Logistique : la coopération sud-sud

Mars - Avril 2017 30MAD / 5€ / 6$ N° 75

RESAGRO
Le mensuel des décideurs

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

L'agroalimentaire sur le devant de la scène

Cremai 2017 : cap sur les concours

Nouveaux matériels - Nouveaux produits

Bilan
Fruit Logistica - Halieutis - Gulfood

Importation
Les produits du sud ouest français

SIAM 2017
Ce qu'il faut savoir

الملتقى الدولي لمهنيي المطعمة، المواد الغذائية و الفندقة

ⵍⵎⵓⵜⵜⴰⵔ ⵏ ⵜⵎⴰⵙⵙⵉⵏ ⵏⵜⵍⵓⵔⵉⵜ ⴷ ⵜⵎⴰⵡⴰⵏ ⵏ ⵜⵓⵔⵉⵎ ⴷ ⵓⵙⵙⵎⵓⵜⵜⵉ ⵏ ⵜⵎⵎⵉⵜⵜⵉⵏ ⴷ ⵍⵓⵜⵓⵔⵉⵜ

LE CARREFOUR INTERNATIONAL DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, DE L'ALIMENTAIRE & DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

cremai

cremai
Les Tendances de l'Hospitalité

21 إلى 24 مارس 2017 ـ مكتب معارض الدارالبيضاء ـ المغرب

21 AU 24 MARS 2017

O.F.E.C - CASABLANCA - MAROC

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

www.cremai.ma

Partenaires Institutionnels

Sponsors Officiels

Sponsors Séniors

Sponsors Junior

Partenaires Salon

Organisateur

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

Julie Yao
Responsable commerciale

Mohamed El Allali
Directeur artistique / Chef de projets web

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

Fanny Poun
Correspondante anglophone
fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
laetitia@resagro.com

Noureddine Malak
Distribution

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 : 14 000 exemplaires (hors tirage spécial)

Édito n°75

L'industrie agro-alimentaire représente un des secteurs moteurs de l'économie marocaine. Elle bénéficie d'une base agricole solide et d'un soutien gouvernemental de premier plan. Contribuant à près de 29% de la valeur ajoutée industrielle et de 25% de l'emploi, elle hisse le Maroc au 3ème rang des exportateurs des produits agroalimentaires au sein de la région MENA et au 4ème rang sur le continent africain.

Resagro s'est fait le porte-parole de cette activité industrielle et vous apporte chaque mois les informations dont vous avez besoin. En février, nous nous sommes ralliés aux sociétés agroalimentaires marocaines en participant à plusieurs événements comme Halieutis, Fruit Logistica, Gulfood, ... pour être sur le terrain, au coeur de la dynamique du secteur. Ce numéro dresse le bilan de ces salons internationaux très prisés par les entreprises afférentes.

Mais l'agroalimentaire n'aurait de sens sans l'agriculture, c'est pourquoi cette année encore nous serons très présent au SIAM pour être vos yeux et vos oreilles au sein de ce salon de premier plan. Notre prochaine édition sera pour l'occasion presque entièrement dédiée à l'événement.

Qui dit agroalimentaire dit aussi logistique, emballage, exportation, filières, accords, ... Resagro est sur tous ces fronts et vous informe sur chaque actualité liée à ces sujets très importants pour le Royaume.

Le secteur agroalimentaire occupe une place de choix au niveau des flux commerciaux à l'échelle nationale et internationale. Et ce grâce aux stratégies adoptées dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV) et sa dynamique. C'est pour cela que régulièrement nous vous tenons au courant des diverses mesures adoptées et dressons des états de suivi de ce plan envié dans beaucoup d'autres pays africains.

Le positionnement compétitif du Maroc et sa position stratégique en font un pays d'avenir qui compte avoir une place de choix dans les échanges internationaux.

Bonne lecture.

Alexandre DELALONDE

Sommaire

RESAGRO 75

Edito 03

Périscope 06

Agroalimentaire

Nouveaux matériels 14

Veilles réglementaires 16

La stratégie Halieutis 18

Le bilan Gulfood 19

Le bilan Fruit Logistica 20

Préventica 22

Djazagro 24

SIAM 2017 : ce qu'il faut savoir 26

Solutions

CFIA : trophées de l'innovation 2017 30

L'année internationale de légumineuses 32

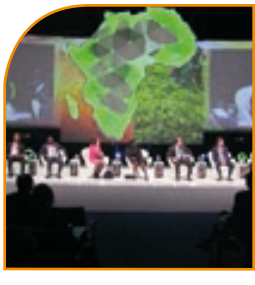
Forum Afrique Développement 34

L'offre de services logistiques 36

Logistique : coopération sud-sud 38

Les produits du sud ouest français 40

Nouveaux Produits 42



Le cahier HORECA

Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

Recettes selon Bonne Maman 44

Les news 46

Lebels et référentiels 54

Crémai 2017 : les concours 58

Sirha : ce que vous avez manqué 60

Le Banyan Tree Tamuda Bay 62

Les 5 ans de l'Iloli 66

MONIN

La solution pour les professionnel…

Forte de plus de 100 ans d'expérience, Monin est devenue la marque de référence des professionnels des boissons et de la restauration, avec plus de 100 parfums disponibles dans 140 pays. Monin offre des possibilités aussi illimitées que l'imagination de ses clients.

Pour plus d'inspiration : www.monin.com - Facebook et l'App MONIN

Foods & Goods

MONIN®
ULTIMATE TASTE
ULTIMATE CREATIVITY

AGRICULTURE

TECHNOLOGIE DE DRONES

CECAMA a organisé avec les société Airinov et ETAFAT, le 7 février, une journée pour présenter la technologie des drones, utilisée pour améliorer et optimiser la fertilisation des cultures. Après une présentation de la technologie en salle, les participants ont étaient invités à assister à une démonstration de vol, sur la plateforme de colza installée sur le domaine de Mhatta. Le drone a pris 13 minutes pour survoler les 10 ha de colza à une hauteur de 90 m.
La technologie consiste à survoler les champs et prendre des photos pendant le vol. Ces photos sont interprétées par un algorithme élaboré par Airinov en collaboration avec l'INRA France, qui calcule à partir de la réflexion des feuilles de la plante la quantité d'azote à distribuer sur le champ pour avoir un meilleur rendement.

AROMES

UN SUBSTITUT POUR LA VANILLE MALGACHE

Ayant jusqu'ici utilisé la vanille pour la fabrication d'arômes, plusieurs compagnies du secteur parient désormais sur un nouveau produit de remplacement de la denrée. La dernière piste en date porte sur un substitut synthétisé à partir du sucre fermenté, par la compagnie japonaise Hasegawa, en partenariat avec sa compatriote Ajinomoto.
Cette orientation est la conséquence du désamour de l'industrie de l'arôme pour la vanille produite à Madagascar. En cause, l'augmentation brutale des prix du kilogramme – qui s'élève actuellement à 450 $ contre 250 $, à la fin du premier trimestre de l'année dernière. Au prix élevé de la denrée, s'ajoute sa qualité déclinante, engendrée par la récolte prématurée de la gousse par plusieurs producteurs qui cherchent à tirer profit de la hausse du cours de la matière première.
Si un substitut à la vanille dans la production d'arômes venait à être commercialisé à grande échelle, cela sonnerait le déclin du secteur pour Madagascar. La filière vanille contribue à hauteur de 5% au Produit intérieur brut (PIB) malgache. Par ailleurs, la Grande Ile fournit, à elle seule, 80% de la production mondiale de vanille.

Espoir Olodo pour l'Agence Ecofin

COMMERCE

UNE PLATEFORME EN COTE D'IVOIRE

Le Maroc va mettre sur pied en Côte d'Ivoire une plateforme de commerce et d'exportation de produits agro-alimentaires. C'est ce qu'indique le quotidien marocain Medias24.
Cette plateforme sera soutenue en amont par des liaisons maritimes de transport des produits agricoles. Elle est destinée à faciliter le commerce de produits agricoles entre les deux pays et permettra au royaume chérifien d'accroître ses exportations agricoles non seulement vers la Côte d'Ivoire mais aussi à destination des autres pays de la région.
D'une manière globale, la mise en place de cette plateforme s'inscrit dans la stratégie de diversification des marchés d'écoulement des produits agricoles marocains notamment des agrumes, lancé par le gouvernement marocain.
Le royaume chérifien envisage en effet d'exporter 1 million de tonnes d'agrumes en 2020 contre 530 000 tonnes en 2016.
« Pour réaliser cette ambition, il faut bien se préparer et se lancer dans de nouveaux marchés. Ces nouveaux marchés sont principalement ceux d'Afrique, des pays du Golfe, d'Asie et de l'Europe de l'est », a confié à Medias24, Abdellah Janati, directeur général de l'Etablissement de contrôle et de coordination des exportations (EACCE).

© Agence Ecofin

Lacasem

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

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

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

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

Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.

Marinades liquides et en poudre.

Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.

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

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

LAIT

CECAMA ET FIMALAIT

CECAMA et FIMALAIT ont signé une convention de partenariat pour le développement de la filière laitière. L'objectif de la convention est d'installer une étroite collaboration entre les deux organismes afin de professionnaliser l'amont de la filière, confronté de plus en plus à la problématique de la technicité des éleveurs. L'aval de la filière est également concerné, principalement à la jonction des deux maillons au niveau de centres de collecte de lait.

Le CECAMA s'engage à programmer et organiser des formations pour toute la filière lait et des journées de rencontres techniques professionnelles et d'installer des plateformes de cultures fourragères. La FIMALAIT, quant à elle, identifie ses participants et s'engage à prendre en charge les frais d'hébergement et de restauration ainsi qu'à contribuer aux frais des formateurs.

La convention est conclue pour une année reconductible tacitement.

DEDOUANEMENT

UPS LANCE SA PLATEFORME

UPS lance son Magasin et Aire de Dédouanement (MEAD) à Casablanca. Ce nouvel entrepôt sous douane de 1300 m2 facilitera les transferts de marchandises et diminuera les coûts et le temps de transit à destination et en provenance des zones franches des entreprises.

Le lieu est conçu de manière à optimiser les services de courtage en douane et UPS met à disposition une équipe dédiée aux clients de la société et chargée de toutes les procédures de facilitation de dédouanement. Traitement rapide des formalités douanières pour les envois internationaux quotidiens, l'entrepôt offre aussi l'expertise et le niveau de ressources requis pour les marchandises nécessitant un traitement spécial en douane.

www.UPS.com/Maroc

AGRICULTURE

PÉNURIE D'EAU

Face à une demande alimentaire croissante et des pénuries d'eau de plus en plus fréquentes, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) considère qu'il est temps d'arrêter de considérer les eaux usées comme des déchets mais plutôt de les voir comme des ressources pouvant être utilisées pour l'agriculture.

L'utilisation des eaux usées dans la production agricole est au centre des discussions d'une réunion organisée en janvier par la FAO dans le cadre du Forum mondial pour l'alimentation et l'agriculture qui s'est tenu à Berlin et dont le thème porte sur l'agriculture et l'eau.

Correctement gérées, les eaux usées peuvent être utilisées sans risque dans le cadre de la production agricole, mais leur utilisation requiert une gestion diligente des risques de santé avec notamment un traitement adéquat et un usage approprié.

De nombreuses technologies et approches existent à travers le monde pour traiter, gérer et utiliser les eaux usées dans l'agriculture, dont la plupart correspondent spécifiquement aux ressources naturelles locales, aux systèmes agricoles où elles sont utilisées et aux cultures qu'elles contribuent à produire.

Source : Centre d'actualités de l'ONU

CONFÉRENCES
A LA FONDATION ATTIJARIWAFA BANK

La Fondation Attijariwafa bank a organisé, dans son espace d'art Actua à Casablanca, Jeudi 02 février 2017, la 26ème édition de son cycle de conférences « Échanger pour mieux comprendre». Cette rencontre, qui a réuni plusieurs personnalités du monde des affaires, de la culture et de la société civile, a été consacrée à la présentation du livre « Le Maghreb, des origines à nos jours : Vision 2050 » de M. Mohamed Kabbaj, Président de Softgroup Holding, et de feu M. Malek Chebel, essayiste, philosophe et anthropologue.
Dans son mot de bienvenue, M. Mohamed El Kettani, Président-Directeur Général du groupe Á travers cette conférence-débat, la Fondation Attijariwafa bank confirme son soutien en faveur de la production intellectuelle, de la promotion de la connaissance et d'un débat constructif autour de thématiques d'actualité. Elle contribue, de fait, à l'avancée de toutes les idées constructives pour le Maroc, le Maghreb et l'ensemble du continent africain.
Conformément à sa stratégie de soutien à la production intellectuelle marocaine et à l'encouragement de la lecture auprès du grand public et en particulier auprès des jeunes, la Fondation Attijariwafa bank a offert un exemplaire de l'ouvrage « Le Maghreb, des origines à nos jours : Vision 2050 » à l'ensemble de ses invités.

www.attijariwafabank.com/FondationAWB

AFRIQUE

LE CAD AU CONGO

Le Club Afrique Développement (CAD) et le Crédit du Congo ont officialisé en janvier 2017 à Pointe-Noire (Congo), la création du Club au Congo, traitant du thème: « Afrique Développement : quels leviers de croissance pour la PME ? », en présence de M. Alexandre Honoré Paka, Préfet de Pointe-Noire et de M. Roland Bouiti Viaudo, Maire de la ville de Pointe-Noire.
Ayant réuni de nombreux chefs d'entreprise, décideurs économiques, hautes personnalités de l'État et médias, cette manifestation a permis d'échanger et d'identifier des leviers concrets de renforcement des capacités des PME congolaises, ce qui représente un des enjeux majeurs du Projet de Société « La marche vers le développement ».
M. Mohammed Mejbar, Directeur Général du Crédit du Congo a rappelé que la filiale congolaise du groupe Attijariwafa bank joue pleinement son rôle de banque citoyenne en créant des opportunités de développement économique et sociale.

www.clubafriquedeveloppement.com

BOISSON

THÉ VERT MATCHA

Mé-Mé, c'est l'idée un peu folle que s'est lancée la française Caroline, sportive et amoureuse du Japon, en créant la première boisson pour les sportifs à base de Thé Matcha.
Biologiques, Naturelles et Fonctionnelles, les boissons Mé-Mé s'adressent aux personnes sportives et actives qui recherchent une énergie saine et équilibrée. Elaborées en France à base de thé vert Matcha, d'eaux végétales ou de sources et de sucre de raisin, elles sont idéales pour booster et détoxifier l'organisme avant, pendant et après une séance de sport ou tout au long de la journée.
Très peu sucrées, les boissons Mé-Mé sont particulièrement adapté à la cible féminine.
Aucun conservateur, ni additif n'ont été ajoutés afin de maintenir l'ensemble des nutriments et vitamines présents.

SOLAIRE

COMPEXE NOOR MIDELT

Les travaux préliminaires à la construction du complexe solaire Noor Midelt avancent progressivement. L'Agence marocaine des énergies renouvelables (Masen) a en effet lancé le projet de réalisation des infrastructures de télécommunication de la centrale.
Le lancement de ce marché fait suite à celui relatif aux études d'infrastructures de sûreté, lancé deux semaines plus tôt. Les projets du complexes consistent en la mise en place d'une ou de plusieurs centrales solaires hybrides de 400 MW de capacité chacune. La technologie utilisée pour la mise en place de ces infrastructures combinera le photovoltaïque et le thermo-solaire.
Les centrales seront mises en place par des producteurs indépendants d'énergie qui seront sélectionnés par le biais d'appels d'offres internationaux. La pré-qualification de ces développeurs est actuellement en cours.
D'un coût estimé à plus de 2 milliards $, le projet connaitra la participation financière d'institution telles que la banque africaine de développement et la banque européenne d'investissement qui se sont déjà engagées à hauteur de 500 millions $.

Gwladys Johnson © Agence Ecofin

COLORANT

LES DANGERS DU E171

Le dioxyde de titane (E171) est un colorant alimentaire blanc très présent dans les bonbons, produits chocolatés, biscuits, chewing-gums, compléments alimentaires ainsi que dans les dentifrices. Le pigment utilisé en agroalimentaire n'est pas soumis à l'étiquetage « nanomatériau » puisqu'il est composé de moins de 50% de nanoparticules.

En 2010, ce composé a été classé cancérigène possible pour l'Homme par inhalation par le Centre international de recherche sur le cancer (Circ).

Une étude de l'Inra pointe des effets négatifs sur le côlon chez les animaux. Les chercheurs ont administré 10 mg par kilogramme de poids corporel et par jour de ce composé à des rats, soit une dose proche de l'exposition alimentaire humaine. Les résultats ne sont pas directement transposables à l'Homme mais renforcent les soupçons sur son impact sur la santé.

DETTE

LEVÉE DE FONDS

Le Maroc envisage de se tourner vers le marché international cette année pour lever environ 1 milliard de $ via l'émission d'obligations. Selon Reuters, qui indique tenir cette information d'un haut responsable du ministère marocain des finances ayant requis l'anonymat, cette levée sera le premier mouvement entamé par le royaume pour financer son déficit budgétaire.
Alors que ce déficit devrait atteindre 3% du produit intérieur brut cette année, le royaume planifie également d'émettre sa première obligation islamique sur son marché domestique durant le premier semestre 2017.
Le Maroc entend ainsi profiter de conditions favorables offertes par le marché de la dette cette année et qui se traduisent par des taux particulièrement attractifs. Le royaume devrait connaître en 2017 une croissance variant entre 4,4 et 4,5% selon, respectivement, les prévisions du Fonds monétaire international et de la Loi des finances du pays.

Aaron Akinocho © Agence Ecofin

AGROALIMENTAIRE

LES PREMIERS ECOSYSTEMES

L'industrie agroalimentaire sera bientôt dotée de ses premiers écosystèmes. Selon l'Economiste, les syndications avec le ministère des Finances sont finalisées et les contrats de performance fin prêts et le chantier d'identification des premières filières à structurer en écosystèmes, selon la démarche du Plan d'accélération industrielle, a été mené avec les équipes du ministère de l'Agriculture, la Fédération nationale des industries agroalimentaires et les exploitants agricoles. Ces départements ministériels de l'Agriculture et de l'Industrie prônent une gestion globale du secteur de l'agro-industrie, ainsi que des ressources agricoles mises à la disposition des industriels.
Par ailleurs, les industriels, sous la houlette de la Fédération nationale des industries agroalimentaires, ont réalisé plusieurs études stratégiques pour identifier les forces et les faiblesses du secteur. Faisant le constat d'un manque clair d'intégration des chaînes de valeur dans le secteur, le responsable du ministère du Commerce et de l'industrie informe que la nouvelle approche de l'industrie agroalimentaire consiste à chercher plus de profondeur industrielle et de convergence entre le Plan Maroc Vert et le Plan d'accélération industrielle.

