



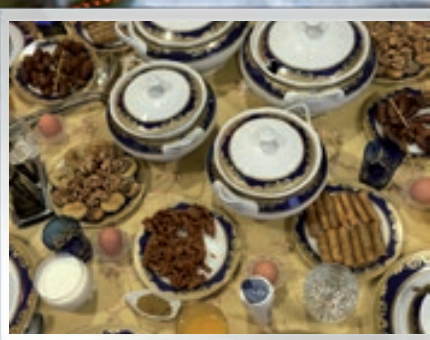
PLAN D'ACCÉLÉRATION INDUSTRIELLE



SALON INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE AU MAROC



CAMPAGNE AGRICOLE
VERS UN NIVEAU RECORD?



RAMADAN
& ALIMENTATION



M.A.D.E.
LES NOMINÉS



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.

Assaisonne-
ments
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

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

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 : 15 000 exemplaires

Édito n°77



Pendant la période du ramadan, le jeûne est la cause principale du bouleversement important de la journée de travail. Ce mois est une période particulière, aussi bien :

- économiquement (plus de dépenses alimentaires, la grande distribution y voit une occasion commerciale à ne pas manquer)
- socialement (nouer plus de liens avec la famille et les amis, être plus charitable)
- au niveau habitude alimentaire (jeûner apporte beaucoup de bienfaits sur la santé; il permet entre autres de nettoyer l'organisme de ses toxines, la régénération cellulaire, une élimination des réserves graisseuses et la stimulation des défenses immunitaires)
- et vie au travail (plus de concentration à avoir, moins d'entrain, journées plus courtes). D'ailleurs ne dit-on pas que le travail éloigne de nous trois grands maux : l'ennui, le vice et le besoin.

Pour certains il est source de recueillement et apporte beaucoup de bienfaits sur la santé. Et pour d'autres le manque de sommeil, la somnolence, la faim, la nervosité... sont autant de problèmes qui perturbent la vie quotidienne. Mais le Ramadan c'est surtout le devoir de prier, de réfléchir sur la place de la foi dans la vie et sur la façon de développer ses qualités humaines, et bien sûr c'est la meilleure occasion de se rassembler pour partager un repas de fête.

Cette année, Resagro vous accompagne pendant tout le Ramadan avec deux dossiers :

- Ramadan et alimentation avec une attention particulière sur la consommation, l'approvisionnement et les contrôles alimentaires,
- et les meilleurs ftours des hôtels avec une incursion dans les menus et cartes des hôtels 5*.

Dans ce numéro, nous revenons également sur le SIAM 2017 avec un bilan complet de l'évènement qui, cette année encore, a battu des records d'affluence.

Après notre participation à la conférence du Caire, nous vous dévoilons aussi les nouveautés du salon drinktec de Munich qui ouvrira ses portes en septembre prochain.

Enfin nous revenons sur le plan d'accélération industrielle 2014/2020 Resagro n'oublie pas le secteur CHR avec sa partie HoReCa et une étude de l'agence McCormick sur ce que nous dégusterons demain, une découverte du nouvel hôtel Fairmont qui verra le jour à Rabat en 2019, et une dégustation au restaurant Saffron du Banyan Tree de Tamuda Bay.

Toute l'équipe de Resagro tient à vous souhaiter un bon Ramadan à tous et vous remercier de votre fidélité.

Alexandre DELALONDE



Agriculture

Campagne agricole 20

Bilan SIAM 22

* Agrobusiness et chaînes de valeur agricoles durables

* Comment le Plan Maroc Vert réinvente le modèle agricole ?

* En marge du SIAM .../...



Solutions

M.A.D.E. 2ème partie 14

Veille réglementaire 16

Salon drinktec 30

Ramadan & Alimentation 34

Plan d'accélération industrielle 38

Nouveaux matériels 42



Ramadan autour du monde 44

Les news 46

Spécial Ftours 52

Que dégusterons-nous demain? 58

Hôtel Faimont 62

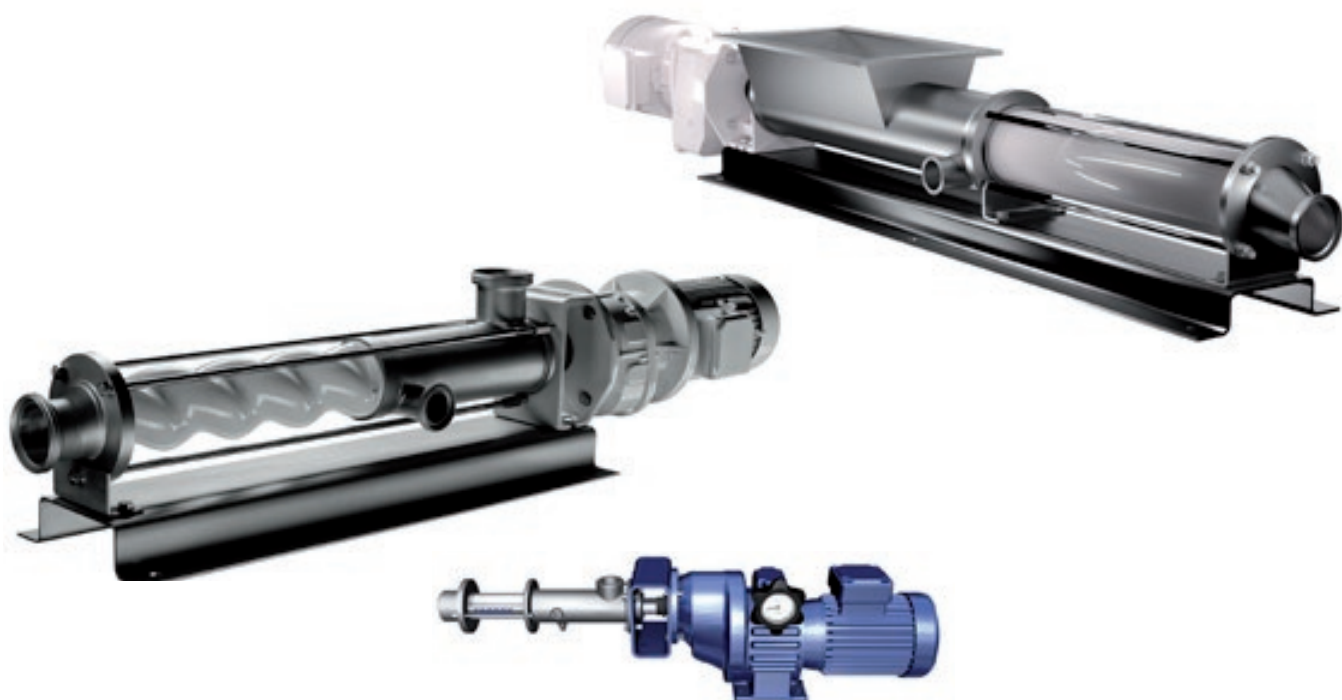
Restaurant Saffron 66

PROCESS ' INOX

NOUS AVONS LA SOLUTION

SEEPEX.

ALL THINGS FLOW



Les pompes de dosage SEEPEX, à la goutte près.

Nos partenaires

GEMU®

GRUNDFOS

INOXPA®

JUMO

KSB

DEFINOX

Fristam

CFR

Endress+Hauser
People for Process Automation

EW

RDC
PRODUCTIONS

invensys
APV

Prepac

WestfaliaSurge

WILDEN

ALFA
LAV

BSLT
pumps

PCM

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

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



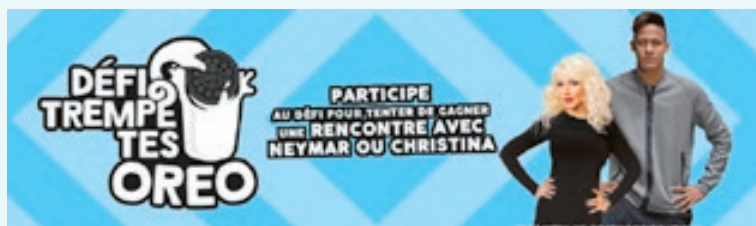
ANNIVERSAIRE

SOPEXA SOUFFLE SA 1ère BOUGIE

En s'implantant au Maroc, l'agence de communication internationale Sopexa s'est fixé deux objectifs. Aider ses clients à se développer au Maroc et en Afrique et soutenir les entreprises agroalimentaires marocaines pour partir à la conquête du monde. Le but semble atteint puisque l'agence de communication spécialisée dans l'agroalimentaire et présente dans 52 pays, a déjà mené, entre autres, des campagnes de relations presse aux USA et au Brésil pour Maroc Export, a fourni au groupe Brasseries du Maroc des prestations de conseil marketing, réalise la promotion des marques Celliers de Meknès et Domaine Ouled Thaleb aux États-Unis et organise l'édition de «La quinzaine des produits français» chez Marjane.

22, rue du parc, Casablanca - 05 29 04 08 90

CONCOURS

«DEFI TREMPE TES OREO»

Oreo, le Numéro 1 des Biscuits au Monde lance, au Maroc, le concours «Défi trempe tes Oreo ». Les gagnants remporteront un voyage de cinq jours à Barcelone ou à Los Angeles où ils vivront une expérience VIP avec soit le footballeur Neymar (Espagne) ou la chanteuse Christina Aguilera (Etats Unis d'Amérique).

Il s'agit du concours marocain de la campagne mondiale «Défi Trempe Tes OREO». Les participants marocains doivent se filmer en train de tremper de la manière la plus originale les biscuits OREO dans le lait et se connecter au site web (www.defitrempetesoreos.ma) pour poster leurs vidéos.

Ce concours vient couronner le coup d'envoi de ce défi donné en mars dernier via des activations de grandes envergures dans les grandes surfaces. OREO met ainsi le consommateur au cœur du Défi en demandant aux fans de montrer comment ils trempent leurs biscuits OREO dans le lait.

Ces activations se poursuivront jusqu'en fin mai 2017 dans les grandes surfaces mais aussi à travers les médias sociaux ainsi que la plateforme digitale locale dédiée (trempetesoreo.ma). Les vidéos tournées par et chez les consommateurs marocains qui souhaiteraient prendre part à ce défi et partager leur propre façon de tremper les biscuits OREO, seraient en ligne sur les réseaux sociaux et sur trempetesoreo.ma.

Pour en savoir plus sur le DEFI TREMPE TES OREO, suivez @oreo sur Facebook, et sur www.trempetesoreo.ma

ELECTION

M. Nouredine Bachiri à la tête de la CGEM-Oriental

Les membres de la CGEM-Région Oriental ont élu, lors de l'assemblée générale ordinaire électorale tenue le 27 avril 2017 à Oujda, le binôme constitué de M. Nouredine Bachiri (Inter Epices) et de M. Abdellatif Allali (Sohaper), respectivement Président Régional et Vice-Président Général Régional pour le mandat 2017-2020.

Le programme du binôme élu met l'accent sur l'amélioration du climat des affaires dans la région ainsi que les actions d'information et de sensibilisation pour une proximité meilleure avec l'entreprise régionale.

La CGEM compte aujourd'hui 13 représentations régionales et 5 antennes provinciales. La CGEM Oriental dispose d'un siège au niveau de Oujda et d'une antenne provinciale à Nador.

www.cgem.ma

MARCHÉS

LA CHINE PARIE SUR LE MAROC

Pour la Chine, le royaume chérifien ne représente pas seulement « un pont naturel et une plateforme appropriée pour l'intensification des relations d'investissement et d'échanges entre la Chine et l'Afrique », il est également « un accès préférentiel aux marchés de 55 pays (soit 1,2 milliard de consommateurs), avec lesquels le Maroc a conclu des accords de libre-échange (notamment les pays de l'UE, les Etats-Unis et les pays arabes).» souligne l'agence Xinhua.

Premier partenaire commercial de neuf pays arabes, la Chine développe également avec ces pays des coopérations dans les secteurs émergents tels que la finance, l'aérospatiale et les nouvelles énergies.

Un rapprochement avec le Maroc ouvre également à la Chine des marchés en Afrique francophone où elle n'est pas encore bien introduite, contrairement au royaume qui contrôle une partie significative des banques, assurances et télécoms d'Afrique de l'Ouest et centrale.

Ce sont autant de raisons, souligne Xinhua, pour lesquelles la Banque centrale de Chine a récemment conclu un accord d'échange dirham-yuan de 15 milliards de dirhams (1,5 milliard \$), que le groupe chinois Haite, Morocco-China International et le groupe marocain BMCE Bank of Africa ont lancé un fonds d'investissement sino-marocain d'une taille cible d'un milliard de dollars, ou encore que Huawei installe à Casablanca son nouveau siège pour la région Afrique francophone.



© Agence Ecofin

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 - ADOUCCISSEMENT
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.

VEB L'INBOUND MARKETING



L'inbound Marketing révolutionne la relation entre les Marques et leurs Consommateurs

Le 19 Avril dernier, se tenait une nouvelle session de l'Inbound Marketing Academy, organisée par L'Association Marocaine de Marketing et de Communication, en collaboration avec l'agence Netaffiliation. La formation fut animée par M. Karim Bouras, General Manager d'une agence partenaire de Netaffiliation basée en France. L'objectif principal de cet atelier était de sensibiliser les entreprises à la nouvelle ère du marketing centrée consommateur connecté avec au programme la méthodologie d'une stratégie inbound marketing. Le public, réactif, a posé des questions pertinentes sur les enjeux et la mise en place de l'inbound marketing.

Apparu en 2006 aux Etats Unis et arrivé en France en 2013, le concept d'inbound Marketing est venu répondre au constat de l'inefficacité grandissante des stratégies marketing dites classiques ou outbound (publicité à outrance, appel à froid, achat de mailing lists). Son objectif est de ne plus d'aller chercher les consommateurs sur Internet, mais de les faire venir vers les marques par la création de contenu. L'essentiel du travail se fait ainsi sur le site web.

www.ammc.co

TECHNOLOGIE LED FENIE BROSSETTE EN FORCE



Fenie Brossette et son partenaire Eclatec qui ont équipé en éclairage LED plusieurs villes du Royaume dont Casablanca, El Jadida, Salé..., se sont illustrés à travers une présence remarquée au 1er forum dédié au secteur de l'éclairage LED au Maroc, le 20 avril à Casablanca.

Cette participation

au 1er forum dédié au secteur de l'éclairage LED a pour but d'annoncer l'ambition de Fenie Brossette de développer son offre « Eclairage Urbain LED » grâce au large éventail des produits de son partenaire Eclatec. Cette offre résulte de l'écoute attentive des évolutions sociales, urbaines et techniques qui placent la vie, la ville et la nature au cœur de sa conception de l'éclairage urbain. L'application des luminaires LED répond à cette vision, en réduisant notamment la consommation d'énergie et les nuisances lumineuses.

L'économie énergétique, le respect des normes et la qualité des ambiances lumineuses requièrent des luminaires de qualité et une étude attentive de leurs conditions de mise en œuvre dans un souci permanent d'optimisation énergétique. Grâce à ce partenariat, les experts de Fenie Brossette et Eclatec recommandent le meilleur espacement, la meilleure puissance ou le meilleur réglage et conseillent les acteurs dans leur démarche d'implantation.

ÉLECTION

JAWAD HILALI POUR UN SECOND MANDAT

La Fédération de la Pêche Maritime (FMP) de la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM) a tenu, LE 20 avril à Casablanca, son assemblée générale ordinaire et électorale.

À l'issue de cette AGOE, M. Jawad Hilali et M. Abderrahim El Habza ont été élus respectivement Président et Vice-Président Général de la Fédération pour un mandat de trois ans.

M. Hilali dirige l'entreprise Zima Fisheries, opérant dans la pêche hauturière. M. El Habza quant à lui, dirige Rayan Pelagique, société spécialisée dans la congélation, le traitement, la commercialisation et l'exportation des produits de la mer.

Il s'agit du deuxième mandat de M. Hilali à la tête de la FMP créée en 1999.



www.cgem.ma

INVESTISSEMENT LE BOTSWANA LE PLUS ATTRACTIF



Le classement The Africa Investment Index Factors publié le 7 avril par le cabinet de recherche suisse Quantum Global Research fait du Botswana le pays le plus attractif pour les investisseurs en Afrique.

Sous le titre « The Africa Investment Index Factors (AII) », ce classement annuel est un guide pour les investisseurs en Afrique afin de mesurer dans quel pays investir et les marchés qui sont les plus attractifs pour l'investissement à court et à moyen terme. Il se base sur 13 indicateurs répartis en six grands facteurs-clés : le facteur de croissance (du PIB réel, investissement domestique, croissance économique), le facteur de liquidité (le taux d'intérêt réel, niveau de la masse monétaire), le facteur des risques (risque de change, note souveraine, taux de couverture des importations, niveau de la dette extérieure, situation de la balance courante), le facteur de l'environnement des affaires (rang dans le classement Doing Business), le facteur démographique (population totale) et le facteur de l'utilisation des réseaux sociaux (taux de pénétration de l'usage de Facebook).

Le Botswana obtient les meilleurs scores dans la majorité de ces

indicateurs.

Le Maroc arrive en 2e rang sur les 54 pays étudiés, devant l'Égypte, l'Afrique du Sud, la Zambie, la Côte d'Ivoire, l'Algérie, la Tanzanie, la Namibie.

© Le Point Afrique



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**






BISCUITS

OREO CRÈME SAVEUR CHOCOLAT



biscuit le plus vendu du 21ème siècle avec plus de 2 milliards de dollars de revenus annuels globaux. Son rituel « Tournez, Goûtez, Trempez » est apprécié et adopté dans plusieurs pays et différentes cultures autour du monde. La marque Oreo a une communauté Facebook de plus de 42 millions de fans dans le monde entier, représentant plus de 200 pays et des dizaines de langues différentes.

Bonne nouvelle pour les fans d'Oreo ! Oreo Crème Saveur Chocolat arrive au Maroc. Tant attendue par les consommateurs marocains, cette nouvelle variante à la saveur du Chocolat, vient enrichir l'offre emblématique d'Oreo classique disponible déjà sur le marché en deux formats.

