés. La variété Praliné est aussi disponible en format 355g.



L'Instant Mamie Nova

Nouvelle gourmandise pour votre frigo L'Instant Mamie Nova avec L'Instant Réconfort, un mixte de yaourt et de smoothie à boire aux noisettes et miel.
2 bouteilles de 250 g



ESPRESSO ITALIANO CLASSICO LAVAZZA

Lavazza lance un nouveau café : L'Espresso Italiano Classico, 100 % Arabica, équilibré et aromatique d'intensité 4. Idéal pour une machine espresso tout automatique, il est préparé à partir de grains 100 % arabica soigneusement sélectionnés. C'est un café équilibré aux notes florales. Sa torréfaction légère lui confère un résultat riche et aromatique.

SIROPS SAVEURS

MONIN

À la recherche constante de nouvelles idées, le célèbre fabricant français de sirops MONIN a imaginé un nouveau parfum des plus originaux ! Pour les amateurs de Popcorn, MONIN a réussi à s'approprier la saveur du maïs soufflé pour en faire un sirop, apportant ainsi une note beurrée et légèrement grillée à toutes les boissons.

Et cet hiver, la douceur est de mise avec le nouveau sirop MONIN au parfum emblématique de Donut ! Le beignet caractéristique des États-Unis s'invite dans les boissons en leur apportant une délicieuse odeur ainsi qu'un goût unique de glaçage et de beignet sucré. Toute la saveur délicate d'un gâteau gourmand et crémeux retrouvée dans un verre !
Format : 70 cl

Disponible pour les professionnels chez Foods & Goods.



MÉLANGES PARFAITS

MAGGI



Pour assaisonner des pâtes, du riz ; pour agrémenter une pizza, une quiche ; pour relever une salade ou des nuggets; une idée intéressante et maligne que ces mélanges tous faits d'épices et présentés en stick individuel «Mélanges Parfaits».

4 parfums au choix : l'italien (tomate, origan, basilic), le mexicain (poivron, paprika, coriandre) ; l'oriental (cumin cannelle, coriandre), la persillade (persil, ail, ciboulette).
6 sticks

COMPAL
• 1952 •
VITAL AOX

Les meilleurs fruits sont soigneusement mélangés avec beaucoup de passion et d'expérience. Pour les adoucir, nous utilisons la Stevia, une petite plante plus douce que le sucre et moins calorique.

ACTION CLIMATIQUE ET AGRICULTURE

La marche en avant

Face aux changements climatiques, l'adaptation de l'agriculture, au Maroc, en Afrique et plus largement dans le monde entier est une priorité. Durant la COP22, l'agriculture sera au centre de beaucoup de débats. Tout le monde prend conscience qu'il faut entreprendre de grandes mutations dans ce domaine.

L'agriculture et l'Afrique font figure de parents pauvres de la finance climat alors qu'elle est le continent le plus faiblement responsable des changements climatiques tout en étant le plus vulnérable. Cependant, de nombreuses solutions peuvent être apportées pour faire face aux défis de demain en matière de réchauffement climatique, de sécurité alimentaire ou encore de la gestion de l'eau. Petit résumé des actions.

PLANTER LES GRAINES DE L'ACTION CLIMATIQUE POUR L'AGRICULTURE

Le Royaume du Maroc, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et leurs partenaires intensifient l'action climatique dans le domaine de l'agriculture par le biais de trois nouvelles initiatives:

Adaptation de l'Agriculture Africaine (AAA), le Cadre mondial sur la pénurie d'eau et le Pacte de Milan sur les politiques alimentaires urbaines. Ces initiatives, lancées lors de l'événement dédié à l'agriculture et la sécurité alimentaire de la conférence climat de



Marrakech, devraient permettre aux petits agriculteurs de renforcer leurs capacités d'adaptation, aux citoyens urbains d'atténuer les impacts du changement climatique et aux pays de remplir leurs engagements en matière de climat.

Cet événement d'action s'inscrit dans le cadre du Programme d'action mondiale pour le climat, mené par la France et le Maroc, afin de stimuler les efforts concertés des secteurs public

et privé visant à réduire les émissions rapidement, à aider les pays vulnérables à s'adapter aux changements climatiques et à construire un avenir durable.

La plupart des pays considèrent l'agriculture comme une priorité d'adaptation ou d'atténuation pour aider à limiter l'augmentation de la température mondiale, conformément à l'Accord de Paris. 95% ont inclus le secteur dans leurs contributions prévues

SUCRE : UNE JOURNÉE LABELLISÉE COP22

Le 27 octobre dernier à Casablanca, les partenaires et l'ensemble des parties prenantes de la filière sucrière se sont donnés rendez vous lors d'une journée de partage et d'échanges, labellisée COP22, sur les grandes réalisations en matière de préservation de l'environnement et les défis et perspectives à l'horizon 2020.

Les résultats d'une étude lancée à l'initiative du Groupe COSUMAR pour l'évaluation de l'empreinte carbone de la filière sucrière ont permis d'évaluer l'impact des investissements consacrés à la modernisation de l'outil industriel par le biais de l'adoption de technologies propres.

Ces investissements, dépassant les 7 milliards de dirhams, ont permis à fin 2015, de réduire en 10 ans, l'empreinte carbone de la filière sucrière de 43%. Les résultats de l'étude ont révélé que les rejets de CO2 de la filière sucrière représentent 0,7 % des émissions nationales, preuve que l'activité impacte faiblement l'environnement. L'estimation des rejets carbone s'évalue à 0,525 kg CO2/kg de sucre sachant que les plantes sucrières permettent l'absorption de 0,764 kg CO2/kg de sucre traduisant donc un bilan positif en termes d'émission/récupération de carbone.

D'ici 2020, les objectifs fixés sont ambitieux : poursuivre les efforts inscrits dans la stratégie RSE pour réduire de 20% supplémentaire l'empreinte carbone de la filière sucrière.

www.cosumar.co.ma

déterminées au niveau national (INDC, selon le sigle en anglais). Des pratiques telles que l'utilisation de variétés de cultures résistantes à l'azote et tolérantes à la chaleur, l'amélioration de la récolte de l'eau, aucun labour et une gestion durable des sols amènent à améliorer la sécurité alimentaire ainsi que la résilience au changement climatique.

L'initiative AAA vise à renforcer la résilience des agriculteurs africains en promouvant une gestion durable des sols, une meilleure gestion de l'eau et une gestion des risques en même temps qu'un développement personnalisé des capacités, de politiques et de mécanismes de financement. Les bénéfices pour l'adaptation résultant d'une utilisation accrue des fonds climatiques et des projets agricoles devraient avoir des incidences positives à l'échelle mondiale.

« C'est une initiative qui cherche à agir comme la voix de l'agriculture africaine dans l'arène climatique », a déclaré Aziz Akhannouch. « L'initiative AAA vise à renforcer la résilience des agriculteurs africains en promouvant une gestion

durable des sols, une meilleure gestion de l'eau et une gestion des risques », a ajouté Mohamed Badraoui, président du comité scientifique de l'initiative AAA.

Harmonisée avec l'Initiative adaptation africaine (AAI), AAA jouit déjà du soutien actif de 28 pays africains et de plusieurs entités à la fois publiques et privées, en plus de la FAO.

« Dans bien des pays, s'adapter au changement climatique et trouver les moyens d'assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle font partie de la même problématique », a déclaré le Directeur général de la FAO, José Graziano da Silva, en remarquant que l'adoption massive de pratiques résilientes au climat stimulerait la productivité, les salaires des agriculteurs, et la baisse des prix de la nourriture.

L'initiative de la FAO cherche à identifier les actions prioritaires et à stimuler les innovations pour l'adaptation agricole aux conditions de pénurie d'eau, qui augmentent en intensité et en fréquence du fait du changement climatique. Le Cadre mondial sur la pénurie d'eau soutient



les pays à intégrer le changement climatique et l'utilisation durable de l'eau à leurs politiques agricoles et au dialogue intersectoriel, à mettre en œuvre leurs contributions déterminées au niveau national, à améliorer le développement des capacités sur les connexions étroites entre le climat, l'eau, la nourriture et l'énergie-eau, et au partage des expériences avec d'autres pays.

« Les températures plus élevées, la fluctuation croissante des précipitations, les sécheresses et les inondations plus fréquentes, et l'élévation du niveau de la mer sont autant de phénomènes qui perturbent la quantité d'eau disponible pour les cultures, le bétail, les forêts et la



LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES








ALPHA INOX MAROC - Hall 1 Stand 22-1









Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
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



pêche», a ajouté Maria Helena Semedo, Directrice générale adjointe de la FAO. Elle a rappelé que l'agriculture représente 70% de l'utilisation mondiale d'eau et que davantage d'eau sera nécessaire pour produire des aliments nutritifs et en quantité suffisant pour une population en croissance.

En s'appuyant sur l'expérience de travail de la FAO avec les pays pour rendre l'utilisation de l'eau plus efficace, productive, équitable et durable, et plus particulièrement sur l'initiative de la FAO sur la pénurie d'eau au Proche-Orient et en Afrique du Nord, le Cadre mondial contribue également à la réalisation du programme de développement durable à l'horizon 2030. Plusieurs gouvernements, ainsi que des organisations académiques et d'investissement se joignent à cette plate-forme multipartite qui se forme rapidement.

Pour accélérer et amplifier l'action climatique, la troisième nouvelle initiative abordée lors de l'événement dédié à l'agriculture et la sécurité alimentaire implique la participation du public des zones urbaines et périurbaines. Présenté l'an dernier, le Pacte de Milan sur les politiques alimentaires urbaines. (MUFPP, selon le sigle en anglais) appelle à des systèmes alimentaires durables qui favorisent l'accessibilité aux aliments sains pour les citoyens urbains, la protection de la biodiversité et la réduction des déchets alimentaires. Le pacte a été signé par les maires de 130 villes à travers le monde.

L'événement sur l'agriculture et la sécurité alimentaire comprend des séances de dialogue axées sur les thèmes prioritaires visant à intégrer la résilience au changement climatique dans l'agriculture:

1) les approches écosystémiques pour une résilience accrue,

- 2) l'intégration au sein du paysage et de la chaîne de valeur,
- 3) la gestion de l'eau, et
- 4) la finance climatique.

Des intervenants de toutes catégories - des gouvernements, d'organisations intergouvernementales, d'entreprises et de la société civile - sont rassemblés afin de se pencher sur les mesures qui pourraient faciliter la transition et les investissements dans une agriculture durable, résistante au climat et plus productive.

Deux jours avant la clôture de la conférence annuelle de la CCNUCC, l'agriculture est mise en avant comme un domaine clé de l'action climat pour traiter plusieurs défis mondiaux, tels que le développement socio-économique, la sécurité alimentaire, l'égalité des sexes ou la gestion durable des ressources naturelles.

COUP DE PROJECTEUR SUR L'EXPÉRIENCE DE TAMWIL AL FELLAH AVEC L'INITIATIVE AAA

La question du financement de l'adaptation de l'agriculture en Afrique

était à l'honneur le 11 novembre au stand de l'initiative pour l'Adaptation de l'Agriculture en Afrique (Triple AAA), à l'espace « Innovations », à la Zone Verte.

Autour de la table, Anne-Sophie Kervella, de l'Agence française de développement (AFD), Mustapha Chehhar directeur du pôle vert du Crédit Agricole du Maroc et Abdelali Regag, DG de Tamwil Al Fellah, ont d'abord dressé un état des lieux du crédit agricole sur le continent africain.

«Le crédit agricole représente une faible part des crédits en Afrique du fait d'une inadéquation entre l'offre et la demande de crédit agricole», a déclaré Anne-Sophie Kervella, chargée de mission au sein de l'AFD, rappelant que les risques spécifiques au secteur agricole (aléas climatiques, volatilité des prix, risques liés à la commercialisation des produits, etc.) sont plus imprévisibles que d'autres secteurs. « Dans certaines régions, il y a une réelle résistance au crédit », a quant à lui expliqué Mustapha Chehhar. Cette rencontre a permis aux participants, venus de différents

Les assurances indicielles, un moyen clé d'aider les petits agriculteurs d'Afrique à s'adapter au changement climatique

Les plantations africaines alimentées par les pluies ressentent déjà les conséquences du changement climatique sur leurs productions. Il est donc urgent de mettre en place des mécanismes d'adaptation permettant de faciliter l'accès au financement à travers le développement d'un système d'assurances indicielles ciblant les petits agriculteurs. Ce message est celui qu'ont souligné les participants d'un side-event tenu au Pavillon Maroc de la COP22.

Durant cet événement, organisé par l'Agence marocaine pour le développement agricole (ADA) en partenariat avec l'Agence française pour le développement et le Fonds français pour l'environnement mondial, les participants ont souligné la vulnérabilité de l'agriculture africaine au changement climatique, ce dernier affectant les rendements des petites exploitations avec des sécheresses récurrentes et des conditions météorologiques désordonnées.

A cet égard, participants du Maroc, de Tunisie, du Sénégal et de France ont insisté sur la nécessité de mettre en œuvre un système d'assurances indicielles à destination des petites exploitations pour renforcer leur résilience et leur adaptation aux effets du changement climatique.

S'exprimant à cette occasion, le directeur général de l'ADA a affirmé que «les conséquences du changement climatique se font déjà ressentir sur la productivité et sur les revenus agricole, et qu'elles accélèrent l'exode rural», ajoutant qu'il faudrait prêter une attention particulière aux assurances indicielles.

Il a également ajouté que « ces assurances étaient un élément essentiel de l'initiative marocaine Adaptation de l'Agriculture Africaine (AAA) », un programme cherchant à réduire la vulnérabilité de l'agriculture africaine au changement climatique, l'un des objectifs principaux de la présidence marocaine de la COP22.

horizons, de découvrir l'expérience de Tamwil Al Fellah, un produit lancé en 2010 par Crédit Agricole de Maroc pour accompagner les petits agriculteurs n'ayant pas d'accès au financement bancaire traditionnel. A ce jour, 1,54 milliard de dirhams, soit 154 millions de dollars, ont été financés via Tamwil Al Fellah.

Dans le détail, 6.000 projets en irrigation, 3.000 dans le pompage solaire et 11.000 projets de plantation ont trouvé financement auprès de ce mécanisme. 100 projets ont été financés dans le cadre du Plant Maroc Vert et plus de 68.000 agriculteurs financés sont installés dans des zones marginales. A terme, l'objectif est de financer 250.000 petits agriculteurs, pour un encours de 3,3 milliards de dirhams.

« Tamwil Al Fellah est un modèle innovant de financement qui peut être dupliqué en Afrique car il répond aux problématiques spécifiques de l'adaptation de l'agriculture du continent », a précisé Abdelali Regag, DG de Tamwil Al Fellah.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE PEUT AIDER À INVERSER LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le rôle que joue l'agriculture biologique dans la lutte contre le changement climatique et dans la promotion de la diversité était au centre des débats tenu en Zone verte de la COP22 par la Fédération Interprofessionnelle Marocaine de la filière Biologique (FIMABIO).

S'exprimant à cette occasion, Andre Leu, président de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM), a souligné le potentiel de l'agriculture biologique dans le soutien au momentum mondial pour combattre le changement climatique avant d'atteindre le point de non-retour.

«L'agriculture bio peut aider à inverser le changement climatique car elle peut ôter le CO2 de l'atmosphère et le stocker en tant que matières organiques du sol», a-t-il expliqué, notant que un système biologique ordinaire peut stocker près de 3,5 tonnes de CO2 par hectare par an.

Lui faisant écho, le président de la



FIMABIO a appelé le gouvernement marocain à inclure l'agriculture biologique dans ses plans de résilience climatique.

Au cours de l'événement, la FIMABIO a distribué un document intitulé «Manifeste pour un Maroc bio et pour le soutien du bio en Afrique», appelant à inclure la promotion de l'agriculture bio dans l'agenda de la COP22.

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE ET L'EAU

Bâti dans un style original reflétant le savoir-faire architectural centenaire marocain, le Pavillon Maroc a accueilli les participants de la COP22 avec un



ALL LINES SHIPPING

EXPERIENCE YOU CAN TRUST

IMPORT/EXPORT

LCL & FCL CONSOLIDATED SERVICES



www.als.co.ma

- 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







Side event soulignant l'aggravation du manque d'eau, conséquence d'un changement climatique défavorable.

Cet événement, faisant intervenir plusieurs agences de bassins hydrauliques marocaines, fait partie des activités prévues pour le premier jour du Pavillon Maroc, autour du thème: Eau, forêts et gestion des risques.

A cette occasion, des représentants des agences des oueds Tensift, Sebou, Loukkos, Bouregreg et Chaouia ainsi que des participants issus de l'agence de coopération internationale allemande pour le développement (GIZ), ont ainsi tiré la sonnette d'alarme à propos de des conséquences désastreuses du changement climatique sur les ressources en eau.

Ces derniers se sont notamment inquiétés de la baisse des ressources en eaux souterraines non-renouvelables due aux effets associés du changement climatique et de la forte demande en eau.

Cet événement a également permis aux participants d'échanger sur la meilleure manière d'assurer une gestion durable de l'eau au vu de la demande croissante en eau par les secteurs de l'industrie et de l'agriculture, soulignant que de nombreuses plantations pourraient être abandonnées à cause du stress hydrique.

A cet égard, les participants ont mis en lumière la pertinence de la stratégie marocaine concernant les ressources en eau et appelé à la construction de plus de barrages ainsi qu'à l'emploi de la désalinisation pour l'approvisionnement en eau.

Cet événement était organisé conjointement par le département ministériel marocain en charge de l'eau



Signature d'un important protocole d'accord entre le Groupe Crédit Agricole du Maroc et Mirova

M. Tariq SIJILMASSI, Président du Directoire du Groupe CAM et M. Philippe ZAOUATI, Directeur Général de Mirova devraient signer, mercredi 16 novembre à Marrakech en marge de la COP22, un protocole d'accord portant sur le financement des petits agriculteurs en Afrique Sub sahélienne.