SAUCES

LA BIG MAC EN VENTE

McDonald's frappe fort en ce début d'année 2017 en mettant en vente sa célèbre sauce du Big Mac. McDonald's qui a enfin lancé la livraison à domicile a en effet annoncé une autre bonne nouvelle : la commercialisation de sa fameuse sauce du Big Mac, sandwich né en 1967 et devenu mythique, dont la recette est tenue secrète depuis des décennies. Et afin de fêter l'arrivée de cette sauce dans les rayons des magasins américains (eh oui ce 'est pas encore pour nous!), McDonalds a distribué gratuitement 10.000 bouteilles en avant-première dans certains de ses restaurants aux Etats-Unis. L'opération à vocation promotionnelle entend promouvoir les nouvelles versions du sandwich star de l'enseigne à l'arche : le "Grand Mac" et le "Mac junior".

www.mcdonalds.ma

NOUVEAU PRODUIT

JUS D'HERBES

Recommandés par de nombreux professionnels de santé et de sportifs, les véritables jus d'herbe de blé et d'orge du fabriquant français Potion M connaissent un franc succès. Comme l'ont révélé de nombreuses études scientifiques et notamment celle du Prix Nobel 1930 Hans Fischer, la chlorophylle, présente dans ces herbes, contient quasiment la même structure moléculaire que l'hémoglobine du sang, sauf que l'ion central de fer est remplacé par un ion magnésium. C'est pourquoi ce 'pigment' des plantes a la capacité de régénérer notre propre sang, augmentant ainsi notre énergie naturelle, permettant de détoxifier et nettoyer notre corps et de renforcer notre système immunitaire. La chlorophylle a des propriétés étonnantes : une fois ingérée, elle passe immédiatement dans la circulation sanguine et peut agir comme un puissant générateur sanguin favorisant notamment une formulation équilibrée de l'hémoglobine. C'est une sorte de transfusion végétale avec conversion d'un sang vert en sang rouge, accompagnée d'un apport d'énergie vitale universelle. Vous ne verrez plus la couleur verte des produits Potion M de la même façon et quand vous prendrez votre dose quotidienne de jus d'herbe de blé ou d'Orge bio, vous aurez la satisfaction de savoir que ces deux produits sont parmi les plus riches en chlorophylle du monde végétal !

www.potionm.com

LES GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2017

Décernés à l'ecole ferrandi

GRAND PRIX SPECIAL DU JURY 2017

VITE FAIT BIENFAIT®

Application smartphone pour la restauration dans les services de cancérologie

INSTITUT POLYTEC LASALLE BEAUVAIS ESI

Le programme de recherche NEODIA, labellisé ARS (Agence Régionale de Santé) et PNA (Programme National Alimentation), étudie le comportement culinaire et alimentaire des malades traités pour un cancer. Un référentiel a été rédigé pour améliorer les repas des malades en fonctions des effets secondaires apparaissant suite aux traitements et nuisant à la réponse thérapeutique.

Site Internet : www.unilasalle.fr

Catégorie « produits – boissons- ingrédients »

INSPIRATION

La première couverture de fruits

VALRHONA

Inspiration, est la création de couvertures de fruit 100 % naturelles pour des rendus en applications chocolatières et pâtissières très intenses en couleurs et en saveurs. Une vraie rupture dans l'usage : les professionnels peuvent enfin utiliser le fruit comme le chocolat. Cette innovation a fait l'objet d'un dépôt de brevet pour la première recette lancée dans la gamme Inspiration.

Site Internet : www.valrhona.com

LES ASTUCIEUSES

Nouvelle gamme de pâtes ré-hydratables à froid

ALPINA SAVOIE

Grâce à son procédé unique de fabrication, cette gamme de pâtes de haute qualité directement ré-hydratables à froid facilite la vie en cuisine et encourage la créativité.

Site Internet : www.alpina-savoie.com

LA CAVE A VIANDE

PUIGRENIER

Après le vin, le fromage et le jambon sec, la viande de boeuf de la marque «La Cave à Viande» s'approprie la notion d'affinage. Ce procédé unique est différent de la maturation sous vide car Puigrenier maîtrise une technologie naturelle qui permet de sublimer les qualités organoleptiques de la viande et sa conservation.

Site Internet : www.puigrenier.com

BUN&ROLL

BRIDOR

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale est un support incroyable pour réaliser des burgers étonnants.

Site Internet : www.bridordefrance.com

ELIXIR
Elixir alimentaire à haute viscosité et à très haut degré alcoolique
COOKAL

Cookal a mis au point et breveté le Cookal Plus, un élixir alimentaire à haute viscosité et à très haut degré alcoolique impliquant des changements significatifs dans la conception même de la théâtralisation écologique de la cuisson et du flambage.

Site Internet : www.cookal.fr

ULTI DARÉGAL
Première gamme de jus associant fruits et herbes aromatiques préssée à froid
DAREGAL

Cette gamme est le fruit d'un cobranding entre Ulti, l'amoureux des fruits et Darégal, l'expert des herbes aromatiques.
Elle offre le juste goût, vrai et naturel des constituants. Une liste d'ingrédients courte pour des jus intenses en goût et visuellement gourmands, aux associations fraîches et fruitées. Les jus Ulti Darégal sont 100 % naturels.
5 recettes : Citron, Fraise & Menthe / Pomme, Ananas & Estragon / Citron & Basilic / Pomme & Persil / Pamplemousse, Pêche & Citronnelle.

Site Internet : www.daregal.fr

Amendements du Système Harmonisé (SH) : mise en œuvre des nouvelles codifications douanières dans le cadre des accords commerciaux.

Suite aux amendements apportés à la nomenclature du Système Harmonisé, les circulaires ci-dessous donnent les nouvelles annexes aux accords commerciaux du Maroc, comportant la transposition au Système Harmonisé 2017 de la codification douanière des produits concernés :

- l'Accord de Libre Echange Maroco-Tunisien du 16/03/1999 : Note circulaire n° 5653/223
- Convention générale Maroco-Séoudienne et son protocole additionnel signés les 06/09/1966 et 13/09/1987 : Note circulaire n° 5652/223

Amendements du Système Harmonisé (SH)

Note circulaire n°5632/230 de la Direction Générale des Impôts

Suite aux amendements apportés à la nomenclature du Système Harmonisé (SH) (entrant en vigueur le 1er janvier 2017), cette circulaire informe des principales concordances entre anciens et nouveaux codes.

Amendements du Système Harmonisé (SH) : mise en œuvre des nouvelles codifications douanières dans le cadre des accords commerciaux

Suite aux amendements apportés à la nomenclature du Système Harmonisé, les circulaires ci-dessous donnent les nouvelles annexes aux accords commerciaux du Maroc, comportant la transposition au Système Harmonisé 2017 de la codification douanière des produits concernés :

- Convention commerciale et tarifaire Maroco-Guinéenne : Note circulaire n° 5644 /223
- Convention commerciale et tarifaire Maroco-Sénégalais : Note circulaire n° 5643/223
- Convention commerciale et tarifaire Maroco-Jordanie: Note circulaire n° 5642/223
- Accord d'Association Maroc-UE : Note circulaire n°5646/222
- Accord d'Association Maroc-Turquie : Note circulaire n°5647/222
- Accord de libre-échange entre le Maroc et l'Egypte : Note circulaire n°5650/223
- Accord de libre-échange Maroc-AELE : Note Circulaire n°5651/222
- Accord Commercial et Tarifaire Maroco-Mauritanien : Note circulaire n° 5635/223
- Accord de libre-échange Maroc-Etats Unis d'Amérique : Note circulaire n° 5638/233
- Transposition au système harmonisé 2017 des règles d'origine spécifiques annexées aux accords de libre-échange Maroc-UE, Maroc-AELE et Maroc-Turquie : Note circulaire n° 5639/233

Taxe sur la valeur ajoutée à l'importation des produits destinés à l'alimentation du bétail et des animaux de basse-cour.

Note circulaire n° 5629/211 de la Direction Générale des Impôts

Cette circulaire informe que la liste des produits destinés à l'alimentation du bétail et des animaux de basse-cour, éligibles au taux réduit de 10% au titre de la TVA à l'importation conformément à l'article 121-2° du Code Général des Impôts, est complétée comme suit : Position tarifaire Ex 2933.49.00.00 Produit dénommé « CAPSOQUIN » à base d'éthoxyquine, utilisé dans l'alimentation animale.

Etiquetage des produits alimentaires - modalités techniques de désignation des ingrédients

En application de l'article 11 du décret n°2-12-389 fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, le présent arrêté vient fixer les modalités techniques de l'étiquetage des ingrédients.

Arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime n° 2037.16 du 7 chaoual 1437 (12 juin 2016) fixant les modalités techniques de référence aux ingrédients dans l'étiquetage des produits alimentaires BO 6524 page 8157 (Ar)

Enveloppes et couvertures en plastique ayant été utilisées dans la production agricole - Interdiction d'importation

Décret n° 2-16-535 du 10 safar 1438 (10 novembre 2016) relatif à l'interdiction d'importation des enveloppes et couvertures en plastique ayant été utilisées dans la production agricole.

Interdiction de l'importation des enveloppes et couvertures en plastique ayant été utilisés pour la culture, le transport ou la manutention des végétaux ou des produits végétaux et susceptibles d'être infestés par certains organismes nuisibles figurant sur la liste annexée à l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la réforme agraire n° 467-84 du 15 joumada 11 1404 (19 mars 1984).

Arrêté conjoint du Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime le Ministre de l'Economie et des Finances n° Décret n° 2-16-535 du 10 safar 1438 (10 novembre 2016) BO 6522 page 1886 (Fr) et BO 6521 page 7913 (Ar)

Restrictions quantitatives à l'exportation des algues et de l'agar-agar

Cette circulaire informe que les exportations d'algues brutes et d'agar-agar seront toujours subordonnées à la présentation d'une licence d'exportation, et ce jusqu'au 31/12/2019.

Note circulaire de la direction générale des impôts Circulaire n° 5628/311

Accord de libre-échange Maroc-USA : 12ème année de démantèlement tarifaire

Cette circulaire informe de l'entrée en vigueur de la 12ème année du démantèlement tarifaire de l'accord de libre-échange Maroc-USA. Elle informe également des nouveaux droits applicables aux différents produits concernés par l'accord.

Note circulaire de la direction générale des impôts Circulaire n° 5645/222

Bail commercial : La loi n° 49.16 entre en vigueur

Comme prévu par la loi n° 49.16 régissant le bail commercial, les disposition de la nouvelle loi sont entrées en vigueur depuis le 11 février (2017)

Le dahir du 18 juillet 2016 (13 Chaoual 1437) relatif aux baux d'immeubles ou de locaux loués à usage commercial, industriel ou artisanal portant application de la loi n° 49.16 est publié au bulletin officiel du 11 août 2016 édition générale n° 6490

L'entrée en vigueur de la nouvelle loi veut dire que les dispositions du dahir du 24 mai 1955 deviennent abrogées. L'abrogation touche également les dispositions de l'article 112 de la loi n° 95.15 formant code de commerce.

STRATEGIE HALIEUTIS

Un bilan positif

Le salon Halieutis a été l'occasion pour le Ministre de l'Agriculture et de la pêche de dresser un bilan très positif de la Stratégie Halieutis.

Lancée il y a 7 ans, la stratégie de développement Halieutis a rempli une grande partie de ses objectifs d'optimisation, de durabilité et de valorisation du secteur.

Ainsi près de 94% des espèces débarquées sont gérées durablement et la plupart des indicateurs socio-économiques affichent des taux de réalisation supérieurs à 65% par rapport aux cibles fixées à l'horizon 2020.

L'innovation n'est pas en reste, les investissements considérables de l'Etat dans la recherche et développement ainsi que la valorisation des produits de la mer ont également ouvert de nouveaux marchés aux entreprises marocaines. En misant sur des produits innovants, le secteur halieutique marocain est parvenu à diversifier son offre et par la même, a entamé sa montée en gamme.

La dynamique créée par le Plan Halieutique 2020, combinée à l'important potentiel halieutique marocain, ont tiré le secteur vers le haut. Ce qui laisse entrevoir un avenir des plus prospères pour l'industrie nationale.

Les indicateurs du secteur dans le vert.

Depuis le lancement de la Stratégie Halieutis, le secteur de la pêche est en expansion continue avec une croissance sensible de la production, des exportations et des investissements, grâce notamment à la modernisation des infrastructures et aux investissements industriels. A titre d'exemple, un programme de modernisation et de mise à niveau de la flotte nationale côtière et artisanale a été mis en oeuvre dans le cadre du programme Ibhar.

Un cercle vertueux qui a libéré les énergies et permis à la production nationale de faire un grand bon en avant. En un laps de temps très court, elle est passée de 950.000 tonnes en 2011 à 1,46 millions de tonnes en 2016. Quant aux exportations, elles ont atteint 19,4 milliards de dirhams en 2015 et représentent quasiment la moitié (48%) des exportations agroalimentaires.

Des chiffres qui placent le Royaume au 1er rang des producteurs africains et au 25ème rang à l'échelle mondiale.

Bénéficiant de côtes d'une longueur de 3.500 km, le Maroc a acquis ces dernières années une solide compétence dans l'exploitation durable de cette ressource et peut espérer devenir l'un des chefs de file mondiaux dans ce domaine. Les industries nationales de la pêche, de l'aquaculture et de la transformation du poisson bénéficient d'un contexte particulièrement favorable pour réussir ce challenge. Ainsi le Plan Halieutis a permis d'améliorer tous les indicateurs de performance, en l'occurrence le PIB, la production, les exportations et l'emploi.

SIGNATURE DE PLUSIEURS CONVENTIONS

L'ONP a signé 3 conventions

- 1 convention avec la ville de Boulogne sur Mer et la Communauté de l'agglomération du Boulonnais ont signé un protocole de coopération qui a pour objet l'échange d'expérience en matière de commercialisation des produits de la pêche, de formation, de développement, de recherche et de coopération territoriale.
- 1 convention avec le port de pêche de Lorient Keroman via plan d'action commun qui s'étale sur la période 2017/2018 et a pour but de moderniser la filière de la pêche et améliorer des infrastructures de commercialisation des produits de la pêche.
- 1 convention avec France Agrimer pour le troisième plan d'action biannuel 2017/2018 qui porte sur plusieurs axes, à savoir le tri sélectif et la valorisation des déchets, la classification normalisée des espèces, et benchmark avec les organisations professionnelles françaises et du système de cautionnement des achats au niveau des halles.

L'ONSSA a signé un protocole de coopération avec son homologue mauritanien, qui vise à améliorer le partenariat entre les deux Offices.

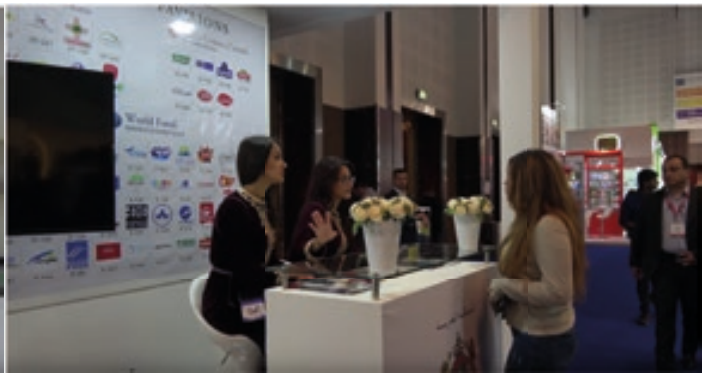
L'ANDA a signé 3 conventions

- 1 convention avec la FAO qui porte sur la conception d'une stratégie de développement de secteur.
- 1 convention avec le Conseil régional Souss Massa qui a pour but le montage d'opérations de levée de fonds au profit des projets d'aquaculture de la région, l'accompagnement des investisseurs dans la mise en place de projets en aquaculture, l'accompagnement techniques des aquacoles.
- 1 convention avec l'ADPN qui a pour objet la construction et l'équipement de la première station de purification de coquillages de la côte méditerranéenne.

Gulfood

Succès pour le pavillon marocain

Dans le cadre de la mise en œuvre des stratégies « Plan Maroc Vert » et « Plan Halieutis», notamment dans leur volet de développement des exportations agroalimentaires, l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE), sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, a organisé la participation du Maroc au salon Gulfood qui s'est tenu à Dubaï



Gulfood Dubai 2017, l'un des plus grands rendez-vous du monde de l'agroalimentaire a, à Dubaï, aux Émirats arabes unis (EAU), fermé ses portes. Cette foire a réuni près de 5.000 entreprises du monde entier qui présentaient leurs produits sur 120 stands.

De nombreuses entreprises marocaines ont participé à cet évènement et le stand marocain a connu un grand succès public notamment grâce à sa cuisine très appréciée par les nombreux visiteurs. En effet, s'étalant sur une superficie de 604 m², répartie sur trois halls («Oils and Fats» à Zaa'beel Plaza «Pulses, grains and cereals » à Zaa'beel Halls «World Food» au Sheikh Rashid Hall), le pavillon marocain a mis en avant la richesse de l'offre exportable marocaine à travers l'exposition d'une gamme diversifiée de produits agro-alimentaires (huile d'olive, huile d'argan, sauces, conserves d'olive, condiments, conserves de poisson, couscous et pâtes, épices, plantes aromatiques, thé, sucre, confiserie et chocolat, jus de fruits, fromage, etc...).

Il s'agissait d'une bonne opportunité pour le Royaume de présenter et promouvoir ses produits auprès des 95.000 visiteurs venus de 170 pays et territoires, mais aussi de trouver des partenaires prometteurs.

Prochaine édition : du 18 au 22 février 2018

Le salon Gulfood est considéré, aujourd'hui, parmi les salons les plus importants du secteur de l'alimentation et des boissons, constituant ainsi, un lieu privilégié de rencontres avec les acheteurs de l'industrie agroalimentaire. Sur une surface de 100.000 m², le salon attire plus de 95.000 visiteurs, et accueille 5.000 exposants représentant 120 pays.

Une cinquantaine de sociétés agroalimentaires marocaines avaient fait le déplacement : Agro Food Industrie, Agro Juice Processing, Arzak (Tria Group), Atlantic Conserves, Best Biscuit Maroc, Cartier Saada, Cie Cherifienne De Chocolaterie Aiguebelle, Citruma, Cosumar, Dalia Corp, Dari Couspate, Kayna Group, Les Conserves De Meknes Aicha, Lesieur Cristal, Margafrique, Michoc, Moroccan Ice Tea, Sicopa, Somadir, ...

FRUIT LOGISTICA 2017 :

Les meilleures affaires à l'édition anniversaire

Du 8 au 10 février 2017, plus de 75.000 visiteurs professionnels, soit 5% de plus que l'édition précédente, en provenance de plus de 130 pays ont participé à la réunion mondiale unique en son genre du secteur des fruits et légumes qui fêtait cette année sa 25ème édition.

Plus de 3.100 exposants en provenance de 84 pays ont montré une vue d'ensemble exhaustive de la filière des fruits et légumes frais. Pour les exposants, attirer l'attention à l'échelle mondiale était tout aussi important qu'initier et passer des contrats.

Des exposants et des visiteurs professionnels très satisfaits

87% des exposants ont déclaré avoir eu cette année une bonne et très bonne impression générale de la Fruit Logistica.

Au cours des trois jours du salon, de multiples jalons ont été posés pour le succès de l'exercice annuel : 43% des exposants ont signé des contrats pendant le salon. 86% des exposants estiment en outre que les retombées commerciales seront très bonnes à satisfaisantes.

Les principaux objectifs visés par les exposants étaient de fidéliser les clients habituels, de présenter leur entreprise et de séduire de nouveaux clients.

Le haut pourcentage de visiteurs professionnels qui ont l'intention de revenir au salon (90%) et le nombre très élevé de ceux disposés à recommander le salon (96%) s'expliquent par le fait que 98% des visiteurs professionnels ont jugé que les résultats commerciaux de leur visite à la manifestation étaient positifs. 80% d'entre eux ont pu nouer de nouveaux contacts et 39% ont signé des contrats pendant le salon. Plus des trois quarts des visiteurs professionnels pensent que les contacts établis pendant la manifestation donneront lieu à la conclusion de transactions commerciales après le salon.

Les visiteurs professionnels de la Fruit Logistica 2017 ont été caractérisés par leur internationalité et par leur fort pouvoir décisionnel. Le taux des visiteurs en provenance de l'étranger s'est élevé à 82%. Leur qualité sur le plan du pouvoir décisionnel est demeuré stable à un niveau élevé. Plus des deux tiers des visiteurs professionnels faisaient partie des instances dirigeantes de leur entreprise.

Les producteurs de fruits et de légumes, les représentants de l'import-export et du commerce de gros et de détail ont été les plus importants groupes de visiteurs professionnels.

Le Maroc bien présent

Présent pour la 16ème année consécutive, le Maroc a participé activement au salon via une quarantaine de professionnels marocains du secteur des fruits et légumes. Représenté par une délégation menée par l'Établissement autonome de contrôle et de coordination des exportations (EACCE) et sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, le Royaume a mis en avant la diversité et la qualité des fruits et légumes marocains afin de s'ouvrir à de nouveaux marchés internationaux.

L'édition 2017 du Salon international du marketing fruits et légumes, a permis aux exportateurs marocains d'avoir une idée générale sur les nouvelles tendances du marché et les dernières technologies utilisées dans le secteur des fruits et légumes.