Depuis son lancement en 2015 au Maroc, Oreo n'a cessé de séduire davantage de consommateurs marocains en leur offrant le biscuit Numéro 1 au Monde à des prix compétitifs à savoir 2 dirhams pour le format 4 biscuits et 1 dirham pour le format 2 biscuits.

Apprécié et dégusté entre famille et amis dans plus de 100 pays à travers le monde, Oreo est le

<https://www.facebook.com/oreo>

TRANSPORT MARITIME

NOUVELLES CONNEXIONS



Depuis le 5 avril, l'autoroute de la mer opérée par Suardiaz entre Montoir et Vigo a été étendue à Tanger et à Zeebrugge. Cette extension fait suite à l'appel d'offres lancé par Renault-Nissan Purchase Organization (RNPO) en 2016, pour l'importation de ses véhicules Dacia fabriqués à l'usine de Melloussa au Maroc. RNPO a sélectionné le pool d'armateurs EML – Suardiaz pour la partie transport maritime et a confié la distribution terrestre ainsi que le stockage au groupe Charles André. Ce service s'étoffe donc de trois nouveaux navires, portant ainsi à cinq le nombre de rouliers en service. Avec cette ligne, le Maroc est ainsi connecté à Nantes Saint-Nazaire à raison de cinq escales (2 escales import, 3 escales export) par semaine, à destination de Tanger et Casablanca.

A cela s'ajoute la Milk Run Med, exploitée par LD Seaplane pour le transport de tronçons aéronautiques et autres matériels roulants. Ce service touche Montoir deux fois par mois opérant la rotation Montoir, Tanger, Tunis, Naples, Cadix, Montoir. Depuis novembre 2016, le constructeur de camions Scania, l'un des leaders européens, utilise ce service pour exporter ses tracteurs à destination du Maroc et de la Tunisie.

CEDEAO

UNE INTÉGRATION DU MAROC



Le 24 février dernier, le Maroc a adressé une demande officielle à la présidente de la CEDEAO pour intégrer l'organisation ouest-africaine. Le Royaume, très offensif économiquement sur

le continent, entend ainsi parfaire son intégration régionale après avoir réintégré en janvier dernier l'Union africaine.

Avec un marché de plus de 300 millions de consommateurs, l'Afrique de l'Ouest constitue un gisement de croissance pour cette industrie qui envisage de faire grimper son chiffre d'affaires à l'international.

Les industriels de l'agroalimentaire attendent avec impatience la décision.

A noter que les quatre premières économies que sont le Nigéria, le Ghana, la Côte d'Ivoire et le Sénégal auxquelles s'ajoutent le Burkina, la Gambie et la Guinée peuvent être favorables à l'accueil du Maroc dans la CEDEAO. En revanche, deux pays pourraient être contre et six autres indécis.

Affaire à suivre!

BANQUE
RELAIS DIGITAL POUR CAM



Fidèle à sa mission de service public visant à assurer l'inclusion financière du monde agricole et rural, le Groupe Crédit Agricole du Maroc oeuvre pour rendre les services bancaires accessibles en se rapprochant davantage de sa population cible. Le CAM va ainsi apporter tous les services à une majorité de citoyens, les meilleures commodités bancaires à ses clients où qu'ils se trouvent, et participer activement au développement de cette tranche importante de la population marocaine. Cette démarche a donné naissance à un nouveau concept d'agences innovant et inédit « le Relais Digital ». Le Relais Digital est un point de vente équipé d'automates à la pointe de la technologie offrant une panoplie de services tout

en maintenant le contact visuel entre le client et son chargé de clientèle.

Equippé de webcam, l'utilisateur peut ainsi échanger avec un chargé de clientèle qui lui indique les différentes démarches selon le type d'opération que le client souhaite réaliser. Retrait ou versement de Cash, dépôt ou encaissement de chèques, transfert d'argent, paiement de factures, ouverture de compte, initiation de demande de crédit ou simple demande d'information, ce nouveau concept du Crédit Agricole du Maroc vise à rapprocher le réseau GCAM de ses clients et assurer une présence dans les zones rurales éloignées en mettant à leur disposition la majorité des prestations offertes par la banque en leur

évitant de long et fastidieux déplacements. Cela sans sacrifier à la convivialité de la relation humaine car non seulement, le client peut échanger en direct avec un chargé de clientèle via la webcam mais il trouvera au sein de chaque Relais Digital un chargé de clientèle qui pourra lui apporter une assistance particulière si nécessaire.

www.creditagricole.ma

IGP : Garantie de la qualité liée au territoire d'origine

AOP : Garantie d'une qualité résultante d'un terroir et d'un savoir-faire

LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ

TERRAIR DU MAROC

ASSURANCES

ATLANTA RÉUNIT SES AGENTS



Persuadée que l'agent d'assurance demeure l'interlocuteur central de la relation-client et le lien entre le client et la Compagnie, Atlanta Assurance organise chaque année une convention annuelle au profit de ses Agents. Après Essaouira en 2016, Atlanta Assurances a choisie Fès pour abriter sa Convention Agents 2017. Plus de 220 personnes ont fait le déplacement pour participer à cette rencontre nationale des agents tenue les 14 et 15 avril sous le thème « Activons l'avenir ».

Tout au long des deux journées de cette Convention, le staff dirigeant de la compagnie et

les Agents se sont attelés à répondre à trois questions stratégiques : « Comment activer l'avenir du métier de l'assurance ? , Comment activer l'avenir de la relation client ? et Comment Activer l'avenir de la responsabilité sociétale de la compagnie et de ses agents.

Les objectifs de cette convention dépassent la présentation des résultats annuels réalisés par le réseau des agents. Il s'agit surtout de partager avec eux la nouvelle vision pour les années à venir, les nouveaux axes de développement, tout en y intégrant les best practices pour relever les défis futurs. Ce fut également l'occasion pour leur annoncer toutes les actions activées par la Compagnie pour leur permettre de poursuivre leurs réalisations dans une perspective positive et porteuse. Les activités ludiques ont été soigneusement étudiées pour rester en phase avec le thème « Activons l'avenir ». Pour le dîner de gala animé, les coutumes et les traditions de la ville ont été scrupuleusement respectées.

www.atlanta.ma

INVESTISSEMENTS

A AZROU



La compagnie émiratie Al Dahra, active dans l'agroalimentaire, a investi 156 millions de dirhams marocains (15,6 millions \$) dans la production de pommes et de fleurs dans la ville d'Azrou, au sud de Fès dans la région de Fès-Meknès. C'est ce qu'a annoncé l'entreprise dans un communiqué publié en marge de la 12e édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM 2017).

D'après le document repris par le journal Le Matin, l'initiative portera dans une première phase sur 210 hectares (ha) dont 200 ha seront dédiés à la production de pommier et 10 ha à la culture des fleurs. A terme, le projet sera déployé sur une superficie globale de 1 060 ha. Il devrait parvenir à la production de 712 320 pommiers et de variétés de fleurs haut de gamme, aussi bien en zone montagneuse que dans les petites exploitations et dans des domaines divers. Les variétés de pommes Gala, Red Delicious, Golden Delicious, Fuji, Pink Lady et Envy devraient être produites et écoulées aussi bien sur le marché local que sur le marché régional, notamment vers l'Afrique et le Moyen-Orient.

L'entreprise, qui a indiqué avoir entamé le mois dernier les activités liées au développement des fleurs, devrait effectuer sa première récolte en octobre prochain. Pour rappel, Al Dahra a été fondée en 1995. Elle réalise en chiffre d'affaires annuel d'environ 1 milliard \$ et est présente dans plus de 20 pays à travers le monde.

Espoir Olodo pour l'Agence Ecofin



En partenariat avec le Ministère du Tourisme de Côte d'Ivoire, le Club Afrique Développement du groupe Attijariwafa bank et la SIB a organisé une rencontre le 20 avril à Abidjan autour du thème « Les opportunités d'investissements dans le Tourisme » avec la participation du Ministre du Tourisme de Côte d'Ivoire, M. Siandou Fofana et le Directeur Général de l'Office National Marocain du Tourisme, M. Abderrafie Zouiten. Cette rencontre a été suivie d'une mission de découverte du 20 au 22 avril en faveur des opérateurs économiques souhaitant investir en Côte d'Ivoire. Cette manifestation intervenait dans le sillage de la dynamique du Forum International Afrique Développement organisé par le Club Afrique Développement du groupe Attijariwafa bank, sous l'égide de son actionnaire de référence, la SNI, et auquel la communauté économique de Côte d'Ivoire prend part depuis sa création en 2010.

L'offre du Club s'articule autour du plaidoyer économique au nom du secteur privé africain, de la mise en relation d'entreprise à entreprise, et de la mise en réseau des banques de projets d'investissements des Etats et les grands investisseurs.

Il compte aujourd'hui plus de 400 membres dans 12 pays du continent, après un lancement de ses représentations dans six pays : le Sénégal, la Tunisie, la Côte d'Ivoire, la République du Congo, le Gabon et le Cameroun.

DIPLOMES

MASTER INTERNATIONAL



La Fondation Attijariwafa bank a organisé, le jeudi 20 avril, la cérémonie de remise des diplômes des lauréats de la 8ème promotion du Master International « Banque & Marchés Financiers ».

Cette cérémonie a été présidée par M. Boubker Jai, Directeur Général du groupe Attijariwafa bank, en charge du Pôle de Financement et d'investissement, des Marchés des Capitaux et des Filiales Financières qui a assuré l'ouverture officielle de la manifestation, en présence de M. José Reig, Directeur Général de Banco Santander et Administrateur de Attijariwafa bank.

Au cours de cette cérémonie, les 28 lauréats de la 8ème promotion du Master ont reçu leur double diplôme marocain et espagnol, délivré respectivement par

l'Université Hassan II de Casablanca et l'Université de Cantabria, en présence de leurs proches, des étudiants et anciens lauréats ainsi que des personnalités marocaines et espagnoles du monde universitaire et de la Finance.

La cérémonie a connu la participation de deux honorables personnalités espagnoles. Il s'agit de Doña María Teresa Fernández de la Vega, Présidente de la Fondation «Mujeres por África» et Conseillère Permanente de l'état Espagnol (ex Vice-présidente du gouvernement espagnol, Ministre de la Présidence et porte parole du gouvernement, etc); ainsi que Mme. Soledad Fuentes Gómez, Consul général d'Espagne à Casablanca, qui ont marqué cette cérémonie par leur présence.

www.masterbmf.com



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.*

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, Épicure, Naturalité, Origine, Usage que nous vous avons présenté le mois dernier et Design, Nutrition ci-dessous.

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

CATEGORIE DESIGN : «Comment emballer le consommateur ?»

LAURÉAT

BLOOMUP / CONCRETE - HUILE DE PARFUM SOLIDE, SANS ALCOOL - MON PETIT PARADIS

Une concrète de parfum, appelée aussi parfum solide en stick, pour allier soin et parfum. Une texture huile unique, non grasse, qui laisse un film mat sur la peau tout en la parfumant.

marielaurence@bloomup.fr



TRI D'AIX - BBQ MARSHMALLOW BAG

Marshmallows emballés dans un vrai sac de charbon de bois, à consommer directement sur un feu ou un BBQ.

jm@tri-d-aix.com



ZANDBERGEN WORLD'S FINEST MEAT - THE FROZEN BUTCHER RIBEYE STEAK

Viandes de grande qualité et très tendre. Origine et race garanties. La forme et la couleur des boîtes sont révolutionnaires et différentes de tous les autres produits dans les rayons.

charlotte@zandbergen.com



LEGENDES GOURMANDES - PREPARATION POUR RISOTTO SAUMON COURGETTE

Préparation pour risotto à base de riz arborio, de courgettes déshydratées et d'arôme saumon.

christelle.lotz@legendes-gourmandes.com



CATEGORIE NUTRITION : «La santé passe par l'assiette»

LAURÉAT

DALLA COSTA ALIMENTARE
- FUSILLI AUX POIS CHICHES;
SPECIALITE ALIMENTAIRE
BIOLOGIQUE

Pâtes 100 % Bio et végétales élaborées avec des farines de légumineux, sans oeufs, naturellement riches en protéines et fibres.

exndent@dallacostalimenrare.com



ALGAE WEST - MINI-COOKIES
BIO À LA SPIRULINE

Mini-cookies BIO croustillants à la Spiruline et aux Superfruits, riches en vitamines B12 et E. Label AB.

cmalarde@gmail.com



PAM - BOULGOUR ET QUINOA
CUISINRS AUX PETITS LEGUMES

Plat complet et équilibré alliant le croquant du quinoa et du boulgour au fondant des légumes du soleil aux saveurs douces, cuisinés à l'huile d'olive et aux épices du monde. Produit biologique, surgelé.

nolwenn.collet@lapam.fr



COMPAL
• 1952 •
VITAL

Ananas Coco
Pineapple Coconut

Toutes les saveurs avec
la moitié des calories

Sans sucres ajoutés
A la stevia, un sucre naturel sans calories

Textes extraits de la lettre de veille juridique n°19 mars et avril 2017 – BO n°6549 à 6563 éditée par la FENAGRI



Douane et Commerce extérieur

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°5664/211 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 par la position tarifaire Ex 2922.41.00.00 : Produit dénommé «L-Lysine», utilisé dans l'alimentation animale.

Note circulaire de la direction générale des impôts n°5664/211 du 20 mars 2017



Réglementation sectorielle

Homologation de normes marocaines

Par décision du directeur de l'IMANOR n° 3285-16, les normes ci-dessous sont homologuées en tant que normes marocaines :

- NM EN 15705 Engrais : Dosage des condensats d'urée par chromatographie liquide haute performance (HPLC) – Isobutylidène et crotonylidène diurée (méthode A) et oligomères de méthylène-urée (méthode B) ; (IC 12.7.105) ;
- NM EN 1482-1 Engrais et amendements minéraux basique – Echantillonnage et préparation de l'échantillon – Partie 1 : Echantillonnage ; (IC 12.7.115) ;
- NM EN 1482-2 Engrais et amendements minéraux basique Echantillonnage et préparation de l'échantillon – Partie 2 : Echantillonnage ; (IC 12.7.116) ;
- NM EN 15705 Engrais- détermination de la teneur en potassium soluble dans l'eau ; (IC 12.7.119) ;
- NM EN 14397-1 Engrais et amendements minéraux

basique – Détermination de la teneur en dioxyde de carbone – Partie 1 : méthode applicable aux engrais solides ; (IC 12.7.120) ;

- NM EN 16195 Engrais- dosage des chlores en l'absence de matière organique ; (IC 12.7.123) ;

- NM EN 15928 Engrais- détermination de la finesse de mouture (procédé à sec) ; (IC 12.7.124) ;

- NM EN 15924 Engrais- détermination de la finesse de mouture des phosphates naturels tendres ; (IC 12.7.125) ;

- NM EN 12.7.129 Engrais – Extraction des oligoéléments totaux ;

- NM EN 12.7.130 Engrais – Extraction des oligoéléments soluble dans l'eau ;

- NM EN 12.7.131 Engrais – Extraction des oligoéléments- Dosage des oligoéléments dans les extraits d'engrais par spectrométrie d'absorption atomique ;

- NM EN 12.7.132 Engrais – Dosage du bore dans les extraits d'engrais – méthode par spectrométrie à l'azométhane- H ;

- NM EN 12.7.132 Engrais minéraux – Engrais à base des éléments majeurs N,P,K ;

- NM ISO 16741 Traçabilité des produits crustacés – Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de crustacés d'élevage ; (IC 08.7.051) ;

- NM ISO 18537 Traçabilité des produits crustacés – Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de crustacés issus de la pêche ; (IC 08.7.052) ;

- NM ISO 18539 Traçabilité des mollusques – Spécifications relatives aux informations à enregistrer dans les chaînes de distribution de mollusques issus de la pêche ; (IC 08.7.054) ;

Décision du directeur de l'IMANOR n°3285-16 du 8 safar 1438 (8 novembre 2016) portant homologation de normes marocaines. BO 6558 Page 355(Fr)



Par décision du directeur de l'IMANOR n° 414-17, les normes ci-dessous sont homologuées en tant que normes marocaines

NM 08.1.113 Fruits et légumes frais –Ananas ;
 NM 08.1.114 Fruits et légumes frais –Figue de barbarie;
 NM 08.1.115 Fruits et légumes frais –Litchis ;
 NM 08.1.116 Fruits et légumes frais – Pamplemousses;
 NM 08.1.117 Fruits et légumes frais –Grenade ;
 NM 08.1.131 Fruits et légumes frais –Asperges ;
 NM 08.1.132 Fruits et légumes frais –Piments forts ;
 NM 08.1.170 Code d'usage pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais
 Décision du directeur de l'IMANOR n°414-17 du 26 Joumada 1438 (24 février 2017) portant homologation de normes marocaines. BO 6558 Page 359 (Fr)



Liste des laboratoires privés agréés par l'ONSSA

Arrêté n°3398-15 n°3398.16 du 5 rabii I 1438 du 5 décembre 2016

Ce nouvel arrêté vient abroger l'annexe de l'arrêté n°3873-15 du 8 safar 1437 du 20 novembre 2015 fixant la liste des laboratoires privés agréés pour la réalisation des contrôle de conformité des produits.

Arrêté du ministère de l'agriculture n°3398.16 du 5 rabii I 1438 (5 décembre 2016) fixant la liste des laboratoires privés agréés par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaire. BO 6558 page 345 (Fr) BO 6557 page 1241 (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



Protection de variétés par certificats d'obtention végétale.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritimes n°3397-16 du 5 Rabii I 1438 (5 décembre 2016)

Conformément aux dispositions de l'article 2 du décret susvisé n°2-01-2324 du 27 hijra 1422 (12 mars 2002), les variétés désignées dans le tableau annexé au présent décret bénéficient de la protection des obtentions végétales. La durée de la protection débute à compter de la date de délivrance du certificat d'obtention végétale correspondant remis par le directeur de l'ONSSA

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritimes n°3397-16 du 5 rabii I 1438 (5 décembre 2016) portant protection de variétés par certificats d'obtention végétale. BO 6558 Page 339 (Fr)



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
SEMAG
 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

BILAN PREVENTICA INTERNATIONAL 2017

La 4ème édition de Préventica Maroc a confirmé son statut de plateforme de rencontres pour tous les acteurs de la maîtrise des risques au Maroc et en Afrique.



