

M.A.D.E. : LES NOMINÉS AUX TROPHÉES

Avril - Mai 2017

30MAD / 5€ / 6\$

N° 76

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

SPÉCIAL SIAM 2017



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AU MAROC



CONSTRUCTION
SDHM STEEL LIMITED



HUILE D'OLIVE
LES BONNES PERFORMANCES



AVICULTURE
DE BELLES PERSPECTIVES

Nourrir la terre pour nourrir la planète



Avec près d'un siècle d'expertise, le Groupe OCP est un des leaders mondiaux sur le marché du phosphate et de ses dérivés. Contribuant à nourrir une population mondiale grandissante en fournissant des fertilisants essentiels à la croissance des plantes, le Groupe œuvre à la vision d'une agriculture durable et prospère, en augmentant les rendements agricoles tout en préservant les sols. Acteur influent du développement économique et social du Maroc, OCP s'engage avant tout pour l'avenir des générations futures.

SPONSOR OFFICIEL



SALON INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE AU MAROC

Du 18 au 23 avril 2017
Meknès - Maroc



www.ocpgroup.ma

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

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 : 30 000 exemplaires

Édito n°76



Le SIAM (Salon International de l'Agriculture au Maroc) s'ouvre sous de bons auspices. Les exposants ont répondu présents et les nombreux visiteurs devraient cette année encore arpenter les allées du salon pour y découvrir tout ce qui fait notre agriculture.

Mais ce qui distingue cette édition, c'est l'enthousiasme optimiste d'une bonne campagne agricole, exprimé par les professionnels du secteur.

En effet, cette année, contrairement à 2016, les dernières pluies sont tombées au bon moment, partout et surtout sans excès ni dégâts pour les sols. De plus, on constate une amélioration du taux de remplissage des barrages et du niveau des nappes phréatiques, et les économies d'eau au niveau de l'irrigation commencent à porter leurs fruits.

Les agriculteurs et tous les responsables misent même sur les prémices d'une année record.

La campagne céréalière s'avère prometteuse, le développement des arbres fruitiers est en bonne voie, les légumes ont eu l'eau et la chaleur nécessaires à leur bon développement.

Les autres domaines d'activité semblent également bien se porter.

Côté aviculture, avec un taux d'accroissement moyen durant les quatre dernières décennies de 7,7% pour la production de viandes de volailles et 3,5% pour la production d'œufs de consommation, le secteur avicole constitue aujourd'hui l'une des activités agricoles les plus dynamiques au Maroc.

La filière viandes rouges a bien honoré son premier Contrat-Programme signé entre le gouvernement et la Fédération interprofessionnelle des viandes rouges (FIVIAR) pour la période 2009-2014. Les objectifs fixés ont été réalisés avec une production annuelle de 450 000 tonnes de viandes rouges. Le deuxième Contrat-Programme, pour la période 2014-2020, devrait assurer la continuité du développement de la filière en amont et en aval.

Pour l'oléiculture et notamment l'huile d'olive, on constate de bonnes perspectives. Les projets oléicoles réalisés dans le cadre du Plan Maroc Vert commencent à porter leurs fruits : la production a presque doublé, en 6 ans, pour atteindre 1,5 million de tonnes et le Maroc s'est hissé au 5ème rang des producteurs et exportateurs mondiaux du secteur.

Ainsi nous devrions rencontrer au SIAM des agriculteurs plus détendus, des producteurs plus optimistes et des professionnels satisfaits.

Comme tous les ans, Resagro sera présent sur le salon et se fera un plaisir de rencontrer à la fois les exposants et les visiteurs.

Bonne lecture et bon salon!

Alexandre DELALONDE

Sommaire



Agriculture

Spécial SIAM	22
Huile d'olive : de bonnes performances	38
Aviculture : de bonnes perspectives	40
L'agriculture biologique au Maroc	44



Solutions

M.A.D.E. 1ère partie	14
Veille réglementaire	16
Tendance des flux commerciaux	18
SDHM Steel Limited	20
M.A.D.E. 2ème partie	48



Recettes selon Elle & Vire	50
Les news	52
Bar à thé : Wright Tea	58
Bilan : le Crémaï 2017	60
Kenzi Solazur Hotel	62
Restaurant Sushi Box	66

klarm

Oulmès

Rafrâchit vos sens.



So 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.

R&D
LA FILIÈRE SUCRE

FIMASUCRE

FEDERATION INTERPROFESSIONNELLE MAROCAINE DU SUCRE

La Fédération Interprofessionnelle Marocaine du Sucre (FIMASUCRE) et la Fédération Nationale Interprofessionnelle des Semences et Plants (FNIS) ont organisé conjointement une journée nationale d'étude le 21 mars 2017 à Rabat, sous le thème : « Progrès génétiques, leviers de protection de la betterave à sucre ».

Cette journée qui a connu la participation de tous les acteurs agricoles de la filière sucrière notamment les représentants du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, les Associations régionales des agriculteurs, des partenaires institutionnels de la FIMASUCRE et de la FNIS, en plus des chercheurs nationaux et internationaux ainsi que les représentants des sociétés semencières de la betterave à sucre, a été l'occasion d'échanger les informations, les résultats des expériences dans les pays betteraviers ayant les mêmes conditions de production. De même, cette journée a permis à travers un benchmark international, de s'informer des principaux programmes de recherche, d'innovation, et de création variétale engagés par les obtenteurs semenciers pour trouver des solutions génétiques aux différentes maladies.

www.fimasucre.ma

AGROALIMENTAIRE
CONTRAT-PROGRAMME



Pour booster le secteur de l'agroalimentaire et garantir les conditions nécessaires à sa compétitivité, un contrat-programme est actuellement en cours de préparation. Axé sur un partenariat public-privé, ce contrat devrait relier la Fenagri à l'État représenté par trois départements ministériels (Agriculture, finances, industrie). En effet, les professionnels veulent lutter contre les obstacles qui freinent l'essor de l'industrie marocaine et surtout son accessibilité sur les marchés de l'exportation. D'autant plus que les produits marocains n'ont rien à envier aux produits fabriqués par les mastodontes internationaux. L'amélioration de cette visibilité passe par la normalisation des produits agricoles qui sera bénéfique à la fois au consommateur, à l'industriel et à l'agriculteur. Les professionnels pointent du doigt la concurrence déloyale de la contrebande et du secteur informel qui, à leurs yeux, compromettent la santé des consommateurs. Aussi, pour remédier à ce phénomène, ils invitent les autorités à revoir la fiscalité (TVA) des produits agricoles destinés à l'industrie agroalimentaire. Après les fruits et légumes lors de la loi de Finances 2016, la Fenagri appelle à la généralisation vers d'autres plantes, de la taxation, non pas du chiffre d'affaires, mais plutôt du différentiel, c'est-à-dire de la valeur ajoutée du secteur, notamment en déduisant le prix d'achat des intrants agricoles.

TROPHÉE
BANQUE AFRICAINE DE L'ANNÉE



Lors de la 5ème édition du Africa CEO Forum, organisée par le Groupe Jeune Afrique, en partenariat avec la Banque Africaine de Développement (BAD), tenue les 20 et 21 mars 2017 à Genève, c'est le groupe Attijariwafa bank qui a remporté, pour la seconde fois, le trophée prestigieux « Banque Africaine de l'Année ». Cette édition a été lancée sous le thème « Réinventer le business model africain ». Le trophée a été remis à M. Boubker Jai, Directeur Général d'Attijariwafa bank par M. Amir Ben Yahmed, Président et Fondateur du Africa CEO Forum. Le prix de la « Banque Africaine de l'année » récompense la banque africaine ayant réalisé l'expansion la plus remarquable sur le continent africain au cours des dernières années. Cette distinction salue le rôle actif du Groupe dans le développement de l'économie nationale et africaine, à travers son engagement dans le domaine financier et entrepreneurial ainsi que son leadership en matière de bancarisation et d'inclusion financière.

www.attijariwafabank.com



PARTENAIRE D'UN DÉVELOPPEMENT AGRICOLE DURABLE



AGROPOLIS
AGROPOLE DE MEKNÈS

MEDZEST
AGROPOLE DE BERKANE

AGROPOLE
SOUSS MASSA

**OFFRE DE LOTS DE
TERRAINS INDUSTRIELS VIABILISÉS**

VISITEZ NOTRE STAND AU
SIAM A MEKNÈS
AU PÔLE INSTITUTIONNEL



SALON
EXPO SIAB



Le Salon de l'Alimentation et des boissons «SIAB Expo Maroc 2017» est la place de négoce incontournable de l'alimentation, de l'industrie alimentaire et des boissons. Du 18 au 21 Mai 2017, la 1ère édition ouvre ses portes aux professionnels de l'alimentation et des boissons

au Maroc comme à l'étranger. L'occasion de déguster leurs produits et de vous présenter leurs dernières nouveautés.

Avec plus de 10.000 visiteurs professionnels attendus, le SIAB se veut la 1ère plateforme d'échange promouvant les dernières tendances et les innovations du marché.

Un rendez-vous annuel «B to B» incontournable pour rencontrer de nouveaux clients et fournisseurs

Le salon organisera pendant 4 jours des ateliers destinés à tous les professionnels du secteur. Ces derniers permettront de présenter les avantages économiques de l'industrie alimentaire, de partager des expériences sur des sujets ciblés en fonction de vos centres d'intérêt, et de répondre à vos questions pratiques

Du 18 au 21 Mai 2017 b- Parc d'Expositions de l'Office des Changes - Casablanca

EXPORTATION
DARI DANS 3 NOUVEAUX PAYS



Nous devons faire preuve d'innovation pour adapter nos produits aux spécificités des marchés de l'export», affirme Hassan Khalil, directeur général de Dari Couspate. Ce dernier annonce d'ailleurs le lancement de la distribution des produits Dari dans trois nouveaux pays (Le Bahreïn, la Corée du Sud et l'Éthiopie), portant à 45 le nombre des marchés d'exportation de cette entreprise basée à Salé, et cotée à la Bourse de Casablanca.

EXPO SIAB SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION ET DES BOISSONS

18 ➤ 21 mai 2017

Parc d'expositions de l'office des changes,
Route d'El Jadida - Casablanca . Maroc

+ (212) 522 99 45 85
+ (212) 661 64 94 25
contact@siabexpo.com
www.siabexpo.com



Organisateur

Partenaire Media

Partenaire exclusive d'information





SDHM Steel Limited

Ingénierie et fabrication mécanique
Construction métallique

SDHM STEEL LIMITED

accompagne les plus grandes entreprises sur leurs projets par excellence dans la construction sur le marché national et international en optimisant des coûts de gestion et la sécurité des chantiers ...

MAINTENANCE

- Régie et recrutement
- Normes de sécurité chantier
- Achat et logistiques Industriel



CONSTRUCTION

- Chaudronnerie et Tuyauterie
- Bâtiment et Travaux publics
- Montage Industriel et mécanique



INGÉNIERIE

- Etude technique
- Optimisation
- Supervisions HSE



Siège : 7, Lot. El Houria, Bd. de la Palestine
Usine : Z.I. Ouest Mohammédia, Imm. Maghreb Fuel
E-mail : contact@sdhmsteel.ma - www.sdhmsteel.ma
Tél : 06 62 06 59 62 06 95 32 24 42
Fax : 05 22 23 38 37

SDHM STEEL LIMITED

CONVENTION

CGEM ET MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION

M. Faïçal Mekouar, Vice-Président Général de la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM), M. Jamal Eddine El Aloua, Secrétaire Général de la Formation Professionnelle et M. Mohamaddine Ismaili, Directeur de l'Académie Régionale de l'Éducation et de la Formation (AREF) ont signé en présence de M. Rachid Belmokhtar, Ministre de l'Éducation Nationale et de la Formation Professionnelle, hier à Casablanca, une convention pour la mise en place d'Instituts de formations dédiés à l'entrepreneuriat et à la formation du middle management, ainsi que d'un centre de formation d'excellence pour les entrepreneurs de l'artisanat, de la production et des services.

A travers ces projets, la CGEM veut soutenir les jeunes à la création d'entreprises et renforcer les capacités des entrepreneurs pour mieux accéder aux opportunités du marché, créer de la valeur et financer leur propre développement.

La Confédération aspire également à accompagner les secteurs via la formation des niveaux qualifications intermédiaires (techniciens et opérateurs) au middle management en les dotant de compétences en gestion financière et RH.

Par ailleurs, La CGEM souhaite consolider les aptitudes des jeunes entrepreneurs de l'artisanat et des services à travers une formation d'excellence. Appuyées par un label qualité qui sera délivré par les fédérations sectorielles de la CGEM, ces formations permettront la création d'entreprises structurées à fort potentiel de développement.

Ces initiatives s'inscrivent dans le cadre de la mise en application de la Stratégie Nationale de la Formation professionnelle 2021, lancée en mars 2016.



PECHE

GEOLOCALISER LES NAVIRES



Alors que de nombreux pays sont en train d'épuiser leurs ressources naturelles et sont aux prises avec des problèmes exacerbés par le changement climatique, le Maroc montre l'exemple en concevant et adoptant des stratégies de croissance verte dans différents secteurs, dont

l'énergie, la gestion des déchets, l'agriculture et la pêche.

La Banque mondiale soutient cette vision d'avenir à travers des prêts à l'appui des politiques de développement, des projets d'investissement et une assistance technique. Si la pêche risque de devoir faire face, à terme, aux conséquences du changement climatique, le principal danger qui pèse actuellement sur l'essor du secteur réside dans la pêche illicite, non déclarée et non réglementée, qui menace le renouvellement des stocks halieutiques et les moyens de subsistance de quelque 500.000 Marocains.

Conscientes de ce danger, les autorités marocaines ont investi dans un certain nombre de dispositifs, dont un système de suivi des navires par satellite, qui impose aux bateaux à partir d'un certain gabarit de s'équiper de balises afin de pouvoir les suivre en temps réel et d'avoir une vraie traçabilité. Les pêcheurs doivent par ailleurs respecter des zones de reproduction de certaines espèces, interdites à la pêche, et appliquer les règles concernant le matériel acceptable et la taille minimale des prises.

FIAD

LES TROPHÉES



Cette 5ème édition du Forum International Afrique Développement n'a pas dérogé à sa tradition de récompenser les

entreprises les plus méritantes à travers les «Trophées de la Coopération Sud-Sud». Pour cette année, le premier prix, «Platinum», a été remporté par LILA, société tunisienne de production et de commercialisation d'articles hygiéniques en Afrique. Les deuxième et troisième prix, «Gold» et «Silver», ont été décernés respectivement à HPS, société marocaine spécialisée dans l'édition des solutions de paiement électronique dédiées aux institutions financières, présente dans 85 pays dans le monde, et à SANIA, société ivoirienne acteur majeur de l'industrie agricole en Afrique de l'Ouest intervenant dans l'hévéa, la canne à sucre et le palmier à huile. Le Jury a décerné un «Prix spécial» à Coris Bank, banque ouest-africaine pour ses efforts dans la promotion de l'accès au financement des TPE et PME de la zone UEMOA.

Photo : Prix Platinum des Trophées de la Coopération Sud-Sud : LILAS, Tunisie

KAYA TEA

MOROCCAN ICETEAS



THE ONE AND ONLY

Aujourd'hui, s'ouvre une nouvelle page de l'histoire du thé au Maroc. Tradition et modernité se rejoignent pour donner naissance au premier thé glacé marocain.

Faible en calories et à base d'ingrédients naturels, KAYA TEA allie plaisir, santé et nutrition.

Today, a new phase in the history of tea is taking place in Morocco. Tradition and modernity meet to give birth to the first moroccan ice tea.

Low in calories and made with natural ingredients, KAYA TEA combines health, pleasure and nutrition.

www.kayatea.com

SALON

LE MAROC EN FORCE AU SIA



Une importante délégation a représenté le Maroc à la 51ème édition du Salon International de l'Agriculture à Paris. 30 exposants (coopératives, groupements d'intérêt économique et sociétés marocaines privées) ont présenté leurs produits aux acheteurs internationaux et au grand public. Près de 50 produits de 12 régions du Royaume ont été exposés sur un pavillon de 325 m², élaboré de façon à immerger le visiteur dans un décor évoquant une kasbah du sud marocain. Huiles d'olive et d'argan, safran, eau de rose du Sud, ou encore dattes et figues de barbarie, en passant par les olives et câpres, et le couscous, ... ont ainsi pu être découverts dans un espace démonstration/dégustation qui accueillait les stands des exposants et un espace B to B où les participants pouvaient rencontrer les partenaires potentiels. De nombreuses animations étaient programmées sur le stand tout au long de l'événement : ateliers culinaires, dégustations,...

EOLIEN

L'ONEE OBTIENT 130M€ DE LA KFW

Le gouvernement marocain a conclu avec la banque allemande KfW un contrat de garantie relatif à l'octroi d'un prêt de 130 millions €. Les fonds, qui seront débloqués au profit de l'Office national de l'électricité et de l'eau (ONEE),



serviront au financement de la phase II du programme intégré éolien. Lancé dans le cadre des ambitions vertes du secteur énergétique marocain qui visent à satisfaire 42% des besoins énergétiques grâce aux énergies renouvelables d'ici à 2020, le programme éolien intégré permettra la construction de six parcs éoliens d'une capacité globale de 1 000 MW. Il s'articule en deux phases dont la première permettra la mise en place de 150 MW de centrale éolienne à Taza tandis que les 850 MW restants seront implantés lors de la phase II. Cette deuxième phase verra la construction des parcs de Tanger II (100 MW), Boujdour (100 MW), Toskrad (300 MW), Midelt (150 MW) et Jbel Lahdid (200 MW). Les centrales concernées par l'actuel financement sont celles de Tanger II, Midelt et Jbel Lahdid, selon l'Economiste.

La KfW a également octroyé à l'ONEE un second prêt de 20 millions € pour le financement du programme national d'assainissement liquide.