Le pavillon, d'une superficie de 1.030 m², a mis en avant la richesse de l'offre exportable marocaine de fruits et légumes à travers l'exposition d'une

palette de différents produits agricoles (agrumes, primeurs, fruits rouges, fruits de rosacées, avocats, mangues, grenadine, etc...). Cette participation, qui s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du Plan Maroc Vert notamment dans son volet de développement des exportations agroalimentaires, visait également à promouvoir l'origine «Maroc» et à mettre en évidence la qualité et la diversité des fruits et légumes frais. D'ailleurs, le nouveau label « Morocco Nadorcott Seedless» des petits fruits a été présenté pour la première fois à ce Salon.

La prochaine édition de la Fruit Logistica aura lieu du 7 au 9 février 2018.

Commentaires des exposants

«Nos exposants sont très enthousiasmés. Ils étaient déjà très satisfaits des résultats obtenus au cours des deux premiers jours du salon. Ils rencontrent ici leurs clients en provenance du monde entier, ils intensifient également les contacts avec le marché asiatique, c'est pour cette raison que nous participerons également à l'Asia Fruit Logistica et au Fresh Produce Forum China».
Elisa Macchi, directrice, CSO Centro Servizi Ortofrutticoli, Italie

«Pour nous, cela vaut la peine de participer chaque année à la Fruit Logistica. Nous ne pouvons rencontrer nulle part ailleurs autant de clients. Le salon nous aide à nous rendre visibles avec nos marchés».

Mark O'Sullivan, Managing Director, BanaBay Limited, Grande-Bretagne

«Nous sommes ici pour la 21ème fois. Pour nous, la Fruit Logistica est le salon leader. Elle sert à entretenir aussi bien l'image de marque que le réapprovisionnement. Le climat et l'ambiance sont agréables, nous pouvons mener des entretiens fructueux».

Ute Stickel, Marketing and Communication Manager Europe, IFCO Systems

«Nous participons toute l'année à des salons qui ont lieu en Hollande, en Espagne ou aux Etats-Unis. Mais, pour nous, la Fruit Logistica est la meilleure manifestation. Nous avons obtenu d'excellents résultats. De nombreux contrats ont énormément progressés, nous avons même pu en conclure certains et cela nous réjouit énormément bien sûr».

Alexander Román, Director & Trade Comissioner, North Europe, Procomer, Costa Rica

«Pour la Turquie et les entreprises turques, la Fruit Logistica est une bonne occasion de se présenter mais aussi de sonder les besoins spécifiques et les nouvelles exigences des clients».

Ali Kavak, Management Board Chairman to the Mediterranean Fresh Fruit and Vegetable Exporter Unions and Turkish Citrus Promotion Group

«La Fruit Logistica est le plus important lieu permettant aux exposants de présenter leurs produits. Nous avons

choisi le salon pour lancer notre campagne mondiale intitulée Peru Super Foods».

Eduardo Ferreyros Küppers, ministre du Commerce extérieur et du Tourisme, Pérou

«Nous avons mené des entretiens fructueux avec nos plus importants clients ainsi qu'avec de nouveaux clients. Comme nous sommes une entreprise agissant à l'échelle mondiale, nous escomptons une augmentation de nos ventes dans tous les secteurs de notre commerce et dans toutes les régions. Nous rentrons chez nous avec un très très bon sentiment».

Christof Flörchinger, General Manager de la société allemande Saatguterzeugers Enza Zaden Deutschland GmbH & Co KG

PRÉVENTICA AU MAROC,

Une 4ème édition résolument Internationale

La quatrième édition de Préventica Maroc aura lieu du 11 au 13 avril 2017
Préventica Maroc est l'événement annuel de référence pour la maîtrise globale des risques. Durant 3 jours, 4 grands enjeux rythmeront le salon : santé - sécurité au travail, sécurité incendie, sûreté - malveillance et risques technologiques.

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL	SECURITE/ SURETE DES ORGANISATIONS
❖ Travaux en HAUTEUR ❖ Sécurité de la PRODUCTION ❖ HYGIENE / Propreté / Décontamination ❖ Solutions de MANUTENTION ❖ Aménagement des ESPACES DE TRAVAIL ❖ EQUIPEMENTS de protection ❖ Sécurité ROUTIERE ❖ Conseil / FORMATION	❖ CONTROLE D'ACCES / Intrusion ❖ VIDEOPROTECTION ❖ SURVEILLANCE humaine ❖ Sécurité INCENDIE ❖ TELESURVEILLANCE ❖ Sécurité de L'INFORMATION ❖ ASSURANCES ❖ Ingénierie / Conseil / FORMATION

Pas moins de 160 exposants et 4.000 visiteurs sont attendus pour cet événement professionnel à caractère international, avec un fort développement des rencontres avec les autres pays d'Afrique.
De plus, Préventica International, depuis son origine, s'attache à proposer un Congrès de plus de 45 conférences pour tous les visiteurs. Avec pour seul objectif : la sensibilisation et la promotion des deux axes majeurs :
Les plus grands experts marocains et internationaux donnent rendez-vous à tous les acteurs économiques (privés et publics) en quête de solutions pour améliorer la qualité du travail et la sécurité des organisations.
Lancement exceptionnel pour la campagne nationale de sensibilisation à la maîtrise des risques professionnels.
Initiée par le Ministère de l'Emploi et des Affaires Sociales, avec le partenariat officiel de Préventica, la journée de lancement de la Campagne Nationale de Sensibilisation, qui a eu lieu le 14 février à Rabat, a réuni près de 250 personnes dans les locaux de l'Institut National du Travail et de la Prévoyance Sociale.

De gauche à droite, allocutions de M. le Ministre de l'Emploi et des Affaires Sociales, M. le Ministre de l'Habitat et de la Politique de la Ville, M. le Ministre de l'Urbanisme et de l'Aménagement du Territoire, M. le représentant de M. le Ministre de l'Equipement, du Transport et de la Logistique, M. le Commissaire Général International de Préventica.

Organisée sur le thème de la prévention des risques professionnels dans le Bâtiment et les Travaux Publics, cette journée officielle a rassemblé 4 Ministres (Monsieur Abdesslam Seddiki, Ministre de l'Emploi et des Affaires Sociales,
Monsieur Nabil Benabdallah, Ministre de l'Habitat de la Politique de la Ville,
Monsieur Idriss Merroun, Ministre de l'Urbanisme et l'Aménagement du Territoire et Monsieur Khalid Cherkaoui, Secrétaire Général du Ministère de l'Equipement, du Transport et de la Logistique), la CGEM ainsi que les 4 organisations syndicales représentatives.
L'ensemble des acteurs présents se sont engagés sur 5 axes majeurs et soutiennent le plan présenté par le Ministère de l'Emploi et des Affaires Sociales.

Ce fut également l'occasion pour les partenaires sociaux, les Fédérations Professionnelles et les acteurs référents du secteur de signer une charte d'engagement pour la «Culture de Prévention».
Préventica est largement engagé sur cette campagne aux côtés des Ministères car l'objectif premier du Congrès/Salon est de promouvoir la santé et la sécurité au travail.

Préventica Maroc
Du 11 au 13 avril 2017
CICEC - Office des Changes, Route El Jadida - Casablanca

• Industrie • Btp • Tertiaire • Transport

Préventica
INTERNATIONAL
Casablanca

11 • 12 • 13 AVRIL 2017

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA
MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

المؤتمر و المعرض الدولي للصحة و السلامة المهنية و لحماية الأشخاص و الممتلكات

[4ÈME ÉDITION]

• SANTÉ/SÉCURITÉ AU TRAVAIL • SÉCURITÉ INCENDIE
• SÛRETÉ & MALVEILLANCE • RISQUES MAJEURS

Parrainage officiel
MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DE LA COOPÉRATION
MINISTÈRE DE L'HABITAT ET DE LA POLITIQUE DE LA VILLE
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
MINISTÈRE DE L'ÉQUIPEMENT, DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE
MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DU COMMERCE, DE L'INVESTISSEMENT ET DE L'ÉCONOMIE NUMÉRIQUE
MINISTÈRE DE LA SANTÉ
MINISTÈRE DE L'ÉNERGIE, DES MINES, DE L'EAU ET DE L'ENVIRONNEMENT
MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DES AFFAIRES SOCIALES

PARTENAIRES GOLD
ALOMRA
تأمين الوفاء Wafa Assurance
FOHOP Maroc

EXPOSER ET DEVENIR PARTENAIRE
+33 (0)5 57 54 12 64
INFORMATION ET INSCRIPTION GRATUITE
www.preventica.ma

communica organisation

DJAZAGRO
LE CARREFOUR DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

Une 15ème édition résolument internationale

D'après un rapport de la Banque Mondiale en 2013, le marché africain de l'agroalimentaire pesait 310 milliards de dollars et pourrait atteindre 1.000 milliards de dollars en 2030.

C'est dans ce contexte positif que s'ouvrira la prochaine édition de Djazagro, salon professionnel de la production agroalimentaire, qui se tiendra du 10 au 13 avril 2017 au Palais des Expositions de la Safex d'Alger, en Algérie.

DJAZAGRO GRANDIT

Fort de son succès en 2016, Djazagro poursuit son développement avec l'ouverture d'un nouveau hall pour son 15ème anniversaire, en plus des Halls 1, 2, 3 & 4 du Palais des Expositions de la SAFEX d'Alger qui compte 21.000 m2 de surface.

DJAZAGRO, UNE RÉFÉRENCE POUR UN MARCHÉ EN MUTATION

Aujourd'hui, les africains importent la moitié du riz qu'ils consomment pour un total de 3,5 milliards de dollars par an. Ainsi, en investissant dans l'industrie agro-alimentaire, les pays africains pourront accéder aux marchés régionaux et mondiaux, augmenter la disponibilité des produits alimentaires à l'intérieur de leurs frontières et accroître leurs exportations.

Le marché africain offre d'immenses possibilités, avec une population d'environ 170 millions d'habitants et une croissance annuelle moyenne de 8% depuis 1999. De plus, d'après les statistiques du Fonds Monétaire International, le revenu annuel par habitant est passé, en 15 ans, de 310$ à 1725$.

DJAZAGRO EN CHIFFRES

21.000 m2 d'exposition
700 exposants
30 pays
8 pavillons nationaux
5 secteurs : Process & Conditionnement, Boulangerie-Pâtisserie, Produits alimentaires et boissons, Ingrédients et Restauration
+ de 22.000 professionnels attendus
10% d'internationaux

L'objectif de beaucoup de pays africains est de développer la production locale pour améliorer son taux d'autosuffisance en produits de large consommation, c'est le cas de l'Algérie et son Plan National de Développement Agricole et Rural (PNDAR). De ce fait, les besoins en matière d'équipements agricoles et alimentaires et de savoir-faire augmentent. Cette croissance se traduit sur Djazagro avec une augmentation de 26% en 2016 vs 2015 du nombre d'exposants du secteur Process & Conditionnement.

Avec la forte croissance de la classe moyenne africaine, le pain artisanal, qui jusqu'à présent était un luxe, est en train de se démocratiser à grande vitesse, justifiant la place grandissante que prend le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie sur le salon.

Avec cette nouvelle classe moyenne africaine s'opère un changement des habitudes alimentaires en Afrique. Le continent découvre une alimentation plus standardisée, avec l'arrivée des fast-foods entre autres. En effet, les africains « urbains » faisant la journée continue changent de régime alimentaire et multiplient leur repas pris à l'extérieur (pizzerias, bars, sandwicheries,...), entraînant une forte croissance du secteur de la restauration. En parallèle, la demande en produits alimentaires et boissons s'accroit, allant même vers une recherche d'ingrédients de plus en plus innovants, pour répondre à la demande de cette consommation qui se modernise.

DJAZAGRO : LES DIFFICULTÉS DES EXPOSANTS MAROCAINS

Lors d'une table ronde organisée par Comexposition et Promosalons, à Casablanca, les exposants marocains ont pu exposer leurs difficultés.

Un producteur d'emballage en verre a mis en exergue la grande difficulté de pénétrer le marché algérien, très protecteur avec ses entreprises nationales malgré l'accord de libre échange avec les pays arabes. Il souligne cependant que le salon est une belle opportunité de rencontrer ses partenaires sur place et de nouer des contacts indispensables pour relever les défis.

Un conditionneur de produits laitiers frais a souligné une très belle organisation mais un manque de clarté des douanes algériennes notamment sur les prix à l'importation.

Enfin un responsable de la société Agro Food Industry dresse un bilan plus positif en affirmant que le marché algérien est très porteur, notamment pour l'alimentation bébé, avec un gros taux de natalité. Djazagro, pour lui, permet aussi de nouer des relations avec d'autres pays que l'Algérie, comme la Turquie par exemple, très présente cette année encore.

En résumé, les problèmes rencontrés ne sont ni liés aux consommateurs du pays, ni au marché florissant, ni à l'implantation de sociétés sur le sol algérien, mais sont surtout d'ordre politique. Par exemple, au niveau logistique, il n'y a qu'un seul bateau par semaine avec transbordement au départ du Maroc et les délais de livraison sont donc très longs. Certains produits également font l'objet d'un protectionnisme important, il vaut donc mieux éviter de se positionner sur ces secteurs d'activité. Sachant que 90% des produits qu'il consomme sont importés, le pays est de toute façon appelé à prendre des décisions s'il veut plus d'échanges avec le Royaume. Surtout que les produits marocains sont très appréciés par la population locale.

Djazagro : des solutions

Des solutions ont été apportées pour réussir au mieux ce salon. Tout d'abord, il est impératif de bien connaître les textes de loi et pour cela, nouer de bonnes relations avec des partenaires ou des interlocuteurs algériens et ne pas hésiter à se faire expliquer les rouages du système. Contrairement à ce qu'on a pu entendre dire, la loi est la même sur tout le pays et il ne peut y avoir de différence de prix à l'importation suivant la région livrée. Tout au long du salon, des tables rondes sont organisées et permettent aux exposants de poser toutes leurs questions et surtout d'avoir des réponses constructives qui rassurent les sociétés souhaitant exporter vers l'Algérie. Il y a un vrai potentiel de marché à condition d'avoir les bons contacts et de bien maîtriser les lois et leurs applications. Le conseil donné est d'avoir un bon appui local et de trouver un transitaire de confiance qui connait les ficelles du commerce algérien. C'est d'ailleurs l'occasion de le chercher sur Djazagro.

Du 10 au 13 avril 2017 au Palais des Expositions de la Safex d'Alger, en Algérie.

SIAM 2017 :
Ce qu'il faut savoir

Salon international de l'agriculture leader en Afrique, le SIAM confirme, avec cette 12ème édition, sa stratégie, avec un large espace dédié aux visiteurs professionnels, et sa volonté de représenter une porte d'entrée vers les marchés africains.

L'agriculture reste le pilier de notre économie. Le Plan Maroc Vert (depuis 2008) consacre des budgets importants à la modernisation de nombreux secteurs agricoles, dont en particulier la filière bovine, les céréales, la filière végétale à haute valeur ajoutée. C'est une des raisons pourquoi le SIAM s'inscrit parmi les salons internationaux les plus importants et attendus du secteur

Le lieu

Comme les années précédentes le SIAM aura lieu à Meknès sur une superficie globale de 17 hectares dont 9 hectares couverts.

Le thème : Pour un agrobusiness responsable au service d'une agriculture durable

En représentant plus de 16% du PIB et 40% d'emploi, le secteur agroalimentaire reste à fort potentiel.
L'évolution du marché mondial du secteur de l'agroalimentaire et les risques liés à la sécurité alimentaire, en particulier sur le continent africain, font que les enjeux stratégiques liés à l'agrobusiness comme modèle de développement alternatif sont au coeur des politiques agricoles dans les pays du sud.
Dans ce contexte, le Maroc est considéré comme une puissance agricole macro-régionale tant à l'échelle continentale qu'auprès du bassin euro-méditerranéen. Ces perspectives ambitieuses reposent sur des programmes de mise à niveau et d'aménagement colossaux entrepris dans le cadre du Maroc Plan Vert.
Leur mise en oeuvre laisse augurer des mutations sans précédent dans la mesure où le modèle de développement est en train d'évoluer au profit de la promotion de l'agro-business et de l'intégration de l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur agroalimentaire, selon une démarche inclusive permettant l'accès aux marchés des petits exploitants.
Vers une intégration inclusive et équitable de la chaîne de valeur agroalimentaire.
A l'heure où les consommateurs exigent toujours plus de traçabilité sur leurs produits et plus d'équité envers les producteurs, les opérateurs de l'agrobusiness sont confrontés aux défis des chaînes de valeur agroalimentaires : comment accroitre les avantages concurrentiels de chaque filière en intégrant horizontalement tous intervenants selon la formule «de la fourche à la fourchette».
Car telle est l'ambition de l'intégration réussie dans l'agrobusiness

d'aujourd'hui : réussir à réunir les producteurs, les transformateurs, les entreprises de services alimentaires, les détaillants et les groupes de soutien, comme les expéditeurs et les fournisseurs, et les intégrer dans une chaîne de création de valeur agricole et industrielle vertueuse et bénéfique pour tous.
Cette démarche d'intégration de notre agrobusiness national tend vers un partenariat stratégique entre les petits exploitants et les producteurs locaux, avec des groupes d'entreprises interdépendantes pour apporter progressivement plus de valeur ajoutée aux consommateurs. Au final, cet avantage concurrentiel collectif permet de protéger les petits producteurs tout en préservant la qualité des terres agricoles selon des méthodes de production responsables équitables, et respectueuses de la biodiversité et des ressources naturelles.

Les 9 différents pôles

Pôle Régions

Edition 2016 en chiffres
- 172.000 m2 de surface d'exposition
- 6 jours de salon
- Présence de 12 ministres et 21 délégations étrangères officielles
- 1.000.000 de visiteurs
- 23 signatures de conventions
- 2.734 animaux présentés
- 25 tonnes d'aliments consommés
- 80.000 m2 de surface couverte d'exposition
- 63 pays participant
- 1.223 exposants
- 32 conférences en 5 jours
- 37 trophées
- 330 coopératives et associations
- 340 tonnes de marchandises
- Un taux de fidélisation de 80%

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

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

Pôle International
Ce pôle rassemble toutes les entreprises étrangères évoluant dans le secteur de l'Agriculture ou de l'Agroalimentaire, les organismes internationaux et les ONG.

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

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

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

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

Pôle Elevage
Le Pôle Elevage contient les animaux du Salon représentatifs de l'élevage marocain, ainsi que toutes les activités vétérinaires s'y rapportant. Très dynamique, ce pôle propose un Concours Elevage, animation phare du SIAM.

Pôle Machinisme
Le Pôle Machinisme est dédié au gros matériel agricole, aux équipements de l'exploitation agricole.

Pays à l'honneur : L'Italie

Troisième pays agricole de l'Union Européenne, l'Italie est l'un des leaders mondiaux de l'agriculture biologique en Europe et dans le monde et est très impliqué dans la production certifiée d'identification de la qualité et de l'origine.
Avec leur localisation géographique, en région MENA, le Maroc et l'Italie partagent un patrimoine méditerranéen commun.
Dans les années 60, la Coopération au Développement a joué un rôle

Les dates
Inauguration et ouverture du Salon : 18 Avril
Journées réservées aux professionnels : 18 - 19 - 20 avril
Journées mixtes pour les professionnels et grand public : 21 - 22 - 23 avril
Clôture : 23 avril

Qu'est ce qu'une chaîne de valeur agricole?

La chaîne de valeur agricole est constituée de l'ensemble des acteurs engagés dans la production et la commercialisation d'un produit agricole et alimentaire, impliquant les fournisseurs, les producteurs, les transformateurs, les acheteurs, les distributeurs et les commerçants. Les chaînes de valeur dans l'agriculture peuvent être considérés comme unes série de procédés et de flux depuis les intrants à la production, la transformation, la commercialisation et in fine, au consommateur.

important dans les relations entre l'Italie et le Maroc. Le premier Accord de Coopération Technique et Financière entre les deux pays a été signé à Rome en 1961.

Plusieurs volets de coopération ont été initiés dans plusieurs filières du domaine agricole et agroalimentaire, avec des accords spécifiques en 2008 et plus récemment des perspectives intéressantes avec une signature de MOU et la mise en place d'un cadre légal de coopération bilatérale. La coopération italienne se matérialise

par l'appui à l'innovation technologique et au développement des capacités de production agricole. Un mémorandum d'entente a été ratifié dans ce sens entre l'Agence Italienne pour le Commence Extérieur (ICE) et l'Office Nationale de la Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA).