Dès la veille de l'ouverture, le 10 avril, près de 300 personnalités étaient réunies dans le salon de l'hôtel Hyatt Regency pour le grand diner d'ouverture de Préventica 2017. Pendant 3 jours, de nombreuses innovations et retours d'expériences ont été présentés dans des domaines aussi variés que la Sécurité Routière, la Sécurité Incendie, les Premiers Secours, la Formation à la Prévention, les Equipements de protection, la Vidéosurveillance ou le Contrôle d'accès.

Par ailleurs, un nombre croissant d'exposants ont investi cette année dans des stands personnalisés de grande qualité. Ces entreprises ont choisi aujourd'hui de faire de Préventica International un point central de leur dispositif de communication. Ceci renforce l'attractivité du salon et

«Je suis un fidèle de Préventica depuis sa 1ère édition au Maroc et les résultats de ce cru 2017 me confortent encore dans mon choix.»
Sotaserv (Maroc)

«Préventica permet d'aller plus loin dans la relation clients avec de vraies opportunités dans la conquête de nouveaux marchés.»
Layher Maroc Echafaudage (Maroc)

«Une 2e participation très réussie. On signe également pour le Sénégal !»
Prévisoft (France)

«Wafa Assurance s'associe pleinement aux démarches de Préventica International depuis la création de l'évènement et approuve particulièrement la création de ce nouveau pôle consacré à la sécurité routière.»
Wafa Assurance (Maroc)

«Des rencontres très riches et de belles opportunités de développement en Afrique.»
Jacobs Engineering S.A. (Maroc)

«Beaucoup de contacts à chaque édition. Toutes les grandes entreprises du Maroc sont présentes.»
JMB Identification (France)

«Préventica est un relais de communication essentiel dans la prévention des risques routiers auprès des acteurs économiques du Maroc.»
CNPAC (Maroc)



conforte son statut de rendez-vous professionnel majeur dans le continent. La présence des grandes enseignes internationales participe également à l'attractivité et au professionnalisme de

l'évènement : TycoFire Protection Products (USA), National Fire Fighting Manufacturing FZCO (Emirats Arabes Unis), Bosch Security Systems (Allemagne), Roller Maroc (Luxembourg), Vidéotec France (Italie), Dunlop Protective Footwear (Pays-Bas), RofinorTexteis LDA (Portugal), HIK Vision (Chine)...

Enfin, un nombre de plus en plus important d'experts marocains et étrangers s'implique dans l'organisation des conférences. Ce qui fait du congrès Préventica, un temps fort dans l'année pour la sensibilisation et la formation à la maîtrise des risques pour les entreprises et les organisations publiques.

Même si de nombreuses évolutions peuvent encore être apportées, Préventica Maroc est devenu aujourd'hui un véritable vecteur de la culture de prévention dans le Royaume et en Afrique, ainsi qu'un grand rendez-vous économique sur un marché en plein développement.

Rendez-vous en 2018

8 MINISTÈRES PARRAINS

- Ministère des Affaires étrangères et de la coopération internationale
- Ministère de l'Aménagement du territoire national, de l'Urbanisme, de l'Habitat et de la Politique de la ville
- Ministère de l'Éducation nationale, de la Formation professionnelle, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique
- Ministère de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Économie numérique
- Ministère de l'Équipement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau
- Ministère de la Santé
- Ministère de l'Énergie, des Mines et du Développement durable
- Ministère de l'Emploi et de l'Insertion Professionnelle



Préventica

INTERNATIONAL

Casablanca

11 • 12 • 13 AVRIL 2017

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA
MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

المؤتمر والمعرض الدولي للصحة والسلامة المهنية ولحماية الأشخاص والممتلكات

Bilan de la 4^e édition 11-13 Avril 2017
**UN RENDEZ-VOUS
INCONTOURNABLE POUR LA
MAÎTRISE DES RISQUES
EN AFRIQUE QUI SE CONFIRME
AU FIL DES ANNÉES**

شكرا

لِعَارِضِينَا، لِشُرَكَائِنَا وَ لِزُوَارِنَا

Merci !

À NOS EXPOSANTS,
NOS PARTENAIRES
ET NOS VISITEURS

**Rendez-vous en Avril 2018
pour la 5^e édition**



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

PARTENAIRES GOLD



PARTENAIRES SILVER



PARTENAIRES BRONZE



**63 CONFÉRENCES • 182 EXPOSANTS
3876 VISITEURS • 25 PAYS REPRÉSENTÉS**

CAMPAGNE AGRICOLE

Vers un niveau record?

BONNE PERFORMANCE DE L'ENSEMBLE DES FILIÈRES

La campagne agricole 2016-2017 a bénéficié d'une pluviométrie favorable et des températures modérées, ce qui a permis de réaliser des ventes record des semences certifiées, en hausse de 52% par rapport à la campagne précédente. Ceci a eu pour effet une augmentation substantielle de 52% de la superficie cultivée par les graines d'automne.

"A l'aune de ces données positives et satisfaisantes, les premières prévisions indiquent une récolte céréalière record autour de 102 millions de quintaux, ce qui représentera une hausse de 203% comparativement à la campagne précédente et en dépassement des objectifs ciblés par le Plan Maroc Vert" a affirmé M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts.

Selon les prévisions, la répartition de la production céréalière se présente comme suit : 49,4 millions de quintaux de blé tendre, 23,3 millions de quintaux de blé dur 28,9 millions de quintaux d'orge.

Plusieurs filières connaissent également d'importantes améliorations dans la production

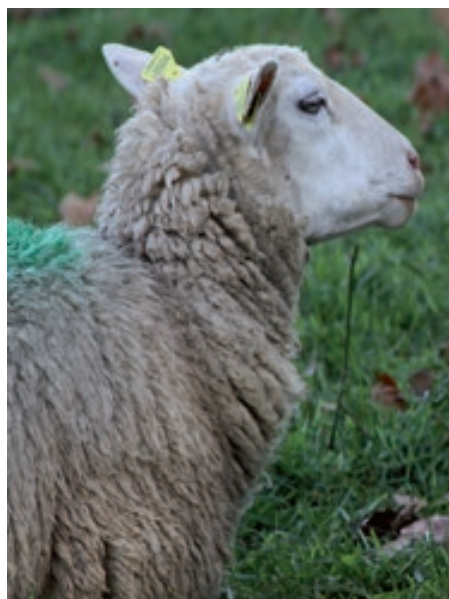


lors de cette campagne agricole. La production d'agrumes a évolué de 20% en une année, atteignant 2,4 millions de tonnes, évolution en harmonie avec les objectifs fixés par le Plan Maroc Vert.

La filière dattière n'est pas en reste, elle a atteint un volume de production jamais atteint de 117.000 tonnes.

LE RECENSEMENT GÉNÉRAL DE L'AGRICULTURE

La campagne agricole actuelle a connu la réalisation du Recensement Général de l'Agriculture, qui sera la base du registre national agricole que le ministère oeuvre à mettre en place. Selon les premiers résultats du recensement, l'amélioration de l'exploitation de 700.000 hectares,



LA BANQUE MONDIALE

La Banque mondiale (BM) prépare un grand programme en matière d'amélioration de certaines filières agricoles dans le cadre de la seconde phase du Plan Maroc Vert, devant optimiser le secteur agroalimentaire marocain dans l'ensemble de sa chaîne de valeur, a fait savoir, à Rabat, sa directrice des opérations de la région Moyen Orient et Afrique du Nord de la Banque mondiale, Marie-Françoise Marie-Nelly.

"Nous sommes en train de préparer un gros programme d'amélioration des filières, oléicole et agrumicole, en particulier, dans tous les aspects relatifs à la transformation, la mise sur le marché, l'optimisation de la qualité des produits, la normalisation", a déclaré Marie-Nelly, mettant en relief la place importante qu'occupe l'agro-industrie dans le tissu industriel marocain.

Ce programme viserait à améliorer l'intégration entre l'amont et l'aval et l'accès au marché dans ces filières identifiées comme prioritaires dans le cadre de la stratégie du développement de l'agro-industrie, à améliorer la qualité des produits agro-alimentaires, outre le soutien de l'innovation et l'entrepreneuriat en la matière, a-t-elle ajouté.

© Rédaction Infomédiaire



désormais plantés d'arbres fruitiers, activité à forte valeur ajoutée, en plus de l'exploitation de 20% des terrains auparavant inutilisables.

Autre indicateur du recensement, la création de 300.000 nouvelles exploitations agricoles depuis le début du Plan Maroc Vert, faisant passer leur nombre global à 1,8 millions d'exploitations. Aussi, la mécanisation du secteur a quasiment doublé depuis le lancement du Plan, passant de 4,9 tracteurs à 8,03 tracteurs pour 1000 hectares.

Enfin, le cheptel a connu une évolution significative de son effectif, augmentant de 4 millions de têtes supplémentaires d'ovins et caprins

pour un effectif global de 26,1 millions de têtes, soit une hausse de 18%. Quant aux bovins, leur effectif a augmenté d'un million de têtes pour s'établir à 3,3 millions de têtes, ce qui représente une hausse de 43%.

Selon l'Agence Ecofin, ces excellentes prévisions s'expliquent notamment par des pluies abondantes qui ont favorisé le développement des cultures et une hausse des rendements. Se confiant à Reuters, Aziz Akhannouch, le ministre marocain de l'agriculture, a indiqué que l'actuelle campagne a enregistré un volume de précipitations en hausse de 136% par rapport à 2016.



COOPÉRATIVES AGRICOLES

Multiples sont les opportunités d'investissement qui se tracent pour les coopératives agricoles marocaines. Toutefois pour les saisir, le secteur coopératif devrait relever d'énormes défis. Une analyse détaillée des potentialités de ces coopératives a fait l'objet d'une récente étude menée conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD). Il ressort que le renforcement des capacités financières et techniques des coopératives agricoles aurait un fort impact sur le développement du secteur agroalimentaire marocain, et ce au même titre que la facilitation de la participation du secteur privé et la recherche des organismes de financement. Les principales conclusions tirées par l'étude de la FAO et la BERD relative aux nouvelles opportunités d'investissement dans le secteur coopératif agricole portent sur la mise en œuvre des interventions spécifiques par filières.

Pour rappel, l'année 2016 a été marquée par une forte sécheresse ayant débuté en octobre 2015. Cet épisode météorologique, le pire enregistré depuis 30 ans, a conduit à une diminution de la superficie ensemencée et à une réduction des rendements. Une combinaison de facteurs qui a fait chuter la production céréalière marocaine de 70 %.

L'agriculture contribue à hauteur de 15 % au PIB marocain et emploie 35 % de la population active.





مركز المؤتمرات
CENTRE DE CONFÉRENCES

SIAM 2017

CE QU'IL FALLAIT RETENIR



Une 12^{ème} édition couronnée de succès qui confirme le statut du SIAM comme le rendez vous incontournable de l'agriculture nationale, régionale et africaine.



Placé sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Salon International de l'Agriculture du Maroc (SIAM) a clôturé sa douzième édition. Organisée du 18 au 23 avril 2017, cette nouvelle édition est venue confirmer la vocation première du SIAM, à savoir son statut de véritable plateforme d'échange et de promotion à l'adresse des différents intervenants nationaux et internationaux, œuvrant activement pour le développement et la durabilité du secteur agricole et rural. Placée sous le thème : « Agrobusiness et chaînes de valeur agricoles durables »

cette édition a mis à l'honneur l'Italie (invitée d'honneur du Salon) et a enregistré des taux de participation favorables, en constante évolution par rapport aux chiffres des précédentes éditions.

AGROBUSINESS ET CHAÎNES DE VALEUR AGRICOLES DURABLES, LE NOUVEAU CHALLENGE DE L'AGRICULTURE DU XXI^{ÈME} SIÈCLE

PLATEFORME D'ÉCHANGES économiques, ateliers pédagogiques et espaces de réflexion prospective, l'édition 2017 du SIAM, sous le thème « Agrobusiness et des chaînes de valeur agricoles durables », souligne ainsi la nécessité des synergies entre les différents acteurs du secteur agricole marocain, aujourd'hui confrontés à une économie agricole mondiale en pleine mutation. Face aux transformations en cours, seule la création de valeur

pour chaque maillon de la chaîne est susceptible de créer de la performance collective et durable.

Ainsi, la thématique du SIAM 2017 « Agrobusiness et chaînes de valeur agricoles 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. 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



**SALON INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE AU MAROC**

LE SIAM 2017 EN CHIFFRES

- 66 pays ayant répondu présents lors de cette édition dont 21 pays africains;
- 33 conférences scientifiques et 21 signatures de conventions;
- 1350 exposants;
- Il convient de noter également que 20 délégations étrangères dont 15 ont été hautement représentées par leurs ministres respectifs ont pris part aux différentes activités et échanges durant cette édition, renforçant ainsi le rôle du Maroc en tant que « porte de l'Afrique ».

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 bio-diversité et des ressources naturelles.

COMMENT LE PLAN MAROC VERT RÉINVENTE LE MODÈLE AGRICOLE?

Représentant plus de 16% du PIB et 40% d'emploi national, le secteur agroalimentaire est un secteur vital et essentiel de l'économie nationale et du développement social du pays.

Le Plan Maroc Vert, Stratégie Nationale



Le Pavillon Allemand

Une fois de plus, le Pavillon Allemand vous donnait rendez-vous au Salon International de l'Agriculture au Maroc.

Les experts allemands de l'agriculture étaient de retour pour vous faire part des dernières avancées techniques et technologiques dans le secteur agricole.

De la semence au stockage des produits finis en passant par le machinisme agricole, le Pavillon Allemand proposait cette année une large gamme de solutions de haute qualité destinées aux professionnels marocains de l'agriculture.

de Développement Agricole, avec comme objectif de répondre aux lourds enjeux du secteur, est en passe de remporter les paris de la modernisation

de la grande agriculture et l'inclusion solidaire de la petite agriculture.

Partout, la grande agriculture opère sa mue, elle s'est équipée des

technologies les plus récentes, a adopté des techniques d'irrigation économes, de nouvelles méthodes de production ainsi que des cultures à forte valeur ajoutée. Des investissements publics et privés qui ont amélioré la compétitivité comme la rentabilité des exploitations tout en veillant à préserver l'environnement.

Cette révolution verte a aussi profondément transformé la petite agriculture, le pilier II du Plan Maroc Vert, a changé les mentalités et les modes de production et a facilité l'accès à la mécanisation avec des solutions originales de financement. Des mutations structurelles dont l'impact sur le monde rural est réel et grâce auxquelles la petite exploitation s'extrait progressivement de l'agriculture de subsistance pour intégrer progressivement les circuits marchands de l'économie agricole.

Ces bouleversements ont marqué une véritable rupture entre l'agriculture d'antan, à la productivité aléatoire, faiblement inclusive et l'économie agricole d'aujourd'hui qui monte en puissance, en qualité comme en quantité et dont les produits s'imposent sur les marchés internationaux.

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE EN CRÉANT PLUS DE VALEUR?

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

Désormais considéré comme une puissance agricole macro régionale tant à l'échelle continentale qu'auprès du bassin euro-méditerranéen, les perspectives ambitieuses du Maroc reposent sur des programmes de mise à niveau et d'aménagements colossaux entrepris dans le cadre du Plan Maroc Vert.



Leur mise en oeuvre 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.

VERS UNE INTÉGRATION INCLUSIVE ET ÉQUITABLE DE LA CHAÎNE DE VALEUR AGRO-ALIMENTAIRE :

A l'heure où les consommateurs exigent toujours plus de traçabilité sur leurs produits et plus d'équité envers les producteurs, les opérateurs de l'agrobusiness sont confrontés aux défis des chaînes de valeur agroalimentaires : comment accroître les avantages concurrentiels de chaque filière en intégrant horizontalement tous les intervenants selon la formule «de la fourche à la fourchette»?

Le défi de l'agriculture marocaine de demain est de bâtir des écosystèmes capables de répondre aux attentes des marchés nationaux et internationaux. Cette démarche d'intégration autour de filières d'agrobusiness de haut niveau est un challenge difficile, mais il hissera le secteur agricole et agroalimentaire à des niveaux de productivité et de compétitivité jamais atteints.

Les chaînes de valeur agricoles ou agrobusiness contribuent à la lutte contre la pauvreté en offrant de nouvelles opportunités aux personnes à faibles revenus grâce à :

- La disponibilité des financements ;
- L'accès aux nouvelles techniques agricoles et d'irrigation ;
- Au renforcement des capacités de production et à l'amélioration de la productivité ;
- La réduction des risques liés aux aléas climatiques.

En outre, les instruments et méthodes de l'agrobusiness permettent d'atténuer les risques qui pourraient menacer la pérennité des petites exploitations :

- Risques de marché ou de prix ;
- Risques liés aux cultures ou au climat ;
- Risques liés à la production.

LES ENTREPRISES FRANÇAISES FIDÈLES AU RENDEZ-VOUS SUR LE SIAM 2017

Le Pavillon France y était organisé pour la 9ème année consécutive par Business France en partenariat avec la CFCIM.

Il a réuni cette année 26 entreprises et organismes de tous secteurs agricoles et agroalimentaires, qui étaient répartis sur un espace de plus de 500 m² au cœur du pôle International du SIAM.

Le SIAM a permis aux entreprises françaises exposant sur le Pavillon France de présenter une grande diversité d'équipements, de produits, et d'activités dont plusieurs très innovantes, dans de nombreux secteurs agricoles et agroalimentaires :

- Horticulture, pépiniéristes fruitiers et viticoles,
- Equipements et services pour l'arboriculture et les fruits et légumes,
- Analyse de données agricoles,

- Génétique bovine et ovine, reproducteurs, animaux vivants,
- Equipements et services pour l'élevage, hygiène, nutrition animale, méthanisation,
- Equipements laitiers,
- Equipements de pasteurisation de jus de fruits, tonnellerie, eau minérale,
- Bioanalyses.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes était également présente sur le Pavillon France, avec la Chambre Régionale d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes, la Chambre d'Agriculture de l'Isère, Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand et 5 sociétés de la région.