Gwladys Johnson pour l'Agence Ecofin

EMBALLAGE

NOUVELLE USINE



La filiale marocaine du fabricant français d'emballages Massily a inauguré sa nouvelle unité de production d'emballages métalliques dans le parc industriel Haliopolis située à Drarga, commune de la préfecture d'Agadir Ida-Outanane.

D'un coût total de 10 millions d'euros, l'usine s'étend sur un terrain de 10 000 m². Elle sera dédiée en priorité à l'emballage de sardines en boîtes métalliques et s'orientera également vers la fabrication d'emballages métalliques industriels pour produits industriels (peinture, vernis).

« Dans les deux ou trois ans à venir, nous disposerons d'une capacité d'environ 300 à 400 millions de sardines et d'environ quatre lignes de fabrication d'emballage industriel pour tout ce qui est peinture, vernis industriel », a indiqué Thomas Bindschedler, président du groupe Massily.

Pour rappel, le groupe Massily Maroc a réalisé un chiffre d'affaires de 12,6 millions d'euros (135 millions de dirhams) en 2016.

Espoir Olodo pour l'Agence Ecofin

**MEMORANDUM
AWB et GCB BANK LTD**



Dans le sillage de la tournée Royale en Afrique, Attijariwafa bank et GCB Bank Ltd ont signé, devant Sa Majesté le Roi Mohammed VI et le Président Nana Akufo-Addo, un Mémorandum d'Entente pour renforcer leurs efforts de collaboration en matière de Correspondent banking, de financement de l'Investissement, du Commerce et, plus généralement, de projets sur le continent africain.

Cette convention a été signée par M. Mohamed El Kettani, Président Directeur Général du groupe Attijariwafa bank et par M. Samuel Sarpong, Chef des Opérations et Directeur Exécutif de GCB Bank Ltd.

**NORME ISO
LA CFCIM OBTIENT SON ÉVALUATION RSE**



La Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) a décroché le niveau « Progression » à l'issue de l'évaluation de sa contribution au développement durable réalisée selon la Norme Internationale ISO 26000 par AFNOR Certification. La CFCIM est ainsi la première entité au Maroc (toutes associations, entreprises et organismes confondus) à faire évaluer son engagement RSE par AFNOR Certification et à obtenir, dès la première évaluation, une note correspondant au deuxième niveau de l'AFAQ 26000.

La CFCIM a enregistré en effet un score de 483 points, dépassant ainsi largement les 301 points requis pour le niveau « Progression ». L'attestation AFAQ 26000 a été remise officiellement à la CFCIM le 14 novembre 2016 sur son Espace Solutions France-Maroc situé dans la Zone Verte du site de la COP22 à Marrakech.



Les nominés aux trophées M.A.D.E.*

Détecteurs de tendances, les M.A.D.E. Awards récompensent les savoir-faire innovants des exposants en phase avec les attentes consommateurs et les exigences des différents réseaux de distribution dans 7 catégories : Co-création, Design, Épiculture, Naturalité, Nutrition, Origine, Usage.

24 innovations ont été retenues parmi les 130 innovations présentées.

7 lauréats ont été élus par un jury de 13 experts

* M.A.D.E. = Marques Associées Distribution Event

CATEGORIE CO-CREATION : «Collaborer pour innover»

LAURÉAT

CREME DE LA CREAM COMPANY- MILK BUDDY

Aromatiser son lait avec un concentré sans sucre dans une petite bouteille de 48 ml contenant jusqu'à 30 portions. Parfums : vanille, chocolat, fraise et banane.

pe@cdlc.nl



SEGAFREDO • CAFE EN GRAINS GILBERT

Cafe Gilbert kilo grains, la gamme se décline en deux versions: Italien et Arabica.

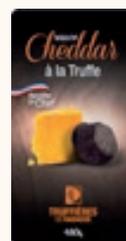
anne-sophie.perjoc@segafredo.fr



TRUFFIERES DE RASASSE- SAUCE AU FROMAGE A LA TRUFFE

Recettes de sauces au fromage (cheddar, brie et parmesan) à la truffe, sublimant facilement tous les plats, grâce à la subtile alliance du fromage et de la truffe.

anarzul@rabasse.com



CATEGORIE EPICURE : «Le plaisir décomplexé»

LAURÉAT

LUCIEN GEORGIN- FOIES GRAS SUR LIT DE FRUITS

Un foie gras de canard et son confit de fruits réunis dans un même bocal, en portion individuelle.

nathalie.albinet@georgelin.fr



TERRA CERES - FONDANT NOIR INTENSE

Fondant bio au chocolat Fairtrade 74 %, garanti sans gluten, sans produits laitiers, sans lécithine.

eric.blondeau@terraceres.bio



CHOCOLATERIE MONBANA- CHAÏLATTE



Authentique réinterprétation du célèbre thé chai aux puissants parfums indiens, la préparation chai latte est composée de poudre de lait couplée à du thé noir.

s.lecomte@monbana.fr



EXCLUSIF



N 1 AU MAROC

Nouveau format familial 2Kg

ouverture et
fermeture
facile



2kg
format économique
et pratique

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 :

- 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
- 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 Maroco-UE : Note circulaire n°5646/222
- Accord d'Association Maroco-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 Maroco-AELE : Note Circulaire n°5651/222
- Accord Commercial et Tarifaire Maroco-Mauritanien : Note circulaire n° 5635/223
- Accord de libre-échange Maroco-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 Maroco-UE, Maroco-AELE et Maroco-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.





Détecteurs de métaux avec convoyeur et système d'éjection



ELCOWA Industrie
votre spécialiste industriel en Détection de métal
au service de la qualité et de la sécurité alimentaire



Barres et grilles magnétiques sur mesure

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



ELCOWA INDUSTRIE - 193, Avenue Hassan II - 20000 CASABLANCA - MAROC
Tél. : +212 (0)5 22 27 88 28 Email : info@elcowa.ma Site : www.elcowa.ma

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



Q_i Qualilab[®] international
LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRE
EAUX & ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- EXPÉRIENCE
- INNOVATIONS
- ENGAGEMENTS
- QUALITÉ DE SERVICES
- SATISFACTION CLIENTS

Expert dans le contrôle et le conseil pour la maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments

Agée et Reconnu par **ONSSA**
Accrédité ISO-17025 par **SEMAC** Essais
MCI/CA/AL35/2009

6, Rue Ibn Al Jaouzi (Ex Colonel gros) 20 360 Casablanca
Tél. : 05 22 47 00 83/86 - Fax : 05 22 47 00 89
info@qualilabinternational.com - www.qualilabinternational.com

TENDANCE DES FLUX COMMERCIAUX DES PRODUITS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES

Selon la Fédération Nationale de l'Agroalimentaire (FENAGRI), les exportations marocaines de produits agricoles et agroalimentaires se sont maintenues, au 30 septembre 2016, à 8,4 milliards Dhs. Quant aux importations, elles se sont établies à 10,8 milliards Dhs en augmentation de 2,4 milliards Dhs par rapport à la même période de 2015.

EVOLUTION DES EXPORTATIONS

Selon les derniers chiffres communiqués par la FENAGRI, les exportations des produits agricoles et agroalimentaires se sont caractérisées par une stagnation durant les 3 premiers trimestres de l'année 2016. Cette situation est due particulièrement à la baisse des exportations des tomates fraîches destinées à la France et l'Espagne avec - 237 millions Dhs ainsi que celles des conserves de poissons, destinées à l'Espagne et l'Italie, qui ont connu une régression de 184 millions Dhs.

Cependant, certains produits ont connu une augmentation notamment les exportations des mollusques, destinées à l'UE et au Japon, avec +327 millions Dhs et une part de 23% des exportations globales, et les exportations de sucres raffinés, destinées à la Turquie et au reste de la zone MENA, avec + 209 millions Dhs.



Nouvelle plateforme pour la promotion des exportations marocaines

A l'occasion du salon Fruit Logistica de Berlin, le Maroc a lancé à travers l'EACCE un portail ayant pour objectif la promotion des exportations agroalimentaires et maritimes. www.foodfrommorocco.com propose, en 3 langues (arabe, français et anglais), un annuaire officiel d'exportateurs marocains pour servir de référence aux importateurs internationaux intéressés par l'offre marocaine en termes de produits agroalimentaires et maritimes.



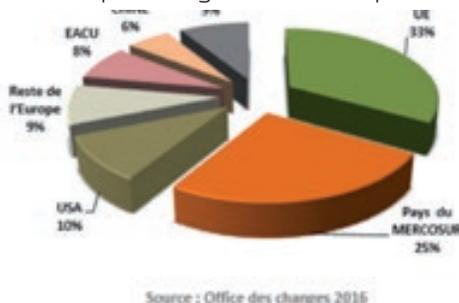
EVOLUTION DES IMPORTATIONS

A fin septembre 2016, les importations des produits agroalimentaires ont progressé de 2,4 milliards Dhs. Cette évolution résulte des importations de blé tendre, d'orge et de sucre brut ayant augmenté respectivement de 1 286, de

209 et de 282 millions Dhs. Les principales provenances du blé tendre sont la Russie et l'Ukraine, la France pour l'orge et le Brésil pour le

sucré brut.

Selon les prévisions du Haut-Commissariat au Plan, la balance commerciale devrait connaître un redressement durant le 1er trimestre 2017, grâce à la croissance de la production agricole qui a connu un bon démarrage de la nouvelle campagne agricole.



Source : Crédit Agricole du Maroc

SDHM STEEL LIMITED

Ingénierie - Fabrication mécanique - Construction métallique

Créé par Mouanis Touil, SDHM Steel Limited accompagne les plus grandes entreprises sur leurs projets de construction, en intégrant l'optimisation des coûts, la gestion et la sécurité des chantiers.

LE SAVOIR FAIRE ET L'EXPERTISE

L'équipe de SDHM Steel Limited a permis de gérer de grands projets clés de l'économie marocaine. Elle vise à oeuvrer pour offrir à ses clients un service d'excellence dans les domaines de la construction métallique et de l'usinage mécanique.

De plus, SDHM Steel Limited est le représentant générale du Groupe Optim Crane au Maroc, groupe reconnu dans son domaine d'activité.

POURQUOI FAIRE APPEL À SDHM STEEL LIMITED?

La société fournit les prévisions à court et moyen terme des besoins en personnel en assurant le dimensionnement des équipes en fonction des analyses budgétaires avec un suivi complet des projet (planning, élaboration CDC, réalisation, suivi des coûts, budgétisation, analyse et tableau de bord).

SDHM Steel Limited s'est fait



Mouanis Touil, Directeur Général de SDHM Steel Limited, a étudié dans de grandes écoles françaises et Institut de Génie Appliqué. Gestionnaire de grands comptes et spécialiste de la relation client auprès de grandes entreprises nationales et internationales (OCP, Lafarge, COSUMAR, Danone, Samsung Construction, Jacobs, Posco ingénierie, SNC Lavalin, ...), son parcours professionnel est riche en expériences et ce, dans divers domaines : l'industrie, la construction métallique, la tuyauterie, l'isolation industrielle, les télécommunications, les conseils techniques, ...

Depuis de nombreuses années, Optim-Crane est le spécialiste du marché des portiques et palans industriels avec les meilleures machines d'Europe de l'Ouest qui répondent aux plus hauts standards de qualité avec entre autre du matériel allemand comme SWF Krantechnik, Stahl ou SEW Eurodrive. Le personnel qualifié (ingénieurs et autres employés), connaît parfaitement le processus technologique et l'améliore sans cesse. Optim-Crane peut concevoir, fabriquer et installer tous types de grues dans tous types d'exécutions : grues et pont roulant suspendu Singlegirder, grues mobiles et ponts roulants (poutres simples et doubles).



remarqué grâce à ses spécialités comme le management, le pilotage flux, la planification, les prévisions, le commercial, mais aussi la gestion de la relation client, le marketing et la communication institutionnelle.

De plus, l'entreprise s'occupe de l'optimisation des ressources, de la budgétisation, de la certification NF Service ainsi que de la gestion de la relation clients.

LES RÉFÉRENCES CLIENTS

Bon nombre de petits et gros clients ont fait confiance à SDHM Steel Limited, que ce soit pour l'ingénierie, la

Pour toutes les analyses de valeur ou de besoin, SDHM Steel Limited utilise les dernières méthodes et logiciels existants sur le marché comme la GMAO (gestion de maintenance assistée par ordinateur), l'AMDEC (analyse des modes de défaillance, de leurs effets et de leur criticité), la méthode 5S qui fait parti des outils de gestion de la qualité dont le but intégral est d'optimiser les conditions et le temps de travail, le système Kaizen qui repose sur l'implication des travailleurs et sur l'investissement financier, et bien d'autres.



construction ou la maintenance. Parmi elles on peut citer : Aéroauto Maroc, Menasteel, Auto Nejma, ONCF, Daewoo E&C, Sotravo, Watec, Turchi Cesare, Joong San Construction, etc.

Aujourd'hui, les équipements et le savoir-faire de SDHM Steel Limited lui permettent de concevoir, accompagner, fabriquer des installations et des équipements complets.

L'entreprise s'est notamment spécialisée dans le domaine de la charpente métallique et la chaudronnerie.

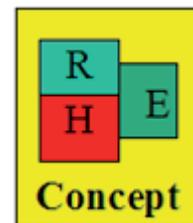
En confiant vos ouvrages à SDHM Steel Limited, vous êtes assuré de la qualité, la conformité et l'optimisation des coûts de vos projets.

Office : Boulevard de la Palestine- 7
lot. ElHouria - Mohammédia
Workshop : ZI Ouest Mohammédia -
Immeuble Maghreb Fuel
Tél : +212 662 06 59 62
+212 695 32 24 42
contact@sdhmsteel.ma

RHE GROUP PROPOSE LES MEILLEURES « SOLUTIONS DE POMPAGE SOLAIRE PROFESSIONNELLES »

L'eau est source de vie et la technologie solaire maîtrisée permet de réaliser des solutions de pompage solaire performantes à des prix compétitifs.

RHE est dans le solaire depuis 2000 et offre deux gammes complètes de pompes solaires allant à 100 kW. La gamme de basse puissance, RHE Smart pompes est destinée aux forages allant à 40 mètres. Elle constitue un excellent compromis Prix/performances pour des puissances allant à 1 kW.



La gamme forte puissance comprend toutes les pompes solaires triphasées standard et hybride. Pour RHE, une bonne solution de pompage solaire doit répondre aux critères suivants :

1. Les pompes hydrauliques triphasées en 230V et 380V associées aux pompes solaires sont les seules pompes qui évitent les vibrations dans le pipe d'eau tout en assurant des débits importants. La tension d'alimentation du moteur procure une grande vitesse de rotation qui permet d'assurer de grands débits. Par contre une pompe hydraulique basse tension a une section plus grande qu'une pompe hydraulique

230V et 380V et les débits sont faibles.

2. La meilleure pompe solaire est celle qui démarre tôt le matin et s'arrête tard le soir. Ce qui permet de remplir vos réservoirs. Sans aucune intervention humaine, elle fait du travail pour vous pendant que vous faites le vôtre.
3. Une bonne pompe solaire est celle qui démarre tous les jours à la même heure et qui ne s'arrête pas quand des nuages passent dans le ciel.
4. Les nombreuses et mauvaises expérimentations solaires subies montrent qu'une bonne pompe solaire est celle qui est testée en production par un professionnel avant expédition sur site.
5. Une solution de pompage solaire faite par assemblage de différentes technologies de diverses sources ne constitue en aucun un produit fiable et avec une sérieuse garantie.
6. Le solaire est une discipline nouvelle qui nécessite sa propre technologie, et non celle de l'électricité. C'est pour cette raison qu'un variateur de vitesse ne peut pas faire le travail d'un vrai onduleur solaire. À chaque discipline sa propre technologie ! Cette technologie, RHE Group l'a développée et testée pour vous depuis 2000.

Pour plus de renseignements, Merci de nous contacter !