Ce partenariat, dont les objectifs sont en droite ligne avec les orientations de l'initiative Adaptation de l'Agriculture Africaine (Initiative AAA), vise à améliorer l'accès au financement pour les projets qui contribuent à une meilleure adaptation de l'agriculture africaine aux changements climatiques et à la lutte contre la dégradation des terres.

Mirova est chargé de gérer un fonds public-privé (Fonds LDN) d'un montant cible de 300 millions de USD destiné à soutenir et financer des projets de restauration et de gestion durable des terres.

Pour cela, le GCAM s'engage, en vertu de ce protocole, à mettre ses outils et son savoir-faire à la disposition de partenaires dans les pays en développement africains et à soutenir, le développement des projets d'adaptation de l'agriculture aux changements climatiques.

Nouvelle reconnaissance internationale, ce protocole d'envergure vient consacrer le modèle de financement de l'agriculture et l'approche novatrice mis en place par le GCAM pour l'accompagnement et la promotion de l'agriculture.

et l'agence de bassin hydrauliques de l'oued Tensift, en coopération avec la GIZ.

L'EAU, VICTIME DU CHANGEMENT CLIMATIQUE, PEUT AUSSI APPORTER DES SOLUTIONS

La Journée d'action pour l'eau à la Conférence des Nations Unies sur le climat à Marrakech a été l'occasion mercredi de rappeler que l'eau est une victime du changement climatique mais qu'elle peut aussi faire partie des solutions.

« L'eau est l'une des ressources les plus touchées, mais l'eau fournit aussi des solutions à ces défis », a souligné le Président du Conseil mondial de l'eau, Benedito Braga, cité dans un communiqué de presse. L'eau est en effet essentielle à l'atténuation

du changement climatique, car de nombreux efforts pour réduire les émissions de gaz à effet de serre dépendent de l'accès fiable aux ressources en eau.

Cette Journée d'action pour l'eau s'inscrit dans le cadre du programme d'action climatique, une initiative de la France et du Maroc pour stimuler la coopération entre les gouvernements, les villes, les entreprises, les investisseurs et les citoyens dans ce domaine.

Dans un entretien avec le Centre d'actualités de l'ONU, la 'Championne pour l'action climatique', Hakima El Haité, qui est également Ministre marocaine en charge de l'environnement, a souligné l'importance d'intégrer l'eau dans les débats sur la lutte contre le changement climatique.

« L'eau et le climat, c'est lié. Nous avons tous étudié quand on était tout petit le cycle de l'eau », a-t-elle déclaré. « L'eau connecte tout. Pour produire de l'énergie, il y a des pays qui ont 97% d'énergies renouvelables à partir de l'eau. Donc, on touche à tout. On touche au développement humain, on touche à l'école, on touche à la santé, on touche à la stabilité, on touche à la sécurité alimentaire. On touche tout simplement à la sécurité et à la dignité humaine ».

Elle a noté que la communauté de l'eau souhaitait être intégrée dans les

débats. Elle a souligné qu'avec l'autre 'Championne pour l'action climatique', Laurence Tubiana, elles s'efforceraient de faciliter « le dialogue entre les parties et les acteurs de l'eau ».

UN LIVRE BLEU SUR L'EAU ET LE CLIMAT

Le gouvernement marocain et ses partenaires ont présenté un "Livre bleu sur l'eau et le climat" qui réunit une série de recommandations des acteurs de l'eau au sein de la communauté internationale.

«L'eau, ce n'est pas uniquement un problème mais une partie de la solution», a déclaré la Ministre marocaine chargée de l'eau, Charafat Afailal, lors d'une conférence de presse. « L'eau est un facteur clé du développement humain ».

Selon le 'Livre bleu', seule une gestion intégrée et durable de l'eau pourra aider l'humanité à relever les défis liés à la disponibilité de l'eau, aux phénomènes climatiques extrêmes et à l'incertitude sur la ressource.



Il recommande notamment de reconnaître l'eau comme première victime du changement climatique et d'engager un agenda d'action pour l'eau.

Le Gouvernement du Maroc a également présenté une autre initiative, « L'eau pour l'Afrique », soutenue par la Banque africaine de développement. Cette initiative vise à soutenir l'Afrique par l'adoption d'un plan d'action spécifique qui mobilisera différents partenaires politiques, financiers et institutionnels internationaux pour améliorer les services et la gestion de l'eau et de l'assainissement en Afrique, en faveur

des personnes les plus touchées par le changement climatique.

Sept des dix pays les plus menacés par le changement climatique sont en Afrique. L'eau est le premier secteur à travers lequel la population africaine souffre de l'impact de ce changement climatique.

« L'eau ce n'est pas seulement une histoire d'adaptation, c'est une histoire de développement, c'est une histoire de justice climatique », a dit Mme El Haïté lors de la conférence de presse.

Sources : ONU, FAO, Crédit Agricole du Maroc, COP22



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 : 49 08 34 0522 Fax : 51 08 34 0522

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





LE SUCRE ET LES MAROCAINS

Le sucre est un produit indispensable pour tous les marocains. Dans les boissons, comme le traditionnel thé à la menthe, comme dans les industries de transformation alimentaire, le sucre est largement utilisé.

La production crée en 1929 et qui représentait à l'époque 100T/jour, atteint aujourd'hui les 2000T quotidiennement et est organisée dans une filière sucrière structurée et performante.

La filière sucrière au Maroc revêt une place stratégique dans l'économie nationale. En effet, ce secteur a bénéficié d'importants investissements qui ont conduit, dans un cadre intégré, au développement de la production locale du sucre.

L'activité sucrière génère 2.000 emplois directs et 3.000 indirects dans l'industrie et permet de garantir un revenu pour 80.000 exploitants agricoles de betterave à sucre et canne à sucre. Par ailleurs, ce secteur génère des effets importants sur l'emploi à travers la création de près de 10 millions de journées de travail saisonnier par an, en plus des emplois permanents dans l'industrie et les services (sucreries, raffineries, transport, commerce, ...).

En outre, du fait de son intégration agro-industrielle, ce secteur a favorisé l'émergence de pôles de développement régionaux autour des sucreries et contribue ainsi à l'amélioration des conditions de vie des populations rurales.

UN PEU D'HISTOIRE

Partis de Bagdad, de Damas et de Tunis, les premiers voyageurs arabes redécouvrirent, dès le Xe siècle, la canne sucrière, notamment en Inde. Dès lors, la culture de la canne se répand au fil de l'expansion musulmane. Au cours de la révolution agricole musulmane, des entrepreneurs, grâce à l'expansion de l'islam en Asie, peuvent acclimater, en retour, la canne à sucre dans les pays méditerranéens (depuis la Syrie jusqu'à l'Espagne du sud), adopter les techniques de production de sucre indiennes et les affiner. Le sucre, en pains ou en poudre, est ainsi facilement transportable par les caravanes. Les Arabes sont également à l'origine des premières sucreries, raffineries, et plantations de type quasi industriel.

PROPRIÉTÉS DU SUCRE

- * exhausteur de goût, il révèle et met en valeur les arômes et les saveurs des autres ingrédients ;
- * agent de texture, il donne, tour à tour, aux gâteaux leur moelleux, aux biscuits leur croustillant et aux glaces leur onctuosité ;
- * colorant naturel, il offre aux caramels, pâtes et préparations toute sa palette de teintes blondes ou brunes ;
- * maître décorateur, il se prête avec bonheur au saupoudrage, enrobage, glaçage ou caramélisation des desserts ;
- * agent de conservation, il veille à préserver les confitures, fruits confits et sirops...



DE LA CANNE... AU SUCRE

Le procédé d'extraction du saccharose est pratiquement le même pour la canne à sucre et la betterave.

Les tiges de canne et les racines de betteraves sont d'abord lavées, puis hachées aussi rapidement que possible afin de préserver leur teneur en sucre.

La canne est alors pressée pour en extraire le jus, tandis que la racine de betterave est macérée dans l'eau

tiède. Dans les deux cas, on obtient un liquide chargé de saccharose. Ce liquide est filtré à l'aide de procédés physicochimiques, notamment du lait de chaux et du dioxyde de carbone, qui permettent de ne conserver que le saccharose et l'eau. Bouillie à plusieurs reprises dans des évaporateurs, cette préparation est transformée en un sirop coloré, la « masse cuite », renfermant une multitude de cristaux



Enmer

Depuis plus de 87 ans, «Enmer» est la marque nationale du Groupe Cosumar, connue pour son célèbre pain de sucre. Grâce à leur goût authentique, les produits Enmer répondent à tous les besoins et toutes les utilisations. Existents aussi en lingots, morceaux et sucre granulé.

Les marques régionales

Cosumar propose également 3 marques régionales

El Bellar : «El Bellar», un sucre granulé au goût inimitable, est la marque de la région du Gharb.

Al Kasbah : « Al Kasbah » est Le vrai sucre de canne des régions du Gharb et Loukkous.

La Gazelle : Connue pour la blancheur et la finesse des cristaux de son sucre granulé, cette marque régionale est très présente dans la région de l'Oriental.

en suspension.

La masse cuite est placée dans une centrifugeuse : le sirop coloré est évacué tandis que, sous l'effet de la force centrifuge, le sucre blanc en cristaux est projeté contre les parois de l'appareil, où il se dépose. Il sera ensuite lavé à l'eau et à la vapeur d'eau, puis séché avant d'être conditionné.

LES CONDITIONNEMENTS

Le pain de sucre



Au Maroc, le pain de sucre fit son apparition au XII^{ème} siècle. Il fut fabriqué à partir de la canne à sucre cultivée dans les régions du Souss et de



Chichaoua.

De nos jours, pur produit issu de l'agriculture, il est fabriqué à partir de la canne à sucre ou de la betterave à sucre cultivée dans nos régions.

Ce sucre est un sucre de première qualité. Moulé dans un cône, il cristallise et abandonne son sirop, par effet d'entonnoir. Sa taille et sa forme conique originale sont très reconnaissables, son poids standard est de 2 kilos. Sa facilité de conservation et sa forte résistance aux agressions du temps le rend facilement transportable sur de très longues distances sans risque de détérioration

Particulièrement reconnaissable à son emballage de papier bleu et à son fameux macaron rouge, le Pain de sucre ENMER tient une place de choix dans le cœur des Marocains depuis plus de 87 ans ! Sa fabrication, par la raffinerie COSUMAR de Casablanca a débuté en 1929. Il reste aujourd'hui un produit toujours synonyme de partage et s'impose comme l'ingrédient incontournable du quotidien. Indispensable pour tous les Marocains, il est très consommé dans les régions du Sud, mais aussi dans les campagnes. Grâce à sa forme conique, la préparation du thé devient un cérémonial à lui tout seul. Le goût du thé associé au Pain de sucre est unique : c'est la clé de la réussite du bon thé marocain authentique dégusté de génération en génération et que la marque ENMER perpétue.

C'est aussi une offrande traditionnelle ou religieuse, à la symbolique particulière et ancestrale, réservée à l'occasion d'évènements forts de la vie ou lors de différentes cérémonies

Nouveaux packagings



En 2015, Cosumar a procédé à une mise en place d'une nouvelle stratégie de marque accompagnée du lancement de nouveaux packagings et de nouveaux designs. La nouvelle identité visuelle de Cosumar porte un positionnement institutionnel réaffirmé avec plus de 87 ans au service de la filière sucrière au Maroc, l'attachement fort à son amont agricole et la constance de son engagement responsable. Elle se veut l'expression d'une marque commerciale forte, orientée marché et clients, s'adressant au grand public et confirmant ses engagements de qualité et d'innovation.

familiales comme les naissances, les fiançailles, le retour de pèlerinage ou à l'occasion de funérailles.

Sucre granulé



C'est le sucre le plus consommé au Maroc. Ce type de sucre (saccharose pur) est naturellement blanc. Aucun agent de blanchiment n'est ajouté pendant le processus de raffinage. Il s'agit de la forme la plus courante de sucre utilisée à la maison et dans beaucoup



Naturalité du produit

Issue de l'extraction de la canne ou de la betterave, le sucre est un aliment naturel. Au Maroc, 600 000T de sucre sont produits de cultures sucrières locales.

d'autres utilisations commerciales. Il est composé de cristaux de différentes tailles.

Le granulé commercialisé en petit format répond mieux aux besoins d'une clientèle plus familiale, gourmande de ce produit qui reste idéal pour la préparation de recettes sucrées, de pâtisseries ou autres gourmandises.

Sucre lingot



Créée dans les années 70, le lingot est une spécificité marocaine, à la forme originale et au goût spécialement étudié pour satisfaire les consommateurs de thé. Préparé selon la méthode traditionnelle, il est toujours autant plébiscité.



Sucre morceaux

Quoi de plus simple qu'un morceau de sucre ? Il aura fallu pourtant des décennies pour arriver à produire ces petits rectangles si parfaits. Les inventeurs du morceau de sucre se sont succédés pour trouver un conditionnement plus pratique que le pain de sucre de 2 kg, à la fois pour transporter et pour consommer le sucre.

En 1843, le tchèque Jacob Kristof Rad a produit les premiers morceaux de sucre, en plusieurs étapes quasi-artisanales : fondre du sucre, couler du sucre liquide sur un plateau, scier la plaque de sucre après solidification en bandes, puis casser en cubes.

En 1949, l'entreprise Louis Chambon invente un système, le moulage direct des morceaux de sucre dans des presses rotatives (pression du sucre cristallisé ré-humidifié à chaud dans les moules). Les morceaux sont très nets, réguliers et calibrés, pour être présentés en boîtes de 500 g ou 1 kg.

Au Maroc, le sucre en morceaux répond aux standards internationaux de qualité CE n°2. Sa présentation en dominos compacts en fait un ingrédient pratique pour sucrer les boissons chaudes (thé, café, infusions).



Le Groupe Cosumar détient actuellement une capacité de production de 2.000 tonnes par jour ventilées sous 4 formes différentes: le pain de sucre (37 %), le sucre en granulés (50%), le sucre en lingots et en morceaux (13%).

Toujours autant apprécié gustativement, le sucre demeure un ingrédient incontournable de la cuisine et surtout de la pâtisserie.

Pur produit de la nature et source de glucides indispensables au bien-être et à l'équilibre, le sucre est une composante essentielle de l'alimentation quotidienne s'il est consommé à bon escient.

Au-delà de sa contribution aux besoins en énergie de l'organisme, ses multiples propriétés physiques et organoleptiques en font un ingrédient majeur de la cuisine gourmande, l'incontournable partenaire de tous les desserts.

Remerciements au Groupe Cosumar

Le Groupe Cosumar en Bref

Le Groupe Cosumar, leader du marché du sucre marocain, a été fondé en 1929.

Cosumar exerce son activité autour de quatre métiers :

- l'amont agricole,
- l'extraction du sucre à partir des plantes sucrières locales et le raffinage du sucre brut importé,
- le conditionnement,
- la commercialisation du sucre à travers tout le royaume.

Sa vocation est de garantir l'approvisionnement du marché en offrant une gamme variée de sucre blanc raffiné : le pain de sucre, le lingot, le morceau et le sucre granulé. Le Groupe exporte aussi du sucre blanc sous le régime d'admission temporaire.

PALMIER DATTIER : LES GRANDES ZONES DE CULTURE

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).

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.

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.

LA ZONE DU TAFILALET

La zone du Tafilalet (zone d'action de l'ORMVA du Tafilalet) dispose d'un effectif de palmiers dattier de près de 1.650.000 sur une superficie de plus de 16.300 hectares. La production dattière atteint en année normale 35.000 T ; ce qui représente 35 % de la production nationale.

Plusieurs variétés de dattes de la région sont connues à l'échelle nationale et internationale (Mejhoul, Boufegous, Bouslikhen...)

La région de Tafilalet emploie 40.000 phoeniculteurs rassemblés en huit Groupements d'intérêt économique qui sont opérationnels. Des unités de conditionnement et de stockage des dattes sont déjà mises en place ou en cours de réalisation dans cette zone.

LA ZONE DU DRAA ET SAGHRO

La zone du Draa et Saghro (zone d'action de l'ORMVA de Ouarzazate) compte 1 850 000 palmiers représentés par 170 variétés sur 22.500 hectares. Plus de 70 000 agriculteurs, relevant des trois provinces de Zagora, Ouarzazate et



Tinghir, pratiquent cette culture. La production des dattes dans cette zone en année normale est d'environ 40 000 T, soit environ 40 % de la production nationale.

Dix groupements d'intérêt économique sont opérationnels pour renforcer les capacités interprofessionnelles au niveau de cette zone. Une chaîne de plus de 14 unités de conditionnement et de stockage frigorifique des dattes ont été mises en place.

LA ZONE DE TATA ET DE GUELMIM

La zone de Tata et de Guelmim (principalement la zone d'action de la DPA de Tata), compte une superficie globale de palmiers dattiers de plus de 10.000 hectares, 1 400 000 pieds et 219 oasis. La production annuelle est d'environ 20 000 T, soit 20 % environ de la production nationale. Quatre groupements d'intérêt économique regroupent les phoeniculteurs de cette zone. La variété Bouyatoub est une spécificité de cette zone. D'autres variétés existent comme Sayer et Boufegous. Cette zone bénéficie

également de projet de mise en place d'unités de conditionnement et de stockage frigorifique des dattes.

La culture du palmier dattier dans la zone fait l'objet de projets de développement dans le cadre du Plan Maroc Vert, avec une ambition de porter la production de 16.000 (en 2009) à 25.000 T à l'horizon 2020.