La France est l'un des premiers partenaires du Maroc, que ce soit en tant que client, fournisseur, bailleur de fonds ou encore investisseur.

Elle est un fournisseur important de machines agricoles du Maroc, et se place dans les premiers pour des produits comme les appareils de laiterie et les équipements de préparation des aliments pour la filière viande.

Le Plan Maroc Vert, initié en 2008, a déjà contribué à faire croître la production agricole marocaine de plus de 100% depuis sa mise en oeuvre. Le potentiel de croissance reste important, et les sociétés françaises peuvent apporter de nombreuses solutions à leurs partenaires dans ce contexte ; ainsi par exemple, dans le secteur des équipements agricoles, le Maroc n'en produisant encore que très peu.

Par ailleurs, les PME marocaines ayant des projets d'investissement, dont les PME oeuvrant dans les secteurs agricole et agroalimentaire, peuvent désormais se financer auprès de la ligne de crédit française destinée au financement de l'acquisition de biens et services français.

En ce qui concerne les échanges de produits agricoles, les exportations marocaines sont composées essentiellement de légumes, de fruits, et de produits de la mer.

Les exportations françaises comprennent avant tout des céréales (blé tendre, orge, blé dur...), mais également des animaux vivants, des produits laitiers, des oléagineux, etc.



EN MARGE DU SIAM

SIGNATURES DE CONVENTIONS EN MARGE DES 9ÈME ASSISES DE L'AGRICULTURE

* Le Maroc et l'AFD signent à Meknès une convention pour le développement et l'adaptation de l'irrigation aux changements climatiques.

Une convention portant sur un projet de développement et d'adaptation de l'irrigation aux changements climatiques à l'aval du barrage Kaddoussa, dans la province d'Errachidia a été signée, lundi à Meknès, en marge des 9è assises nationales de l'agriculture.

Signée par le ministre de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, Aziz Akhennouch, le ministre de l'Economie et des finances, Mohamed Boussaid ainsi que le directeur de l'Agence française de développement (AFD) à Rabat, M. Eric Baulard, cette convention porte sur un projet qui sera réalisé avec le concours de l'AFD avec une contribution à hauteur de 40 millions d'euros et du soutien du Fonds Vert pour le Climat d'un montant de 20 millions d'euros.

D'un coût global de 836 millions de dirhams (MDH), ce projet consistera en l'aménagement, d'ici 2020, d'un réseau d'adduction et de distribution d'eau à l'aval du barrage Kaddoussa en vue de sécuriser le développement agricole, à partir des eaux de surface mobilisées par le barrage en substitution aux eaux de la nappe, d'un périmètre de 5.000 ha, composé d'oasis et d'extensions hors oasis.

* Signature de deux contrats-programmes sur le développement de l'agro-industrie et l'agriculture.

Deux contrats-programmes sur le développement de l'agro-industrie et l'agriculture ont été signés, lundi à Meknès, en marge de la 9è édition des Assises nationales de l'Agriculture.

Doté d'une enveloppe globale de 12 milliards de dirhams (MMDH), dont 4 MMDH de fonds publics, le premier contrat-programme relatif au développement des industries agroalimentaires au Maroc, vise

à développer le secteur de l'Agro-Industrie au Maroc en accélérant l'intégration entre l'amont productif et l'aval de la transformation.

Ledit contrat-programme, qui s'inscrit en droite ligne du Plan Maroc Vert (PMV), a pour ambition de créer des synergies entre les différents acteurs du secteur agricole marocain et de générer ainsi des chaînes de valeur compétitives, capables de répondre aux attentes des marchés nationaux et internationaux.

Cette démarche d'intégration bâtie autour de filières d'agro-business de haut niveau, créera à terme près de 40.000 emplois industriels additionnels et 13 MMDH de Valeur Ajoutée additionnelle.

En suscitant ainsi un écosystème agricole et agro-industriel compétitif, l'Etat accompagne l'agriculture nationale dans son développement et l'aide à franchir un nouveau pallier dans son développement.

Concernant le deuxième contrat-



ASSURANCES MAMDA

MAMDA lance les expertises par drones et apporte une grande innovation à l'assurance agricole

Pour accompagner le développement du Plan Maroc Vert, la MAMDA a initié un projet pilote d'évaluation des sinistres sur les parcelles au moyen de drones. L'objectif de cette technologie est de repérer les zones agricoles sinistrées par les événements climatiques et de disposer d'une vue d'ensemble des parcelles pour une évaluation des dégâts et indemnisation des agriculteurs dans des délais considérablement plus réduits.

L'assureur, en partenariat avec le leader mondial de la réassurance agricole, s'est associé avec des sociétés spécialisées dans l'utilisation des drones dans le monde agricole et qui développe des drones dirigeables depuis une console mobile mise à disposition des experts. Les images capturées par les drones sont analysées par une application dédiée et permettent de déterminer l'état végétatif des cultures ainsi qu'une estimation du rendement. Ainsi, les données recueillies permettront aux agriculteurs d'améliorer les rendements de leurs exploitations et d'optimiser les investissements en termes d'intrants (conseil sur le dosage, fertilisation, identification des zones de traitement).

Tous les conseils et informations seront transmis via Smartphone aux agriculteurs avec à court terme le montant de l'indemnisation à recevoir. Cette innovation, qui vient juste de voir le jour en Europe, arrive en complément des efforts de qualité de service que MAMDA apporte aux agriculteurs.

RECOMPENSES

SAR le Prince Moulay Rachid a présidé à Mechouar Es-Stinia- SahrijSouani à la cérémonie de remise des prix de signes distinctifs d'origine et de qualité «produits de terroir», de meilleures unités de production agricole au titre de l'année 2017 et de meilleurs exposants, pour les méritants ayant participé à la 12^e édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc.



programme, il s'agit d'un projet de sauvegarde de la plaine de Saïss, d'une période de 5 ans (2017-2022) et avec une enveloppe de 4,8 MMDH, outre un prêt de 120 millions d'euros de la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD).

Signé par M. Mohamed Boussaid, ministre de l'Economie et des finances, M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, et Mme Marie-Alexandra Veilleux-Laborie, directrice en charge du Maroc de la BERD, ce projet bénéficiera également d'un appui financier du Fonds Vert pour le Climat sous forme de don s'élevant à 31,5 millions d'Euros. Ledit projet, de périmètre irrigué de 30.000 ha sur la plaine du Saïss, vise à limiter les prélèvements sur la nappe et pour lui permettre de retrouver son équilibre.

Le réseau collectif d'irrigation projeté se situe au cœur de la plaine du Saïss, grande plaine agricole qui s'étend entre Fès et Meknès, sur environ 100 km sur un axe Est-Ouest et sur plus de 30 km du Nord au Sud.

* Signature d'une convention tripartite visant la formation des professionnels de la production de viandes rouges.

Signée par la Fédération interprofessionnelle des viandes rouges (FIVIAR), le Centre de conseil agricole maroco-allemand (CECAMA) et l'Office

national du conseil agricole (ONCA), cette convention vise à mettre en œuvre des programmes d'encadrement et de formation ouverts aux éleveurs, aux conseillers agricoles ainsi qu'à ceux des établissements et éventuellement au personnel de l'industrie des viandes rouges.

Ainsi, cette convention vise à faire progresser l'aval de la filière et améliorer la consommation de viandes rouges ainsi que la diffusion des nouvelles technologies de production et de manipulation de viandes pour la promotion de la qualité des viandes, dans l'objectif d'accroître la productivité du cheptel, d'améliorer les rendements



des exploitations et de développer la valorisation et la commercialisation des animaux vivants et des viandes conformément aux orientations et objectifs du contrat-programme signé entre le gouvernement et la FIVIAR en 2014.

Ces formations vont être assurées au niveau des deux centres de formation, à savoir le Zoopole d'Ain Jemaa dans la région de Casablanca et le CECAMA à Sidi Slimane.

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC (GCAM)

«LA PROMOTION DE L'INCLUSION FINANCIÈRE EN MILIEU RURAL AU MAROC»

Dans le cadre de la célébration de la Journée Arabe de l'Inclusion Financière et en marge des activités du SIAM 2017, le Groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM) a organisé le jeudi 20 avril 2017, une importante conférence sous le thème « la promotion de l'inclusion financière en milieu rural au Maroc »

La conférence a été inaugurée par M. Jamal Eddine El Jamali, Directeur Général du GCAM, Mme Asmaa Bennani, Directrice en charge de l'inclusion financière à Bank Al Maghrib (BAM) et M. Eric Baulard, Directeur de l'Agence Française de Développement (AFD) à Rabat.

Cet événement a été l'occasion de :

- Faire le point sur la situation de l'inclusion financière au Maroc grâce

à des interventions de BAM et de la Fondation Marocaine pour l'Education Financière (FMEF).

- Partager 3 expériences du Groupe Crédit Agricole du Maroc en matière d'inclusion financière, à travers des projets réalisés par son centre d'études et de recherches, le CERCAM, dont 2 cofinancés avec son partenaire l'AFD. Il s'agit de :

1. Un programme d'éducation financière de base qui cible 10.000 petits producteurs agricoles et ménages ruraux, avec une première phase finalisée en 2016 dans la région du Gharb et une 2ème phase en cours de déploiement dans la région de Fès-Meknès. Ce projet est réalisé en partenariat avec la FMEF. Sa duplication en 2018 et 2019 dans 10 autres régions se fera avec le concours de quelques bailleurs de fonds internationaux.

2. Un projet finalisé début 2017 portant sur le renforcement des capacités de gestion des petites coopératives agricoles dans les zones Nord. Il a été porté pendant deux ans, en format d'approche participative et de proximité, par 3 conseillers de gestion du CERCAM, avec l'appui du réseau CerFrance (Lot-et-Garonne) et la contribution du réseau Raccord pour l'amélioration des techniques de production sur certaines filières.

3. Une étude de terrain relative à l'évaluation de l'impact social, économique et environnemental des crédits accordés par la filiale « Tamwil

FICOPAM



La FICOPAM, représentée par sa Présidente Heuda FARAH GUESSOUS, a participé à la signature du contrat-programme du secteur agroalimentaire. La signature s'est déroulée en marge de la 9ème édition des assises de l'agriculture à Meknès et à la veille du SIAM. Le Contrat est articulé autour de 7 écosystèmes qui bénéficieront du soutien de l'Etat pour un budget prévisionnel de 2 milliards de DH.

El Fellah » aux petites exploitations et coopératives agricoles. Elle vise à analyser comment le financement se répercute sur l'amélioration des revenus et conditions de vie de la population bénéficiaire. Ce travail a été réalisé en 2016 en partenariat avec l'IRAM-Paris et l'ENA-Meknès.

La conférence a été marquée par la projection d'un film documentaire sur le Pilier II du Plan Maroc Vert et son accompagnement financier par le Groupe Crédit Agricole du Maroc, et également par le témoignage de quelques petites exploitations et coopératives agricoles ainsi que des

ménages ruraux ayant bénéficié de ses 3 projets du GCAM étroitement liés à l'inclusion financière.

Délivrés par le ministre de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural, des eaux et forêts, Aziz Akhannouch, ces certificats ont été attribués à 8 fédérations interprofessionnelles nationales.

Il s'agit de la Fédération interprofessionnelle des activités céréalières (FIAC), la Fédération interprofessionnelle marocaine des agrumes (Maroc Citrus), la Fédération interprofessionnelle du riz (FNIR) et de La Fédération Interprofessionnelle des Oléagineux (FOLEA).

Des certificats ont été également remis à la Fédération nationale interprofessionnelle de la filière biologique (FIMABIO), à la Fédération interprofessionnelle marocaine du lait (Fimalait), à la la Fédération interprofessionnelle des viandes rouges (Fiviar) et à la Fédération interprofessionnelle du secteur avicole (FISA).

Il est à noter que la Fédération interprofessionnelle marocaine du sucre (Fimasucre) a déjà obtenu son certificat de reconnaissance.

Remerciements au Ministère de l'Agriculture et à la MAP





**DRINKTEC 2017 S'OUVRIRA AVEC UNE
PARTICIPATION RECORD**

En septembre 2017, drinktec affichera la plus forte participation de son histoire, longue de plus de 60 ans. Quelque 1.600 exposants prendront part du 11 au 15 septembre à Munich au Salon leader mondial de la Technologie des Boissons et des Aliments liquides. L'intégration de SIMEI, le plus grand salon mondial des techniques œnologiques, fait passer la surface d'exposition occupée par drinktec à plus de 150.000 m².

Entant que salon leader à l'international, drinktec est le plus grand événement mondial pour l'industrie des boissons et des aliments liquides, quasiment le forum économique mondial de cette branche. De l'entreprise mondiale à l'acteur mondial, tous les grands noms seront présents à drinktec 2017. Les exposants couvrent toute la chaîne des processus, de la fabrication au remplissage, au conditionnement et au marketing des boissons et des aliments liquides, y compris les matières premières, les ingrédients pour boissons et les solutions logistiques. Le salon comprendra les secteurs d'exposition suivants :

- techniques des process, conditionnements/emballages,
- techniques de remplissage et de conditionnement,
- matières premières/ingrédients,
- automatisation des processus,
- gestion énergétique,
- technologie du PET,
- équipements de restauration,
- techniques de promotion des ventes et marketing.



SALON DE L'INNOVATION ET STANDS SPECTACULAIRES

drinktec a la réputation d'être un salon de l'innovation. Les toutes nouvelles solutions ainsi que des installations complètes sont présentées pour la première fois à Munich, telle est l'une des spécificités de drinktec. Le salon est connu pour ses stands très spectaculaires. Les exposants se donnent beaucoup de peine pour se mettre en scène devant un public international. C'est ainsi que sont présentées des lignes complètes de remplissage et d'emballage dans toutes les gammes de puissance (de low-tech à high-tech), les bouteilles défilent sur la chaîne de production, les bouteilles innovantes en PET sont fabriquées sous les yeux du public, tout comme dans une installation industrielle réelle et cela pendant cinq jours, alors que le salon bat son plein.

SIMEI@DRINKTEC

Le salon SIMEI, organisé par l'Union Italiana Vini (UIV), fera pour

la première fois partie intégrante de drinktec. SIMEI@drinktec aura droit dans les halls C2 et C3 à son propre secteur d'exposition. Tous les segments des techniques œnologiques viendront donc compléter la gamme des produits et technologies proposés à drinktec. Ainsi émergera une plate-forme unique en son genre pour l'industrie viti-vinicole internationale, une plate-forme qui ne couvre pas seulement le secteur du vin, mais permet aux visiteurs d'élargir leur horizon et de découvrir ce que d'autres branches, celle de la bière par exemple, ont comme nouveautés à proposer. Les exposants de drinktec, dont 60 % ont des solutions destinées à la branche du vin, auront grâce à SIMEI encore plus de clients potentiels. A l'inverse, les exposants de SIMEI@drinktec pourront se présenter à un public international. SIMEI continuera d'avoir lieu tous les deux ans, mais alternera à l'avenir entre l'Italie et Munich.

OILS+FATS - HOMES&CRAFT

drinktec partagera le hall C1 avec





oils+fats, le seul salon européen hautement spécialisé qui soit dédié à l'industrie des huiles et des graisses. 50 exposants y présenteront des systèmes, des composants et des adjuvants entrant dans la fabrication et le traitement des huiles alimentaires, des graisses et des lubrifiants – y compris les matières premières et solutions pour le contrôle de qualité. Le hall C1 comprendra en outre le nouveau secteur d'exposition Home&Craft, qui propose les techniques et les produits destinés au brassage maison

et au micro-brassage. Le secteur d'exposition sera complété par une offre de techniques des process aussi bien transversales que spécifiques pour l'industrie des boissons et des aliments liquides.

PRO FachHANDEL

Le salon PRO FachHANDEL, le salon leader pour tout le secteur allemand du commerce spécialisé dans les boissons et les plats cuisinés, aura lieu pour la première fois dans le cadre de drinktec 2017. Il occupera le hall B0 et le foyer de

l'ICM (Centre de congrès international). Les fabricants internationaux de boissons qui se rendent à drinktec trouveront à PRO FachHANDEL les partenaires commerciaux dont ils ont besoin pour pénétrer le marché allemand. PRO FachHandel constitue donc un complément idéal à l'offre de drinktec.

PLUS DE 70 000 VISITEURS VENUS DU MONDE ENTIER

drinktec 2017 accueillera plus de 70 000 visiteurs venus du monde entier et de tous les segments de la production de boissons. Environ deux tiers des visiteurs sont étrangers. Et drinktec s'adresse à la branche tout entière : professionnels de l'industrie des boissons gazeuses et des jus de fruits, industrie brassicole, producteurs d'eau minérale, laiteries, caves à vins et à mousseux, industrie des spiritueux, commerce de détail et commerce en gros spécialisés dans les boissons. Les membres des unités de fabrication et de production constituent la majeure partie des visiteurs, suivis des directeurs généraux et des chefs d'entreprise. Les responsables marketing et les représentants commerciaux ont découvert drinktec et s'informent sur les évolutions et les tendances les plus récentes. En 2013, ils étaient déjà au nombre de 12 000, en 2017 leur part devrait encore augmenter.





LES THÈMES PHARES

Les thèmes importants qui font office de fil rouge reliant tous les halls d'exposition et concernant presque tous les secteurs d'exposition sont l'efficacité énergétique et une utilisation ciblée des ressources, la gestion de l'eau et de l'énergie, l'hygiène et la sécurité des produits, l'optimisation des process/la flexibilité.

LES POINTS FORTS DU PROGRAMME DE MANIFESTATIONS ANNEXES

- Special Area New Beverage Concepts, hall B1 : dans un secteur bien défini du hall B1, les fabricants d'édulcorants, de colorants, d'arômes, d'ingrédients, d'adjuvants et d'agents de traitement ainsi que les créateurs de formules expliqueront leurs innovations. Cette « Special Area » est conçue de manière interactive et ouverte. Les concepteurs de produits et les chefs de marque ainsi que les responsables marketing pourront tester les nouveaux ingrédients et les boissons innovantes dans l'espace bar et chercher de nouvelles idées chez les fabricants d'arômes.