RHE Group Agent Maroc
Monsieur Bruno : +212 622 46 72 30
Site Web : www.rheconcept.com



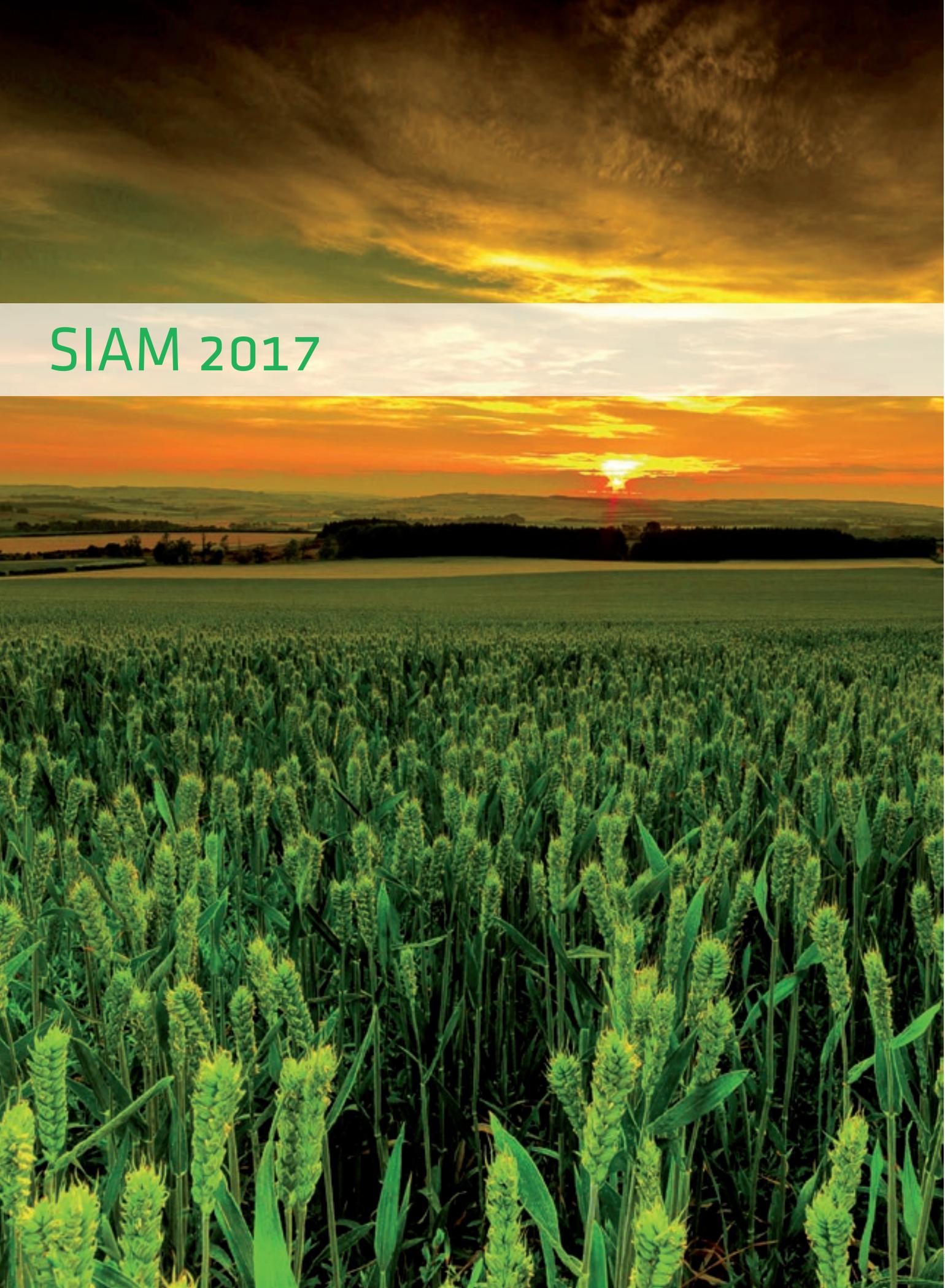
VOS RÉCOLTES ARBORICOLES A L'ABRI DES ALÉAS CLIMATIQUES



La Multirisque Climatique Arboriculture Fruitière est une assurance garantie par l'Etat, commercialisée et gérée par la MAMDA. Couvrant les récoltes de pommiers, d'agrumes, d'oliviers et d'amandiers, elle couvre les risques de grêle, de gel, de vent violent, de chergui, d'excès d'eau et de hautes températures.

En souscrivant dès maintenant, vos récoltes sont protégées des risques climatiques.

MAMDA, plus de 50 ans au service des agriculteurs.



SIAM 2017

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.

Cette 12ème édition SIAM se déroulera à Meknès sous le thème «Agrobusiness et chaînes de valeur agricole durables». La thématique du SIAM 2017 «Agrobusiness et chaînes de valeur agricole durables» répond à l'impératif mondial de concilier économie, sécurité alimentaire et durabilité des systèmes agricoles. En effet, l'évolution du marché mondial du secteur de l'agro-

alimentaire et les risques liés à la sécurité alimentaire, en particulier sur le continent africain créent des impératifs de durabilité de toute la chaîne de valeur. Ainsi, le modèle de développement basé sur l'agriculture familiale est en train d'évoluer au profit de la promotion de l'agrobusiness 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.

Désormais, une intégration réussie et durable dans l'agrobusiness passe par l'union des producteurs, des transformateurs, des spécialistes en commercialisation, des entreprises de services alimentaires, des détaillants, des logisticiens pour les intégrer dans une chaîne de création de valeur



agricole et industrielle vertueuse et bénéfique pour tous offrant au final, un avantage concurrentiel collectif permettant 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.

L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



BWT, la solution pour vos eaux de process

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

BWT Maroc

Zone industrielle sud-ouest N°152 Mohammedia

Fixe : 05 23 28 06 36 - Fax : 05 23 28 06 37

Email : permo.maroc@bwt.fr



For You and Planet Blue.



INTERVIEW DES ORGANISATEURS DU SIAM

Dans quel contexte économique agricole s'ouvre cette nouvelle édition du SIAM?

Le SIAM ouvre ses portes sur une période de l'année où la pluviométrie moyenne a été généreuse. Les quantités d'eau déversées étaient importantes, ce qui a permis aux agriculteurs d'en profiter. D'après le ministère, seul 15% des terres cultivées était irrigué par des barrages.

Le secteur agricole au Maroc bénéficiera des conditions climatiques et connaîtra une hausse par rapport à l'année dernière, ce qui justifie le développement à grands pas de ce secteur qui est un pilier majeur de l'économie nationale.

Sur l'échelle internationale, une évolution des pays industrialisés et émergents a été observée en 2016, ainsi que le repositionnement des pays en émergence comme la Chine et l'Inde. La croissance économique mondiale sera encore modérée en 2016 et 2017. Sur l'échelle africaine, les difficultés économiques rencontrées par les principales économies de la région (le Nigéria et l'Afrique du Sud en particulier), qui subissent toujours les contrecoups de la chute des cours des matières premières, expliquent ce ralentissement.

Pourquoi avoir choisi le thème «Agrobusiness et chaînes de valeur



Assises de l'Agriculture

Meknès accueille également la 9ème Edition des Assises de l'Agriculture le lundi 17 Avril 2017 où il sera question de la gestion durable des ressources hydriques. Placées sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, cette 9ème édition se tiendra sous le thème « Agriculture et sécurité alimentaire au fil de l'eau ».

Les ressources hydriques représentent un enjeu planétaire en matière de sécurité alimentaire et l'utilisation durable de l'eau est l'un des principaux défis mondiaux du XXIème siècle. En effet, 70 % de l'eau douce utilisée dans le monde sert à la production de produits agricoles et, selon les estimations des Nations Unies, la demande mondiale d'eau dans l'agriculture augmentera d'environ 20% d'ici à 2050.

C'est dans ce contexte que les Assises de l'Agriculture feront le point de ce qui est désormais considéré comme «l'or bleu» avec comme objectif principal de sensibiliser et de mobiliser autant les opérateurs agricoles que les décideurs et l'opinion publique sur l'impératif d'une gestion hydrique efficiente et respectueuse des impératifs environnementaux.

La 9ème édition des Assises de l'Agriculture fera également le point des avancées et des réalisations du Plan Maroc Vert qui, depuis son lancement en 2008, a toujours érigé l'utilisation rationnelle de la ressource hydrique parmi ses priorités.

«agricoles durables» cette année ?

La 12ème édition du SIAM se tiendra sous le thème « Agrobusiness et chaînes de valeur agricoles durables ». Elle mettra la lumière sur un secteur agroalimentaire à fort potentiel qui représente plus de 16% du PIB et 40% de l'emploi.

Les chaînes de valeur agricole et agroalimentaires visent à accroître son avantage concurrentiel en collaborant à un projet réunissant des agriculteurs, des transformateurs, des spécialistes en commercialisation, des détaillants et des fournisseurs...

Ce partenariat stratégique entre les différents intervenants de cette chaîne de valeur apporte une valeur ajoutée aux consommateurs finaux, ce qui se traduit par un avantage concurrentiel collectif.

Aujourd'hui, le Maroc est, grâce au plan Maroc Vert et ses différentes avancées dans le secteur agricole, considéré comme un modèle de développement agricole et agro alimentaire réussi et reconnu en Afrique et au niveau du bassin euro-méditerranéen.

Ces perspectives ambitieuses reposent sur des programmes de mise à niveau et d'aménagement colossaux entrepris dans le cadre du Plan Maroc Vert, dont la mise en œuvre laisse augurer des mutations sans précédent, dans la mesure où le modèle de développement

basé sur l'agriculture familiale est en train d'évoluer au profit de la promotion de l'agrobusiness 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.

L'objectif est d'accroître les avantages concurrentiels de chaque filière en intégrant horizontalement tous les intervenants selon la formule «de la fourche à la fourchette» et en répondant à l'ambition de l'intégration réussie dans l'agrobusiness pour 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.

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.

Pourquoi avoir préféré l'Italie comme pays à l'honneur ?

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

Nous accueillons comme partenaire cette année l'Italie. Cette péninsule située au centre de la méditerranée est l'un des leaders mondiaux de l'agriculture en Europe et dans le monde. C'est aussi le troisième pays agricole de l'Union Européenne.

L'Italie se caractérise par la dynamique de son industrie agroalimentaire, par l'innovation technologique dans ces capacités de production agricole mais également par son implication dans tout ce qui est produits d'origine et de qualité. C'est un pays à forte capacité productive agricole, créateur et innovateur.

Le Maroc et l'Italie sont liés par d'importantes relations de coopération et de développement dans le domaine de l'agriculture et de l'agro-alimentaire. Les deux pays fusionneront leurs expertises et connaissances dans le domaine agricole à travers un grand programme de travail

prévu lors du SIAM, avec l'arrivée d'une grande délégation lors de l'accueil du ministre de l'agriculture italien.

Est-ce que les 9 pôles thématiques ont été reconduits?

Les 9 pôles thématiques ont en effet été reconduits. Le SIAM est organisé en 2 grandes zones. La zone A qui regroupe plusieurs pôles très prisés par les visiteurs : le pôle des régions est ainsi reconduit avec le nouveau découpage de 12 régions, le pôle des sponsors et institutionnels est pour son compte réparti en deux parties avec notamment le pavillon Agriculture du Maroc qui regroupe tout ce qui est en relation avec le Ministère de l'Agriculture, le pôle Produits du Terroir qui bénéficie quant à lui d'une double superficie, le pôle élevage et le pôle machinisme. Tandis que la zone B regroupe : le pôle International, le pôle Agrofournitures, le pôle Produits, le pôle Nature & Vie ainsi qu'un centre de conférences qui bénéficie d'un centre de presse, un centre d'affaires, un espace B to B et 5 salles de conférences thématiques.

Y a-t'il des nouveautés pour cette édition ?

Pour cette édition, nous constatons une mobilisation des acteurs publics et privés qui attendent ce grand rendez-vous pour préparer cette belle saison qui s'annonce. C'est dans ce sens que le programme de cette édition est important.

Dans la mouvance des technologies de l'information et de la communication, nous avons choisi cette année de digitaliser le salon à travers la mise en place de plusieurs bornes interactives et de nouvelles technologies.



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

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



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



www.lubrinamaroc.com

10 Avenue Tizi Ousli Ain Sebaa

Tél : 49 08 34 0522 Fax : 51 08 34 0522



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



LES 9 PÔLES PLUS EN DÉTAILS

PÔLE RÉGIONS

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.

Les 12 régions:

Tanger-Tétouan-Al Hoceima

L'Oriental

Fès-Meknès

Beni Mellal-Khénifra

Rabat-Salé-Kénitra

Casablanca-Settat

Marrakech-Safi

Drâa-Tafilalet

Souss-Massa

Guelmim-Oued Noun

Laâyoune-Sakia El Hamra

Dakhla-Oued Ed Dahab



leurs productions à celles des autres éleveurs et multiplier les échanges à la fois techniques et économiques sur les évolutions génétiques de leur filière. Les animaux participant au concours, qu'ils soient primés ou non, apportent une contribution majeure au climat d'affaires du Salon International de l'Agriculture, en favorisant les ventes et en présentant les races produites au Maroc.

Les Races Bovines Marocaines - Race Brune de l'Atlas

Elle peuple toutes les régions montagneuses du pays et dépasserait 1 million de têtes.

Tête forte subconcaue, cornes en croissant inclinées vers le haut à extrémités noires, poitrine descendue, cuisse plate, membres fins, onglons noire, peau souple, robe fauve (roux) foncée plus noir vers la tête et les membres plus claire le long du dos,

PÔLE ÉLEVAGE

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

En effet, le concours des animaux constitue un élément essentiel de l'attractivité du Salon International de l'Agriculture pour le grand public.

Les éleveurs présentent au Concours ce que l'élevage français produit de mieux en matière de génétique.

Les animaux sélectionnés sont issus de programmes rigoureux de sélection Outre la fierté de présenter leurs meilleurs animaux, les professionnels profitent de l'occasion pour comparer





toupillon de la queue noire, mufle entouré de poils blancs. La taille moyenne est de 125 cm pour les mâles et 120 cm pour les femelles. Le poids adulte varie de 250 à 300 kg chez la vache et de 350 à 450 kg parfois 500 kg chez le taureau

- Race Oulmès-Zaër

Principales races bovines locales marocaines, à aptitudes mixtes (lait et viande) on la trouve dans la Province de Khémisset (Oulmès et plateau Zaer-Romani). Son effectif est estimé à 80.000 têtes.

Tête longue, front large et convexe,

cornes claire à extrémités foncées, mufle large et naseaux roses, poitrine descendue, bassin large, onglons blonds ou marron, robe acajou elle s'éclaircit avec l'âge. La taille varie généralement entre 120 et 135 cm. Le poids moyen est de 300 à 325 kg pour la vache et 450 kg pour le taureau.

- Race Noir-Pie de Meknès

Principalement pour la production laitière et adaptée au milieu sévère, résistante aux piroplasmoses et à la tuberculose. On la trouve près de Meknès, Fès et Sefrou, son effectif reste assez faible.

Tête courte, à front haut, cornes noirâtres dirigées en avant relevées à l'extrémité, poitrine développée chez le taureau, bassin large, membres longs, onglons noirâtre, peau souple très noire ou blanc pur, queue blanche et noire, taille moyenne, le poids adulte est de 350 à 400 kg chez la vache et de 500 à 525 chez le taureau.

- Race Tidili

Appelée Tidili ou Ouzguitia, elle est rencontrée à Ouarzazate, Taroudant, en zones montagneuses et oasis, l'effectif est estimé à plus de 15.000 têtes

Ressemble à la race Brune de l'Atlas, mais avec des mamelles développées, tête fortes cornes courtes asymétriques, peau souple brune ou noire, membres fins, onglons noirs, naseaux et langue noirs. Taille moyenne de 108 cm chez la vache et de 118 cm chez le taureau. Le poids à l'âge adulte en moyenne est de 285 kg chez la vache et de 330 kg chez le taureau.

Remerciements au Service Agrolevage



ICE - Agence Italienne pour le commerce extérieur
Section pour le commerce des produits de l'Ambassade d'Italie



Ambassade d'Italie Rabat

ITALIA

PAYS À L'HONNEUR

ضيف شرف



VERONAFIERE

À l'occasion de la 12^e édition du **Salon International de l'Agriculture au Maroc**, l'**Ambassade d'Italie à Rabat** et **ICE-Agence Italienne pour le Commerce Extérieur**, en collaboration avec **Verona Fiere (Partenaire officiel du SIAM)**, organisent la participation de l'Italie en tant que **Pays à l'honneur**, en coordonnant la présence de près de 60 entreprises italiennes leaders dans le secteur du machinisme agricole et l'agro-industrie, équipements pour l'élevage, valorisation des fruits et légumes, etc.

Il s'agit d'une occasion supplémentaire de mettre en lumière la vitalité des relations qui lient l'Italie et le Maroc notamment dans le secteur agricole et agro-industriel.

En effet, l'Italie est le cinquième partenaire commercial du Maroc, tous secteurs confondus, et le troisième fournisseur de machines agricoles.

Le dialogue entre les professionnels du secteur n'a cessé de se développer, en atteste la riche présence italienne au SIAM, des sociétés italiennes leaders en Europe dans la fabrication de machines et équipements pour le secteur.

A cette occasion, la **journée du 19 avril** connaîtra un riche **programme** qui prévoit :

- 09h00 Salle Les Palmiers au SIAM de Meknès : Séminaire et conférence de presse sur la technologie italienne au service du développement d'une agriculture durable au Maroc, animée par des experts italiens ;
- 12h30 : Inauguration du Centre technologique italo-marocain pour la transformation des viandes rouges à Meknès, qui est équipé d'une vingtaine de machines italiennes.

Le projet a été réalisé grâce au financement alloué par le Ministère italien du Développement Economique et dont la technologie permettra à n'en pas douter d'assurer une production à haute valeur ajoutée aux standards de qualité internationale.

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.

- Fruits et légumes, Fruits secs ou frais, Légumes secs ou frais
- Boissons, Eaux minérales Jus de fruits et de légumes, Sodas, Autres
- Viandes : bœuf, veau, agneau, mouton, Volailles, lapins, Gibiers, Charcuterie
- Préparations culinaires, conserves
- Lait, Beurre et crème, Fromage, Yaourt - desserts lactés, Autres
- Poissons frais, surgelés, en conserve, Fruits de mer frais, surgelés, en conserve- Préparations culinaires, terrines
- Cacao, Café, Thé, Vanille, Autres
- Pains divers, Farine, semoule, riz, pâtes alimentaires, Autres
- Miels et produits apicoles, Glaces, sorbets, Confiserie, Chocolat, Pâtisserie, biscuiterie
- Huiles, Vinaigre, Moutarde, Olives, cornichons, piment, Plantes médicinales et aromatiques, Autres



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.

- Epices, Miel et produits dérivés, Plantes médicinales et aromatiques, Couscous artisanal, Autres
- Huiles
- Olive, Argan
- Associations, Coopératives,

Entreprises privées
Stratégie de développement des produits du terroir
* Objectifs et leviers
 Pour lever les entraves et extérioriser les potentialités offertes par les





produits du terroir, le MAPM a élaboré une Stratégie de Développement des Produits du Terroir avec pour objectifs de :

Revisiter le mix marketing des produits en apportant des améliorations aux produits, au packaging, à la tarification, à la promotion et à la mise en valeur de la labellisation

Trouver les voies d'accès aux marchés en créant une courroie de transmission entre producteurs et distributeurs en ciblant le marché domestique et les marchés étrangers Cette Stratégie a identifié plusieurs axes d'intervention prioritaires à différents niveaux de la chaîne de valeurs. Elle s'articule autour de cinq leviers d'intervention prioritaires à différents niveaux de la chaîne de valeurs:

- Développement et mise à niveau des groupements de produits de terroir et développement de partenariats d'agrégation équitables.

