

Juillet - Août 2017

30MAD / 5€ / 6\$

N° 78

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

CRÈMES GLACÉES  
INDUSTRIELLES VS ARTISANALES

MACHINES À GLACES  
BIEN CHOISIR SON MATÉRIEL



FRUITS TROPICAUX  
CULTURES AU MAROC



ÉNERGIE VERTE  
LES 5 AXES D'ACTION



EMBALLAGE: L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET DE RESSOURCES

# The Life DELIZIOSA™



  
**SANPELLEGRINO**  
SPARKLING FRUIT BEVERAGES FROM ITALY

[SANPELLEGRINOFRUITBEVERAGES.COM](http://SANPELLEGRINOFRUITBEVERAGES.COM)

 **Foods & Goods**  
Distributore esclusivo per l'Italia



**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 : 10 000 exemplaires (hors tirage spécial)

# Édito n°78



L'été est souvent l'occasion de changer ses comportements alimentaires. Les soupes, tajines, plats cuisinés font place à des salades fraîches, des BBQ, glaces et fruits. Les professionnels de l'agroalimentaire l'ont bien compris et mettent en avant, à grand renfort de PLV, les produits symbolisant les vagues de chaleur et les vacances : crèmes glacées, fruits de saison, boissons vitaminées ou cocktails de fruits et bien sûr les eaux qui dévoilent des spots publicitaires plus originaux les uns que les autres pour attirer le consommateur « déshydraté » !

Dans ce numéro, Resagro s'intéresse donc aux glaces et notamment à la « guerre » des crèmes glacées qu'elle soient industrielles ou artisanales. Nous vous donnons également des conseils quant à l'achat de votre machine à glace afin de pas faire le bon choix.

Le Maroc, depuis quelques années diversifie ses cultures, notamment fruitières et maraîchères, face à des demandes de plus en plus spécifiques. Les fruits tropicaux font partie de cette diversification. Nous dressons ici un rapide état des lieux.

Côté innovations, nous vous livrons nos coups de cœur rencontrés à Innovafood 2017 avec là encore des produits dans l'air du temps qui trouveront certainement, dans un avenir proche, une place de choix dans nos réfrigérateurs.

L'été c'est également l'occasion de découvrir de nouveaux lieux à la fois tendances et originaux. Les restaurants Latitude 33 et Soho Asian Experience, le tout nouveau Bô Marché et ses produits frais, ou encore l'hôtel Wazo sont à découvrir dans notre partie HoReCa.

Resagro revient en septembre pour de nouvelles aventures agricoles, agroalimentaires et agronomiques. Le magazine des décideurs vous réserve plein de surprises !

En attendant, je souhaite de très bonnes vacances à celles et ceux qui ne sont pas encore partis et une belle rentrée à ceux et celles qui ont déjà profité de leurs congés.

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE

# Sommaire



## Agriculture

Smart Rocket	18
Cultures fruitières tropicales	20
Energies vertes au Maroc	24
Maroc-Afrique : Droits de douane	28



## Solutions

Emballage	30
Crèmes glacées	34
Machines à glace	38
Oils+Fats	40
Forte mobilisation de la BEI	44
InnovaFood : nos coups de coeur	46



Le cahier  
**HORECA**  
LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Recettes de cocktails sans alcool	48
Voyagez sans visa	56
Évènement culinaire	58
Wazo : Près de tout, proche de vous!	60
Le Bô Marché	64
Latitude 33! Restaurant saisonnier	65
Soho	66

SAVE THE DATE

18, 19 Octobre 2017 ABIDJAN



# AFRICA AGRI FORUM

DEPUIS 2014

CO-HOST



SOUS L'ÉGIDE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL **RÉPUBLIQUE DE LA CÔTE D'IVOIRE**

  
**350**  
PARTICIPANTS

  
**25**  
INTERVENANTS

  
**30**  
PAYS REPRÉSENTÉS

  
**NIGERIA**  
Pays Invité d'Honneur

## Réservez votre desk et mettez en avant votre savoir-faire et votre expertise !

Gold Sponsor



Partenaire Scientifique



[www.i-conferences.org/africa-agri-forum/](http://www.i-conferences.org/africa-agri-forum/)

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

FORUM

**AFRICA AGRI FORUM 2017**

La 4ème édition de l’Africa Agri Forum se tiendra les 12 et 13 octobre prochains à Abidjan, en partenariat officiel avec OCP Africa.

Intitulée «Plans de développement agricole : l’approche gagnante», l’Africa Agri Forum 2017 sera l’occasion d’élaborer un bilan des plans agricoles lancés dans plusieurs pays africains avec un focus sur les réussites et les axes d’améliorations.

Suite au succès de la précédente édition qui a connu la participation de plus de 350 acteurs clé du secteur agricole, AAF 2017 promet d’attirer de plus en plus l’attention des décideurs du secteur dans la région

avec l’objectif de promouvoir une agriculture performante qui répond aux aspirations de la population africaine.

Rejoignez donc les acteurs clés du développement agricole en Afrique francophone et soyez au cœur d’une plateforme vous offrant de réelles opportunités d’affaires et de Networking !



Informations : [klaraqui@sp.ma](mailto:klaraqui@sp.ma) - +212 661 50 84 65  
[i-conferences.org/africa-agri-forum](http://i-conferences.org/africa-agri-forum)

NATIONS UNIES

**CONFÉRENCE SUR LES OCÉANS**



La 1ère conférence mondiale sur les océans s’est achevée au siège des Nations Unies à New York. Le Maroc est Vice Président de cette conférence co-présidée par la Suède et les Fidji et dont l’ouverture coïncidait avec la Journée Mondiale de l’Environnement.

Tenue du 5 au 9 juin, sous le thème : « Nos Océans, notre Avenir: forger un partenariat pour la mise en œuvre

de l’Objectif de Développement Durable (ODD) 14 », la conférence été organisée sous forme de 8 séances plénières et 7 dialogues de partenariats, traitant les différentes thématiques liées à l’ODD14 : la conservation et l’utilisation durable des océans, des mers et des ressources marines ; en plus de 150 side events et 41 expositions. Elle s’est conclue par un appel à l’action avec 22 mesures concrètes et 1.328 engagements volontaires des pays enregistrés en faveur des océans.

Le Ministre marocain de l’Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, Aziz Akhannouch, chef de la délégation marocaine, a prononcé le discours officiel du royaume du Maroc devant la plénière de la conférence. Dans son intervention, le Ministre a souligné que la pêche maritime fait vivre environ 3 millions de personnes au Maroc et contribue à près de la moitié de ses exportations agro-alimentaires en valeur.

LABEL RSE

**POUR Wafa ASSURANCE**



Dans la continuité de la démarche RSE de Wafa Assurance, le groupe vient d’être primé par le Label CGEM. Cette distinction de haut niveau reconnaît l’engagement des entreprises en matière de RSE et son intégration dans leur stratégie managériale et leurs opérations quotidiennes.

Pour rappel, le Label CGEM est un outil mis à la disposition des entreprises qui souhaitent mesurer leur engagement RSE, progresser et faire connaître le progrès à leurs salariés, leurs partenaires et la communauté.

Consciente de sa responsabilité et des défis sociaux et environnementaux qui se posent à l’échelle nationale et régionale, le groupe Wafa Assurance s’est naturellement tourné vers ce dispositif afin de poursuivre son engagement d’entreprise citoyenne.

<https://rse.cgem.ma>



## 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

FUSION  
FENELEC & FEMADEL



Mme Miriem Bensalah Chaqroun a présidé au siège de la CGEM, la cérémonie de signature d'un protocole d'accord visant la fusion entre la Fédération Nationale de l'Electricité, de l'Electronique et des Energies Renouvelables (FENELEC) et la Fédération Marocaine de l'Electricité

(FEMADEL). Ce protocole a été signé par les présidents respectifs de FENELEC et FEMADEL, M. Azelarab El Harti et M. Reda Sekkat, en présence de membres des Conseils d'administration des deux fédérations.

Sous l'égide de la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM), les deux parties sont parvenues, à travers leurs élus, à convenir de la mise en commun de leurs moyens, potentialités et énergies réciproques pour défendre leurs droits et engagements. L'entité réunissant les deux Fédérations gardera le nom de FENELEC. La CGEM a joué son rôle de médiateur et de facilitateur pour que le secteur soit représenté par une seule instance légitime et reconnue. Un processus qui a démarré en juillet 2014, mené par la Présidence de la CGEM et assisté par M. Abdelaziz Taaraji, opérateur du secteur et ex-Président de FENELEC, en tant que médiateur.

La CGEM tient à féliciter FENELEC et FEMADEL pour leur sens des responsabilités, les efforts déployés et leur volonté de faire prévaloir l'intérêt général du secteur.

[www.cgem.ma](http://www.cgem.ma)

PACKAGING  
COULEUR ET FRAÎCHEUR



Le plus important fabricant de résine plastique du continent américain, Braskem, a présenté sur le salon Interpack début mai une de ses dernières avancées

en matière d'emballage intelligent. Développée en partenariat avec les universités Clemson aux Etats-Unis et Rio Grande do Sul Federal University au Brésil, cette technologie repose sur l'intégration de substances chimiques dans la résine de l'emballage, capables de réagir à différents indicateurs de dégradation du produit (pH, activité de l'eau, température, etc.). Résultat, le packaging se colore lorsque le produit frais devient inapte à la consommation ou présente un risque. L'altération du pH mesurée sur des viandes et poissons pendant la phase d'expérimentation engendre ainsi un changement de couleur de l'emballage pour alerter les consommateurs.

<https://www.braskem.com.br>

ENQUÊTE  
PATRONS ET ENTREPRISES

La Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM) a initié, en partenariat avec Optimum Conseil, une enquête sur le thème « les patrons Marocains face à la transformation de leur entreprise ». S'adressant aux dirigeants de grandes entreprises et de PME représentatives de l'économie marocaine (Top 500), cette étude a pour objectif de capter les tendances et les enjeux des entreprises nationales, et notamment ceux qui les conduisent à s'engager dans un processus de transformation. L'enquête qui sera réalisée entre mai et juillet 2017, permettra également de mesurer l'évolution des problématiques et des pratiques des dirigeants face à la transformation d'entreprise, tant sur les aspects stratégiques qu'opérationnels.

Le questionnaire de l'étude est organisé en deux grandes sections. D'une part, les défis stratégiques de la transformation et d'autre part, les conditions, facteurs de succès et difficultés rencontrées pour la mise en œuvre de cette transformation d'entreprise au Maroc.

Les résultats seront présentés à l'automne 2017. Ils permettront, dans la continuité de ceux de la première édition de l'enquête menée en 2014, de faire progresser la réflexion de fond sur les enjeux stratégiques de transformation exprimés par les dirigeants marocains, les leviers actionnés et les difficultés rencontrées.

Pour plus d'informations sur l'enquête, visitez le [www.optimumconseil.ma/actualites/enquete-dirigeants-2017](http://www.optimumconseil.ma/actualites/enquete-dirigeants-2017)



**DRINKTEC**  
**INNOVATIONS VIA VOTRE SMARTPHONE**



drinktec 2017, le Salon leader mondial de la Technologie des Boissons et des Aliments liquides, propose en coopération avec l'union professionnelle «Machines

agro-alimentaires et machines d'emballage» au sein de la VDMA, deux nouveaux services numériques, uniques en leur genre sous cette forme : un listing des solutions et un guide des innovations. Ces deux outils en ligne aident à trouver rapidement des solutions et des nouveautés et sont spécialement adaptés aux exigences du secteur. Les exposants et les visiteurs de drinktec bénéficient ainsi d'une très nette valeur ajoutée.

Du 11 au 15 septembre 2017 au Parc des Expositions de Munich,

Pour en savoir plus sur drinktec en général : [www.drinktec.com](http://www.drinktec.com)

**RÉCOMPENSES**  
**3 PRIX D'EXCELLENCE**

**EUROMONEY**



This is to certify that  
**Attijariwafa Bank**

has won the award for  
**Best Bank in Africa**

Lors des «Euromoney Awards for Excellence 2017», c'est le groupe Attijariwafa bank qui a remporté le prestigieux prix de la «Meilleure banque en Afrique en 2017», nouvelle catégorie introduite cette année par Euromoney, magazine international de référence des marchés financiers du monde depuis

1992. Le Groupe a également décroché deux autres prix : il s'agit du trophée de la «Meilleure banque au Maroc» et de la «Meilleure banque au Sénégal» prix remporté par la CBAO, filiale sénégalaise du Groupe.

[www.euromoney.com](http://www.euromoney.com)

**α ALPHA INOX MAROC**  
LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



**Inox**  
**Tôle**  
**Raccord**  
**Tube**  
**Robinetterie**  
**Visserie**  
**Quincaillerie**  
**Outillage**  
**Fournitures industrielles**

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

**SALON  
INVEST AFRICA EXPO**



Accompagnant le plan d'accélération industrielle 2014-2020 ce salon a été conçu pour que les donneurs d'ordres nationaux et internationaux puissent rencontrer efficacement l'ensemble de leurs fournisseurs et partenaires, il s'adresse aux acteurs majeurs, professionnels au Maroc et à l'international appartenant au secteur du commerce, de l'industrie et de l'investissement.

Proposant:

- Un visitorat qualifié et de qualité assurant de nouveaux contacts et de nouvelles commandes.
- Une taille et une atmosphère conviviale pour rencontrer de nouveaux clients et prospects.
- Une visibilité importante sur le marché national et international.
- Un outil de veille technologique et d'intelligence économique.
- Des actions de promotion intégrant des objectifs pour toujours plus de

résultats quant à l'accueil de nouveaux investissements.

Sur ces 4 jours de business, l'événement regroupe une importante variété de l'offre et un visitorat coeur de cible, tout en conservant sa taille humaine et sa- convivialité. Il répond à une logique multisectorielle en présentant l'offre la plus complète possible, destinée à la totalité des filières utilisatrices, avec une vision précise:

- FAIRE DÉCOUVRIR le potentiel du Royaume et de l'Afrique.
- EXPOSER les différents projets inaugurés par Sa Majesté le Roi Mohammed VI.
- DÉVELOPPER le portefeuille clients.
- S'OUVRIRE A DE NOUVELLES ZONES GEOGRAPHIQUES.
- RECEVOIR DE NOUVEAUX CLIENTS et profiter d'un instant de convivialité pour explorer leurs nouveaux projets et créer des liens durables.
- DONNER UN FORT RETENTISSEMENT aux innovations technologiques et aux nouveautés de l'année.
- SOIGNER LA VEILLE commerciale et technique, fédérer les équipes par une vraie mobilisation autour du salon.
- OBSERVER LES CONCURRENTS pour challenger les performances actuelles.

Tout en se basant sur les axes prioritaires de développement du Royaume en ce qui concerne les grandes stratégies et les politiques publiques.

Du 1er au 4 novembre à Casablanca  
[investafrica-expo.com](http://investafrica-expo.com)

**EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE  
LE ROI MOHAMED VI SACRÉ VISIONNAIRE**

Le prestigieux prix du Visionnaire en Efficacité Energétique a été attribué, à Washington, à SM le Roi Mohammed VI, pour ses efforts en faveur du développement des énergies propres dans le Royaume.

Ce prix est la consécration du leadership de SM le Roi en matière d'efficacité énergétique, lors du Forum Mondial sur l'Efficacité Energétique, marqué par la présence de l'ambassadeur du Royaume aux Etats-Unis, Lalla Joumala Alaoui, qui a reçu ce prix au nom du Souverain. Dans le Message royal d'acceptation de ce

prix, dont lecture a été donnée par l'ambassadeur du Royaume aux Etats-Unis, devant le Forum Mondial sur l'Efficacité Energétique, SM le Roi Mohammed VI a fait observer: «L'efficacité énergétique constitue, aujourd'hui avec les énergies renouvelables, une nouvelle révolution dans le secteur énergétique de par l'évolution technologique qui assure une corrélation entre ces deux composantes». Et de souligner: «Elles (les énergies) devraient être intégrées et prises en considération dans les décisions d'investissement et de choix technologique dans l'ensemble des secteurs clés et gros consommateurs d'énergie, notamment l'industrie, le bâtiment, le transport, l'éclairage public et l'agriculture (...)».



## AWARDS

### UNE MAROCAINE FINALISTE



Zineb El Motamassik, Manager Sécurité & Environnement chez Mondelez Maroc, a été sélectionnée comme finaliste des Mondelez International AMEA Globe Awards dans la catégorie «Grow our Impact» (Développons notre Impact) après avoir gagné les Awards de la région MEA (Afrique et Moyen Orient).

Zineb a été nominée pour son projet Zéro Accident qui a connu une grande réussite. En effet, après avoir mis en place son plan d'actions dans l'usine de production de

biscuiterie et grâce à sa motivation, sa gestion du projet et son sens de la communication, l'usine a réussi à avoir maintenant plus de 450 jours avec Zéro accident.

Mondelez Globe Awards est une compétition interne de l'entreprise où ont participé les collaborateurs, des différentes filiales à travers le monde, par des projets innovants qui permettent le développement de l'entreprise, ses valeurs ou ses ressources. La compétition porte sur trois catégories : Grow our Business (Développons notre Business), Grow our Impact (Développons notre Impact) et Grow our People (Développons nos collaborateurs).

## INDUSTRIE

### LA BAD INJECTE 200 M\$



Le conseil d'administration de la BAD a approuvé un prêt de 200 millions de dollars, destiné au financement de la première phase du programme d'appui à l'accélération industrielle. La Banque africaine a aussi validé un accord de participation aux risques de 50 millions de dollars, au profit de la Banque centrale populaire. Ce programme est en mesure de couvrir un portefeuille de transactions à concurrence de 100 millions de dollars, soutenant l'équivalent de 700 millions de dollars (valeur cumulative) d'opérations commerciales intra-africaines sur une période de 3 ans.

© M.A.M - L'Economiste

**All Lines Shipping**

**ALL LINES SHIPPING**  
EXPERIENCE YOU CAN TRUST

**IMPORT/EXPORT**  
**LCL & FCL** CONSOLIDATED SERVICES

[www.als.co.ma](http://www.als.co.ma)

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

**FULFILLING ALL YOUR IMPORT/EXPORT NEEDS**

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

MarcoPoloLine GROUP IATA AFFINITY

INDUSTRIE ALIMENTAIRE  
CAP SUR LA CHINE



L'Établissement Autonome de Contrôle et Coordination des Exportations (EACCE) a organisé la 6ème participation du Maroc au Salon International de l'Agroalimentaire (SIAL CHINA) qui s'est tenue du 17 au 19 mai 2017 à Shanghai en Chine.

Ce salon, considéré comme le plus important espace de rencontres au niveau de la région pour les principaux acteurs de l'industrie alimentaire, offre une véritable opportunité aux exposants marocains pour établir des contrats d'affaires avec les principaux donneurs d'ordre de la région.

Et à cette occasion, le pavillon marocain a été aménagé sur une superficie de 144 m<sup>2</sup>, et a mis en valeur les nouveautés, la diversité, la richesse et la qualité de l'offre Maroc à travers l'exposition d'une gamme diversifiée de produits agroalimentaires (Conserves d'olives, plantes

aromatiques et médicinales, condiments, conserves de poissons, confiserie, couscous, pâtes,...).

A noter qu'une dizaine d'entreprises marocaines étaient au rendez-vous de cet événement.

MALI  
UN CLUB AFRIQUE DÉVELOPPEMENT



Le Club Afrique Développement (CAD) et la BIM s.a. ont officialisé du 11 au 12 mai 2017, le lancement du Club, en organisant une conférence autour du thème : «Investir au Mali», en présence de M. Konimba Sidibe, Ministre de la Promotion des investissements et de M. Mohamed Ali Ag Ibrahim, Ministre du Développement Industriel, ainsi qu'une délégation de membres du Club Afrique Développement venus du Burkina Faso, Sénégal, Tunisie et du Maroc.