- Innovation Flow Lounge (IFL) : après le grand succès de son lancement en 2013, l'IFL revient en 2017 avec un nouveau concept. D'éminents experts débattront des principaux thèmes porteurs pour la branche dans les secteurs suivants : innovations produits, conditionnements et commercialisation. L'IFL et la Special Area New Beverage Concepts se partagent une surface commune ; par conséquent, des thèmes relevant du domaine New Beverage Concepts, comme par exemple les ingrédients pour boissons, seront aussi abordés et traités par l'IFL. L'Innovation Flow



Lounge s'adresse tout particulièrement aux gestionnaires de produit, aux chefs de marque et aux responsables innovations ainsi qu'aux décideurs des secteurs marketing et ventes. Grâce à un concept interactif avec des modules très variés, la priorité est toujours donnée aux échanges et à la mise en réseau, également au Beverage Innovation Bar.

Forum drinktec : le forum du hall A2 se consacrera durant les cinq jours du salon aux principales questions qui préoccupent la branche à l'avenir. Des experts indépendants, issus de la recherche comme de la pratique, répondront à ces questions, présenteront des idées novatrices et indiqueront des solutions pratiques. L'accent sera mis sur des thématiques liées à la technique, aux procédés de fabrication et aux technologies d'automatisation. Le dernier jour du salon sera dédié au lait, en coopération avec l'Union centrale des professionnels de l'économie laitière allemande. Toutes les conférences feront l'objet d'une traductions simultanée en anglais et en allemand. Le lundi, le forum accueillera la journée des jeunes talents : young_talents@drinktec.

- place2beer : tel est le nom du rendez-vous des brasseurs revisité après son lancement particulièrement réussi en 2013. A drinktec 2017, la place2beer du hall B1 est le lieu de rencontre par excellence pour les brasseurs, les amateurs de bière et tous ceux qui ont de près ou de loin à voir avec la bière. L'offre est intéressante : les amateurs de bière pourront goûter gratuitement des bières du monde entier et s'informer sur les toutes nouvelles qualités de houblon, de malt et de levure en découvrant les produits en question ou lors de dégustations. Des brasseurs raconteront l'histoire de



leur succès et présenteront leurs bières dans le cadre d'une dégustation en live. Des start-ups se présenteront pour la première fois à un public international avec leurs idées innovantes. En outre, des conférences et des débats seront proposés par la société William Reed Business Media sur des sujets comme la nourriture et la bière, les femmes et la bière, les styles de bière les plus appréciés, le conditionnement et les marques, etc.

- Concours et distinctions : nombre de concours et de remises de prix auront pour cadre drinktec 2017. La veille de l'inauguration du salon aura lieu la nouvelle édition du championnat du monde des sommeliers de bière, organisé par Doemens. Les meilleures bières du monde entier seront désignées lors de l'European Beer Star, un concours organisé par l'Association des brasseries privées de Bavière, lequel se tiendra pour la deuxième fois dans le cadre de drinktec. Les Beverage Innovation Awards décernés par Foodbev viendront aussi récompenser des idées créatives et innovantes, toujours dans le cadre de drinktec.

Pour en savoir plus sur le programme de manifestations annexes : www.drinktec.com/Rahmenprogramm Pour en savoir plus sur drinktec en général : www.drinktec.com



RAMADAN & ALIMENTATION



Il n'est pas de bon Ramadan sans belles tables et moult victuailles. Cette année, l'approvisionnement sera assuré... Mais qu'en sera t'il des prix?
 Ramadan est aussi synonyme d'excès. Alors comment les éviter et contrôler son alimentation pour garder la forme !

PLUS DE CONSOMMATION

Ce sont les achats de viande qui pèsent le plus lourd dans le budget des ménages même si ce n'est pas le produit qui enregistre la plus grande hausse de vente (+20%). Ce sont plutôt les produits associés traditionnellement au Ramadan comme les feuilles de brick, les dattes, les oeufs et le lait fermenté et plus généralement le lait et les produits laitiers (+60%) qui sont beaucoup plus prisés durant ce mois sacré.

Mais ce ne sont pas les seuls à rencontrer du succès. Sorti du cadre des produits traditionnels, d'autres produits sont surconsommés comme les sodas, les jus de fruits et plus généralement les boissons (+50%) et les fromages à pâtes fondues.



La tomate reste un produit phare durant le Ramadan et un ingrédient de base utilisé pour de très nombreux plats cuisinés
 La farine, la semoule et les pâtes

enregistrent aussi une belle hausse des ventes. On assiste d'ailleurs, pour ces produits, à de grandes campagnes publicitaires sur tous les supports existants.

De nouveaux produits font leur entrée dans le monde de la surconsommation comme les barres chocolatées, les céréales et les produits surgelés.... Certainement due à un public plus jeune qui vit avec son temps!



APPROVISIONNEMENT ET PRIX

La situation d'approvisionnement des marchés des différentes régions du Royaume se caractérise cette année par une "abondance" de l'offre des produits à forte consommation durant le mois sacré de Ramadan, a indiqué le ministère de l'Intérieur.

«Les prix des produits de base demeureront stables pour la majorité des produits, avec une baisse des prix de certains produits par rapport à la

PROBLEMATIQUE DE LA SARDINE

Chaque année, le prix de la sardine va augmenter. On estime cette année qu'il pourrait atteindre 25 dh le kilo (alors qu'on peut le trouver à 6 dh le kilo pendant le reste de l'année). Le prix du poisson étant libre, il obéit à la loi de l'offre et la demande. Le souci est que l'augmentation du prix n'est pas due aux pêcheurs eux-mêmes mais aux intermédiaires qui profitent du mois sacré pour faire flamber les prix.

Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime cherche à réguler les prix par le biais de la loi 14-08 qui subordonne la vente de poissons à la détention d'une carte professionnelle.



UN BON MOIS POUR LES PÂTISSIERS ET TRAITEURS



Chebbakias, briouates, pastillas, cornes de gazelles, fekkas, ces mets sont particulièrement appréciés en cette période de Ramadan. Les pâtisseries et les traiteurs l'ont bien compris et n'hésitent pas à installer devant leurs boutiques des tentes et des espaces de vente directe. Viennoiserie et gâteaux salés, bouchées et autres délices maisons, certains traiteurs augmentent leur chiffre d'affaire de 50%, surtout ceux qui approvisionnent les grandes surfaces. Autres tendances, les produits du monde avec sushis japonais, risottos italiens, canapés français, cuisine indienne ou libanaise, ... Les gens veulent découvrir d'autres saveurs, d'autres cultures culinaires et le mois du Ramadan en est une belle occasion.

même période de l'année dernière, notamment les oignons et les œufs et le poulet», a souligné le ministère dans un communiqué, publié à l'issue d'une réunion présidée par le ministre délégué auprès du ministre de l'intérieur, Nouredine Boutayeb et consacrée à l'évaluation de la situation de l'approvisionnement du marché national et du suivi du niveau des prix

des produits de base, notamment à forte demande lors du mois de Ramadan.

Pourtant les consommateurs s'inquiètent. Comme tous les ans, les augmentations sont légions. Le président de la Fédération marocaine des droits du consommateur (FMDC), Bouazza Kherrati, a indiqué dans une déclaration à la presse que les prix

des denrées alimentaires les plus consommées au cours du mois de Ramadan enregistrent une hausse de 20 pc en cette période, relevant que la forte demande et la mauvaise gestion des stocks impactent l'approvisionnement.

Attendons encore quelques jours pour voir qui aura raison.



CONTRÔLES RENFORCÉS

A la veille du mois de Ramadan, l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) intensifie ses opérations de contrôle.

Durant le mois d'avril, les brigades de l'ONSSA ont contrôlé près de deux millions de tonnes de produits, celles-ci étant réparties entre le marché local, les importations et les exportations. Sur un total de 85.000 tonnes de produits contrôlés sur le marché local, les brigades de l'Office ont procédé à la saisie de 290 tonnes de produits impropres à la consommation. Parmi ceux-ci figurent 240 tonnes de viandes rouges et blanches, 47 tonnes des produits de la pêche, 2 tonnes de lait et dérivés et une tonne de divers produits alimentaires. Sur le terrain, les inspecteurs ont réalisé 5.600 visites dont 1.200 en commissions mixtes provinciales et préfectorales. L'ONSSA signale également que 221 dossiers pour jugement ont été transmis au parquet. Au niveau des importations, le contrôle a porté sur une quantité de 1.625.000 tonnes de produits alimentaires. Les services de l'Office ont refoulé 59 tonnes de produits pour non-conformité aux exigences réglementaires en vigueur. A l'issue de ces contrôles, 4.316 certificats d'admission ont été délivrés. Pour ce qui est des exportations, 222.150

FAITES UN DON



Ramadan c'est aussi la générosité. C'est pourquoi, comme chaque année l'AME (Association Marocaine pour l'Entraide) distribue des Iftars aux plus défavorisés. Le principe est simple, les bénévoles se retrouvent tous les jours vers 16h/16h30 dans les locaux de l'association pour préparer des «Box Iftar»: pain, eau, viennoiserie, yaourt, œufs durs, dattes, banane, fromage... tout y est pour

assurer la rupture du jeûne pendant ce mois sacré.

Ces Box sont ensuite distribuées par les Bénévoles ÂMEs dans les rues de Casablanca.

Dans une ambiance décontractée, bon enfant et en toute simplicité, les bénévoles oeuvrent ensemble pour nourrir les plus nécessiteux.

Vous pouvez les aider en participant physiquement ou en faisant un RamaDon. Pour plus d'information, contactez nous au 06 06 45 42 09.



tonnes de produits ont fait l'objet de contrôle et ont abouti à la délivrance de 10.460 certificats sanitaires et phytosanitaires.

Dans le cadre de son programme préventif, les services de l'ONSSA ont délivré 96 agréments et autorisations sanitaires aux établissements et entreprises alimentaires, ce qui porte à 5.239 le nombre des établissements agréés et autorisés à ce jour. En outre, 1.100 visites sanitaires de suivi ont été réalisées pour vérifier le respect et le maintien des exigences sanitaires dans les établissements déjà agréés et autorisés par l'ONSSA. On notera également 300 visites d'inspection lors des opérations de certification ou

d'enquêtes sanitaires. Les services de l'ONSSA ont aussi délivré 934 certificats d'agrément sanitaire pour le transport national des produits périssables. Il a été procédé à la suspension de l'agrément de deux établissements et au retrait d'agrément de quatre établissements pour non-conformité aux exigences réglementaires en vigueur.

COMMENT S'ALIMENTER PENDANT LE RAMADAN ?

L'alimentation, pendant le Ramadan, est beaucoup plus riche que d'habitude en sucre et en graisse, et pauvre en fibres (peu de fruits et légumes frais); d'où des glycémies fréquemment plus élevées.



Les apports alimentaires augmentent de manière spectaculaire dans un laps de temps court (en moyenne 3000 Kcalories pour une femme et 5000 Kcalories pour un homme)

Durant ce mois spécifique, il faut donc veiller à structurer les prises alimentaires autour de 3 repas « en heures décalées » et éviter de grignoter continuellement tout au long de la soirée (comme on peut le voir dans beaucoup de familles !). L'hydratation, quant à elle, doit être suffisante et régulière sur cette période car elle est primordiale. Il faut boire en grande quantité, environ 1,5 litre d'eau par jour. Il faut bien s'hydrater dès la rupture du jeûne et avant la reprise du jeûne.

Il faut privilégier une alimentation saine. Ne pas se jeter sur les pâtisseries et sucreries qui, même en grande quantité, ne combleront pas la faim et perturberont l'organisme. Pensez aux abricots secs et aux dates qui permettent de fournir de l'énergie tout au long de la journée.

Débuter par une soupe et non par un repas trop copieux. Boire à petites gorgées et s'hydrater avant de manger. Attendre au minimum 2 heures pour faire un repas plus conséquent.

Il est recommandé de consommer des fruits pour leur apport en vitamines et surtout des sucres lents comme la semoule et les céréales afin de tenir pendant la rupture du jeûne.

HAUSSE DES LENTILLES



Même si le gouvernement rassure quant à la stabilité des prix des produits alimentaires courants, certaines denrées vont flamber. Le journal Assabah constate, suite à une enquête dans les quartiers populaires de Casablanca, que le prix des lentilles explose. Les légumineuses produites localement seraient vendues à partir 25 Dh le kilo et celles importées minimum 30 Dh. Cette hausse de prix s'explique à travers plusieurs facteurs selon Benchaïb Ghallab, président de l'Association Marocaine des Importateurs d'Epices, de Céréales et de Légumineuses (AMIECL), qui s'est confié à Assabah. Tout d'abord, le stock importé sous

le régime de la baisse des droits de douane, est quasiment épuisé. Ensuite, la production de lentilles au Maroc est en baisse depuis quelques années à cause de sa faible rentabilité et du risque élevé de maladies. Cette année, la production est de 20.000 quintaux alors qu'elle était auparavant comprise entre 60.000 et 100.000 quintaux.

A large commercial airplane is positioned in a spacious hangar. The aircraft's fuselage is white, and its wings are blue. The engine, which is blue and white, has been removed from the wing and is resting on a yellow support stand. The hangar has a high ceiling with a complex network of steel beams and several bright lights. In the background, a white jet bridge is visible. The floor is polished and reflects the lights. The text "PLAN D'ACCÉLÉRATION INDUSTRIELLE 2014-2020" is overlaid in orange on a semi-transparent white banner across the middle of the image. A red circular graphic is partially visible on the right side of the banner.

PLAN D'ACCÉLÉRATION INDUSTRIELLE 2014-2020

Les choix stratégiques de développement adoptés par le Maroc l'ont placé sur la voie de l'ouverture et du progrès. Ce processus s'est intensifié par la mise en place de stratégies sectorielles ciblées.

DES RÉALISATIONS ET DES ACQUIS À CONSOLIDER

Ainsi orienté, le secteur industriel marocain s'est engagé dans une dynamique de croissance qui s'est fortement consolidée depuis la mise en œuvre du Plan Emergence et la conclusion, en 2009, du Pacte National pour l'Emergence Industrielle.

A ce jour, des réalisations tangibles sont à noter, en particulier l'accroissement de 22% des exportations du secteur, une nette évolution des infrastructures et l'implantation de leaders industriels mondiaux, augmentant les investissements directs étrangers (IDE) jusqu'à un taux moyen annuel de 23% depuis 2009.

Ces performances ont permis de mieux positionner le Maroc sur les radars



de la planète en tant que destination industrielle crédible et compétitive. Il s'agit désormais de consolider les

fondements de l'édifice industriel en place, afin d'exploiter de manière optimale le potentiel industriel du pays qui se situe favorablement à la croisée de l'Europe, de l'Afrique, du Moyen-Orient et de l'Amérique.

DES DÉFIS IMPORTANTS À RELEVER

En capitalisant sur ces atouts de taille, 5 objectifs primordiaux ont été définis. Il s'agit de :

- Augmenter la capacité d'absorption des nouveaux actifs
- Accroître la part de l'industrie dans le PIB
- Dynamiser la capacité d'exportation sur les plans quantitatif et qualitatif
- Améliorer les capacités d'accueil des investisseurs
- Développer la productivité par un appui ciblé au tissu industriel

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

Tenant compte de l'ampleur des défis à relever et des insuffisances qui freinent la pleine expansion du secteur industriel marocain, le Plan d'Accélération Industrielle (PAI) s'inscrit dans la lignée du Plan Emergence et vise à faire de l'industrie un levier majeur de croissance.



L'exigence de consolidation s'appuie sur trois acquis fondamentaux, à savoir :

- 1- La stabilité dont peut se prévaloir le Maroc aux niveaux institutionnel, politique, et macro-économique, et qui constitue un avantage concurrentiel précieux dans un monde en reconfiguration permanente ;
- 2- L'attractivité développée grâce à une offre combinant la proximité, la compétitivité et l'accès aux marchés ;
- 3- Les efforts massifs consentis dans les infrastructures routières, aériennes, portuaires, industrielles et télécoms, qui font désormais du Maroc une nation multi-connectée où le déplacement des hommes, des marchandises et des données est rapide.

La nouvelle stratégie industrielle assigne au secteur les objectifs généraux suivants, à l'horizon 2020 :

- La création d'un demi-million d'emplois, pour moitié provenant des IDE et pour moitié du tissu industriel national rénové
- L'accroissement de la part industrielle dans le PIB de 9 points, passant de 14% à 23% en 2020

Pour ce faire, la nouvelle stratégie se décline en 10 mesures clés regroupées en 3 classes.

1. DES ÉCOSYSTÈMES INDUSTRIELS POUR UNE INDUSTRIE DAVANTAGE INTÉGRÉE

Le premier bloc de mesures a pour objectif de réduire l'atomisation sectorielle et de construire une industrie mieux intégrée. Ce chantier repose sur la mise en place d'écosystèmes industriels ayant vocation à créer une nouvelle dynamique et une nouvelle relation entre grands groupes et PME. Cette collaboration d'un nouveau genre entre les leaders industriels et les PME vise à faire de l'industrie un pourvoyeur d'emplois majeur, notamment pour les jeunes, et à l'inscrire dans un cercle



vertueux.

Cette logique d'écosystème vise également à optimiser les retombées sociales et économiques de la commande publique via la compensation industrielle (offset) qui représente 20% du PIB. Ceci permettra

de démultiplier l'investissement, de monter en valeur dans les filières et d'améliorer la balance des paiements en favorisant les achats de produits et de services auprès du tissu local.

Dans le cadre de la mise en place de ces écosystèmes, une attention particulière sera portée à l'accompagnement de l'informel vers le formel avec la mise en place d'un dispositif complet d'intégration de la très petite entreprise (TPE), comprenant la création du statut d'auto-entrepreneur, un volet fiscal adapté, ainsi qu'une couverture sociale, un accompagnement et un financement dédiés.

En vue de répondre à l'enjeu essentiel d'adéquation des compétences aux besoins des entreprises, l'expérience du programme Skills de l'OCP sera généralisée. Pour ce faire, deux leviers seront mis en place : une banque de ressources humaines certifiée et un « pool inter-contrats ».