Au 17ème rand des partenaires commerciaux, l'Italie s'inscrit dans une dynamique en industrie agroalimentaire spectaculaire.

Du 18 Avril au 23 avril 2017
Meknès

CFIA

Les trophées de l'innovation 2017

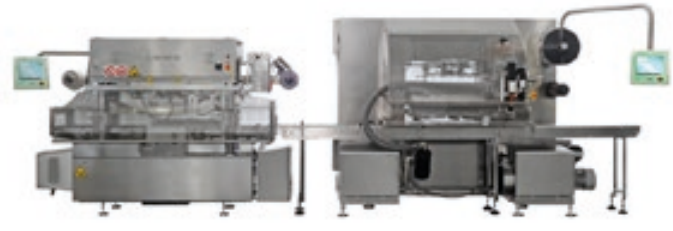
Animation phare du Salon CFIA, les Trophées de l'Innovation, sélectionnés par 19 membres du jury, ont permis aux Exposants de présenter leur dernière Solution ou Produit !

EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS

U CAN
PLASTOBREIZ

CLe caractère innovant du concept U CAN repose sur l'assemblage de deux produits d'univers différents afin de proposer une nouvelle offre marché avec un produit 2 en 1. Il s'adresse aux industriels du secteur des boissons et du snacking L'assemblage s'effectue à l'aide d'une coupelle plastique en apet operculable clipsable sur les canettes de boisson. Un bandeau carton avec poignée de transport offre praticité et ergonomie.

PLATEFORMER DE MONDINI
MATEQUIP



Module autonome de thermoformage zéro squelette de film et sur une seule file. Il s'agit d'une thermoformeuse qui s'intègre dans une ligne d'operculage comme s'il s'agissait d'un dépileur. La combinaison de cette thermoformeuse avec l'operculeuse Trave de Mondini permet de réaliser votre ligne pour l'économie des consommables et la souplesse dans les systèmes d'emballages.

PRÉFORME SPÉCIALE LAIT UHT
SGT

Gamme de préformes en PET monocouche aux mêmes qualités qu'une multicouche. L'innovation se trouve dans la formulation de la résine qui dote le PET de nouvelles propriétés dont une barrière totale à la lumière et un niveau d'hygiène et de sécurité maximal lors du remplissage aseptique qui garantit la longue conservation du lait.

EQUIPEMENTS & PROCÉDÉS

CRYO-PULSION
LINDE FRANCE S.A.

Cryo-Pulsion permet, grâce à la combinaison de différentes propriétés de l'azote, de produire des billes parfaitement IQF à partir de matrices visqueuses ou liquides, ayant des propriétés particulières. Ce process, très rapide, permet de conserver toutes les propriétés organo-leptiques et de créer des produits portionnables, pratiques à utiliser, et sans aucun additif, grâce aux propriétés combinées de l'azote gazeux et de l'azote liquide.

MINI-STÉRILISATEUR AUTOCLAVE MONOPHASÉ
M.C.M EMBALLAGES

Il se présente sous une forme compacte, entièrement équipé, compresseur intégré, répondant à la législation européenne. Il est monophase ce qui permet aux producteurs n'ayant pas accès au triphasé de se brancher n'importe où. Deux formats : 80 litres et 20 litres donnant accès ainsi aux «petits faiseurs» pour pouvoir commercialiser leur production dans les règles.

UNITÉ DE SÉCHAGE PAR PULVÉRISATION ÉLECTROSTATIQUE POLARDRY™
SPRAYING-SYSTEMS-FRANCE

L'innovation qu'apporte cette technologie repose sur l'utilisation de pulvérisateur électrostatique qui assure la migration de l'eau ou du solvant vers la surface de la gouttelette. La température nécessaire pour l'évaporation est réduite. Un autre avantage de la technologie réside dans la possibilité d'agglomérer au cours du séchage.

INGRÉDIENTS & PAI

E-FREE « LE SYSTÈME TEMPURA SANS ADDITIF »
FLINN

Ce concept propose un système beignet tempura sans additif, sans « code E ». L'aspect innovant de ce développement réside dans le maintien de la texture croustillante de l'enrobage, malgré l'absence des agents levants et autre additif habituellement présent.

SR 30
LESAFFRE

C'est un substitut de sel à base de levure désactivée, de levain dévitalisé, de chlorure de sodium et de chlorure de potassium. Il permet de réduire le sel sans impact sur la conduite de fabrication, la saveur salée ou le profil aromatique dans les pains, brioches ou pâtes à pizza. Cet ingrédient se dose à 2 % du poids de farine pour obtenir un taux de sel de 1,3 %. Il permet donc l'utilisation des allégations « réduit en sodium» et éventuellement « source de potassium ».

VARIANTES DE LÉGUMES
LE COQ NOIR

Ces légumes croquants vinaigrés s'intègrent parfaitement dans le contexte actuel et le demande croissante du consommateur final en manger sain, végétale, naturel et cru. Recettes disponibles : Légumes croquants vinaigrés salés ou aigres-doux : Carotte Nantaise, Chou Rouge, Radis, Carottes Pourpres, Oignon Rouge aigre doux, Oignon Blanc aigre doux Légumes croquants vinaigrés assaisonnés : Légumes Composés, Carotte Gingembre Combava, Coleslaw.

QUALITÉ, HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT

CONVOYEUR EASY CLEAN
MCTM

Transporteur à bande qui se distingue par sa conception hygiénique. Le convoyeur peut être nettoyé intégralement, facilement et rapidement, sa conception permettant d'ôter totalement la bande de transport sans outil en quelques minutes. Cela limite ainsi la rétention des souillures et élimine les risques de contaminations bactériennes provoquées par les zones inaccessibles du convoyeur.

VS100
BENNE SA

La Visio-Scan est une machine standard, adaptée notamment à l'environnement agro-alimentaire et pharmaceutique, avec un logiciel de traitement ergonomique et surtout à un prix ultra-compétitif. Adapté aux PME, elle peut atteindre une cadence maximale de 24.000 produits par heure. Sa prise en main est intuitive, une journée de formation suffit. Les fabricants ont la possibilité de paramétrer plusieurs défauts.

PLATEFORME DE MUTUALISATION DES AUDITS FOURNISSEURS
MUTUAL AUDIT

Une solution de mutualisation des audits fournisseurs pour gagner du temps et réduire les coûts. Cela permet avec le même budget, de réaliser 4 fois plus d'audits de vos fournisseurs, et sur 3 ou 4 ans, d'avoir audité 100% de vos fournisseurs. La société s'occupe de la validation des compétences des auditeurs et de la rémunération des audits. En parallèle, l'intérêt pour les fournisseurs est d'alléger les audits et de les réduire à un ou deux audits par an.

L'ANNÉE INTERNATIONALE DES LÉGUMINEUSES

L'Année internationale des légumineuses (AIL) a contribué à sensibiliser le monde sur les multiples bienfaits des légumineuses et a favorisé le partage d'expériences ainsi que les partenariats, mais davantage doit être fait afin de réaliser les Objectifs de développement durable fixés par la communauté internationale. Tel était le message de la cérémonie de clôture de l'Année internationale des légumineuses, qui s'est déroulée au Burkina Faso, en présence de membres de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

«Il est essentiel de poursuivre les efforts dans cette voie», a déclaré aujourd'hui Mme Maria-Helena Semedo, Directrice générale adjointe de la FAO, lors de la cérémonie. «Il est important de soutenir des formations qui mettront en valeur les légumineuses et qui s'adresseront en particulier aux écoliers, aux agriculteurs et aux conseillers agricoles. Les politiques et les programmes devraient davantage se focaliser sur les producteurs de légumineuses, en particulier les petits exploitants agricoles et les jeunes», a-t-elle ajouté.

M. Roch Marc Christian Kaboré, President du Burkina Faso a déclaré que : «Pour mieux faire face au triple problème de la gestion de la fertilité des sols, la réduction des effets néfastes du changement climatique et la problématique de la sécurité alimentaire, la production et la consommation des légumineuses constituent une belle opportunité, surtout pour les couches les plus vulnérables.»

Par définition, les légumineuses sont

les graines sèches et comestibles des plantes qui appartiennent à la famille des légumes. Elles sont remplies de minéraux tels que le fer, le zinc et le folate. De l'houmous au falafel, en passant par le dahl et les haricots cuits, les légumineuses font partie depuis des siècles de nombreux régimes alimentaires à travers le monde.

Rester à l'écoute

L'Année internationale des légumineuses a été lancée en novembre 2015, avec le slogan «Des graines pour nourrir l'avenir» et l'Assemblée générale de l'ONU a chargé la FAO de diriger sa mise en œuvre. Depuis, il a été question d'encourager les connexions entre acteurs clés, par exemple entre organisations d'agriculteurs et secteur privé, afin de faciliter le partage d'informations et le dialogue politique sur la production, le commerce et la consommation de légumineuses.

Des experts en politique et en recherche ont résolu des problèmes majeurs liés aux légumineuses lors de forums internationaux et des comités nationaux ont été établis. Une base de données technique sur les légumineuses a été créée, un livre de cuisine rassemblant les recettes de chefs internationaux a été publié et le site officiel multilingue de l'AIL, avec plus d'un demi-million de visites, a contribué à promouvoir un large éventail d'informations sur les légumineuses.

Aujourd'hui, lors de la cérémonie, les six Ambassadeurs spéciaux de l'AIL, représentés par leur chef de file, le cuisinier égyptien Magy Habib, ont été remerciés pour leur dévotion et les

précieux services rendus.

Des légumineuses super puissantes pour contribuer à l'éradication de la faim

Les légumineuses sont un élément précieux en vue de réaliser l'Objectif de développement durable n2 visant à mettre un terme à la faim, à atteindre la sécurité alimentaire, à améliorer la nutrition et à promouvoir une agriculture durable.

Les plantes permettent de s'adapter au changement climatique et d'en atténuer les effets. Elles y contribuent grâce à leur grande quantité de nitrogène dans le sol, tout en requérant peu d'engrais. Cultiver des légumineuses avec d'autres cultures contribue à améliorer la fertilité des sols, les rendements des cultures et à créer un système alimentaire plus durable.

De plus, les légumineuses ont une empreinte aquatique très faible par rapport aux autres sources de protéines. Elles peuvent être cultivées dans des sols très pauvres et aider à réduire le risque d'érosion et d'épuisement des sols. Pour les agriculteurs à faibles revenus, cultiver des légumineuses contribue à la stabilisation de leurs moyens d'existence, à leur assurer un revenu supplémentaire et à améliorer leur nutrition.

Une production en hausse

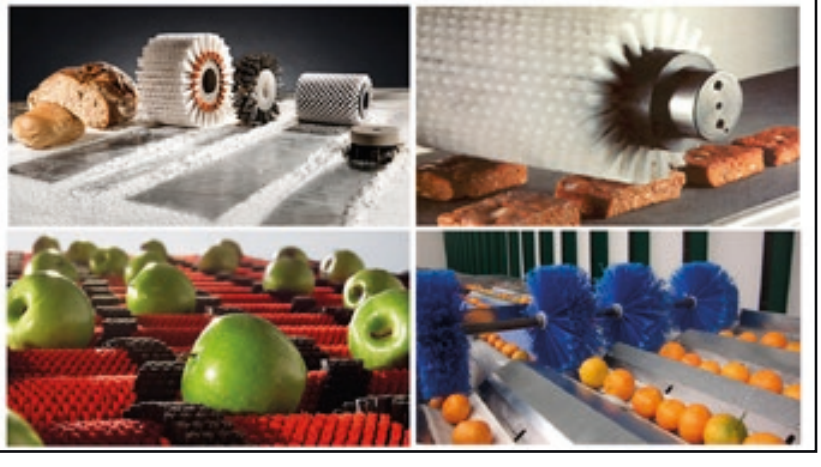
De manière générale, la production mondiale de légumineuses a lentement mais constamment augmenté. En 2014, la production mondiale a atteint les 77 millions de tonnes, en hausse de 21 millions de tonnes depuis 2001.

Au Burkina Faso, où les légumineuses sont généralement cultivées par les femmes rurales, la production est également en hausse. Selon le gouvernement, 700 000 tonnes de niébé et 56 000 tonnes de pois de bambara (ou voandzou) seront produits cette année, soit 20 pour cent de plus que l'année dernière.

Bien que l'Année internationale des légumineuses soit officiellement terminée, plusieurs voix se sont élevées pour poursuivre cette dynamique et continuer les activités entreprises après 2016. La FAO continuera donc de travailler avec les principaux protagonistes, tels que les gouvernements ou encore les agriculteurs familiaux, afin de défendre les légumineuses, qui malgré leur petite taille se révèlent être de puissantes alliées en vue de réaliser les Objectifs de développement durable.

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

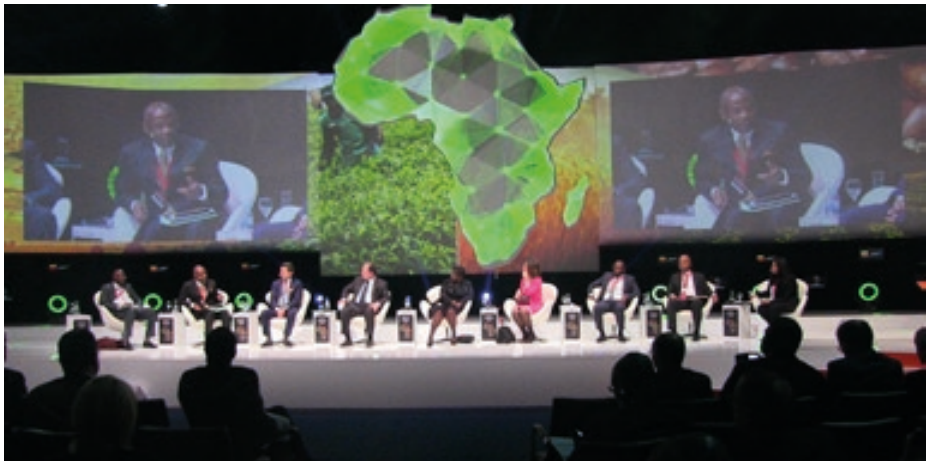
Genesco
Brosserie Industrielle, Matériel de nettoyage & Environnement
FABRICANT DE TOUS TYPES DE BROSSES POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE
81, RUE IFNI - 20300 - CASABLANCA
TÉL.: 05 22 31 42 34 / 44 34 37 - FAX: 05 22 31 52 98
EMAIL: GENESCO@GENESCO.MA
SITEWEB: WWW.GENESCO.MA



Forum International Afrique Développement

La 5ème édition

Le Club Afrique Développement du groupe Attijariwafa bank organise la 5ème édition du Forum International Afrique Développement, les 16 et 17 mars 2017, à Casablanca, placée sous le Haut-Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI.



Plus de 1.500 opérateurs économiques et institutionnels africains et internationaux de plus de 20 pays sont attendus à cette édition autour du thème «Les nouveaux modèles de croissance inclusive en Afrique».
Portée par une conviction et une vision d'État, la dynamique économique marocaine s'accélère, après plus d'une décennie d'investissements privés conséquents dans plus de 20 pays d'Afrique.
Fort d'une stratégie intra-africaine d'envergure et sous l'impulsion de son actionnaire de référence la SNI, le groupe Attijariwafa bank a initié le Forum International Afrique Développement en 2010.

Considérant les reconfigurations économiques mondiales actuelles, les enjeux et les opportunités de développement du continent, centrés sur les fondamentaux pour ses habitants (agriculture, électrification, accès au logement, infrastructures, urbanisation, etc.), les participants s'attelleront durant les deux jours de cette 5ème édition à :
1. Examiner les nouveaux modèles de croissance inclusive en Afrique, notamment par la participation à 3 workshops animés par des experts de haute facture :
   - Le rôle des acteurs privés dans la création de valeur partagée en Afrique,
   - L'Urbanisation de la fracture au levier de la croissance et de l'inclusion : les opportunités d'investissement,
   - Comment accélérer l'inclusion financière ?
2. Participer aux rendez-vous B to B préalablement organisés.
3. Participer au Marché de l'Investissement où 8 pays sont à l'honneur pour cette- édition. Leur délégation officielle est invitée à présenter les plans nationaux de-développement et les banques de projets d'investissements. Il s'agit des pays suivants :
   - Burkina Faso
   - Madagascar
   - Rwanda
   - République du Congo
   - Tunisie
   - Egypte
   - Côte d'Ivoire
   - Sénégal

Au sein du Marché de l'Investissement, outre les stands Pays, des présentations de projets structurants sont également prévues, ainsi que des sessions de présentations d'initiatives d'acteurs économiques en faveur des entreprises africaines.

Pour rappel, le Club Afrique Développement du groupe Attijariwafa bank, a été créé en 2016, à la demande des participants des 4 précédentes éditions, et impulsé par son actionnaire de référence, la SNI.
Ce Club a pour vocation d'institutionnaliser l'esprit du Forum et poursuivre un accompagnement pragmatique de l'ensemble des requêtes des opérateurs et des communautés économiques opérant avec les différentes banques du réseau du groupe Attijariwafa bank, en termes de mise en relation, de découvertes de marchés, de missions sectorielles, d'accès à de l'information fiabilisée et aux appels d'offres émis dans 13 pays en Afrique.

4. Participer aux rendez-vous B to G préalablement organisés.
5. Participer aux Trophées de la Coopération Sud-Sud récompensant les 3 entreprises ayant contribué au développement des échanges et des investissements intra africains.
Durant cette manifestation, seront également décernés « Les Trophées du Jeune Entrepreneur», lesquels récompenseront les meilleurs jeunes entrepreneurs africains dans les catégories «Innovation», «Entrepreneuriat Social» et «Développement durable ».

Ce rendez-vous est aussi un moment de célébration où convergent les énergies africaines pour participer à la concrétisation d'un esprit solidaire et confiant en ses propres forces.
Depuis sa création, le Forum a réuni plus de 5.500 opérateurs de 36 pays, dont 24 d'Afrique, générant plus de 13.000 réunions B to B, et suscitant d'édition en édition, davantage d'émulations et de manifestations d'intérêts des opérateurs économiques du continent et de ses partenaires, ainsi que des partenariats et des contrats signés dans ce cadre.
Dans ce contexte, les précédentes éditions du Forum International Afrique Développement, placées sous le Haut Patronage de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, ont fait écho aux préoccupations des opérateurs économiques
et aux évolutions structurantes des plans nationaux de développement de pays résolument investis dans la Coopération Sud-Sud.

16 et 17 mars 2017 à Casablanca

LubrinaMaroc

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

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

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

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

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

OFFRE DE SERVICES LOGISTIQUES

Offre de prestations

Le marché de la logistique a connu une évolution marquée à la fois par la multiplication des opérateurs et la diversification de l'offre allant de la simple prestation de transport jusqu'à la prise en charge totale de la fonction logistique et de la supply chain du client.

La diversification et l'évolution des services/prestations a été portée en partie par les prestataires (3PL), les Freight forwarders et les opérateurs de messagerie qui se sont développés ces dernières années.

Les métiers logistiques en développement

Les métiers de prestataires de services logistiques (3PL), de Freight forwarders et de messagerie se sont développés ces dernières années.

En effet, plusieurs opérateurs 3PL présents sur le marché marocain proposent une offre intégrée de prestations logistiques couvrant notamment le transport, l'entreposage, la préparation de commandes et d'autres opérations à valeur ajoutée (étiquetage, copacking, etc.). La présence de cette typologie d'opérateurs est nécessaire pour le développement de l'externalisation de la fonction logistique par les chargeurs.

Le secteur du Forwarding constitue également un maillon important dans la mise à niveau des services logistiques import-export dans la mesure où les Freight Forwarders dont le nombre est estimé à 800 opérateurs au Maroc peuvent contribuer à la mutualisation des fl ux de marchandises et de fait concourir à l'amélioration de la compétitivité des échanges commerciaux du Maroc.

S'agissant de l'activité de messagerie, elle connaît une croissance annuelle de 15% avec plus de 6 millions de colis acheminés annuellement sachant par ailleurs que 40% du marché serait aujourd'hui détenu par le secteur informel.