- Création de plateformes logistiques régionales à proximité des producteurs.

- Amélioration de l'accès aux marchés de la distribution moderne au niveau national et à l'international selon le modèle de commerce équitable.

- Appui aux efforts de labellisation en s'assurant notamment de la reconnaissance des labels et leur bonne lisibilité par les consommateurs.

- Réalisation de campagnes institutionnelles pour assoir la notoriété des produits du terroir auprès du grand public.

Développement et mise à niveau des groupements des produits de terroir et développement de partenariats d'agrégation équitables

Ce levier a aussi pour objectif de mettre à niveau des groupements des produits de terroir dans le cadre de programmes élaborés à cet effet. Ces programmes consistent en le



ANDRITZ
(www.andritz.com)

(www.gelencounterflow.com)

Techniques
(www.techniques.com)

Installateurs / Constructeurs

- Structures / Convoyeurs / Tuyauterie / Logiciel électrique



Lignes Complètes Processus
AGRO-INDUSTRIE / ALIMENTS BÉTAIL
BIOMASSE / PELLETS / ENERGIE
PRODUITS CHIMIQUES



Visitez-nous au Pavillon International
Stand I 17



Rua da Finlândia, Lote 46
Zona Industrial Casal da Lebre
2430-028 Marinha Grande - Portugal
TLF: +351 244 830 180 *FAX: +351 244 830 189
www.hrv.pt *hrv@hrv.pt

UNÃO EUROPEIA
COMPETE 2020
2020
Iniciativa Europeia
de Desenvolvimento Regional



diagnostic participatif des groupements identifiés, l'élaboration de plans d'action pour leur mise à niveau et l'amélioration de la commercialisation de leurs produits, à l'élaboration des plans marketing et des plans d'affaires ainsi que l'accompagnement pratique pour opérationnaliser les changements ciblés (ex. gouvernance, gestion, qualité, marketing et service à la clientèle).

L'objectif de ce levier est aussi de monter des partenariats d'agrégation et institutionnels pouvant prendre diverses formes, assurant une augmentation de l'offre quantitative et qualitative, une massification des flux, une transformation adéquate

des produits et un accès aux marchés national et à l'export.

* Création de plateformes logistiques régionales à proximité des producteurs

L'objectif de la mise en place des plateformes logistiques et commerciales régionales est de mettre à la disposition des producteurs et de leurs groupements, des infrastructures de stockage et de conditionnements ainsi que des services techniques et commerciaux de proximité, afin de soutenir leurs initiatives et rendre plus attractifs leurs productions et leur savoir-faire auprès des agrégateurs et des circuits de distribution moderne, dont les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et réduire les coûts de transports,

de packaging.

* Développement de marchés nationaux et internationaux

L'objectif de ce levier est de promouvoir activement les produits du terroir de manière à faciliter leur accès aux différents circuits de distribution et de permettre aux producteurs de développer des opportunités de commercialisation de leurs produits, tant au niveau national qu'international. De manière spécifique, ce levier a pour objectif de faciliter l'accès aux réseaux modernes de distribution et notamment l'accès aux marchés de la Grande et Moyenne Surface (GMS).

Au niveau national, l'objectif étant d'accroître le marché des terroirs à



travers une augmentation de l'espace alloué et une meilleure rotation des produits.

Pour les marchés internationaux, la promotion se fait à travers la participation à des foires et salons internationaux en collaboration avec les partenaires institutionnels et l'organisation de rencontres BtoB avec des acheteurs potentiels avec une préparation préalable et un coaching à l'export des groupements. Ces événements seront aussi l'occasion pour promouvoir les partenariats d'agrégation pour la valorisation et la commercialisation solidaire des produits du terroir.

* Appui aux efforts de labellisation en s'assurant de la bonne lisibilité des labels

L'appui aux efforts entrepris de labellisation et de protection des produits du terroir marocain, se fera par une communication et une sensibilisation auprès des différents publics cibles. Pour cela, un nombre de

prérequis a été décelé et traduit dans la nouvelle stratégie de développement des Produits du Terroir, en favorisant notamment la convergence des visuels des Signes Distinctifs fiables.

* Réalisation de campagnes institutionnelles

L'objectif de ce levier est de bâtir une image de marque et une forte notoriété auprès des différentes cibles des produits du terroir, au niveau national et international, et ce autour des trois leviers suivants:

Les campagnes de communication institutionnelle sont l'occasion de mettre en avant les produits du terroir, notamment les produits phares et les produits labellisés actuellement disponibles sur le marché et inciter le consommateur à les rechercher dans les boutiques spécialisées, et dans les GMS.

Les agriculteurs marocains sont des gens fiers. Ils incarnent les valeurs authentiques de notre société. En valorisant le savoir-faire de ces gens

dans le secteur des produits du terroir, nous favorisons une dynamique forte intéressante, qui incitera les producteurs à travailler ensemble et à se fixer des objectifs communs autour de leur appartenance territoriale.

La Stratégie de développement des produits du terroir vise à favoriser cette dynamique en visant l'élimination des entraves tout le long de la chaîne de valeur qui empêche le développement de ce secteur d'activités qui constitue une alternative très prometteuse pour la mise en œuvre d'un développement local viable et durable, particulièrement dans les zones marginales et difficiles. L'ADA mettra tout en œuvre pour que cette stratégie atteigne ses objectifs, et ce de manière concertée avec les opérateurs professionnels et les institutions nationales et internationales opérant dans le secteur.

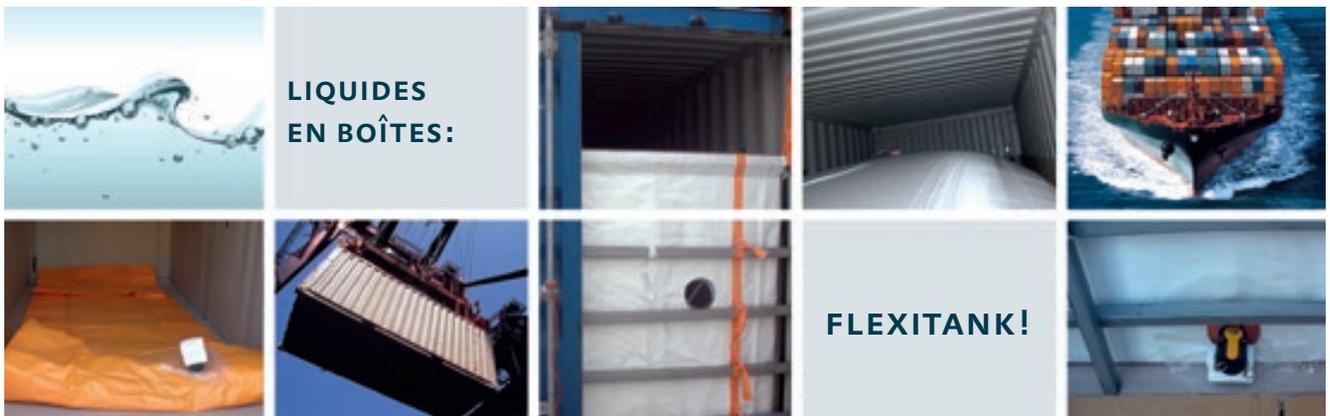
Remerciement à l'ADA

WWW.IPSENLOGISTICS.COM



IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo



EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

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

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

PÔLE AGRO-FOURNITURE

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

- Irrigation & Energies Renouvelables, Serres, Abris et constructions
- Outillage, Matériel de culture, Pulvérisation
- Froid industriel, Emballage (Plastique, Carton, Verre)
- Engrais, Fertilisants, Phytosanitaires, Terreau
- Semences, Plants
- Logistique, Agriculture & NTIC, Bureaux d'études et conseil agricole



PÔLE MACHINISME

Le machinisme agricole sert à désigner la totalité des machines et instruments conçus pour remplacer la main d'œuvre ou à augmenter sa productivité dans la réalisation des différentes tâches agricoles.

Une vision du machinisme, dominante, considère qu'il libère l'homme des tâches les plus ingrates et lui sert à se consacrer à des activités plus nobles. Il transforme l'organisation des exploitations agricoles qui fréquemment doivent augmenter leur taille, ou se grouper sous diverses formes (comme les coopératives), pour rentabiliser les machines les plus coûteuses. Enfin, il entraîne un besoin de capital croissant pour suivre le progrès technique.

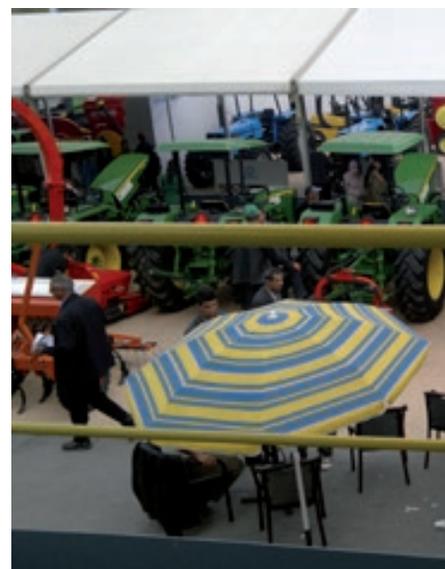
Ce pôle répond aux besoins de tous les agriculteurs quels que soient la taille de

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 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 Commerce 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.



Leader de la plasturgie au Maroc



Suivi et Traçabilité grâce à la RFID



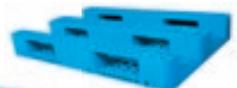
1200 x 1000 x 760



PALETTE DOUBLE FACE
1200 x 1000



PALETTES RAYONNAGE / RACKS
1200 x 800
1200 x 1000



PALETTE BLED
1180 x 1150



PALETTE EMBOITABLE / LEGERE / EXPORT
1200 x 800



PALETTES STANDARDS
1200 x 800
1200 x 1000



- En polyéthylène haute densité de qualité alimentaire
- Traité anti U.V.
- Résistant aux hautes et basses températures.
- Possibilité de personnalisation (nom / logo / numéro)

Technologie RFID

- Traçabilité par tag RFID
- Conforme aux exigences actuelles
- Gain de temps



CAGE A POULETS



BOX PALETTE



CAISSE AGRUMES



CAISSE OLIVE



CAISSE TOMATE



Bac Manutention
Multi-usage



CAISSE A FRUITS

إفريقيا بلاستيك



depuis 1970

Bd Chefchaouni . Route 110 . Km 11,5 . Sidi Bernoussi . Casablanca 20 590 . Maroc

Tél.: (212) 522 35 12 62 / 63 - 522 35 14 63 / 64 - 522 35 45 45 . Fax : (212) 522 35 06 19

E-mail : a.majid@ifplast.com . Site Web : www.ifplast.com



l'exploitation et le mode de production. Toutes les entreprises qui accompagnent les producteurs dans la mécanisation de l'agriculture auront dans ce pôle leur lucarne.

On y trouve une offre complète :

- Tracteurs agricoles, Travail du sol, Instrument aratoire, Charrue, Déchaumeuse, Herse, Rouleau, Cultivateur
- Semoir, Broyeur, Autres
- Moissonneuse batteuse, Faucheuse, Machine à vendanger, Machine oléicole, Autres
- Epandeur de fumier, lisier, d'engrais, Pulvérisateur, Autres
- Véhicules utilitaires

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.



Pavillon France

Comme chaque année depuis 9 ans, le pavillon France aura une place centrale sur ce salon.

Plusieurs entreprises de toutes les régions françaises sont attendues. Elles proposeront leur savoir-faire et leur expertise dans différents domaines : élevage, machinisme agricole, agro-fourriture, horticulture et pépinière. L'agence Business France et la CFCIM collaborent à nouveau pour faire de cette opération un succès. Elles proposent pour se faire des programmes de rendez-vous sur site entre entreprises françaises et opérateurs marocains et une publication : le Marché du machinisme agricole et des équipements pour l'industrie agroalimentaires au Maroc.

En savoir plus : <http://www.cfcim.org/rencontrer/missions-prospection-maroc>

- Instituts de recherche publics, Organismes privés, Associations, Autres
- Jardinerie, Pépiniéristes - Horticulteurs, Coopératives, Autres
- Nouvelles énergies, Habitat rural, Environnement, Autres
- Producteurs ou groupement de producteurs - Transformateurs, Partenaires des filières, Autres

- l'Agriculture, Organismes publics, Organismes professionnels, Syndicats ou fédérations de syndicats, Recherche, Autres administrations
- Banques et organismes de crédit, Assurances, Caisses de retraite, Conseils et expertise, Autres services

PÔLE INTERNATIONAL

Le Pôle International rassemble les entreprises étrangères évoluant dans le secteur de l'agriculture ou de l'agroalimentaire, les Ambassades, les organismes internationaux et les ONG.

Du 18 Avril au 23 avril 2017
Meknès

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.

Administration, Ministère de



PAVILLON FRANCE PÔLE INTERNATIONAL – I-6

SIAM 2017 - MAROC - MEKNÈS
18 AU 23 AVRIL 2017



EN PARTENARIAT AVEC :



DE BONNES PERFORMANCES POUR L'HUILE D'OLIVE MAROCAINE

La filière oléicole contribue à hauteur de 5% au PIB agricole national. S'étendant sur une superficie de 784.000 hectares, les exploitations nationales totalisent une production de l'ordre de 1.500.000 tonnes d'olives. Le pays produit également 160.000 tonnes d'huile d'olive et 90.000 tonnes d'olives de table. En termes d'exportations, 17.000 tonnes d'huile d'olive et 64.000 tonnes d'olives de table se retrouvent sur les marchés internationaux.

Les principales régions de productions couvrent presque la totalité du territoire national, l'exception de la bande côtière Atlantique. La principale variété produite sont la «picholine marocaine» à hauteur de 96 % des plantations. Mais on retrouve également d'autres variétés comme celle de Picholine de Languedoc, Manzanille, Picual, Hojiblanca, Arbequine, Ascolana Dura, Frontoio, Gordal, etc.

LES BONNES PERFORMANCES

Les projets oléicoles réalisés dans le cadre du Plan Maroc Vert commencent à porter leurs fruits : la production a presque doublé, en 6 ans, pour atteindre 1,5 million de tonnes et le Maroc s'est hissé au 5ème rang des producteurs et exportateurs mondiaux d'huile d'olive. En termes de nouvelles plantations, les réalisations sont en avance par rapport aux prévisions du contrat-programme, avec la couverture d'une superficie de 224.500 ha entre 2009 et 2015, soit un rythme d'extension annuel moyen de 37.420 ha.

PRODUCTION EN ÉVOLUTION

Parallèlement à l'augmentation de la superficie oléicole, qui est passée de 772.780 ha en 2009 à 998.000 ha en 2015, la production moyenne d'olive a atteint 1.326.000 tonnes en 2015 contre 783.000 tonnes en 2009, soit un accroissement de presque 70%.

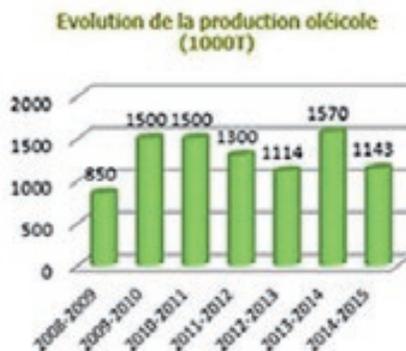


production moyenne de l'huile d'olive au Maroc se situe actuellement à 138.300 T/an, soit une hausse de 87% par rapport à celle de la période 2004-2008 (74.000 T/an).

DES COÛTS DE PRODUCTION COMPÉTITIFS

A la demande des pays membres du Conseil Oléicole International (COI), une étude internationale sur les coûts de production de l'huile d'olive, a été réalisée au niveau de quinze pays: le Maroc, la Grèce, l'Uruguay, le Liban, l'Algérie, l'Iran, l'Italie, Israël, la Tunisie, le Portugal, la Turquie, l'Espagne, l'Argentine, l'Albanie et la Jordanie.

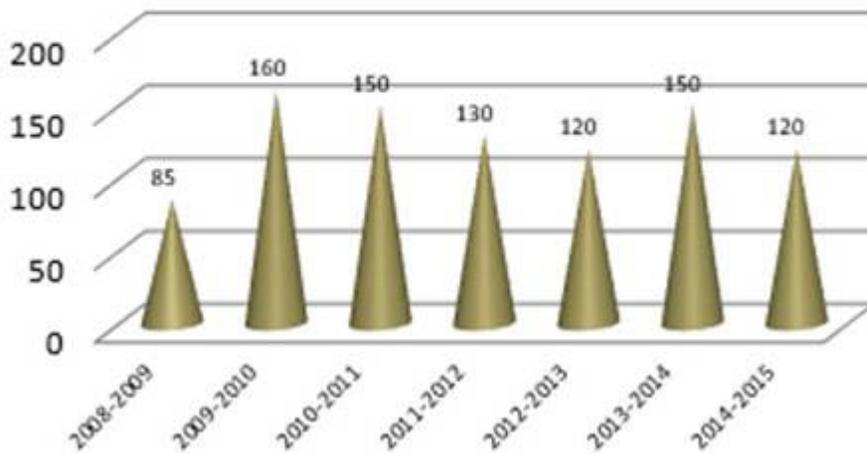
Les résultats de l'étude ont montré que le coût moyen



Source : Interprolive



Evolution de la production d'huile d'olive (1000T)



d'obtention de l'huile d'olive est de 2,63 euros/kg et que trois pays ont enregistré un coût nettement inférieur à la moyenne : la Turquie, la Tunisie et le Maroc, alors que l'Algérie, l'Uruguay et l'Italie ont des coûts de production sensiblement supérieurs à la moyenne.