2. DES OUTILS DE SOUTIEN

ADAPTÉS AU TISSU INDUSTRIEL

L'amélioration de la compétitivité des PME est un enjeu crucial, pour la concrétisation duquel le PAI prévoit une série de mesures intégrées afin d'assurer un accompagnement adapté aux besoins des entreprises et de leur fournir un cadre favorable au développement de leurs activités. Sur le plan du financement, un fonds

COMMISSION DES INVESTISSEMENTS

La Commission des Investissements, réunie mercredi 4 mai 2017 à Rabat, sous la présidence du Chef du Gouvernement, a approuvé 51 projets de conventions d'investissement et d'avenants aux conventions d'investissement pour un montant global de 67 Milliards de Dirhams devant permettre la création de 6 477 emplois directs.

A l'issue de cette réunion, M. Moulay Hafid Elalamy, Ministre de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce, et de l'Economie Numérique a tenu, au siège du Ministère, une conférence de presse consacrée à la présentation du bilan de cette commission.



d'investissement industriel public (le Fonds de Développement Industriel – FDI), doté d'une enveloppe de 20 milliards de dirhams, permettra au tissu industriel de se consolider, de se moderniser et de développer sa capacité de substitution aux produits importés.

Parallèlement à l'accompagnement de l'Etat, l'appui du secteur bancaire se renouvelle avec le lancement de la nouvelle stratégie. Une offre de financement intégrée et compétitive est mise en place, en vertu d'une convention de partenariat conclue entre l'Etat et le secteur bancaire qui s'engage à accompagner les entreprises industrielles (taux compétitifs, soutien à la restructuration, accompagnement à l'internationalisation, ...) et à fournir la consultation et l'accompagnement nécessaires aux porteurs de projets.

En matière de préparation de foncier industriel, 1000 hectares seront mobilisés pour la mise en place de parcs industriels locatifs avec des locaux clés en main. Ces parcs industriels s'ajoutent à l'offre existante en zones industrielles et en plateforme industrielles intégrées (P2I), et intègrent un guichet unique, un bassin d'emplois de proximité, des services ad hoc et un dispositif de formation.

Une offre de formation adaptée aux besoins en compétences de l'industrie est mise en place dans le cadre



du PAI pour assurer une meilleure adéquation de cette offre aux besoins des entreprises. Des aides directes à la formation sont aussi allouées dans le cadre de la nouvelle stratégie.

3. UN POSITIONNEMENT À L'INTERNATIONAL PLUS MARQUÉ

Le troisième bloc de mesures vise à améliorer le positionnement du Maroc à l'international. S'agissant de sa situation sur les marchés extérieurs, les efforts d'accompagnement seront concentrés sur les secteurs à fort potentiel d'exportation pour améliorer la compétitivité de l'offre exportable du Royaume. Un suivi rapproché des Accords de Libre Echange (ALE) en cours de négociation sera assuré, ainsi que la surveillance du respect précis des

dispositions des ALE existants.

En parallèle, la stratégie prévoit de promouvoir l'investissement étranger en instaurant une culture de deal-making pour ouvrir le Maroc aux opportunités de l'évolution du marché international, par exemple la délocalisation annoncée de 85 millions d'emplois chinois. A cet effet, une équipe dédiée est mise en place.

Le PAI propose, enfin, des mesures de concrétisation de la vocation africaine du Maroc, orientation donnée au plus haut niveau de l'Etat. Les relations privilégiées avec les partenaires africains s'étoffent dans une perspective de collaboration mutuellement bénéfique.

PILOTAGE ET GOUVERNANCE DE LA STRATÉGIE

Le suivi de la mise en œuvre du PAI est assuré par un comité interministériel qui veille à la réalisation des projets initiés et à l'exécution des conventions conclues entre les divers partenaires impliqués.

Dans un souci de bonne gouvernance de cette nouvelle stratégie, la convergence des structures de promotion de l'investissement industriel au sein d'une « équipe Maroc » permettra l'émergence de projets phares.

Remerciements au Ministère de l'Industrie, de l'investissement, du Commerce et de l'Économie Numérique



Nouveaux matériels

GRAM COMMERCIAL ARMOIRE SUPERIOR K72G



L'armoire Superior K72G de Gram Commercial (groupe Hoshizaki Corporation) a remporté le titre de meilleur produit européen, dans la catégorie des armoires verticales réfrigérées. Elle combine un design extérieur élégant avec une réfrigération basée entièrement sur une technologie sans HFC.

Sa consommation annuelle est de 285 kWh/an (Classe énergétique A), faisant de l'armoire Superior K72G un réfrigérateur environ cinq fois plus efficace que le produit moyen dans cette catégorie. Prévu pour une utilisation sous température ambiante jusqu'à 40°C (classe climatique 5), il a été spécifiquement pensé pour une utilisation dans les cuisines professionnelles chaudes.

ENODIS FOURS MIXTES CONVOTHERM C4



La gamme de fours mixtes Convotherm C4 se décline en 2 concepts : l'easyTouch ou l'esprit Pad et l'easyDial, intuitif et efficace. Dans les deux cas, les fonctionnalités du four sont lisibles en première lecture sur les tableaux de bord assurant une très grande simplicité d'utilisation. Afin de répondre à la demande du marché, les fours de la gamme sont plus compacts. Ils permettent un gain de surface tout en conservant la capacité affichée grâce à un pas de 68 mm.

CAPIC I-FOURS

Contrôle automatique de l'humidité, air pulsé, diversité de modes de cuissons, fonctionnalités programmables, capacité agrandie pour un espace réduit, les industriels redoublent d'énergie pour proposer aux professionnels de la restauration commerciale et collective des fours toujours plus innovants, polyvalents, autonomes et à l'utilisation facilitée pour une prise en main des plus rapides.



NUYN

AMPHI, LA PLAQUE INDUCTION SPÉCIALE WOK



L'objectif de ce projet était de concevoir un produit basé sur une culture culinaire d'un pays étranger. La première idée concernait l'application de la culture chinoise dans l'univers de l'électroménager notamment avec ce plat rond appelé Wok. En raison de sa forme ronde, il est difficile d'utiliser le Wok avec les plaques induction. Ce design se concentre donc sur une plaque induction spéciale Wok.

WINTERHALTER

GAMME DE LAVE-USTENSILES UF



Mise au point par des professionnels pour des professionnels, la nouvelle gamme de lave-ustensiles UF Winterhalter présente 3 modèles de différentes tailles (UF-M, L et XL), intégrant tous des innovations de la marque. Conçu pour la vaisselle volumineuse (plats, grilles, plateaux), l'UF-L peut aisément laver deux caisses Euronorm jusqu'à une hauteur de 220 mm (sa hauteur de passage est de 800 mm).

GIORIK

FOUR MIXTE KOMPATTO

Le four mixte Kompatto offre absolument les mêmes performances qu'un modèle de taille standard pour une dimension compacte de 519 mm de large. Doté du système exclusif Giorik de production intelligente de vapeur (vapeur instantanée par injection directe + chaudière), Kompatto produit de la vapeur dans des temps nettement inférieurs aux systèmes traditionnels. Le cycle combiné garantit également une gestion précise et continue de l'humidité... Autre brevet Giorik, le Kompatto est équipé du Météo System, pour un contrôle du taux d'hydratation souhaité et la garantie de conditions idéales pour chaque type de cuisson.



LIEBHERR

GKPv 1470 ProfiLine



Le modèle Liebherr GKPv 1470 avec intérieur GN 2/1 offre une capacité de réfrigération de plus de 1000 litres. La plage de température est réglable au degré près entre +1 °C et +15 °C. L'armoire tout en acier inoxydable se nettoie facilement grâce aux nervures préformées dans la cuve intérieure.

RECETTES RAMADAN AUTOUR DU MONDE

Mali - Nanji



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de viande de bœuf ou de mouton
- 1 kg d'échalote hachée
- 5 tomates
- 2 cuillerées à

soupe de concentré de tomate

- 5 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
- 3 cuillerées à soupe de poudre d'oignon grille
- 2 cuillerées à soupe de poudre de soumbala
- 5 gombos émincée
- du piment
- poisson sec
- 2 cuillerées à soupe de vermicelle
- eau, sel, poivre

Recette

- Poser la marmite sur le feu et mettre l'huile. Quand l'huile chauffe ajouter la viande coupée en morceaux, du gros sel, le poivre moulu et le quart de l'oignon hachée.
- Laisser mijoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, ajouter la tomate écrasée dans l'eau et le concentré de tomate. Laisser encore mijoter jusqu'à ce que l'huile apparaisse au dessus, verser 2 l d'eau.
- Quand la sauce commence à bouillir ajouter la poudre d'oignon grille, le soumbala, le poisson sec, le gombo émincé, le reste de l'oignon hache.
- Laisser cuire jusqu'à l'apparition d'huile au dessus de la sauce, ajouter le piment et les vermicelles et assaisonner selon son gout.
- Laisser cuire sur feu doux. Dès que les vermicelles et le piment sont cuits votre sauce est prête. Cette sauce accompagne le riz blanc au Mali.

Arabie Saoudite : Al Kabsa



Ingrédients pour 4 personnes

- Epices : cardamome, cumin, muscade, 4 épices, graines de coriandre, cannelle, poivre, quelques zestes de citron vert.
- 2 grosses escalopes de poulet

- 350 g de purée de tomates
- 2 grosses carottes
- 1 gros oignon
- 7 gousses d'ail
- 70 cl d'eau
- 1 bouillon de volaille
- 50 grammes de beurre
- Accompagnement : riz basmati

Recette

- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé très finement dans le beurre à feu doux. Ajouter l'ail haché et laisser blanchir. Pendant ce temps, émincer le poulet en lanières fines, mettre dans la sauteuse et faire dorer quelques minutes.
- Ajouter ensuite la purée de tomates puis les deux carottes hachées. Laisser mijoter cinq minutes. Ajouter l'ensemble des épices et les 70 cl d'eau. Porter l'ensemble à ébullition et ajouter le bouillon de volaille. Laisser réduire le mélange pendant une quinzaine de minutes.
- Pendant ce temps, préparer le riz basmati préalablement trempé dans l'eau froide et rincé, en le faisant cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- Servir le Kabsa ainsi : un pain pita, du riz, le mélange poulet-épices et décorer de raisins secs et d'amandes grillées (au four ou à la poêle).

Indonésie - Kolak Pisang



Ingrédients pour 2 personnes

- 2 bananes
- 3 cs de sucre de palme
- 2 cs de crème de coco
- 6 morceaux de Jack fruit ou à défaut Ananas ou mangue
- 1 feuille de pandanus
- 1 cs de farine de maïs
- 1 pincée de sel
- 50 cl d'eau

Recette

- Faire bouillir les bananes
- Couper les bananes en tranches
- Dans une poêle à larges bords, mettre l'eau à bouillir (50cl) puis ajouter la feuille de pandan, les tranches de bananes, morceaux de jackfruit ; le sucre de palme et la crème de coco. Laisser cuire 2 minutes.
- Pendant ce temps, mélanger dans un bol la farine de maïs à 2cs d'eau.
- Ajouter le mélange eau farine dans la poêle, mélanger et laisser cuire 1 à 2 minutes en remuant doucement.
- Servir tiède dans une assiette, parsemer d'un peu de noix de coco et d'un filet de sucre de palme

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Spécial Ftours Hotels around Morocco

McCormick
Que dégusterons-nous demain?

Hôtel
Fairmont Rabat 2019

Restauration
Le Saffron Banyan Tree

CONCOURS

SAN PELLEGRINO YOUNG CHEF 2018



Les chefs du monde entier âgés de 30 ans maximum et disposant d'1 année minimum d'expérience professionnelle peuvent s'inscrire à la nouvelle

édition du Concours S. Pellegrino Young Chef en allant sur l'adresse : www.sanpellegrino.com/youngchefapplication, jusqu'au 30 avril 2017, et présenter leur plat signature.

A partir du 1er juin, les candidats seront répartis dans 21 régions en fonction de leur origine géographique. Les candidatures seront alors évaluées par l'Alma, 1er centre de formation international pour la cuisine italienne, qui sélectionnera les demi-finalistes, sur la base des cinq critères suivants baptisés les Golden Rules : les ingrédients, la compétence, le génie, la beauté et le message.

Puis du 7 juin au 31 décembre se tiendront les demi-finales locales, lors desquelles les candidats cuisineront leur plat signature pour un jury régional composé de chefs indépendants de renom.

C'est Frédéric Anton, chef triplement étoilé du Pré Catelan, qui présidera le jury France. Il a constitué un jury local d'exception en faisant appel à ses amis doublement étoilés Philippe Mille (Les Crayères) et Christophe Bacquié (Restaurant Christophe Bacquié).

Les finalistes se verront ensuite assigner un chef qui l'accompagnera en tant que coach. En juin 2018, les 21 chefs finalistes se retrouveront à Milan pour la finale organisée par S. Pellegrino.

Qui succèdera à l'américain Mitch Lienhard, coaché par Dominique Crenn lors de la dernière édition ? Rendez-vous en 2018 pour le découvrir !

CHIFFRE D'AFFAIRE

ACCORHOTELS EN PROGRESSION



Le chiffre d'affaires du Groupe au premier trimestre 2017 atteint 425 millions d'euros, en progression de 35,4% en données publiées et de 7,4% en données comparables ;

Les effets de périmètre (acquisitions et cessions) contribuent favorablement pour 82 millions d'euros (+26%), grâce notamment aux apports de Raffles, Fairmont, Swissotel, onefinestay et JohnPaul;

Les effets de change ont un impact positif de 6 millions d'euros, principalement dû au réal brésilien (+8,2M€) et au dollar australien (+4,3M€) ;

Au cours du premier trimestre, AccorHotels a développé 35 hôtels et plus de 7 000 chambres. A fin mars 2017, le pipeline du Groupe représente 951 hôtels et 176 000 chambres.

Le 12 juillet 2016, AccorHotels a annoncé un projet de filialisation et de cession de son activité immobilière regroupée dans AccorInvest pour l'été 2017. Conformément à la norme comptable IFRS 5, les activités mises en vente ont été isolées dans une rubrique distincte du bilan financier, du compte de résultats et du cash-flow. Les données relatives au chiffre d'affaires 2017 présentées dans ce communiqué reflètent ce traitement.

www.accorhotels.com

APPART-HOTEL

SUR LA CORNICHE DE CASABLANCA

La Corniche de Casablanca accueille un nouvel établissement d'appart hôtel de luxe. Situé dans un quartier résidentiel à proximité du boulevard de l'Océan Atlantique, l'Ocean Park Suites & Spa offre 24 suites et 12 studios équipés avec une vue imprenable sur l'océan. L'hôtel, dont l'ouverture est prévue pour mai 2017, est doté d'une piscine de 17 mètres de long, de 3 salles de réunions, d'un spa de 300m², d'une salle de fitness et d'un restaurant proposant un service continu. L'hôtel dispose de nombreuses commodités avec un arrêt de tram à proximité. En outre il est tout proche du centre commercial Morocco Mall et du Parc Sindibad. Et bien sûr de la plage!



© premiumtravelnews.com

ETUDE

LES HABITUDES DES 18-35 ans



Food Service Vision s'est penché sur les 18-35 ans et leur comportement. Au travers d'un échantillon de 1000 personnes, la société a dégagé trois univers distincts : la restauration, les bars et le snacking.

L'observation principale porte sur des habitudes de consommation variées. Food Service Vision révèle en effet que 57% estiment plus important de se faire plaisir, tandis que 23% favorisent la nourriture saine. Pourtant, seulement 16% préfèrent des plats à base de produits bio, contre 53% qui privilégient les ingrédients locaux. Ce qui s'est majoritairement détaché en dehors d'un penchant locavore et de la recherche du plaisir, c'est la tendance « foodporn », résultat d'une génération connectée et ce, même au restaurant. Cette nouvelle tendance est grandement ressortie, car 58% des personnes interrogées ont déjà posté une photo de leurs plats sur Internet.

Le snacking séduit également les sujets de l'étude le midi comme le soir. Ils sont 29 % à être consommateurs et dépensent en moyenne 43 euros par mois dans ce type de repas. Pour choisir, 72% d'entre eux consultent Internet, et l'e-réputation est primordiale pour 57%.

Dans les bars, la consommation de bière a dépassé celle du vin et les millénials préfèrent sortir en « afterwork ». Cette nouvelle habitude consiste à retrouver ses amis ou ses collègues après le travail, entre 18h et 20h.

RESTAURANT SOLIDAIRE AGAPÈ MAROC



Après une première année de grand succès à l'Ourika, l'association Agapè Maroc, ouvre un nouveau restaurant école au coeur du quartier Guéliz à Marrakech.

L'école Agapè Maroc propose un programme complet de formation à la cuisine où des professeurs locaux et internationaux, initient les jeunes marocains à la haute gastronomie afin d'acquérir un savoir faire digne des meilleurs commis de cuisine.

Agapè Maroc a formé durant cette première année 14 apprentis commis au sein de son école. Tous ont pu bénéficier d'un stage dans des établissements prestigieux de Marrakech (Le Royal Mansour, NLa Mamounia, Le Palais Soleiman etc.) , 5 ont un emploi et 2 sont en stage de pré-emploi, les étudiants restants sont en stage et ou en alternance.

Un comité de soutien constitué de chefs marocains et français de prestige, tels que Aissam Ouakrim (Palais Soleiman Marrakech) et Nasser Jeffane (Mandarin Oriental Genève) parrainent nos les étudiants marocains et valident leurs capacités de cuisine à travers des

stages de perfectionnement au coeur des plus grands restaurants marocains.

www.agapemroc.com

www.facebook.com/restaurantagapemaroc

OUVERTURE

UN FOUR SEASONS À TUNIS



Four Seasons Hotels and Resorts, leader mondial de l'hôtellerie de luxe, et le groupe Mabrouk, le premier groupe d'investissement en Tunisie, annoncent l'ouverture du Four Seasons Hotel Tunis avant la fin de l'année 2017.

Situé sur les hauteurs du quartier de Gammarth, le Four Seasons Hotel Tunis offrira une vue imprenable sur la côte, alliant architecture d'inspiration arabe et influences méditerranéennes pour créer une atmosphère inédite à Tunis. S'étendant sur 500 mètres de plage, les 200 chambres du Four Seasons Hotel Tunis sont idéalement situées à proximité du quartier central des affaires et des principales attractions culturelles, y compris de la ville

pittoresque de Sidi Bou Said et des ruines historiques de Carthage.