LA PALMERAIE DE FIGUIG

La palmeraie de Figuig où le palmier dattier constitue le pilier fondamental de cet écosystème oasien de la région de l'Oriental. Elle couvre une superficie de plus de 1 200 ha et compte 140.000 pieds. Les palmiers dattiers participent aux revenus de 1550 agriculteurs de la région. La production des dattes s'y élève, en année normale, à 4 500 T caractérisée par la prédominance des variétés comme Assiane, boufegouss, boufegouss Gharas, Aziza Bouzid, Azziza menzou, admam...). Les 41 % de cette production sont destinés à l'autoconsommation, 27 % à la commercialisation et 25 % pour l'alimentation de bétail.



L'ETABLISSEMENT AUTONOME DE CONTRÔLE ET DE COORDINATION DES EXPORTATIONS

PROMOTION



COORDINATION



VEILLE STRATÉGIQUE



CONTRÔLE TECHNIQUE

L'EACCE
PRENDRA PART À LA 14^{ÈME} ÉDITION
DU SALON INTERNATIONAL DES FRUITS ET LEGUMES "SIFEL"
DU 01 AU 04 DÉCEMBRE 2016, À AGADIR

Pour une meilleure valorisation de production, le Département de l'agriculture et les professionnels ont mis en place une infrastructure pour un meilleur conditionnement et de commercialisation des dattes de cette zone de production.

Contrat-programme portant sur le développement de la filière des dattes (2010-2020)

CONTEXTE GENERAL

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.

Le Gouvernement et la profession, représentée par la Fédération nationale des producteurs de dattes (FENAPROD) et la Fédération interprofessionnelle marocaine des dattes (FIMADATTES), se sont engagés à rendre effectif ce contrat-programme, avec notamment comme but :

- Responsabiliser l'ensemble des acteurs de l'administration et de la profession pour la mise en œuvre du programme ;
- Préciser les engagements des différentes parties impliquées ;
- Coordonner leurs interventions sur le terrain.

LES OBJECTIFS

Les objectifs du contrat-programme du palmier dattier se présentent comme



suit :

- 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.

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



SIDATTES 2016

La 7ème édition du Salon international des dattes au Maroc (Sidattes 2016), qui s'est déroulée du 27 au 30 octobre à Erfoud, a été un grand succès aussi bien sur le plan de la commercialisation et de l'organisation.

La quantité de dattes commercialisées a atteint 300 tonnes contre 200 tonnes l'année dernière.

Le nombre de visiteurs a atteint 82.000 (l'objectif était de 75.000). 220 exposants avaient fait le déplacement.

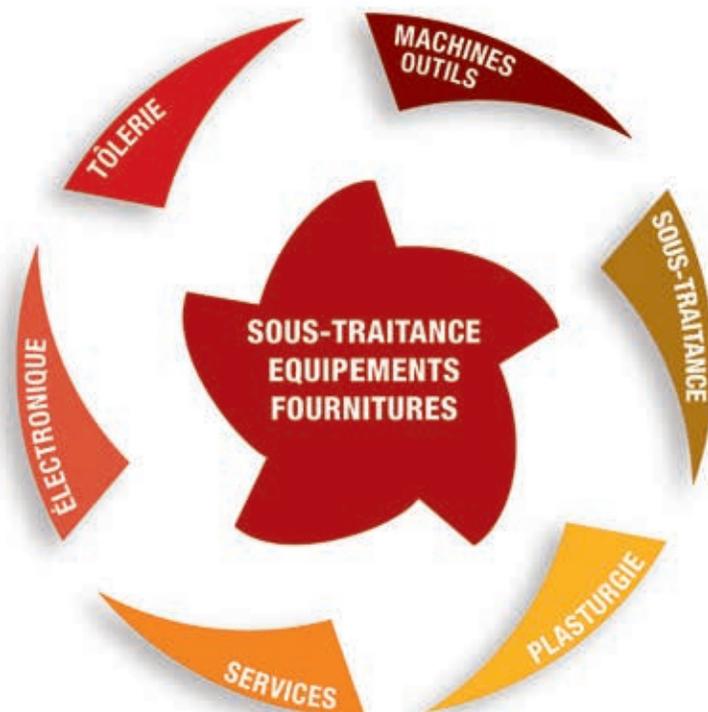
Enfin, plusieurs projets agricoles portant sur le développement de la chaîne du palmier-dattier ont vu le jour, notamment le lancement de l'étude du plan d'aménagement des fermes agricoles dans l'axe Meski-Boudnib, l'équipement du cercle d'irrigation Tamasine par l'énergie solaire et le lancement de l'exploitation de l'unité de stockage et d'emballage des dattes d'une capacité de 400 tonnes à Rissani.

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

nécessitera la mobilisation, entre 2010 et 2020, d'investissements avoisinant 7,7 Milliards de Dh dont près de 5 milliards de Dh 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.

LES PRINCIPALES REALISATIONS

Les principales réalisations du contrat-programme sont déclinées par axe prioritaire comme suit :

Axe 1 : Développement des capacités nationales de production de souches bourgeonnantes et de vitro-plants :

- La capacité annuelle de production de souches bourgeonnantes, au niveau des laboratoires de l'INRA à Marrakech et Errachidia, est passée de 10.000 à plus de 200.000 unités.
- Augmentation des capacités de production de vitro-plants au niveau de six laboratoires privés pour atteindre plus de 1.400.000 vitroplants en 2015, soit plus de 4 fois l'objectif fixé.

Axe 2 : Développement durable de la production et amélioration de la qualité selon un modèle intégré en préservant les ressources naturelles des palmeraies

- Réalisation du programme de plantations : A la fin de l'année 2015, 1 570 000 vitro-plants ont été plantés, soit un taux de réalisation de 57 % par rapport à l'objectif fixé à l'horizon 2020 qui est de 3 000 000 plantés.
- Aménagements hydro-agricoles pour



irrigation des oasis: réhabilitation des khetaras et construction de canaux (204 km), construction de 32 seuils de dérivation et ouvrages, 15 bassins de stockage (surtout Projet PAF/MCA);

• Entretien des arbres : nettoyage de 470 000 touffes (surtout Projet PAF/MCA).

• Introduction de nouveaux outils pour la mécanisation de certaines opérations phoenicoles: pollinisation, nettoyage et taille des arbres, protection des régimes, récolte (ORMVA, DRA, ANDZOA), et distribution des caisses en plastique pour le ramassage des dattes récoltées et leur transport vers les unités de stockage frigorifique ;

• Projet de Création des nouvelles exploitations agricoles sur des terrains collectifs: Démarrage du programme de création de nouvelles exploitations phoenicoles modernes de moins de 5 ha au profit de filles et fils d'agriculteurs ayants droit sur les terres collectives avec le lancement d'un projet de 260 ha au profit de 53 jeunes ruraux. Ce programme couvrira à terme plus de 5000 ha à l'échelle nationale.

Axe 3 : Développement d'une valorisation forte et pérenne

• Réalisation d'un programme de 39 unités de stockage frigorifique, de

conditionnement et d'emballage des dattes:

- 24 sont achevées ou en cours d'achèvement dont 12 grandes unités de 100 à 400 tonnes et 12 petites unités de moins de 80 tonnes d'une capacité totale de 4080 T ;

- 5 grandes unités sont en cours de réalisation d'une capacité de 1200 T ;

- 2 unités prises en charge dans le cadre de projet géré par le Ministère de l'habitat d'une capacité totale de 400 T ;

- 8 unités à programmer (capacité 1700 T) ;

- Le contrat-programme vise une capacité globale à l'horizon 2020 de 30.000 T.

- Elaboration des normes des principales variétés des dattes marocaines pour faciliter leur pénétration dans divers marchés (Mejhoul, Feggous, Jihel, Boussekri, Bouslikhene, Aziza Bouzid, Bousthami, Outokdim, Bouittob).

- Réalisation d'une étude de positionnement des dattes marocaines dans le cadre de la Coopération Belge pour préparer la conquête des parts de marché.

- Lancement d'opérations de vente au niveau de grandes surfaces à travers un support aux divers GIE ;

- Organisation annuelle du Salon

International des Dattes au Maroc.

Axe 4 : Amélioration des conditions cadre de la filière

- Outre les deux fédérations qui ont été mises en place (la Fédération marocaine des producteurs des dattes "FENAPROD" et la Fédération interprofessionnelle marocaine des dattes "FIMADATTES"), l'organisation professionnelle a été renforcée par la création de 23 Groupements d'intérêt économique (GIE). Chaque GIE :
 - couvre 1000 à 2500 ha de palmeraie et y sert comme un pôle de développement solidaire;
 - est un agrégateur des agriculteurs et un espace de conduite de manière intégrée de toutes les opérations de renforcement des infrastructures de base, d'encadrement et de vulgarisation, et surtout un acteur de valorisation des dattes et un interlocuteur pour la pénétration des marchés.
 - Mise en place d'un système d'appui

financier au développement du secteur phoenicicole ainsi que des directives stratégiques à cet effet ;

- Etudes de base et renforcement de la recherche développement :
- Caractérisation des oasis couvertes par les GIE et préparation de plan d'action ;
- Evaluation des disponibilités hydriques pour les extensions à Boudnib (zone potentielle pour des fermes de palmiers de type Pilier I du Plan Maroc Vert) ;
- Réalisation d'actions de recherche-développement : Carte de vocation et Développement d'un SIG-Oasis : recensement spatialisé des effectifs et des variétés de palmier dattier et délimitation des zones à risque du bayoud: réalisation de 27.223 ha (Fezouata dans la moyenne vallée du Draa, de Tata dans le bas Draa, de Boudnib et de Bouanane dans le bassin du Guir et de Figuig dans le bassin de Zousfana ,en plus des trois palmeraies de Tarnata, Aoufous et Erfoud déjà



étudiées en 2015) ;

- Création à Errachidia d'une unité d'identification précoce des variétés et des sexes des plants sur la base de l'analyse génomique ;
- Lancement d'un projet avec le concours de la CTB pour accompagner, encadrer et former les GIE pour la gestion des unités de valorisation des dattes mises à leur disposition.





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

Nouveaux produits SIAL

Chocoroll ORNAT CHOCOLAT

Pâte à tartiner dans un flacon roll-on. Pauvre en sucre. Pauvre en MG saturée.

Conservation : dans un endroit frais et sec. 12 Mois

Emballage PGC : bouteille 100 g/bouteille 50 g

Modes de préparation : pas de mode de préparation particulier

Variétés / parfums : Chocolat, Noisettes

Date de mise sur le marché : 03/2017



Infusions culinaires grands crus menthe DAREGAL SAS

Menthe douce, poivrée, gingembre, chocolat, et menthe suisse, sont les 5 variétés des Grands Crus Menthe à utiliser en infusion culinaire. 1ère gamme d'infusions culinaires à chaud ou à froid dans différents supports: eau (bouillon, tisane), lait, crème (ganache), huile, alcool (cocktail), sirop.

Catégories : Herbes fraîches, surgelées ou déshydratées.



Végé Snack A.B. TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES

Préparation de légumes en tranches pour sandwich. 100% végétal.

Conservation : entre +2° et +6°C. 3 Mois

Emballage PGC : barquette 200 g

Modes de préparation : pas de mode de préparation particulier

Variétés / parfums : Carotte, brocoli

Date de mise sur le marché : 10/2016



Acti Lemon POLENGHI GROUP SPA

Jus de citron biologique frais en dosettes journalières. Prendre une dosette chaque matin avec un verre d'eau chaude. Correspond au jus d'un demi citron. 8 dosettes de 15ml.

Conservation : entre 0° et +6°C. 2 Mois

Emballage PGC : suremballage : boîte 120 ml

Modes de préparation : pas de mode de préparation particulier

Variétés / parfums : Jus de citron

Date de mise sur le marché : 05/2016





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

PLANÈTE ET DÉFIS MAJEURS

La sécurité alimentaire

L'enjeu principal de la sécurité alimentaire est d'assurer l'accès des populations à une nourriture saine et en quantité suffisante. La sécurité alimentaire est dépendante de la chaîne de distribution alimentaire dans son ensemble allant du producteur au consommateur et incluant la transformation, la distribution et les études marketing.

Dans un contexte de démographie croissante, de prise de conscience des enjeux environnementaux et d'augmentation de la compétition autour des usages de l'eau, l'utilisation de l'eau pour l'irrigation agricole ne doit plus être traitée de manière sectorielle. La population mondiale a rapidement atteint 7 milliards d'individus et dépassera probablement les 9 milliards d'ici 2050. En conséquence, l'utilisation de l'eau pour les usages domestiques, l'agriculture, l'industrie ou les autres usages a été multipliée par six. Pour nourrir cette population en constante augmentation, la production alimentaire actuelle devra aussi être doublée même si la quantité d'eau et les superficies de terres arables restent les mêmes.

D'un autre côté, le changement climatique et les événements climatiques extrêmes de plus en plus fréquents mettent à mal le système agricole actuel. De nouvelles formes plus adaptées de gestion de l'eau agricole notamment l'agriculture



pluviale et irriguée, la gestion des bassins hydrographiques, la pêche continentale et l'aquaculture, l'élevage et la gestion des pâturages doivent être explorés et mis en œuvre de manière globale

L'agriculture est la principale source d'utilisation de l'eau : La demande en eau agricole dans la plupart des pays devrait augmenter de plus 70% du niveau actuel si la productivité des terres et l'utilisation de l'eau ne sont pas améliorées.

Le changement des habitudes de consommation : La demande alimentaire va continuer d'augmenter non pas seulement à cause de la croissance démographique, mais aussi en raison de l'amélioration des revenus et du changement des habitudes alimentaires avec une consommation plus accrue de viande et de ses produits dérivés.

Le changement climatique accentue la pression sur le système de production agricole : L'augmentation de la fréquence et de l'intensité des sécheresses et des inondations est flagrante dans certaines régions du monde et cela a un impact sur l'étendue et la productivité des cultures irriguées et non irriguées.

La Gouvernance, les institutions et les politiques : La production agricole dépend fortement de l'eau. Cependant, d'autres facteurs tels que les bons cadres de gouvernance, l'amélioration des semences et des intrants, les traitements après la récolte, l'énergie ou les politiques (les subventions agricoles et les politiques commerciales) jouent tous un rôle essentiel dans la réalisation de la sécurité alimentaire.

En conséquence, traiter les enjeux liés



LES HABITUDES DES CONSOMMATEURS

Quelles 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.

LES 5 ÉVOLUTIONS LES PLUS MARQUANTES PORTENT SUR LES POINTS SUIVANTS.

1 - Une tension accrue de la situation économique se traduisant par une baisse de la propension à payer plus cher dans certaines occasions pour des produits alimentaires qui apportent un plus (tous pays confondus, de 66 % en 2012 à 62 % en 2016).

2 - Tous pays confondus, la confiance à l'égard de la qualité des produits alimentaires a légèrement baissé entre 2012 à 2016 (de 85 % à 83 %), avec toutefois une augmentation de ceux qui ont tout à fait confiance (de 12 % à 17 %). Cette chute de la confiance tous pays confondus est attribuable à la situation en Russie et en Chine. En effet, dans ces deux pays, on observe une dégradation de cette confiance dans la qualité des produits alimentaires (respectivement -9 pts et -6 pts). En parallèle, la proportion des consommateurs qui ont totalement confiance a progressé dans d'autres pays (Grande Bretagne : +6 pts, Allemagne : +3 pts, Espagne : +13 pts, Moyen-Orient : +10 pts).

3 - De façon plus inquiétante - ou réaliste -, les consommateurs sont de plus en plus persuadés que l'alimentation peut engendrer des risques pour leur santé. Tous pays confondus, 66 % des consommateurs jugent probable le risque que les aliments nuisent à leur santé (vs 53 % en 2012), et ils sont 22 % à le penser avec conviction (vs 12 % en 2012).

Tous les pays sont concernés par l'augmentation de ce risque perçu.

4 - Ceci explique sans doute la croissance de l'intérêt pour les produits



issus de l'agriculture biologique : 53 % des consommateurs essaient d'en consommer dès que possible vs 48 % en 2012. De la même manière, l'intérêt porté aux mentions "sans antibiotiques" et "sans huile de palme" sur les emballages croît (respectivement de 71 % à 73 % et de 50 % à 56 %).

5 - 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 (de 50 % à 54 % tous pays confondus).

JE CONSOMME POUR MIEUX MANGER OU MANGER MIEUX ?

Les consommateurs regardent aujourd'hui à deux fois les aliments dans leur assiette avant de les croquer à pleines dents. Effrayés par certains scandales, inquiets pour leur santé, ils

sont à la recherche de simplicité pour près des 2/3 des consommateurs, afin d'être certains de ne pas avoir des ingrédients suspects (plus de 70 % en France, Asie et Moyen-Orient).

63 % des consommateurs font de plus en plus attention à l'origine des produits alimentaires qu'ils consomment (plus particulièrement en Asie, Russie, Moyen-Orient et France : près de 70 % et plus). C'est souvent le critère qui rassure le plus sur la qualité des produits alimentaires. Un juste retour aux sources, là aussi. Persuadés que l'alimentation peut engendrer des risques pour la santé notamment en Chine (93 %), en Asie du sud-est (85 %) et en France (79 %), plus de six personnes sur dix sont aujourd'hui attentives à la composition des produits sur le packaging. Ou quand

Utilisateurs d'objets connectés en cuisine

- 49 % en Chine
- 45 % en Asie du Sud-Est
- 13 % aux États-Unis
- 11 % en France
- 8 % en Allemagne
- 6 % en Russie

2/3 des français, allemands, espagnols, russes et asiatiques favorisent les produits locaux.

MEDZ POURSUIT SA DÉMARCHE DE PROGRÈS ET OBTIENT LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE



MEDZ, leader dans l'aménagement et le développement de zones industrielles et offshore, a obtenu la certification **ISO 14001 : 2004** de son système de management environnemental, qui vient appuyer sa stratégie et ses convictions en matière de développement durable.

Déjà détentrice depuis 2009 de la certification **ISO 9001** de son système de management de la qualité, cette double certification est un gage supplémentaire de l'engagement de MEDZ dans une démarche orientée client et respectueuse de l'environnement.