Pour exploiter pleinement cet avantage concurrentiel, le

Maroc doit poursuivre sa stratégie de promotion aussi bien au niveau national qu'international, tout en améliorant la qualité des huiles et en mettant en avant les caractéristiques particulières de celles produites dans des terroirs particuliers.

Remerciements au Crédit Agricole du Maroc

Depuis octobre 2016, la Fédération Nationale d'huile d'olive a lancé une campagne de sensibilisation contre la vente informelle des produits oléicoles au Maroc.

Etalée sur une durée de 3 ans, l'opération vise à encourager la population à privilégier l'achat d'huile d'olive qui répond aux normes de conservation, d'étiquetage et d'emballage du Conseil Oléicole International.

Objectifs du Plan Maroc Vert à l'horizon 2020

Superficie (Ha)	1 220 000
Production totale en olives (T)	2 500 000
- Huile d'olive	330 000
- Olives de table	320 000
Consommation interne (Kg/habitant/an)	4
- Huile d'olive	5
- Olives de table	
Exportation (T)	120 000
- Huile d'olive	150 000
- Olives de table	

Principaux axes du contrat-programme

- Réalisation de 510 projets intégrés pour l'amélioration de la productivité et de la qualité
- Développement d'une valorisation forte et pérenne;
- Mise en place de deux oléopôles pour le renforcement de la recherche au niveau de Marrakech et Meknès.
- Promotion et diversification des exportations.
- Renforcement des programmes d'encadrement et de recherche appliquée

AGRI PRECISION

GESTION OPTIMISÉE DE L'EAU ET DE L'IRRIGATION



- MOINS D'EAU
- MOINS DE TRAVAIL
- MOINS DE FERTILISANTS
- BONNE ET MEILLEURE PRODUCTION



AJOUTER DE LA VALEUR A CHAQUE GOUTTE







aquagri.com

AQUAGRI GROUPE

agriprecision@aquagri.com

LE SECTEUR AVICOLE MAROCAIN

De bonnes perspectives

Avec un taux d'accroissement moyen durant les quatre dernières décennies de 7,7% pour la production de viandes de volailles et 3,5% pour la production de d'œufs de consommation, le secteur avicole constitue l'une des activités agricoles les plus dynamiques au Maroc.

Durant les dernières années, le secteur avicole marocain a connu un grand essor dû essentiellement aux investissements engagés dans le cadre du Plan Maroc Vert. Ce secteur permet aujourd'hui de couvrir 100% des besoins en viandes de volailles, représentant plus de 50% de la consommation totale des viandes au Maroc, ainsi que 100% des besoins en œufs de consommation, affirme le Président de la Fédération interprofessionnelle du secteur avicole au Maroc (FISA).

De plus, l'aviculture permet la création de plus de 98.000 emplois directs et de 225.000 emplois indirects. Elle génère aussi un chiffre d'affaires de 21 milliards de dirhams par an pour

un investissement de 8,7 milliards de dirhams par an.

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION DE VOLAILLE

La production annuelle de viandes de poulet de chair, des dindonneaux et des poussins type chair a maintenu une évolution soutenue pour s'établir en 2016, respectivement à 490.000 tonnes, plus de 8 millions et environ 180 millions.

L'année 2016 affiche une légère baisse par rapport à 2015, en raison principalement de la propagation de la grippe aviaire au niveau mondial. En effet, le virus « H9N2 » faiblement pathogène a eu une incidence



relativement conséquente sur la production nationale. Afin de faire face à la situation, un plan de lutte a été mis en place par l'ONSSA en concertation avec la FISA et les experts nationaux du secteur avicole ce qui a permis de limiter la propagation de la maladie au niveau national.

L'ONSSA a par ailleurs affirmé que la consommation des viandes de volailles, des œufs de consommation et de tout produit alimentaire à base de viande de volaille ne présentait aucun risque pour la santé humaine.

ÉVOLUTION DES PRIX

Les prix de vente du poulet de chair à la ferme ont enregistré, en mai 2016, un pic de 18 dh/kg, avant de s'établir en décembre 2016 à 11,77 dh/kg. Les prix de vente de la dinde quant à eux tournent autour d'une moyenne annuelle de 19,61 dh/kg.

S'agissent des prix de vente des œufs gros calibre au marché de gros, ils ont connu des pics allant jusqu'à 1,22 dh/unité ce qui a valu à l'année 2016, le prix moyen le plus élevé sur 10 ans. Cette ascension est due essentiellement à la



Fin des élevages en batterie en France

La quasi-totalité des enseignes de distribution françaises, des acteurs de la restauration collective ainsi qu'une partie de l'industrie agroalimentaire ont fait, ces derniers mois, des annonces de retrait définitif des œufs de poules élevées en cages aménagées et ce dans les plus brefs délais. Cette décision répond à la demande des consommateurs qui préfèrent les œufs de poules élevées en plein air.

Pendant la période de transition, le Comité national pour la promotion de l'œuf (CNPO) appelle tous les acteurs intervenant dans l'aval de la chaîne de valeur avicole à travailler en concertation avec les professionnels du secteur dans l'objectif d'éviter les ruptures d'approvisionnement.

crise sanitaire relative à la grippe aviaire qui a sévit le secteur avicole en 2016.

RÉPARTITION RÉGIONALE DES ÉLEVAGES

Les différentes volailles traditionnellement élevées au Maroc (poule, dinde, pigeon) sont réparties à travers tout le pays avec néanmoins des concentrations spatiales liées aux rigueurs du climat (gradients Nord-Sud et Ouest-Est) et à la répartition démographique.

A l'inverse, les élevages industriels, bien que présents dans la plupart des régions, se distinguent par une très forte concentration sur la côte atlantique, particulièrement sur l'axe Kénitra-El Jadida, qui offre un climat favorable et se trouve à proximité des grands centres de consommation (Casablanca et Rabat).

En effet, cet axe Kénitra-El Jadida accapare 48% de la capacité totale d'incubation des couvoirs de type chair, 75% des couvoirs de type ponte, 73% de la capacité des élevages de

pondeuses d'œufs de consommation, 42% de celle des élevages de poulets de chair et 91% de celle des élevages de dindes.

TRANSFORMATION ET VALORISATION

La valorisation des produits avicoles est assurée par les structures suivantes :
40 usines de fabrication d'aliments composés

49 couvoirs de poussins de type chair

5 couvoirs de poussins de type ponte

3 couvoirs de dindonneaux

7293 élevages de poulets de chair autorisés

689 élevages de dindes autorisés

238 élevages de poules pondeuses autorisés

27 abattoirs avicoles

05 centres de conditionnement des œufs de consommation

03 unités de transformation des œufs

UN CONTRAT PROGRAMME JUSQU'EN 2020

- Coût d'investissement : 3,76 Milliards



Dhs (État : 700 Millions Dhs)

- Durée : 2011-2020*

- Parties signataires :

Pour le Gouvernement

- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

- Ministère de l'Économie et des Finances

- Crédit Agricole du Maroc

Pour la Profession

- Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole (FISA).

- Consistance du plan d'action

Pour atteindre ces objectifs, le nouveau

ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMÉTIQUES

Inox

Tôle

Raccord

Tube

Robinetterie

Visserie

Quincaillerie

Outils

Fournitures industrielles

10, Avenue Tizi Ousli, Aïn Sebaâ, Casablanca - MAROC - Tél : 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44

Fax : 05 22 34 17 16 / 22 - E-mail : info@alpha-inox.ma - Site web : www.alpha-inox.ma

contrat-programme de développement de la filière avicole pour la période 2011-2020 a ciblé les nouvelles actions suivantes :

- La modernisation des unités d'élevage existantes par leur équipement en matériel et biens d'équipement performants en vue d'améliorer leur productivité.
- L'installation d'unités d'élevage alternatif (label, biologique, fermier...).
- La valorisation de la production : mise à niveau des structures d'abattage, de conditionnement, de transformation, de commercialisation et de distribution des produits avicoles.
- L'encouragement de l'agrégation autour des abattoirs.
- L'installation d'unités de traitement

et de valorisation des déchets avicoles

- Appui à l'exportation des produits avicoles
- Appui et incitations de l'état
- Acquisition de brumisateurs : 30% du prix d'acquisition.
- Acquisition des Pad Cooling : 30% du prix d'acquisition.
- Exportation des oeufs à couvrir et des poussins d'un jour : 1 dhs /kg.

* 1er contrat programme 2008-2013: les objectifs de production fixés en 2013 (production de 500.000 Tonnes de viandes avicoles) ont été atteints en 2010 soit 560.000T, d'où renouvellement du contrat-programme pour 2011-2020.

Remerciements au Crédit Agricole du Maroc et à la FISA

LES ÉTAPES POUR DÉMARRER UN PROJET D'ÉLEVAGE AVICOLE

Selon Aviculture au Maroc

1-Le projet d'élevage avicole est une bonne idée, mais pour démarrer un tel projet il faut respecter des règles car vous n'allez pas seulement devenir un producteur de poulet, mais un entrepreneur. Ainsi, il faut savoir quelle filière vous voulez cibler et quel mode d'élevage vous voulez exploiter. Dans l'industrie du poulet, il existe deux filières principales: les poules pondeuses, qui sont des poules élevés pour produire des œufs de consommation, ou les poulets de chair, qui sont élevés pour leur viande. Quelle que soit la filière que vous choisissez, vous devez entreprendre des gestions responsables et financières pour rendre votre entreprise de ferme de poulet rentable.

2-Avoir des terres, des capitaux et des équipements. Vous ne pouvez pas démarrer ni maintenir une ferme de poules ou une entreprise d'élevage de poulet sans ces besoins fondamentaux. Vous aurez besoin de bâtiments pour élever vos poulets.

La construction d'un bâtiment bien conçu est le premier élément de réussite d'un élevage avicole. En effet, les résultats de production (poids, consommation d'aliments, mortalité) sont liés pour une bonne part aux



Les consommateurs rassurés

La Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc a confirmé que tous les types de viandes de volailles mises sur le marché ne représentent aucun danger pour la santé du consommateur marocain.

Dans un communiqué, la FISA dénonce des articles publiés dans des quotidiens nationaux le 17 janvier concernant des « déclarations irresponsables du représentant d'une soi-disant association, n'ayant aucune légitimité au regard de la loi 03-12 relatives aux interprofessions agricoles et halieutiques du 17/07/2012, incitant à la non consommation de la viande des poules pondeuses et des reproductrices. »

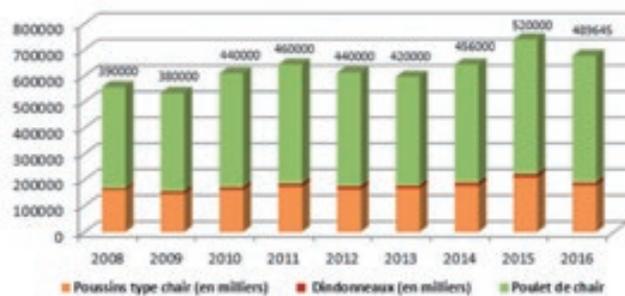
Cette association, « dans le seul objectif de pousser à l'augmentation des prix du poulet de chair, s'est attelée à dénigrer la qualité d'autres produits avicoles », ajoute le communiqué.

En revanche, poursuit la FISA, la viande de poules pondeuses est « de plus en plus appréciée dans la mesure où elle répond à la demande d'une catégorie de consommateurs qui la préfère et y trouve des valeurs gustatives comparables à la viande de poulet dit « beldi ».

Il est à noter que les viandes de poules pondeuses et reproductrices sont mises à la vente sur les marchés au Maroc depuis plus de quarante ans, sans que ce type de viandes ne représente de risque pour la santé des consommateurs marocains, nous informe le h24info.

Au Maroc, le secteur avicole est régi par des lois et est soumis au contrôle de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA), qui maintient un suivi étroit des fermes d'élevage et un contrôle régulier des viandes destinées à la consommation.

Evolution de la production nationale



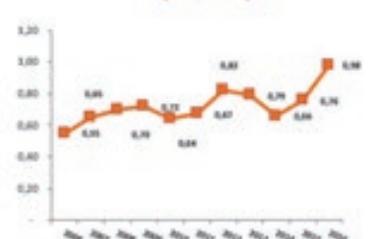
Source : FISA, 2017

Evolution du prix du poulet de chair et de la dinde en dh/kg départ ferme



Source : Fisa, 2017

Prix annuel moyen de vente (Dhs/Unité)



conditions d'ambiance à l'intérieur du bâtiment. Les animaux doivent se trouver dans des conditions optimales afin d'obtenir de meilleurs résultats.

Des équipements sont également nécessaires pour les différentes manipulations (alimentation, abreuvement, nettoyage, ...)

3-Prendre une décision sur la meilleure façon d'élever vos poulets. Il existe deux façons principales de les élever.

Les systèmes conventionnels avec système fermé, c'est-à-dire que les poulets sont dans des bâtiments fermés toute leur vie, avec une alimentation composée qui contient des facteurs de croissance.

Les systèmes de portée libre permettant à vos poulets et poules d'avoir accès à un parcours avec une densité de 2 à 4 m² par poule pour se comporter aussi naturellement que possible avec une alimentation essentiellement à base de céréales.

4-Trouver un marché de niche, si possible. Si la région dans laquelle vous êtes déjà des élevages conventionnels,

OBJECTIFS GLOBAUX

	Année 2010	Objectifs 2020
Production viandes de volailles (T)	560 000	900 000
Production d'œufs de consommation (Milliards unités)	4,5	7,2
Consommation de viandes (kg/hab/an)	17,2	25
Consommation œufs/hab/an	138	200
Investissements (Milliards dh)	9,4	13,8
Chiffre d'affaires (Milliards dh)	23,2	38
Création d'emplois (J T/an)	360 000	500 000
Exportation de poussins, d'œufs à couvrir et d'œufs de consommation (T)	400	4400
Apports en devises (Millions de dh)	14	172

vous pouvez par exemple opter pour un élevage en liberté pour cibler une autre catégorie de consommateurs.

5-Faites-vous connaître aux clients potentiels et aux consommateurs. Vous pouvez communiquer dans la presse locale mais aussi créer un site web faisant la promotion de vos produits et ne pas hésiter à faire appel aux réseaux sociaux. La meilleure publicité reste le bouche à oreille.

6-Suivez les dossiers et la comptabilité

de votre entreprise et de l'exploitation. Afin de savoir réagir rapidement suivant votre chiffre d'affaire (investissements si tout va bien, économies si le chiffre baisse).

7-Élevez vos animaux conformément aux lois locales. Avant de commencer un tel projet il faut s'assurer que vous suivez à la lettre le règlement et que vous avez bien les autorisations d'exercice d'activité avicole.

Marquage Traçabilité Packaging et Fin de ligne



www.pacte-maroc.com

3, rue Ampère -Bourgone -Casablanca

Tél.: 05 22 43 05 07 /08 /09 /10 - Fax : 05 22 43 05 11

pacte@pacte-maroc.com



AGRICULTURE BIOLOGIQUE AU MAROC

Au Maroc, il existe deux types de produits biologiques à savoir : les produits des plantes aromatiques et médicinales (PAM) spontanées et les produits des plantes cultivées. Les espèces concernées pour ces deux types de productions sont présentées dans le tableau ci-après.

Les PAM cultivées, le caroubier et l'olivier représentent les plus grandes superficies des espèces cultivées soient respectivement 23%, 18% et 14%, alors que l'arganier, les PAM spontanées et le cactus accaparent la majorité des superficies des plantes non cultivées.

En parallèle, la production biologique animale marocaine existe mais en faible quantité sur le marché. Il s'agit de produits tels que les volailles, les viandes rouges (ovines et caprines), les œufs, le fromage de chèvre et le miel. L'apiculture est d'ailleurs la principale production animale marocaine recensée en 2014 soit un nombre de 2 200 ruches.

En termes de production, les cultures maraîchères, les agrumes et les PAM représentent plus de 63% de la production totale avec respectivement 21 680 tonnes, 15 200 tonnes et 10 116 tonnes. La majorité des produits agricoles biologiques est destinée à l'exportation.

RÉGIONS DE PRODUCTION

Huit régions principales sont concernées par la production biologique. Les plantations cultivées sont localisées à Rabat, Azzemour, Fès, Taza, Béni Mellal, Marrakech, Agadir et Taroudant. Les plantes médicinales et aromatiques se retrouvent au niveau de presque toutes les régions, avec cependant une spécificité de la région de Marrakech pour la verveine, Taroudant (Taliouine) pour le safran et Fès pour le câprier. La vallée de Souss-Massa ressort comme la principale région maraîchère, en raison de son climat subtropical propice pour les productions hors-saison. Certaines régions côtières (Azemmour



Inscrit dans une démarche du respect de l'environnement, le Maroc se joint aux tendances mondiales se préoccupant de la nature de la nutrition, et décide de définir un contrat-programme pour l'agriculture bio. Ainsi, un montant d'1,1 Mrd DH a été alloué pour développer l'agriculture axée vers un mode de production respectant les normes environnementales, le bien-être animal et la biodiversité. L'objectif de production a été fixé à 400 000 tonnes d'ici 2020.

et Rabat) sont également qualifiées pour ce genre de production.

Les productions fruitières émanent de deux régions essentielles : Marrakech et Agadir. Les autres régions fruitières du royaume telles que Meknès, Azrou, Midelt et Errachidia sont encore exclues du paysage agro-biologique actuel. Ces régions présentent cependant un potentiel énorme à exploiter.

SITUATION DES EXPORTATIONS

Les exportations des produits biologiques ont connu une évolution remarquable durant ces dernières années, en passant de 7 230 tonnes en 2006/2007 pour atteindre 12 500 tonnes en 2012/2013.

Les primeurs représentent la première catégorie exportée des produits

biologiques avec une contribution annuelle de l'ordre 65 % dans le volume global. Durant la campagne 2010/2011, le volume de primeurs exporté a atteint le pic avec 8707 tonnes, soit une évolution de 26% par rapport à la campagne précédente.