Cependant et malgré le développement et la diversification de l'offre de prestations de services logistiques observés durant ces cinq dernières années, des mesures sont nécessaires afin de couvrir d'autres besoins notamment ceux émanant des filières de la logistique du froid.

Différents services logistiques proposés sur le marché marocain

Enreprise	Services Logistiques proposés									
	Transport			Entreposage				Messagerie		
	Exécution	Organisation	Freight Forwarding	Stockage non frigorifique	Stockage frigorifique	Préparation de commandes	Services à VA	Express nationale	Express international	Retour de fonds
ANAMER										
BLUE EAGLE										
BOLLORE										
CTM										
DACHSER										
DHL										
GEFCO										
GELSINK										
GETIM										
GI-LOGISTICS										
IFRAN LOGISTICS										
KUEHNE & NAGEL										
Le Vide-Express										
LOGISTAR										
LOGISMAR										
MAGI										
MARRAM										
MORY										
MTE LM										
NUMALIS										
ONEFLEX										
OMEGA										
SCHENKER										
SDTM										
SIL										
SNTL										
TAMAR										
TRANSMEL										
UPS										
URBANCO										
ZIMAR										

Prestations disponibles avant 2010 — Nouvelles prestations/nouveaux prestataires

La majorité des prestataires du froid au Maroc ont développé cette activité pour compte propre. Cependant, certains opérateurs commencent à étendre leurs activités pour compte d'autrui, notamment en raison de l'émergence de la demande de certains chargeurs structurés.

Prestations de la chaîne du froid

L'offre en prestations logistiques du froid au Maroc est assurée par un nombre limité d'opérateurs. Ces prestations logistiques requièrent un important investissement (installations et des technologies onéreuses), des charges d'exploitation assez élevées (la production du froid dans les entrepôts engendre des dépenses d'énergies onéreuses) et une expertise et un savoir-faire spécifiques.

La majorité des prestataires du froid au Maroc ont développé cette activité pour compte propre. Cependant, certains opérateurs commencent à étendre leurs activités pour compte d'autrui, notamment en raison de l'émergence de la demande de certains chargeurs structurés.

Utilisation des NTIC

Le marché de l'équipement informatique pour la logistique a connu une croissance de 30 à 40% sur les 5 dernières années.

Néanmoins, et malgré cette croissance, le taux de pénétration des I.T reste encore faible au Maroc, avec un chiffre d'affaires annuel de ce type d'activités ne dépassant pas les 50 millions de dirhams. Seules 10 à 15% des entreprises logistiques ont investi dans des solutions SI logistiques ou NTIC.

Systèmes d'informations et NTIC logistiques

Trois types de systèmes d'informations sont disponibles sur le marché marocain et utilisés aujourd'hui pour gérer les activités logistiques :

- Le WMS pour gérer les entrepôts

Les premières entreprises ayant mis en place des solutions WMS (Warehouse Management System) pour la gestion de leurs entrepôts au Maroc sont les prestataires logistiques suivis par les grands groupes marocains et les industriels. Le besoin en solutions WMS est en croissance avec le développement au Maroc de plateformes logistiques aux normes internationales. La mise en

place d'un WMS peut générer un gain de capacité de stockage allant de 15 à 25%.

- Le TMS pour optimiser le transport

Les systèmes d'information de gestion de transport TMS (Transportation Management System) sont des outils permettant d'organiser et de gérer les opérations de transport et de distribution de marchandises.

- Les EDI/EAI pour interconnecter les SI

Les logiciels d'échanges de données informatisées (EDI et EAI) permettent de dématérialiser les flux d'informations entre les entités en établissant des connexions entre les différents systèmes d'informations.

- Les bourses de fret

Le concept des bourses de fret est très récent au Maroc. La bourse de fret est une plate-forme électronique qui permet de faciliter le contact d'une manière efficace et ciblée entre les professionnels de la logistique et les entreprises ou les particuliers qui recherchent des solutions logistiques.

Coûts logistiques

La multiplication des opérateurs dans le marché, la diversification de l'offre de prestations de services logistiques et le développement d'une offre d'immobilier de qualité a eu un impact direct sur les coûts logistiques.

Grâce aux importants investissements réalisés par les opérateurs publics et privés, le prix de location de l'immobilier logistique prêt à l'emploi dans la région de Casablanca a nettement baissé de près de 35% durant les cinq dernières années en passant de 62 DH/m2/mois en 2010 à 40 DH en 2015.

Le coût d'entreposage a également baissé pour atteindre 1,9 dh/jour/palette en 2015 au lieu de 3 dh/jour/palette en 2010.

Le coût de la traversée du détroit du Gibraltar s'est vu également nettement baisser sur la période 2010-2015 pour passer de 650 euros (pour une semi-remorque par exemple) à 350 euros, enregistrant ainsi une baisse de 46%. Cette baisse considérable est principalement due à l'augmentation du volume des exportations du secteur automobile.

Offre de Services logistiques de froid

Opérateur	Secteur	Transport	Réception et Manutention	Mobilisation	Stockage	Suivi
LOGISMAR	Privé	X	X	X	X	X
LOGICOLD	Privé	X	X	X	X	X
TIMAR	Privé	X	X	X	X	X
SMTRT	Privé	X	X		X	
AGRICOLD	Privé		X		X	
PETIT FORRESTIER	Privé	X	X			
RAFC	Public		X		X	X
SOCAMAR	Public		X		X	

LOGISTIQUE

Coopération Sud-Sud

Promouvoir au mieux les relations de coopération Sud-Sud est en conformité avec les directives Royales qui appellent à soutenir les opportunités d'investissement en Afrique.

Cet énorme potentiel reste fortement lié à la construction et la modernisation des infrastructures de transport (notamment routières, portuaires, ferroviaires et aéroportuaire) ce qui offre de nombreuses opportunités d'investissement dans le continent africain pour les opérateurs économiques et les spécialistes du secteur du transport et de la logistique, souligne la même source.

D'autre part, la nécessité de développer les infrastructures pour la distribution optimale des ressources : les produits agricoles et industriels ainsi que les ressources naturelles, exhorte tous les acteurs politiques africains et ceux du secteur public et privé à contribuer au développement de l'infrastructure du transport et de la logistique africaine.

A cet effet, les potentialités importantes du Maroc, notamment sa situation géographique, plateforme logistique naturelle proche du marché européen, en tant que porte sur l'Afrique, en plus de l'ouverture de son économie sur le monde à travers ses accords de libre-échange avec l'Union européenne, les États-Unis d'Amérique, la Tunisie, l'Egypte, la Jordanie et la Turquie, permettra aux différents Etats d'exploiter un marché de plus de 1,5 milliard de consommateurs, précise le communiqué. Le Maroc s'appuie sur sa stratégie nationale de la logistique, pour atteindre une croissance d'environ 0,5% du PIB annuellement, cette valeur

est équivalente à environ 20 milliards de dirhams. Ce qui permettra ainsi la création de 96.000 emplois. Cette stratégie est le fruit du partenariat entre le secteur public et privé ce qui a permis au pays d'occuper le premier rang dans l'Afrique du Nord et le second rang derrière l'Afrique du Sud sur le continent.

Dans le domaine maritime, le Maroc vient au 16ème rang à l'échelle mondiale en 2014, immédiatement après les Emirats Arabes Unis (rang 15) et en Italie (Rang 14) et l'Espagne (rang 13). Le mérite en ce qui concerne cette bonne performance revient en partie au complexe portuaire Tanger Med. En effet, le Maroc a occupé, avant la mise en exploitation de cette immense infrastructure en 2007, la 84ème place dans la connectivité maritime, qui mesure le réseau des transports réguliers et l'intégration du pays dans le commerce mondial. Le complexe Tanger Med a permis donc

Hub logistique pour l'Afrique

Pour atteindre ces objectifs, le Maroc dispose d'atouts indéniables. Les plus importants étant sa situation stratégique, ses infrastructures de qualité et la présence de plus en plus marquée des entreprises marocaines en Afrique subsaharienne. Enfin, les flux commerciaux entre le Maroc et le continent africain connaissent une nouvelle impulsion depuis le début de cette décennie.

au Maroc d'accéder aux grands flux du commerce maritime international. Cette plate-forme aura, à terme, une capacité globale de 8,2 millions de tonnes de conteneurs, dont 40 % en continuation vers le continent africain. A côté du complexe portuaire Tanger Med, le Maroc possède 12 autres ports ouverts sur le commerce international, notamment le port de Casablanca. Dans le même sillage, le Port de Dakhla Atlantique est programmé pour impulser une dynamique économique et sociale dans les régions du Sud et, surtout, permettre la transformation d'une large gamme de produits bruts ou semi-finis importés ainsi que leur exportation vers l'Afrique.
Et pour développer le trafic portuaire, le Royaume a adopté une stratégie à l'horizon 2030 d'un budget de 60 milliards de dirhams.

En termes de connectivité aérienne, le Maroc se positionne comme un leader de l'Afrique du Nord dans le marché des liaisons Afrique-Europe qu'il domine à côté d'Air France. Ceci s'explique notamment par la volonté de la RAM de faire de l'Afrique un véritable pilier de son activité ce qui s'aligne avec la volonté du Royaume de devenir la plateforme de connectivité par excellence entre l'Afrique et l'Europe.
Dans ce sens, le trafic africain dans l'activité de la compagnie marocaine prend de l'importance d'année en année pour atteindre à présent 25% de son activité globale et la stratégie de la RAM vise à offrir le meilleur produit cargo entre l'Afrique de l'Ouest et l'Europe avec une connexion à Casablanca. Mieux encore, 10% du personnel commercial navigant est de nationalité subsaharienne, avec l'objectif de porter ce taux à 20%. Le Maroc a également pour ambition de faire de Dakhla un second hub vers l'Afrique. Cette stratégie vise à faire des régions du Sud un nouveau pôle de développement des échanges entre le Maroc et l'Afrique subsaharienne. La vocation africaine de la RAM se confirme davantage.
Concernant les infrastructures aériennes, le royaume dispose de 18 aéroports dont l'aéroport Mohamed V qui s'accapare la majorité du trafic aérien international. En 2014, le Maroc est connecté à 51 pays et 113 aéroports étrangers via des lignes régulières contre 29 pays et 43 aéroports en 2003.

S'agissant du secteur ferroviaire, le Maroc dispose d'un réseau composé de 2200 km de lignes, dont 30 % à double voie et 1 014 km de lignes électrifiées à courant continu et d'un parc constitué de 116 locomotives de lignes, 372 voitures à voyageurs et 6894 wagons de marchandises. En outre, Le Maroc a mis en place un programme d'investissement ambitieux de 34 milliards de dirhams comportant entre autres la construction de gares ferroviaires nouvelle génération. Il a aussi pour ambition de construire à l'horizon 2035 un réseau TGV de 1500 Km pour un coût estimé à 100 milliards de dirhams. La première phase du projet, qui relie Tanger à Casablanca doit être finalisée en 2018 et permettra de relier les deux villes en 2h30 contre plus de cinq heures aujourd'hui.

Concernant l'infrastructure routière, le royaume continuera son programme d'autoroutes atteignant, 1588 Km avec l'achèvement du tronçon liant Al Jadida et Safi qui s'étend sur 143 Km de longueur et la rocade externe de la ville de Rabat de 41 Km. Le Maroc projette aussi de prolonger l'autoroute Tanger-Agadir vers le sud grâce à la réalisation d'une voie express qui reliera Tiznit à Dakhla en passant par Laâyoune. Celle-ci permettra de connecter ces régions avec le reste du Maroc et, surtout, à l'Afrique subsaharienne via la Mauritanie.
Parallèlement au développement des autoroutes, le Gouvernement a réalisé une étude qui a défini une feuille de route traçant la stratégie à adopter dans le secteur routier à l'horizon 2035. Cette stratégie vise le renforcement de la trame d'infrastructures de relais entre le réseau autoroutier et les routes classiques. Ainsi à fin de 2014, le Maroc a pu réaliser un linéaire d'environ 778 Km alors que 341 km de voies express sont en cours de construction. Ces réalisations s'inscrivent dans le cadre du programme national des voies express qui vise à atteindre 1300 km à l'horizon 2016.
Au niveau rural, le linéaire total réalisé dans le cadre du programme national des routes rurales a atteint 11326 km à fin septembre 2014 sur les 15.600 km programmés, permettant ainsi de désenclaver une population de 2,7 millions d'habitants et enregistrer un taux d'accessibilité de 78% contre 54% en 2005, et 80% en 2015.
L'Afrique émergente affiche des avancées importantes en termes de croissance suite aux déclenchements d'une dynamique pendant une décennie. Néanmoins, cette bonne performance est atténuée par un manque de connectivité, entre les différents modes de transport, qui constitue un handicap à cette dynamique.
Le premier congrès africain des transports et de la logistique viendra donc pour combler une partie de cette insuffisance, et le Maroc doté d'un nombre important d'atouts en la matière, doit saisir cette occasion pour renforcer son positionnement dans les pays subsahariens toujours dans le cadre de la coopération sud-sud basée sur la logique gagnant-gagnant.

Remerciements à la MAP, au Ministère de l'équipement, du transport et de la logistique et à la CFCIM

F.LAGOURGUE

Tous les plaisirs du Sud-Ouest français

Importateur et distributeur dans tout le Maroc de Conserves de Canard venant tout droit du Sud-Ouest de la France, Fabien Lagourgue est un épicurien et sait mieux que quiconque ce que produits de qualité veut dire.

Rencontre gastronomique.

Pourquoi avoir choisi d'importer des produits du terroir du sud-ouest de la France au Maroc?

C'est une longue histoire mais pour essayer de faire court, cela fait 8 ans que je viens régulièrement au Maroc (1 semaine tous les 3 mois en moyenne) avec une association humanitaire Euskal-Herria Morocco qui aide des enfants dans les bidonvilles.

A la demande de plus en plus forte de mes amis européens de ramener des produits français, ici au Maroc, j'ai donc mûri le projet il y a deux ans pour créer une société dans l'importation de ces produits.

Ce projet s'est concrétisé en Octobre 2016.

Pour vous qu'est ce qu'un produit du terroir?

Pour moi, un produit du terroir est un produit qui assure avant tout une qualité sans équivalent de part sa particularité.

Un produit du terroir est une spécialité de l'endroit où nous nous trouvons, qui est donc conçu avec amour et surtout avec des produits qui viennent de la Terre.

C'est tout le contraire de l'industriel à proprement parler.

Le savoir-faire est très important pour avoir des produits du terroir authentiques et il se transmet généralement de génération en génération. Nous avons cette chance en France d'avoir cette culture de la gastronomie et du coup les savoir-faire se transmettent facilement entre les différentes générations. Cela permet de garder des produits remarquables au fil des années.

Quels produits avez-vous sélectionnés?

J'ai décidé de commencer par les conserves de canard : Foie Gras entier, Confits (Magret, Cuisses, Manchons, Ailerons, Gésiers, Coeurs) et Rillettes.

J'importe aussi du Piment d'Espelette, des plats préparés et quelques confitures.

De nouveaux produits vont débarquer très prochainement (Pâtés, d'autres plats préparés et d'autres surprises).

J'ai comme objectif d'importer tout ce qui manque ici aux européens donc rassurez-vous de nombreux produits vont faire leur apparition au Maroc ... je ne me mets pas de barrières. Si j'ai une demande significative, j'importe !

Avez-vous une traçabilité et une garantie de qualité de vos produits? Comment s'effectuent-elles?

C'est vraiment le nerf de ma société: garantir la qualité quelque soit le produit que j'importe. C'est le maître mot que nous pouvons retrouver dans mon accroche : Entre Gourmets.

J'ai mis deux ans à trouver le meilleur fournisseur de Canard pour amener ce qui se fait certainement de mieux chez nous.

Pour garantir cette qualité, mes produits sont tous originaires de petits producteurs locaux que je prends soin de choisir parmi les meilleurs que nous pouvons trouver dans le Sud-Ouest de la France.
Mes produits ont tous obtenu en général des labels de qualité (AOC, AOP, IGP) certifiant leur qualité et justement leur appartenance aux «produits du terroir».
Et puis, la meilleure garantie de la qualité de mes produits que je peux proposer à mes clients c'est tout simplement : goûtez-y et vous y reviendrez ! Le goût de mes produits parle tout simplement pour eux. Quand c'est bon, pas besoin de discours, goûter le produit suffit.

A QUI S'ADRESSENT VOS PRODUITS?

Mes produits s'adressent à tous les particuliers qui aiment les bons produits.
Qui dit produits de qualité, dit un prix toujours plus élevé que les concurrents mais comme on dit «la qualité n'a pas de prix».
Ce sont des produits importés et de qualité donc déjà cher en France, du coup, la clientèle que je touche a en général une certaine aisance financière il faut l'avouer.

OÙ PEUT-ON LES TROUVER?

Mes produits sont disponibles dans 4 épiceries fines pour le moment : Le Kiosque Grain de Sel à l'entrée N°2 du Méga Mall de Rabat, à l'épicerie fine Honey4ever présent sur la Marina de Salé, au concept store Villa Houda à Mohammedia et à l'épicerie fine Les Maîtres du Marché au quartier Racine de Casablanca.
Je suis actuellement à la recherche de nouveaux points de ventes.
Enfin, mes produits sont disponibles sur ma page Facebook F.LAGOURGUE et sur mon site internet www.f.lagourgue.fr
Les livraisons sont possibles dans tout le Maroc avec un Franco de port à partir de 500 DH.

QUELS SONT VOS PROJETS?

J'ai une multitude de projets mais je ne veux pas aller trop vite, chaque chose en son temps.
Je souhaite tout d'abord pérenniser la société avec les ventes de mes produits aux particuliers, puis nous verrons bien. Mais des projets, oui, il faut toujours en avoir.
J'ai dans l'idée d'importer des produits frais qui pourraient intéresser les grands restaurants, d'avoir mon propre élevage, de créer mon propre restaurant du Sud-Ouest ou de m'ouvrir vers d'autres pays.
Vous voyez les projets sont nombreux et ne seront sûrement pas tous réalisés mais je prendrais le temps d'y réfléchir quand je serais en mesure de le faire financièrement.

Page Facebook F.LAGOURGUE
www.f.lagourgue.fr

Nouveaux matériels

LES GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION 2017

Décernés à l'ecole ferrandi

Les Grands Prix Sirha Innovation 2017 ont été décernés mardi 13 décembre 2016 à l'école Ferrandi, à Paris. Le jury, composé de chefs, professionnels des métiers de bouche, nutritionniste, designers et journalistes de la presse professionnelle a distingué 13 Grands Prix : 1 Grand Prix Spécial du Jury et 8 Grands Prix dans la catégorie : « Produits- Boissons – Ingrédients » et 4 Grands Prix dans la catégorie « Matériels – Equipement- Concepts ».
Les nominés disposaient d'un temps limité pour convaincre le jury lors d'un « grand oral» au cours duquel ils étaient jugés sur différents critères dont l'innovation, la facilité et le coût de mise en oeuvre, le design du matériel ou du produit, la valeur gustative et nutritive du produit, la qualité, l'économie d'énergie et la diminution des déchets...
La remise des prix a eu lieu le dimanche 22 janvier 2017 à 14h50 sur le plateau Sirha TV du Food Studio, sur la Place des Lumières au Sirha. Les produits et équipements lauréats ont été exposés sur l'Espace Grands Prix Sirha Innovation 2017, situé au coeur du salon.
Nous vous proposons ici la catégorie «Matériels - Equipements - Concepts».
Pour la catégorie «Produits - Boissons - Ingrédients», rendez-vous page 44

Catégorie «matériels – equipement – concepts»

WOOW E-MOTION

Réalité augmentée sur support alimentaire
PCB CREATION

Les décors WooW e-MOTION sont une gamme de supports en chocolat avec un décor interactif. Le décor comporte dans son design des marqueurs imprimés permettant, via l'application gratuite Magic Xperience, de déclencher l'animation correspondante à partir d'un smartphone ou d'une tablette.

Site Internet : www.pcb-creation.fr

FOUR À TRÈS GRANDE VITESSE E2S

ENODIS FRANCE

Four à cuisson accélérée qui permet de cuire 20 fois plus vite qu'un four traditionnel. Combinaison de 3 technologies de cuisson: Air surpressé, micro-ondes et convection. Économies énergétiques très élevées, branchement sur simple prise mono 230 V.