A l'avenir MEDZ ambitionne de multiplier les initiatives en faveur d'un développement territorial durable pour améliorer ses performances en la matière, minimiser ses impacts sur l'environnement et réduire son empreinte écologique.



Nouveaux goûts, nouveaux ingrédients.

Au-delà des tendances, chaque édition du SIAL nous permet aussi d'observer les modes et nouveaux courants en matière d'ingrédients et de goûts.

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 semble-t-il encouragé quelques initiatives supplémentaires sur cette édition sans apporter de réelles innovations.



l'étiquetage transparent indiquant la provenance des produits rassure les épicuriens précautionneux en quête du mieux manger sans sacrifier le manger mieux. Des exposants de SIAL Paris ont bien compris la problématique en présentant sur leurs bouteilles d'huile un flashcode qui permet une traçabilité complète du produit acheté.

Les consommateurs favorisent également les producteurs locaux: environ deux tiers des Français, Allemands, Espagnols, Russes et Asiatiques contre seulement un peu moins de 50 % des Britanniques et Américains.

L'achat direct en circuits courts (fermes, magasins d'agriculteurs, Amap, sites fermiers...) est également une pratique non négligeable dans un grand nombre



4 consommateurs sur 10 souhaiteraient utiliser l'imprimante 3D alimentaire.

de pays.

Les Chinois sont les plus assidus (77 %), mais aussi les Russes (47 %), les habitants du Moyen-Orient (41 %) et les Français (40 %).

Dans cette tendance au naturalisme alimentaire, les produits non transformés ou présentant des garanties de produits naturels ont le vent en poupe.

Si les Britanniques ou les Américains se préoccupent moins que les autres de manger des aliments sans pesticides (respectivement 59 % et 68 %) ou sans antibiotiques (respectivement 53 % et 61 %), cette attention est beaucoup plus marquée dans tous les autres pays et notamment en Asie du sud-est (93 % et 80 %).

In fine pour ne pas être "trompé sur la marchandise" qu'il déguste, un nombre important de consommateurs choisit de produire ses aliments. Ainsi, en Asie du sud-est, au Moyen-Orient et en Russie, plus de la moitié des consommateurs mangent des aliments qu'ils ont eux-mêmes produits (respectivement 84 %, 55 % et 50 %). Si l'Europe possède un léger retard dans ce domaine, la France fait figure d'exemple à suivre avec un peu moins d'un Français sur deux cultivant déjà ses fruits, ses légumes et ses herbes aromatiques sur le principe du "on n'est jamais mieux alimenté que par soi-même".

EST-IL POSSIBLE D'ALLIER ALIMENTATION ET DURABLE ?

Est-il possible de protéger la planète tout en mangeant bien ? Peut-on s'assurer du bien-être animal et limiter son impact environnemental sans perdre les petits plaisirs associés à l'alimentation ?

La réponse est... oui.

Une immense majorité de consommateurs jugent notamment

6 personnes sur 10 sont attentives à la composition des produits sur le packaging.



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 - avec des scores plus importants en Chine et Asie du Sud-Est (plus de 90 %), en France (86 %), en Espagne (82 %) et au Moyen Orient (81 %).

Pour y répondre, des sociétés leur offrent cette option en optimisant notamment les restes et les invendus, d'autres en limitant les contenants. Porté par le sens de l'histoire, le principe du "vrac", zappeur d'emballage permettant d'acheter au gramme près ce dont on a besoin, gagne lui un terrain considérable dans les pratiques quotidiennes. Et puisque l'attention portée à l'environnement est holistique, elle concerne également le bien-être animal avec 77 % de consommateurs déclarant important le



81% des consommateurs jugent important d'acheter des produits plus respectueux de l'environnement.

fait d'acheter des produits alimentaires plus respectueux du bien-être animal, notamment dans les pays Européens (entre 81 % et 87 % d'importance selon les pays).

Mais il y a parfois loin "du dire au faire" !... Parmi les quinze plus importants critères qui encouragent à acheter un produit plutôt qu'un autre, son impact environnemental figure en effet à la dernière place des priorités des Moyen-orientaux. Les Français font à peine mieux (14e) tout comme les Russes, les Chinois ou les Britanniques. 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.

L'ASSIETTE CONNECTÉE A-T-ELLE UN AVENIR ?

Que la vie semblerait difficile aujourd'hui sans la Toile...

Notre premier geste au réveil est souvent d'allumer notre smartphone et nous regardons avec envie les objets connectés qui sortent dans le commerce. Ces nouvelles technologies ont pourtant encore un impact assez



faible sur notre alimentation. Mais les temps commencent à changer...

L'internet est présent partout dans notre vie : au bureau, à la maison, dans le tramway ou sur les bancs de l'école... De même, les consommateurs sont nettement enclins à interagir online avec les marques dans les domaines du tourisme/des voyages (54 %) ou de l'automobile (45 %).

En revanche, dans l'univers de l'alimentaire ou des boissons, ils ne sont que 26 % à l'envisager. 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). Et si au Moyen-Orient (62 %) et en Asie (60 %), les internautes ont pris l'habitude d'échanger sur les marques et les produits alimentaires au sein d'une communauté en ligne, seulement 34 % des Espagnols et environ 20 % des Français, Anglais, Allemands et Américains ont franchi ce cap.

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 %). La Toile permet aujourd'hui aux consommateurs,



notamment, de s'informer sur les produits qu'ils achètent. Certaines start-ups commencent à proposer aux consommateurs de créer leurs propres aliments. Des algorithmes permettent même de détecter le profil des consommateurs afin de leur recommander les produits les plus adaptés à leurs goûts.

Quant aux objets connectés en cuisine, ils sont très populaires en Chine (49 %) et en Asie du sud-est (45 %). 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 %). Quid de l'imprimante 3D alimentaire ? 4 consommateurs sur 10 souhaiteraient l'utiliser dans un avenir proche ou lointain, surtout en Asie, au Moyen-Orient et en Espagne.

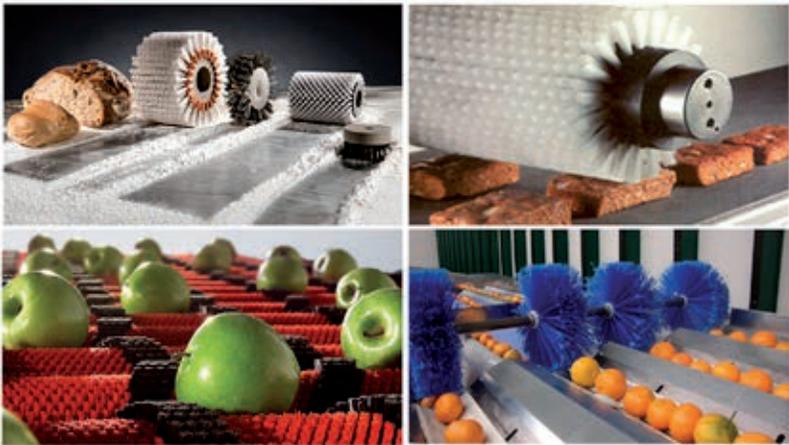
Parallèlement des entreprises cherchent à séduire les curieux en commercialisant des produits innovants et souvent bénéfiques pour la santé.

© XTC world innovation et KANTAR TNS pour SIAL 2016



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



DB SCHENKER

Une offre globale adaptée à chaque client

DB Schenker est l'un des principaux acteurs du monde de la logistique. Ses centres logistiques intégrés, points névralgiques des flux mondiaux de marchandises, tissent une toile reliant les acteurs du transport, offrant ainsi une large gamme de services à valeurs ajoutés. Prestataire mondial en logistique, DB Schenker met en place des solutions en logistique intégrée, en messagerie nationale et en fret international aérien, maritime, routier, ... selon vos impératifs.

Entretien avec Eric THIZY, Country Manager DB Schenker Maroc.



Pouvez-vous nous présenter la société DB Schenker en quelques mots?

DB SCHENKER est la filiale transport de marchandise de Deutsche Bahn, les chemins de fer allemands. Nous sommes présent dans 140 pays avec 96.600 employés et 2.000 agences. Notre ADN regroupe l'ensemble des activités du transport et de la logistique puisque nous offrons à nos clients une offre globale composée d'une vaste gamme de services dans tous les domaines (Route, Air, Mer, Logistique et même Rail en Europe). Ainsi nous occupons une place de choix dans la plupart de ces secteurs au niveau mondial : N°1 en Route, N°2 en Air, N°3 en Mer et N°5 en Logistique.

Pourquoi une implantation au Maroc?

Nous étions implantés depuis 1987 au Maroc par l'intermédiaire d'un agent puis en 2007, le groupe a décidé d'investir et de déployer une structure en propre DB SCHENKER.

Le Maroc a énormément évolué ces

dernières années et il nous semblait stratégique de présenter notre offre dans le Royaume afin de proposer une offre globale à la clientèle marocaine et accompagner tous nos clients dans le monde entier.

Depuis 2008, nous avons fortement développé nos structures et évoluons à un rythme de 20% chaque année. Nous sommes aujourd'hui présent à Casablanca Ain Sebaa, Casablanca Nouaceur (airport) et Tanger.

Que proposez-vous en terme de transport et logistique au Maroc?

Nous nous intégrons dans l'ensemble de la supply chain : Logistique, Route Internationale, Mer, Air.

En Route Internationale, depuis 2008, nous avons fortement développé nos lignes de groupages (plusieurs départs par semaine depuis plusieurs plateformes pour chaque pays) et offrons des solutions rapides et directes sur Tanger et Casablanca au départ et à destination de la France, de l'Espagne,

de l'Italie et de l'Allemagne. Les autres pays Européens ne sont pas en reste puisque 10.000 navettes de nuits connectent les agences DB-Schenker entre elles afin d'assurer une connexion efficace entre le Maroc et l'ensemble du territoire européen.

Sur le volet aérien et maritime, nous



Le cabinet de conseil et de recherche leader dans le monde spécialisé dans les technologies de l'information, Gartner, Inc., hisse DB Schenker au rang de leader du secteur de la logistique.



avons installé une équipe à l'aéroport de Casablanca afin de rendre plus fluide les opérations import/export aériennes et allons encore investir dans les prochaines années pour faire découvrir nos solutions aériennes et maritimes. Pour ces activités, nous nous appuyons fortement sur l'expertise du groupe et sur les moyens spécifiques que nous pouvons mettre en place. En aérien, nous pouvons par exemple mettre en place des AOG (Aircraft On Ground = avion immobilisé au sol en attente de pièces de réparation donc une véritable urgence en matière de transport !) ou des charters en cas d'extrême urgence avec le support d'une équipe aéroports francophone basée à Roissy et disponible 24/24H et 7/7]



En tant que prestataire logistique mondial leader, DB Schenker a établi un programme pour la protection de l'environnement et mis en place des actions dans ce domaine. Ce « programme de Protection du Climat 2020 » vise à réduire les émissions spécifiques de CO² de 20% de 2006 à 2020 - sur terre, sur mer et dans les airs - principalement grâce à l'utilisation de véhicules neufs et économes en énergie, l'optimisation de la capacité de chargement des véhicules et des méthodes de conduite éco-énergétiques.

DB Schenker Maroc a obtenu la norme TAPA pour répondre à une volonté de sécurisation de ces sites et la certification Yellow Book.

Quels sont les profils de vos clients?

Nous avons principalement deux types de clients.

D'une part les entreprises marocaines réalisant des opérations IMPORT/EXPORT souhaitant s'appuyer sur un commissionnaire de transport efficace qui trouvera le meilleur rapport qualité-prix.

D'autre part les groupes internationaux réalisant des opérations de délocalisation au Maroc qui cherche à optimiser leur supply chain avec des procédures rigoureuses et précises pour des flux où chaque heure compte.

Qu'est ce qui vous différencie de vos concurrents? Quels sont vos valeurs ajoutées?

Notre différenciation réside dans l'ADN même du groupe :

- Une présence mondiale en nom propre (140 pays avec 96 600 employés et 2000 agences)
- Une qualité et des process standardisés
- Une expertise certaine : un positionnement de choix dans chacun des métiers (positionnement mondial)
- Des outils modernes pour nos clients (Track & Trace, e-POD électronique, KPIs, ...)
- Une flexibilité locale qui permet de comprendre les besoins des clients et d'adapter les solutions, par exemple en mixant les produits (Skybridge depuis l'Asie en utilisant une partie du transport en maritime et une autre partie en Aérien)

Alors que le Maroc accueille la COP 22, en quoi votre société participe t'elle au développement durable?

L'environnement est un axe stratégique du groupe DB (Stratégie DB 2020)



qui prévoit que le groupe sera un écopionnier dans ce secteur.

Cela se traduit par une volonté de baisser les émissions de CO₂ de 30%. Sur le terrain cette stratégie se décline de différentes manière par la formation des chauffeurs, l'utilisation de véhicules aux normes les plus modernes, l'utilisation de hub de consolidation pour éviter de transporter du vide, la mise en place de nouveau bâtiment avec un éclairage naturel plus important et des panneaux photovoltaïques par exemple.

Quelles sont vos perspectives de développement?

Nos perspectives de développement sont nombreuses car nous avons tout pour réussir, en premier lieu l'expertise et la dynamique de nos équipes.

Pour la Route, nous prévoyons de créer encore de nouvelles lignes routières avec l'Europe afin de rendre le transport routier encore plus accessible en termes de prix et de délais. Depuis 2008, nous créons une nouvelle ligne directe sur le Maroc chaque année.

Pour l'aérien et le maritime, le réseau et les solutions techniques sont là ! Les clients marocains nous connaissent surtout pour nos solutions routières, alors nous devons davantage communiquer le savoir-faire de DB SCHENKER en AIR & MER.

Pour la logistique, cette activité se développe bien depuis 2 ans, nous avons lancé le projet avec un outil de gestion opérationnel efficace et nous prévoyons des investissements immobiliers afin de faire face à une demande de plus en plus importante.

Pour plus de renseignements

Tél : 05 29 03 52 00

Fax : 05 29 03 30 02

customer-service@dbschenker.com

PLASTIQUE ET CAOUTCHOUC

D'excellentes perspectives de croissance au niveau mondial (Suite)

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.

LA RÉVOLUTION DU GAZ DE SCHISTE CHANGE À NOUVEAU LA DONNE

L'Europe s'efforce de diminuer ses émissions de CO², et ses efforts se sont traduits par une baisse de l'utilisation des ressources fossiles. La baisse de la consommation de pétrole ces dernières années a, quant à elle, progressivement rendu les raffineries moribondes, réduisant ainsi les quantités de produits primaires disponibles pour les polyoléfines, le groupe de plastiques le plus important en termes de volume. Dans le même temps, les Etats du Golf ont construit, quasiment sur leurs puits de pétrole, d'importantes capacités de production de plastiques, destinés à l'Asie et au continent américain. Tandis que l'Europe n'arrive déjà plus aujourd'hui à subvenir à ses besoins en polyoléfines avec ses propres ressources, et dépend des importations, la révolution du gaz de schiste aux Etats-Unis, une source extrêmement peu onéreuse, vient changer la donne. Les investissements étant engagés depuis des années déjà, de nouvelles capacités pour les



polyoléfines dérivées du gaz doivent normalement pouvoir être mises en service dès 2017. A l'heure actuelle, l'Amérique du Nord développe des capacités, tant pour l'extraction du gaz de schiste que pour la production des copolymères nécessaires, et pour la polymérisation des plastiques finaux. Les infrastructures pour les transports, le stockage et le transport par voie maritime des produits primaires et des granulats en plastique pour la plasturgie enregistrent, elles aussi, une forte croissance. L'avantage concurrentiel des nouvelles productions américaines va très probablement avoir une incidence sur les flux de polyoléfines entre les continents, en faveur des livraisons en provenance d'Amérique du Nord.

UNE CONJONCTURE AVEC SA PART D'OMBRE ET DE LUMIÈRE

L'activité liée aux plastiques et produits en plastique ne connaît pas partout dans le monde une situation relativement stable et positive comme dans la zone euro. En Suisse, l'industrie du plastique, de taille réduite mais de grande qualité, a dernièrement souffert

du soudain découplage du franc suisse de l'euro et de la revalorisation draconienne de la devise nationale qui l'a suivi. Cela a durement touché les constructeurs de machines et les plasturgistes, quasiment du jour au lendemain.

En dehors de l'Europe, l'activité a dernièrement évolué bien en deçà des objectifs prévisionnels, notamment dans les pays du BRIC. La Chine a dû revoir ses objectifs de croissance à la baisse, et l'Inde tente de résister à la pression des importations. L'industrie russe se débat contre la volatilité du rouble, les sanctions et d'autres incertitudes d'ordre politique, ainsi que contre la baisse des recettes dans le domaine de l'énergie. Le Brésil et quelques pays voisins souffrent également de la baisse du prix du pétrole, le budget de ces Etats dépendant fortement de ces exportations. Ils sont entre-temps en crise économique. En Amérique du Sud, les fabricants de plastiques comme de nombreux plasturgistes repoussent actuellement à une date inconnue les investissements qu'ils avaient prévus. A l'heure actuelle, les fabricants de bien d'équipement fondent tous





leurs espoirs non seulement sur les nombreux marchés en plein essor en Asie et sur celui à nouveau consolidé des Etats-Unis, mais aussi sur une ouverture de l'Iran à l'économie.

PLUS DE RECYCLAGE EN EUROPE

Ces dernières années, la pollution des fonds marins par les déchets plastiques et les microplastiques a été largement relayée par les médias auprès de la population dans le monde entier. Il est manifeste que cet état

de fait déplorable est dû, d'une part, à des systèmes d'élimination des déchets défaillants et, d'autre part, au comportement de l'homme.