ORGANISMES DE CERTIFICATION

Pour pouvoir commercialiser leur récolte en tant que production biologique, les agriculteurs et les entreprises doivent avoir recours aux services d'un organisme de certification afin de confirmer que les produits en question sont conformes aux normes établies par divers partenaires commerciaux nationaux et internationaux. En effet, plusieurs labels bio existent, chacun avec son propre cahier des charges.

PROCESS ' INOX

NOUS AVONS LA SOLUTION

SEEPEX.

ALL THINGS FLOW



Les pompes de dosage SEEPEX, à la goutte près.

Nos partenaires





















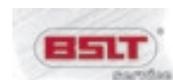








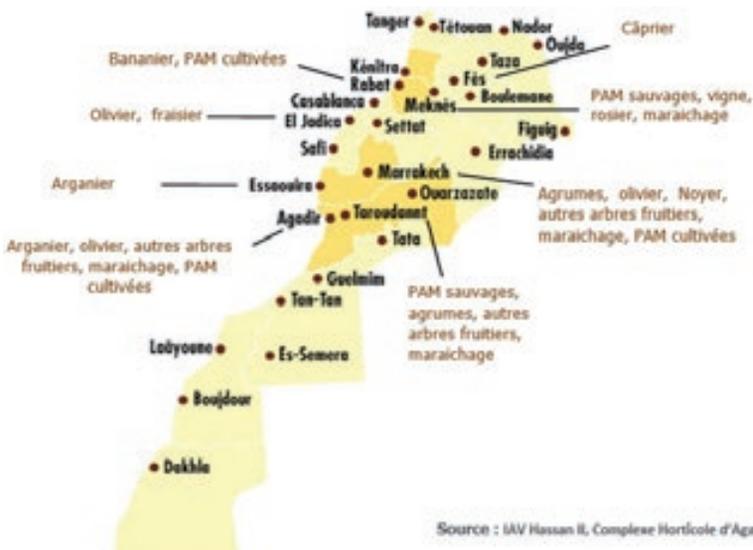




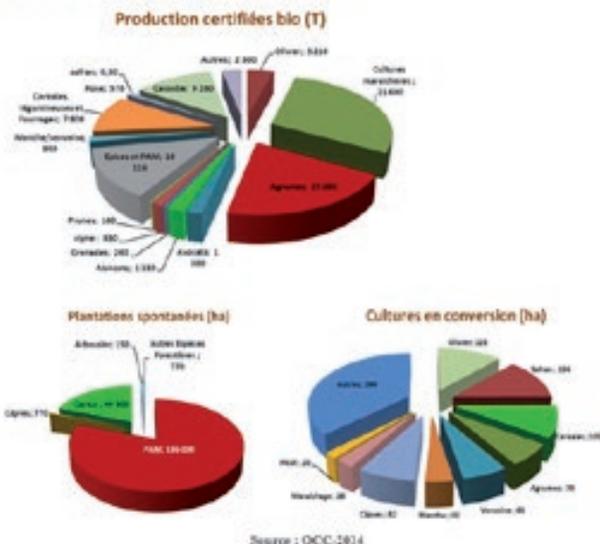


El Hadika - 1er étage N°23 Ain Sebaa Casablanca - Maroc

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



Superficies réservées aux principales productions biologiques



Les producteurs doivent choisir le label qu'ils souhaitent apposer à leurs produits en fonction du marché visé (Agriculture biologique pour le marché européen...) Les cahiers des charges pour le label marocain bio sont en cours d'adoption.

PLUSIEURS ORGANISMES CERTIFICATEURS SONT PRÉSENTS AU MAROC.

Un contrat programme pour la mise à niveau de l'agriculture biologique d'un montant de 1,121 milliard de DH a été signé en marge des Assises de l'agriculture tenues le 26 avril 2011 à Meknès. Ce contrat programme engage la profession de la filière biologique, représentée par l'Association marocaine de la filière des productions biologiques (AMABIO) et trois ministères, à savoir celui de l'économie et des finances, celui de l'agriculture et de la pêche maritime et



celui du commerce extérieur. L'objectif est d'améliorer la productivité de la filière biologique et sa compétitivité sur les marchés national et international. Pour cela, le programme de mise à niveau de la filière biologique s'articule autour des axes suivants :

- Axe 1 : Développement de la composante recherche - développement;
- Axe 2 : Amélioration des conditions de valorisation, de commercialisation et de promotion des produits biologiques sur le marché intérieur;
- Axe 3 : Développement et promotion de



L'agriculture biologique peut aider à inverser le changement climatique
 Le rôle que joue l'agriculture biologique dans la lutte contre le changement climatique et dans la promotion de la diversité était au centre des débats tenu en Zone verte de la COP22 par la Fédération Interprofessionnelle Marocaine de la filière Biologique (FIMABIO).
 S'exprimant à cette occasion, Andre Leu, président de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM), a souligné le potentiel de l'agriculture biologique dans le soutien au momentum mondial pour combattre le changement climatique avant d'atteindre le point de non-retour.
 « L'agriculture bio peut aider à inverser le changement climatique car elle peut ôter le CO₂ de l'atmosphère et le stocker en tant que matières organiques du sol », a-t-il expliqué, notant que un système biologique ordinaire peut stocker près de 3,5 tonnes de CO₂ par hectare par an.
 Lui faisant écho, le président de la FIMABIO a appelé le gouvernement marocain à inclure l'agriculture biologique dans ses plans de résilience climatique.

► **Tableau 3 : Exportations par secteur (En tonne)**

	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013
PRIMEURS	6592	6895	8707	6807	5160
AGRUMES	1293	2110	1783	1223	1320
PRODUITS TRANSFORMES	695	1566	3022	4622	3880

Source : EACCE

► **Principaux types de production au Maroc**

Types de production	Espèces fruitières	Espèces maraîchères	Espèces PAM
Cultivées	Oranger, clémentinier, olivier, pommier, prunier, vigne, noyer	Tomate, poivron, melon, aubergine, carotte, courgette, haricot	Câprier, safran, verveine, hénérosa, lavande, jasmin, citronnelle
Non Cultivées	Arganier	Néant	Romarin, thym, sauge, cumin, origan, coriandre, laurier rose, fenouil, lavande, marjolaine, basilic, pin, camomille, armoise...

Source : IAV Hassan II, Complexe Horticole d'Agadir

Législation

Adoptée en décembre 2012, la loi 39-12 relative à la production biologique des produits agricoles et aquatiques (bulletin officiel n° 6128), définit les points essentiels suivants :

- Le champ d'application et définitions;
- Les règles de production, de préparation et de commercialisation des produits biologiques;
- La Commission Nationale de la Production Biologique;
- Le système de contrôle et de certification des produits biologiques;
- Les conditions d'étiquetage se rapportant aux produits issus du mode de production biologique.

En vertu de cette loi, les intervenants dans le système de la production biologique vis à vis des opérateurs sont :

- Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (MAPM) en tant qu'autorité compétente pour l'homologation des cahiers des charges types et la gestion du système d'accréditation des organismes certificateurs.
 - Les organismes de contrôle et de certification privés et/ou étatiques agréés par le MAPM, après avis de la Commission Nationale de la Production Biologique.
 - La Commission Nationale de la Production Biologique en tant qu'entité consultative.
- Par ailleurs, les textes d'application de la loi sont en cours de validation. Ils concernent surtout l'adoption du logo Bio marocain et les cahiers de charges des productions végétales et animales et prévoient d'allouer des subventions aux agriculteurs qui veulent produire bio.

Remerciements au Crédit Agricole du Maroc
Remerciements à Fella trade

la filière à l'exportation;

Axe 4 : Amélioration des conditions cadre de la filière.

Pour accompagner le développement de la filière dans le cadre du contrat

programme, le groupe Crédit Agricole du Maroc (CAM) et l'Association Marocaine de la Filière des Productions Biologiques (AMABIO) ont signé une convention de partenariat. Cette

convention offre aux professionnels du secteur les moyens nécessaires pour développer leurs activités et améliorer leurs revenus au niveau national et international.



**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



Les nominés aux trophées M.A.D.E.*

CATEGORIE ORIGINE : «Revendiquer son savoir-faire et ses traditions»

LAURÉAT

SALAISSONS DIJONNAISES - CHORIZO PUR BOEUF CHAROLAIS

Saucisson sec au boeuf charolais de Bourgogne. La viande est assaisonnée d'épices et embossée dans un boyau naturel de boeuf selon une recette tenue secrète. Goût chorizo, sans porc.



commercial@asabatier.fr



GREENYARD FROZEN FRANCE - PUREE CUISINEE D'ARTICHAUT CAMUS DE BRETAGNE



Purée surgelée authentique élaborée à partir de larges fonds d'artichauts Camus de Bretagne. Cuisinée avec de la crème fraîche et des épices.

geraldine.heyries@greenyardfrozen.com



PER INTER - HALLOUMI

Fromage grillé chypriote traditionnel contenant du coagulant et pas de présure. Riche en protéines et en calcium.

pporacchia@perinter.com



FROMAGERIE CHABERT- FLOCON DE SAVOIE BIO



Petit fromage de Savoie rond tout blanc au lait de vaches et au goût de noisette. Certifié bio.

jc.delattre@fromagerie-chabert.com



CATEGORIE USAGE : «La praticité, c'est l'intelligence du quotidien»

LAURÉAT

LCC - GEL DOUCHE A RECONSTITUER

Gel douche présenté sous forme de poudre en sachet, à reconstituer avec de l'eau du robinet. Senteur sans allergènes, base coco/ colza, pas de conservateur.

Héloïse Fontaine
+ 33 (0)6 8713 27 66



RONDE DES FRAICHEURS - PATIBOX

Patibox rend accessible au snacking les grandes pâtisseries classiques habituellement dégustées à l'assiette.

dsouplet@rdfraicheurs.com



FROMAGERIE DE LIVAROT - PETIT CAMEMBERT AU FOUR

Recette créée pour apporter tout le plaisir du goût à la dégustation. Fabriqué à partir de lait de Normandie et spécialement affiné pour une fonte optimale.

clemanchec@graindorge.fr



CATEGORIE NATURALITE : «100 %naturel»

LAURÉAT

OLIVES & CO MARIE-AMELIE - SOUPE DE POISSONS MSC

Première soupe de poissons labellisée MSC en France, cuisinée uniquement avec du poisson issu de la pêche durable.

jpiot@olivesco.com

OLIVES & CO



MEO FICHAUX - CAPSULE BIO COMPOST MEO-FICHAUX



Solution 100% compostable pour les capsules de café compatibles Nespresso.

plerouge@meo.fr



VEDA LTD - VINAIGRE BIO D'ARONIA

Ce vinaigre fin est obtenu par la fermentation du jus de baies d'aronia biologique, pression à froid. Teneur élevée en antioxydants et tanins.

office@veda-pleven.com



BISCHOFZELL - INFUSION D'HERBES DES ALPES SUISSES

Infusion d'herbes fabriquée à partir d'herbes fraîchement infusées dans de l'eau cristalline suisse. 100% naturel. Sans aromes ajoutés, additifs, colorants ou conservateurs.

sebastien.voiriot@bina.ch



COMPAL
• 1952 •
VITAL AOX

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

Recettes selon Elle & Vire

SALADE D'ENDIVES, SAUMON ET SAUCE CIBOULETTE



Ingrédients

- * Préparation du saumon
250/300 g dos de saumon frais
- * Préparation de la sauce fromage
 - 20 cl La Crème Fleurette légère de Normandie
 - 30 g fromage persillé
 - 2 cl huile d'olive
 - sel et poivre
 - 3 c. à s. ciboulette ciselée
- * Préparation de la salade
 - 5 endives rouges
 - 2 c. à s. cacahuètes grillées
 - 1 échalote
 - 2 pommes Granny Smith
 - 4 cl jus de citron

Recette

- *Préparation du saumon
Préchauffer le four à th.6 (180 °C).
Saler et poivrer les dos de saumon. Les disposer dans un plat et les cuire 12 minutes au four.
Laisser refroidir et les émietter. Réserver.
- *Préparation de la sauce fromage
Mixer au batteur électrique la crème avec le fromage, puis ajouter l'huile d'olive et la ciboulette ciselée.
Saler, poivrer et réserver.
- * Préparation de la salade
Laver les endives et en ôter les extrémités. Les couper en tranches et les effeuiller dans un saladier.
Laver les pommes et retirer les pépins. Les couper en lamelles puis en bâtonnets. Citronner et réserver.
Mélanger les endives avec la sauce au fromage. Répartir la salade d'endives rouges dans des assiettes et disposer les miettes de saumon ainsi que les bâtonnets de pommes.
Saupoudrer de cacahuètes et d'échalote, préalablement pelée et émincée.

POISSON EN HABIT CROQUANT ET SA SAUCE CRÉMÉE



Ingrédients

- * Pour la préparation
 - 25 cl La Crème entière épaisse en poche de Normandie
 - 15 cl sauce tomate
 - 700 g Cabillaud
 - 2 oeufs
 - 1 c. à s. pignons de pin
 - 50 g riz soufflé
 - 50 g cornflakes
 - 100 g chapelure
 - 1 c. à c. ail en poudre
 - 1 c. à c. paprika
 - 2 gouttes Tabasco sel et poivre
- * Cuire et déguster
Huile pour friture

Recette

- * Pour la préparation
Mélanger la crème avec la sauce tomate, le Tabasco et le paprika. Réserver au frais.
Placer le cabillaud au congélateur 30 minutes afin de pouvoir ensuite bien le couper.
Mixer les pignons, les corn flakes et le riz soufflé pour les réduire en fines miettes. Mélanger avec la chapelure, le sel, le poivre et l'ail en poudre.
Fouetter les œufs et les verser dans une assiette creuse.
- * Pour le cabillaud
Couper le cabillaud en bâtonnets de 5cm sur 1cm ou en gros cubes.
Passer les morceaux de poisson dans l'œuf battu, puis les rouler dans la préparation précédente.
Répéter l'opération 2 fois, afin d'obtenir une croûte épaisse.
- * Cuire et déguster
Frire 1 minute 30 dans une huile bien chaude, tourner les bâtonnets de poisson continuellement afin qu'ils dorent uniformément.
Servir les morceaux de poisson frits avec la sauce.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Bienvenue au Kenzi Solazur Hotel

**Inauguration
Le bar à thé Wright Tea**

**Bilan
Le Crémaï 2017**

**Restauration
Le Sushi Box de Casablanca**

AÉRIEN

L'A380 À CASABLANCA



Casablanca est la première ville d'Afrique du Nord à accueillir un service régulier de l'Airbus A380 d'Emirates. L'avion révolutionnaire à deux étages peut transporter jusqu'à 982 passagers par

jour, à l'arrivée et au départ, entre Casablanca et le hub d'Emirates à Dubaï.

L'arrivée du vol inaugural de l'A380 a été saluée par les salves des canons à eau et a été accueilli par les hauts responsables locaux, A bord du vol se trouvait une délégation de cadres supérieurs de Dubaï et d'Emirats, dirigée par Orhan Abbas, vice-président, des opérations commerciales pour l'Afrique

Après l'atterrissage de l'avion, un groupe de VIP, de dirigeants de l'aéroport et de médias ont reçu une visite guidée de l'avion. Ils ont eu ainsi la possibilité de découvrir les innovations proposées aux les passagers à bord.

Avec ses nouvelles opérations quotidiennes en A380, les passagers d'Emirates peuvent bénéficier d'excellentes connexions aux principaux marchés du CCG, de l'Asie de l'Est et de l'Australie, avec de nombreuses villes comme l'Arabie Saoudite, Doha, Pékin, Shanghai, Guangzhou, Hong Kong, Sydney, Brisbane et Perth déjà desservie par l'A380 d'Emirates.

Les passagers voyageant sur les trois Classes de l'avion (491 places), peuvent profiter des cabines calmes et spacieuses, et découvrir un voyage paisible dans le plus silencieux gros porteur long courrier du monde. Ils peuvent également utiliser le Wi-Fi à bord; se livrer à des plats préparés par des chefs internationaux et se divertir avec le system ICE d'Emirates.

HOTEL

GALERIE TANDEM AU SOFITEL RABAT



Olivia Brunie et Geoffrey Chapuis, un tandem de choc proposent un projet de haute envergure. Du luxe, de l'artisanat marocain et un goût

prononcé pour les beaux objets, sont les mots d'ordre de la Galerie Tandem.

C'est leur passion en commun pour l'art et la décoration qui les ont réunie et qui les ont animée pour lancer ce projet : Tandem, une galerie d'Inspiration.

D'une superficie de 70m² au sein du Sofitel Le Jardin des Roses à Rabat, la galerie se veut être un lieu où règne l'esprit « Italie-France » des années 60 et 70, inspirée Art-déco.

Chaque mois une mise en scène étudiée sera proposée afin de mettre en avant de beaux objets et des idées de décoration raffinées.

Des mises en scène composées d'antiquités, de bijoux, d'objets chinés, d'artisanat marocain et de créations d'artistes minutieusement sélectionnées, tels que des toiles des talentueux Etienne Cail, Olivier Masmonteil ou Thierry Bisch.

A la Galerie Tandem, les passionnés d'art décoratif pourront découvrir des meubles Jansen, des luminaires de la Maison Charles, des objets en verre de Murano, des Rolex au design unique ou des lampes de designer comme Tomasso Barbi.

Hôtel Sofitel Jardin des Roses- Rabat

Facebook : www.facebook.com/galerietandem

FESTIVAL

LA THAÏLANDE AU BANYAN TREE

Banyan Tree Hotels and Resorts, le premier resort avec villas équipées de piscine privative au Maroc, organisait du 1er au 7 avril la Thai Week, une semaine gastronomique exceptionnelle au cours de laquelle le grand chef Renu Homsombat, l'un des plus grands noms de la cuisine thaïlandaise et l'auteur des délices gastronomiques des Restaurants Signature du groupe, a fait succomber les invités à un tourbillon de sensations mêlant cuisine exotique et plats raffinés, saveurs thaïlandaises traditionnelles et originales, autour de la légendaire hospitalité asiatique.