Site Internet : www.enodis.fr

EXTRACTEUR DE JUS 65

SANTOS

Compact et performant, le Cold Press Juicer 65 a généré 2 brevets témoignant d'une recherche avancée, afin d'offrir un appareil qui se différencie par son ergonomie d'utilisation et sa fiabilité. Un investissement durable et un concentré de technologies pour cette innovation de rupture.

Site Internet : www.santos.fr

TEMPCONTROL®

Technologie garantissant le maintien de la température de l'assiette
PROMECO

PROMECO, expert mondial du retail et de la distribution, lance Tempcontrol® : une technologie unique et brevetée qui permet aux professionnels de la restauration de maintenir un plat à température idéale dans la durée. 7 années de R&D, effectuées par des ingénieurs thermiciens, ont été nécessaires pour concevoir cette innovation.

PROCESS ' INOX

LEADER DE L'ÉQUIPEMENT POUR L'AGRO-INDUSTRIE

Nos partenaires

GEMÜ · GRUNDFOS · INOXPA · JUMO · KSB · DEFINOX · Fristam · SFR · Endress+Hauser People for Process Automation · RDL Productions · invensys APV · Prepac · WestfaliaSurge · WILDEN · ALFA LAVAL · BSLT · PCM

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

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

Les recettes selon Bonne Maman

Flan de courgettes à la vinaigrette d'oranges amères

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 min
Temps de repos : 3h

Ingrédients pour 6 personnes :
600 g de courgettes,
6 œufs,
1 cuillère à soupe de Maïzena®,
1 cuillère à café d'huile d'olive,
1 échalote,
sel,
poivre,
ciboulette,
20g beurre,
1 pot de Confiture d'Oranges
Amères Bonne Maman.
Pour la vinaigrette à la confiture d'Oranges Amères :
Délayer une belle cuillerée de Confiture d'Oranges Amères Bonne Maman dans l'huile d'olive.
Ajouter le jus d'une demi orange et bien fouetter.
Rectifier l'assaisonnement selon le goût.

Recette
Faire sauter l'échalote coupée fine dans une poêle avec de l'huile d'olive.
Ajouter les courgettes, le sel, le poivre, et cuire à feu vif au début, pour enlever toute l'eau des courgettes puis couvrir et continuer à cuire plus doucement, jusqu'à l'obtention d'une marmelade.
Dans un saladier, battre les œufs entiers et ajouter la cuillère de Maïzena® et battre à nouveau.
Quand les courgettes sont prêtes, les ajouter à la préparation aux œufs.
Rectifier l'assaisonnement et ajouter la ciboulette.
Verser le tout dans un cake beurré et mettre au four, au bain-marie, pendant 40 mn à th. 5.
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau (qui doit ressortir lisse).
Laisser refroidir au réfrigérateur (3h minimum) puis, démouler et servir avec la vinaigrette à la Confiture d'Oranges Amères Bonne Maman.
Peut se préparer la veille ou l'avant-veille.

Rôti de saumon à la Fruitée Intense Cassis sur un lit d'oignons

Temps de préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :
1 filet de saumon frais,
1 pot de Fruitée Intense Cassis Bonne Maman,
coriandre en grains,
2 brins d'aneth frais,
3 gros oignons rouges,
20g de beurre,
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
1 cuillère d'huile de noix,
2 cuillères à soupe de sucre en poudre,
500g de pommes de terre à chair ferme,
250g de pois gourmands,
250g de jeunes carottes,
12 radis,
1 bouquet de ciboulette.

Recette
Préchauffer votre four à 180°C.
Préparer le filet de saumon long, plat et un peu épais.
Assaisonner de graines de coriandre et d'aneth fraîche sur l'extérieur. Saler et poivrer.
Etaler une fine couche de Fruitée Intense Cassis. Enrouler le filet sur lui-même (Fruitée Intense au centre).
Peler les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 20 à 25 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les jeunes carottes préalablement lavées, puis 3 minutes les pois gourmands.
Peler les oignons et les détailler en gros morceaux.
Dans une casserole anti-adhésive, faire fondre le beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter les oignons, le sucre et faire revenir doucement sans cesser de remuer pour obtenir une compotée.
Déposer le saumon sur un lit d'oignons rissolés dans un plat allant au four.
Enfourner pendant 15mm.
Pendant ce temps, écraser les pommes de terre à la fourchette et ajouter une cuillerée d'huile de noix, la ciboulette ciselée, sel et poivre.

Le cahier HORECA

Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

Hôtel
Banyan Tree Tamuda Bay

Sirha : ce qu'il ne fallait pas rater
Cremaï 2017 : les concours

Développement durable
Labels et référentiels

Restauration
Les 5 ans de l'Iloli à Casablanca

GUIDE MICHELIN

PALMARES 2017

Le 9 février 2017 au matin était officiellement dévoilée au Palais Brongniart à Paris la sélection du Guide Michelin France 2017. L'ouvrage récompense ainsi 616 restaurants d'une ou plusieurs étoiles, dont 70 nouveaux (un nombre record depuis 10 ans).

Et cette année, le restaurant le 1947 (Le Cheval Blanc à Courchevel) de Yannick Alléno (déjà distingué de trois étoiles pour son restaurant le Pavillon Ledoyen à Paris) obtient la consécration suprême avec trois étoiles.

La sélection 2017 s'enrichit également de 12 nouveaux restaurants deux étoiles (Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay et La Grande Maison de Bernard Magrez, à Bordeaux, Le Pré-Xavier Beaudiment à Clermont-Ferrand, Le Montgomerie et Le Kintessence à Courchevel, La Maison des Bois-Marc Veyrat à Manigod, La Grenouillère à Madeleine-sur-Montreuil, Kei, La Table de l'Espadon et le Clarence à Paris, L'Hostellerie de Plaisance à Saint Emilion, et le Gindreau à Saint-Medard) et 57 restaurants obtiennent leur première étoile.

En 2017, le Guide Michelin France réunit donc :

. 616 restaurants étoilés
. 27 restaurants trois étoiles dont 1 nouveau
. 86 restaurants deux étoiles dont 12 nouveaux
. 503 restaurants une étoile dont 57 nouveaux
. 645 restaurants Bib Gourmand dont 94 nouveaux

Il est disponible à la vente depuis le 15 février.

TOURISME

L'ONMT À DAKAR

Dans le sillage des grandes orientations économiques et politiques du Royaume du Maroc en Afrique, l'Office National Marocain du Tourisme (ONMT) part à la conquête de nouveaux marchés émetteurs de touristes.

Première étape de cette stratégie, Dakar qui accueille d'ores et déjà la première délégation de l'ONMT du continent africain dont le siège a été inauguré le 08 février 2017 en présence de la Ministre Sénégalaise du Tourisme et des Transports Aériens Madame Maimouna Ndoye Seck, du Directeur Général de l'ONMT, de l'Ambassadeur du Maroc au Sénégal et de plusieurs personnalités.

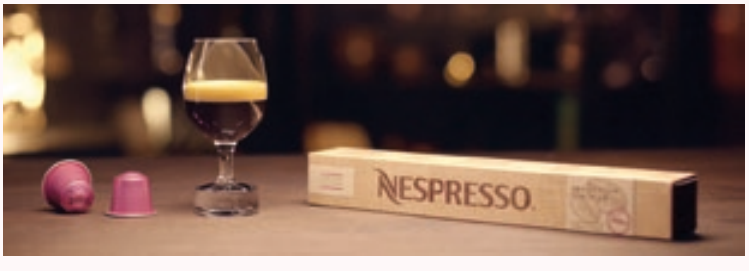
Cette ouverture rentre dans le cadre de la nouvelle vision de coopération Sud Sud et du protocole d'accord visé en Novembre 2016 à Dakar devant Sa Majesté le Roi et le Président de la République du Sénégal.

Elle permettra de renforcer la coopération, de favoriser le rapprochement des acteurs du secteur privé des deux pays, les aspects de formation, de communication, de partager les expériences , une présence commune sur les grandes manifestations touristiques.

www.tourisme.gov.ma

CAFÉ

SELECTION VINTAGE 2014



La nouvelle Édition Limitée Nespresso « Séléction Vintage 2014» est le résultat de l'expertise Nespresso et de 3 années de méticuleuses attentions.

Les Experts Café Nespresso ont sélectionné des grains d'Arabica verts uniques en provenance des hauts plateaux de Colombie. Ils les ont entreposés sous des conditions de stockage extrêmement contrôlées, créant ainsi une toute nouvelle expérience sensorielle lors de la dégustation.

Découvrez un goût à maturité et un caractère boisé audacieux, des notes douces exquises et une texture d'une épaisseur distincte.

Et afin de permettre à ces grains uniques de se dévoiler entièrement dans la tasse, les Experts Café Nespresso ont sélectionné une technique avancée de torréfaction séparée. Une partie des grains a été torréfiée légèrement afin de préserver l'élégance des arômes et une autre partie a été torréfiée intensément afin de révéler la maturité de son goût et la richesse de sa texture lors de la dégustation.

Un goût parfaitement développé, réhaussé de notes boisées.

Renseignements : 080 200 1200

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

4ÈME ÉDITION

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

Sous l'égide du Ministère du Tourisme

MAROC

Partenaires Institutionnels :

C.N.T

FNIH

FNR

Reed Exhibitions Morocco

MAROCOTEL

SALON

AFRICA MEDICAL TOURISM EXPO

La ville de Marrakech a été choisie pour abriter du 22 au 24 Mars 2017, la deuxième édition de « Africa Medical Tourism Expo », le Rendez-vous international des Professionnels du Tourisme de Bien-être et du Tourisme Médical en Afrique.

L'écosystème du tourisme médical en Afrique se structure

L'Afrique possède plusieurs villes dotées de cliniques modernes capables de réaliser différents types d'opération pour traiter les voyageurs à la recherche de soin.

Africa Medical Tourism Expo donnera un aperçu de l'industrie du tourisme médical en Afrique en mettant l'accent sur les politiques d'attractivité mises en place dans les pays du continens et au Maroc

- Le marché du tourisme médical en Afrique et au Maroc
- La stratégie mise en place pour devenir une destination santé par les pays
- La dynamique du marché du tourisme médical et de santé
- Les profils des principales entreprises du secteur
- L'identification et l'analyse des circuits de financement des établissements médicaux.

tourisme-medical-expo.com

HOTELLERIE

HILTON GARDEN INN CASABLANCA

Hilton a signé une convention de gestion avec Group Sadiki afin d'ouvrir son premier hôtel à Casablanca. La nouvelle arrive après une année marquante pour Hilton au Maroc, qui a procédé au rétablissement de sa présence dans le pays en mars 2016 avec l'ouverture du Hilton Garden Inn Tanger City Center. La marque moyenne gamme Hilton Garden sera bientôt représentée dans la plus grande ville du Maroc, avec la construction d'un établissement prévue pour c'est année.

Hilton Garden Inn Casablanca Sidi Maarouf se composera initialement de 118 chambres et comptera un espace disponible pour permettre son expansion. L'hôtel fait partie d'un développement à usage mixte avec une salle de bal de 550 m² et un restaurant marocain-oriental dont la construction est également prévue à proximité.

Le Hilton Garden Inn comprendra trois restaurants dans l'établissement, en plus d'un autre espace événementiel de 300 m² ajouté au complexe.

L'hôtel pense pouvoir accueillir ses premiers clients en 2021.

www.hilton.com - www.groupsadiki.com

PETITS-DÉJEUNERS

SIGNÉS BONNE MAMAN

Andros Restauration lance les confitures Bonne Maman Duos et Bonne Maman Fruit Intense, deux nouvelles offres qui apporteront renouveau et originalité sur les buffets des petits-déjeuners hôteliers.

Les confitures Bonne Maman Duos sont des alliances subtiles et raffinées de confitures riches en fruits pour les professionnels de l'hôtellerie. Présentée dans des petits pots en verre individuels de 30 g, cette nouvelle gamme de confitures allie des recettes doublement gourmandes et des associations originales : abricots et pêches, fraises et groseilles, myrtilles et cassis, oranges et mandarines.

Ces 4 parfums sont réunis dans un seul colis, permettant de découvrir toute la gamme facilement, et sans trop d'encombrement !

Afin de répondre aux tendances de consommation pour des produits moins sucrés, Andros Restauration propose aussi les confitures Bonne Maman Fruit Intense, une nouvelle gamme de confitures au goût intensément fruité, comprenant 60 % de fruits et moins de sucre.

Conditionnée dans des pots en verre de 335 g, au design nouveau, mais répondant toujours aux codes graphiques de la marque Bonne Maman, cette nouvelle offre plaisir est disponible en 4 parfums : Fraise, Abricot, Framboise et Orange Amère.

Son étiquette transparente mettant en évidence la couleur et les morceaux de fruits, sera sans conteste un atout majeur pour une présentation soignée et valorisée sur les buffets hôteliers !

www.androsrestauration.fr

FAST FOOD

QUICK A MARRAKECH

La principale enseigne d'origine européenne de restauration rapide hamburger, annonce l'ouverture de Quick Marrakech Gueliz au 223, Boulevard Mohamed V. Après Rabat Agdal en Février, Casablanca Maarif en Septembre, Ténor Restauration, Master franchisé Quick au Maroc, annonce l'extension de son réseau à la ville ocre du Maroc en s'installant au coeur de Marrakech.

Avec une surface de plus de 650m² et une capacité totale de 250 places assises, ce 3ème restaurant Quick s'inscrit dans la continuité de la lignée du nouveau concept architectural «Bon Voisin» qui reflète la modernité et renforce la volonté de la marque à favoriser l'expérience client.

Convivialité et proximité sont les mots d'ordre de la franchise Quick qui souhaite offrir à ses clients un service de restauration au sein de lieux chaleureux et accueillants.

Le restaurant Quick Gueliz se veut confortable et propose des équipements de qualité inscrits dans un registre design. Avec ce décor, qui fait la part belle au rouge, blanc et gris, Quick a voulu conserver l'image fun et décalée que l'enseigne a toujours revendiquée. Cela se traduit notamment par des murs habillés de tracés filaires aux formes de personnages. Un Système de cloisons placées à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant rend l'espace convivial et intime.

Pour que chaque client se sente comme chez lui, le restaurant de Marrakech Gueliz propose également de nombreux services : un espace Wifi gratuit, des bornes de commande réduisant le temps d'attente, une aire de jeux intérieure «la maison de Quickos» pour le plus grand plaisir des enfants, ainsi qu'une terrasse de près de 50m².

223, Boulevard Mohamed V - Marrakech

INNOVATION
LA TEFAL INTELLIGENTE

Finis la viande trop cuite ou les légumes froids, c'est l'objectif de la dernière nouveauté de Tefal. La marque phare du groupe SEB (60 % du chiffre d'affaires) va lancer au second semestre 2017 une poêle « intelligente », équipée d'un capteur de température. Grâce à un module dans la poignée, elle déclenchera, selon les recettes, un bip sonore pour ajuster la cuisson. «Avec cette innovation, nous visons les femmes très occupées, le soir avec leurs enfants, et qui ont autre chose à faire que de veiller leurs plats », explique Christophe Leblan, le directeur marketing. Cinq brevets ont été déposés pour ce système, alimenté par une batterie d'une durée de deux ans.

www.tefal.fr

AÉRIEN
NOUVELLES LIGNES

La compagnie Air Arabia a lancé le 4 décembre dernier, deux nouvelles routes depuis Fès et Tanger vers Paris Charles De Gaulle. Les départs depuis Fès-Saïss seront opérés les jeudi et dimanche à 06h00 et les vols retours depuis Paris Charles De Gaulle à 21h20. Les vols entre Tanger Ibn-Battouta et Paris Charles De Gaulle seront opérés les jeudi et dimanche avec un départ pour Paris à 11h00 et un vol retour à 16h35. Les vols seront opérés à bord d'un A320.

Réservations sur www.airarabia.com

NOMINATION
NOUVEAU DG A MAZAGAN

Le Mazagan Beach & Golf Resort annonce la nomination de son nouveau Directeur Général, Scott Lundahl.
Après plus de 17 années d'expérience au Four Seasons Hotels and Resorts Singapour, Indonésie, Caraïbes, Egypte et USA en tant que Manager d'hôtel, c'est en 2010 que Scott Lundhal rejoint le groupe Kerzner International au poste de Resort Manager, d'abord au One & Only Reethi Rah Maldives, et ensuite à Mazagan Beach & Golf Resort depuis 2013.
Ambitieux et soucieux de développer le potentiel de Mazagan Beach & Golf Resort au Maroc et à l'international, il apporte tout son savoir-faire et son expérience dans l'hôtellerie de luxe au service de la qualité et de l'excellence.
Il a su durant cette période consolider la position de Mazagan Beach & Golf Resort. Aujourd'hui Directeur Général, il affirme sa volonté de poursuivre l'ascension de Mazagan Beach & Golf Resort et de la région en tant que destination à part entière au Maroc.

fr.mazaganbeachresort.com

TOURISME

FES PRÉFÉRÉE DES INTERNAUTES

En janvier, la ville de Fès a accueilli la cérémonie de remise du trophée de l'édition 2016 du concours «Région préférée des internautes». Cette distinction a été attribuée à Fès, ainsi qu'à sa région, à l'issue d'un large sondage organisé de juillet à septembre 2016 par «Tourisma Post» C'est lors d'une cérémonie officielle organisée à l'hôtel Mariott Jnan Palace de Fès et marquée par la présence des principaux décideurs touristiques du pays et celle des médias nationaux et internationaux, que Fès a reçu cette distinction des mains de Monsieur Abderrafie Zouiten, le Directeur Général de l'Office National du Tourisme (ONMT).

Remis conjointement aux autorités locales de la ville de Fès et aux représentants des professionnels du Tourisme, ce trophée vient couronner les efforts concertés des uns et des autres, durant ces dernières années, pour booster l'essor touristique de la Capitale spirituelle du Royaume.

www.tourismapost.com

GLACES

NOUVEAU PARFUM

Le célèbre glacier italien Amorino présente un nouveau parfum pour en finir avec l'hiver ! Le sorbet Amande Bio de Sicile offre des saveurs délicates pour un goût authentique en bouche. Quoi de mieux qu'une création glacée pour commencer le printemps en beauté ?
Disponible en mars et en avril, le sorbet Amande de Sicile est Bio et Vegan.
Symbole d'espoir au temps des Romains, l'amande était jetée sur les jeunes époux pour leur garantir bonheur, chance et santé.
Fabriqué à partir d'amandes Tuono qui signifie « tonnerre », ce nouveau parfum aux notes douces et arrondies se mariera parfaitement avec le sorbet noisette aux notes corsées. La texture légère et crémeuse de cette gourmandise éveillera à coup sûr les papilles !
Comme toutes les glaces Amorino, cette création ne contient aucun colorant ni arôme artificiel. Les gastronomes pourront ainsi ressentir toute la force de l'Amande lors de la dégustation.