Bien que l'ancien continent ne fasse pas partie des grands pollueurs, l'industrie européenne du plastique notamment s'efforce depuis longtemps, en plus de la mise en place de systèmes de repérage appropriés et du recyclage conséquent des déchets de production, de recycler également les déchets plastiques après consommation. Suite aux exigences légales et à de nombreux efforts et initiatives, le taux de récupération en Europe (il s'agit ici de l'UE des 28 plus la Suisse et la Norvège) n'a cessé de grimper ces dernières années : en 2014, il a atteint 69 %, soit 10 % de plus qu'en 2011 encore et 21 % de plus qu'en 2006. Les taux de récupération sont particulièrement élevés dans les pays européens ayant opté pour l'interdiction de mise en décharge des déchets plastiques : tandis que ces pays - la Suisse,

l'Autriche, les Pays-Bas, l'Allemagne, la Suède, le Luxembourg, le Danemark, la Belgique et la Norvège - valorisent plus de 96 % de leurs déchets plastiques, cinq pays continuent d'afficher des taux inférieurs à 30 %.

En 2014, les options de valorisation les plus importantes en Europe ont été, pour 39 %, la valorisation énergétique et, pour 30 %, le recyclage des matériaux, tandis que près de 31 % des déchets plastiques ont atterri en décharge. Dix ans auparavant, on en était qu'à 26 % de valorisation énergétique, 17 % de recyclage et encore 57 % de mise en décharge. En ce qui concerne la valorisation des emballages, tous les pays européens atteignent, entre-temps, des taux de plus de 20 %, la moitié d'entre eux même des taux supérieurs à 70 %, et certains parviennent à plus de 99 %.

Source : Plastiques & Caoutchoucs Magazine

Le **SPÉCIALISTE** de L'EAU
& DE LA PIÈCE
DÉTACHÉE INDUSTRIELLE

INDUSTRIEL Et DOMESTIQUE





L'EAU c'est
notre métier

FiltraTion
MicRofiltrATion
PoTABilisaTion DéMinéralisaTion
AdoucissEment Ultra VioletS
DéCHlorATion StérilisaTion
DésinfECTion Osmose Inverse



New Water Technologie
Le spécialiste de l'eau & de la pièce détachée industrielle





3 unite mohi ou said arzaz hay youssef
ben tachefine 40000 marrakech
Fix1 : +212 (0)5 24 35 62 84
Fix2 : +212 (0)5 25 08 21 50
Gsm : +212 (0)6 73 67 47 77
Mail : contact@nwtmaroc.com
Web : www.nwtmaroc.com

Nouveaux matériels

Thermoport® 1000KB 4.0 Orange ENODIS



Facilité de transport
- Porte sans joint
- Traçabilité avec le capteur Check
- Conservation température optimale
Le Thermoport® 4.0 1000KB n'est pas qu'une simple boîte de transport de plats. En association

avec le Gastronorme 360 (système de récipients et de couvercles normalisés), le nouveau Thermoport® 4.0 1000KB se transforme en une véritable cuisine mobile. Il permet un processus sûr, transparent et traçable lorsqu'il est complété par le système de numérisation et d'organisation CHECK de Rieber.

Le Thermoport 4.0 1000 KB se charge par l'avant, offre une capacité maxi de 52 litres, une plage de température d'utilisation de -20°C à +100°C et convient à la perfection à l'utilisation quotidienne. Disponible en 1000 KB 4.0 coloris orange.

Existe également en 100K 4.0 sans chauffage. Vendu sans les bacs.

CHARIOT TRANSPORT CAGEOTS BARTSCHER



Acier inoxydable 4 clayettes grillagées de 1000 x 360 mm, respectivement pour 2 caisses de boisson normalisées (400 x 300 mm) ou 3 caisses de boisson 300 x 200 mm.

Espacement entre les fonds grillagés 345 mm
Charge utile : env. 120 kg 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 125 mm, avec 2 freins
Dimensions : L 1080 x P 570 x H 1610 mm (livré en kit, montage facile)

MACHINE DE TRI TOMRA HELIUS

La machine de tri à chute libre Helius™ offre une solution de tri optique pour de nombreuses applications alimentaires.

En intégrant le Helius™ à votre chaîne de transformation alimentaire, vous avez l'assurance d'un produit fini de qualité optimale pour la plus grande satisfaction de vos clients avec des produits ne présentant aucune décoloration disgracieuse, aucun corps étrangers, etc.

- Les valves d'éjection rejettent les défauts à la milliseconde près.
- Encombrement compact nécessitant un minimum d'espace
- Contrôle de qualité et retour d'information accessibles par un écran tactile intuitif
- Un design de trieur évolutif et modulaire
- Différents types de technologies laser disponibles, personnalisées en fonction de l'application
- Synchronisation entre capacités basses et élevées
- Système d'éjection hautement efficace
- Précision constante et durable



LE CAPITOP CAPIC

Cuire, mélanger grâce à un nouvel outil multifonction dans sa cuisine.

Une marmite équipée d'un bras mélangeur couplée à une sauteuse. Le cuisinier pourra sur le même appareil par exemple préparer en même temps d'un côté un sauté de bœuf et de l'autre cuire d'une façon homogène une jardinière de légumes.

Notre objectif :

- Optimiser les m² dans une cuisine par sa taille compacte.
- Produire en un minimum de temps grâce à cet appareil performant.
- Conserver la qualité des aliments lors de la cuisson.
- Compléter notre offre encore plus innovante.



PROCESS ' INOX

LEADER
DES ÉCHANGEURS À PLAQUES



Nos partenaires

 GEMU®

 GRUNDFOS

 INOXPA®

 JUMO

 KSB

 DEFINOX

 Fristam

 CFR

 Endress+Hauser
People for Process Automation

 RDC
PRODUCTIONS

 invensys
APV

 Prepac

 WestfaliaSurge

 WILDEN

 ALFA
LAVAL

 BSLT
esmeraldas

 PCM

El Hadika - 1er étage N°23 Ain 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

MIDEST MAROC

Un rendez-vous industriel majeur

Placé au cœur des échanges entre l'Europe, le Maghreb, les Pays Arabes et l'Afrique de l'Ouest, MIDEST Maroc est l'événement industriel de référence, au service d'une industrie en croissance et porteuse de nombreuses opportunités.

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.

LE MAROC : UN CHOIX STRATÉGIQUE

L'économie marocaine est aujourd'hui l'une des plus dynamiques de la région maghrébine et africaine, et bénéficie d'une croissance autour de 5%. Elle devrait le rester durant les prochaines années, et ce, malgré la crise économique mondiale.

L'industrie avec 28%, compte parmi les principaux contributeurs au PIB du Royaume.

L'indice de la production des industries manufacturières a enregistré une augmentation ces dernières années. Cette hausse est due notamment à l'accroissement des industries chimiques (2,3%), raffinage de pétrole (8,2%), produits du travail des métaux (3,6%) et de l'industrie automobile (2,1%).

UN HUB ÉCONOMIQUE RÉGIONAL ENTRE L'EUROPE ET L'AFRIQUE

- La position géographique du Maroc le place comme un carrefour d'échanges. Situé à 14 km des côtes européennes, le Royaume a souvent été décrit comme la meilleure porte d'entrée vers le continent africain et le meilleur accès vers l'Europe.

- Des accords de libre-échange existent avec l'UE, les USA, les pays du Maghreb, l'Arabie Saoudite, les EAU, l'UEMOA, la Turquie, l'Égypte, la Tunisie, la Jordanie, ainsi qu'avec d'autres pays d'Afrique,



soit un marché de plus d'un milliard de consommateurs sur quatre continents.

- L'élévation du niveau technologique, la multiplication des zones industrielles et la prise en compte des nouvelles problématiques (respect de l'environnement, réduction des consommations d'énergie, maîtrise des coûts, arrivées d'investissements internationaux, etc.) poussent les industriels à investir dans des installations performantes pour répondre à une demande de plus en plus exigeante.

- Les nouveaux marchés, comme le



Maroc, bénéficiant d'une croissance forte qui les positionne parmi les plus demandeurs d'équipements.

LE PLAN D'ACCÉLÉRATION INDUSTRIELLE 2014-2020 : UN CATALYSEUR INTÉGRÉ DE LA CROISSANCE

«BUSINESSFRANCE était présent sur le salon avec un pavillon regroupant 34 entreprises de l'Hexagone. Ce salon s'impose de plus en plus comme le salon de référence au Maghreb pour la fourniture industrielle dans les domaines suivants : tôlerie, plasturgie, machines-outils, électronique. Le marché marocain confirme son statut de marché en pleine évolution avec un essor du secteur industriel qui ne faiblit pas. De plus en plus d'exposants français franchissent le pas de l'implantation locale avec une volonté de pénétrer les marchés d'Afrique subsaharienne.»

BUSINESSFRANCE, France

Reed Exhibitions met à votre service la force d'un groupe international leader, premier organisateur de salons professionnels au monde: 43 secteurs d'activité dans 43 pays, à travers 500 événements dont 14 salons au Moyen-Orient et 7 salons en Afrique (Pollutec Maroc, SIEE Pollutec Algérie, MIDEST Maroc, Marocotel, Marocofood, Maroc Commerce Expo, Hospitality Style)

- Création d'un demi-million d'emplois, pour moitié provenant des IDE, et pour moitié provenant du tissu industriel national rénové.

- Croissement de la part industrielle dans le PIB de 9 points, passant de 14% à 23% en 2020.

10 mesures clefs regroupées en 3 classes :

1. Des écosystèmes industriels pour une industrie davantage intégrée ;
2. Des outils de soutien adaptés au tissu industriel ;
3. Un positionnement à l'international plus marqué.

Sources :

Haut-Commissariat au Plan
Site du Ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie numérique.

LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS

Bénéficiant du soutien des autorités marocaines et placé sous l'égide des hautes instances du pays, MIDEST Maroc jouit de l'expérience de Reed Exhibitions Morocco, filiale de Reed Exhibitions,



premier organisateur mondial de salons. Son but : présenter une offre industrielle globale en six secteurs majeurs pour permettre aux visiteurs nationaux et étrangers de trouver toutes les réponses à leurs besoins : machines-outils, tôlerie, électronique, services, plastiques et sous-traitance.

UN VISITORAT INTERNATIONAL DE QUALITÉ

MIDEST Maroc bénéficiera, pour cette édition, d'un visitorat marocain, africain et européen constitué des

MIDEST Maroc présente une offre globale centrée sur la sous-traitance, les équipements et les fournitures industrielles. Elle est divisée en 6 secteurs majeurs afin de permettre aux visiteurs venus du Maroc et de l'étranger de trouver toutes les réponses à leurs besoins:

- Machines-outils
- Sous-traitance
- Plasturgie
- Services
- Electronique
- Tôlerie

De grands noms ont ainsi visité le salon RENAULT, YNNA HOLDING, MAGHREB STEEL, SONASID, ONE, ONCF, OCP, AKWA Group, MAFODER, SHELL, COSUMAR, TAQA MOROCCO, STOKVIS NORD AFRIQUE, LYDEC, ONEE, LAFARGE, SRM, ASSISTANCE ACIER, ASTRON, SPIE, RESSORT GAGNEBIN, STCM, STROC INDUSTRIE, VALTRONIC MAROC ...

principaux donneurs d'ordres du monde industriel. Ils sont en effet attirés par les formidables opportunités qu'offre le pays qui a fait de l'industrie l'un des fers de lance de son développement.

En 2015, MIDEST Maroc a reçu 5.515 visiteurs issus de 30 pays, dont 11 % venaient d'autres nations que le Maroc. Les nations les plus représentées étaient la France, l'Espagne, la Turquie, l'Italie, l'Algérie et la Tunisie.

Un visitorat très qualitatif qui s'explique essentiellement par un important travail de fond sur la partie promotion visitorat à travers une grande campagne de communication média et de marketing direct qui a permis d'attirer des visiteurs qualifiés et décisionnaires.

Du 14 au 17 décembre 2016

A l'OFEC

Foire Internationale de Casablanca

Horaires

Du mercredi 14 décembre au vendredi

16 décembre de 10h à 18h30

Le samedi 17 décembre de 10h à 17h

Entrée gratuite réservée aux

professionnels munis d'un badge

électronique ou d'une invitation.



Rendez-vous
sur notre stand au :

MIDEST MAROC

Casablanca - MAROC 14 au 17 décembre 2016
L'Office des Foires et Expositions de Casablanca



TÔLERIE DE PRÉCISION

- Découpe Laser jusqu'à 20mm sur Acier - Inox - Aluminium
- Pliage 4 mètres, 5 axes à CN
- Soudure TIG/MIG

www.mdl.ma

E-mail: info@mdl.ma

SALON INTERNATIONAL DU BÂTIMENT

Le carrefour des professionnels du secteur

Le secteur du Bâtiment et des Travaux Publics connaît depuis ces dernières années un essor sans précédent, le plaçant en tête des autres secteurs de l'économie marocaine en termes de volume des investissements réalisés au pays.



Le secteur du Bâtiment et des Travaux Publics est avide d'innovations et de technologies les plus avancées dans le domaine des matériaux de construction, équipements énergétiques et techniques, automatisme, informatique, etc..., permettant ainsi de réduire les coûts et les délais de réalisation des projets.

Le secteur du bâtiment s'est doté depuis plus de vingt-huit ans, d'un Salon professionnel qui reflète parfaitement son dynamisme et confirme son poids économique et financier voire social dans le Royaume.

Le SIB, Premier Salon Marocain à dimension internationale, est un rendez-vous biennal des professionnels locaux et étrangers opérant dans le secteur du Bâtiment et métiers annexes. Il constitue une plate forme de rencontres et d'échanges, espace de toutes les opportunités ouvertes aux professionnels qui peuvent sous le même toit, exposer leurs produits et services, échanger leurs expériences

et conclure des partenariats et/ou des contrats commerciaux importants.

Entretien avec Madame Kadiri, DG D'URBACOM

Dans quel contexte économique du secteur s'ouvre le SIB 2016 ?

Malgré la crise économique qui a pénalisé le secteur du bâtiment national, la perspective de la demande est toujours forte. L'avenir semble prometteur car c'est justement ce genre de manifestation qui consolide et renforce l'activité économique même si le marché connaît des aléas. C'est l'événement opportun pour nouer des conventions et des partenariats justement pour pallier les effets de la crise et créer une synergie entre les différentes branches du secteur du bâtiment.

Pourquoi ce salon a-t-il tant de succès ?

En organisant le SIB, le Ministère de l'Habitat et de la politique de la

ville (MHPV) et l'Office des foires et expositions de Casablanca (OFEC) ont voulu créer une plateforme d'échange et de réflexion, de débat et de partage. Le SIB est un rendez-vous qui orchestre de nombreux temps forts, des animations et des visites guidées. D'années en années, il connaît de plus en plus de succès et a énormément évolué depuis les dernières éditions. En 30 ans d'existence, le SIB est devenu une vitrine internationale unique du savoir-faire des professionnels de la

10 secteurs d'activité

- Gros oeuvre
- Menuiserie et Fermeture
- Sanitaire et climatisation Finition et revêtement
- Matériel et outillage de bâtiment
- Sécurité
- Informatique et services
- Décoration
- Equipement électrique et Systèmes intégrés
- Promotion Immobilière

construction et confirme son poids économique, financier et social au Maroc en plus d'être LE carrefour d'Affaires privilégiés des opérateurs du bâtiment.

Les exposants ont-ils répondu présents ?

Les exposants ont répondu présents avant même la clôture de la 15ème édition de 2014. Nous avons enregistré plus de 50% des réservations pour la 16ème édition.

Cette année, nous prévoyons d'accueillir plus de 180.000 visiteurs nationaux et internationaux sur plus de 20.000m² de surface d'exposition. Plus de 45 pays étrangers seront représentés lors de ce salon. Nous compterons la présence entre autres de l'Allemagne, l'Espagne, l'Angleterre, le Portugal, l'Autriche, la France, le Brésil, le Canada, la Chine, la Grèce, l'Inde, le Japon, la Jordanie, la Malaisie, les USA, les Pays-Bas, la Pologne, la Roumanie, la Russie, la Suède, la Suisse, Taiwan, la Turquie, les UAE, la Belgique, la Finlande, l'Arabie Saoudite, l'Egypte, le Sénégal, et même les Iles Marshall !

Nous avons réussi à attirer plus de 660 sociétés exposantes opérant dans les différents secteurs du BTP. L'offre est exhaustive, unique et satisfait les besoins de tous les professionnels du secteur : entrepreneurs généraux, artisans, installateurs spécialisés, fabricants, distributeurs et négociants, architectes et prescripteurs, maitres d'ouvrage et gestionnaires, œuvrant pour la construction, le confort thermique et l'aménagement intérieur.

Que pourra t'on découvrir à cette édition ?

La nouveauté de cette année est que l'offre du salon est de plus en plus large et orientée vers le développement durable. Au lendemain de la COP22, la 16ème édition du SIB a été naturellement placée sous le thème « Vers un cadre durable et harmonieux » pour répondre aux enjeux d'un marché en pleine mutation, nécessitant une vision globale et transversale de la construction durable et éco-responsable.

Vous y trouverez des solutions

Sous le haut patronage de sa majesté le Roi Mohammed VI, le Salon International du Bâtiment (SIB), est organisé par Le Ministère de l'Habitat et de la Politique de la Ville - MHPV en partenariat avec l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca (OFEC). L'Agence de Communication et d'évènementiel URBACOM en est l'organisatrice déléguée.

existantes ou des systèmes innovants et écologiques. Tous les professionnels y trouveront des réponses concrètes pour répondre aux besoins des bâtiments résidentiels, tertiaires et industriels neufs ou rénovés.

L'évènement connaîtra la tenue d'ateliers thématiques et scientifiques destinés à l'ensemble des intervenants, à noter également la mise en place de l'espace BtoB ; un lieu entièrement dédié aux professionnels qui sera situé en plein cœur du salon afin de leur permettre d'échanger sur les nouveautés et les innovations du

secteur.