Ayant réuni de nombreux chefs d'entreprise, décideurs économiques, hautes personnalités de l'État, des médias, en présence de l'ambassadeur du Maroc, M. Hassan Naciri, cette manifestation a permis d'échanger et d'identifier le potentiel du Mali en matière d'investissements dans les différents secteurs de l'économie locale.

[www.clubafriqueveloppement.com](http://www.clubafriqueveloppement.com)

FISA  
UNIQUE INTERLOCUTEUR LÉGITIME



قيد الية معترف بها كهيئة بمهنية لتسليسة التوابن  
قرار رقم 181 و.ف.د.ص.ب.ب.ا.ر.ت.د.س.ا. في 15 مارس 2017

La Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole -FISA a été reconnue en tant que seul représentant légal de la profession avicole au regard de la loi 03-12

relative aux interprofessions Agricoles et Halieutiques et ses textes d'application promulguée par Dahir n°1-12-14 du 17 juillet 2012.

A ce titre, la FISA est confirmée dans son rôle d'unique interlocuteur légitime des opérateurs du secteur, de l'Administration, de la société civile et des organes de la presse écrite, électronique et audio-visuelle sur toutes les questions et aspects en relation avec le secteur avicole au Maroc.

A travers ses cinq associations,

- Association des Fabricants d'Aliments Composés - AFAC
- Association Nationale des Accouveurs Marocains - ANAM
- Association Nationale des Producteurs des Viandes de Volailles - APV
- Association Nationale des Producteurs d'Œufs de Consommation - ANPO
- Association Nationale des Abattoirs Industriels Avicoles - ANAVI

La FISA demeure à votre entière disposition pour vous apporter toutes les informations, les réponses et les éclaircissements nécessaires à vos requêtes et interrogations concernant le secteur avicole.

[www.fisamaroc.org.ma](http://www.fisamaroc.org.ma)

**BANQUE MONDIALE  
3 PRÊTS DE 650 M\$**



Dans le cadre de sa stratégie de partenariat avec le Royaume, la Banque mondiale aurait déjà programmé trois prêts d'une valeur globale de 650 M\$ devant couvrir la période 2018-2021. Ces prêts en attente d'approbation concernent l'emploi et l'entrepreneuriat des jeunes, le développement des chaînes de valeur agroalimentaires ainsi que l'énergie propre qui par ailleurs concentre l'essentiel du montant des prêts dans la mesure où la Banque mondiale prévoit un prêt de 400 M \$ au profit de Masen pour cofinancer le projet Noor Midelt. Ce prêt qui devra être approuvé d'ici la fin de l'année par le Conseil des administrateurs du groupe de la Banque mondiale sera accompagné d'un autre prêt de 200 M \$ destiné à financer en partie le «Programme de renforcement des chaînes de valeur agroalimentaire/agrobusiness» piloté par le ministère de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts. L'objectif du programme est d'accroître

la compétitivité et la rentabilité de tous les acteurs du secteur de l'agroalimentaire pour aboutir à la réalisation des objectifs du Plan Maroc vert et du Plan d'accélération industrielle de transformer le secteur agroalimentaire en une source de croissance durable et de développement économique inclusif et de le rendre plus compétitif particulièrement à l'export. Le troisième prêt programmé porte sur un montant de 50 M \$, destiné à cofinancer un projet visant l'amélioration de l'accès des jeunes aux opportunités économiques, particulièrement ceux issus des milieux défavorisés, ainsi que leur participation active à la vie communautaire. Ce projet qui devra être approuvé cette année sera piloté par le ministère de la Jeunesse et des sports en partenariat avec le ministère de l'Emploi.



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

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



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



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

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



# Nouveaux produits

TONIK

## NOISETTE ET GOURMAND

Tonik, le numéro 1 des gaufrettes au Maroc, lance sa première gaufrette à la saveur noisette sur le marché marocain et étoffe l'offre avec un nouveau format gourmand deux fois plus grand qu'un Tonik classic.



Tonik Noisette est une gaufrette fourrée avec 3 couches de crème de cacao avec saveur noisette qui allie la recette emblématique réussie de Tonik au goût de la noisette. Le tout pour offrir une nouvelle et délicieuse expérience aux amateurs de ses gaufrettes croustillantes.

Tonik Noisette est le résultat d'un travail de recherche et développement motivé par la volonté d'offrir une nouvelle expérience, aux fans de la marque, qui allie la recette mythique de Tonik et le délicieux goût des noisettes.

Tonik Gourmand, la gaufrette fourrée au cacao à la saveur vanille vient, quant à elle, répondre aux doléances des fans du Tonik Classic qui souhaitent avoir un format deux fois plus grand tout en gardant le même goût et la croustillance inégalée qu'offre la gamme Tonik.

Avec ces deux nouveautés, la gamme Tonik de BIMO s'élargit davantage pour offrir aux consommateurs plus de choix, de goûts et de formats.

[www.bimo.co.ma](http://www.bimo.co.ma)

AL BOUSTANE

## QUE DU NATUREL



100% pur jus d'orange - 100% jus de pomme  
0% de matières ajoutées.  
0% de vitamines enlevées.

100% fruits  
100% vitamines

Al Boustane 100% Pur Jus d'Oranges est une source naturelle de vitamine C et d'énergie. Une alliance d'oranges juteuses, cueillies à maturité et pressées sans colorants, sans conservateurs et sans sucres ajoutés. Pour une source infinie de bien-être et de vitalité.

100% Jus de Pommes vous apporte douceur et nutriments essentiels et contribue au bon fonctionnement de votre

système digestif et cardio-vasculaire. Le jus est fait à base de pommes cueillies avec soins et pressés directement après la récolte, sans colorants, sans conservateurs et sans sucres ajoutés. Pour un maximum de bien-être et de vitalité.

[www.alboustane.co.ma](http://www.alboustane.co.ma)

## LA PRAIRIE UNE WEB TV

La Prairie lance une web TV pour mieux vous accompagner dans la préparation de plats variés et équilibrés pour toute la famille. C'est le Chef El Hadi, vedette de l'émission Sabahyate 2M, qui se met aux fourneaux pour concocter des mets délicieux, vous souffler des astuces pour des préparations sur le pouce et vous inspirer au quotidien.

Varié les plaisirs...

Outre quelques spécialités marocaines revisitées, La Web TV La Prairie vous propose des recettes originales et très simples à réaliser, grâce aux conseils du Chef, de l'entrée au dessert, vous allez être servi !

À suivre sur la chaîne Youtube La Prairie WEB TV et sur Facebook : La Prairie Officiel



## YNNA HOLDING EAUX MINÉRALES AL KARAMA

Amane Souss, innove et lance un nouveau format original de 2L sur le marché Marocain pour compléter sa gamme. Depuis son lancement en 2015, Amane Souss a misé sur 2 formats afin d'optimiser la production et ainsi offrir un produit à des prix compétitifs sur le marché marocain.

La couleur bleu azur sur laquelle a misé Al Karama permet une meilleure et plus longue conservation de l'eau car la protège d'avantage des rayons UV du soleil. Avec sa légèreté, Amane Souss est recommandée pour les femmes enceintes et bébés.

Ce format sera disponible dans les GMS et circuit traditionnel depuis le 1er Aout 2017 à un prix compétitif.

[www.ynna.ma](http://www.ynna.ma)



NESPRESSO

## À CONSOMMER GLACÉS

Amateurs de café, vous allez passer un été «on the rocks» avec le lancement de deux nouveaux cafés en Édition Limitée que Nespresso a élaboré spécialement pour les préparations de café glacé. De l'aromatique fruité à l'intense aux notes rôties, Intenso on Ice et Leggero on Ice créent le rafraîchissement parfait pour accompagner la chaleur de l'été.

Intenso on Ice et Leggero on Ice sont les premiers cafés élaborés par Nespresso spécialement pour être dégustés en café glacé. Intenso on Ice est un café riche qui présente des notes de céréales, de cacao et un fini intensément grillé. Préparé en Intenso on Ice Macchiato, il révélera une texture veloutée et crémeuse aux notes biscuitées. À l'inverse, si on le déguste en café glacé noir, Leggero on Ice fait découvrir une saveur d'agrumes délicatement fruitée aux arômes persistants et une texture délicate au corps généreux. Allié au lait pour créer un Leggero on Ice Macchiato, il vous réglera de notes rôties et d'une douce saveur lactée.

0801 00 77 02 (du lundi au vendredi de 08h00 à 19h00 et le samedi de 09h00 à 13h00 : numéro économique) et en ligne 24H/24, 7J/7 sur [www.buynespresso.com](http://www.buynespresso.com)



**COMPAL**  
1952

Expert en Fruitologie  
depuis des générations

**MULTIFRUIITS**  
DU MONDE ENTIER  
FROM ALL AROUND  
THE WORLD

**ORANGE**  
DE L'ALGARVE  
FROM ALGARVE

**VITALITÉ**  
Fruits Rouges  
Red Fruits

Les fruits ne naissent pas tous égaux, c'est pourquoi nous ne sélectionnons que les meilleurs.  
Également disponible en petites bouteilles de 200ml.

Textes extraits de la lettre de veille juridique n°19 mars et avril 2017 – BO n°6549 à 6563 et de la lettre de veille juridique N°20, mai 2017 – BO n°6564 à 6572. Editées 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



## **Droit d'importation applicable au blé tendre et ses dérivés**

Dahir n°1-17-12 du 18 chaabane 1438 (15 mai 2017)  
Ce présent Dahir donne pouvoir au gouvernement à modifier par décrets le droit d'importation applicable au blé tendre et ses dérivés, telle qu'adoptée par la Chambre des représentants et la Chambre des conseillers.

Dahir n°1-17-12 du 18 chaabane 1438 (15 mai 2017)  
BO6570 page 624 (Fr), BO 6570 page 3293 (Ar)

## **Modification des quotités du droit d'importation applicable au blé tendre et à ses dérivés.**

Décret n°2-17-22 du 18 Chaabane 1438 (15 mai 2017) et Note circulaire de la direction générale des impôts n° 5672/211

Ce décret prévoit l'application d'un taux du droit d'importation de 135% au blé tendre et à ses dérivés, relevant des positions tarifaires 1001.99.00.19 et 1001.99.00.90 et ce, conformément aux indications du tableau joint au présent décret.

Cette mesure couvre la période allant du 18 Mai 2017 au 31 Décembre 2017.

Décret n°2-17-22 du 18 chaabane 1438 (15 mai 2017) portant modification de la quotité du droit d'importation applicable au blé tendre et dérivés BO6570 page 625 (Fr), BO 6570 page 3294 (Ar).

Note circulaire de la direction générale des impôts Circulaire n° 5672/211



## **Classement dans le tarif du droit d'importation des extraits de base entrant dans la fabrication de boisson non alcoolique pour la consommation humaine**

Extrait de base «Coca Cola Zero DB 2132.81», Note Circulaire n° 5672/232

Extrait de base «Coca Cola Zero DB 2132.81», Note Circulaire n° 5673/232

Extrait de base «Tops Pomme AP/B-0555.001», Note Circulaire n° 5674/232

Extrait de base «Tops Cola CL//9-0061.001», Note Circulaire n° 5675/232

Extrait de base «Schweppes Indian Tonic TW/4-0101.00», Note Circulaire n° 5676/232

Concentré de «Coca-Cola CC G», Note Circulaire n° 5677/232

Extrait de base «Tops Orange OR/B-0900.10», Note Circulaire n° 5678/232

Extrait de base «Ciel WA/M-0154.00», Note Circulaire n° 5679/232

Extrait de base «Tops Lemon LE-0168.00», Note Circulaire n° 5680/232



## **Réglementation sectorielle**

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 201

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)



## 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 hija 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. BO6558 Page 339 (Fr)



## Réglementation transverse

Echange des résultats de contrôle avec le Ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique (MCIEN)

Note circulaire n°5671/311 de la Direction Générale des Impôts

Les autorisations d'accès au marché délivrées par

les services compétents relevant du MCIEN et établies sous format papier ne sont plus exigées au niveau des bureaux douaniers suivants :

- Port de Casablanca ;
- Magasins et Aires de Dédouanement relevant de la Direction Régionale de Casablanca ;
- Port de Tanger Med ;
- Tanger Ville ;
- Aéroport de Tanger Ibn Battouta.

Qu'à compter de la date de la présente circulaire, la procédure susvisée est élargie aux opérations réalisées au niveau des Directions Régionales d'Agadir, du Centre Sud, du Nord Est et de la Circonscription de Casablanca Nouasser.

Note circulaire de la direction générale des impôts Circulaire n° 5671/311



**Qi Qualilab<sup>®</sup> international**  
LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRE  
EAUX & ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

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

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

Agée et Reconnu par  
**ONSSA**

Accrédité ISO-17025 par  
**SEMAC**  
Essais  
MCI/CA/AL35/2009

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

# SMARTROCKET MAROC

## La nouvelle application au service des entreprises de la grande distribution

**L**e marché des applications mobiles au Maroc accueille un nouvel entrant qui va révolutionner le monde de l'entreprise notamment celle opérant dans la grande distribution. SmartRocket est une plateforme qui existe dans plusieurs pays en Asie Pacifique et au Moyen Orient, développée par des experts en études de marchés Retail ayant pour but de permettre aux entreprises de récolter une information fiable, rapide et à moindre coût sur son produit dans n'importe quel magasin.

En effet, de nos jours les entreprises investissent de manière importante dans le marketing et la promotion des ventes sans savoir ce qui se passe réellement au niveau de ces points de ventes.

Avec SmartRocket, il est devenu possible d'avoir l'information fiable en temps réel sur plusieurs sites et dans plusieurs villes en même temps et à moindre coût.

Désormais, les entreprises attendent des solutions d'étude de marché novatrices, offrant des données toujours plus justes. Et c'est justement à ce besoin que répond SmartRocket.

Cette application est présentée comme un nouvel outil permettant aux entreprises de disposer de l'information sur leur produit en temps réel, et leur permettre ainsi de prendre des décisions éclairées rapidement mais aussi de se situer par rapport à la concurrence sur le marché.

Par un simple click, il sera possible aux entreprises d'identifier les ruptures de stock, de compter le stock rayon ou

encore remonter les informations des concurrents.

Pas seulement, il est aussi possible de contrôler l'état du rayon, envoyer un client mystère et s'assurer de la conformité des Planogrammes.

Au-delà de ces missions, il est aussi possible de vérifier les prix affichés, vérifier les points de ventes stratégiques et contrôler la bonne exécution des promotions (visibilité, emplacement, veille concurrentielle,...).

Hicham Driouech DG de GO POS (détenteur de la licence SmartRocket pour l'Afrique du Nord et de l'Ouest) précise à cet effet que « l'application SmartRocket permet une analyse des informations en temps réel (accès en ligne sécurisé et instantané à vos données, images, vidéos) quand vous voulez et là où vous êtes. En cliquant sur la carte, vous pouvez voir le déroulement des missions en temps réel mais aussi d'extraire, exporter vos données et générer des présentations».

Toujours selon Hicham Driouech « la géolocalisation de l'univers des magasins, des agents et les photos datées et géotaguées nous permettent d'offrir à nos clients une information validée, réalisée avec des membres formés et avec une expérience en distribution et merchandising. Pour cela, nous avons mis en place des procédures de sélection et de formations, pour garantir à nos clients des informations vérifiées à 100% ».

Pour cela, SmartRocket s'appuie sur une large communauté formée,



évaluée répartie dans toutes les villes du pays. Ainsi, toute personne âgée de plus de 18 ans a la possibilité de s'inscrire sur l'application SmartRocket qui permet aux membres de trouver, choisir et compléter des tâches rapides à proximité et d'être payer en argent.

Les tâches impliquent généralement la visite d'un magasin ou d'un supermarché et une vérification rapide des stocks ou des prix pour un ou plusieurs articles spécifiques avec la prise d'une ou deux photos.

Les tâches durent généralement entre 3 à 30 minutes et sont rémunérés entre 10 DH et 50 DH, mais certaines tâches spéciales peuvent être payées jusqu'à 100 DH.

Grâce à SmartRocket Maroc, les entreprises de la grande distribution auront les bonnes informations pour prendre les bonnes décisions rapidement.

[www.facebook.com/smartrocket.maroc](https://www.facebook.com/smartrocket.maroc)



# Pollutec MAROC

**9<sup>e</sup> Salon International** des équipements, des technologies et des services de l'environnement  
 International exhibition of equipments, technologies and services for the environment

**24 > 27 octobre 2017**

24 > 27 October 2017

Foire internationale de Casablanca

**En  
marge  
du salon**

- 6<sup>ème</sup> Symposium « Territoires Durables »
- Programme Cleantech Maroc
- Espace Afrique
- Carrefour Métiers Verts
- Forum Habitat Durable et Efficacité Energétique
- Forum Ville durable

[www.pollutec-maroc.com](http://www.pollutec-maroc.com)

Sous l'égide de:

المملكة المغربية  
 ROYAUME DU MAROC



كلمة الدولة لدى وزير الطاقة والتمديدات المائية والتعمير المسندة  
 Seretariat d'Etat auprès du Ministre de l'Energie, des Mines et  
 du Développement Durable, Chargé du Développement Durable

Organisé par:



Partenaires institutionnels:

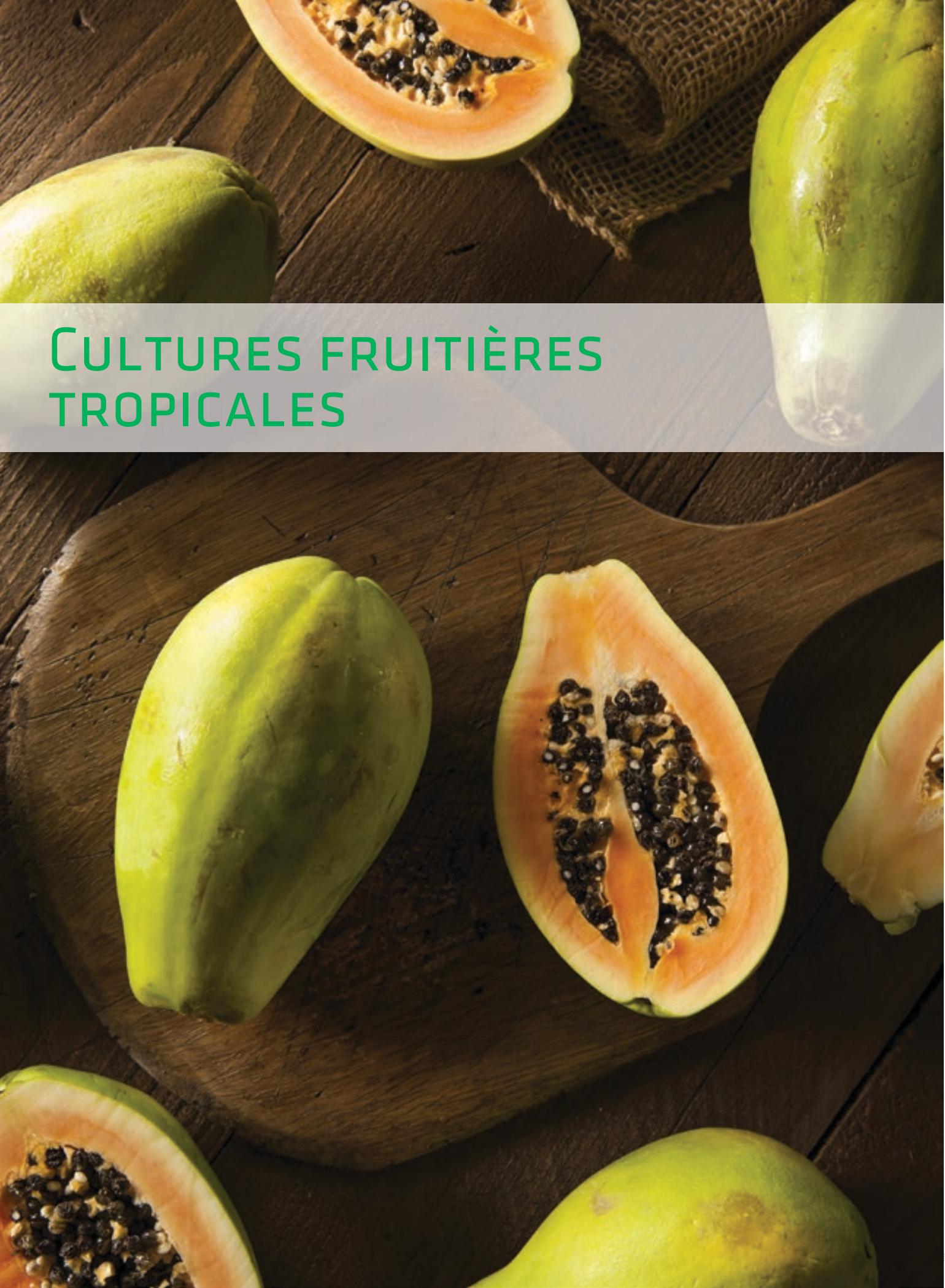


Partenaires média:



Partenaires info:





# CULTURES FRUITIÈRES TROPICALES

La réussite de toute culture est étroitement liée aux conditions du milieu, parmi lesquelles figure le climat régnant au niveau du site de plantation. Ces conditions peuvent être naturelles ou artificielles. L'utilisation des serres en est un exemple d'artifices cultureux adoptés pour remédier à certaines défaillances climatiques in situ. Il est à noter également que de très nombreuses espèces ont été introduites, à travers l'histoire, dans des régions autres que leurs berceaux d'origine et se sont acclimatées aux nouvelles conditions.