Le Four Seasons Hotel Tunis offrira les plus grandes chambres de la ville, beaucoup avec des terrasses donnant sur la Méditerranée. L'hôtel disposera également d'un vaste Spa d'inspiration romaine, et de piscines, jardins et fontaines qui rappellent l'architecture de la médina historique, créant une oasis de tranquillité au cœur de Gammarth.

www.fourseasons.com/newopenings

AÉRIEN

TRANSAVIA À DAKHLA



Transavia renforce ses programmes sur plusieurs pays, notamment le Maroc où les liaisons ont augmenté de +38 %, avec notamment l'ouverture historique, avec l'aide de l'ONMT, de la ligne Paris-Dakhla. Les billets sont disponibles à partir de 61 euros et pour vendre la destination, la compagnie écrit : « Réservez un billet d'avion pour Dakhla, laissez-vous surprendre par sa fabuleuse lagune et imprégnez-vous de la magie du Sahara ! »

Ainsi la filiale low cost moyen-courrier du groupe Air France/ KLM confirme son intérêt pour le Maroc.

De plus, les billets de Transavia pour l'hiver 2017 sont disponibles depuis le 19 avril 2017. La destination Maroc y connaît une nette hausse de programmation. Il est ainsi possible de réserver des sièges sur les vols que la compagnie aérienne à bas-coûts assurera entre octobre 2017 et mars 2018.

© Tourismapost
www.transavia.com

GUIDE

GASTRONOMIE MAROCAINE

Le 3 avril dernier à Marrakech une réunion présidée par Brahim Rmili s'est tenue pour la préparation d'un guide de la gastronomie marocaine. Ce guide sera réalisé en partenariat avec l'association des restaurateurs de la région de Marrakech Safi, l'Association des traiteurs de la région et le CRT de Marrakech. La parution de cet outil répertoriant les restaurants gastronomiques et traiteurs de la région est prévue pour le mois de septembre 2017. Cette réunion a aussi été une tribune pour les professionnels concernant leurs diverses préoccupations et aussi en vue de la réalisation d'un plan d'actions pour 2017/2018.



© premiumtravelnews.com

WORLD ECONOMIC FORUM LE MAROC EST UN PAYS SÛR



Le Maroc est dans le Top 20 des pays les plus sûrs au monde !

C'est ce qu'a dévoilé le World Economic Forum.

Pour obtenir ces résultats, le World Economic Forum s'est basé sur «une unité mesurant à quel point un pays expose ses touristes et ses affaires économiques à des risques de sécurité, principalement liés à des atteintes graves faites aux gens (violence et terrorisme).»

Alors que la Finlande arrive en première position, le Maroc crée la surprise en arrivant à la 20ème position, devant l'Irlande et l'Australie et juste derrière les Pays Bas et l'Espagne.

La France quand à elle est en 67ème position ! Le Royaume Uni à la 78ème position et les Etats-Unis à la 84ème position.

La Tunisie arrive quand à elle à la 102ème position.

Une belle performance pour le Maroc, dont les services de sécurité ne ménagent aucun effort pour maintenir la stabilité sécurité pour les concitoyens et les touristes.

Source : World Economic Forum, The Travel & Tourism Competitiveness Report 2017

OUVERTURE LA CABANE GOURMANDE



Découvrez les nouvelles recettes de Fabien Lagourgue (www.f.lagourgue.fr) et rendez-vous dans le nouveau magasin situé à Marrakech au Marché Central de Guéliz : La Cabane Gourmande (Box n°98).

Une épicerie fine spécialisée avec :

- Champignons sauvages (truffes, girolles, cèpes, morilles) en frais et déshydratés (producteur Saveurs et Terroir du Maroc).
- Fleurs de sel de Qualidia nature et aromatisées, miels et sucres aromatisés, huile d'argan et huile d'olive Bio, safran de Taliouine (producteur et distributeur Le Sel des Chefs).
- Produits du Sud-Ouest de la France : foie gras de canard, confits, terrines, piment d'Espelette... (distributeur F.Lagourgue Entre Gourmets)
- Distributeur exclusif pour la marque Comptoir Africain (poivres et épices exotiques) Unique au Maroc !

Gamme et tarifs spéciaux pour les professionnels de la restauration.

Pour passer vos commandes :
lacabanegourmandegueliz@gmail.com



**MINISTÈRE
MOHAMED SAJID AU TOURISME**

Le Roi Mohammed VI a nommé Mohamed Sajid ministre du Tourisme, du Transport aérien, de l'Artisanat et de l'Economie sociale, Monsieur Sajid est né le 9 novembre 1948 à Settat de parents berbères de la région de Taroudant. Il a été député de la circonscription de Taroudant de 1993 à 2012, a occupé le poste de maire de la ville de Casablanca durant le mandat des deux gouvernements précédents et en 2015, est devenu Secrétaire générale du parti de l'Union constitutionnelle.

Agadir

La nouvelle destination ensoleillée des polonais



Une nouvelle ligne aérienne entre Varsovie et Agadir sera opérationnelle dès le 30 Juin 2017 desservie par Wizz Air l'une des plus grandes compagnies aériennes Low-cost de l'Europe centrale, ce qui permettra l'ouverture sur un marché représentant plus de 40 millions de touristes.

Mise en place en partenariat avec l'ONMT, cette nouvelle ligne connectera les 2 villes avec 2 vols par semaine au prix à partir de 40 Euros seulement et les réservations sont déjà en ligne sur le site de wizzair.com

En 2016, WIZZ a transporté 6,9 millions de passagers au tarif le plus bas de Pologne, la compagnie relie les huit aéroports polonais à 68 destinations en Europe et au Monde.

www.wizzair.com

SNACKING

LA SOLUTION ANDROS RESTAURATION

Le snacking est une tendance qui s'installe. Fort de ce constat et de son savoir-faire fruitier et laitier, Andros Restauration accompagne les professionnels de la RHD (boulangeries/pâtisseries, points de vente à emporter, corners snacking en entreprise, pétroliers) en proposant une large gamme de produits spécialement adaptée à la vente à emporter.

Pour bien distinguer cette offre de boissons, desserts fruitiers et laitiers de l'offre de sandwiches, salades et pâtisseries, Andros Restauration propose aux professionnels de la vente à emporter deux modèles de vitrines réfrigérées, peu encombrantes, spécialement conçues pour eux.

Andros Restauration propose également deux nouvelles gammes de boissons réfrigérées, signées Andros, à base de jus de fruits, en 33 cl, aux parfums inédits pour varier les instants de consommation. Une fois encore, pour le plaisir du convive, Andros Restauration n'hésite pas à explorer le fruit dans tous ses états !



www.androsrestauration.fr

HOTELLERIE **NEGOCIATIONS EXCLUSIVES**



Le management de Potel & Chabot, Edmond de Rothschild Investment Partners (agissant pour le compte du FPCI WINCH Capital 3) et AccorHotels sont entrés en négociations exclusives avec les actionnaires du Groupe Potel & Chabot (actionnaire majoritaire : 21 Centrale Partners), pour reprendre la totalité du capital du Groupe.

En investissant dans une marque iconique, bénéficiant d'une position inégalée en France et d'un potentiel considérable à l'international, Edmond de Rothschild Investment Partners et AccorHotels, détiendront respectivement 51% et 40% du capital. Cette opération offrira au Groupe Potel & Chabot de nouvelles perspectives de développement.

Au-delà des moyens apportés par ses deux nouveaux investisseurs, le Groupe Potel & Chabot pourra

s'appuyer sur l'expertise métier de AccorHotels pour développer avec lui des offres de restauration aussi innovantes que raffinées à destination de la clientèle MICE1 (hôtelière ou hébergée dans des résidences privées) mais aussi d'une clientèle locale, en faisant appel aux services de conciergerie personnalisés.

L'opération envisagée est notamment en cours d'examen par l'Autorité de la concurrence, et doit être soumise à la consultation des instances représentatives du personnel.

RENCONTRE **OPPORTUNITÉ D'INVESTISSEMENT**



En partenariat avec le Ministère du Tourisme de Côte d'Ivoire, le Club Afrique Développement et la Société Ivoirienne de Banque ont organisé du 20 au 22 avril une rencontre autour du thème « les Opportunités d'Investissement dans le secteur du Tourisme », avec la participation du Ministre du Tourisme, M. Siandou Fofana et le Directeur général de l'Office national marocain du tourisme, M. Abderrafie Zouiten.

Plus de 200 personnalités du monde économique de Côte d'Ivoire et de la région (dont des membres du Club Afrique Développement venus du Cameroun, du Mali, du Maroc, du Sénégal, du Tchad et l'Ambassadeur du Royaume du Maroc en Côte d'Ivoire, Son Excellence M. Abdelmalek Kettani) ont pris part à la conférence qui a marqué le démarrage des

activités, le 20 avril.

Lors de cette conférence, le Ministre du Tourisme, M. Fofana a exposé les nouvelles orientations en termes de stratégie touristique ivoirienne ainsi que les opportunités dans le secteur à l'attention des investisseurs nationaux et internationaux.

La vision 2020 du ministre Fofana a pour but de faire de la Côte d'Ivoire un hub touristique de premier plan au niveau ouest-africain et du tourisme le 3e pôle de l'économie ivoirienne.

Dans ce cadre un plan d'investissements de plusieurs centaines de milliards de F CFA est prévu, correspondant à des projets ambitieux qui ont été présentés. Il s'agit, entre autres, de :

- parc d'attraction à Jacqueville ;
- dispositifs hôteliers dans les principales villes de province ;
- parc aquatique à Assinie ;
- parc animalier à Bingerville.

Par ailleurs le ministre a exhorté les opérateurs du secteur à être des moteurs tout en les assurant de jouer sa propre partition à travers des réformes et un cadre organisationnel adéquats.

FTOURS 2017

HYATT REGENCY



Le Hyatt Regency vous invite à vivre une escale gourmande et à faire voyager vos papilles autour d'un Ftour conçu spécialement pour l'organisation de vos Evénements, réunions et débats durant ce mois-ci.

Célébrez la rupture du jeûne et profitez d'un moment magique et inoubliable autour d'une table de mets traditionnels et de meilleures spécialités à base de produits frais, élaborés par notre Executive Chef, Ronan Cadorel, le tout dans un décor confortable et somptueux.

L'humeur est réellement à la réjouissance dans un cadre chaleureux dans les salons et autour de la piscine. En famille, entre amis, entre collègues,

Formule Ftour Banquets : 420 dh à partir de 20 pax

Réservation : 05 22 43 12 10/11 ou kamal.bouhrim@hyatt.com.

KENZI HOTELS GROUP

A l'occasion du mois sacré, les hôtels Kenzi au Maroc vous ouvrent leurs portes pour un Ramadan en famille, avec vous amis ou entre collègues. Profitez des différentes réductions pour une expérience inédite de relaxation, partage et gastronomie dans une atmosphère luxueuse



A CASABLANCA. KENZI TOWER HOTEL :

Offrez-vous un Ftour original et inoubliable au restaurant Sens. Découvrez un panorama exceptionnel sur la ville et vivez un moment unique de gastronomie. Show Cooking, cuisines du monde et service personnalisé à table sont réunis pour une expérience qui s'inscrira dans les mémoires.

480 dirhams par personne - Service voiturier et parking gratuit

Informations et réservations avec prépaiement :

05 22 97 80 00 / 06 66 99 72 72 -

secretaire@tower@kenzi-hotels.com



A TANGER. KENZI SOLAZUR HOTEL :

Le Pool Garden by Parcours des Sens et le chef Philippe Azoulay vous proposent de déguster un Ftour exceptionnel dans la fraîcheur des jardins du Kenzi Solazur Hotel. Rassemblés autour de la piscine, les convives auront le plaisir de profiter d'une cuisine inventive préparée sous vos yeux. Une adresse renommée de la baie de Tanger pour un Ramadan sous le signe de la gastronomie, d'ateliers culinaires et de show cooking.

275 dirhams par personne et 130 dirhams pour les enfants de moins de 12 ans.

Information et réservations : 05 39 34 83 83/ 06 62 76 42 38 - banquets.solazur@kenzi-hotels.com



SELMAN MARRAKECH



Le Chef Bahija vous offre une expérience culinaire unique dans la pure tradition marocaine. Le Ftour signature Selman est digne des grandes maisons marocaines, un festival de mets exquis salés et sucrés parfaitement présentés vous sera proposé: Harira, Tagines, Selou, Baghrir, Chebbakia, Briouates... complétés par une cuisine de saison avec de superbes compositions de salades, fromages, fruits frais ou encore un délicieux barbecue.

Animations musicales, présentation des magnifiques pur-sang arabes, ...

La soirée se prolonge dans une ambiance Lounge chic et jazzy sous les rythmes du DJ résident ou des animations musicales.

390 dhs par personne

Réservation : 05 24 45 96 00 - info@selman-marrakech.com - restauration@selman-marrakech.com

FAIRMONT ROYAL PALM



Fairmont Royal Palm Marrakech offre à ses convives la possibilité de profiter d'un ftour gourmand et en plein air au restaurant l'Olivier.

Les convives pourront ainsi admirer le coucher du soleil sur la terrasse bordant la piscine principale de l'hôtel et profiter de la vue imprenable sur l'Atlas et les jardins paysagers.

Côté gastronomie, le Chef Exécutif Yann Meinsel et sa brigade ont concocté un menu gourmand, mettant à l'honneur les produits bio de la ferme du resort. Les convives pourront ainsi retrouver les ch'hiwates du Ramadan avec la traditionnelle Harira, les crêpes marocaines, une sélection de briouates et des tagines à base de légumes bio. Le buffet proposera également des viandes et poissons tendres cuits au four tandoori, une grande variété de pains et viennoiseries artisanaux, et des jus de fruits de saison. La nouveauté cette année, les sushis chics préparés à la minute !

380 dh par personne. Réservations et renseignements au 05 48 79 19 ou fandb@royalpalm Marrakech.com

MANDARIN ORIENTAL



Mandarin Oriental, Marrakech propose son offre Ftour & Pool. Une farandole de mets traditionnels incontournables, une



sélection de plats internationaux raffinés, un délicieux barbecue, des jus frais composés d'ingrédients bio du potager... Ce ramadan, régaliez-vous dans une ambiance chaleureuse avec musique andalouse et profitez des belles soirées d'été au bord de la piscine!

La soirée se prolongera au Nomad Lounge, le nouvel espace éphémère du Mandarin Oriental Marrakech avec d'authentiques tentes berbères installées dans les jardins parfumés du Mes'Lalla.

Les convives découvriront une large sélection de mignardises et de boissons traditionnelles dans une ambiance musicale traditionnelle avec chicha.

420 dh par personne

520 dh par personne avec accès piscine

- 50% pour les enfants de moins de 12 ans

Renseignements et réservations 05 24 29 88 88 ou

momrk-restaurants@mohg.com

MOVENPICK MANSOUR EDDHABI



Dans une oasis de verdure, ouverte aux créations les plus incroyables, fontaines murales, cages gigantesques et majestueux lustre illuminé par mille et une lumières, Mövenpick Hotel Mansour Eddahbi Marrakech se met à l'heure du Ftour et vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et conviviale lors de ce mois sacré de Ramadan.

Smoothies et boissons chaudes, dattes & fruits secs, pâtisseries marocaines dont la traditionnelle «Chebakia» et «Sellou» seront servis à table en ouverture de ce moment sacré.

S'en suit un grand choix incontournable de douceurs marocaines disposées sur le buffet pour satisfaire tous les gourmets & gourmands. On y découvre un buffet varié aux saveurs authentiques & traditionnelles aux notes salées.

Les plus friands apprécieront le majestueux buffet de dessert tout simplement irrésistible pour finir en beauté.

Pour accompagner tous ces délices, l'ambiance After Ftour se poursuit au

Manso Lounge & Rooftop.

Buffet à volonté jusqu'à 22h00 - Animation marocaine & andalouse

320 dh par personne

Pour toutes réservations et informations :

Marrakech.hotel.reservations@movenpick.com ou 05 24 33 91 00

Célébrez Ramadan avec AccorHotels !

En famille, en couple, entre amis, toutes les tables AccorHotels au Maroc ouvrent leurs portes pour le plus grand plaisir des sens. De Sofitel à ibis en passant par MGallery, Pullman, Novotel et Mercure, faites votre choix en fonction de vos envies et de vos budgets.

Retrouvez toutes les programmations culinaires et artistiques sur les pages facebook des hôtels.

Au Sofitel

Parce-que la gastronomie est un pilier important pour la marque, les 7 hôtels Sofitel dévoilent leurs tables dans une ambiance ramadanesque en alliant gourmandise et raffinement.

Ftour à partir de 290 MAD par personne

Au MGallery by Sofitel

Art de recevoir, Art de déguster, les 2 boutiques hôtels MGallery by Sofitel vous ouvrent leurs portes vers une expérience singulière et authentique :

Ftour à partir de 260 MAD par personne au Diwan (en buffet)

Ftour à partir de 190 MAD par personne au Médina (servi à table)

Au Pullman

Convivialité et générosité sont à l'honneur chez Pullman. Partagez un ftour en famille autour d'une animation musicale authentique.

Ftour à partir de 290 MAD par personne (buffet)

LA MAMOUNIA

La Mamounia offre à ses convives la possibilité de profiter d'un moment unique dans un cadre d'exception.

Sans citer les incontournables chebbakia, sellou, msemen, batbout ou baghrire, le Chef Rachid Agouray propose tous les délices du Ramadan façon Mamounia. La harira traditionnelle, la soupe de blé concassé au thym ou encore la chorba de poulet fermier aux légumes et vermicelle vous attendra à l'heure du ftour. Mention spéciale pour les petits salés en pastilla ou en chaussons.

Place aux suggestions toutes aussi alléchantes les unes que les autres : Aiguillettes de Saint-pierre marinées aux feuilles de céleri, tagine de khlie à l'oeuf de caille, tagine de cervelle d'agneau, à la tomate et coriandre fraîche ou encore brochettes d'agneau et poulet marinées à la menthe sèche.