En organisant cette édition, le Ministère de l'Habitat et de la politique de la ville (MHPV) et l'Office des foires et expositions de Casablanca (OFEC) ont voulu créer une plateforme de réflexion, de débat et de partage. Nous visons à travers ce salon le renforcement des partenaires qui permettront sans doute de donner une nouvelle impulsion au secteur.

Du 23 au 27 novembre 2016 à la Foire Internationale de Casablanca.



FIRST THERM

L'environnement au cœur de notre expertise



FIRST THERM, l'expert de la climatisation et du froid propose des solutions complètes, adaptées aux besoins de ses partenaires et qui leur permettent de sécuriser leurs projets. 17 ans de présence sur le marché marocain rythmés d'innovations technologiques dans le souci d'une protection durable de l'environnement et d'une recherche poussée de la qualité. FIRST THERM fait partie de cette élite, cette poignée d'entreprises, suffisamment matures, pour faire du plan national de lutte contre le réchauffement climatique, une réalité concrète. Gros plan sur une société au savoir-faire reconnu et certifié.

Depuis sa création en 2000, FIRST THERM offre des produits innovants, haut de gamme et de qualité supérieure dans la Climatisation, la Réfrigération, la Ventilation, le Chauffage, ou encore la Protection incendie et le Traitement d'air. Depuis longtemps soucieuse de la qualité de ses produits, prestations et services, l'entreprise a su nouer un partenariat stratégique avec les grandes marques leaders dans leurs domaines qu'elle représente en exclusivité au Maroc. Cette démarche n'est pas fortuite, mais découle plutôt d'une vision profonde, une valeur intrinsèque à First Therm. Aujourd'hui, tous les produits et les solutions mises en place par la société intègrent entièrement cette dimension qualité, dans le souci de la satisfaction permanente du client. Une démarche visionnaire, conforme aux normes internationales ; confirmée par l'obtention de la certification ISO9001 en mai 2013.

EXPERTISE _ QUALITÉ - INNOVATION

A travers une démarche experte s'articulant autour de la qualité, First THERM entend se positionner comme une organisation performante, répondant aux besoins et aux attentes multiples de sa clientèle diversifiée. Ce pari a été réussi par l'instauration d'un état d'esprit, d'une culture d'amélioration continue au sein du groupe et de toutes ses composantes. Résultat, cette vision fait partie intégrante de l'ADN de tous les collaborateurs.

L'Innovation est aussi un principe cher à First Therm. Elle accompagne tout le processus d'évolution de la société, qui la place au cœur de son activité, FIRST THERM offre des solutions innovantes dans la climatisation et le froid et dispose d'un service après-vente réactif et opérationnel.

Tenant d'un savoir-faire et d'une expertise multidimensionnels mis au service de la satisfaction totale du client, la société opère dans plusieurs domaines d'activités.

Ainsi, dans le **Génie Climatique**, la société propose des offres complètes allant de la

climatisation résidentielle, tertiaire et industrielle, du traitement d'air pour les salles blanches et blocs opératoires, de la ventilation, filtration et désenfumage, du chauffage central électrique et au bois ,de la protection incendie passive à la fabrication de gaines pré-isolées en aluminium, solaire thermique...). La régulation, la domotique - GTC permettent de maîtriser les températures, l'humidité ainsi que les niveaux sonores de l'ensemble des installations afin de garantir un confort optimal. Aujourd'hui, l'entreprise capitalise sur l'expertise de partenaires de renom, tels que de LENNOX, Mitsubishi Electric, France Air et Promat ou encore ECOOL une marque propre à First Therm.

En ce qui concerne le **Génie Frigorifique (entrepôts frigorifiques, groupe frigorifique pour chambres froides, panneaux sandwichs pour chambres froides, réalisation de projets clés en main), l'entreprise compte sur l'expérience de professionnels du froid tels que : Z-ICE, ZANOTTI, INCOLD, Friga-Bohn...**

Sur ces deux domaines d'activité, First Therm se veut être la référence en termes de qualité, fiabilité, réactivité et performance. D'ailleurs, ces termes définissent eux même le service après-vente de l'entreprise, composé de techniciens spécialisés et expérimentés, qui se veut à l'écoute du client, rapide pour toute intervention efficace.

UN IMPACT ENVIRONNEMENTAL MAÎTRISÉ

L'entreprise nourrit une réelle sensibilité envers l'environnement et sa protection, d'où une philosophie écoresponsable qui s'est naturellement concrétisée à travers son offre de solutions. FIRST THERM a opté pour des marques qui offrent des produits alternatifs, éco-nature, pour minimiser l'empreinte sur l'environnement. Et ce, via des produits qui fonctionnent au gaz écologique.

D'un autre côté, les produits de FIRST THERM, intègrent pleinement le principe d'efficacité énergétique. En effet, tous les équipements de climatisation commercialisés par le

groupe permettent une économie d'énergie conséquente. Ils sont basés sur la technologie Inverter et sur une régulation électronique proportionnelle intégrale dérivée. Ici, on n'est plus dans un système de climatisation qui va continuer à fonctionner à 100%, mais proportionnellement à nos besoins. A travers des gammes en DRV (compresseur inverter) ou des technologies nouvelles telles que le e-Flow de Lennox, et les récupérateurs de chaleur de France Air, First Therm répond aux critères pointus de l'efficacité énergétique en termes de performance et d'optimisation.

Pour pérenniser l'alliance performance et écologie FIRST THERM renforce perpétuellement son éventail de produits. Cette sensibilité écologique se fait ressentir également dans le partenariat durable que l'entreprise a noué avec des opérateurs tels qu'ATCO, le leader mondial des gaines flexibles aérauliques nues et calorifugées, avec une gamme spécifique écologique certifiée par **GREENGUARD**.

A l'avant-veille de cette cop22, l'entreprise a fortement marqué le coup en ajoutant à sa liste prestigieuse de références, **la climatisation du site de BAB IGHLI ou se déroulera cet événement planétaire**, pour l'occasion des systèmes de climatisation **Pompe à chaleur Air/Air, des Armoires de climatisation ainsi qu'une panoplie de la gamme résidentielle LENNOX** ont été installés sur le site de la COP22.

D'autres références forcent le respect et font la fierté de FIRST THERM notamment la médiathèque Hassan II, le Marrakech Medical Center et plusieurs Mc Donald's dont le plus récent celui d'Ibn Tachfine à Casablanca

En développant des solutions complètes, innovantes et respectueuses de l'environnement First Therm a réussi une prouesse peu fréquente. Grâce à un rapport qualité-prix difficilement égalable, le groupe renforce de jour en jour son positionnement d'acteur incontournable sur le marché marocain.

VOUS ÊTES DE TOUT COEUR POUR LE RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID VOTRE COEUR VA PENCHER POUR VOTRE CONSEILLER FRIGA-BOHN



Distributeur exclusif :

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

Les solutions FRIGA-BOHN garantissent le respect de la chaîne du froid et un meilleur confort acoustique tout au long du process de transformation. FRIGA-BOHN accompagne vos équipes et garantit la qualité de vos produits.

FRIGA-BOHN

www.lennoxemea.com

Recettes selon Haribo

TEMPURA DE CREVETTES ROSES À LA TAGADA PURPLE



Ingrédients

- 1/2 litre d'huile de pépins de raisin
- 100 g de Tagada Purple
- 8 Tagada Purple pour les brochettes
- 2 jaunes d'oeuf
- 1 citron vert
- 8 crevettes

Recette

- Laisser infuser le 1/2 litre d'huile de pépins de raisin avec les 100 g de Tagada Purple durant 24 heures. Enlever les Tagada de l'huile puis les mixer. Ajouter les 2 jaunes d'oeuf et le jus de citron vert puis monter à l'huile de Purple. Vous obtenez une mayonnaise.
- Préparer la pâte à tempura. Il est nécessaire de la détendre avec de l'eau froide pour obtenir la consistance d'une pâte à beignet. Tremper les crevettes dans la pâte et les faire frire quelques instants à la friteuse (180°C). Les poser sur du papier absorbant.
- Verser dans des petits récipients un peu de mayonnaise. Puis poser dessus les tempura de crevettes.
- Prendre 8 Tagada Purple et les enfileur chacune sur un pic à brochette en bois. Les tremper dans la pâte à tempura et les faire frire également quelques instants. Les disposer debout, à côté des crevettes.

GLAÇONS AUX BONBONS



Ingrédients

- 1 poignée bonbons de votre choix
- eau

Préparation

- Répartissez les bonbons dans les compartiments du bac à glaçon (un ou deux par compartiment). Ajoutez l'eau.
- Placez au congélateur ou au freezer jusqu'au moment de servir le cocktail.

YAOURT AUX BANANES HARIBO



Ingrédients pour 6 pots

- 650 ml de lait entier
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de Bananes Haribo
- 1 yaourt

Recette

- Dans une casserole, faire fondre les bananes

Haribo dans la crème liquide. - - Quand le mélange est homogène, attendre un peu qu'il refroidisse (mais pas trop sinon ça re-gélifie)
- Incorporer peu à peu le mélange lait + yaourt.

MACARONS A LA FRAISE TAGADA

Ingrédients

- 75 gr de Fraises Tagada
- 150 ml de crème entière liquide
- 125 gr de poudre d'amande
- 200 gr de sucre glace
- 3 blancs d'oeufs - 45 gr de sucre semoule
- 6 ml de colorant rouge.

Recette

- A propos de la mousse, vous devrez vous y atteler plusieurs heures avant le montage de vos macarons. En commençant par partager votre crème liquide dans un saladier (à placer dans votre frigo) et dans une casserole que vous allez ensuite faire chauffer.
- Rajoutez les fraises Tagada dans votre casserole, dès que celles-ci sont à moitié fondues, retirez la casserole du feu. Puis remuez jusqu'à la dissolution complète des fraises et laissez le mélange reposer et tiédir.
- Fouettez le reste de la crème en chantilly jusqu'à ce qu'elle devienne bien ferme et ajoutez la chantilly à la crème de fraise. En refroidissant votre mousse devra passer d'un état liquide à un état gélifié, grâce à la gélatine contenue dans les bonbons HARIBO.
- S'agissant des coques de vos macarons, vous devrez mixer la poudre d'amande avec du sucre glace. Puis tamiser la

poudre d'amande avec le sucre glace sur une plaque allant au four. Pensez à faire sécher pendant 15 minutes votre mélange dans un four avec un thermostat entre 2 et 3 (50°C).

- Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes, et rajoutez-y du sucre semoule.
- Incorporez vos blancs en neige fermes à de la poudre d'amande avec du sucre glace. Il vous faudra bien mélanger votre pâte jusqu'à obtenir un résultat brillant et souple.
- Remplissez une poche à douille et dressez des petits tas de 3 cm de diamètre en les laissant reposer pendant 1 heure environ. Préchauffez votre four avec un thermostat de 5-6 (160°C). Et faites cuire le tout pendant 1/4 heure à mi-hauteur...
- Pour le montage final, garnissez la face plate des coques de vos macarons avec de la crème et collez une autre coque par dessus...



Recette de Tiphaine Donias...

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtel Le Radisson Blu de Marrakech

**Restauration collective
Rendez-vous au Sirha 2017**

**Smart Tourism Africa
Développement inclusif et durable**

**Récompense
Mes'lalla au Gault & Millau**

**NOMINATION
LOÏC LAUNAY AU ROYAL PALM**



Beachcomber Resorts & Hotels a le plaisir d'informer ses clients et partenaires de la nomination de Loïc Launay comme Hotel Manager du Royal Palm Beachcomber Luxury Marrakech. En poste depuis le 20 septembre dernier, il travaillera en étroite collaboration avec Jean Louis Pismont, Directeur des Opérations Extérieures du groupe Beachcomber.

Monsieur Launay a rejoint le Royal Palm Beachcomber Luxury Marrakech en septembre 2014 en tant que Directeur des Opérations, en faisant siennes les valeurs de la maison. « Mon credo dans l'hôtellerie reste le luxe, le bien-être et une qualité de service impeccable », souligne Loïc Launay. Son sens du luxe et son exigence s'accordent parfaitement au lieu.

www.royalpalm-marrakech.com

**FESTIVAL
TANJAH GASTRONOMIE 2016**



La première édition d'un Festival International de Gastronomie aura lieu à Tanger. Les représentants de la haute gastronomie et de l'artisanat français et marocains et des lauréats du titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) mêleront leur virtuosité à celle des grands chefs et artisans marocains et étrangers.

- Un événement placé sous le signe d'une alimentation saine et durable dans la continuité de la COP 22

- Un événement créatif international qui se veut inspirant, à l'image de la ville de Tanger, ouverte sur le monde et tournée vers l'avenir

- Un événement ouvert à tous, favorable aux échanges et aux rencontres, qui suscitera peut-être des vocations «Bien-être et Cuisine Nature» sera la thématique centrale de cette première édition basée sur la conviction que consommer responsable permet de mieux vivre et de préserver l'environnement.

Une thématique résolument ancrée dans l'actualité de la gastronomie qui intègre les préoccupations environnementales et incite à la responsabilité et à la prise de conscience collective.

On découvrira également :

- 1 Chef invité d'honneur : Frédéric Jaunault, MOF Primeur
- 3 jours/1 lieu/26 Chefs/30 démonstrations et show cooking

25/26/27 novembre 2016 - Tanger

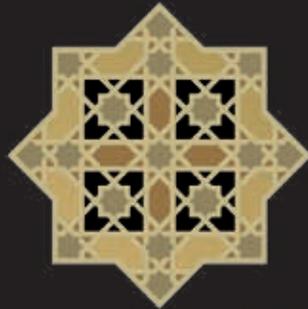
Rock Feller
English Pub

Ambiance Détente et convivialité
Ouvert de 16h à 2h du matin

HAPPY HOUR
MUSIQUE LIVE
LADIES NIGHT TOUS LES MARDI

128 boulevard d'Anfa - Casablanca
0522 20 56 75

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



**SALON
INDEX A CASABLANCA**



La première édition d'INDEX North Africa, qui aura lieu au à Casablanca au Maroc du 5 au 7 décembre, sera le lien essentiel pour que les entreprises internationales d'ameublement puissent se rencontrer et faire affaire avec des professionnels de design régionaux et internationaux en charge de l'approvisionnement pour certains des plus grands projets du continent.

Architectes, décorateurs, promoteurs immobiliers, acheteurs et ingénieurs qui travaillent sur des projets hôteliers, des projets de commerce de détail, des projets commerciaux et résidentiels, seront présents et à la recherche de produits et technologies nécessaires pour équiper une variété d'intérieurs. A noter que le salon INDEX a depuis de nombreuses années sa version à Dubai.

Du 5 au 7 décembre - Parc Des Expositions De L'Office Des Changes (CICEC)

**SALON
MOROCCO BEAUTY EXPO**



L'association A-SPA-Maroc en collaboration avec l'agence Atelier Vita organise du 18 au 22 Janvier 2017 à la Foire Internationale de Casablanca (OFEC) la deuxième édition du salon international de la beauté et du bien être : Morocco Beauty Expo.

Ce salon est considéré comme l'unique exposition en Afrique qui offre à ses partenaires les produits et services de beauté, de Bien-Être de coiffure, d'esthétique et de fitness diversifiés. C'est une plateforme dédiée aux professionnels de cosmétique (fournisseurs et fabricants) des technologies de transformation, d'emballage, d'étiquetage, d'informatique et bien d'autres....

Les deux premiers jours du salon représente une opportunité pour ces entreprises pour consolider leur réseau de contacts, pour augmenter leurs chiffres d'affaire et pour améliorer leur présence médiatique en assistant à des conférences de presse. C'est un carrefour de business.

Du 18 au 22 janvier 2017 - OFEC

**SPECTACLE
DUBAI OPERA**



Dubaï était au centre de l'attention mondiale à l'occasion du tout premier spectacle organisé au Dubai Opera. Pour l'inauguration tant attendue de l'un des édifices les plus prestigieux de l'histoire des EAU, quelques heureux spectateurs ont pu assister à une prestation éblouissante du ténor de renommée mondiale Plácido Domingo.

Les billets d'entrée se sont vendus en tout juste trois heures dès leur mise en vente, au mois d'avril. Après un accueil agrémenté de petits fours et de rafraîchissements dès 18h, les détenteurs de ces billets d'entrée ont pris place dans la salle pour assister à un spectacle inoubliable.

Un nombre impressionnant de talents de renommée internationale est d'ores et déjà programmé à l'Opéra de Dubaï, qui constitue le point central de l'Opera District et peut accueillir jusqu'à 2 000 personnes pour des opéras, des pièces de théâtre, des concerts, des expositions artistiques, des prestations d'orchestres, des films, des événements sportifs et des programmes saisonniers.

Programme sur www.dubaiopera.com

HOLE IN EVENT

OPEN DU DIGITAL

SAMEDI 19 NOVEMBRE 2016

AU TONY JACKLIN - CASABLANCA

PARTENAIRE OFFICIEL



MEDIA OFFICIEL



OFFICIAL CAR

Casablanca **Jeemoo** Cars



WORLD



Christophe HARIVEL est Habillé par :

Ermenegildo Zegna

**OUVERTURE
LE CASABLANCA HOTEL**



Connu pour son style art déco, Casablanca méritait un hôtel voué à cette période des années 20. C'est chose faite avec Le Casablanca Hotel (c'est son nom) nouvel établissement situé sur le boulevard Moulay Rachid. Derrière sa façade d'un immaculée on découvre décoration très étudiée, signée du duo d'architectes, Jawad Alami et Jean-Philippe Nuel. Entre oeuvres chinées et pièces reproduites avec talent par les artisans marocains, vous plongez au coeur des années folles.