Le climat est défini par de nombreux éléments, entre autres, la température, l'insolation, les précipitations, l'humidité relative et les vents. Il dépend de plusieurs facteurs tels que la latitude, le relief, les courants marins et la proximité des côtes, et résulte de l'interaction de l'ensemble des facteurs mis en jeu. Plusieurs méthodes de classification des régions climatiques ont été développées. Comme exemple, on peut citer celle basée sur la température (Tropical, Tempéré et Polaire) ou mieux celle basée sur la température et l'humidité, associées ou non au couvert végétal en place. Les régions tropicales se situent entre



les tropiques du Cancer (Nord) et du Capricorne (Sud), correspondant à la zone située entre les latitudes 23° 27' Nord et Sud. La température moyenne de cette région est d'environ 27°C, avec seulement quelques degrés de différence entre le mois le plus 'chaud' et le mois le plus 'froid'. La longueur du jour varie peu et reste inférieure à 13 heures. Le rayonnement solaire est d'environ 3500 Joules/cm<sup>2</sup>.

Les espèces tropicales sont sensibles aux basses températures et ne tolèrent pas les gelées tout au long de leur cycle de croissance. Elles ont besoin de suffisamment de chaleur pour

la maturation de leurs fruits. Parmi ces espèces figurent le bananier, le manguiier, l'ananas et le papayer.

Pour les régions subtropicales, elles peuvent être définies comme étant les zones situées entre les deux tropiques et approximativement la latitude 40°. Ces régions sont caractérisées par des hivers plus froids, des étés plus chauds, des humidités généralement plus faibles, et des longueurs de jours variables (10h/14h à 30°). Ce dernier facteur affecte le rayonnement solaire (2250 à 4090 J/cm<sup>2</sup> à 30°).

Les espèces subtropicales tolèrent légèrement les gelées mais n'ont pas de besoins de froid pour leur fructification. Parmi ces espèces figurent le palmier dattier, le figuier et l'avocatier qui ont été considérés par certains auteurs comme étant intermédiaires, suivies par les agrumes, l'olivier et le grenadier.

La culture de la plupart des espèces tropicales est restée restreinte au

### Le Cirad

Au Maroc, le Cirad conduit principalement des recherches dans le domaine de l'eau et de la gestion de l'eau, notamment dans le cadre du Réseau de Coopération en Partenariat sur les Systèmes Irrigués au Maghreb (RCP-SIRMA). Le Cirad développe aussi d'autres activités scientifiques en partenariat avec des institutions marocaines de recherche et d'enseignement supérieur mais aussi des organisations de producteurs, notamment en socio-économie de la production, en amélioration/adaptation des fruitiers tropicaux (agrumes, caroubiers, arganier...), en modélisation et alimentation.



niveau de leurs régions d'origine (ex. sud-est Asiatique, Amérique du sud et centrale). La dissémination du bananier et du manguier a débuté avec la découverte du nouveau continent. L'ananas a été introduit et maintenu sous-serre en Europe vers le 16-17ème siècle. Plusieurs autres espèces ont été propagées lors de l'expansion des diverses civilisations ainsi qu'en périodes de colonisation.

Pour des raisons économiques, plusieurs pays, notamment méditerranéens et d'Amérique du nord, ont introduit de nombreuses espèces tropicales et subtropicales au niveau de ces zones, d'ailleurs plus fraîches que les régions d'origine, et ont ainsi réussi à étendre les limites de nombreuses espèces. Le climat méditerranéen est caractérisé par des étés plus chauds, des hivers plus froids, des écarts importants de températures,

### Conseils pratiques aux producteurs

- Se renseigner, au préalable, sur les caractéristiques des espèces choisies, leurs exigences pédo-climatiques précises, les techniques de culture adoptées, la possibilité de conservation des fruits, et sur les possibilités de commercialisation et les marchés potentiels;
  - Vérifier si les conditions locales répondent bien aux exigences des cultures concernées, et dans quelle mesure il serait possible de remédier aux facteurs défaillants sans altération de la production et de la qualité et sans charges excessives.
- Afin de réussir votre projet, n'hésitez pas à consulter la documentation spécialisée, à approcher les experts dans le domaine et à prospecter les échecs/ réussites des autres. Aussi, n'oubliez pas qu'il est généralement difficile et/ou coûteux de remédier aux défaillances dues à un choix non raisonné des espèces et/ou des cultivars, dans le cas des plantations fruitières.
- Se renseigner sur la disponibilité en plants de qualité et sur les prix pratiqués pour effectuer les commandes à temps, en fonction du calendrier de plantation;
  - Prospecter le marché et faire une estimation approximative des besoins;
  - Déterminer la superficie minimale à planter et établir un calendrier de travail et d'approvisionnement en matériel nécessaire.
  - Dans le cas de cultures arboricoles, envisagez la possibilité de mettre en place des cultures associées lors des premières années de non production. Ceci permettrait d'équilibrer les dépenses engagées pendant cette phase non productive. Les cultures associées doivent être à cycle court, rentables et compatibles avec la culture en place.
  - Et dans la mesure du possible, mettre en place des essais de comportement collectifs, par groupes de producteurs, et/ou contribuer au financement des travaux de recherche appliquée dans ce domaine. L'association de producteurs permettra aux affiliés d'échanger l'information, de produire et/ou d'importer les plants et de se partager les frais communs, tels que la documentation, les essais de comportement, les consultations d'experts et les charges publicitaires.

des humidités plus faibles, et une importante fluctuation de la longueur du jour, comparativement au climat tropical. Il est à noter que la croissance et le développement des plantes peuvent être altérés en dehors de leurs régions naturelles où les conditions pédo-climatiques sont idéales. Ainsi, l'on assiste, généralement, à une réduction de la croissance et à un allongement des phase de développement des espèces tropicales une fois plantées au niveau des régions subtropicales. Le choix variétal est dans

Afin d'améliorer le secteur des cultures fruitières tropicales, il est recommandé

- D'optimiser la production des cultures en place et d'améliorer la qualité de leurs produits par un choix judicieux des cultivars et par une maîtrise des différents facteurs de production;
  - De mieux valoriser les productions existantes, notamment en intégrant la transformation de certains fruits pour la production du jus et/ou de conserves (en fonction des besoin du marché; en cas d'excédents), et en valorisant certains sous-produits;
- D'œuvrer pour encourager la consommation des fruits tropicaux via une campagne publicitaire bien étudiée, mettant l'accent sur les avantages nutritionnels, diététiques et médicales de ces produits.



### Cultures fruitières tropicales dans la région du Gharb-Chrarda-Béni Hssen

La région du Gharb-Chrarda-Béni Hssen comporte l'un des plus importants périmètres de grande hydraulique du Maroc, le Gharb, et une partie du périmètre du Loukkous. La région est incontestablement la plus riche en ressources hydriques mobilisables superficielles et souterraines.

La libéralisation des assolements a permis de redynamiser le secteur primaire dans la région par la diversification des cultures. De plus, l'abondance de ressources en eaux souterraines a ouvert la voie au développement de l'irrigation privée et la conduite de cultures à forte valeur ajoutée.

L'abondance et la diversité de productions agricole permettraient d'ériger la région parmi les pôles à potentiel de production agroindustrielle les plus importants du Maghreb.

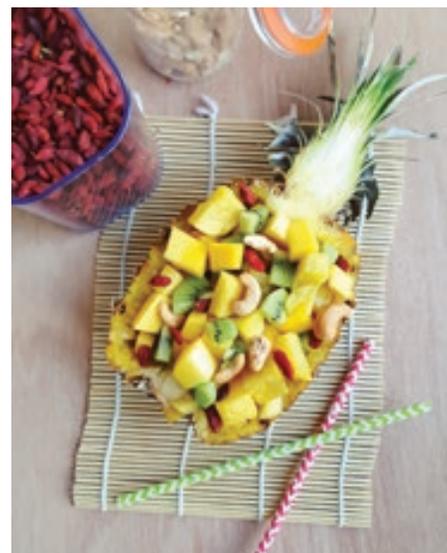
ce cas déterminant pour perfectionner le choix de l'espèce à planter et réussir sa culture. Les activités de recherche doivent s'articuler autour des aspects de physiologie et de génétique des plantes pour comprendre et surmonter les difficultés rencontrées au niveau de ces régions.

#### SITUATION AU MAROC

Situé entre 21 et 36° latitudes Nord, le Maroc est limité par la mer Méditerranée au Nord et par l'océan atlantique à l'Ouest. Il est caractérisé par une diversité topographique et climatique. Ainsi, on distingue la présence de la zone côtière de basse altitude localisées le long de

l'atlantique, de zones montagneuses au niveau de l'Atlas et du Rif et des plateaux et vallées fertiles, et enfin des zones semi-arides et arides à climat sec, à l'Est, au Centre et au Sud du pays. Le climat prédominant au niveau de la zone nord du pays est méditerranéen, avec des hivers doux et des étés secs. Au sud, le climat est plutôt sec, aride à semi-aride.

Du fait de sa position géographique privilégiée et de sa diversité topographique et climatique, le Maroc offre la possibilité de culture d'une multitude d'espèces horticoles. Ainsi, peuvent être plantées les espèces tempérées telles que le cerisier, le pommier, et le pêcher, ayant besoin de froid hivernal suffisant pour lever leurs dormances; les espèces subtropicales à feuilles persistantes telles que les agrumes, l'olivier et l'avocatier, et les espèces tropicales telles que le bananier. Dans ce dernier cas, il est généralement nécessaire, du point de vue économique, de procéder à la culture de ces espèces sous-abri, surtout du fait de leurs exigences climatiques particulières, notamment thermiques.



Compte tenue de ces atouts, l'horticulteur marocain dispose d'une importante marge de manœuvre lui permettant de diversifier ses cultures et de mieux valoriser ses terres et, en conséquence, améliorer le revenu de son exploitation. Des actions bien étudiées et concertées sont à même de permettre un développement conséquent à l'échelle de nombreuses régions du pays.

Parmi une centaine d'espèces recensées, les cultures fruitières tropicales, exception faite du bananier, les mieux adaptées aux conditions du Maroc et pouvant être développées à moyenne, voir à grande échelle pour certaines d'entre elles, sont l'Ananas, le Papayer, le Manguier, l'Avocatier et le Chérimolier. D'autres espèces prometteuses peuvent aussi être recommandées, mais ne peuvent être considérées qu'à petite à très petite échelle. Celles-ci incluent le Litchi et le Sapotier blanc.

Remerciements au Ministère de l'Intérieur, Ministère de l'agriculture et du développement durable  
MADER/DERD - PNTTA ABHAT

Remerciements tout particulier pour son étude au Professeur Abdelhadi Abousalim - Département d'Horticulture - IAV Hassan II

A low-angle photograph of a white wind turbine against a clear blue sky. The turbine's blades are white with red and white horizontal stripes. In the bottom right corner, a portion of the Moroccan national flag is visible, showing its red field and green pentagram. A semi-transparent white horizontal band is positioned across the middle of the image, containing the title and subtitle text.

# ÉNERGIES VERTES AU MAROC

Un secteur en pleine effervescence

Ces dernières années, le Maroc a marqué son engagement en termes de préservation de l'environnement et de lutte contre les changements climatiques en plaçant le développement durable au coeur de toutes ses stratégies nationales. En matière énergétique, les efforts du pays visent une transition vers une économie verte puisant dans des sources d'énergie renouvelables.



Le Maroc fait partie de la dynamique de l'énergie solaire mondiale. Selon le rapport sur le statut mondial des énergies renouvelables 2016, publié par le Réseau International REN21 (Renewable Energy Network for the 21st Century), le Maroc, l'Afrique du Sud et les Etats Unis ont porté la capacité solaire mondiale totale à 10%, soit 4,8 GW avec des installations solaires thermodynamiques à concentration (CSP) respectives de 160 MW, 150 MW et 110 MW. Cette capacité est appelée à augmenter avec les nouveaux projets initiés dans ces différents pays depuis 2015.

Source : Ministère des finances, REN21

### Les 5 axes d'action du Maroc contre le changement climatique

Le Maroc subit déjà de plein fouet le changement climatique, après la grave sécheresse de 2015 qui a décimé les récoltes et déprimé l'économie.

Pour contrer cette évolution, le pays a adopté une série de politiques vertes afin de préserver ses ressources naturelles et renforcer la résilience de l'agriculture.

Ces politiques s'inscrivent dans une approche triplement gagnante, puisqu'elles visent à la fois à s'adapter au changement climatique, à atténuer ses effets et à créer de nouveaux débouchés.

Le Maroc sait que le changement climatique ne le laissera pas indemne ; la seule inconnue concerne l'ampleur des dégâts. Les effets se font déjà sentir : cette année, la croissance économique est retombée à 1,5 %, plombée par la grave sécheresse de 2015. Si une mauvaise campagne agricole parvient à déprimer l'économie marocaine, comment ne pas redouter les conséquences du réchauffement de la planète sur fond d'aggravation du dérèglement climatique ?

« Le Maroc a lancé son "Plan Vert" pour affronter la menace du changement climatique », indique Marie Françoise Marie-Nelly, directrice des opérations du Groupe de la Banque mondiale pour le Maghreb. « Ce plan repose sur un scénario triplement gagnant, puisqu'il entend adapter le pays à la réalité du changement climatique, prendre des mesures pour atténuer son impact sur les populations et l'environnement et, dans le même temps, créer de nouveaux débouchés – en aidant par exemple les agriculteurs à adopter des pratiques climato-intelligentes et à accroître leur productivité mais aussi en veillant à améliorer les circuits de distribution de leurs produits. »

La préservation de l'eau accumulée naturellement dans les aquifères souterrains constitue un cas d'espèce : de nouvelles politiques protègent cette précieuse ressource tout en s'assurant que les volumes d'eau disponibles suffisent à satisfaire les besoins de l'agriculture, un secteur clé pour l'emploi. Pour Andrea Liverani, chef de programme à la Banque mondiale, les Marocains ont compris depuis longtemps l'intérêt de réglementer les forages.

Mais les progrès techniques ont eu un effet aggravant : « aujourd'hui, on peut pomper jusqu'à 200 mètres de profondeur, au lieu de 40 mètres auparavant, ce qui constitue une sérieuse menace pour les nappes phréatiques », s'alarme Andrea Liverani. Le pays doit durcir ses réglementations pour enrayer ce processus. Dans le même temps, le réseau d'irrigation a été optimisé pour permettre, grâce à l'introduction de techniques modernes comme le goutte-à-goutte, un emploi plus efficace de l'eau et pour offrir aux agriculteurs un accès plus fiable à cette ressource. Le Plan Vert prévoit également des mesures proactives pour inciter les exploitants à préférer l'arboriculture à la céréaliculture. Car, en fixant le sol, les racines des arbres contribuent à sa conservation. Cette stratégie encourage par ailleurs le semis « direct », une pratique respectueuse de l'environnement puisque les graines sont semées dans un sol qui n'a pas été labouré et qui a donc conservé tous les nutriments présents dans la couche arable.

Pour être écologiques, ces politiques peuvent néanmoins rimer avec rentabilité et attirer ainsi le secteur privé, estime Andrea Liverani.

Voici, en résumé, les cinq axes d'action sur lesquels le Maroc s'est engagé afin de tirer tous les avantages de sa triple stratégie d'adaptation au changement climatique, d'atténuation de son impact et de création de nouvelles opportunités:



1. À l'horizon 2030, le pays devrait couvrir 52 % de ses besoins en électricité grâce à des sources d'énergie renouvelable. Parallèlement, il veut relancer l'activité puisqu'il s'est fixé un objectif de sous-traitance à des agents locaux de 35 % pour la deuxième phase des travaux de la centrale solaire à concentration NOOR ;
2. Le pays a supprimé toutes les subventions au diesel, à l'essence et au mazout lourd pour induire une utilisation plus efficace de l'énergie et économiser des ressources, qui seront réinvesties dans la transition vers une croissance décarbonée ;
3. Le Plan Maroc Vert entend protéger l'environnement mais aussi les moyens de subsistance de tous les Marocains. L'agriculture, qui ne représente que 15 % du PIB, continue d'employer 40 % de la main-d'œuvre ;
4. Le Maroc considère que ses ressources naturelles océaniques sont aussi importantes que ses ressources naturelles terrestres et a pour cela amélioré la gestion de son littoral et favorisé le développement d'une aquaculture durable. La pêche constitue 56 % du total des exportations du pays ;
5. Le Maroc s'emploie à préserver ses aquifères souterrains, cette source naturelle d'eau douce qui se reconstitue pour autant qu'elle reste propre et intacte. C'est un pari gagnant pour l'environnement comme pour les générations actuelles et à venir.



Ainsi, le processus de diversification du mix énergétique national se fixe comme objectif de porter la part de la capacité de production à base d'énergie renouvelable à 42% en 2020 et à 52% à l'horizon 2030 pour un investissement de 30 milliards de dhs. Les principales sources d'énergie visées sont le solaire 20%, l'éolien 20% et l'hydraulique 12%. Dans ce cadre, de nombreux programmes ont été initiés et commencent à porter leurs fruits, notamment le plan solaire marocain et le programme intégré de l'énergie éolienne.

### COMPLEXE NOOR : DÉBUT D'UNE RÉVOLUTION SOLAIRE AU MAROC

Lancé par sa Majesté le Roi Mohamed VI en novembre 2009, le plan solaire a pour objectif d'atteindre une capacité de 2 000 MW à l'horizon 2020 avec un coût d'investissement de 9 milliards de dollars.

La première tranche du projet a été lancée le 10 mai 2013 et a consisté en l'installation de la centrale NOOR I d'une capacité de 160 MW pour un coût d'investissement de 6,5 milliards de dhs. En février 2016, sa Majesté le Roi a procédé à son inauguration.

Les travaux des centrales NOOR II et NOOR III du complexe solaire d'Ouarzazate ont été également lancés en 2016 pour un coût estimé à 16,46 milliards de dhs et une capacité globale de 350 MW.

Les projets lancés dans le cadre du plan NOOR touchent différentes régions à fort potentiel solaire et font appel essentiellement aux technologies photovoltaïques et thermo solaires :

### UN PROGRAMME ÉOLIEN AMBITIEUX

Porter la puissance électrique d'origine éolienne de 280 MW en 2010 à 2 000 MW à l'horizon 2020 est un défi de taille que le Maroc est prêt à relever.