Au sein du Banyan Tree Hotels and Resorts, transformé le temps de quelques jours en un véritable temple de la gastronomie thaïlandaise, le chef Renu Homsombat présentait ses talents culinaires dans le sublime restaurant Le Saffron. A travers des créations et menus spéciaux, combinant des ingrédients locaux frais et des touches culinaires personnelles qui ont rendu le groupe célèbre au fil des ans, le chef Renu Homsombat a partagé son art et sa passion de la gastronomie thaïlandaise.



www.banyantree.com/fr

GASTRONOMIE RENCONTRES A AGADIR



Les hôtels Sofitel Agadir Thalassa sea & spa et Sofitel Agadir Royal Bay ont accueilli, du 16 au 19 mars 2017, la troisième édition des Rencontres Gastronomiques d'Agadir. Cet événement culinaire unique au Maroc associe de grands noms de la gastronomie mondiale autour de plusieurs projets et événements destinés à positionner Agadir et sa région comme destination gastronomique, tout en valorisant les produits du terroir et de la mer.

Cet événement culinaire d'ampleur unique au Maroc invite à redécouvrir les richesses de la mer et du terroir de la région au travers de savoureuses recettes élaborées par une quarantaine de Chefs Cuisiniers et Pâtisseries français et marocains. Cette année, les Rencontres étaient placées sous le thème des « Saveurs

de la Mer », afin de mettre en lumière la diversité et la qualité des produits marins de cette région, - parmi les plus poissonneuses du Maroc.

Les recettes ont reflété le meilleur des gastronomies des deux pays (La France et le Maroc), par la créativité des Chefs participants qui ont animé également différents ateliers, démonstrations, dégustations et animations spéciales tout le long de ces 4 jours.

Surtout, pour le dîner de gala qui était servi dans la plus pure tradition de la haute gastronomie au Sofitel Agadir Royal Bay.

Cette année, de grands noms de la gastronomie étaient présents, à l'instar des parrains de l'événement, Régis et Jacques Marcon*** (3 étoiles au Guide Michelin et quatrième meilleure table au monde) ainsi que le Chef Kamal Rahal Essoulami, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires.



CRÉATEUR
DE SAVEURS

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



TOURISME
ARRIVÉES DE TOURISTES



Le Maroc a accueilli 10,3 millions de touristes en 2016, soit une hausse de 1,5% par rapport à 2015, selon les chiffres de l'Observatoire marocain du tourisme.

Le nombre des touristes étrangers a diminué de 0,9% comparativement à 2015, à 5,1 millions, tandis que les arrivées des Marocains résidant à l'étranger (MRE) ont progressé de 4%, à 5,2 millions. Les MRE ont ainsi représenté 51% des arrivées touristiques l'an passé contre 49% une année auparavant. Les arrivées des touristes espagnols, hollandais et belges ont augmenté respectivement de 2%, 3% et 2% en 2016. En revanche, le nombre des en provenance du Royaume-Uni, de l'Allemagne et de la France ont baissé respectivement de 6%, 2% et 1%.

La ventilation des arrivées touristiques par marché émetteur fait ressortir que la France occupe une place prépondérante avec une part de 32% du total des arrivées en 2016 (3,3 millions de touristes) contre 33% en 2015. L'Espagne occupe le deuxième rang, avec 2,1 millions de touristes.

© Agence Ecofin

HOTELLERIE
N. SARKOZY CHEZ ACCORHOTELS



Dans le cadre de l'accélération de la stratégie d'expansion du Groupe et du portefeuille de ses marques à l'international, le Conseil d'administration a décidé de se doter d'un Comité Stratégie Internationale, dont la mission portera sur le développement du réseau et des marques AccorHotels à travers le monde, ainsi que la promotion des atouts du tourisme français et de la destination France à l'international.

Le Conseil d'administration a également pris acte de la démission de M. Nadra Moussalem de ses fonctions d'administrateur, suite à la cession par Colony Capital de sa participation dans le groupe Accor.

Le Conseil a coopté en remplacement, à l'unanimité et à effet de ce jour, M. Nicolas Sarkozy en qualité d'administrateur indépendant, pour la durée restant à courir des fonctions de M. Moussalem, soit jusqu'à l'Assemblée Générale appelée à statuer sur les comptes de l'exercice 2018.

Cette nomination s'inscrit dans la volonté de poursuivre le déploiement de la stratégie du Groupe et la promotion des marques AccorHotels sur tous les continents ainsi que du savoir-faire inégalé de la France en matière de tourisme.

www.accorhotels.com

FESTIVAL
LA SUISSE A L'HONNEUR

C'est au Mövenpick de Casablanca qu'a eu lieu la nouvelle édition du Festival Suisse, sous l'égide de l'Ambassade de Suisse et avec la participation de la Chambre de Commerce Suisse au Maroc. De nombreux invités (presse, diplomates, résidents suisses, ... et amoureux du monde helvétique) se sont réunis au 16ème étage de l'hôtel avec vue époustouflante sur Casablanca. Au menu, des spécialités culinaires suisses concoctées par le chef étoilé M. Wyssen Walter. Au son d'un groupe de musique professionnel, chacun a pu apprécier fondue, raclette, charcuteries, fromages, desserts, dans un ambiance chaleureuse. Merci la Suisse!



Mövenpick Hotel Casablanca
Rond Point Hassan II - 05 22 48 80 00

INTERNET

LE CARNET DE VOYAGE DE SAFI EN VIDEO

Le 8 avril à minuit Marocopédia a publié en ligne son carnet de voyage sur Safi, le site web « safi.marocopedia.com » ainsi que son application Android téléchargeable gratuitement sur google play.

Le carnet de voyage rassemble 19 vidéos avec les témoignages d'historien, anthropologue et spécialiste du domaine, résidents à Safi.

Marocopedia souhaite à travers ce web documentaire inviter chacun à découvrir la ville et ses alentours, notamment l'histoire de ses monuments historiques, sa musique, sa poterie, ses habitants et également son art urbain.

Le lancement de ce site s'inscrit dans la continuité du travail de l'association Badira et Marocopédia, qui œuvrent ensemble pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine culturel marocain. Depuis 2013, ils sillonnent village et ville avec une équipe spécialisée en audiovisuel pour conserver le patrimoine oral, matériel et immatériel du Maroc à travers la vidéo et la photographie sous 6 catégories : Histoire, Peuple, Musique, Artisanat, Nature et le Monde associatif. Ces données sont ensuite libérées sur sa plateforme marocopedia.com, accessible gratuitement en 4 langues: Arabe, Français, Anglais et Amazigh. A ce jour, vous pouvez consulter plus de 500 définitions écrites et 200 vidéos sur marocopedia.com

safi.marocopedia.com est une présentation non exhaustive du potentiel culturel de la ville de Safi, mais plutôt un carnet de voyage visuel pour vous inviter à découvrir Safi, au voyage et vous encourager à défendre son patrimoine culturel. Le patrimoine culturel de Safi est maintenant accessible en un seul clic sur safi.marocopedia.com, et son application mobile pour Android est téléchargeable gratuitement sur google Play.



All Lines Shipping

ALL LINES SHIPPING
EXPERIENCE YOU CAN TRUST

IMPORT/EXPORT
LCL & FCL CONSOLIDATED SERVICES

www.als.co.ma

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

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

FULFILLING ALL YOUR IMPORT/EXPORT NEEDS

MarcoPoloLine GROUP IATA AFFINITY



**FESTIVAL
TASTE OF PARIS**

Le festival Taste of Paris revient au Grand Palais pour sa 3e édition, programmée du 18 au 21 mai 2017. Au menu, un nouveau casting de chefs prestigieux régaland les gourmets au sein de restaurants éphémères mais aussi des ateliers et démonstrations, un marché de producteurs et surtout, un invité lumineux : le printemps !

Du 18 au 21 mai 2017
Grand Palais Paris

**RÉCOMPENSE
ES SAADI MARRAKECH**



Le Es Saadi Marrakech Resort est très heureux d'annoncer qu'il figure dans la Gold List 2017 du magazine américain le Condé Nast Traveler. Référence en matière de luxe et de voyage, ce magazine dévoile chaque année sa Gold List, récompensant les plus somptueux hôtels de luxe du monde, parmi 46 pays et 6 continents et établit ses recommandations hôtelières.

Cette liste prestigieuse, très attendue par les professionnels, est élaborée par des journalistes ayant séjourné dans ces hôtels, à la recherche d'authenticité.

Cette année, le Es Saadi Marrakech Resort a été élu comme l'un des meilleurs hôtels de luxe au monde, aux côtés d'hôtels prestigieux, luxueux, parmi les plus emblématiques, dont 5 se trouvant au Maroc.

C'est un honneur pour la famille Bauchet-Bouhlal, de voir le Resort récompensé dans la Gold List.

Les journalistes du Condé Nast Traveler ont été séduits par la quiétude des lieux et les nombreux trésors que renferment le Es Saadi. Il bénéficie des offres les plus exceptionnelles en matière d'hospitalité, d'hébergement et de bien-être et accorde une importance toute particulière à faire vivre, à ses invités, un séjour unique et mémorable...

www.essaadi.com

**HOTELLERIE
UN NOUVEL IBIS A RABAT**



ibis ouvre un nouvel hôtel à Rabat. Ce dernier-né de AccorHotels au Maroc incarne la nouvelle génération d'hôtels ibis dans le monde : un nouveau design contemporain, des chambres modernes, un service client de grande qualité et un concept de restauration unique dans la catégorie économique.

Cette ouverture vient porter à 17 le nombre d'hôtels ibis implantés dans 12 villes du Maroc, et à 2150 chambres la capacité hôtelière totale de l'enseigne, pour un effectif global de 560 collaborateurs.

L'hôtel moderne, répond aux attentes des différents segments de clientèle, du voyageur d'affaires qui a besoin d'un hôtel fonctionnel et confortable au touriste pour qui l'emplacement et la facilité d'accès sont un critère de choix majeur,

en passant par le client loisirs qui cherche une atmosphère moderne et chaleureuse. Tous recherchent la qualité de la restauration, en particulier celle du petit-déjeuner, incontournable dans l'hôtellerie.

La situation de l'hôtel est idéale à proximité avec la gare ferroviaire Rabat-Agdal, à quelques kilomètres seulement du centre-ville, des administrations

et des monuments historiques majeurs : Kasbah des Oudayas, ruines du Chellah, Palais Royal, mausolée Mohamed V et Tour Hassan.

ibis.com



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

WRIGHT 1856

Lance le premier bar à thé

Il y a quelques mois, Wright Tea 1856* conviait connaisseurs et amateurs à redécouvrir la tradition du thé "à la marocaine" dans son comptoir-salon de thé autour de plus de 400 références de hautes origines et de blends exclusifs. Ambassadrice de l'art du thé au Maroc, la Maison poursuit aujourd'hui la mise en avant de son produit phare à travers un concept novateur en lançant le tout premier bar à thé : le Wright Tea Bar.

LE COCKTAIL RÉINVENTÉ

Invitation à découvrir le thé d'une manière plus casual, jeune et branchée, le Wright Tea Bar s'inscrit dans la tendance des dry bars (bars sans alcool) qui ont pris leurs quartiers aux quatre coins du globe, de New York à Hong Kong en passant par Londres et Paris. Depuis quelques années, ces nouveaux hot spots chaleureux et responsables réinventent les codes de la mixologie et suscitent un réel engouement auprès d'une clientèle concernée par son bien-être, soucieuse de mieux consommer, friande de sensations et de nouveautés certes, mais sans sombrer dans l'excès. Sans alcool et pourtant très proches des cocktails classiques, les mélanges exclusifs élaborés à base de thé et de jus de fruits frais imaginés par le Wright Tea Bar témoignent non seulement d'une rare créativité mais recèlent en prime des vertus healthy. Détox, revitalisants, tonifiants, stimulants... elles sont idéals pour la forme, la santé et sont à consommer sans aucune modération ! En somme, une autre idée de la fête, où se retrouver autour d'un verre sans perdre pied devient tendance.



DE LA THÉIÈRE AU SHAKER

Nouveau lieu, nouvelles créations : le thé s'affiche évidemment en vedette sur la carte du Wright Tea Bar et se décline tous azimuts, façon vintage, dry ou tiki style, à travers une douzaine de

cocktails et élixirs exclusifs aux accords subtils, imaginés par le mixologue de la Maison. Thé vert du Japon, thé noir de Chine, rooibos d'Afrique du Sud... à chaque cocktail son thé, et à chaque boisson son infusion. Ainsi, les clients



Un bar glamour et chic

Idéalement placé au cœur de l'espace Luxe du MoroccoMall, au centre des plus grandes griffes de prêt-à-porter, le Wright Tea Bar s'annonce comme "the place to be" à Casablanca. Pause chic idéale pendant une après-midi shopping ou pourquoi pas un afterwork, le Wright Tea Bar voit déjà se rassembler autour de son comptoir en rotonde amateurs de bien-être, de cocktail et de mode. A ce propos, puisque le thé est tendance et que la tendance est au thé, cinq maisons de mode - Dior, Fendi, Gucci, Armani Collezzioni et Ralph Lauren - ont répondu présent à l'invitation de la maison Wright Tea pour saluer l'ouverture de ce nouveau repaire lifestyle et fashion en présentant quelques looks de leurs collections printemps 2017 le jour de son inauguration.



du Wright Tea Bar pourront se délecter du Matcha Colada, un drink mariant thé vert matcha, ananas et banane, association qui saura séduire les amateurs d'exotisme. Le WR Saké lui fera écho, mixant avec raffinement thé Geinmaicha, orange, citron et mangue. Léger, fruité et tonique, ce cocktail convie à prendre part à une épopée gustative des plus dépayantes. Quant aux amateurs de bulles fines, gageons que les pétillants Kombucha et Champagne Tea, à base de rooibos, sauront émoustiller les papilles et les palais les plus festifs. Une chose est sûre : riche de plus de 400 références de hautes origines, la gamme Wright Tea 1856 n'a pas fini d'être une source d'inspiration...

À propos de wright tea 1856

Première maison marocaine de thé de luxe, Wright Tea 1856 est une invitation à voyager dans l'univers raffiné du thé, à la découverte des plus grands crus issus des meilleurs jardins et plantations au monde. Griffé d'excellence, Wright Tea 1856 repose sur la vision d'une famille de négociants de père en fils qui, forte de quelque 80 années d'expertise, souhaite aujourd'hui partager son savoir-faire et sa passion à travers ses concepts uniques de comptoir-salon de thé et de bar à thé.

Wright Tea Bar, MoroccoMall, espace Luxe, 1, boulevard de l'océan Atlantique, AinDiab, Casablanca.



ZEN

Le nouveau concept
développé par
Pavailler
...Et ses partenaires spécialistes





Armoire de fermentation
AFB



Diviseuse formeuse
DIVITRAD



Four à soles électrique compact
SAPHIR








Sté SIGNATURE FSE
11, Rue Yalla El Ifrani
Quartier Racine
20100 Casablanca
Tel: 05 22 94 14 24
06 61 44 40 45







www.pavailler.fr | www.froid-cfi.fr | www.bertrand-puma.fr

NOUVEAUTÉS ET INNOVATIONS AU CREMAI 2107

Le Carrefour international des professionnels de la restauration, des métiers de bouche, de l'alimentaire et de l'industrie hôtelière (Cremai) a accueilli cette année près de 18.000 visiteurs et 130 exposants.

Ce salon permet entre autres de recueillir les tendances et dernières innovations en matière d'hôtellerie et de restauration. Cette 8e édition a été riche en événements avec des rencontres, conférences ciblées et concours nationaux et internationaux.

Plusieurs professionnels et marques marocaines (et étrangères) du secteur y avaient un stand. Parmi eux figuraient Koutoubia qui présentait ses nouveautés dont un poulet mariné traiteur et un chawarma surgelé, Pikarome avec des sauces de 900 ml et une dizaine d'arômes, ou encore Promark avec son Chafingdish à couvercle transparent adapté aux plaques à induction et plaques chauffantes électriques. 4 autres enseignes ont retenu notre attention...

AGUEBELLE : PASSION CHOCOLAT



Aiguebelle a enchanté les papilles en conviant les passionnés du chocolat à son stand pour un moment de

découverte de la panoplie des produits de sa gamme complète destinée aux professionnels de la pâtisserie, CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants), industriels, Catering et traiteurs. Le chef Chocolatier Aiguebelle, Chef Youssef, a révélé aux plus curieux les petits secrets du chocolat au goût d'exception en réalisant des démonstrations sur place ; de la préparation des bonbons chocolat aux pièces artistiques.

Le salon crémai a été toujours une belle opportunité pour Aiguebelle pour renforcer sa position de leader sur le marché de chocolat, tout en insistant sur ses valeurs : d'exigence de qualité, d'engagement & d'innovation continue. Le Cremai s'inscrit dans le cadre de la continuité des projets envisagés par Aiguebelle autour de la formation et l'accompagnement des professionnels dans leurs plans de développement.

ATLAS : RECETTES INNOVANTES



La Marque destinée aux professionnels de la pâtisserie et boulangerie a dévoilé sa nouvelle stratégie d'accompagnement des professionnels de la pâtisserie et boulangerie avec une



approche axée plus sur la proximité. Formation, démonstration de recettes innovantes et lancement de la nouvelle gamme de purée de Fruits ont été les nouveautés phare de cette édition. La Marque Atlas était présente avec un stand de 108m², où l'univers pâtisserie a été revisité, et un espace atelier démonstration a été reproduit orchestré par chef pâtissier de renom pour le plaisir des professionnels et amateur de la pâtisserie.

Rappelons que la Marque Atlas fait partie du portefeuille du groupe Margarique acteur incontournable dans le secteur agroalimentaire et distribution présent sur le marché avec les marques La Prairie, La Hollandaise, Boustane, ...