68 chambres dont 9 suites occupent 4 étages de l'établissement. Chacune d'elles a sa propre décoration. Vues sur Casablanca océan ou sur les jardins de l'hôtel. Piscine, brasserie, Spa et produits signature de la marque Carita, salle fitness et coaching.

L'investissement a coûté 250 millions de DH pour un résultat époustouflant!

**HOTEL
OUVERTURE DU MOVENPICK**



Un hôtel Mövenpick ouvrira ses portes en Septembre 2016. L'hôtel sera situé au cœur de Marrakech dans le quartier de l'hivernage. Le Mövenpick Mansour Eddahbi dispose de 503 chambres et suites, un spa, un centre de fitness et une piscine. L'hôtel dispose de 6 restaurants, le lounge Manso & Bar, le restaurant Jamra Grill & Bar, cuisine du monde au Saray, le café Nozha, la gastronomie méditerranéenne au Medi Terra et le Dahbi pour la cuisine marocaine traditionnelle. L'hôtel offre un accès direct au Palais des Congrès de Marrakech.

© Tourismapost

**GOLF
MAROC ET SCANDINAVIE**



L'ONMT a décidé d'organiser pendant les mois d'octobre et novembre des tournois de golf dans 3 pays scandinaves : le Danemark, la Suède et la Norvège. 3.000 personnes participeront à ce Trophée du Maroc en Scandinavie dont la finale aura lieu à Marrakech en février 2017. Des opérations de promotions pour cet événement seront menées auprès de 400 clubs de golfs. Des tour-opérateurs spécialisées dans séjours golifiques proposeront des packages sur la destination Maroc lors des différents tournois régionaux.

AÉRIEN JET PRIVÉ FOUR SEASONS



En 2015, Four Seasons Hotels and Resorts, leader mondial de l'hôtellerie de luxe, a dévoilé Four Seasons Private Jet - une première mondiale qui réinvente l'expérience hôtelière. Fruit de l'envie d'offrir une expérience globale baptisée Four Seasons Private Jet Experience, à la fois dans les airs et au sol, ce voyage exceptionnel en jet privé a été pensé dans le moindre détail afin que les prestations proposées en vol reflètent le sens esthétique, le style et le service légendaire de Four Seasons. S'inscrivant dans l'histoire de sa stratégie d'innovation, le Four Seasons Private Jet témoigne de l'engagement du groupe à faire évoluer l'expérience vécue par ses hôtes,

afin d'anticiper et de dépasser les nouvelles demandes des voyageurs aisés d'aujourd'hui.

Chaque voyage Four Seasons comprend le transport aérien, les transferts au sol, les excursions, la pension complète (boissons incluses), et l'hébergement dans le cadre luxueux des hôtels et resorts Four Seasons. A noter que le Four Seasons Jet peut également être affrété de manière privée, avec l'équipage et le personnel navigant.

www.fourseasons.com/aroundtheworld



ANGELO PO

CUISSON





**Les grandes marques
pour équiper vos
projets clés en main :**

BLANCHISSERIE	PRESSING
GRANDE CUISINE	BOUCHERIE
BOULANGERIE	PÂTISSERIE
SNACK	PIZZERIA
GLACIER	FROID

**PETIT
MATÉRIEL**



BUANDERIE





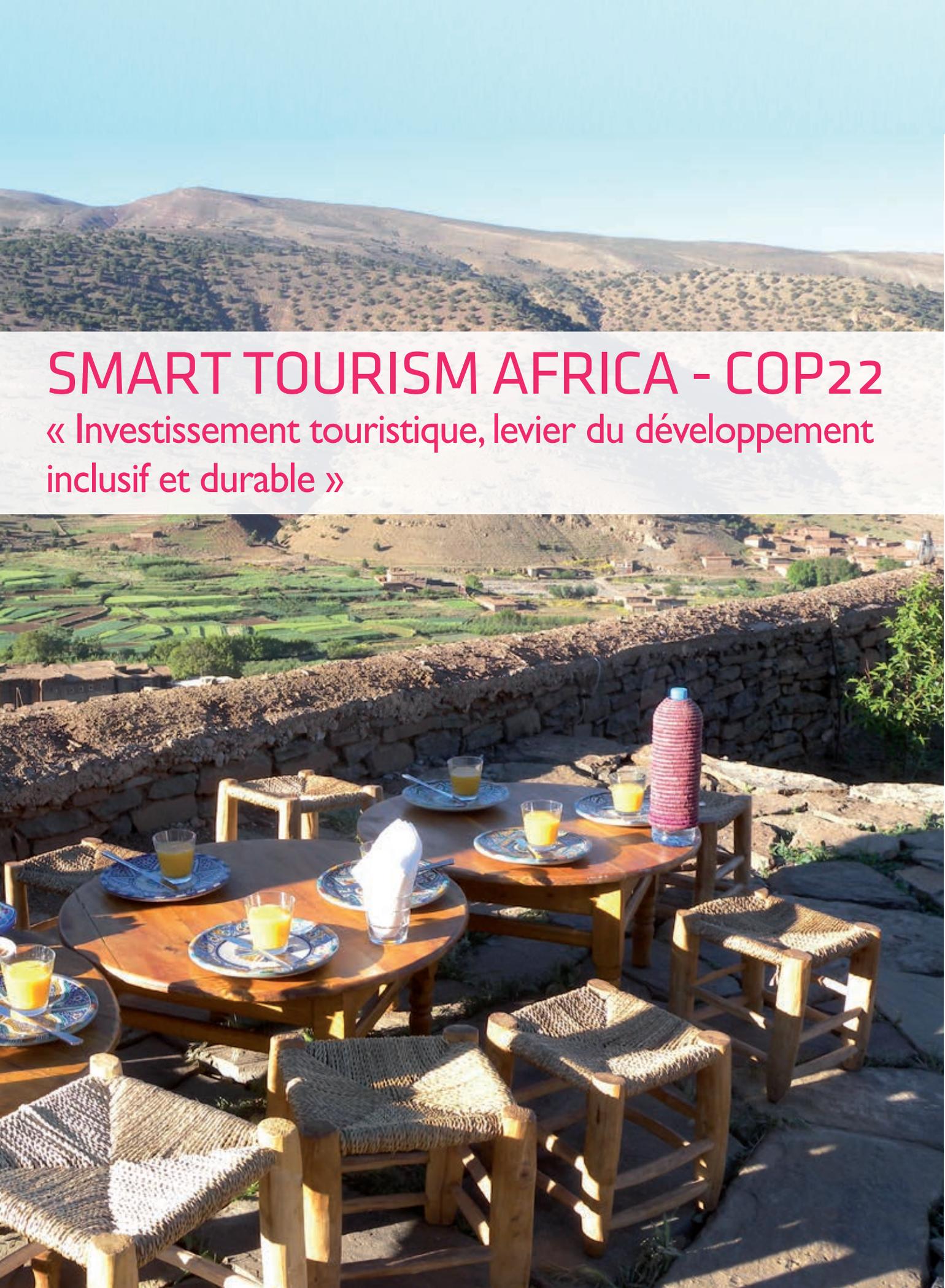


FROID



POLY PIECES EQUIPEMENTS S.A.R.L

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

The image is a composite of two photographs. The top photograph shows a wide, panoramic view of a valley with rolling hills and sparse vegetation under a clear blue sky. The bottom photograph shows an outdoor dining area on a stone terrace overlooking the same valley. There are several round wooden tables with woven chairs, each set with a glass of orange juice, a plate, and a napkin. A purple water bottle is also visible on one of the tables.

SMART TOURISM AFRICA - COP22

« Investissement touristique, levier du développement inclusif et durable »

L'impact environnemental de l'industrie touristique dans le monde constitue un facteur d'inquiétude croissant pour l'ensemble des parties prenantes dans le monde. En effet, plus que nombre d'autres industries, le tourisme touche une palette extrêmement large de sujets ayant trait à l'environnement, étant un consommateur important de ressources naturelles de plus en plus rares telles que le sol, l'eau, l'électricité, la nourriture ou encore les hydrocarbures. Avec près de 1,2 milliards de touristes en 2015 (sans compter le tourisme interne), la planète est donc sous tension intense, d'autant plus que ce chiffre est appelé à doubler au cours des quinze prochaines années.

POURQUOI UNE CONFÉRENCE SMART TOURISM AFRICA LORS DE LA COP22 ?

La COP22, que le Royaume du Maroc promet comme étant la « COP de l'action » après la « COP de l'engagement » qui s'est tenue à Paris en 2015, constitue un moment à part dans l'histoire de l'industrie touristique et une occasion unique de mettre autour de la table l'ensemble des acteurs qui constituent la chaîne de valeur du tourisme. C'est là l'esprit qui a présidé à la conceptualisation d'un événement dédié uniquement au tourisme lors de cette COP22 par la Société Marocaine D'Investissement Touristique (SMIT), en partenariat avec « La Tribune ».

Le tourisme constitue également une formidable opportunité pour préserver les patrimoines historiques et naturels des nations et territoires qui les composent et un catalyseur entrepreneurial qui fait vivre des écosystèmes économiques importants autour des investissements qu'il consent. Avec l'avènement du digital, vient se greffer sur cette double opportunité la possibilité d'optimiser les flux, de rendre les destinations moins consommatrices d'énergies et plus efficaces tout en facilitant l'expérience des touristes. C'est donc le croisement de ces dynamiques que la conférence Smart Tourism a abordé :

« Nous avons bon espoir que la COP 22 de Marrakech soit une occasion pour renforcer la prise de conscience mondiale quant à la nécessité de poursuivre l'engagement collectif face aux changements climatiques ». Extrait du discours de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, Que Dieu L'Assiste, aux Nations Unies le 22 Avril 2016.



polluer moins, préserver les sites, et rendre plus efficace énergétiquement l'investissement touristique.

POURQUOI AVOIR CHOISI L'AFRIQUE COMME POINT FOCAL DE CET ÉVÉNEMENT ?

Les regards de la planète sont braqués sur le continent. Manifestement en retard en matière de développement, l'Afrique est à la croisée des chemins en termes de choix de la route qu'elle souhaite emprunter. A ce titre, le réservoir de croissance pour les industries touristiques et l'investissement est considérable sur le continent, ce qui

signifie que la responsabilité de tous est engagée afin que ce la croissance des industries touristiques soit à la fois profitable aux populations en matière de développement inclusif, qu'elle préserve les sites naturels ou historiques, et qu'elle soit respectueuse de l'environnement. Le défi n'est pas simple, et nécessite une vision d'ensemble et une action concertée de la part de l'ensemble des acteurs qui pilotent les stratégies touristiques nationales africaines.

UNE CONFÉRENCE DE CRISTALLISATION DE L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE LA CHAÎNE DE VALEUR TOURISTIQUE

Placée sous le Haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, cette première édition de la conférence internationale « SMART TOURISM AFRICA » s'est tenue sous le thème « L'investissement touristique en Afrique, levier de développement





inclusif et durable au service de la compétitivité des territoires».

Elle constitue à ce titre un espace de cristallisation et de rencontre de l'ensemble des professionnels de la chaîne de valeur touristique mondiale, et constitue une opportunité unique d'échanger sur l'avenir du secteur et de placer au cœur du débat industriel touristique le développement durable et l'avenir de l'Afrique

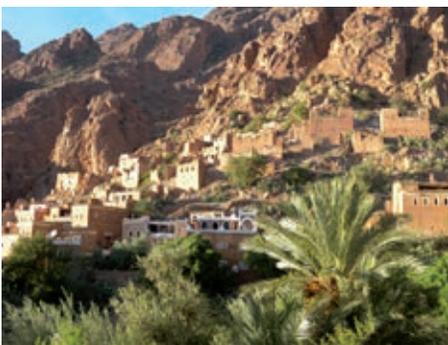
Dans cette même perspective, la SMIT a mis sur pied il y a quelques mois, le réseau africain et méditerranéen d'ingénierie touristique. Une plateforme de partage panafricaine qui ouvre des possibilités prometteuses de mise en commun des savoirs et expertises dans le cadre d'un élan de partage et de solidarité agissante pour le devenir des

territoires et du développement global du Continent.

Un exemple éloquent de coopération entre pays africains et méditerranéens qui témoigne de l'engagement pris par différents pays de constituer un réseau Med-Afrique pour faire du tourisme un moteur du développement inclusif et durable. Une plateforme appelée à devenir une réelle structure de référence, qui pourra être force de proposition.

LE TOURISME EN TANT QUE MOTEUR DU CHANGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Le tourisme est une force économique et sociale majeure dans le monde. Avec 1,6 milliards de touristes prévus en 2020 par l'Organisation Mondiale



Style épuré, formes élégantes, l'Office national marocain du tourisme (ONMT) a offert, pour promouvoir les destinations durables, un stand qui faisait se rencontrer l'art traditionnel marocain et la technologie.

Entourés de sublimes photographies du Maroc signées Yann Arthus-Bertrand, le visiteur de la Zone verte de la COP22 a pu déambuler entre les totems thématiques : préservation du littoral, du patrimoine naturel, du patrimoine matériel et du patrimoine immatériel.

Pour ceux qui n'auraient connu de la ville que leur hôtel et le site de la COP22, mais également pour les curieux, l'Office national marocain du tourisme proposait également une visite virtuelle à 360 degrés de Marrakech. L'expérience était bluffante.

du Tourisme (OMT), l'importance de ce secteur et la croissance qu'il connaît ont d'importantes répercussions socio-économique et environnementales.

C'est avant tout un lien d'interdépendance qui unit le secteur du tourisme à celui de l'environnement. Contrairement à ce que l'on constate dans d'autres secteurs d'activité économique, la prospérité de l'industrie touristique dépend grandement de l'environnement. La qualité de ce dernier est une composante fondamentale du produit touristique, de sorte que le tourisme peut être à la fois un auxiliaire précieux et un levier économique et politique pour la préservation des écosystèmes.

Par ailleurs, les développements technologiques et les évolutions des habitudes de consommations font émerger de nouvelles destinations touristiques. Le taux de croissance du tourisme est plus élevé dans les pays en développement que dans les économies développées, et le marché s'intéresse de plus en plus au tourisme rural et au tourisme d'activité, Cette situation ouvre des perspectives en matière de développement économique mais soulève également le besoin de penser durablement cette croissance et de maximiser son impact positif sur l'environnement.



IMPACT DU TOURISME SUR L'ENVIRONNEMENT

Les activités touristiques génèrent des répercussions sur l'environnement à toutes les étapes : de la planification des infrastructures, à l'expérience de villégiature en passant par les déplacements touristiques.

L'impact de l'industrie touristique sur l'environnement se manifeste sous des formes multiples. Tout d'abord, elle est une grande consommatrice de ressources naturelles telles que le sol, l'eau, le pétrole, l'électricité, et la nourriture. Elle génère des quantités importantes de déchets et de rejets atmosphériques. La qualité de l'air s'en trouve affectée et la biodiversité menacée.

A ces composantes environnementales, vient s'ajouter l'impact humain du tourisme qui peut avoir des effets sur les modes de vie, la culture, et les relations sociales des populations hôtes.

Pour toutes ces raisons, la sensibilisation internationale au tourisme respectueux de l'environnement est devenue vitale pour le développement et la préservation de l'écosystème.

Un tourisme créateur de valeur inscrit dans l'ADN de la SMIT

La croissance substantielle du secteur touristique et l'attrait grandissant des destinations « exotiques » alliés au déficit d'infrastructures dans les pays en développement tel que le Maroc est une formidable opportunité pour construire une offre touristique attractive et durable.

Développer une offre touristique qui réponde aux besoins des touristes et des entreprises du secteur, sans compromettre la capacité des touristes et entreprises de demain d'apprécier et profiter des mêmes destinations. Telle est l'ambition de La Société Marocaine d'Ingénierie Touristique (SMIT).

Dans un contexte de choc des temporalités, entre développement économique et rentabilité à court terme d'un côté et protection de l'environnement en créant de la valeur à long terme de l'autre, la SMIT met son expertise technique et marketing au service du renforcement de l'attractivité du Maroc en planifiant une offre touristique à même d'attirer les investisseurs, séduire les touristes et préserver l'environnement naturel et culturelle.

LA SMIT UN ORGANISATEUR ENGAGÉ

Conscientes de l'importance de lutte contre les changements climatiques, la SMIT et la Tribune (Hub Média de l'information économique, financière et boursière, et couvre l'actualité nationale et internationale), ont fait de la COP 22 de Marrakech une occasion pour renforcer l'engagement collectif mondial, et en particulier africain, pour la lutte contre les changements climatiques.

Dans un contexte international de plus en plus concurrentiel entre destinations touristiques, l'attractivité est devenue l'un des enjeux majeurs du développement.

Depuis 2011, la Société Marocaine d'Ingénierie Touristique (SMIT) place l'attractivité au cœur de ses préoccupations avec pour ambition de valoriser au mieux les atouts de chaque territoire touristique pour en faire un véritable pôle de compétitivité.

Construire l'offre, mettre en place les conditions adéquates pour capter l'investissement, promouvoir les territoires touristiques, prospecter et accompagner de nouveaux investissements créateurs et catalyseurs de valeur... Tels sont les défis que la SMIT tend à relever dans son quotidien pour répondre aux

orientations stratégiques qui lui ont été assignées dans le cadre de la Vision 2020 pour le tourisme.

Dans ce cadre, la SMIT construit son action autour d'un objectif principal qu'est le renforcement de l'attractivité des territoires touristiques à travers une stratégie de développement territoriale concertée qui s'appuie sur le maximum de convergence des compétences et l'utilisation rationnelle des ressources, pour créer les conditions favorables au développement.

Elle apporte aux régions, son savoir-faire technique en matière d'ingénierie touristique et expertise marketing et financière, pour renforcer l'attractivité des territoires, en identifiant, valorisant, et créant une offre inédite et attractive pour distinguer chaque destination, maximiser l'expérience du touriste, et créer un engouement chez les investisseurs touristiques.