En effet, la mise en place de 4 parcs éoliens privés, à Foum El Oued, Akhfenir, Haouma et Tarfaya, a déjà permis au Maroc de disposer d'une capacité de 780 MW en énergie éolienne. D'autres projets de parcs éoliens sont prévus pour l'année 2017 entre autres un projet éolien intégré d'une capacité de 850 MW.

Remerciements au Crédit Agricole du Maroc

# MAROC-AFRIQUE :

## Renégocier les droits de douane pour stimuler les échanges?

Les relations entre le Maroc et le reste du continent s'intensifient. Le Royaume, qui a d'ailleurs tout juste retrouvé le giron de l'Union africaine et qui vient d'annoncer son intention de rallier la CEDEAO, poursuit une véritable offensive commerciale, économique et diplomatique au sud du Sahara. Surtout, il entend s'imposer comme un hub économique incontournable sur le continent.

Intitulée Analyse de la politique commerciale du Maroc - Impact de la politique tarifaire du Maroc sur sa position de hub à destination du reste de l'Afrique, une nouvelle publication de la Banque africaine de développement offre une analyse ciblée : y sont passées au crible les politiques tarifaires à l'œuvre entre le Royaume et les autres pays du continent, afin de mieux cerner si celles-ci favorisent le développement de leurs échanges.

### PLEINE CROISSANCE ET PERSPECTIVES PROMETTEUSES

Les échanges commerciaux entre le Maroc et le reste du continent ne cessent d'aller croissant ces dernières années (+20 %, soit plus de 1,5 milliard de dollars de plus). L'Afrique subsaharienne, avec son taux de croissance avoisinant 6,3 % en moyenne durant la décennie 2000 (record mondial après l'Asie), offre des perspectives économiques et un marché de plus en plus attractifs.

Reste que le volume de ces échanges demeure modeste en valeur absolue : l'Afrique subsaharienne représente aujourd'hui un peu plus de 6 % des exportations marocaines et un peu moins de 1 % de ses importations (contre 5 % en 1993). Inverser le point de vue révèle des chiffres encore plus faibles : en tant que destination des exportations africaines, le Maroc occupe la 95e place, avec seulement 0,05 % des exportations de la région



(contre 0,07 % en 1993 et 0,36 % en 1998). Et le pays est au 62e rang des importateurs de produits du continent, avec 0,27 % du total des importations africaines (contre 0,07 % en 1993). Le Royaume importe du charbon (15,8 %), du café (13,6 %), de la nourriture pour bétail (11,2 %), des épices (6,2 %) et des produits chimiques inorganiques (4,7 %).

### ÉCHANGES : FAIBLES EN VOLUME, FORTS EN INTENSITÉ

Si les échanges demeurent faibles en valeur absolue, ils s'avèrent de forte intensité avec certains pays qui se révèlent donc des partenaires relativement importants pour le Maroc : le Sénégal, la Guinée équatoriale, le Ghana, l'Angola, la Guinée, la Côte d'Ivoire (siège de la BAD et à ce jour première destination du continent pour les investissements marocains), le Togo et l'Égypte.

S'agissant des exportations du Maroc, 13 pays africains figurent parmi les 28 pays partenaires avec lesquels l'intensité des échanges est importante entre 2011 et 2013 : Guinée, Sénégal,

Guinée équatoriale, Côte d'Ivoire, Ghana, Togo, Angola, Nigeria et Mauritanie en Afrique subsaharienne ; et Tunisie, Algérie, Libye et Égypte en Afrique du Nord. Côté importations, l'indice de ces échanges est supérieur à 1 avec 7 pays africains (sur les 22 pays partenaire dont c'est le cas) : Togo, Sénégal, Malawi et Cameroun ; ainsi que Tunisie, Algérie et Égypte.

### DROITS DE DOUANE : LE PARADOXE AFRICAIN

Tant le Maroc de son côté, que de nombreux autres pays africains du leur, ont beaucoup renégocié leurs droits de douane avec des pays et les blocs régionaux... d'Europe, d'Asie et d'Amérique. Point positif, cela leur a permis de faciliter leurs relations commerciales respectives avec leurs interlocuteurs et destinations de choix. Sauf que cela aboutit à ce paradoxe : il leur est devenu plus aisé de commercer avec l'Europe, l'Asie ou les États-Unis qu'avec leurs propres voisins et pairs continentaux !

De fait, l'écart entre le taux moyen des droits de douane que le Maroc



pratique avec les pays européens et la moyenne des droits de douane appliqués aux pays africains s'élève à quelque 17 points de pourcentage. Les pays africains, quant à eux, appliquent à leurs importations marocaines des tarifs douaniers supérieurs de 3 ou 4 points en moyenne aux tarifs pratiqués pour leurs importations d'Europe ou des États-Unis.

Certes, le Maroc a fortement abaissé ses droits de douane ces dernières années sur les produits en provenance d'Afrique subsaharienne (-78 %, soit 39 points de pourcentage de moins depuis 1993). Mais cette baisse ne s'est pas traduite par une hausse de ses exportations vers cette région. Réduire les droits de douane marocains

appliqués aux produits importés d'Afrique subsaharienne aiderait à stimuler les exportations des pays de la région vers le Maroc. Selon les projections, baisser de moitié ces tarifs douaniers entraînerait une hausse de 20 % des importations en provenance d'Afrique subsaharienne.

### PAS DE VÉRITABLE POLITIQUE COMMERCIALE SANS BAISSSE DES DROITS DE DOUANE ?

Pareillement, réduire de moitié les droits de douane pratiqués par la Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) - principal partenaire économique du Maroc en Afrique - entraînerait une hausse de 5 % environ des exportations marocaines. Et celles-ci augmenteraient de 15% vers les pays du Marché commun de l'Afrique orientale et australe (COMESA) avec une baisse identique des tarifs douaniers ; et de 23 % au sein de la Communauté économique des États de l'Afrique centrale (CEEAC). Mieux, la hausse des exportations marocaines

pourrait atteindre 40 % dans le cas de la Communauté de l'Afrique de l'Est (CAE) !

Voici ce que pointe donc cette publication de la BAD : la réduction des droits de douane demeure un outil de politique commerciale capital sur le continent. Et si l'on renégociait à la baisse les droits de douane appliqués par le Maroc comme par ses pairs africains (subsahariens surtout), sans doute que les échanges augmenteraient à leur tour - au profit des deux parties.

Structurée en sept chapitres, cette publication fait suite à un premier volume également consacré à l'impact de la politique tarifaire du Maroc, mais cette fois au plan de sa compétitivité. Un troisième volume à paraître s'attachera quant à lui à identifier les catégories de produits à l'exportation qui pourraient bénéficier d'une hausse des échanges commerciaux entre le Maroc et les autres pays africains.

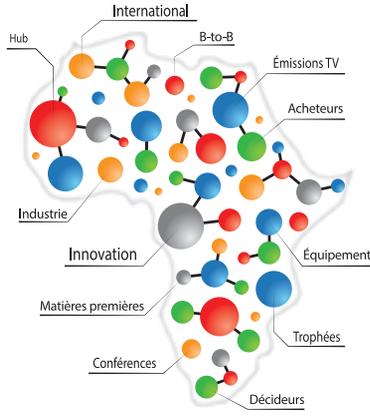
Source : Groupe de la Banque africaine de développement (BAD)



**KIMIA AFRICA**  
Salon des Matières Premières  
et des Technologies de la Chimie **2017**

## Le rendez-vous international des acteurs de la Chimie et de la Parachimie

**2<sup>ème</sup>  
édition**



### Du 26 au 28 Septembre 2017

Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca

---

- Technologies de Procédés
- Qualité, Environnement et Sécurité
- Mesure, Contrôle et Régulation
- Automatismes, Systèmes et Informatique Industrielle
- Equipements Industriels
- Techniques et Produits de Laboratoire
- Ingénierie, Maintenance et Services
- Conditionnement, Emballage
- Logistique
- Matières Premières et Additifs

---

**Organisateur**



**Partenaire Organisation**



**Partenaires**



**Contact**

**Mehdi LAËCHACH**  
Chef de projets  
Tel. : +212 (0)5 22 43 96 29  
mlaachach@cfcim.org

**Omar BENJELLOUN**  
Chef de projets  
Tel. : +212 (0)5 22 43 96 34  
obenjelloun@cfcim.org

# EMBALLAGE

L'efficacité énergétique et de ressources



**A**u besoin croissant de l'humanité en énergie font face des réserves décroissantes d'énergie fossile et d'autres ressources naturelles importantes. Dans ce contexte, des mesures de durabilité lors de l'utilisation de ressources et des procédés efficaces en énergie au long de toutes les lignes de processus sont les enjeux centraux de notre temps. Des thèmes qui prennent de plus en plus de place aussi dans la technologie de traitement et de conditionnement, et qui mènent à des solutions innovantes.

De la technologie intelligente de commande et d'automatisation, des moteurs, compresseurs, ventilateurs ou pompes économes, font partie des solutions classiques pour économiser du courant et des ressources et augmenter l'efficacité énergétique. Des moteurs efficaces, optimisés pour les mouvements et processus d'accélération dans la machine, font baisser la consommation électrique. Lors de l'utilisation d'une multitude de servomoteurs dans une machine de conditionnement, ceux-ci échangent leur énergie de freinage dans un circuit intermédiaire commun.

Mais se concentrer uniquement sur des moteurs plus efficaces en énergie ne va pas assez loin. L'efficacité énergétique signifie aussi que les machines et installations atteignent le plus grand rendement possible de produits bons, car à chaque étape, la valeur des marchandises produites augmente. Pour le dire autrement : c'est dans la marchandise elle-même que se trouve la plus grande part d'énergie – suivie par le matériel d'emballage. Plus prometteurs sont donc des processus optimisés et des modifications conceptuelles qui ont un effet sur le processus tout entier.

### **DES PROCESSUS INNOVANTS ÉCONOMISENT DE L'ÉNERGIE**

Les processus de production de denrées alimentaires, comme par exemple le chauffage, la cuisson, le maintien en température, la réfrigération etc, sont très intenses en énergie.



Par l'emploi de technologies de processus et d'équipements innovantes, on peut économiser jusqu'à 50 pour cent d'énergie lors de la production de bonbons durs. Aussi lors du maintien en température de chocolat, les équipements les plus modernes réduisent la consommation d'énergie de 50 à 80 pour cent.

Lors de la production en boulangerie, il faut générer la chaleur de processus nécessaire en utilisant beaucoup d'énergie. L'optimisation du processus de production offre donc de grands potentiels d'économie d'énergie. Les commandes intelligentes réduisent la consommation d'énergie des fours de



#### **interpack**

Le salon représente la chaîne de valeur complète et présente des solutions sur mesure. Il est la plateforme parfaite pour générer de nouvelles idées et discuter de solutions techniques avec des fournisseurs de machines.

cuisson de jusqu'à 50 pour cent (selon le type de four).

## L'UTILISATION ÉCONOME DE L'EAU PAIE

Afin de produire des denrées alimentaires, l'industrie alimentaire a besoin d'eau fraîche, qui de nos jours est une des ressources les plus précieuses. L'eau est non seulement nécessaire au processus lui-même, elle est aussi contenue dans le produit fini. Par ailleurs, elle est indispensable à beaucoup de processus de nettoyage dans le traitement et le conditionnement des denrées alimentaires. Or, l'extraction, la préparation et la mise à disposition d'eau propre sont extrêmement coûteuses en énergie - tout comme l'élimination ultérieure de l'eau usée.

C'est pour cela que des systèmes Cleaning-in-Place (CIP) chez les machines agro-alimentaires et de conditionnement sont à la pointe des tendances. Ils garantissent des procédures de nettoyage définies et optimisées en durée tout en utilisant le minimum de ressources, comme l'eau et l'énergie, ainsi que de produits de nettoyage et de désinfection. Cela préserve l'environnement, économise des ressources, et par là fait baisser les coûts de fourniture et d'élimination des produits de nettoyage et des eaux usées.

## MOINS IL Y EN A ET MIEUX C'EST

De nos jours, de plus en plus de consommateurs se décident pour ou contre une marque en fonction de critères écologiques. Des entreprises commencent à réduire la taille et le poids de leurs emballages. Mot-clef : lightweighting. Qu'il s'agisse de boîtes en métal, de plastiques ou d'emballages en verre, tous s'allègent sans cesse tout en conservant ou améliorant la performance et la stabilité des emballages. Cette réduction du poids contribue à l'économie de ressources et d'énergie, optimise la manutention et fait baisser les coûts de transport.

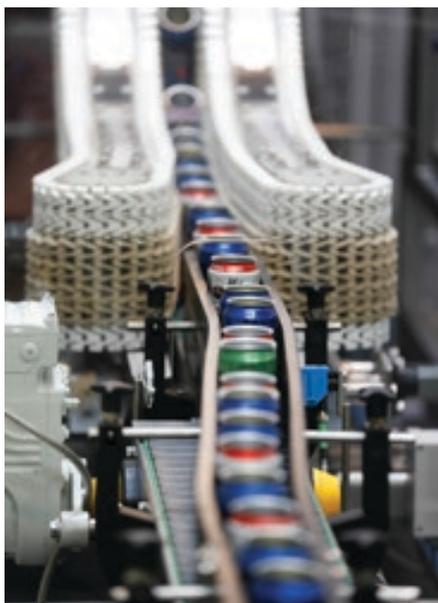
## SCELLER PAR ULTRasons ÉCONOMISE DE L'ÉNERGIE ET DU MATÉRIAU



L'utilisation de scellage par ultrasons économise du matériel d'emballage. D'une part, on obtient par ce procédé des joints scellés nettement plus fins. Ce qui à son tour augmente l'exploitation du film, permettant de produire un nombre sensiblement plus élevé de sacs tubulaires par rouleau de film. D'autre part, ce procédé permet d'utiliser des films plus fins et moins chers afin d'emballer les produits, puisqu'il n'y a pas besoin de couche de scellage à chaud supplémentaire dans le film. Utiliser des films moins chers et plus fins permet d'économiser jusqu'à 30 pour cent de matériel et de coûts.

Comme la soudure par ultrasons permet de sceller proprement et de façon étanche même des matériaux d'emballage aspergés de produit,





on peut réduire l'espace de tête des emballages, ce qui fait également économiser du matériau. De même, le rendement en produits bons augmente par là, en comparaison au scellage à chaud et à froid.

Par ce procédé, on économise non seulement du matériau d'emballage, mais aussi de l'énergie. En comparaison à des procédés à contact thermique avec des outils chauffés en permanence, la soudure à ultrasons réduit de jusqu'à 80 pour cent la consommation d'énergie.

### **L'UTILISATION OPTIMISÉE DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE PRÉSERVE LES RESSOURCES**

Pour un emballage durable, il n'y a pas que le matériel du film qui compte, mais aussi son traitement. Ainsi, sur des machines de conditionnement modernes, on peut régler de façon très précise et flexible les paramètres de traitement du matériau de film. Cela permet de traiter de façon douce et économe le matériau d'emballage. Des systèmes de transport du film hautement efficaces contribuent à réduire au minimum les chutes de film sous forme de bordures et de grilles de découpage. Cela permet de fabriquer plus d'emballages à partir d'une bande de film.



Remerciements à l'interpack, le salon leader mondial pour le processing et le packaging, qui a eu lieu du 04 au 10 mai 2017 à Düsseldorf.



# CRÈMES GLACÉES

Industrielles vs artisanales



La crème glacée est un mélange de crème ou de lait (ou les deux), de sucre et parfois d'œufs, congelé et baratté afin d'obtenir un produit surgelé qui est ensuite pasteurisé et homogénéisé. Le fabricant peut ajouter des aromatisants, tels que de la vanille, des fruits ou des morceaux de bonbons. Que ce soit pour des crèmes glacées industrielles ou artisanales, le process est le même et pourtant les différences sont nombreuses.

### LA CRÈME GLACÉE INDUSTRIELLE

La crème glacée industrielle est généralement faite à partir d'un mélange de crème, de lait ou de lait évaporé (ou des deux) additionné des solides du lait sans gras. Elle comprend aussi du sucre, des émulsifiants, des stabilisateurs, des essences et des colorants, parfois naturels, mais le plus souvent artificiels. Ce mélange est appelé mix par les professionnels de l'industrie. Il est ensuite transformé en glace, en crème glacée ou en sorbet. Ces deux étapes sont séparées par un temps d'attente qui permet la maturation du mix, indispensable pour avoir un produit final de qualité.



### LE MIX SE FAIT EN 4 ÉTAPES

1) Pour commencer, on mélange les ingrédients. On fait un dosage de ceux-ci puis on les agite afin d'obtenir un mélange homogène pour ensuite avoir une bonne alimentation du circuit lors des étapes suivantes. La température doit être supérieure à 50°C, cela augmente la vitesse de dissolution des éléments (graisses et émulsifiants). Les ingrédients doivent être incorporés dans un ordre bien précis, du moins soluble au plus soluble.

2) Ensuite vient l'homogénéisation.

#### Utilisation

La crème glacée et les autres produits congelés sont consommés en desserts et en collation. S'ils sont trop durs, les laisser quelques instants au réfrigérateur pour les amollir quelque peu.

La crème glacée est souvent nappée de sauce au caramel ou au chocolat ou battue (milk-shake). Elle accompagne fréquemment gâteaux, tartes, crêpes, gaufres, fruits et biscuits. Elle peut être garnie de fruits frais ou en conserve, ou encore de coulis de fruits.

La crème glacée peut aller au four sans fondre, comme dans l'omelette norvégienne ou le gâteau alaska, pourvu qu'elle soit totalement recouverte de meringue, car les blancs d'œufs forment une barrière empêchant la pénétration de la chaleur.



Elle consiste à obtenir une émulsion stable faite de petites particules. La température idéale se situe entre 60 et 90°C pour que toutes les graisses soient bien à l'état liquide et pour limiter l'agglomération des globules gras.

Cette étape est fortement conseillée et est réalisée par tous les industriels car elle a beaucoup d'avantages comme la diminution du temps de maturation, l'amélioration de l'onctuosité et des propriétés de résistance à la fonte du produit fini.

3) Après avoir été homogénéisé, le mix est pasteurisé puis refroidit. La pasteurisation se fait en 2 ou 3 étapes. Ainsi, le mix est chauffé à 80°C pendant 30 secondes, puis 3 secondes à 90°C, et enfin dans le cas d'un traitement ultra-haute température 1 à 2 secondes à 140°C.

L'objectif est de détruire les microorganismes et d'obtenir une meilleure hydratation des ingrédients, ce qui augmente la viscosité du mix.

Cette opération est immédiatement suivie d'un refroidissement à 0-4°C qui permet d'abord d'inhiber la prolifération des microorganismes qui auraient survécu à la pasteurisation, puis d'initier la cristallisation de la matière grasse. Il limite aussi l'évaporation de l'eau et des substances volatiles.

4) Enfin, pour finir cette première partie du processus, il y a la maturation du mix. Cette opération interrompt la chaîne de fabrication car le mix doit séjourner dans les cuves de maturation pendant quelques heures. Elle permet une cristallisation partielle de la matière grasse globulaire, de favoriser l'absorption des protéines sur les globules gras et d'hydrater les stabilisants.

Une glace artisanale est avant tout une glace réalisée dans les règles de l'art : des matières premières de haute qualité en sont la base, ainsi que des procédés de fabrication artisanaux. Derrière chaque machine, une personne intervient. Une glace artisanale est réalisée à partir de lait cru entier.

## L'aspect esthétique de la glace.

Pour certains arômes il est très facile de savoir si la glace est artisanale :

- La glace vanille ne doit pas être jaune et avec des grains noirs.
- La glace citron doit être blanche, et non jaune ou verte.
- La glace pistache est censée être de couleur beige mais pas verte.