56, rue Quadi Iyas - Casablanca Maarif
Résidence les Camelias - Immeuble 3 - M7 - Rabat Hay Riad

RENOVATION

HOTEL DE CRILLON 2017

Après plus de 3 ans de travaux, le palace de la place de la Concorde se met en ordre de bataille. Nouveau visage, nouvelle équipe. Les premiers clients découvriront l'Hôtel de Crillon du XXIe siècle dès l'été prochain.
En effet, plus que quelques mois seulement à attendre ! Fermé depuis le printemps 2013 pour une très lourde rénovation, le seul et unique hôtel de la place de la Concorde va rouvrir ses portes au public à l'été 2017. Il a été fait appel à une équipe d'experts pour mener à bien ce vaste projet dont Bouygues Bâtiment IDF Rénovation Privée et Richard Martinet (fondateur de l'agence Affine Design, et architecte de grandes réalisations comme : le Peninsula Paris, le Four Seasons George V, l'Hôtel de Paris à Monaco,...). A découvrir très prochainement.

www.crillon.com/fr

VOYAGE

PRÉPÉRATION DU HAJJ

Un séminaire concernant les séjours du Hajj et Omra a eu lieu à Rabat le 7 février 2017. Organisé par la Fédération Nationale des Agences de Voyages du Maroc (FNAVM) en présence de la Direction Commission pèlerinage du Ministère des affaires islamiques et des Habbous ainsi que du Ministère du Tourisme représenté par Mehdi Taleb, directeur de la Règlementation, du Développement et de la Qualité, cette rencontre avait pour objectif de présenter aux professionnels du voyage les nouvelles dispositions et fédérer autour des améliorations à apporter par les autorités marocaines avant et pendant le séjour mais aussi engager des négociations vis-à-vis des autorités saoudiennes pour une coordination et une préparation du Hajj de manière optimale.
A retenir entre autres :
- 400 dh par pèlerin seront exigés auprès des agences de voyages pour le budget gouvernemental d'assistance.
- Chaque futur pèlerin recevra un DVD, un Mp3 et un livre sur les rites du Hajj. - Le quota est de 32.000 pèlerins
- Les prix de ventes devraient commencer à partir de 47.000 Dh pour l'Etat, entre 49.000 et 50.000 dh pour les agences économiques, entre 57.000 et 60.000 dh pour les agences supérieures et enfin pour les prestations agences premium entre 87.000 et 90.000Dh.

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Sofadex Puratos
Reliable partners in innovation

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

MIMETIC
(La nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle pour une viennoiserie à la française).

TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE
(Mix en poudre destiné à la fabrication de viennoiserie, pain soft et produits briochés).

GANACHE BELCOLADE
(Ganache prête à l'emploi, pour la décoration, le fourrage et le glaçage).

" Laissez-vous guider dans un monde où chaque produit a été conçu avec une passion commune, celle de l'excellence. "

Pour plus d'informations contactez votre représentant commercial sur place

www.sofadex-puratos.com
6, rue Al Mortada - Quartier palmier - Casablanca - Maroc
Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71 - Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85 - E-mail : sdgsofadex@sofapur.com

Développement durable

Labels et référentiels

Alors que la COP 22 va bientôt ouvrir ses portes, nous avons souhaité savoir, au niveau touristique, quels sont les labels en faveur du développement durable. Petit tour d'horizon.

Qu'est ce qu'une démarche de Labellisation Développement Durable?

Une démarche de Labellisation Développement Durable a pour finalité de distinguer les produits et les services les plus engagés en matière de Développement Durable. Ses critères garantissent (via des labels) la prise en compte des produits / services des fondements de la Durabilité (économique, sociale & environnementale).

Une démarche de labellisation Développement Durable :

- Est volontaire ;
- Est une approche multi-critères, englobant toutes les phases de la prestation de service ;
- Prend en compte la performance du produit /service ;
- Est sélective, elle vise à valoriser les produits ou services qui prennent en compte les fondements du Développement Durable (ou au moins sur une de ses dimensions).

Pourquoi une Labellisation Développement Durable ?

Le choix de s'inscrire dans une démarche de Labellisation Développement Durable offre à un opérateur touristique plusieurs avantages, dont :

- Un Avantage Economique – Maîtrise des charges d'exploitation

S'engager dans une démarche environnementale consiste notamment à s'efforcer à préserver les ressources naturelles et donc à surveiller puis réduire ses consommations particulièrement d'eau et d'énergie (deux postes importants parmi les charges d'exploitation des établissements hôteliers). Il est également possible de faire des économies et réduire les coûts de fonctionnement (ex : les achats), tout en contribuant à la protection de l'environnement.

- Un Avantage Commercial – Valoriser son image auprès de la clientèle

De plus en plus de clients sont conscients des enjeux sociaux et environnementaux actuels. A titre d'exemple, plusieurs établissements hôteliers constatent aujourd'hui que leur clientèle apprécie les actions engagées et visant à réduire l'impact de leur établissement sur l'environnement. Sans pour autant constituer un critère d'achat exclusif, l'environnement apparaît comme un domaine par lequel il est possible de se démarquer par rapport à la concurrence et qui participe activement à la fidélisation de la clientèle.

- Un Avantage Sociétal – Mobiliser son personnel autour d'un projet fédérateur

Une démarche de Développement Durable est un projet collectif auquel chaque membre d'une entreprise peut participer. L'expérience montre que la protection de l'environnement et l'engagement envers la communauté locale intéressent les employés qui apprécient de travailler dans une entreprise plus citoyenne, soucieuse de réduire son impact sur l'environnement.

Principales étapes de la Labellisation

Les procédures de Labellisation diffèrent selon le type de label en question. Cependant, les principales étapes de cette labellisation demeurent:

Étape 1 – La soumission d'une demande de labellisation par l'établissement-candidat

Étape 2 – Visite d'audit sur site d'évaluation de la conformité du

candidat aux critères du Label

Étape 3 – Remise des conclusions / recommandations de conformité (le cas échéant)

Etape 4 – Octroi du label & audit(s) régulier(s) de conformité

Etape 5 – Processus d'amélioration continue de l'établissement labellisé

Vos premiers pas vers la Labellisation Développement Durable : la Démarche environnementale comme exemple

La première étape d'une démarche environnementale consiste à identifier les domaines environnementaux prioritaires afin que l'établissement touristique puisse optimiser leur gestion, et ce en :

• Rationalisant l'utilisation des matières premières dont l'eau et l'énergie

• Réduisant la quantité des déchets et en améliorant la gestion

• Adoptant une politique d'achat plus écologique et améliorant la logistique

• Améliorant la qualité de l'environnement interne de l'hôtel.

La labellisation Développement Durable dans le Tourisme au Maroc

Les opérateurs touristiques sont confrontés à une multitude de labels et de certificats visant à rendre mesurables et vérifiables les efforts en faveur de l'environnement et du Développement Durable. Or le choix d'un label est un processus volontaire mené par l'opérateur en adéquation avec son positionnement (actuel et souhaité) et ses besoins. A titre d'exemple, un hôtel de montagne qui désire se distinguer par son efficacité énergétique optera pour un autre label qu'un hôtel de MICE situé dans un milieu urbain.

Un label Développement Durable idéal n'existe pas. En revanche, nous présentons ci-dessous une revue des principaux labels/certifications de Développement Durable, Environnementaux et Sociaux pour le Tourisme qui commencent à se développer au Maroc, sans aucune intention d'établir un palmarès. Ces labels n'ont donc pas été évalués, mais uniquement présentés de manière à orienter les opérateurs qui visent l'obtention d'un label de Développement Durable.

Les Labels

GREEN GLOBE

Le label international de Développement Durable 'Green Globe' est un système de certification basé sur Internet pour les entreprises touristiques et notamment les hôtels. Il évalue les prestations hôtelières dans huit domaines différents et intègre les Critères Mondiaux de Tourisme Durable. Disposant d'auditeurs accrédités dans le monde entier, il s'adresse surtout aux grands établissements et aux chaînes hôtelières.

Pour en savoir plus :
www.greenglobe.com

EARTHCHECK

EarthCheck est un système de benchmarking, de certification et de management environnemental destiné au tourisme. Il s'adresse aux entreprises de toute taille, auxquelles il permet de calculer les émissions de CO2. EarthCheck couvre toutes les dimensions du Développement Durable, intègre les Critères Mondiaux de Tourisme Durable et décerne un sceau comprenant quatre niveaux (bronze, argent, or et platine).

Pour en savoir plus :
www.earthcheck.org

TRAVELIFE

Le label de Développement Durable «Travelife» a été lancé par l'industrie britannique du tourisme, et propose aux entreprises touristiques du monde entier une autoévaluation de durabilité en ligne.

Les établissements qui remplissent certaines exigences minimales sont

admises sur la plateforme «Green travel market». Le label «Travelife» comprend trois niveaux (bronze, argent et or).

Pour en savoir plus :
www.its4travel.com

Le Ministère du Tourisme soutient les programmes « Clef Verte » et « Pavillon Bleu » développés par la Fondation Mohammed VI pour la Protection de l'Environnement.

L'Ecolabel « Clef verte »

L'écolabel « la Clef Verte » demeure le plus répandu au Maroc. Il a été introduit et développé par la Fondation Mohamed VI pour la Protection de l'Environnement.

Créé en 1994 au Danemark, il s'agit d'un label de qualité environnementale attribué aux établissements touristiques respectueux de l'environnement. En 2003, il fut adopté internationalement comme 5ème programme de la Fondation pour l'Education à l'Environnement FEE (réseau d'ONG agissant en faveur de la protection de l'environnement et du développement durable dans 58 pays).

L'adhésion à « la Clef Verte » est une démarche volontaire, renouvelable chaque année à la demande du candidat, s'inscrivant ainsi dans une démarche d'amélioration continue. La conformité à « la Clef Verte » consiste à respecter des critères bien précis qui garantissent pour le touriste un environnement respecté et l'incitent à changer de comportement par un rappel de gestes simples qui préservent les ressources naturelles.

Pour en savoir plus :
www.clefverte.ma/
www.fm6e.org/fr/nos-programmes.html

Label « Pavillon Bleu » :

Le « Pavillon Bleu » est un écolabel international des plages et marinas. Il est géré à l'échelle internationale par la fondation pour l'éducation à l'environnement. Cet écolabel est géré au Maroc par la Fondation Mohammed VI pour la Protection de l'Environnement.

Ce programme de mise à niveau environnementale des plages marocaines aux standards internationaux, est adossé au programme national phare de la fondation : « plages propres » et est soutenu par l'office national marocain du tourisme (ONMT). Son obtention est tributaire de la conformité de l'aménagement et de la gestion de la plage par rapport à un nombre de critères évolutifs.

Les acteurs touristiques peuvent devenir partenaire de ce programme, en s'engageant pour développer la sensibilisation et le respect de l'environnement sur les zones littorales et participer au développement des sites labellisés « Pavillon Bleu », ou en participant par des contributions financières ou dons.

Pour en savoir plus :
www.fm6e.org/fr/nos-programmes.html

LA SULTANA MARRAKECH

Situé dans le quartier historique de la Médina de Marrakech, La Sultana a reçu le Prix « Clé Verte » pour son engagement dans le respect des bonnes pratiques environnementales définies par la Fondation Mohamed VI pour la Protection de l'Environnement. Cette distinction récompense un engagement concret alors que la conférence des Nations Unies sur les changements climatiques COP22 se tiendra à Marrakech en novembre prochain.

Pour plus d'information
www.lasultanahotels.com

Le nouveau SelfCookingCenter® XS

Le professionnel au format réduit

Nous aimons les défis. C'est cela qui nous a poussés à nous lancer dans quelque chose qui semblait jusque-là impossible. Un petit appareil contenant la puissance, l'intelligence et l'efficacité de notre SelfCookingCenter®.

Cuisiner avec le SelfCookingCenter® XS est tout sauf une histoire de compromis: performance, qualité de cuisson, intelligence garanties 100 %.

Puissance phénoménale sur un espace réduit au strict minimum.

La performance exceptionnelle du nouveau SelfCookingCenter® XS se base sur le travail colossal des ingénieurs. Toutes les fonctions sont disponibles sur une profondeur de seulement 55,5 cm et une largeur de 65,5 cm afin de garantir une qualité de pointe à haut rendement.

Aucun compromis, même pour les accessoires

L'emploi des accessoires RATIONAL vous assure une optimisation de toutes les possibilités offertes par le SelfCookingCenter® XS.
Ils sont extrêmement robustes et donc parfaitement adaptés aux fortes sollicitations de la cuisine professionnelle. Grâce aux accessoires, vous accédez aux applications les plus spécifiques comme la préparation de produits préfrits ou les grillades de poulet et de canard. Vous pouvez également préparer des escalopes et des steaks sans devoir les retourner en permanence.

Le professionnel au format réduit

Grâce aux solutions d'installation perfectionnées, le SelfCookingCenter® XS s'adapte aussi bien directement en cuisine qu'en appareil de premier plan dans le restaurant. il est disponible en version électrique. Tous les autres modèles existent également en version au gaz. En combinant deux appareils l'un sur l'autre comme Combi-Duo, vous obtenez encore davantage de flexibilité sans avoir besoin d'espace supplémentaire. Vous contrôlez l'appareil du bas facilement via l'unité de commande supérieure.

ARCADE EQUIPEMENT
www.arcadeequipement.com

CREMAI 2017

les concours

Le salon annuel du Cremai, qui en est à sa 8ème édition, est un rendez-vous convivial qui recueille les tendances, célèbre la créativité, prime l'excellence et rend hommage au partage.

Chaque édition a sa particularité, son charme et son aspect constructif et évolutif! Une source d'inspiration qui incite chaque jour les organisateurs à donner le meilleur d'eux-même pour satisfaire leurs partenaires et tirer vers le haut les métiers de l'hospitalité au Maroc.

Les challenges sont énormes : un secteur en pleine expansion avec des plans lancés, des chantiers en cours et des investissements en vue. Un présent chargé et un futur motivant qui amènent à concentrer les moyens et canaliser les efforts pour accompagner ces différentes perspectives et relever les défis.

Le Crémai est une opportunité unique avec une offre riche, diversifiée et tendance, un visitorat professionnel de très bonne qualité et une organisation aux normes internationales des grands salons.

C'est l'occasion également de se surpasser pour certains. Avec ses concours, le Cremai offre la possibilité aux cuisiniers, boulangers, pâtissiers, ... de montrer tout leur talent lors d'épreuves nationales et internationales C'est une véritable plateforme pour la mise en avant des talents Marocains et Africains dans les métiers de bouche. Coupe d'Afrique de la Boulangerie, Bocuse d'Or, Tournois Officiel des chefs TOC Maroc autant de tremplins prestigieux que le Cremai met à la disposition des chefs. Et plusieurs concours nationaux sont organisés pour révéler les jeunes talents, des commis de cuisine aux élèves des écoles nationales. Le Tournois Officiel des Chefs est le

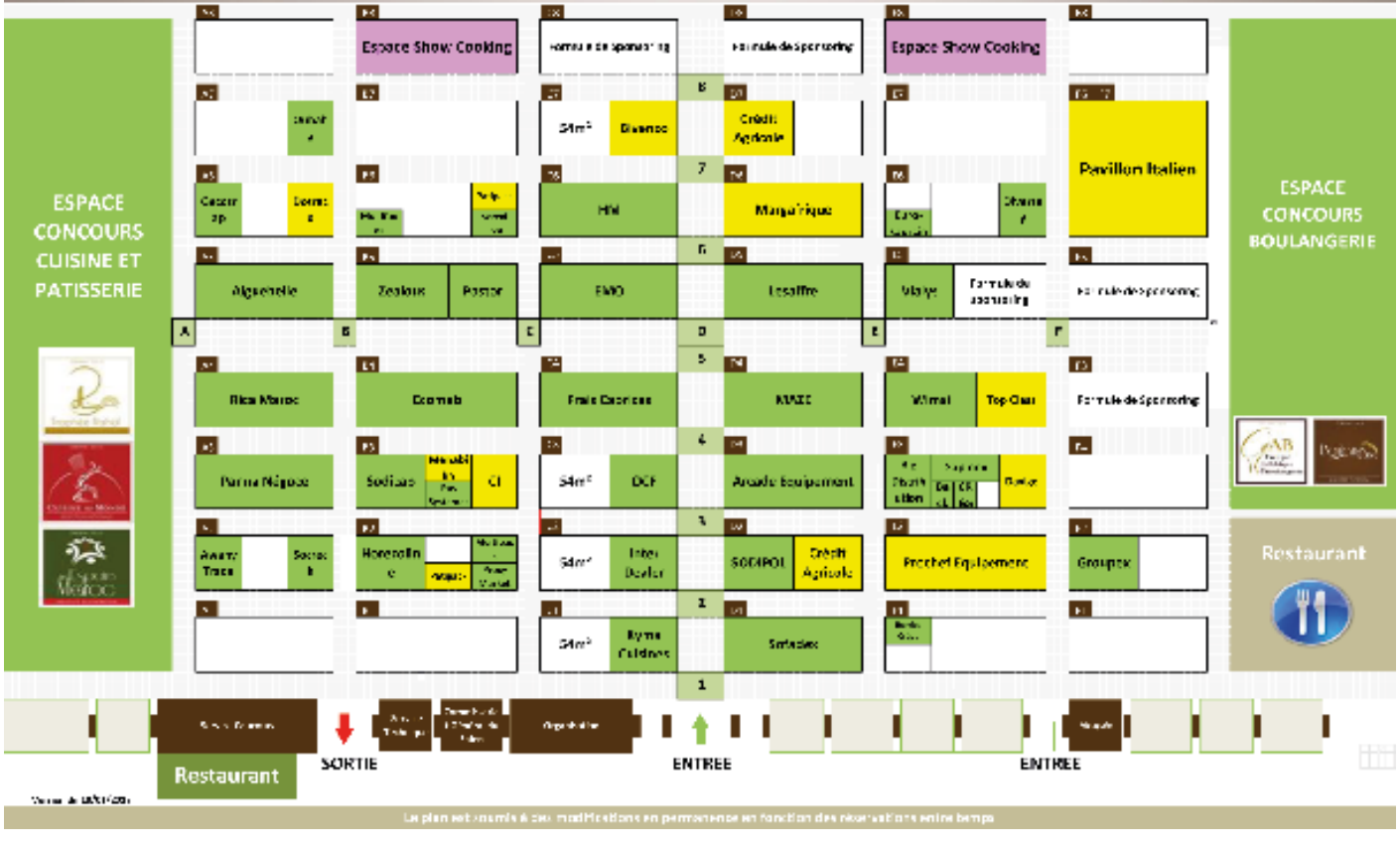
Grâce à une formule unique, le Crémai est le seul salon de l'hospitalité au Maroc regroupant les intérêts des professionnels du domaine.

- Au cœur de cette formule : l'exposition

Une surface d'exposition de 14 000 m² regroupant l'offre marocaine et internationale pour les métiers de l'hospitalité couplé à un visitorat professionnel décideur font du Crémai un salon business par excellence

- Un programme de conférences ciblées

Grâce à une nouvelle formule les conférences attirent les meilleurs experts et des consultants de renom, un espace dédié au sein de la surface d'exposition permet une meilleure interactivité avec les exposants et les visiteurs



tremplin des Chefs Marocains aux principales compétions internationales. Il regroupe les concours suivants :
Sélections Nationales Cuisines
Sélections Nationales Pâtisserie
Sélections Nationales Boulangerie

- TOC Maroc -> Sélection nationale de la cuisine
Depuis fort longtemps le Maroc a caressé le rêve de voir sa cuisine sublimée lors de compétitions internationales et primée à sa juste valeur aux coté des cuisines Mondiales reconnues. Le Cremai ouvre la possibilité aux jeunes chefs Marocains de représenter le Royaume aux plus prestigieuses des compétions internationales.
Le salon verra la sélection du prochain talent qui aura l'opportunité de porter les couleurs nationales. Le Maroc a ainsi vu en Janvier 2013 sa première participation au Bocuse d'or suite au Tournois Officiel des Chef organisé au Mazagan. Puis Issam Jaafari et Aissam Ait Ouakrim respectivement en 2015 et 2017.
- TOC Maroc -> Sélection nationale de la boulangerie
La Boulangerie est l'une des disciplines phares du Tournois Officiel des Chefs.
Le concours de boulangerie est constitué de 2 épreuves : le pain et la viennoiserie avec un concurrent pour chacune. Les deux finalistes constitueront l'équipe nationale de Boulangerie.
- TOC Maroc -> Sélection nationale de la pâtisserie
Désormais habitués aux compétitions internationales, plusieurs équipes Marocaines de pâtisserie ont déjà participé à des compétitions aussi importantes que la coupe d'Afrique de la pâtisserie et la coupe du monde de la pâtisserie.
Ce concours mène directement à la CAP Coupe d'Afrique de la Pâtisserie puis vers des compétitions Mondiales.
- Trophée Rahal
Initié pour rendre hommage à la gastronomie marocaine, le Trophée Rahal est plus une consécration. C'est un appel à la recherche et au développement de la gastronomie marocaine et de ceux et celles qui l'exercent.
Il regroupe les chefs cuisiniers spécialisés de la cuisine marocaine au sein de restaurants et hôtels au Maroc et à étranger. L'objectif du Trophée Rahal de la Gastronomie Marocaine est de créer, par la suite, un référentiel national
- Les espoirs du Maroc
Apport pédagogique et scientifique, animation, plaisir ludique, expérimentation et apprentissage, les espoirs du Maroc sont, aujourd'hui, l'évolution de Toque d'OR, initiée pour donner l'opportunité aux écoles et instituts de formation hôtelière et de restauration de se retrouver, mettre en valeur leur formation, aiguiser leur talent et partager leurs expériences.
Les Espoirs du Maroc sont de véritables ateliers de formation pratique pour se s'améliorer et se distinguer en présence de grands chefs.