Elle contribue également à la consolidation du financement dans le secteur touristique à travers des mécanismes adaptés pour la levée de la dette, la mobilisation des fonds propres, le renforcement de la rentabilité de l'investissement et la prospection et la protection du foncier à intérêt touristique.

Ses principales activités sont :

- La conception et structuration de projets touristiques ;
- L'identification de sites appropriés pour le développement de projets ;
- La promotion d'opportunités d'investissements ;
- La réalisation des études d'ingénierie touristiques et le conseil en investissement ;
- L'élaboration de stratégie de développement des territoires ;
- La réalisation des études de faisabilité technique et financière ;
- Le montage opérationnel de projets ;
- L'accompagnement des investisseurs.

SIRHA 2017

RV des professionnels de la restauration collective

Rencontre des fournisseurs et trouver des solutions. Échanger sur les meilleures pratiques et les innovations. Décrypter les tendances. Découvrir les technologies qui vont révolutionner leur métier... À Lyon du 21 au 25 janvier 2017, Sirha propose à tous les acteurs de la restauration collective un rendez-vous unique conçu pour répondre à leurs attentes et leurs besoins spécifiques tels que les contraintes de coûts, les enjeux de la restauration responsable ou encore le respect des contraintes alimentaires.



RESTAURATION COLLECTIVE, TOUS CONCERNÉS!

Des crèches aux maisons de retraite, les professionnels de la restauration collective relèvent chaque jour le défi de servir la meilleure restauration possible à des millions de convives ! Dans un environnement strictement réglementé et financièrement contraint, ils oeuvrent pour élaborer des repas à la fois bons et sains tout en maîtrisant les coûts.

Aujourd'hui, en gestion directe ou concédée, la restauration collective mise sur la créativité, la convivialité, la qualité et l'innovation pour

dépoussiérer l'image de «la cantine». Démontrant qu'elle sait aussi bien sublimer les saveurs que révéler les talents, elle s'implique aussi, plus que jamais, en faveur d'une restauration durable et responsable.

Face à ces challenges, Sirha s'engage auprès des professionnels en réunissant plus de 600 exposants autour d'un parcours dédié à la collectivité. Des événements uniques avec le Gargantua, des tables rondes sur les enjeux de la restauration collective ainsi qu'un accueil privilégié avec Restau'Co complètent cette offre exceptionnelle, tant qualitative que quantitative.

Depuis sa création en 1989, Le Gargantua distingue tous les deux ans à l'occasion du Sirha, le meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe.

Ce concours démontre qu'en restauration collective, d'authentiques cuisiniers relèvent chaque jour le défi de concilier volumes et contraintes avec goût, saveurs et créativité pour faire plaisir à leurs convives. Il a aussi pour ambition de susciter des vocations auprès des jeunes.

Stéphane Gouttenoire, lauréat en 2015, chef du Restaurant Inter-administratif de Lyon est aussi l'un des premiers à avoir testé la démarche Mon Restau Responsable®.

Sirha (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) rassemble les professionnels de la restauration pour partager les tendances du Food Service mondial. Organisé à Lyon Eurexpo tous les mois de Janvier des années impaires, il accueille depuis plus de 20 ans les concours internationaux de la gastronomie : Le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, créés respectivement par Paul Bocuse et Gabriel Paillason. Aujourd'hui, Sirha est exporté dans 5 autres pays : Brésil, Mexique, Hongrie, Suisse et Turquie.

RESTAU'CO PARTENAIRE SIRHA 2017

Le réseau Restau'Co est impliqué dans la valorisation des métiers, l'amélioration des pratiques et la transmission. Il fédère tous les acteurs de la restauration collective en gestion directe est le partenaire privilégié du Sirha pour les professionnels exerçant en collectivité. Organisateur du concours Gargantua, il s'inscrit aussi dans une nouvelle dynamique, notamment autour de la démarche Mon Restau Responsable®.





EXPERTS-CONSEILS : VISITES SUR-MESURE AVEC RESTAU'CO

Les 8 partenaires-experts du Sirha sont disponibles, chacun dans leur domaine d'expertise, pour accompagner les visiteurs qui souhaitent optimiser leurs parcours en bénéficiant de conseils sur-mesure. C'est naturellement le réseau Restau'Co qui guidera les visiteurs vers les exposants qui proposent du matériel, des produits, des équipements et des services pour la restauration collective. Sur le stand 3B37 dans le hall 3,



Restau'co présentera aussi en détail la démarche Mon Restau Responsable®.

LE GARGANTUA : LES MEILLEURS CUISINIERS DE COLLECTIVITE EN FINALE !

Dans le hall 2.2, le nouveau plateau de «Cuisines en scène» sera le théâtre, mardi 24 janvier 2017 de 13h30 à 19h, de la finale du Gargantua. Parrainé par le Meilleur Ouvrier de France cuisine Marc Foucher, le concours investira ce bel espace pour la 15e édition de sa grande finale nationale qui départagera les huit lauréats des sélections régionales. EN PRATIQUE SUR SIRHA 2017 Un parcours de visite dédié à la collectivité Parmi les 14 parcours thématiques de Sirha 2017, celui dédié aux visiteurs de la restauration collective est particulièrement riche. Il compte

plus de 600 exposants et marques. Un document thématique est mis à disposition à l'entrée du salon pour se repérer.

Les visiteurs peuvent aussi préparer leur venue sur internet en sélectionnant dans le menu : «offre» / «exposants» / «parcours de visite» / «restauration collective» avant d'affiner en ajoutant des filtres. Une fois la demande de badge effectuée, il est possible d'accéder à l'espace «Mysirha» pour y enregistrer sa sélection afin de la retrouver également dans l'application mobile disponible pour Android et iOS pour se repérer sur site.

4 tables rondes dédiées à la restauration collective sous les projecteurs de Sirha Sirha accueillera 4 tables rondes dédiées à la restauration collective sur le plateau Web TV, au coeur du Food Studio. Au programme :

Dimanche 22 janvier, Journée « Sans Gluten & Co » :

- 12h45 « Le bio en restauration commerciale et collective » avec Restauration 21.

Lundi 23 janvier Journée « Digital » :

- 11h20 « La digitalisation en restauration collective » avec Néo restauration.

Mardi 24 janvier Journée «Développement Durable» :

- 10h10 «Hygiène et Sécurité Alimentaire» avec le magazine Zepros Collective.

- 12h45, Restau'Co présentera la démarche et les outils du dispositif «Mon Restau Responsable».

Du 21 au 25 janvier 2017
EUREXPO - Lyon

Pavaiier
innove avec

Rubis Neo

le premier four à soles modulaire

3 en 1

Pâtisserie
Boulangerie
Pizzas



Sté SIGNATURE FSE

11, Rue Yalla El Ifrani
Quartier Racine
20100 Casablanca

Tel : 05 22 94 14 24 / 06 61 44 40 45



Compacte, la gamme propose 3 types de modules pour la même surface au sol :

- **pâtisserie fine** : tôle noire à picots et buée en option
- **boulangerie** : sole traditionnelle, buée et option éleveur / enfouneur
- **pizzas** : sole spéciale, haute température

Ces 3 modules peuvent être panachés entre eux pour obtenir un four polyvalent ou bien totalement dédié à l'une ou l'autre de ces activités.

Le modèle Rubis Neo R4 permet d'empiler jusqu'à 4 étages au dessus d'un piètement avec glissières ou une étuve. Un faux caisson permettra de réserver l'un d'entre eux pour une **évolution ultérieure**.

Rubis Neo R4 est un four à soles modulaire électrique de **4 plaques** 400x600 ou 460x660mm. Les modèles R2, R3 et R6 seront commercialisés prochainement.





UN HÔTEL 5* LIFESTYLE,
DÉCALÉ ET DESIGN...
1ER DU GENRE À MARRAKECH

« Let's add some BLU to the red city » était le thème de la soirée d'inauguration du Radisson Blu Hotel, Marrakech Carré Eden le 30 septembre dernier. Un tourbillon artistique féérique orchestrée par Stéphane Boko du « Cirque du Soleil », un mapping éblouissant et un petit marché moderne reconstitué dans l'immense patio où chaque stand proposait des mets délicieux. Des centaines de convives venant du monde culturel, de ceux des affaires, du showbiz, ont répondu présents et ont fait honneur à l'événement.

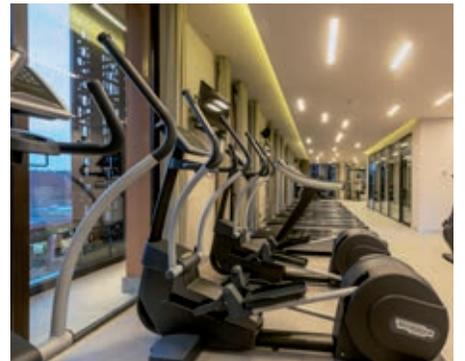
Au cœur du quartier Guéliz, cette ouverture signe l'aboutissement du projet Carré Eden, premier projet multifonctionnel de cette envergure à Marrakech. D'une superficie totale de plus de 100.000 m², le projet comprend 109 appartements très haut standing, un centre commercial, un food court, 700 places de parking, composantes finalisées et commercialisées depuis fin 2014, et désormais son hôtel 5*, le Radisson Blu Hotel.

Conçu pour être un véritable lieu de rencontre, l'hôtel offre :

- 198 chambres et suites offrant une atmosphère urbaine et contemporaine
- Un patio insoupçonné de 3.000 m² avec piscine aquarium, bassin, pergolas, palmiers, oliviers... Le calme absolu en plein centre-ville
- Lila Gueliz, un restaurant et lounge bar, véritable lieu de rencontre au centre ville pour une clientèle de loisirs et d'affaires. La carte reprend les grands classiques internationaux tout en y apportant une touche décalée et authentique.
- Eden Spa & Fitness, associe modernité de marques internationales et savoir-faire local traditionnel et offre les toutes dernières technologies de soins et bien-être.
- 1000 m² dédiés aux professionnels : 12 salles de réunion à la lumière du jour, une salle de conférence de 360 m²...

Réalisé par Actif Invest, société de gestion du Fonds Maghreb Siyaha Fund, ce projet d'envergure a été porté par des investisseurs institutionnels marocains de premier plan, à savoir CMR, RMA, CIMR, MAMDA/MCMA, AXA Maroc et BMCE Capital Gestion, aux côtés de Monsieur Xavier Guerrand Hermès, pour un investissement de plus d'un milliard de dirhams. BMCE Bank of Africa est le partenaire bancaire exclusif du projet.





• Un fleuriste intégré dans le hall de l'hôtel et Lila Store, un concept store inédit proposant de l'artisanat marocain revisité par les meilleurs designers, la Lila radio station diffusant les DJs de l'hôtel sur les ondes.
... et à seulement quelques pas du Marrakech traditionnel
Pour les amoureux du Marrakech traditionnel, pas d'inquiétude : le quartier du Guéliz se trouve en plein cœur de la ville, sur le boulevard Mohammed

V. L'ancienne Medina, la Place Djamaa El Fna ou encore les incontournables souks ne sont donc qu'à quelques pas !
Pour les plus aventuriers, Marrakech ne se trouve qu'à 70 kilomètres du désert mais aussi des pistes de ski de l'Atlas...
Enfin, rejoindre l'hôtel se fait en toute simplicité puisque l'aéroport et la gare ne sont respectivement qu'à 15 et 5 minutes en taxi !

LES MEILLEURS TALENTS RÉUNIS POUR UNE ESCAPADE INOUBLIABLE

Pour sa conception, le Radisson Blu Marrakech Carré Eden s'est entouré des meilleurs talents. Le bâtiment est signé par le talentueux architecte Karim El Achak. L'agencement des 198 chambres et suites a ainsi été confié aux designers de renom Lofti Sidi Rahal & Meriem Benkirane qui ont travaillé autour des tons neutres et des matériaux naturels tels que le bois, le lin ou la toile. Quant



aux espaces d'accueil et de vie, comme le surprenant Lila Gueliz ou le concept store ainsi que le fleuriste décalé à découvrir dès le hall d'entrée, ils ont été imaginés par le célèbre architecte Imaad Rahmouni qui avait fait la démonstration de ses talents au Pershing Hall à Paris. Leur travail a contribué à faire du Radisson Blu Marrakech Carré Eden un hôtel unique, résolument déterminé à faire vivre des moments mémorables à ses visiteurs.

LE JARDIN URBAIN

Les clients jouissent d'un magnifique patio de 3000 m² abritant des arbres exotiques, un bassin, des bains de soleil, des pergolas et une piscine aquarium unique en plein centre-ville !

LE RESTAURANT ET BAR LILA GUELIZ

Le restaurant Lila propose la meilleure viande grillée de la ville et un large éventail de fruits de mer avec un twist local. Le bar Lila, centre névralgique de l'hôtel, abrite quant à lui son DJ, sa propre station de radio, ses tapas, ses cocktails sur-mesure et sa scène pour accueillir des concerts live, un spot unique à Marrakech pour faire la fête !

LE SPA « EDEN SPA & FITNESS »

Se faire masser tout en se faisant bercer par la lumière et la verdure de notre jardin urbain n'est possible qu'au Radisson Blu Marrakech Carré Eden !



750 m² baignés de lumière mêlent soins traditionnels et techniques ultra modernes dédiées au bien-être. Les soins dispensés permettent ainsi de gommer les signes de l'âge ou d'oublier tout le stress de la vie urbaine. Pour les plus sportifs, les coachs dispensent des cours de fitness, de yoga ou encore de thaï chi !

DES SÉMINAIRES INOUBLIABLES

En plein cœur du centre d'affaire et à 800 mètres d'un centre des congrès de

1.000 places, l'hôtel dispose de 1.000 m² dédiés aux professionnels avec 12 salles de réunion et une salle de conférence de 360 m² équipées des dernières technologies offrant un service adapté aux voyageurs d'affaires. L'espace de réunion s'ouvre sur une vaste terrasse dotée d'un bassin et de pergolas : l'endroit parfait pour se ressourcer entre deux sessions de travail !

Pour plus d'informations :
www.radissonblu.com/fr/hotel-marrakech
[@radissonblumarrakech](https://www.facebook.com/radissonblumarrakechcarreedden)

MES'LALLA ET MERYEM CHERKAOUI RECOMPENSES PAR LE PRESTIGIEUX GAULT & MILLAU

Gault & Millau
L'expert gourmand



Le restaurant Mes'Lalla et sa Chef Meryem Cherkaoui ont été distingués par le Gault et Millau pour leur cuisine marocaine inventive et raffinée: Trophée de la meilleure table marocaine pour Meryem Cherkaoui et un score de 15,5/20 avec trois toques pour le Mes'Lalla.

Très émue, Meryem Cherkaoui a souhaité exprimer ses remerciements à ses équipes «pour avoir donné le meilleur d'eux-mêmes au quotidien» et au Mandarin Oriental, Marrakech qu'elle qualifie de « féérique ».

Mes'Lalla, devenu le haut lieu de la gastronomie marocaine à Marrakech et au Maroc, continue sa percée avec une belle actualité internationale. En parallèle de la COP22, un nouveau menu végétalien a été mis en place pour le mois de novembre. Il s'agit d'un menu de cinq plats faits à partir de produits bios du potager du Mandarin Oriental, Marrakech, proposant une expérience à la fois gastronomique et écologique. La cuisine du Mes'Lalla sera également représentée du 27 au 29 novembre prochain au congrès Chefs World Summit à Monaco avec

Meryem Cherkaoui.

La rencontre de la cuisine moderne et du Maroc classique

Inspiré du patrimoine culinaire unique marocain et assorti d'une petite touche contemporaine, Mes'Lalla représente la vision du chef marocain de renom Meryem Cherkaoui.

Le chef Cherkaoui s'est tournée vers les recettes très appréciées des pêcheurs et agriculteurs locaux, exploitant la richesse et la diversité de cette cuisine, avant d'ajouter sa touche personnelle au plat final. Le résultat consiste en une belle fusion de goûts et de textures qui célèbrent les saveurs modernes et le riche patrimoine culinaire du Maroc.

Mes'Lalla, qui tient son nom de ces olives vertes fraîches que l'on retrouve dans la région de Meknès, est situé dans l'aile est du lobby en forme de Riad palatial. Pensée par le duo parisien Gilles et Boissier, la décoration chic et décontractée du restaurant reflète les influences marocaines et arabo-andalouses. À l'extérieur, une terrasse spacieuse offre un espace pour dîner en plein air avec une vue surplombant les étangs paisibles du resort.

Quelques exemples de plats signatures

Entrées

Oeufs et Khlii : oeufs en deux façons, l'un cuit à basse température et l'autre crémeux, fondue de tomates aux aromates et mouillette parfumée à la sauge

Moules M'Chermel : cuites au jus de coquillages, déclinaison de butternut, éclats d'amandes

Plats

Bar en croute d'olives violettes, quelques légumes verts et m'h'mssa dans un bouillon acidulé

Kebab d'agneau en pastilla façon maghdour, champignons des bois, jus corsé aux parfums du Maroc

Desserts

Cannelloni à la rose de Kaalat Magouna, confit de fruits rouges à la verveine

Beghrir comme un maki d'amandes et dattes, pâte de coing et crème glacée, corne de gazelle

Information et réservation par
téléphone au +212 5 24 29 88 88
ou par email à
momrk-restaurants@mohg.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 6 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

Sidi ali®

Respectons la nature pour tout ce qu'elle nous donne

Fidèle à ses engagements dans la protection et la préservation de l'environnement, la société «Les Eaux Minérales d'Oulmès» a innové en produisant la bouteille végétale Sidi Ali, seule et unique ambassadeur écologique dans le secteur des eaux et des boissons.

Eco-friendly et recyclable, la bouteille Sidi Ali d'origine végétale* est le fruit d'une démarche responsable envers la nature et les générations à venir.



* La bouteille Sidi Ali est fabriquée à partir de 100% de matière végétale.