Tous les parfums aux couleurs suspectes, non naturelles, doivent attirer l'œil et amener le consommateur à se méfier.



## TRANSFORMATION EN GLACES

Le foisonnement et le glaçage. Ces deux opérations se déroulent dans la même machine, le freezer. Elles ont pour objectif de rendre le mix semi liquide et malléable pour la mise en forme.

Le foisonnement consiste à incorporer de l'air sous pression puis effectuer un battage permettant une agglomération des graisses qui stabilisent l'air incorporé. Ce battage se fait à froid et une partie de l'eau du mix est congelée, c'est le glaçage.

Les glaciers artisanaux ne manquent pas de créativité en proposant des parfums originaux tel que Mojito, Figes, Roquefort, Citron Basilic...



## BON À SAVOIR

Une quantité optimale de sucre doit entrer dans la fabrication de la crème glacée (14 à 16%), ce qui contribue à obtenir une saveur riche et délicate. Le sucre favorise aussi la formation de petits cristaux de glace, qui empêche la crème glacée d'être collante et dure.

Le jaune d'œuf, un émulsifiant naturel grâce à son contenu en lécithine qui contribue à l'homogénéisation de la crème glacée, est presque toujours remplacé par des émulsifiants moins coûteux (mono et diglycérides, dérivés de polyoxyéthylène, lécithine).

Des agents modificateurs de la texture ou stabilisants (carraghénine, gomme de guar, carboxyméthylcellulose, mousse d'Irlande) assurent la conservation de la consistance désirée;

Pour tromper le consommateur, les combines sont le plus souvent l'utilisation d'arômes artificiels, de colorants, d'exhausteurs de goût, pour palier au manque de matières premières de basse qualité et des procédés de fabrication déplorables, comme l'utilisation de poudres mélangées avec de l'eau.

Une convention de partenariat a été signée, en mars 2017, entre la commune de la ville de Kénitra et des partenaires italiens représentant des mairies et des secteurs privés, visant la construction d'une usine dédiée à la fabrication de glaces bio et l'ouverture d'un centre de formation dans le domaine d'industries alimentaires.



Il faut savoir que la fabrication de crème glacée se fait en deux principales étapes. On élabore déjà le mélange appelé mix par les professionnels de l'industrie, puis on transforme ce mix en glace, en crème glacée ou en sorbet. Ces deux étapes sont séparées par un temps d'attente qui permet la maturation du mix, indispensable pour avoir un produit final de qualité.

ils minimisent la formation de trop gros cristaux de glace et empêchent la crème glacée de fondre trop rapidement à la température de la pièce. Ces additifs peuvent même, par le fait, prolonger la durée de conservation.

### PROCÉDÉ DE FABRICATION D'UNE GLACE ARTISANALE

Le process respectent des étapes toutes très importantes  
La pesée : tous les ingrédients rigoureusement sélectionnés sont

pesés à plus ou moins 1 gramme.

La pasteurisation : le mix (mélange) de chaque parfum est fabriqué dans des pasteurisateurs d'une capacité maximale de 120 litres.

La maturation : les mix des crèmes glacées reposent dans des cuves de maturation pendant une journée. Il en résulte ainsi un produit lisse, brillant, savoureux où tous les ingrédients sont parfaitement homogènes.

Cette étape est très importante dans le processus mis en place afin d'obtenir un produit et une qualité optimale.

La turbine horizontale : le mix, sorti de sa cuve de maturation, est placé dans la turbine. C'est elle qui transforme le mix de l'état liquide à l'état de glace. Son mouvement rotatif apporte le foisonnement (apport d'air dans la glace) nécessaire.

La sortie et le conditionnement : la glace sort environ à -6° de la turbine. Elle est aussitôt conditionnée manuellement dans les bacs et placée en chambre froide.

### DIFFÉRENCES ENTRE LES GLACES ARTISANALES ET LES GLACES INDUSTRIELLES.

Beaucoup de personnes ont des difficultés à voir les différences entre les deux produits. Pourtant il y a des distinctions entre ces deux types de

glace, tant au niveau du goût, de la production et de la composition du produit.

- La glace artisanale est préparée avec des produits frais.

La glace artisanale se prépare tous les jours avec des ingrédients frais et de qualité supérieure comme du lait pasteurisé, des fruits de saison, de la crème et des œufs. Les machines produisant seulement une petite quantité permettent ainsi de servir des glaces toujours fraîchement sorties de l'atelier.

La glace industrielle est confectionnée via un processus industriel permettant de produire des glaces en grande quantité. Ces glaces industrielles peuvent supporter la logistique et surtout être conservées plusieurs mois.

- La composition de produits est totalement différente

Pour les glaces artisanales, on va retrouver, en plus du sucre, des produits naturels comme les fruits, le cacao, le lait... De plus, celles-ci sont composées de beaucoup moins de matières grasses. La matière grasse provient du lait pasteurisé utilisé. Tous ces produits, et la manière artisanale de produire vont façonner une glace onctueuse et crémeuse.

Au contraire, la glace industrielle est composée, en plus du sucre, d'arômes, de colorants et de conservateurs. Le taux de matière grasse est plus élevé, car on utilise des huiles végétales pour baisser les prix et améliorer la conservation.

- La variété

En ce qui concerne le nombre de parfums disponible, les deux types de glace s'équivalent. Par contre, il faut reconnaître que les producteurs de glace industrielle ont une plus large palette de formats à proposer : cônes, petits pots, esquimaux, boule de glace fourrées à toutes sortes de choses.

Glace industrielle ou glace artisanale, à vous maintenant de faire votre choix. Sachez cependant que le prix est plus élevé pour la glace artisanale. 500 g de glace industrielle coûtent souvent autant qu'un petit cône de glace artisanale.



Les vraies glaces artisanales sont 100% naturelles, sans exhausteur de goût, sans arôme artificiel, sans conservateur et sans colorant.

# MACHINES À GLACE

## Bien choisir son matériel

Vendre des glaces, surtout l'été, est un véritable plus pour les commerçants, notamment pour les boulangers-pâtisseries qui peuvent ainsi augmenter leur chiffre d'affaire. Mais pour cela il faut investir dans du matériel et notamment une machine à glace. Voici quelques conseils.

### COMMENT CHOISIR SON MATÉRIEL ?

Premier élément à prendre en compte : le taux de foisonnement, c'est-à-dire la part de l'air dans le produit servi. Celle-ci peut varier suivant les recettes à proposer de 40 à 80 % ou plus.

Une glace «dense» avec peu d'air, peut s'accompagner facilement de nappages, de sirops, de brisures de caramel, fruits secs ou de morceaux de fruits frais.

Une glace «plus aérée» est le plus souvent servie au passage, dans la rue, sans accompagnement (glaces dites à l'italienne).

### AVEC OU SANS POMPE

Un taux de foisonnement faible peut ne pas nécessiter d'injection d'air, au moyen d'une pompe. Dans ce cas, le professionnel aura choisi de s'équiper d'une machine à glace «sans pompe». Un taux de foisonnement plus fort (de 60 à 70 % en général) nécessite des machines dites «à pompe».

### ENTRETIEN

Élément à prendre en compte et à ne pas négliger : l'entretien ! En principe une machine à glace se nettoie tous les jours pour éviter la prolifération

Le rendement est l'augmentation de volume d'un produit glacé par ajout d'air. Le volume peut augmenter de 80%.

Par exemple pour 1.000 litres de mélange, on obtient 1.800 litres de crème glacée. Dans les pays où la crème glacée se vend au volume et non au poids, et où la quantité d'air permise n'est pas réglementée, les fabricants peuvent faire varier la teneur en air.



des bactéries dangereuses. Il faut donc vidanger la machine et rincer de façon aseptique les différents éléments en contact avec le produit alimentaire. Certaines machines permettent un entretien très léger chaque jour et plus complet une fois tous les 15 jours. Ce

sont les machines à pasteurisation.

Chaque soir, la machine monte en température pour détruire les bactéries. À noter que pour servir de la glace au yaourt, ce dernier type de machine ne peut fondamentalement pas convenir puisqu'elle détruit les



On peut avoir une idée de la teneur en air en pesant la crème glacée; un litre de crème glacée non insufflée pèse environ 500 g. Une fois l'air introduit dans le mélange, la crème glacée est mise dans des contenants puis la congélation se poursuit; elle doit durcir très rapidement.

bactéries nécessaires au yaourt.

### CAPACITÉ DE PRODUCTION

Élément déterminant dans l'achat d'une machine, la capacité de production horaire. Cela déterminera le nombre de clients que vous pourrez servir : de 8 à 10 à la suite et attendre quelques minutes avant que la glace se reforme ou si vous pouvez servir entre 20 et 30 clients ou plus à la suite... Pour apprécier cette capacité de production, il faut idéalement se mettre dans les conditions de la vente et tirer sur la machine jusqu'à ce que la glace devienne molle !

Dernier point souvent oublié : vous achetez une machine pour 15 à 20 ans : assurez-vous que les garanties de service proposées sont bien réelles. En pleine saison des glaces, c'est-à-dire l'été, il n'est pas question d'attendre un mois pour un dépannage »,

Remerciements au «Monde des Boulangers».



### LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION DES GLACES

Les glaces doivent respecter des conditions strictes de conservation et de vente aux consommateurs, qu'elles soient fabriquées directement par les revendeurs ou achetées pour la revente. La température de conservation des glaces doit être inférieure ou égale à  $-18^{\circ}\text{C}$ . Les glaces en cornet, les

bâtonnets, etc., présentés en vue de leur consommation immédiate, peuvent être conservés à la température de service qui ne doit, en aucun cas, être supérieure à  $-10^{\circ}\text{C}$ .

La durée pendant laquelle les produits peuvent être maintenus à  $-10^{\circ}\text{C}$  doit être la plus courte possible et, en conséquence, les quantités stockées dans le conservateur, adaptées aux besoins du service.

### L'HYGIÈNE

Elle concerne les équipements (appareils de glaces à l'italienne), les installations et les conditions générales de préparation : nettoyage des cuves et des cylindres, utilisation correcte de produits de nettoyage, pratiques de mélange de préparations fabriquées à différents moments et formation du personnel, souvent saisonnier.

L'hygiène et la qualité bactériologique des eaux de trempage des portionneurs à glaces (et notamment des cuillers de service), sources possibles de contamination bactérienne, doivent faire l'objet d'une attention particulière.



A red fuel nozzle is shown pouring a stream of yellow corn kernels. The nozzle is positioned at the top right, and the kernels are falling in a vertical column towards the bottom of the frame. The background is a solid light blue color. A white horizontal band is overlaid across the middle of the image, containing the text.

# OILS+FATS

Des solutions pour l'industrie des huiles et graisses

**P**arallèlement à drinktec, aura lieu du 11 au 15 septembre 2017 le salon oils+fats, le seul en Europe qui soit destiné aux professionnels de la fabrication et du traitement des huiles et graisses végétales et animales. Dans une partie du hall C1, des exposants leaders à l'international présenteront des systèmes, installations et composants. Les secteurs «matières premières et adjuvants» ainsi que les solutions pour le contrôle des process et de la qualité constituent d'autres thèmes phares.

Un fil rouge traverse depuis des années la fabrication et le traitement des huiles et des graisses comestibles : la recherche d'une alternative à quelque chose d'éprouvé et d'apprécié. Il y a d'abord les graisses animales purifiées comme le saindoux et le beurre. Tous deux étaient des matières premières et des ingrédients traditionnellement utilisés dans l'industrie agro-alimentaire.

Puis est arrivée la discussion sur le cholestérol, très médiatique et fort peu rationnelle. En raison de la lutte globale contre le cholestérol, le choix s'est donc porté sur la margarine. Jusqu'au moment où on y a décelé des acides gras dits trans. Ils naissent du nécessaire durcissement des graisses végétales, car la margarine par exemple doit pouvoir être tartinée et donc ne pas être liquide. Ces graisses trans ont été associées à de nombreux qualificatifs négatifs comme «cancérogènes» ou «cause de surpoids». Les producteurs de margarine ont certes pu relever le défi des graisses trans en optimisant la fabrication, mais on a constaté en fin de compte qu'une fois que l'image



de marque d'un produit est écornée, il est particulièrement difficile de revenir en arrière. L'heure était alors aux huiles de palme, dont tout le monde parle aujourd'hui.

### L'HUILE DE PALME : PAS DE PARADIS SANS MENACE

Les huiles de palme sont extraites de la pulpe des fruits du palmier à huile. Elles sont végétales et par nature solides si la température ambiante est

normale, ce qui leur évite de devoir être durcies. Les acides gras trans ne jouent donc aucun rôle. L'huile de palme est en outre nettement plus avantageuse que d'autres huiles. Il est donc bien compréhensible qu'avec une part de marché de 30 % au niveau mondial elle se situe à la première place des huiles végétales avant l'huile de soja. Les deux tiers environ entrent dans la composition de produits finis, où cette graisse est très appréciée en raison de sa consistance crémeuse, de sa stabilité au stockage et de sa résistance à la chaleur.

Mais pas de paradis sans menace : tout d'abord, l'huile de palme s'est retrouvée sous le feu des médias parce que pour cultiver des palmiers à huile il faut détruire des forêts pluviales. Ensuite, les gazettes ont mis en garde contre ce qu'on appelle les contaminants de process présents dans les aliments contenant de l'huile de palme raffinée. Il s'agit d'esters glycidyliques d'acides gras (GE) ainsi que de 3-monochloropropanediol (3-MCPD) et de 2-monochloropropanediol (2-MCPD), et de leurs esters d'acide gras. Ce sont là des substances qui peuvent aussi entrer dans la

drinktec a lieu à Munich depuis 1951, tous les quatre ans depuis 1985. Le salon est la principale manifestation de la branche concernée. Des fabricants (sous-traitants) du monde entier, entre autres des groupes opérant à l'échelon international et des PME, y rencontrent des producteurs et des négociants de boissons et d'aliments liquides, toutes tailles confondues.

L'avenir se concocte à drinktec. Le secteur des boissons et la branche agro alimentaire considèrent le salon comme étant la plate-forme où les nouveautés mondiales sont présentées pour la première fois. Les fabricants révèlent les toutes nouvelles technologies se rapportant à la production, au soutirage et à l'emballage de boissons en tous genres jusqu'aux aliments liquides – matières premières et solutions logistiques comprises. Les thèmes «Marketing des boissons» et «Design des emballages» viennent compléter le portefeuille.

A l'édition 2017 de drinktec, qui aura lieu du 11 au 15 septembre 2017 au Parc des Expositions de Munich, participeront quelque 1.600 exposants et environ 70.000 visiteurs. A peu près deux tiers des visiteurs viennent de l'étranger. drinktec 2017 occupera 15 halls d'exposition couvrant 150.000 m<sup>2</sup> en tout.

oils+fats



composition de denrées alimentaires pouvant contenir comme ingrédients d'autres huiles et graisses végétales fortement chauffées alors qu'il n'y a pas encore d'évaluation objective des risques encourus.

**LE FOOD SAFETY FORUM**

Le salon oils+fats consacre à ce sujet tout un forum. Dans le cadre du « Food safety forum », des experts débattront de « Food safety in oils : present situation and solutions to analyse and mitigate the formation of 3-MCPD and GE in food oils ». Marc Kellens, Global Technical Director de desmet ballestra et organisateur du forum, décrit la problématique de cette façon: «L'industrie de l'huile de palme fait de gros efforts depuis l'an 2000 en direction du développement durable. Aujourd'hui, elle est plutôt confrontée à la thématique de la sécurité alimentaire, qui exige un contrôle plus strict de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Il incombe aux divers groupes concernés, qu'il s'agisse des producteurs d'huile de palme, des transformateurs

Tous les visiteurs d'oils+fats ont avec leur billet aussi accès à drinktec 2017, le Salon leader mondial de la Technologie des Boissons et des Aliments liquides, et au salon SIMEL, le Salon des Techniques oenologiques intégré à drinktec (et inversement). Cet aspect est d'autant plus intéressant que les producteurs de boissons et d'aliments liquides utilisent souvent des technologies et des conditionnements analogues à ceux de l'industrie des huiles et graisses.



ou des consommateurs, de voir ce problème comme une chance à saisir et d'améliorer les critères de qualité de l'huile de palme de la plantation du palmier jusqu'à l'utilisation de l'huile.» Les principaux représentants de l'industrie de l'huile de palme ont déjà confirmé leur participation, parmi lesquels MPOB (Malaysian Palm Oil Board), FEDIOL (European federation representing the European oil and proteinmeal industry) et MPOCC (Malaysian Palm Oil Certification Council).

**LES GRAISSES ANIMALES ET LES BIOCARBURANTS PEUT-ÊTRE À L'AUBE D'UNE RENAISSANCE**

«Comment mesurer ces substances indésirables, comment les supprimer ? Mieux encore : comment faire en

sorte qu'elles ne se forment pas ? Actuellement, ces questions sont très controversées», a déclaré Klaus-Peter Eickhoff de l'exposant d'oils+fats GEA Group. Et ce débat laisse déjà, selon Eickhoff, des traces sur le marché : «En Europe, on construit aujourd'hui de nouveau des usines destinées au raffinage chimique de l'huile de palme parce que ce procédé ne produit pas de contaminants, ce qui autrefois n'était pas le cas.» Le raffinage chimique ne constitue en effet pas vraiment le procédé que l'industrie préfère. Car il est plus coûteux que le raffinage thermique, les pertes sont plus importantes et il faut éliminer ses sous-produits. En même temps, on assiste à une timide renaissance des graisses animales comestibles. Klaus-Peter Eickhoff apporte cette précision: «Nous avons actuellement deux grands projets en

Europe, ce qui ne s'était pas vu dans les 10 à 15 dernières années.» L'huile de palme sera-t-elle bientôt de nouveau remplacée dans certains aliments par des graisses animales, l'industrie reviendra-t-elle au début de son fil rouge ? Cela semble d'autant plus possible que le débat sur le cholestérol est aujourd'hui beaucoup plus nuancé qu'avant.

Un autre sujet autrefois brûlant d'oils+fats est de nouveau mis en avant par Dr.

Edgar Remmele du Centre de technologie et de promotion (TFZ) appartenant au Centre de compétence pour les



matières premières renouvelables sis à Straubing: «Lors de la fabrication d'un biocarburant issu du colza, environ les deux tiers de la masse traitée donnent un tourteau protéique. Si l'on tient compte du fait que ce coproduit remplace les importations de tourteau de soja en provenance du marché mondial, la contribution des biocarburants issus du colza à la protection du climat est bien plus élevée que ne l'indiquent les considérations généralement purement énergétiques.»

### LA RÉDUCTION DES GAZ À EFFET DE SERRE REBAT LES CARTES

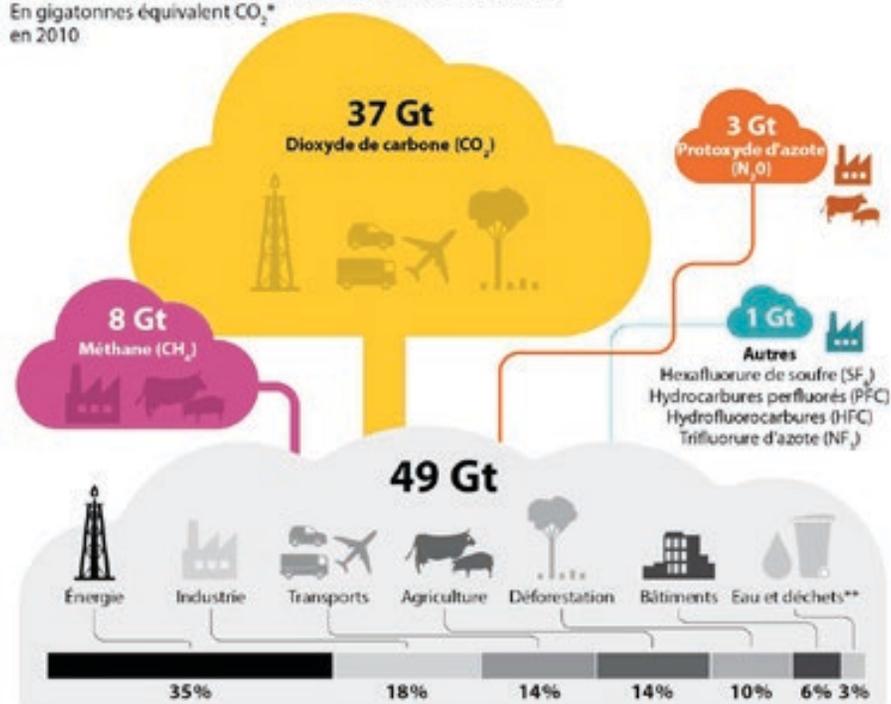
La question cruciale est donc celle-ci : quelle est l'empreinte écologique réelle d'un biocarburant issu d'huiles végétales ? Voilà un paramètre qui gagne de nouveau en importance du fait d'un changement d'orientation politique et qui pourrait entraîner une relance de ce segment au salon oils+fats, car l'industrie pétrolière doit apporter la preuve de la réduction requise des émissions de gaz à effet de serre, du champ où est cultivé la plante oléagineuse jusqu'à la pompe à essence. Auparavant, il suffisait de remplacer un pourcentage bien défini du marché pétrolier par un biocarburant.

En raison de cette nouvelle réduction des gaz à effet de serre, il est désormais plus intéressant de continuer à optimiser la culture des oléagineux, mais surtout les installations de production d'huile et de biodiesel afin de limiter les rejets de gaz à effet de serre tout au long du processus employé. Car cela signifie que les producteurs de biocarburant obtiennent, pour des biocarburants à fort potentiel de réduction des gaz à effet de serre, des prix plus élevés, car l'industrie pétrolière doit acheter moins de biocarburant pour atteindre ses objectifs », résume Dr. Remmele.

A cela s'ajoute aussi la grande popularité dont jouissent les biocarburants issus des huiles et graisses usagées. Celles-ci présentent en effet un taux de réduction des gaz à effet de serre très élevé puisque ces biocarburants sont produits à partir de résidus ou de déchets qui entrent avec des émissions à taux zéro dans le bilan.

## Les gaz à effet de serre dans le monde

En gigatonnes équivalent CO<sub>2</sub>\* en 2010



\*La valeur en millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub> est calculée en fonction du potentiel de réchauffement global (PRG) de chaque gaz, par rapport à un kilo de CO<sub>2</sub> (1 kg de CH<sub>4</sub> = 28-30 kg de CO<sub>2</sub>, 1 kg de N<sub>2</sub>O = 265 kg de CO<sub>2</sub>, etc.)

\*\*Traitement

Sources : GIEC, cop21.gouv.fr, ministère de l'Écologie

### VERS UN RETOUR À UNE AUTOSUFFISANCE REPOSANT SUR LES BIOCARBURANTS ?

Outre cette réforme dont les répercussions se font déjà sentir, il existe d'autres orientations à moyen terme qui favorisent une demande croissante de biocarburants. C'est ainsi que de plus en plus de pays dans le monde planifient leur mélange à d'autres carburants et fixent un calendrier. Les projets politiques de protection du climat annoncent aussi des obligations de réduction des gaz à effet de serre d'ici 2050 s'accompagnant de mesures concrètes interbranchées.

Ceci concerne par exemple le secteur agricole et sylvicole pour lequel un retour à l'«autosuffisance» est particulièrement intéressant. Dr. Remmele explique pourquoi : «D'une part, il en résulte une réduction des gaz à effet de serre de plus de 80 % par rapport au diesel. D'autre part, le biocarburant est biodégradable et n'est pas considéré comme constituant un danger pour l'eau. En cas d'avarie dans des zones sensibles ou sur des terres agricoles, aucune dégradation

de l'environnement n'est à craindre. La fabrication de biocarburant produit en outre de précieux tourteaux protéiques et crée une nouvelle valeur ajoutée dans les régions rurales.» Ici aussi, il existe déjà des signaux très nets côté fournisseurs qui indiquent que ce scénario est depuis longtemps bien plus qu'une vision lointaine. C'est ainsi que certains des principaux fabricants de machines agricoles au monde proposent sur le marché allemand des tracteurs pouvant dès la sortie de l'usine fonctionner à l'huile végétale, tout en respectant les normes antipollution les plus strictes et en bénéficiant d'une garantie complète. Le marché des huiles alimentaires, des graisses, des agents lubrifiants et des carburants reste donc intéressant. Il est par conséquent d'autant plus important qu'un salon véritablement destiné aux professionnels présente toute la chaîne de process et débâte des innovations et des perspectives de la branche concernée, et ce salon est oils+fats 2017.

Pour en savoir plus sur drinktec en général : [www.drinktec.com](http://www.drinktec.com)

# FORTE MOBILISATION DE LA BEI

## 105 millions d'euros de nouveaux financements signés

Lors de sa visite officielle au Maroc, Román Escolano, Vice-Président de la BEI en charge des activités de la Banque au Maghreb, a signé deux financements d'envergure pour soutenir les secteurs privé et d'enseignement supérieur au Maroc pour un montant global de 105 millions d'euros.

Un premier financement de 35 millions d'euros a été signé ce jeudi 6 juillet 2017 avec la société Diana holding et un deuxième d'un montant de 70 millions d'euros est signé ce vendredi 7 juillet 2017 avec l'Université Euromed de Fès. Ces deux nouveaux financements portent à 3,8 milliards d'euros, le montant total des projets signés par la BEI au Maroc entre 2007 et 2017. Cette forte mobilisation de la BEI a été principalement axée sur le soutien aux secteurs clefs de l'économie marocaine tels que le transport et la transition énergétique, l'éducation et la formation de jeunes, l'eau et l'assainissement, le soutien aux PME et aux microentreprises.

« Ce sont des financements emblématiques, les premiers pour la BEI dans des secteurs hautement stratégiques pour le Maroc : le secteur privé avec la filière agro-industrielle et la formation des jeunes au sein d'une université d'Excellence : l'Université Euromed de Fès a déclaré Román



Escolano, Vice-Président de la BEI lors de son déplacement. Et de rajouter : « Ces financements reflètent le rôle majeur qu'est appelée à tenir la BEI dans la région méditerranéenne avec notamment l'Initiative de résilience économique pour stimuler la croissance et l'emploi, accompagner le développement des entreprises pour une meilleure compétitivité à l'international, soutenir la construction d'infrastructures de formation au cœur

de cette région afin de donner plus de chances de réussite aux jeunes. »

### PREMIER FINANCEMENT DIRECT À UN GROUPE ENTIÈREMENT PRIVÉ

Convaincue que les entreprises sont un véritable moteur de croissance et d'emploi, la BEI a décidé de financer à hauteur de 35 millions d'euros la société Diana Holding dans l'objectif de soutenir son développement et sa compétitivité en Afrique comme à l'international.

Ce premier financement de la BEI dans le secteur de l'agro-industrie marocaine permettra notamment à la holding de moderniser ses méthodes de production et de distribution, et ainsi d'augmenter sa capacité d'embouteillages des boissons non-alcoolisées. Il sera également un précieux concours à la construction





d'une station de conditionnement et de distribution de produits agricoles

Avec la création de plus de 700 nouveaux emplois directs et indirects, ce projet s'insère pleinement dans le cadre de l'Initiative de résilience économique. La mise en œuvre de cette nouvelle initiative va permettre de renforcer notre action au Maroc et dans un certain nombre de pays voisins du Sud et des Balkans occidentaux avec à la clef des financements supplémentaires pour soutenir la croissance et la création d'emploi. L'objectif étant de mobiliser jusqu'à 15 milliards d'euros d'investissements supplémentaires sur l'ensemble des pays concernés.

### UNE UNIVERSITÉ D'EXCELLENCE : L'ÉCO-CAMPUS DE FÈS

L'objectif du financement de la BEI en faveur de l'éco-campus de Fès est de soutenir un projet d'Excellence universitaire salué en ces termes par le Vice-Président Román Escolano: « La BEI est particulièrement fière de financer ce projet d'Excellence



qui sera à même d'accueillir plus de 6 000 étudiants représentant plusieurs nationalités de la région euro-méditerranéenne et de l'Afrique subsaharienne. Il est prévu que 80 % du corps étudiant bénéficie d'opportunités de mobilité internationale, avec à la clef l'obtention d'un double diplôme reconnu en Europe. C'est un projet phare pour l'Union pour la Méditerranée qui contribuera à renforcer l'intégration et la stabilité régionales à travers le dialogue interculturel et la coopération dans les domaines de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation. »

Ce nouveau campus universitaire développé en partenariat avec plusieurs

institutions d'enseignement supérieur et de recherche au sein de l'espace méditerranéen offrira aux étudiants des formations conformes aux standards européens, ainsi que des diplômes reconnus officiellement en Europe. Seront ainsi développés une activité de recherche de pointe, ainsi que des programmes spécifiques répondant aux besoins socio-économiques de l'emploi des jeunes au niveau régional, national et de l'espace euro-méditerranéen. Des bourses seront également accordées aux étudiants méritants, issus de familles à revenus modestes.

En pleine adéquation avec les objectifs de la COP22, une attention particulière sera enfin portée à la protection de l'environnement et à l'efficacité énergétique des bâtiments avec notamment l'installation de panneaux solaires qui couvriront une partie des besoins électriques du site.

Aux 70 millions de financement de la BEI s'ajoute également l'appui financier de l'Union européenne qui via la Facilité d'investissement et de Voisinage accorde une subvention d'investissement de plus de 13 millions d'euros venant d'être approuvée.



Copyright Union européenne, 1995-2017

Source : Banque européenne d'investissement

# INNOVAFOOD

## NOS COUPS DE COEUR

### Yooji - Mes petits bâtonnets bio & surgelés à manger avec les doigts



Avec ces petits bâtonnets innovants et à la forme totalement inédite, Yooji accompagne les grands bébés dès 12 mois dans leur quête d'autonomie, en leur permettant de manger directement leur repas avec les doigts sans se salir ! Pratiques à doser selon l'âge ou l'appétit, ces bâtonnets se réchauffent très facilement au micro-ondes ou au bain-marie. Deux recettes gourmandes

ont été spécialement mitonnées:

- Jardinière de légumes (haricots verts, carottes, petits pois, épinards, pomme de terre), à la touche de chèvre et à la pointe de ciboulette
  - Légumes du soleil (carottes, poivrons rouges, tomates, épinards, oignons) et touche de chèvre et basilic
- Aliments produits à base de matières premières issues de l'Agriculture Biologique.

[www.yooji.fr](http://www.yooji.fr)

### Sabarot - Quinoa à trancher Innovation proposée



Petite galette de quinoa prête en 5 minutes. Tranchez, poêlez, dégustez. Conditionné en petit boudin de 500 g, pratique et rapidement préparé. Il s'adapte parfaitement en quelques minutes à toutes les créations culinaires. Idéal pour changer des pâtes et du riz et diversifier les assiettes.

Le produit est aussi simple à conserver (ambiant avant entame) avec une DLUO longue (1 an)

Le quinoa à trancher est conçu selon un process naturel, sans gluten, colorant ou conservateur, pas de graisse ajoutée, teneur en sel déterminée de manière raisonnée.

[www.sabarot.com](http://www.sabarot.com)

### L'atelier V - Gamme de Houmous bio



Houmous 100% naturel, 100% bio et 100% végétal, sans aucun arôme, additif ou conservateur artificiel, fabriqué en Bretagne exclusivement à partir de légumineuses origine France. Les légumineuses françaises, ces petites graines pleines d'avenir, sont les

ingrédients «star» des 4 recettes de Houmous BIO : pois chiche, lentilles corail, pois cassé ou haricot rouge.

[www.latelierv.fr](http://www.latelierv.fr)

### Inno'vo - Les infusions Bio

2 parfums :  
 - Pur jus de Pomme et infusion de menthe fraîche  
 - Pur jus de Pomme et infusion de gingembre

Produits bio, pur jus de pomme  
 La menthe et le gingembre sont des ingrédients infusés directement dans le pur jus de pomme bio : sans conservateurs, sans ajouts d'eau, sans sucres ajoutés, sans colorants, sans extraits.



[www.inno-vo.fr](http://www.inno-vo.fr)

# PROCESS ' INOX

NOUS AVONS LA SOLUTION

## SEEPEX.

ALL THINGS FLOW



Les pompes de dosage SEEPEX, à la goutte près.

Nos partenaires



































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

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

# Recettes de cocktails sans alcool

## LÉGUMES ET BIÈRE BLONDE



1 cl de sirop de caramel tendre  
2 cl de jus de poivron rouge (acheté tout prêt ou simple à réaliser avec un blender)  
2 cl de jus de carotte  
4 grains de poivre  
Glace  
Bière blonde sans alcool

Dans un shaker, piler le poivre. Verser le sirop de caramel, le jus de poivron rouge, le jus de carotte.  
Remplir de glace, shaker puis verser (avec une passoire) dans un verre à pied rempli au 2/3 de glace pilée.  
Compléter de bière sans alcool.

## PUNCH AUX SIX FRUITS



1 boîte de jus d'orange concentré surgelé de 355 ml, non dilué  
1 boîte de jus d'orange, fraise et banane concentré surgelé de 355 ml, non dilué  
1 boîte de jus de pamplemousse concentré surgelé de 355 ml, non dilué

180 ml (3/4 de tasse) de sirop de grenadine  
2 litres (8 tasses) de boisson gazeuse au gingembre (ginger ale)  
2 oranges tranchées, avec la pelure  
500 ml (2 tasses) de canneberges entières surgelées

Dans un bol à punch ou un grand bol, mélanger tous les ingrédients ensemble. Servir immédiatement.

## LAIT DE COCO, ANANAS ET CITRON VERT



Sirop saveur menthe  
5 cl de lait frais  
5 cl de lait de coco  
5 cl de jus d'ananas  
1 demi citron vert

Dans un blender, disposez 2 cuillères à soupe de sirop saveur menthe, 5 cl de lait frais, 5 cl de lait de coco, 5 cl de jus d'ananas et le jus d'un demi citron vert.  
Mixer et servir bien frais.  
Pour finir, décorez avec une rondelle de citron vert et un brin de menthe fraîche.

## VENEZZIO SPRITZ



5 cl de bitter sans alcool  
5 cl d'effervescent sans alcool pêche  
4 cl de jus d'orange  
5 cl de soda  
1 brin de romarin

Dans un shaker, versez tous les ingrédients, pilez légèrement les quartiers d'orange puis ajoutez des glaçons et shakez.  
Filtrez dans un verre long drink.

## FLEUR D'AMOUR



7 cl de nectar de banane  
4 cl de jus d'ananas  
7 cl de nectar de mangue  
1 trait de jus de citron vert

Dans un shaker, versez les nectars et les jus puis secouez énergiquement.  
Servez dans un verre long drink avec des glaçons.

## VIRGIN MOJITO



10 cl de cocktail Mojito  
2 cl de limonade  
Dés de citron vert  
Feuilles de menthe

Réalisez la recette directement dans le verre.  
Ecrasez le demi citron vert coupé en dés.  
Placez la menthe fraîche dans la préparation et pilez-la délicatement sans la broyer.  
Remplissez le verre à moitié

de glace pilée et ajoutez le cocktail Mojito.  
Mélangez et complétez avec de l'eau gazeuse.

*Le cahier*

# HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Découverte  
Le Wazo Hotel**

**Restaurants  
Soho Asian Experience  
Latitude 33**

**Nouveau  
Le Bô Marché**

**Évènement  
Concours Culinaire International**

**MUSÉES**

**LA MÉMOIRE D'YVES SAINT LAURENT**



En octobre 2017, deux musées dédiés à Yves Saint Laurent ouvrent au public, dans les deux villes qui ont compté dans sa vie, Paris et Marrakech. Dans l'hôtel particulier du 5 avenue Marceau, qui abrita la maison de couture pendant près de trente ans et où siège la Fondation Pierre Bergé-Yves Saint Laurent depuis 2002, s'ouvre le Musée Yves Saint Laurent Paris. Ce dernier présente alternativement, sur plus de 450 m<sup>2</sup>, parcours rétrospectif et expositions temporaires thématiques. Plus qu'un musée monographique, le parcours muséal rend compte d'une époque où la haute couture accompagnait un certain art de vivre aujourd'hui disparu. Ainsi, les anciens salons de haute couture et le studio historique de création plongent les visiteurs au coeur de la maison de couture. Situé rue Yves Saint Laurent à proximité du Jardin Majorelle, le musée Yves Saint Laurent Marrakech a été conçu tel un centre culturel. D'une superficie de près de 4.000 m<sup>2</sup>, ce nouveau pôle d'excellence comprend un espace d'exposition permanente, une salle d'exposition temporaire, une bibliothèque de recherche, un auditorium, une librairie et un café.

**HÔTEL**

**SOFITEL AU MOYEN ORIENT**



Le groupe AccorHotels, leader mondial dans le domaine du voyage et du lifestyle, annonce la signature du plus important projet d'établissement Sofitel au Moyen-Orient, en partenariat avec le promoteur immobilier MKM Commercial Holdings LLC. Le Sofitel Dubai Wafi, dont l'ouverture est prévue pour début 2019, viendra compléter le réseau Sofitel, composé aujourd'hui de 14 hôtels et 4.400 chambres, en exploitation ou en construction, au Moyen-Orient.

L'hôtel proposera 501 chambres de luxe, dont 86 suites, d'une surface variant de 55 m<sup>2</sup> à 625 m<sup>2</sup>, ainsi que 97 résidences hôtelières (studios ou résidences d'une, deux ou trois chambres) pour des séjours plus longs. L'établissement offrira différentes options de restauration, dont un restaurant de spécialités asiatiques, un bar lounge sur deux niveaux, un café français dans le lobby, un restaurant ouvert toute la journée et un bar en bord de piscine. Les clients pourront se détendre au SoSpa ou utiliser la salle de sport entièrement équipée, la piscine extérieure ou les courts de tennis, tandis que les enfants pourront se divertir dans le club qui leur est réservé. Les voyageurs d'affaires auront accès à 10 salles de réunion, ainsi qu'à une salle de réception de 1.115 m<sup>2</sup>.

[www.sofitel.com/Hotel/Dubai](http://www.sofitel.com/Hotel/Dubai)

**RESTAURATION**

**2 MILLIONS DE CLIENTS/JOUR**

«Parce que, le ventre vide, on prend de mauvaises décisions». C'est ce qu'a soutenu Ingvar Kamprad, fondateur et unique actionnaire d'Ikea, pour justifier la création d'un restaurant dans un de ses magasins, en 1960. Un pari réussi, puisqu'aujourd'hui 390 points de restauration Ikea dans le monde servent deux millions de clients par jour, révèle le magazine Capital.

Chaque année, 550 millions de boulettes sont servies aux clients. Résultat, la division Ikea Food (qui comprend le restaurant & café, le restaurant d'entreprise et enfin, l'épicerie & bistro) pèse 1,7 milliard d'euros, selon le rapport annuel du numéro un mondial de l'ameublement. Soit 5,3% des ventes du groupe suédois. A titre de comparaison, ce chiffre s'établissait à 1,2 milliard en 2011.



[fr.ikea.com](http://fr.ikea.com)

TOURISME  
LA CNT S'EXPRIME



Abdellatif Kabbaj, Président de la Confédération Nationale du Tourisme a tenu à faire un point de presse pour répondre aux nombreuses interrogations des journalistes.

«Au niveau de la CNT, nous avons réuni toutes nos Fédérations et associations dans le but d'une réorganisation qui nous permettrait de relever les défis qui nous attendent. L'heure est à la mobilisation Générale de tous les acteurs du Tourisme et nous pouvons vous assurer qu'aujourd'hui il n'y a plus aucune divergence au sein de notre Confédération. Notre relation avec la tutelle est basée sur la confiance mutuelle et respectueuse des engagements que nous avons pris lors de notre première rencontre. Elle ne saurait souffrir de dysfonctionnements, sachant que l'un comme l'autre, nous avons l'obligation de résultats.

Les sujets sur lesquels la commission mixte va travailler, concernent La gouvernance du secteur, la promotion, l'Aérien, le Financement, l'investissement et la compétitivité de nos acteurs.

Concernant les contrats Progrès, c'est un projet qui nous a été proposé par Le Ministre sortant et sur lequel nous avons travaillé depuis 2015 avec l'administration du Tourisme et plus particulièrement la DRDQ. Ce contrat vise à sceller un partenariat gagnant/gagnant entre la CNT- La FINH- Le Ministère du Tourisme et le Ministère des Finances. Mr Le Vice Président General vous en parlera plus en détail»

Abdellatif Kabbaj - Président de la CNT.

**FRIZE**

VILA FLOR  
TRIS-OS-MONTES

NOUVELLE Image

LA Boisson RAFFRAÎCHISSANTE  
IDÉALE Pour TOUTES  
LES occasions

Faible EN Calories

Naturellement Gazeuse

**LIAISON MARITIME**

**DES NOUVEAUTÉS POUR GNV**

GNV a rencontré les Agents de Voyage et les Journalistes marocains pour présenter les dernières nouveautés introduites par la Compagnie sur les liaisons depuis et vers Tanger et Nador, et les interventions faites sur les services des lignes Gênes-Tanger et Barcelone-Tanger, pour améliorer le confort et la satisfaction de ses clients.

Depuis le 8 juin, à la ligne Nador-Sète s'ajoute celle entre Nador et Barcelone; ces deux lignes sont assurées par le navire GNV ATLAS, dont le nom est un hommage à la chaîne de montagnes qui traverse le Maroc, et qui a été entièrement rénové avec un hall d'accueil ample et lumineux, des espaces publics fonctionnels et confortables, un salon où les fauteuils sont recouverts de matériaux hypoallergéniques de dernière génération, des toilettes équipées d'une zone douche, un vaste espace dédié aux enfants facilement accessible ainsi que deux mosquées, une réservée aux hommes et l'autre aux femmes.

L'objectif de GNV est celui d'améliorer toujours plus ses services et d'offrir à ses passagers une traversée confortable et en toute sécurité: la Compagnie concrétise son engagement en veillant à ce que les espaces communs, les toilettes et les zones réservées au repos soient propres et agréables. Le confort des salons fauteuils a ainsi été particulièrement amélioré grâce à l'introduction d'un personnel chargé de contrôler ces espaces.



[www.gnv.it](http://www.gnv.it)

**ONMT**

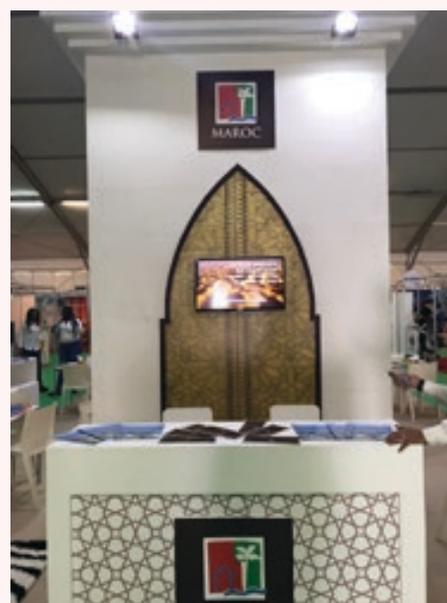
**MEILLEUR STAND AU SITA**

L'Office National Marocain du Tourisme a reçu le prix du «Meilleur stand», au Salon International du Tourisme d'Abidjan (SITA)

Ce prix récompense chaque année un exposant sur les critères d'organisation, de décoration et d'exposition du stand l'ONMT a participé au SITA avec un stand d'une superficie de 80 m2 avec des espaces dédiés aux professionnels marocains souhaitant promouvoir leurs régions et produits touristiques.

La participation de l'ONMT à ce salon entre dans le cadre de sa stratégie de conquête du continent africain avec pour objectif de doubler dans les 2 ans à venir le nombre de touristes. Le Royaume accueille annuellement près de 220.000 touristes subsahariens.

Le SITA qui s'étend sur une superficie totale de 57.000 m2 a accueilli pour cette édition plus de 300 exposants, enregistré une affluence de 50000 visiteurs pendant les 4 jours du salon.



[www.visitmorocco.com](http://www.visitmorocco.com)

**RENDEZ-VOUS**

**TASTE OF PARIS 2018 !**

À vos agendas ! Taste of Paris vous accueillera au Grand Palais du 17 au 20 mai prochains pour une nouvelle édition encore plus festive et gourmande.

<https://paris.tastefestivals.com>



## NOMINATIONS

### GRUPE PALMERAIE DÉVELOPPEMENT



Hicham Berrada Sounni, Président Directeur Général du Groupe annonce une nouvelle organisation en s'entourant de Majid Benmlih et Mohamed Ben Ouda pour accélérer le déploiement de la vision CAP 2020 et se diversifier vers d'autres secteurs d'activités.

Majid Benmlih devient vice-président du groupe. Il aura notamment pour mission l'accélération du développement stratégique du groupe, la mise en place d'un système de pilotage par les résultats du groupe, ainsi que la diversification vers de nouvelles activités.

Le groupe Palmeraie Développement

renforce ainsi son top management par l'arrivée de Mohamed Ben Ouda, en qualité du Directeur Général du Groupe qui englobe les activités immobilières (l'immobilier de luxe, l'immobilier social et moyen standing), l'hôtellerie et les loisirs ainsi que le développement à l'international et plus particulièrement l'Afrique

Ce changement organisationnel s'inscrit dans le renforcement de la gouvernance, le déploiement des chantiers d'excellence opérationnelle et la mise en place d'un système de pilotage par les résultats.

[www.pdev.ma](http://www.pdev.ma)

## GOLF

### PRESTIGIA SIGNE SON 4ème PARCOURS



Prestigia a inauguré son 4ème Golf à Plage des Nations Golf City.

Signé par Colin Montgomerie, un des plus grands golfeurs de l'histoire, toutes compétitions confondues, «The Montgomerie Rabat» est un golf 18 trous surplombant l'Atlantique et où les nombreuses technicités du parcours mettront au défi l'habileté et la stratégie de jeu des golfeurs.

L'inauguration du «The Montgomerie Rabat» s'est tenue en présence de Colin Montgomerie et a accueilli un tournoi inaugural dont le drive inaugural a été effectué par Colin Montgomerie en personne. Le départ du tournoi inaugural en shot gun a été donné aux alentours de midi.

«The Montgomerie Rabat » vient renforcer

l'offre Golfique de Prestigia, qui comprend déjà «The Tony Jacklin Marrakech» inauguré en novembre dernier ainsi que «The Montgomerie Marrakech» et «The Tony Jacklin Casablanca».

Tous signés par des stars mondiales du Golf, les parcours golfiques de Prestigia s'inscrivent dans une contribution active au développement de la politique touristique du Royaume et au renforcement de l'offre golfique nationale.

[www.prestigiagolf.com](http://www.prestigiagolf.com)

**FAST FOOD**

**UN DRIVE POUR QUICK**

Tenor Restauration, master franchisé Quick au Maroc annonce l'ouverture du premier Quick Drive au Maroc, le deuxième restaurant à Marrakech et le 4e au niveau national pour un investissement de 20M de Dh.

Etendu sur une superficie de 4.300 m2 et d'une capacité totale de plus de 400 places assises, Quick Drive a ouvert ses portes au 409, Lotissement les palmiers Targa à Marrakech. Créant 65 emplois directs, ce



nouveau concept comporte un service drive, qui permettra aux clients de passer leurs commandes et de bénéficier de la prestation sans avoir à quitter leurs véhicules, la promesse de ce service repose sur une économie de temps et de mouvement pour le client afin de garantir un maximum de confort tout en respectant les valeurs de la chaîne à savoir la simplicité, la générosité et l'enthousiasme, des valeurs partagées par les collaborateurs de Quick à travers le monde.

[www.quick.ma](http://www.quick.ma)

**HÔTELLERIE**

**ACCOR SE MET AU RYTHME AFRICAIN**

AccorHotels a dévoilé sa campagne social media exclusive #MyChicAfrica, qui met en valeur une Afrique trendy et audacieuse. Lancée en partenariat avec le leader du transport aérien Air France, cette campagne vise à promouvoir l'Afrique, loin des sentiers battus.

La campagne #MyChicAfrica se veut une véritable invitation au voyage au coeur d'une Afrique en pleine effervescence et invite les influenceurs africains à devenir ambassadeurs de leur continent, tant au niveau local qu'international. Le principe est simple : un influenceur africain invite, dans sa ville de résidence, un autre influenceur de la diaspora à vivre une expérience du voyage sur-mesure et ainsi, découvrir l'Afrique de la manière la plus inédite qui soit.

C'est avec la très célèbre designer ivoirienne, Loza Maleombho, que l'aventure a débuté, en avril dernier, à Abidjan. Loza a reçu dans sa ville de résidence, le comédien Dycosh et lui a fait découvrir les nombreux atouts et richesses qu'offre la Côte d'Ivoire. Gastronomie, nature et art contemporain ont rythmé les journées des deux influenceurs, qui ont partagé leurs aspects préférés de la vie ivoirienne sur le compte Instagram de MyChicAfrica et via le hashtag #MyChicAbidjan. Balades en bateau dans la lagune Ebrié, footings dans la luxuriante Forêt du Banco, visite du Bushman, cours de cuisine à l'ibis Marcory ou encore farniente au Sofitel Abidjan Hotel Ivoire étaient au programme du riche agenda que Loza a préparé pour Dycosh.



Cette promenade sur le continent africain se poursuivra d'ailleurs fin 2017 à Dakar. C'est l'artiste photographe Siaka, co-créateur de lives, qui est derrière l'objectif pour la campagne #MyChicAfrica.

Pour découvrir ses clichés, rendez-vous sur la page Instagram de MyChicAfrica [www.instagram.com/mychicafrika](http://www.instagram.com/mychicafrika)

## NOMINATION NOUVEAU DG À MAZAGAN



Mazagan Beach & Golf Resort a le plaisir d'annoncer la nomination de son nouveau Directeur Général, Monsieur Massimiliano Zanardi. Grâce à son expérience exceptionnelle et son leadership confirmé, il représente le bon Exécutif pour accompagner Mazagan Beach & Golf Resort vers le futur. Monsieur Massimiliano Zanardi sera responsable du développement continu de l'expérience Client, de l'ensemble de la structure

opérationnelle, du développement des équipes et de la stratégie commerciale.

Ayant débuté sa carrière en Restauration, Monsieur Massimiliano Zanardi a plus de deux décennies d'expérience en hospitalité. Sa solide expertise en restauration, sa longue et internationale carrière dans les métiers de l'hôtellerie ainsi que son engagement envers la qualité lui permettront assurément de réussir sa mission à Mazagan Beach & Golf Resort.

[fr.mazaganbeachresort.com](http://fr.mazaganbeachresort.com)

## RÉCOMPENSE BANYAN TREE TAMUDA BAY



The International Hotel & Property Awards 2017 a révélé les établissements primés dans différentes catégories.

La maison d'édition «Design et al», basée au Royaume-Uni, accueille trois prix de design majeurs chaque année dont le prestigieux International Hotel & Property Awards. Les prix ont été décernés dans l'incroyable Hotel Caruso de Ravello (en Italie), en juin dernier. Environ 9 000 votes

ont été recensés.

Le Banyan Tree de Tamuda Bay a reçu le prix de la meilleure architecture pour un hôtel de moins de 200 chambres.

+ 212 539 669 999

## AGENCE DE VOYAGE LA LOI 11-2016

Les représentants de la FNAVM et les présidents des Associations Régionales des Agences de voyages ont tenu en juin dernier une réunion de travail au Ministère du Tourisme en présence de Mme Lamia Boutaleb, Secrétaire d'Etat en charge du Tourisme, de Mme Nada Roudiès, Secrétaire générale et de membres de la Direction de la Régulation du Développement de la Qualité. Le principal sujet de cette réunion était le projet de loi 11-2016 qui permettrait l'octroi de licences de type B à une personne physique ou morale possédant un point de vente (boutique de station service, supermarché ou autre ..) et de procéder à la vente de produits voyage en parallèle de leur activité régulière à la différence des agences de voyages classiques possédant des licences A ayant pour principale activité la vente de prestations et produits de voyage et dirigées par des personnes diplômées d'instituts et d'écoles du secteur du tourisme. La Secrétaire d'Etat en charge du tourisme a indiqué que cette loi ne peut plus être retirée du circuit législatif. Cependant et suite aux nombreuses critiques et mécontentement des professionnels du voyage par rapport à l'adoption de cette loi, Lamia Boutaleb a proposé la création d'un groupe de travail public/privé pour apporter des modifications et ajustements à la loi. Suite à cela, les professionnels présents ont été amenés à s'exprimer sur les conséquences négatives de la loi sur leur métier. Une réunion a été fixée pour le mois de juillet avec les membres du groupe de travail pour apporter des propositions d'ajustements de la loi.



[premiumtravelnews.com](http://premiumtravelnews.com)

# VOYAGEZ SANS VISA

Le Passeport Index 2017, édité par le cabinet de conseil canadien Arton Capital place le passeport marocain à la 72ème place.

Pour établir cet indice, le cabinet a comparé les passeports de 199 pays à travers le monde, en se basant sur des données publiques et des informations officielles fournies par des organismes gouvernementaux.

Les passeports sont ensuite classés en fonction du nombre de pays auxquels ils donnent accès sans que leurs citoyens aient besoin d'obtenir un visa.



C'est l'Allemagne qui tient la pôle position, en donnant à ses citoyens la possibilité de visiter 158 pays sans visa. Elle est suivie par la Suède et Singapour qui se partagent la deuxième place avec 157 pays accessibles sans visa.

Les derniers sont l'Afghanistan (98ème), le Pakistan (97ème) et l'Irak (96ème).

Le passeport marocain, quant à lui, donne accès à 55 pays sans visa ou avec un visa délivré à l'arrivée.

Voici les 55 pays concernés:





**SANS VISA**

**AFRIQUE**

Côte d'Ivoire  
Gambie  
Gabon  
Guinée  
Mali  
Niger  
Sénégal  
Tanzanie  
Tunisie

**MOYEN-ORIENT**

Syrie  
Turquie



**ASIE**

Hong-Kong  
Macao  
Indonésie  
Malaisie  
Corée du Sud

**Océanie**

Micronésie

**CARAÏBES**

Grenade  
Haïti  
Saint-Vincent-et-les-Grenadines

**AMÉRIQUE DU SUD**

Brésil  
Equateur



Rwanda  
Seychelles  
Ouganda

**MOYEN-ORIENT**

Iran  
Jordanie  
Liban  
Palestine

**ASIE**

Cambodge  
Laos  
Maldives  
Népal  
Philippines  
Tadjikistan

**CARAÏBES**

Dominique

**Océanie**

Îles Marshall  
Palaos  
Samoa  
Tuvalu  
Vanuatu

**AMÉRIQUE CENTRALE**

Le Nicaragua

Très bon voyage à toutes et tous!

**AVEC UN VISA DÉLIVRÉ À L'ARRIVÉE**

**AFRIQUE**

Comores  
Congo-Brazzaville  
Djibouti  
Guinée-Bissau  
Kenya  
Madagascar  
Mauritanie  
République de Maurice  
Mozambique  
Timor oriental  
Togo



# ÉVÈNEMENT CULINAIRE

à ne pas manquer !

**S**olution Directe organise du 28 septembre au 1er octobre un événement culinaire à Casablanca. L'occasion de découvrir des passionnés de gastronomie, aussi bien amateurs que chefs connus et reconnus. Concours, démonstrations, animations, cooking shows, tout sera mis en oeuvre pour ravir les papilles. Les produits du terroir seront également mis à l'honneur à travers de multiples activités. Rencontre avec l'organisatrice Zineb BOUKHSIM.

## LE COCKTAIL RÉINVENTÉ POURQUOI AVOIR SOUHAITÉ ORGANISER UN ÉVÈNEMENT CULINAIRE?

Suite au succès de notre événement consacré à la pâtisserie et suite à une demande croissante du public, nous avons voulu permettre aux passionnés de cuisine, toujours dans la catégorie amateurs, de pratiquer leur don. Cette fois-ci ils seront devant un public qui adore la gastronomie et encadrés par un jury majoritairement marocain avec la participation de chefs espagnols puisque l'Espagne sera notre invitée d'honneur pour cette édition.

## COMMENT SE DÉROULERA-T'IL?

Le programme sera riche, nous aurons en plus du concours, des dégustations des produits du terroir, des animations liées à notre patrimoine (calligraphie, cérémonie du thé, groupes folkloriques..), des cooking shows, des blogueuses et des chefs qui vont sublimer les produits de terroir. En plus nous allons inviter des écrivains, historiens, gastronomes, opérateurs

publics, etc. pour échanger avec le public sur le terroir et le patrimoine culinaire en général.

Les personnes désirant participer sont conviées à poster leurs recettes sur la page facebook de l'événement. Il y aura une première sélection et casting par notre jury puis des éliminatoires lors des 3 jours de confrontation et la finale le 1er octobre 2017.

Le grand gagnant partira avec un chèque de 20.000 dhs sans oublier les cadeaux de nos partenaires qui vont être offerts à tous les candidats sur place.

## POURQUOI AVOIR SOUHAITÉ METTRE EN AVANT LES PRODUITS DU TERROIR MAROCAIN?

Le Maroc est un pays extrêmement beau et riche en terroir que nous ne trouvons nulle part ailleurs comme l'huile d'argan ou le safran.

Les institutions étatiques ont élaboré beaucoup de programmes de soutien aux coopératives pour qu'elles deviennent plus structurées et puissent répondre efficacement à la



## Tyab Bladi

### Concours Culinaire International

demande locale et étrangère et il est de notre devoir en tant qu'opérateur privé de faire connaître ces produits, les partager entre nous marocains et d'en faire bénéficier d'autres pays étrangers. D'ailleurs, un espace dédié aux coopératives est prévu pour les encourager à toucher aussi bien les professionnels que les particuliers.



Solution Directe est une société opérant dans le domaine du marketing opérationnel et événementiel depuis 16 ans et orientée ces dernières années vers des événements annuels propre à la société, qui visent un intérêt général. Citons en particulier les "Les Rendez-vous Gourmands" (en partenariat avec Carrefour), le premier concours révélateur d'amateurs passionnés de pâtisserie qui ont pu se faire connaître par le public et les professionnels et avoir, à la suite de ce concours, des propositions de formation et d'embauche par de grands chefs et structures connues.

Le second grand événement, annuel également, est la course féminine sur la corniche de Casablanca qui vise la promotion du sport en général et le sport féminin en particulier.



### COMMENT DONNER À CET ÉVÈNEMENT UNE PORTÉE INTERNATIONALE?

C'est la spécificité justement de l'évènement, c'est qu'on est dans la gastronomie marocaine avec une mise en avant du terroir mais en même temps, nous sommes ouverts à l'international à l'image du peuple marocain et de la culture de notre pays.

Nous avons l'honneur d'avoir l'Espagne avec nous pour cette première édition et nous remercions les participants. Nous sommes bien sûr ouverts à la participation d'autres opérateurs exposants qui veulent toucher une cible de connaisseurs.

### DE GRANDS CHEFS PARTICIPERONT, POUVEZ-VOUS NOUS EN PARLER?

Nous avons eu l'accord de plusieurs chefs de renom qui seront présents soit dans le jury pour encadrer les candidats ou dans le food theatre pour les démonstrations gastronomes. Les noms seront divulgués à l'approche de l'évènement.

### A QUELLES DATES AURA LIEU L'ÉVÈNEMENT?

L'évènement va se passer la dernière semaine du mois de septembre plus exactement du 28 septembre au 1er octobre à l'esplanade de la Sqala. Tout le monde donc est invité à venir encourager nos participants, visiter les stands des exposants et rencontrer de grandes stars dans le monde de la cuisine et du showbiz.

### QUEL PUBLIC ATTENDEZ-VOUS?

Nos attendons un public diversifié dont le point commun est l'amour de l'art de la gastronomie, de l'histoire et du terroir. Ils découvriront des plats inédits soit à travers les démonstrations des chefs soit à travers les candidats et vont être agréablement surpris des qualités gustatives et nutritionnelles de notre terroir.

Enfin, je tiens à remercier nos partenaires médias dont Resagro et 2M (TVet radio) qui nous ont fait confiance dès cette première édition.

Du 28 septembre au 1er octobre 2017  
A l'esplanade de la Sqala - Casablanca





**WAZO**

Près de tout, proche de vous !



**W**azo vous offre un emplacement favorisant votre bien-être! A la fois central et suffisamment éloigné du tumulte du centre-ville de Marrakech! Situé à l'entrée de la Palmeraie et à seulement 4 km des Jardins Majorelle et 5 km du centre-ville, Wazo est à proximité de tout ce qui fait la beauté de la ville ocre !

### LOBBY

Un vaste lobby à la décoration originale et au confort optimal est à votre disposition pour vos rencontres

### PISCINES & JARDINS

Profitez à la fois de la piscine de l'hôtel et de la piscine de l'appart-hôtel ! 2 grandes piscines pour les grands et 2 petites pour les minis !

### WAZO HÔTEL : 226 CHAMBRES DE 21 À 38M2

Découvrez un hôtel trendy doté de grands espaces et d'une décoration unique en son genre! Résolument modernes et confortables, les chambres sont toutes climatisées, disposent d'un écran plat, du wifi gratuit et vous bénéficiez de tous les services Wazo ! Wazo hôtel offre une grande variété de chambres pour satisfaire toutes les demandes:

#### QUELQUES CHIFFRES

- 226 Chambres
- 151 Appartements tout équipés
- 5 Bars & restaurants
- 4 Piscines (2 adultes - 2 enfants)
- 2 Spa
- 2 salles de sports





- Chambre Simple
- Chambre double à grand lit
- Chambre double Lits Jumeaux
- Chambre Triple
- Chambre Double - handicap
- Chambre Familiale
- Chambres communicantes

Les salles de bain privatives sont pourvues d'une baignoire ou d'une douche

La plupart des chambres disposent de balcons avec vue piscine, vue sur les montagnes de l'Atlas ou vue jardin

**APPART-HÔTEL : 151**

**APPARTEMENTS DU STUDIO AU F3**

Wazo c'est également un appart-hôtel très cosy avec un magnifique jardin et des appartements ultra confortables, tous climatisés, avec wifi gratuit et dotés d'une cuisine américaine entièrement équipée ! Bénéficiez de tous les services Wazo !

Wazo appart-hôtel offre une grande variété d'appartements de 26 à 57 m<sup>2</sup> pour satisfaire toutes les demandes:

- 80 studios de 26 m<sup>2</sup>

- 8 duplex de 44 m<sup>2</sup> avec 1 chambre
- 54 appartements Junior de 45 m<sup>2</sup> et 1 chambre
- 9 appartements Senior de 57 m<sup>2</sup> et 2 chambres

Les appartements grand confort sont composés d'1 à 3 chambre(s) disposant d'1 à 2 salle(s) de bains avec baignoire ou douche (serviettes fournies). Les cuisines américaines sont entièrement équipées : micro ondes, plaque de cuisson, vaisselle et tous les ustensiles nécessaires. La plupart des appartements disposent de balcons avec vue piscine, vue sur les montagnes de l'Atlas ou vue jardin

Les appartements en rez-de-chaussée disposent d'une terrasse équipée.

**RESTAURATION & BARS**

Wazo c'est aussi de nombreux bars et restaurants pour toutes les envies ! Ils sont en accès libre pour tous les clients de l'hôtel et de l'appart-hôtel Un cocktail au lounge ou au bord de la piscine ? Snaking, menu ou «à la carte»?



C'est vous qui décidez !

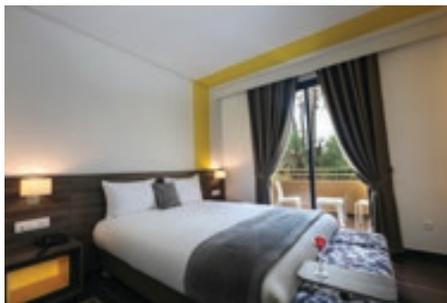
L'albatros : Restaurant à la carte  
Le chef propose une cuisine internationale raffinée avec des produits de grande qualité.

Bruschetta : Restaurant snaking  
Envie d'une pizza, un sandwich, une salade ou un plat généreux et gourmand ? C'est à la Bruschetta que ça se passe !

Le Millet : Restaurant buffet à volonté  
Découvrez de magnifiques buffets, riches et variés et savourez de délicieux petits déjeuners ou dîners au Millet, restaurant buffet !

Le Blue Bird : Lounge bar  
Ambiance tamisée et atmosphère jazzy, le lounge «Blue Bird» vous invite





à savourer un délicieux moment et à vibrer au rythme des accords du pianiste résident !

Le Rossignol & Le Bambou : Pool Bars  
Profitez d'un pur moment de détente dans l'un des pool bars, le Bambou à l'hôtel ou le Rossignol à l'appart-hôtel !

### ACTIVITÉS & BIEN-ÊTRE

Wazo dispose de 2 centres de spa, 2 salles de sport, un super kids club sur 2 niveaux, une crèche bébé, des activités de plein air et de nombreuses autres surprises !

A l'intérieur ou à proximité directe de Wazo, impossible de s'ennuyer

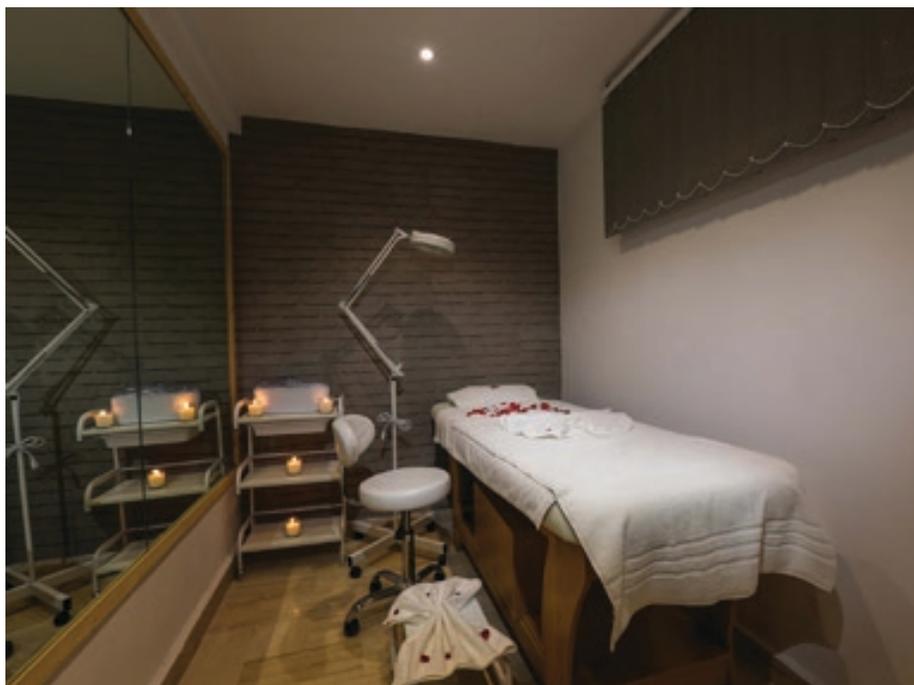
- Kidz Club : Jouer, apprendre et grandir ensemble !

- Spa Ônamaste : Centre de soins et de bien-être

- Fitness : Gardez la forme avec les 2 salles de fitness !

- Découverte: Wazo s'occupe de toutes vos activités !

Wazo organise pour vous vos activités extérieures : golfs à proximité, circuits de quad et buggy dans la toute proche palmeraie de Marrakech et même les excursions d'une journée complète à



Essaouira au bord de l'océan et bien d'autres activités que vous aller adorer!

- Wazo Experience : Entrez dans un monde de bien-être

Afin que votre bien-être se prolonge longtemps après vos vacances, Wazo organise pour vous des events bien-

être avec des professionnels reconnus. Cours de Yoga, massages Amma, massages Reiki, hypnose, initiation à la sophrologie, méditation tibétaine, réflexologie plantaire et de nombreuses autres activités.

### BUSINESS CENTER

L'hôtel offre un véritable business center doté de 4 salles de conférence, réunions, séminaires etc. bénéficiant de tout le matériel utile : rétro-projecteurs, sonorisation, etc.

Vous bénéficiez d'un environnement haut de gamme et sur mesure et de tous les équipements disponibles.

Les restaurants sont également à votre disposition, pour une simple pause café ou un repas adapté à vos souhaits (buffet ou menu)

Pour toutes demandes ou questions :

Téléphonez au  
+212 (0)5 24 29 84 00

Envoyez un mail :  
contact@hotelswazo.com



# LE BÔ MARCHÉ

## Un Nouveau Concept Store est né.

Une nouvelle enseigne de Supermarchés Premium a ouvert son 1er point de vente au coeur de Casablanca, à deux pas de l'Espace Porte d'Anfa.



Cette enseigne est un concept original unique en son genre, alliant merveilleusement les styles vintage rétro des vieilles épicerie parisiennes, au style hangar new-yorkais, et intégrant les technologies et appareillages de dernière génération comme des vitrines ultra modernes, des chambres de maturation de viandes, une machine de fabrication de pâtes fraîches tout droit venue d'Italie, ou encore une trancheuse à volant « Old Style » ; une vraie pièce de musée au coeur du rayon Boucherie-Charcuterie.

Pensée et conçue par ses créateurs, Mrs Mehdi Hsissen et Smail Haddioui, cette nouvelle enseigne marocaine se distingue par l'alliance du commerce de proximité et de l'épicerie fine, intégrant en son sein un Espace Traiteur et un Restaurant qui met le partage et la convivialité à l'honneur.

Réalisée par une équipe de professionnels et d'experts marocains et étrangers venus de divers horizons, elle offre de part son style et l'atmosphère qui y règne, une nouvelle expérience inédite dans la vie du consommateur casablançais.

L'ambition affichée par ses fondateurs est de faire de cette enseigne un nouvel opérateur majeur dans le monde si concurrentiel de la grande distribution, en se démarquant par son originalité, son style, son niveau de service

premium, ainsi que par la qualité et la variété des offres et services offerts.

Une équipe de voituriers et de commerciaux seront dédiés au confort de la clientèle, tandis que les Grands Maîtres et Experts métiers leur apporteront toute l'assistance et les conseils nécessaires à leur pleine satisfaction.

D'un format compact (d'environ 500m<sup>2</sup> d'espace de vente), ce 1er magasin stylé et conceptualisé offre une palette impressionnante de services et d'opportunités de découverte, de plaisirs et d'achats.



Le Bô Marché by Mehdi Hsissen & Smail Haddioui.

12 Rue Ali Abderrazak - Casablanca



# LATITUDE 33 !

## Restaurant saisonnier

**L**atitude 33 le restaurant branché en bord de piscine du Four Seasons Hotel Casablanca a ouvert ses portes au public. Le restaurant al fresco dont le nom s'inspire de l'emplacement géographique de la ville de Casablanca sur le 33ème parallèle, propose une carte aux saveurs fraîches et contemporaines que les clients peuvent apprécier au milieu des jardins luxueux de l'Hôtel.



### MENU ETHNIQUE

Bercés par la brise marine, les clients peuvent découvrir une sélection de salades légères, dont la salade César au poulet croustillant, et de Crudo comme les huîtres de Dakhla, un incontournable local. Ouvert du Lundi au Vendredi pour les déjeuners de 12 à 17 heures, le menu propose un assortiment de plats savoureux qui transportera les convives à travers un voyage gustatif aux quatre coins du monde.

### VOYAGE CULINAIRE

Embarquez vers l'Amérique du Nord avec les sandwiches gourmets tel que le Cheeseburger, faites une escale au Moyen Orient en dégustant la sélection de mezzés Libanais et atterrissez en Asie avec un assortiment de sushis et



sashimis. Pour compléter l'expérience culinaire, la carte propose aux convives des desserts accompagnés de glaces faites maison.

### DESIGN CONTEMPORAIN

La conception du restaurant inclut des moucharabiehs marocains, un pavillon ouvert spectaculaire abrite un bar lumineux et un plancher éclairé qui crée une impression de lanterne. Le mobilier noir contraste avec les meubles blanc et crème à l'extérieur du pavillon, qui donne sur un somptueux mur d'eau en cascade.

Latitude 33, ouvert pendant le déjeuner, est la quintessence de l'expérience culinaire raffinée et chic dans un cadre d'une beauté exceptionnelle.

Four Seasons Casablanca  
05 29 073 680

# SOHO

## NOUVEAU TEMPLE DE LA GASTRONOMIE ASIATIQUE



« La cuisine est une mélodie que l'on déguste par la bouche »  
G.Rossini (1792-1868).

Le SOHO, nouvelle référence de la Haute Gastronomie asiatique, a ouvert ses portes à Casablanca le 15 avril. Dédié au plaisir du palais, le restaurant a déjà fait des émules parmi la clientèle casablancaise qui l'a déjà élu comme l'une des meilleures tables du Maroc.

Au menu, une cuisine fusion intrigante, qui allie la délicate thaïlandaise, la nippone raffinée, la chinoise métissée, et la gastronomique française !

Sous les commandes du Chef renommé Masaki Kimura, le SOHO-Asian Experience- incarne les multiples facettes de l'Asie: traditionnel mais moderne, créatif et résolument tourné vers l'avenir.

Avec ce lieu exceptionnel, le Chef Masaki Kimura revendique une cuisine nippone forte de son patrimoine mais ambitieuse de ses créations. Tout dans son moindre détail a été pensé pour accompagner le savoir-faire culinaire asiatique et magnifier sa haute cuisine.

Côté déco, le confort et l'esthétisme sont au rendez-vous. Le style est soigné dans un cadre luxueux, suivant une orientation de style eurasien. Le toit mobile laisse profiter des beaux jours qui arrivent, et rafraîchira les nuits d'été. A l'étage le restaurant dispose également d'un salon lounge et d'un bar idéal pour les afterworks.

Côté ambiance, il règne au SOHO une ambiance feutrée où lumière tamisée et ambiance lounge sont au rendez-vous. A l'étage, la présence du dj résident apporte une ambiance clubbing idéale pour agrémenter les soirées entre amis.

Boulevard Moulay Rachid (près de Chez Paul-Villa Zevaco) - Casablanca Ouvert tous les jours midi et soir.

### Biographie du Chef Masaki Kimura



Né au Japon en 1978 à Hokkaido, Masaki Kimura gagne la France guidé par son ambition et l'amour de la gastronomie pour y devenir l'apprenti de Gilles Goujon, un grand nom de la gastronomie française (chef français 3

étoiles).

Quelques années plus tard, il intègre la cuisine du restaurant japonais Kamogawa à Nice, également étoilé au guide Michelin. Arrivé à Casablanca, il prêterait main forte à l'équipe du restaurant Iloli avant de prendre officiellement les commandes du restaurant SOHO et présenter avec beaucoup de fierté ses propres créations !

Il offre ainsi, avec une passion rigoureuse, une carte de saveurs en harmonie mêlant jeu ingénieux des épices et parfums à profusion... Il s'attache à souligner que les produits utilisés sont uniquement des produits du terroir, en raison de l'importance qu'il donne à la fraîcheur de sa cuisine, et au «fait maison» qui régit tout son savoir-faire.



Sous le thème :  
Produits de terroir, notre richesse

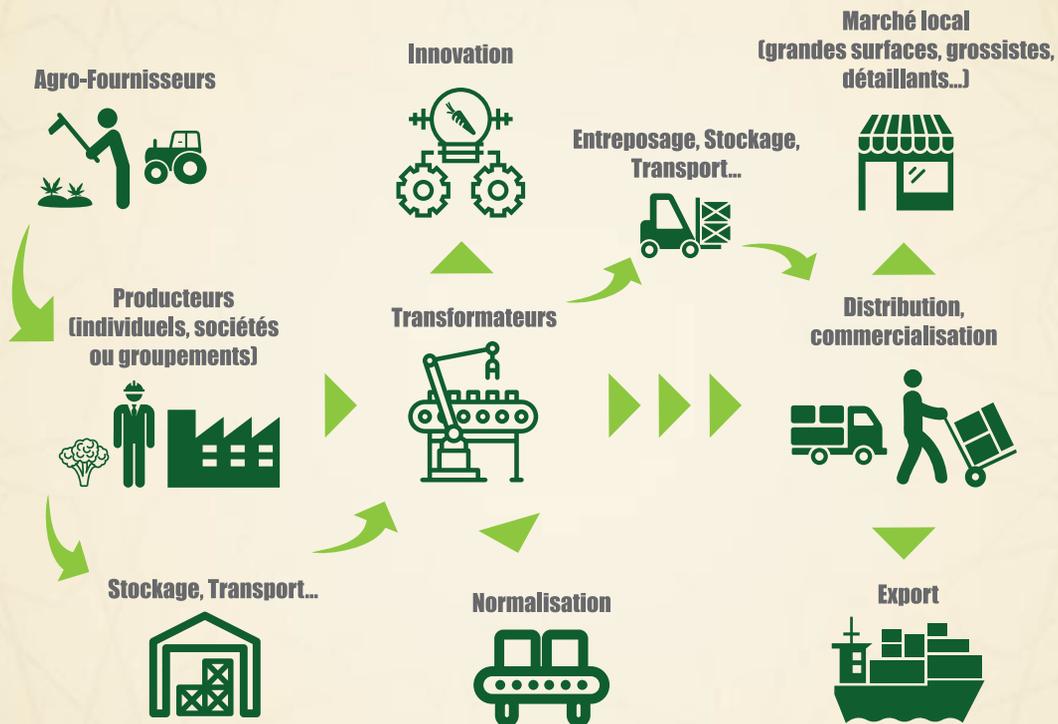


Concours culinaire amateur  
à l'esplanade de la Sqala  
du 28 septembre au 1<sup>er</sup> octobre

Participez en déposant vos recettes  
au [tyab.bladi@gmail.com](mailto:tyab.bladi@gmail.com)

Pour toute réservation de stand, veuillez nous contacter  
[zineb.boukhsim@gmail.com](mailto:zineb.boukhsim@gmail.com)

# L'EXPERTISE GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC AU SERVICE DES CHAINES DE VALEUR AGRICOLES



Le Groupe Crédit Agricole du Maroc accompagne le processus de dynamisation des industries agroalimentaires qui sont au cœur de l'économie et des ambitions du Maroc telles que réitérées dans le nouveau Contrat Programme de l'agro-industrie.

Les mesures d'accompagnement du Groupe visent l'arrimage de l'amont productif à l'aval de la transformation à travers une approche holistique de la chaîne de valeur agroalimentaire. Les offres s'articulent autour des besoins d'efficacité économique du transformateur agroalimentaire depuis l'approvisionnement jusqu'au développement de nouveaux marchés.



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

[www.creditagricole.ma](http://www.creditagricole.ma)  
[www.fellah-trade.com](http://www.fellah-trade.com)

UN ENGAGEMENT DURABLE