- Coupe d'Afrique de la Boulangerie
Dans sa stratégie d'ouverture sur l'Afrique, Crémai à lancé en 2013 la Coupe d'Afrique de la Boulangerie pour le développement du métier sur le continent et la mise en valeur des artisans africains. Cette année cette prestigieuse compétition en est à sa 3ème édition.

Longtemps leader dans le domaine, le Maroc a déjà Participé à plusieurs compétitions internationale de Boulangerie, dont la coupe du monde de la Boulangerie à travers la sélection de l'équipe marocaine de boulangerie durant le Cremai. Cette année, le Maroc aux côtés d'autres équipes africaines dispute sa qualification pour les phases mondiales

Le salon est ouvert tous les jours de 10h00 à 17h00 pour les visiteurs et de 9h00 à 18h00 pour les exposants
Tél. : +212 5 22 25 25 13
Fax : +212 522 25 18 80
Concours : concours@cremai.net
Commercial : cremai@cremai.net
Informations : infos@cremai.net

Sirha 2017

Ce que vous avez manqué

Les 3.000 exposants et marques français et internationaux ont accueilli 208.000 professionnels (+10 % vs 2015) à la recherche des toutes dernières innovations et inspirations. 25 469 chefs se sont donnés rendez-vous au salon, qui a accueilli + 17 % de visiteurs étrangers.

Carrefour du Food Service Mondial et salon référent des professionnels, Sirha 2017 a dépassé toutes les attentes : une affluence record et un business réalisé sur salon absolument jamais vu !
Toute en effervescence, portée par l'enthousiasme et l'implication de tous ses acteurs, l'édition 2017 a permis aux visiteurs de vivre une expérience incroyable, bien au-delà de ce qu'ils étaient venus chercher.

Un réservoir d'idées bouillonnant, un lieu de sourcing exceptionnel

Toujours plus prospectif et efficace, Sirha 2017 a réuni plus de 750 nouveautés sur des stands plus grands en moyenne, et d'une qualité toujours plus impressionnante. Tout concourrait à une visite efficace et enthousiasmante pour tous les participants, dans une ambiance extraordinaire, particulièrement propice aux affaires.

Acteur clé de l'accélération de la digitalisation du foodservice

Le Village Start-up : parfait symbole de la place prépondérante donnée à l'innovation au Sirha, le village Start-up à l'entrée du salon a réuni sous le patronage du CIC, 13 starts-up dont 90 % présentaient des projets liés au digital.

Les Grands Prix Sirha Innovation 2017

Au total, 13 Grands Prix Sirha Innovation ont été décernés cette année dont 8 Grands Prix dans la catégorie : « Produits- Boissons - Ingrédients » et 4 Grands Prix dans la catégorie « Matériels - Equipement- Concepts ». La start-up Unilasalle a obtenu le Grand Prix Spécial du Jury. 252 dossiers de candidatures avaient été présentés.

Déployé sur 132.000 m² en 2017, Sirha pourra étendre encore son offre, du 26 au 30 janvier 2019, sur 9.000 m² supplémentaires grâce à la construction d'un nouveau hall.

Le Food Studio 2017, un diffuseur de contenu pluri-dimensionnel

Web TV Sirha
149 intervenants, chefs et experts français et internationaux se sont croisés sur le plateau de la Web TV Sirha et ont proposé 70 démonstrations, tables rondes ou interviews. Des échanges riches sur des thématiques d'actualité comme le digital, le sans gluten, le développement durable ou la formation. Guillaume Gomez, Rasmus Kofoed, Thomas Keller et Christian Le Squer ont fait briller le plateau TV

Au coeur du Food Studio, les équipes de Bridor, du Centre Culinaire Contemporain et d'Omnivore ont une fois de plus apporté la preuve que l'inspiration naît de la démonstration. Durant 5 jours, les 3 acteurs du Food Studio et leurs chefs ont concrétisé en live devant les professionnels leurs visions du foodservice de demain.

L'expo PrintFood a mis les mots à la bouche !

48 créateurs, pâtissiers, chefs, artistes

contemporains ou tatoueur ont signé une détonante exposition de food design. Millefeuille éphéméride, Saumon d'Écosse imprimé tartan et biscuits marqueterie, les oeuvres éphémères de PrintFood ont fait l'objet de « dégustations et démonstrations sauvages », dont un tatouage sur viande en direct.
PrintFood, création d'Emmanuel Chevalier, designer et directeur artistique du Sirha en coproduction avec PCB Création a permis à Philippe Rigollot, Claire Heitzler, Sylvie Amar, Christophe Adam, et bien d'autres d'exprimer leur créativité en 3 dimensions.

Sixième Sens

En partenariat avec l'Institut Paul Bocuse et FB Décorateur, la surprenante « grande boîte dorée » a transposé les convives dans des univers et des expériences sensorielles uniques le temps d'un déjeuner.
A l'intérieur, les 4 restaurants concepts Silva, Théâtre, Native, Curiosité et le lounge Champagnissime inédits et créatifs ont illustré grandeur nature les tendances du Food service identifiées par Loeb Innovation.
Conçus et mis en oeuvre par 65 étudiants et encadrants de l'Institut Paul Bocuse, ils ont accueilli plus de 1 000 clients en 5 jours.
Concernant les concours vous pouvez vous référer à notre édition précédente qui vous donnait les résultats.

Prochaine édition : du 26 au 30 janvier 2019 EUREXPO - Lyon

Eberhardt Frères : acteur incontournable du Sirha

L'entreprise, spécialiste de l'équipement Froid, Grande Cuisine, Boulangerie-Pâtisserie et Entretien du Textile, présentait sur son propre stand une belle offre de matériel issue de ses grandes marques européennes partenaires. Le stand était très animé pendant toute la durée du salon avec des dégustation de vins et des démonstrations culinaires permanentes qui mettaient en avant la qualité et la fiabilité des gammes : Liebherr, Tecnox, Afinox, Brema, Tecfrigo, Moretti Forni, Fusio, Giorik, Hoonved, Merker, Ipso... autant de grandes marques qui sont, sans conteste des références dans le domaine du froid, de la machine à glace, de la pizza, de la cuisson, du lavage et de l'entretien du textile.
L'entreprise était également présente sur de nombreuses animations. Les différents partenaires s'appuient sur le professionnalisme d'Heberhardt Frères et sur la fiabilité des marques Premium, reconnues et réputées dans leur domaine d'activité notamment Liebherr pour le froid et les caves à vin, Giorik pour la cuisson, Afinox pour les meubles froids, Hoonved pour la laverie-vaisselle et Moretti Forni pour les fours à pizza.

Eberhardt Frères Maroc : 40, bd Ain Taoujtate, Rés Assilm 2 - Casablanca

BANYAN TREE TAMOUDA BAY

UN RESORT DE VILLAS

Direction la séduisante région du nord-ouest du Maroc, où vous attend un superbe havre d'intimité en bord de plage dans la baie de Tamouda. Installé face aux plages ensoleillées et aux eaux d'un bleu étincelant de la Méditerranée, ce resort composé exclusivement de villas avec piscine invite à un séjour romantique. Laissez-vous envoûter par le charme oriental du Maroc et offrez-vous un moment de détente absolue dans une atmosphère délicieusement feutrée.

TOUTES LES VILLAS

Des villas qui inspirent détente, intimité et sérénité. Bienvenue dans un monde de tranquillité et de romantisme.

Bliss Pool Villa

Conjuguant intimité et élégance, cette villa de style marocain offre une vue sur le jardin. La salle de séjour mène à une spacieuse chambre principale avec sa salle de bain attenante. Chaque villa dispose d'une piscine privée dans le jardin, pour un inoubliable séjour en couple.

Garden Pool Villa

La villa est dotée d'un vaste jardin et d'une terrasse aménagée avec goût qui complètent à merveille son espace de vie et sa piscine privée. Un cadre idyllique propice à la détente.

Courtyard Villa

Entourée d'un vaste patio, d'impressionnantes arches et de parois immaculées, cette charmante villa équipée d'une kitchenette vous

offre une magnifique vue sur le lagon. Détendez-vous dans la piscine privée ou le bain à remous de ce havre d'intimité.

Waterfront Villa

Offrant une vue époustouflante sur le lagon et ses eaux scintillantes, cette villa dispose d'une piscine privée, d'un bain à remous et d'une kitchenette. Profitez de l'environnement aquatique et des pièces spacieuses de ce paradis pour amoureux.

Pool Villa 2 chambres

Détendez-vous dans une atmosphère

verdoyante et laissez votre regard se perdre dans le lagon. Cette villa deux chambres avec piscine offre des espaces intérieur et extérieur parfaits pour les groupes. Idéale pour quatre hôtes, la villa dispose d'une piscine privée, d'un bain à remous, d'une salle à manger extérieure et d'une cuisine ouverte.

Sea View Villa 2 chambres

Plongez dans votre grande baignoire, votre bain à remous ou votre piscine privée aux dimensions généreuses et laissez-vous envoûter par la vue sur la mer. Purifiez votre corps au hammam, une salle de vapeur semblable à un bain turc, ou profitez tout simplement d'un moment de détente dans les spacieuses chambres à coucher. La villa dispose également d'un vaste salon

SITUATION

Le resort est situé sur la côte nord-ouest du Maroc, dans la baie de Tamouda. La ville de Tétouan n'est qu'à 20 minutes. La très animée ville de Tanger est à 60 minutes de route. Entre les routes sinueuses des montagnes du Rif et les eaux scintillantes de la Méditerranée, le resort Banyan Tree Tamouda Bay offre une vue spectaculaire sur la mer ainsi que des prestations haut de gamme.

relié à une cuisine ouverte, pour un confort optimal.

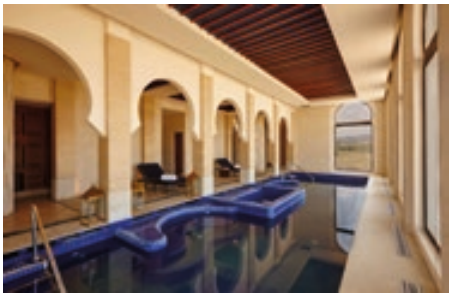
Spa Sanctuary Pool Villa 2 chambres

Offrez-vous un moment de détente dans ce havre de paix et de sérénité conçu pour les amateurs de spa. Venez profiter de soins spa illimités et d'une salle de soins dédiée dans cette villa avec vue sur mer, piscine privée et bain à remous. La chambre supplémentaire accueillera les membres de la famille ou les amis.

Beach Villa 2 chambres

Située au bord de la plage, cette villa dispose d'une piscine privée, d'un bain à remous et d'un accès direct à notre page plage privée de 700 m le long de la côte de Tamouda. La spacieuse salle de séjour donne sur une cuisine ouverte et un espace repas extérieur, pour des vacances idylliques. Idéale pour une famille de cinq personnes, cette villa constitue un véritable sanctuaire pour les sens.

LE SPA



Retrouvez auprès de nos thérapistes qualifiés les traditions ancestrales du spa, centrées sur le contact et la sensibilité. Chaque soin vous permettra de vous détendre profondément et de vous ressourcer intensément. Notre spa primé possède six salles de soin Deluxe, deux salles de soin Royal, un espace hydrothermal, un bassin revitalisant, une salle de yoga et une boutique.

LA RESTAURATION

Un voyage culinaire qui comblera tous les appétits. Installez-vous en salle ou sur la terrasse et savourez de délicieuses spécialités marocaines, ainsi que des plats méditerranéens et internationaux. Venez assouvir votre envie d'exclusivité en dégustant un délicieux repas dans notre salle à manger privée

Puisant dans les traditions ancestrales du spa, notre cocon de sérénité mêle romance et sensualité exotique. L'architecture du spa se fond harmonieusement dans son environnement à la beauté naturelle, reflétant ainsi parfaitement le caractère unique de l'endroit. Le vaste spa comprend six espaces de soin «Deluxe», deux espaces de soin «Royaux», notre circuit hydrothermal signature «Rainforest Experience» incluant un Bassin Vitalité et un Hammam, un espace Yoga et une galerie Banyan Tree.

LA BOUTIQUE

La boutique propose un large éventail d'objets d'art marocains, de vêtements griffés et d'accessoires de spa exclusifs.

LA SALLE DE SPORT ET DE YOGA

Les amateurs de fitness peuvent participer à une séance cardio ou soulever des haltères tandis que les passionnés de yoga disposent d'une salle dédiée à cette activité.

LES SALLES DE RÉUNION ET DE CONFÉRENCE

Avec une salle de conférence et deux salles de réunion, le resort offre des espaces intimes et une atmosphère studieuse pour garantir la réussite de vos événements professionnels.

LE CENTRE D'AFFAIRES

Un ensemble complet d'équipements et de services, parmi lesquels des services de secrétariat, est à votre disposition pour une plus grande efficacité.

LE CLUB ENFANTS

Centrées sur l'éveil et le divertissement, les activités proposées aux enfants incluent notamment des ateliers de maquillage, des séances de cinéma et la construction de châteaux de sable.

LA BIBLIOTHÈQUE

Pour un après-midi de détente, installez-vous confortablement dans l'un des fauteuils en cuir et plongez-vous dans un classique de la littérature.

LES PISCINES ET LES PLAGES

Faites connaissance avec les autres hôtes du resort en vous rendant à la plage ou amusez-vous en famille à la piscine pour enfants.

10 CHOSES A FAIRE POUR LES COUPLES

1 Les Moments intimes

Respirez le parfum des pétales de fleurs fraîches et d'huiles aromatiques apaisantes. Prélassez-vous dans des draps de satin au toucher soyeux et déconnectez-vous de votre environnement avec une douce musique de fond. Les Moments intimes sont conçus pour sublimer

Les prix de l'hôtel débutent à 125 euros par chambre et par nuit pour deux personnes avec petit-déjeuner et taxes inclus.

l'atmosphère de romance et détente pour les couples qui veulent se relaxer dans le sanctuaire de leur villa privée.

2 Dîner en bord de mer et sous les étoiles

Dînez sur notre plage privée et profitez de la brise rafraîchissante de la mer tout en dégustant un plat de fruits de mer merveilleusement bien cuisiné. Le Dîner en bord de mer et sous les étoiles permet à tous les amoureux de partager un dîner privé unique et mémorable.

3 Grillade à la plage

Une table magnifique sous les étoiles, des bougies et des senteurs iodées de la mer, agrémentées d'une délicieuse grillade. Éveillez vos papilles gustatives avec des fruits de mer et des steaks, agrémentés de vin frais, pour de beaux moments partagés avec votre partenaire.

4 Participez aux cours de grande cuisine assurés par nos chefs (suggestion)

Élaborez des plats de grande cuisine de A à Z lors d'une séance de cuisine amusante et créative, et découvrez la gastronomie marocaine et thaïlandaise. A la fin du cours, vous recevrez un certificat attestant des nouvelles connaissances culinaires que vous aurez acquises.

5 Pique-nique ici et là

Avec un panier de pique-nique rempli de savoureuses surprises, promenez-vous dans la baie de Tamouda avec votre amoureux ou amoureuse jusqu'à ce que vous trouviez l'endroit idéal pour pique-niquer. À la plage, dans l'herbe ou à la montagne, préparez-vous à vivre une expérience inoubliable.

6 Le Dîner dans le style « villa marocaine »

La terrasse extérieure de votre villa offre le cadre idéal pour un véritable dîner marocain au milieu des torches de jardin, des bougies et des pétales de fleurs. Votre chef personnel vous préparera un somptueux repas arabe au barbecue.

7 Le Spa et le Hammam de Banyan Tree

Entrez dans un sanctuaire dédié aux sens, le spa de Banyan Tree Tamoda Bay, et laissez-vous dorloter avec votre partenaire par nos massothérapeutes selon des techniques inspirées de l'Asie ou du Maroc pour mieux régénérer et rajeunir votre corps, votre esprit et votre âme. Le spa de Banyan Tree Tamouda Bay vous propose plusieurs formules, dont une formule « Package Spa Couple » associant des thérapies inspirées de la tradition marocaine, spécialement adaptées pour les dames et les messieurs.

8 Sports aquatiques

Amusez-vous en vous adonnant au stand up paddle sur la mer Méditerranée et appréciez la beauté des environs. Les voiles gonflées par le vent, faites une excursion guidée en catamaran pour une sortie exaltante en Méditerranée ou une balade au coucher du soleil, ou même, relevez le défi après une leçon privée avec nos professeurs de voile.

9 Mille et une nuits

Vivez le plus intime de tous les tête-à-tête. Un majordome personnel répondra à tous vos besoins en organisant un dîner parfait pour vous et votre partenaire sur le sable doux, sous une tente bédouine avec une chicha traditionnelle.

10 Plongée sous-marine

Plongée sous-marine au Maroc sur divers sites de plongée autour de Banyan Tree Tamouda Bay. Faciles d'accès depuis la plage, découvrez les nombreuses grottes et les magnifiques rochers recouverts d'une riche flore aquatique, abritant des nudibranches, des gorgones et autres anémones colorées. Expérience véritablement inoubliable pour les plongeurs, les photographes et les passionnés de biologie marine, c'est là une occasion unique de s'approcher et de se familiariser avec la faune de la région – mérous, barracuda, maquereau roi, monodactylidae, pastenagues, murènes et, en saison, dauphins, baleines ainsi qu'une grande population d'hippocampes.

Banyan Tree Tamouda Bay
Route Nationale 13 - Fnideq
+212 539 669 999 - tamoudabay@banyantree.com

4 bougies pour Iloli

Quatre années de créativité, d'authenticité et de convivialité mais aussi de fusion, de partage et d'échange. Quatre années que le chef Masta et Noëlle Furukawa, associent le meilleur du Maroc et du Japon pour transporter leurs convives dans un univers lointain et pourtant si proche. Pour cet anniversaire, une soirée culturelle, gastronomique et musicale dans la plus pure tradition nippone sur le thème «Sounds and Colors of Okinawa», a été organisée le lundi 20 février.

Les nombreux invités ont pu découvrir, avec des clichés du photographe Keiko Nomura, l'extrême sud du Japon, au confluent de la Chine et de l'Asie du Sud-Est, dans le berceau d'une culture aussi originale que méconnue : l'archipel paradisiaque des îles d'Okinawa,

Côté gastronomie, Iloli a présenté ses nouveautés notamment des dîners inédits élaborés à quatre mains. Initié à la faveur d'une rencontre entre le chef Masta et le chef colombien Santiago Torrijos de l'Atelier Rodier à Paris, ce happening culinaire prendra place le temps de trois soirées, les 17, 18 et 19 mai, autour des produits du terroir marocain. Deux sensibilités, deux signatures, quatre mains pour un menu aux accents japonais, colombiens, marocains et français.

Présente tout au long de la soirée, la jeune star de la scène okinawaise, Kanako Horiuchi, a distillé les sonorités mélancoliques du sanshi, instrument voisin du oud, parfois en duo avec le luthiste Nabil Khalidi.

La soirée fut également l'occasion de découvrir H.I.S., la plus grande agence de voyage japonaise spécialiste des séjours sur mesure, et disposant désormais d'une antenne à Casablanca. Cette agence a mis sur pied, à partir du 30 mai, un voyage gastronomique intitulé "Itinéraire d'un gourmet à Tokyo", au cours duquel le chef Masta et Noëlle seront présents durant cinq jours pour accompagner les clients d'Iloli et leur faire découvrir les hot spots de la gastronomie tokyoïte et les trésors culinaires japonais.

Restaurant Iloli
33 rue Najib Mahfoud - Place Ollier
Quartier Gauthier - Casablanca
060 88 666 33

IPERESPRESSO ILLY.
L'ESPRESSO NOUVELLE GÉNÉRATION

Foods & Goods

live
happ illy

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