La nouveauté de cette année et pas des moindres : le Ftour sera servi au Pavillon de la piscine, le must !

400 MAD par personne

Informations et réservations 05 24 388 600 ou informations@mamounia.com



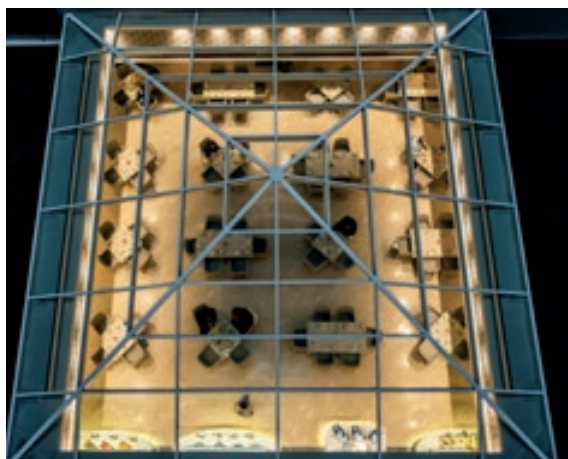
GRAND MOGADOR



Transformé le temps du mois sacré en un véritable temple de la gastronomie mondiale, le Grand Mogador Casablanca annonce le lancement du Ramadan Food Festival, un concept unique qui célébrera les gastronomies des pays du monde, avec un programme d'animations variés pour toutes les générations. Conçu comme un événement populaire, riche en surprises et à l'ambiance familiale, le Ramadan Food Festival est organisé selon un principe original : chaque semaine, un pays sera à l'honneur avec un programme d'expositions, de défilés et d'ateliers qui permettront de découvrir des artistes, des tenues et des cuisines de chaque nation. A la clé : un tourbillon de sensations qui combinera des produits locaux mis à la vente et des plats raffinés et saveurs typiques préparés par des chefs autour des légendaires hospitalités de chacun d'eux.

Pour davantage de proximité avec ses clients, le Grand Mogador Casablanca sera aussi un lieu privilégié de détente avant, pendant et après l'iftar avec la présence d'animations gratuites pour les enfants et les adultes : jeux vidéos interactifs, jeux de société ou encore animations musicales.

400 dhs TTC par personne pour un service au buffet
ou 450 dhs TTC par personne pour un service à table
Numéro de réservation : 06 36 33 33 33





QUE DÉGUSTERONS NOUS DEMAIN

Selon McCormick

Le Carnet de Saveurs 2107 révèle les tendances culinaires les plus exclusives pour cette année :
Un guide pour les professionnels de la restauration hors-foyer.



LE COCKTAIL RÉINVENTÉ

Le Carnet de Saveurs est à l'avant-garde des tendances et des ingrédients qui sauront le mieux créer les saveurs de demain. Cette année l'accent sera mis sur les petits-déjeuners du monde, les saveurs du grill à la Plancha, les jaunes d'œufs et la nouvelle cuisine de Méditerranée. Le Carnet de Saveurs vous invite à explorer aujourd'hui les saveurs de demain.

Cette année encore, le Carnet de Saveurs McCormick est le guide par excellence des grandes tendances culinaires et des ingrédients qui raviront les papilles du monde entier.

Voici les cinq tendances, en matière de saveurs, identifiées par les chefs, les professionnels culinaires et «chasseurs» de saveurs de McCormick :

S'ÉVEILLER AUX SAVEURS DU MONDE

Plus rien ne justifie la monotonie des petits-déjeuners ! Avec un peu d'imagination, démarrez votre journée en vous laissant tenter par un bol regorgeant d'ingrédients nouveaux et d'arômes envoûtants, qui sera source d'énergie tout au long de la journée. Des variétés anciennes de riz et de graines appétissantes aux riches petits-

À propos du Carnet de Saveurs McCormick

Depuis 2000, le rapport annuel Carnet de Saveurs de McCormick repère les tendances, les idées et les ingrédients les plus susceptibles d'orienter l'avenir des saveurs. Chaque année, plus d'une centaine de chefs, de professionnels culinaires, de spécialistes des tendances et des saveurs de McCormick parcourent et suivent les données, idées, produits, cuisines, recettes et menus des restaurants à travers le monde pour trouver quelle sera la prochaine saveur. Le Carnet de Saveurs s'impose comme une source d'inspiration incontournable pour les amateurs et les professionnels désireux d'explorer et d'innover en cuisine.



déjeuners variés inspirés du Moyen-Orient, le tout relevé d'une sauce épicée: voici les saveurs du monde qui vous donneront une bonne raison de sortir du lit.

LE CONGEE : LE NOUVEAU PORRIDGE

Explorez le côté sucré du congee. Traditionnellement salé, ce porridge de riz onctueux venu d'Extrême-Orient se renouvelle agréablement avec des variétés de riz exotiques, des épices chaleureuses et du jus de fruit. À garnir au dernier moment de mangue fraîche et de noix de coco ou à arroser d'un filet de vinaigre balsamique.

Un bol de sorgho : une version adulte du bol de céréales

Découvrez les possibilités de la « nouvelle star des céréales ». Ce grain ancien, sans gluten, originaire d'Afrique, dévoile consommé entier, un léger goût de noisette et une texture consistante. Associez-le à un lait végétal, saupoudré de cannelle et de gingembre.

Poêlée à la sauce skhug

Commencez la matinée par faire le plein d'énergie avec ce petit déjeuner chaud et réconfortant, riche en aromatiques et ingrédients du Moyen-Orient, tels que viande hachée, pois chiches, légumes rôtis, épices, le tout relevé de sauce skhug

PLANCHAS : ON PLANCHE SUR LE BARBECUE

Pour saisir et fumer viandes et ingrédients, rien de tel que la plancha, une épaisse plaque de fonte chauffée à vif. Mariez-les à des sauces corsées ou enrobez-les d'épices et vous comprendrez pourquoi la plancha est un véritable mode de vie en Espagne, au Pays Basque, ainsi qu'au Mexique.



Enrobage au piment d'Espelette inspiré de la cuisine basque

Originaire du Pays Basque français, le piment d'Espelette révèle une saveur caractéristique, à la fois fumée, sucrée et moyennement forte. Utilisez-le pour rehausser le goût des viandes grillées, des steaks hachés, des légumes, des fruits de mer et des volailles.

Sauces audacieuses

Mojo verde : sauce verte intense d'origine espagnole à base de cumin, de feuilles de coriandre, de persil et de piments verts.

Adobo negro : sauce mexicaine qui combine la sauce Adobo épicée à la sauce Mole Negro aux saveurs multiples associant bière brune, sésame noir et piment.

Vinaigre et vin de Xérès

Que ce soit en arrosant vos plats ou en les déglacant, redécouvrez ces produits venus tout droit d'Espagne et donnez du pep's à vos préparations à la plancha.

JAUNES D'ŒUF : LE RAYON DE SOLEIL DE VOS ASSIETTES

Les œufs s'invitent et se transforment pour surprendre et séduire vos papilles dans des recettes gourmandes. A notre grande surprise, ce joyau doré ajoute richesse et agrément à un large choix de menus, midi et soir. S'accordant avec différents plats, les jaunes d'œufs renouvellent les classiques en plus d'être source de protéines et de saveurs uniques.



CHAKCHOUKA

Des œufs cassés directement dans une préparation aux tomates et aux légumes imprégnée de savoureuses épices du Moyen-Orient pour un souper rustique, simplement accompagné de tranches de pain.

Soupes à l'œuf

Un œuf au plat ou poché disposé sur des ingrédients succulents combinés à différents bouillons copieux comme une soupe de riz soufflé au kimchi, une soupe de tomate, fenouil et tagliatelles de courgettes et une soupe d'udon à l'émietté de bonite.

Jaune d'œuf salé

Enveloppés de sel et d'épices plusieurs jours durant, ces jaunes d'œuf se révèlent tel un trésor enfoui, à la saveur umami typique. Le résultat donne une texture suffisamment ferme pour être râpée et venir agrémente vos pâtes, salades et autres mets.





Depuis près de 20 ans, le très attendu rapport annuel de McCormick donne ses prévisions quant aux nouvelles saveurs, dont les piments chipotle, l'eau de coco et la sauce peri-peri, qui se trouvent aujourd'hui un peu partout, des restaurants aux rayons des supermarchés en passant par les armoires de cuisine.

« Cette année encore, le Carnet de Saveurs révèle les grandes tendances qui aideront les chefs, les gourmets et les cuisiniers en herbe à développer leurs menus », indique Aziza Khalil, Responsable Marketing pour McCormick Food Service Europe Continentale. « Ce nouveau Carnet sera l'occasion de découvrir un nouvel assaisonnement passe-partout : le Baharat. Il s'agit d'un mélange d'épices parfumé propre à la cuisine de Méditerranée orientale, qui se compose entre autres de cumin, de cardamome, de poivre noir et de noix de muscade. À saupoudrer sur vos potages encore fumants, à mélanger à vos sauces tomate ou à servir en accompagnement de vos poulets ».

NOUVEAU CAP SUR LA MÉDITERRANÉE

Découvrez la cuisine méditerranéenne du 21^e siècle. En fusionnant les ingrédients méditerranéens et les recettes classiques d'Europe de l'Ouest, les chefs arrivent à renouveler des plats maison simples et pleins de fraîcheur. Épine-vinette

Ingrédient acidulé, prisé de la cuisine persane, ce fruit rouge séché saura réveiller vos plats sucrés comme salés.

Haut les pâtes

Les pâtes sont à la base de nouvelles traditions culinaires inspirées : l'ash-e reshteh persan fusionne avec le minestrone italien ; l'espadon salé

de Méditerranée rejoint les spätzle allemandes ; les raviolis turcs (manti) s'acoquinent avec la bolognaise italienne.

Assaisonnement baharat

Chaque région possède sa propre variante du baharat, un mélange d'épices indispensable dans la cuisine de Méditerranée orientale. Dans sa version la plus courante, il se compose de poivre noir, cumin, cardamome, clous de girofle, graines de coriandre, noix de muscade et paprika.

POIVRÉ / SUCRÉ

La saveur corsée et le côté piquant qui caractérisent le poivre sont tempérés par des ingrédients naturellement sucrés, comme les sirops et les fruits exotiques. Après avoir joué pendant si longtemps les seconds rôles, dissimulé dans nos plats, le poivre prend enfin les devants de la scène. Franc au contact et long en bouche, il surfe déjà sur la prochaine vague des saveurs épicées.

Poivre + sirop de datte

La note boisée du poivre s'équilibre avec le goût de sucre brun et léger de sous-bois du sirop de datte. D'autres ingrédients naturels sucrés peuvent tout aussi bien s'y prêter : sirops de riz brun, de sorgho, de malt d'orge, de yacon, sucre de coco et rapadura.

Poivre + fruit du dragon

Les fruits exotiques et tropicaux, comme le pitaya (fruit du dragon), le mangoustan, la mangue verte et le jacquier, accentuent les notes d'agrumes du poivre, pour une combinaison parfaite entre le piquant et le sucré.

Pour consulter et explorer le Carnet de Saveurs 2017 complet, visitez le site dédié aux professionnels : www.mccormickfoodservice.fr





HÔTEL FAIRMONT

Adresse d'exception à Rabat



Fairmont, la référence de l'hôtellerie de luxe, se prépare à recevoir le Tout-Rabat en 2019.

Connaissez-vous les points communs entre The Plaza à New York et The Savoy à Londres ? Ces deux hôtels de luxe sont non seulement la propriété du groupe Fairmont mais ils sont si complètement liés à l'histoire des villes où ils se trouvent... qu'ils en viennent à symboliser ces villes mêmes !

C'est exactement ce que Fairmont entend réaliser au Maroc avec le Fairmont La Marina Rabat-Salé : un établissement 5 étoiles de prestige dont l'inauguration, prévue en 2019, promet d'être l'un des principaux temps forts dans l'agenda du Tout-Rabat.

LES PREMIÈRES RÉSIDENCES URBAINES FAIRMONT AU MAROC

Il faut dire qu'en matière d'hôtels de luxe, le groupe Fairmont a de quoi faire des jaloux. Pensez à un établissement prestigieux à travers le monde, il y a de fortes chances pour qu'il s'agisse d'un établissement Fairmont ! En

plus du Savoy et du Plaza, le groupe possède les adresses les plus prisées de la planète : Fairmont Le Château Frontenac à Québec, Fairmont The Norfolk à Nairobi, Fairmont Peace Hotel à Shanghai, Fairmont Monte Carlo à

Monaco, etc.

Mieux, depuis plus d'un siècle, les hôtels Fairmont sont des lieux incontournables de la vie des personnalités politiques, économiques et artistiques du monde entier. Génération après génération,

AccorHotels a annoncé la conclusion d'un accord de gestion hôtelière (AGH) avec New Mauritius Hotels Limited relatif à la gestion de l'hôtel Le Royal Palm Marrakech. Cet établissement marocain passe sous enseigne Fairmont en mai, et marque une première étape pour Fairmont en Afrique. A cette date, l'hôtel opérera sous le nom de Fairmont Royal Palm Marrakech.

«Le Maroc est un marché stratégique sur lequel nous assistons à une croissance et une dynamique solides. Avec 37 hôtels actuellement dans notre portefeuille, nous sommes impatients de compléter le plan de développement touristique du pays, déjà robuste, et de renforcer notre objectif global de développement pour l'Afrique en doublant notre réseau pour atteindre 200 hôtels.» a déclaré Olivier Granet, Directeur Général et Directeur des Opérations de AccorHotels Moyen Orient et Afrique.

Le Royal Palm Marrakech est niché dans une oliveraie et s'étend sur une superficie de 231 hectares face aux montagnes du Haut Atlas. L'établissement hôtelier comprend 134 chambres réparties en suites et villas, une piscine de 2.000 m² et un parcours de golf de 18 trous.

Le Royal Palm de Marrakech avait ouvert ses portes en décembre 2013 sur un domaine de 231 ha. L'hôtel est composé de 134 suites et villas.



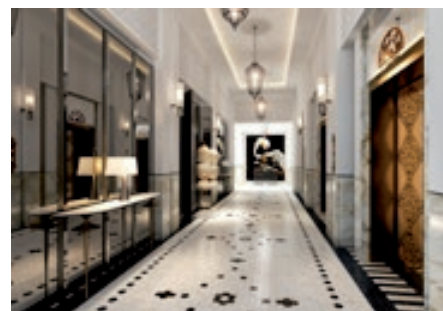
la famille royale britannique a fait des établissements Fairmont son pied-à-terre, tandis que le peintre Claude Monet ou l'homme de théâtre Noël Coward ont peint ou écrit dans la chambre d'un établissement du groupe. C'est encore dans un hôtel Fairmont que John Lennon, tout juste séparé des Beatles, composa et enregistra Give Peace a Chance, qui est devenue

Fairmont Hotels & Resorts est un leader dans l'industrie hôtelière mondiale et possède une sélection exclusive d'établissements. Fairmont jouit d'une réputation d'excellence dans le monde entier et propose une offre très diversifiée construite autour de lieux emblématiques, de complexes élégants et d'établissements urbains modernes. Des plages d'Hawaï et des Bermudes au cœur de New York City, tous nos hôtels à travers le monde proposent une expérience de séjour unique dont seul Fairmont a le secret. Les hôtels Fairmont proposent à leurs hôtes de se détendre dans un cadre extraordinaire, alliant architecture unique, décors exceptionnels, structures remarquables et service de qualité, tout cela au même endroit. Tout est réuni pour que vous puissiez vivre une expérience extraordinaire, qui fera de votre séjour au Fairmont un souvenir inoubliable.

l'hymne du mouvement anti-guerre.

UN SITE UNIQUE POUR UNE ADRESSE D'EXCEPTION

A Rabat, Fairmont voit grand. En plus d'un hôtel avec 186 chambres et suites, un spa, un sky bar, une piscine sur le toit, des salles de sport et des espaces de conférence, le groupe proposera Les Résidences Fairmont La Marina Rabat-Salé, les premières du genre au Maroc. Ces résidences signées proposeront une offre exclusive de 88 résidences de luxe sur une superficie totale de plus de 44.000 mètres carrés. Le tout sera intégré dans un programme de développement urbain mixte unique au Maroc et réalisé par la société émiratie Eagle Hills, qui est partenaire de Fairmont pour son installation dans



le Royaume.

Si les établissements Fairmont sont des lieux de souvenirs mémorables et d'expériences uniques, c'est aussi en raison de leur emplacement. A Rabat, l'hôtel et les résidences du groupe s'inscriront dans un environnement exceptionnel avec une triple exposition quasi-unique comprenant La Marina, le Bouregreg et l'océan Atlantique. Véritable écrin au coeur de Rabat, cet ensemble reprendra à la perfection les codes des propriétés Fairmont, depuis la création de la première enseigne du groupe à San Francisco en 1907 : une architecture d'avantgarde, un design élégant et un raffinement sans pareil, en osmose avec le décor environnant.

Comme toutes les propriétés emblématiques de Fairmont, celles de La Marina Rabat-Salé joueront sans nul doute un rôle central dans la ville.

Lieu de fêtes, de célébrations, de rencontres et d'échanges, l'hôtel et les résidences Fairmont promettent de transporter leurs visiteurs dans un monde où le chic et l'histoire se vivent au présent !

www.fairmont.fr



THAÏ WEEK

AU BANYAN TREE HOTELS AND RESORTS

Banyan Tree Hotels and Resorts, le premier resort avec villas équipées de piscine privative au Maroc, organisait en avril dernier la Thaï 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, proposait 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 a présenté 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.



Et pour davantage de proximité avec ses clients, le Banyan Tree Hotels and Resorts a ouvert également des ateliers de cuisine, animés par la chef elle-même.

www.banyantree.com



RÉVOLUTIONNEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE LECTURE



SAMSUNG
Galaxy

Vos magazines préférés à portée de main avec Papergarden exclusivement sur Samsung Galaxy Apps



Disponible sur
Papergarden

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC

LA BANQUE PARTENAIRE DU SIAM
DEPUIS 12 ANS