SANAD : ASSURANCES PROFESSIONNELLES

Après les médecins dentistes et les notaires, SANAD Assurances s'attaque aux professionnels des arts culinaires. Désormais, les chefs cuisiniers, les chefs pâtissiers ainsi que tous les professionnels des métiers de la bouche adhérents à la FMAC vont



bénéficier d'une large gamme de produits d'assurances à des tarifs très préférentiels.

C'est, en somme, ce que prévoit la convention entre la Compagnie d'Assurances et la Fédération Marocaine des Arts Culinaires (FMAC). La cérémonie de signature de ce partenariat a eu lieu en marge du Salon, dont SANAD a été à la fois le Sponsor et l'Assureur Officiel.

«Consciente des risques encourus dans le cadre de leurs activités, notre compagnie a mis en place un programme d'assurances conçu spécialement pour les adhérents de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires. Cette convention permettra aux adhérents de la FMAC de bénéficier d'une gamme de garanties d'assurances adaptées à leurs besoins personnels et professionnels», déclare Monsieur Abdelilah Laamarti, Directeur Général de SANAD Assurances.

Concrètement, ladite convention met à la disposition des adhérents de la FMAC une gamme élargie et diversifiée de garanties couvrant leurs soins de santé, leurs familles, leurs biens et responsabilités à des conditions de garanties et des prix préférentiels.



PALMERAIE RESORTS RAFFLE DES PRIX

Palmeraie Resorts s'est hissé à la 1ère place dans le concours de cuisine thème «Poisson» grâce à Rachid Gourrar et 2ème au concours «Gâteaux Soirée» avec Asmaa Ezoughi, sans oublier la très honorable 5ème place dans la catégorie Cuisine Marocaine remportée par Sanaa Lamkhad.

Palmeraie Resorts a pu mettre en exergue ses talents et son savoir-faire en matière de gastronomie lors de ce



rendez-vous convivial visant à recueillir les tendances, célébrer la créativité, primer l'excellence et souligner le soin apporté à la pratique des arts culinaires. Sous la houlette du Chef Exécutif M. Hassan Agouzoule, Palmeraie Resorts offre une cuisine du monde à ses hôtes désirant découvrir la diversité des saveurs et combler leurs papilles : au restaurant Italien «Pasta Cosy», à l'asiatique «Asian Bay», à l'international bistrannique «La Brasserie», au Brésilien «Fuego Latino» ou encore à l'authentique marocain «Karmoussa».

Coupe d'Afrique de la Boulangerie

Au service des métiers de la convivialité sous toutes leurs formes, Crémai 2017 a perpétué sa tradition de salon de show et d'animation, dont les compétitions sont accréditées par les instances internationales menant aux Coupes Africaines et aux finales mondiales.

Et l'émotion était au rendez-vous à la coupe d'Afrique de la Boulangerie.

Le promoteur du Crémai, le Carrefour International des Professionnels de la Restauration, de l'Alimentaire et de l'Industrie Hôtelière, Kamal Rahal Essoulami a estimé vendredi que « l'émotion était au rendez-vous » à la coupe d'Afrique de la boulangerie qui s'est soldée par la victoire de la Tunisie. Le Maroc et le Burkina Faso étant arrivés respectivement à la 2ème et 3ème place.

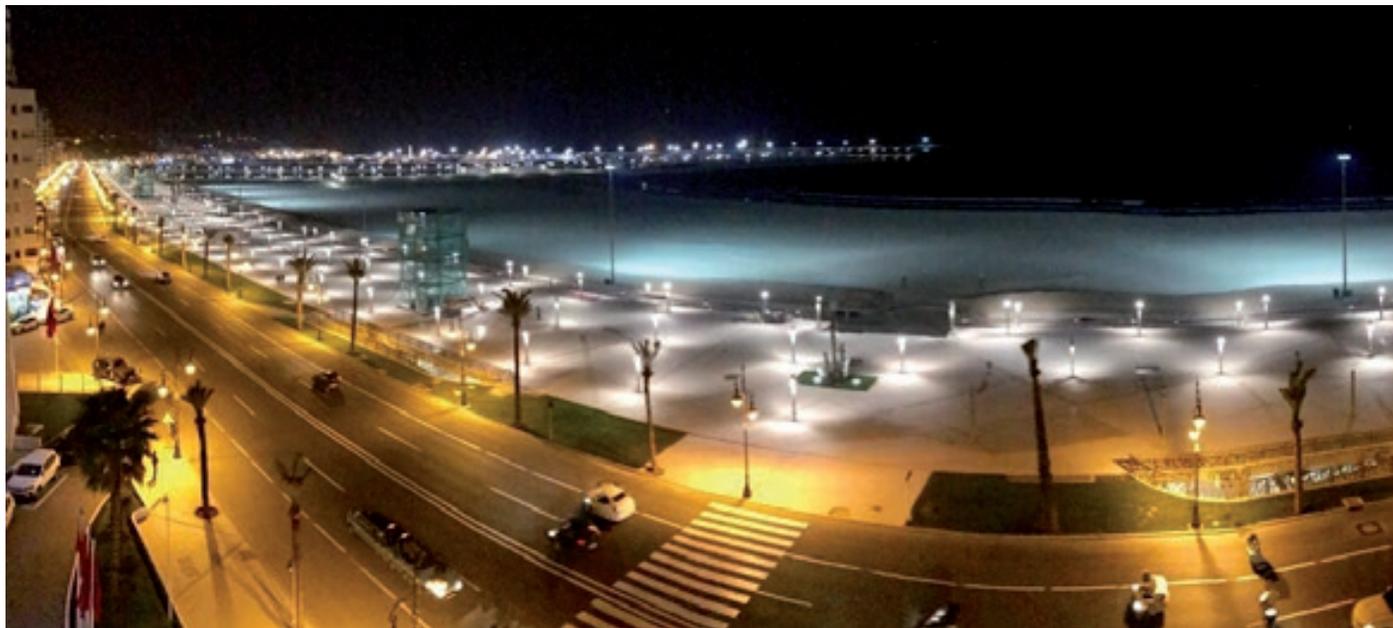
Le président fondateur du salon Crémai a été récompensé par le prix Gabriel Paillason pour les efforts qu'il a fournis dans son secteur d'activité. Il s'est par ailleurs félicité de la participation de huit pays africains à cette coupe d'Afrique de la Boulangerie, notamment, le Maroc, la Tunisie, l'Algérie, l'Egypte, le Ghana, la Côte d'Ivoire, le Mali et le Burkina-Faso. « On a pu sentir que pour la prochaine édition l'Afrique sera présente en force. Nous avons prévu de faire des sélections régionales dans plusieurs pays africains pour avoir la meilleure boulangerie », a-t-il déclaré.

Pour M. Rahal, la coupe d'Afrique de la Boulangerie s'avère capitale pour développer une coopération sud-sud dans ce secteur.

BIENVENUE AU KENZI SOLAZUR HOTEL



Dominant la baie de Tanger, surplombant le Détroit de Gibraltar, se dresse le Kenzi Solazur Hotel. A seulement 30 mètres d'une plage de sable fin, à 500 m de la gare ferroviaire et à seulement 12 km de l'aéroport, l'hôtel est l'endroit idéal pour profiter des nombreux attraits de la ville blanche. Se situant en plein coeur de Tanger, l'hôtel est le plus sophistiqué de la région.



Kenzi Hotels Group, dirigé par le Président Abdellatif Kabbaj, a enrichi son parc hôtelier en 2016 par la signature d'un contrat pour la gestion du Kenzi Solazur Hotel.

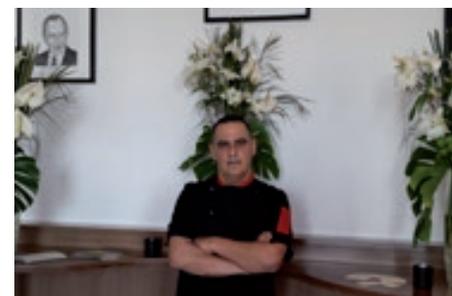
Le célèbre lieu dominant la baie de Tanger compte parmi les 10 unités hôtelières du Kenzi Hotels Group. Fleuron de l'hôtellerie Tangéroise,

acquis et rénové récemment, le Solazur est un complexe hôtelier de 348 chambres à majorité vue mer. L'hôtel compte 4 restaurants à thèmes, 3 bars, un spa, un night-club, plusieurs salles de conférences et une multitude d'autres prestations pour une clientèle loisirs et business.

L'hôtel a la plus grande capacité

d'accueil touristique de la ville. Il dispose de 206 chambres classiques doubles et twin, 106 chambres exécutives double et twin, 24 duplex, 12 suites seniors.

Un fort potentiel humain se rajoute aux atouts de ce bel établissement. Une équipe unie qui regroupe des personnalités du domaine hôtelier marocain et international. Entre



autres la Directrice Marketing et Développement Commercial Samira Ktiri ou le Chef cuisinier de renom Philippe Azoulay.

Cette nouvelle implantation du groupe à Tanger vient compléter une liste d'établissements 4 et 5 étoiles qui prône un tourisme authentique à l'image d'un Maroc entre traditions ancestrales et normes internationales.

BIENVENUE AU POOL GARDEN BY PARCOURS DES SENS

Des transats lits blancs purs moelleux où il fait bon se prélasser, disposés autour d'une magnifique piscine en «S» comme Solazur, des chaises tapissées de tissus gris et ocre rouge, d'autres chaises signées «Starck», des ateliers gastronomiques afin de proposer aux convives une balade gourmande... bienvenue au Kenzi Pool Garden, l'un des lieux résolument tendance de la belle Tanger, l'un des sept points de vente de l'hôtel Kenzi Solazur.

Avec une ouverture officielle le samedi 18 mars dernier, le restaurant vous permettra de déguster une cuisine internationale avec une touche asiatique. Un tour du monde gustatif

Pandora Club

Le concept du club Pandora est l'ambiance des festivals tels que le prestigieux Tomorrowland de Belgique qui est mondialement connu pour y faire accueillir les meilleurs dj de la scène house/électro de la planète. Le concept est imprégné de l'Ozora, festival de Hongrie ou l'on rentre dans un monde magique au décor irréel et féérique. Le concept du club Pandora est unique et n'existe nulle part ailleurs. Le personnel est doté d'une tenue phosphorescente.

Les bouteilles seront servies avec de la glace carbonique et produiront une fumée dense qui changera de couleur selon les leads. La décoration est directement inspirée du monde magique d'Avatar de James Cameron, aux couleurs lumineuses. Musicalement le club envisage, chaque 1er weekend du mois, d'inviter un dj de la scène internationale pour faire monter la valeur du club au fil des linesup.

et festif.

Philippe Azoulay, le gérant-chef de cuisine des lieux n'est pas seulement passionné de restauration, c'est aussi un amoureux des couleurs et des harmonies, des ambiances lointaines et feutrées, un mordu d'art contemporain et de design.

Les clients Tangérois l'ont bien compris, eux qui ont aimé passer par Art et Gourmet (qui était situé Place du Grand Socco de 2012 à 2014) ou ensuite le Parcours des Sens d'abord au Royal Golf de Tanger puis ensuite dupliqué à la villa Amali pour enfin se situer définitivement au Kenzi Solazur, face à l'océan Atlantique avec pour horizon l'Europe.

En 1992, Philippe Azoulay lance son premier concept à Paris quartier Montparnasse : «Art et Buffet», un lieu où l'on peut venir manger et repartir, si le coeur nous en dit, avec un tableau d'artiste sous le bras. Et tous les mois, place est faite à de nouveaux talents! De nombreux concepts vont suivre.

La décoration intérieure ne tarde

pas à attirer l'oeil de clients avec ses banquettes cosy et son design coloré et ludique. Les concepts de Philippe Azoulay plaisent.

Cet entrepreneur surprend à nouveau sa clientèle en 2000 en lançant d'autres idées dont Wok et Compagnie à Avignon.

«C'est un restaurant où je me rendais en tant que client. A l'époque, il s'appelait Indochine et je suis un grand amoureux de la cuisine asiatique !!!»

Wok et Compagnie avec ses fauteuils oranges incontournables, son ambiance lodge, ses plats mêlant saveurs asiatiques et provençales, est là aussi un succès.

Puis en 2005 Brasil Paradise et sa carte



Réceptions & Conférences

Le Kenzi Solazur Hotel dispose de sept salles parfaitement conçues et équipées des dernières technologies audio-visuelles et multimédias. Spacieuses et confortables, elles accueillent tout type de réunions et banquets d'une capacité de 10 à 300 personnes.

En choisissant de confier l'organisation de votre événement à l'établissement, vous êtes assuré d'un service tout aussi attentif qu'exceptionnel grâce au savoir-faire des équipes. Le KenziSolazurHotel vous propose également son offre groupe et sa journée d'étude.



de viandes et de poissons lui embraye le pas avec sa déco originale signée Tom's compagnie.

Pour le créateur de ces établissements : «Ce qui guide le client aujourd'hui en matière de choix du restaurant, ce n'est pas uniquement ce qu'il y a dans son assiette. Il y a le concept, l'emplacement, le rapport qualité-prix et la convivialité.

Les délices du Spa

O'Spa est un véritable havre d'évasion de l'esprit et du corps dans un monde de senteur et d'apaisement. Il vous fera lâcher prise en vivant un pur moment de bonheur.

- Hamman

Vivez toute la tradition des soins à l'orientale grâce à ce rituel complet. Le gommage au gant traditionnel, le cocoon à l'argile douce aromatisée et l'hydratation aux huiles essentielles des plantes marocaines.

- Soins beauté visage

Chaque soin reflète la beauté à la Marocaine, la quintessence du monde végétal, le savoir-faire et l'expertise d'un univers où la beauté est un art de vivre.



Il y a le cap des 100 jours à passer. Je compare cela à une pièce de théâtre. Il y a deux représentations par jour et le client lorsqu'il vient dans votre restaurant, veut que ce soit impeccable. Il faut donc être bon pendant les deux représentations, le midi et le soir. Si on est bon, qu'on répond à la demande de la clientèle, alors, le client reviendra. Selon moi, le décor des lieux permet simplement de rassurer le client par rapport à ce qu'il va manger. »

Des chaises confortables, dans lesquelles on se sent bien, du joli mobilier coloré et le tour est joué. Je n'ai jamais fait appel à des architectes d'intérieur, j'ai juste pioché des idées dans des catalogues de décorateurs et designers comme Bretz, Capelli, Stark et Coquelin. Des créateurs prolifiques et inventifs qui subliment l'art de vivre au travers de mes restaurants. J'ai envie que les gens changent de décor, qu'ils rentrent dans un lieu qui bouge tout le temps, quelque chose qu'ils n'ont pas chez eux, les faire rêver et les faire voyager.

En 2012 afin de retrouver mes racines marocaines je retourne au Maroc et notamment à Tanger ville mystique et fascinante. La suite vous la connaissez.»

En effet, la suite c'est la création de ce nouveau concept au sein du Kenzi Solazur Hotel

www.kenzi-hotels.com



KENZI SOLAZUR HOTEL

Kenzi Hotels Group

CONCEPT DESIGN RESTAURANT DESIGNED BY HICHAM LAHLOU DESIGNER

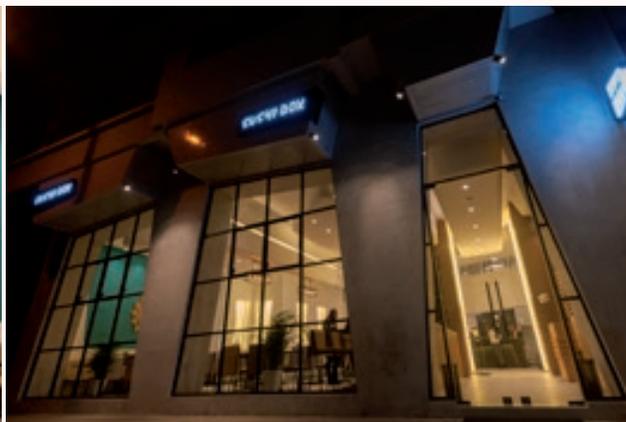
La célèbre enseigne Sushi Box vient d'inaugurer son premier restaurant Casablancais en offrant à ses clients un décor à découvrir absolument, un lieu signé par le designer Hicham Lahlou, digne de figurer dans les plus beaux livres de design et d'architecture. Parmi les meilleures adresses culinaires. Présente au Maroc depuis quelques années au Maroc à Rabat cette enseigne de restauration japonaise fait partie des incontournables.

Sushi Box s'est construit une réputation basée sur l'excellence et l'exotisme des saveurs. Au delà de sa carte incomparable et de ses spécialités uniques, Sushi Box Casablanca est une véritable expérience pour les yeux.

Le concept inspiré du Japon et du Maroc parvient à conjuguer deux arts de vivre dans un ensemble lumineux, véritable plaisir des yeux et où chaque détail revêt un cachet particulier. Paravent d'inspiration origami qui fait aussi référence aux claustras marocains, lignes sobres et raffinées dans le mobilier et les éléments de la structure, façade remarquable par son design et la lumière qu'elle fait entrer dans l'espace, éléments de mobilier contourés de métal noir comme pour rappeler le trait singulier des estampes japonaises, mandala mural qui reprend des ornements marocains, mur végétal toute hauteur, volumes impressionnants, étonnants faux-plafonds sculptés qui invitent à la contemplation...

Repas succulent et copieux dans un cadre sublime, l'expérience vaut le détour.

Rue Hounaine,
05 22 94 94 90



اتصالات
المغرب

الإبتكار في خدمة الزراعة



www.iam.ma



اتصالات المغرب
المسند الرسمي

مكناس من 18 إلى 23 أبريل 2017

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC

LA BANQUE PARTENAIRE DU SIAM
DEPUIS 12 ANS



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma