

RESAGRO

Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire,
de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche

www.resagro.com

ABONNEMENT
Ne peut être vendu

N° 8 • Janvier 2010

La confiserie en voit de toutes les couleurs

Hôtellerie

Rénovotel :
la version 2010,
affinée

Agro'

Quand la charcuterie
se met au point de vente

Restauration



Loubnane,
à la recherche
de l'Orient

ADPT 1409 COMPAQ Adresse BP 20028 Hwy Erezaim C. P. 20203 Casablanca

METRO

Organise son 2^{ème} Salon des Professionnels
de l'Hôtellerie, de la Restauration & des Cafés

Réservé

CHR Expo 2010
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS
METRO
2^{ème} Edition

Du 4 au 7 Mars 2010
METRO BOUSKOURA

Route secondaire 1029,
Municipalité Sidi Maârouf
CASABLANCA



PACK « SITE VITRINE », à partir de 3.000 DHS HT* (Ce pack comprend :
conception globale du site statique, adresses e-mails illimitées, hébergement
et nom de domaine .com pour une durée d'un an renouvelable)

PACK « SITE ENTREPRISE », à partir de 5.000 DHS HT* (Ce pack comprend :
conception globale du site statique, adresses e-mails illimitées, hébergement
et nom de domaine .com pour une durée d'un an renouvelable)

* : Photos et textes fournis par le client ou facturés en supplément.

Plus d'informations sur www.groupecompad.com ou par e-mail : contact@groupecompad.com

95, Rue Mesk Ellile - Beauséjour - Casablanca
Tél : (+212) 5 22 36 04 09 ; Fax : (+212) 5 22 36 03 97



vosre
campagne
mailing
à partir de
1500 MAD HT

Solution Campagne E-mailing

Avantages des packs e-mails Compad

- Envois ciblés B2B et/ou segments A/B (CSP++).
- E-mails reçus en boîte de réception et non en Spam.
- Base d'E-mails B2B actualisée 2009.
- Statistiques performantes optimisant retour et rentabilité (suivi et statistiques avec mises à jour en temps réel).

95 rue Mesk Ellile Beausejour CASABLANCA

Tél : 05 22 36 04 09 Fax : 05 22 36 03 97

www.groupecompad.com

Édito



Les fêtes de fin d'année enterrées, nous ne perdons pas notre goût pour la confiserie... à laquelle nous consacrons un minidossier dans ce numéro. A propos de nourriture, vous trouverez aussi dans ce premier numéro de l'an nouveau une esquisse de bilan 2009 de l'activité du titre-restaurant et de la restauration collective. Côté nouveauté, nous inaugurons la fiche métier ; l'occasion de se pencher sur la profession d'artisan-torréfacteur. 2009 s'annonce comme étant celle de la première année de la relance de la préoccupation officielle quant à la sécurité alimentaire. Nous y reviendrons. Meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2009/1431.

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde,
directeur de publication

• Dominique Claudon,
responsable de
rédaction

• Souad selmi,
ingénieur rédactrice

• Driss Tayeb,
journaliste

• Dominique Pereda,
correspondante
francophone dpereda@
resagro.com -

(+ 00 33) 6 98 26 84 57

• Fanny Poun,
correspondante
anglophone -

(+ 00 44) 7751 819 653

• Nabil Zridi,
directeur artistique

• Marilyne Grellet,
directrice commerciale

• Simon Diaz,
attaché commercial

• Ont contribué à ce
numéro : Souad Selmi,
CTP & Impression -
Rotaco Imprimerie -
Casablanca

Tél. : 05 22 59 22 32

• Compad - Agence de
communication

• Capital - 100 000 DH

• R.C. - 185273

- I.F. - 1109149

• ISSN du périodique
2028 - 0157

Date d'attribution
de l'ISSN Juillet 2009

• Dépôt légal -
0008/2009

Tél. - 05 22 36 04 09 /
16 / 19 / 69

• Fax - 05 22 36 03 97

E-mail - contact@
resagro.com

• Site Internet - www.
resagro.com

Sommaire

Comment les édulcorants remplacent
le sucre dans des chewing-gums

p. 26



Un désir d'Orient... marocain

p. 58



La restauration rapide à la française
lorgne sur tout le royaume

p. 62



Éditorial

3

Agro'

- Périscope
- Produits de la mer
Une bonne pêche d'échange de bons procédés
franco-marocain
- Veille
La charcuterie se met au point de vente
- Nutrition
Le café, de nouvelles pistes pour la recherche

6

12

14

16

GMS

- Actualités
- Nouveaux produits, Maroc & monde

18

20

Cahier technique

- **Formulation**
Les ingrédients en confiserie
- Les chewing-gums sans sucre
- **Process**
Les gaz dans l'agroalimentaire
- **Veille**
Prévenir l'oxydation des produits alimentaires
- Des huiles végétales, concentrées en insaponifiable
- Thé vert et antioxydants
- **Produit**
Les concentrés de tomate
- **Froid**
La chambre froide
- **Équipements**
- **Emballage**
L'emballage carton ou papier, au contact alimentaire
- Actualités
- **HQSE**
La traçabilité s'impose
- **Fiche métier**
Artisan-torréfacteur

22

26

30

32

33

34

36

38

40

42

43

44

46

CHR

- **Actualités**
Restauration collective
2009, un bon cru pour le titre-restaurant
et la restauration collective
- **Restauration/gastronomie**
Désir d'Orient... marocain au Loubnane
- **Restauration rapide**
Les appétits marocains de Pomme de Pain
- **Hôtellerie**
Renovotel 2010, le financement affiné et revu à la hausse

48

56

58

62

64

150 000 t

C'est le tonnage demandé par l'Onicl dans les appels d'offres qu'il a lancés pour l'importation de blé tendre, sur les marchés européens et américains. Cela concerne également 100 000 tonnes d'orge et 4 500 tonnes de blé dur.

1 smoothie compte pour 2 portions de fruits & légumes



En Grande-Bretagne, des plaintes ont été déposées contre la marque Innocent pour « publicité trompeuse ». Cette marque communiquait sur le fait qu'un verre de 250 ml de smoothie compterait pour deux portions de fruits et légumes sur les cinq recommandées par jour. Or les plaignants considéraient que le smoothie ne comptait pas pour plus d'une portion, quelle que soit la quantité consommée (se basant sur ce qui avait été convenu concernant les jus de fruits). L'Advertising Standards Agency a finalement tranché en faveur de la marque Innocent : les smoothies contenant toute la pulpe des fruits et sans lait peuvent effectivement compter pour deux portions de fruits et légumes ! De quoi faire jurisprudence dans le pays et faire réfléchir tant les acteurs de l'agroalimentaire que les consommateurs à travers le monde...

Un boulanger marocain dans un futur dictionnaire du pain



Un éditeur notoire de France va faire paraître un *Dictionnaire universel du pain* au cours de cette année, et la meunerie marocaine y figurera, nous annonce en primeur l'écrivain-journaliste Jean-Philippe de Tonnac. Auteur du futur ouvrage, il a obtenu un certificat d'aptitude professionnelle de boulanger en 2007.

Le dictionnaire ambitionne de présenter le pain dans tous ses états et à partir de toutes les cultures qui l'ont adopté et « inventé ». La France sera à l'honneur, dans la mesure où la majorité des 140 collaborateurs sont français. Une « introduction d'une grande force » a d'ores et déjà été fournie par Steven Kaplan. À la fin de ce gros volume (1 300 pages) sont prévues 30 recettes de pain proposées par quelques-uns des « meilleurs boulangers de notre temps » (15 en France ; 15 des autres pays, dont le Brésil, la Chine) et accompagnées d'éléments biographiques.

La première fournée de boulangers embarqués (à la fin 2009) comprend Éric Kayser (ce Français qui s'apprête à lancer au Maroc son enseigne, d'envergure mondiale) ; Xavier Barriga (Barcelone, Espagne) ; Musa Dagdeviren (Istanbul, Turquie) ; Piergiorgio Giorilli (Italie) ; Dan Leopard (Londres, Grande-Bretagne) ; Benny Swinnen (Belgique)...

Plan Maroc vert : dix milliards pour la région de Fès

Un montant de 10,6 milliards de dirhams va être alloué à la Région de Fès-Boulemane, dans le cadre de la mise en application du plan Maroc vert. La direction provinciale de l'Agriculture (DPA) indique que ce budget servira à la mise en œuvre de plus de 100 projets (55 pour la production animale ; 53 pour la production végétale). Ce plan agricole régional implique huit filières dans le domaine de la production végétale (olivier, rosacées, câprier, céréales, légumineuses, légumes et plantes médicinales) et quatre en production animale (lait, viandes rouges et blanches, et miel) à l'horizon 2020. Ainsi, le plan mise sur une production annuelle d'olives de 540.000 tonnes, soit sept fois plus qu'aujourd'hui. En production des



rosacées fruitières, la production devra passer de 87 700 à 188 000 tonnes ; celle du câprier, de 15 000 à 24 500 tonnes. En ce qui concerne les céréales, l'on vise une production de 308 700 tonnes, contre 230 000 ; et de doubler quasiment celle de légumineuses, aujourd'hui de 33 000 tonnes. Au chapitre production animale, il est prévu de parvenir à des productions respectives de 62 800 litres de lait au lieu de 36 400 actuellement, de 19 800 tonnes de viandes rouges contre 11 700, 113 200 tonnes de viandes blanches contre 25 000 et 280 tonnes de miel contre 16. Plus généralement, informe la même Administration, ce plan agricole régional a pour objectifs de rehausser la productivité du cheptel, la valorisation de la production laitière, l'intensification de la production céréalière, en sus du développement de l'arboriculture et de la promotion de l'emploi, dans une région qui compte près de 50 000 exploitations agricoles.

Première journée de fête Slow Food à Casa'

Faisons la fête en mangeant local : c'est autour de cette idée qu'a été organisée, à Casablanca, la première édition marocaine de la journée internationale *Terra Madre* (« Terre-mère », en espagnol). Cela se passait au Rick's Café en décembre dernier, à l'occasion du XXe anniversaire de l'association Slow Food.

« En organisant un repas créatif et innovant rendant hommage à la qualité et à la diversité des produits marocains, le Rick's Café voulait réunir tous ceux qui souhaitent préserver un lien fort et vrai avec les produits de la terre nourricière », expliquent les organisateurs.

Fromage de chèvre d'Essaouira, coquelets élevés en liberté dans les terroirs du Bou-Regreg, couscous traditionnel d'Ouezzane, safran de Talaouine, sel de Chefchaouen furent mis à l'honneur dans les préparations de Rachid Cherkaoui, chef du restaurant. De même, il était possible de déguster les amuse-bouches concoctés à partir de fromages de la région d'Essaouira, de dattes des oasis du sud, de truite de l'Atlas...

Ce repas se voulait le prélude à la création du convivium de Casablanca, antenne locale de Slow Food destinée à encourager et faire connaître les initiatives des producteurs de la région.

À Casablanca comme aux quatre coins du monde, la journée *Terra Madre* s'attache à diffuser les valeurs de l'alimentation locale et à proclamer notamment le droit de toutes les populations à la biodiversité agricole et alimentaire ; à la souveraineté alimentaire ; à un commerce équitable et durable.



Y sont pas sexy, mes fromages ?!

Casser l'image vieillotte des fameux « fromages-qui-puent » français : tel est l'objectif du calendrier 2010 *From'girls*. Cette édition de l'association Fromages de terroirs (France) aborde ces fleurons de la gastronomie française sous un angle plutôt affriolant. À peine paru, le calendrier est d'ailleurs en rupture de stock ! Virginie Haxaire, « fromagère et non moins sexy », pose dans la peau de Barbara Munster. Tandis que le gruyère AOC, qui a obtenu le label en 2008, fait son entrée dans le calendrier à travers une Jeanne Gruyère en tenue légère. Le tout, dans l'objectif d'un photographe chevronné, Philippe Serieys. Les instigateurs de ce calendrier ont « choisi un ton contemporain et réaliste qui raconte des scénettes sur un ton décalé et humoristique. »

Soutenu par des PME familiales, ce type d'édition entend défendre les valeurs de l'art de vivre à la française. « Le fromage au lait cru a contribué à forger les paysages de la France, explique-t-on à l'association. Ce fromage est le lien entre un terroir et un savoir-faire ; il est l'artisan d'un équilibre écologique. Sans la variété de fromages qui compose notre plateau si envié dans le monde, les races de vaches, de brebis ou de chèvres n'auraient pas pu façonner nos si beaux paysages. C'est pourquoi l'association milite pour ne pas laisser notre patrimoine millénaire aux mains de groupes industriels qui falsifient les fromages et pillent notre savoir-faire. » À bon entendeur...

Les bénéfices des ventes vont au profit de l'association Fromages de terroirs, pour lui permettre de continuer à militer pour la défense du patrimoine fromager français.

Le Centre marocain de la consommation opérationnel en 2010

Une étude réalisée pour le compte du ministère du Commerce et de l'Industrie propose une structure d'organisation et de fonctionnement pour le Centre marocain de la consommation (CMC). La création de ce dernier va être effective au cours de cette année. C'est le fruit d'une étude de faisabilité réalisée avec l'appui de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Cela devrait faire des heureux, puisqu'il s'agira

Un thon monstre, pêché au large du Japon



Un thon rouge a été vendu récemment pour la somme exorbitante de 122 000 euros (l'équivalent de plus d'1 million de dihrams) aux enchères, au marché aux poissons de Tokyo. Cela, au moment où les pressions internationales se renforcent pour limiter la pêche de cette espèce menacée. Ce magnifique spécimen de 232 kg a été attrapé au large d'Aomori, au nord de la grande île japonaise de Honshu – une zone réputée pour la qualité de ses thons. Il s'agit du deuxième thon le plus cher de l'histoire du Japon, après le record de 20 millions de yens (150 000 euros) atteint en 2001. Les acquéreurs sont les propriétaires de restaurants de sushis basés au Japon et à Hong Kong qui avaient déjà établi la plus haute enchère l'an passé. Le Japon, principal consommateur mondial de ce poisson, importe l'essentiel de ses besoins et achète notamment à lui seul 80 % du thon pêché en Méditerranée.

d'« une structure d'appui au mouvement consumériste national et plate-forme de développement de services à valeur ajoutée dans le domaine de la consommation et la protection des consommateurs ». Durant les deux premières années, le CMC aura principalement pour mission la recherche et la veille consommateurs, la gestion d'un fonds documentaire relatif à la consommation et la représentation des organisations de consommateurs.

L'élevage, une activité nuisible à la planète

Manger moins de viande, c'est bon pour la planète : tel est le message que tente de diffuser, à l'échelle du globe, l'ancien Beatles Paul McCartney, rapporte *Le Monde*. L'artiste engagé a démarré sa campagne fin 2009 à la tribune du Parlement européen, en appelant à ne pas consommer de viande un jour par semaine. D'autres personnalités outre-Méditerranée, dont le botaniste-écrivain Jean-Marie Pelt et l'agriculteur-auteur Pierre Rabhi, considèrent que l'industrie de l'élevage est une « aberration » qui produit des dégâts considérables à l'encontre de l'environnement. Sachant qu'un repas avec viande et produits laitiers équivaut, en émissions de gaz à effet de serre, à 4 758 km parcourus en voiture, contre 629 km pour un repas sans produits carnés ni laitiers. Pour protéger la planète, il est donc, au moins, aussi efficace de se priver de viande que de rouler à vélo. De facto, l'élevage est responsable de 18 % des émissions totales de gaz à effet de serre, soit davantage que les transports, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). En outre, il est responsable d'autres dégradations : pollution des eaux, érosion des sols, perte de biodiversité...

A la FAO, sans recommander la diminution de la consommation de viande dans les pays du Nord, les experts prônent une stratégie de réduction des émissions de gaz à effet de serre visant l'élevage de manière spécifique. De même, les modes de production devraient changer, sans quoi la croissance de la production se ferait au prix d'atteintes très importantes à l'environnement.

Des recherches sont en cours pour réduire la production de méthane par les ruminants. Des scientifiques de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) français sont parvenus à faire baisser leurs émissions d'un tiers en intégrant dans les rations de l'huile de lin. Un chercheur de l'université du Missouri, Monty Kerley, affirme qu'une sélection génétique rigoureuse permettrait de diminuer la ration alimentaire des vaches de 40 %. Des changements de méthodes culturales permettraient aussi de stocker davantage de carbone dans les sols.

Reste à savoir, conclut le quotidien français, si ces techniques seront suffisantes, et si tous les paysans du monde, y compris les plus petits, auront la volonté et les moyens de les mettre en œuvre. L'élevage fait vivre un milliard de personnes pauvres dans le monde.



1 Machine professionnelle qui s'adapte à vos besoins



Nouvelle gamme de distributeurs automatiques



VENDING PRO s.a.r.l

Revendeur exclusif Matériel Consommables C.H.R & Vending.

Cadbury préfère Hershey à Kraft



Todd Stitzer, P-DG de Cadbury.

Cadbury ne veut pas de Kraft. Le confiseur britannique aurait eu des échanges « fréquents » et « très francs », ces derniers temps, avec son concurrent américain Hershey pour que ce dernier propose une offre de rachat concurrente à celle de Kraft. « Des administrateurs de Cadbury ont dit à leurs homologues de Hershey qu'ils voteraient en faveur d'une offre de leur groupe et ont donné des indications sur le niveau de prix qui obtiendrait leur accord », croit savoir le *Wall Street Journal*, qui cite des sources proches du dossier. Les dirigeants de Cadbury sont en effet à la recherche d'un chevalier blanc qui les aiderait à échapper à l'OPA hostile de Kraft. Le directeur général de Cadbury, Todd Stitzer, a publiquement déclaré qu'Hershey serait un meilleur partenaire que Kraft. « Au moins, une contre-offre de Hershey pourrait forcer Kraft à relever la sienne », ajoute le quotidien financier.

Les alcools, davantage taxés

L'Administration des douanes et impôts indirects a mis en œuvre, à la veille de la nouvelle année, le projet d'augmentation de la taxe intérieure de consommation (TIC), en particulier pour les boissons alcoolisées. En ce qui concerne les vins, ordinaires, mousseux et autres, la TIC passe respectivement à 390, 600 et 450 DH par hectolitre.

Dans le cas des alcools éthyliques et autres alcools, le brut (à l'état libre) voit sa TIC atteindre 7.000 DH/

Bonduelle va reprendre France Champignon

Bonduelle a annoncé être entrée en discussion exclusive avec le fonds Butler Capital Partners pour reprendre France Champignon, numéro un européen et deuxième mondial de cette spécialité. Sauf coup de théâtre, cette acquisition devrait être finalisée dans les prochaines semaines après consultation des partenaires sociaux et des autorités de la concurrence. Repris en 2004 par Butler après sept années passées sous tutelle du Comité interministériel de restructuration industrielle, France Champignon a réalisé un chiffre d'affaires de 212 millions d'euros en 2008 et est redevenu rentable en 2007, à la suite de lourds investissements et restructurations. Le rachat par le leader mondial du légume transformé – jusqu'alors absent de ce segment – devrait permettre à France Champignon de se développer davantage à l'international, où il réalise, aujourd'hui, environ 30 % de son chiffre d'affaires. Spécialiste de la reprise d'entreprises en difficulté, Butler Capital Partners s'est notamment distingué dans le passé en reprenant les restaurants Flo.



hl. Quant à l'additionné, destiné à la préparation ou contenu dans les eaux de vie (liqueurs, apéritifs, vermouths, fruits conservés à l'alcool, vins de liqueurs, mistelles, confiseries à l'alcool et autres spiritueux), il est taxé à hauteur de 10.500 DH/hl. Ce dispositif concerne les dépositaires bénéficiant d'une autorisation spéciale de commercialisation des alcools. Pour pallier l'impact de la mesure, les grossistes ont immédiatement répercuté la hausse sur le détaillant.

Gestion des déchets : une faculté de Casa' donne l'exemple

Sensibiliser la gence universitaire à la gestion intégrée des déchets et à l'économie de l'eau, c'est la démarche de la faculté d'Aïn-Chock. Cette dernière devient ainsi, depuis fin 2009, la première institution universitaire à se mettre au tri et à la valorisation des déchets. Aujourd'hui, en décidant de gérer ses déchets, une faculté comme la FSCA peut générer des bénéfices allant de 100 à 150 dirhams par jour. De plus, une étude préliminaire effectuée par le professeur Mohamed Tahiri et quelques étudiants de la licence professionnelle de protection de l'environnement et de développement durable (PEDD), a montré que plus de 95 % des déchets générés au niveau de la faculté des sciences sont recyclables ou valorisables. Ces déchets composés de papier de carton de plastique (eau minérale et boissons), du métal (canettes, papier biscuits), sont récupérés de manière professionnelle. De fait, un des premiers fournisseurs mondiaux de ciment et de granulat au Maroc apporte son soutien actif à cette initiative. Cette entreprise fournit les bennes à ordures et les sacs permettant la récolte des déchets qui se chiffrent entre 700 et 1000 litres de bouteilles en plastique et canettes et 60 à 100 kg de papier carton par jour. L'engagement universitaire en faveur des bonnes pratiques environnementales a pour but de générer une culture, une éducation et une des pratiques rentables pour l'environnement.

L'Afssa et l'Afsset fusionnent en 2010



L'année 2010 va voir la création, en France, d'un grand établissement public de sécurité sanitaire national. Il réunira l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) et l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (Afsset). La nouvelle entité aura pour objectif d'« améliorer le service rendu » dans le domaine de l'exposition de l'être humain à des contaminants.

Cette décision prend en compte différents rapports mettant en avant la proximité des missions des deux agences. Elle avait été rappelé dans un amendement proposé dans le cadre de la réforme de l'hôpital et du système de santé et adopté par le Sénat au début de l'été dernier : « C'est le cas, par exemple, lorsqu'un contaminant, comme les algues toxiques, est susceptible d'être présent dans l'eau d'alimentation, qui relève de l'Afssa et dans les eaux de loisirs de la compétence de l'Afsset. C'est aussi le cas pour l'évaluation des risques de substances chimiques qui peuvent être présentes à la fois dans les biocides, évalués aujourd'hui par l'Afsset, et dans les pesticides dont l'évaluation est confiée à l'Afssa. »

L'autorité compétente assure que cette fusion ne signifierait pas l'absorption d'une agence par une autre et qu'il n'y aurait pas de compression de personnel. Le nouvel établissement reprendra l'intégralité des missions et des moyens des deux entités. Pour rappel, en 2008, l'Afssa a géré un budget total de 100 millions d'euros (1 100 personnes, 600 experts, 4 000 avis émis) contre 30,5 M € pour l'Afsset (123 personnes, 291 experts).



Une bonne pêche d'échange de bons procédés franco-marocain



La consolidation de l'offre marocaine de pêche est l'un des objectifs des deux conventions de coopération signées, courant décembre, entre le Maroc et la France. Pour cette dernière, le royaume constitue un marché porteur.

L'Office national des pêches (ONP) a signé début décembre deux conventions de coopération avec des opérateurs publics et privés français. Il s'agit de FranceAgriMer et de la Compagnie d'exploitation des ports (CEP/Veolia).

Ces conventions portent sur plusieurs volets liés notamment à l'organisation de la commercialisation des produits de la mer, à la gestion des ports de pêche et à la modernisation de la filière pêche. Ces conventions portent sur une durée de deux ans renouvelables. Elles ne comprennent aucun volet financier. Mais il est clair, selon le DG de l'Office, Majid El Ghaïb, que « la France cherche des partenaires pour avoir accès aux matières premières et [que] le Maroc a besoin de marchés porteurs »

Dans le cadre de la mise en œuvre de la nouvelle stratégie halieutique nationale, le plan Halieutis 2020 a notamment consacré le principe de gestion de la filière à travers la notion d'« opérateur à l'échelle du globe ». L'ONP a été désigné pour assurer cette responsabilité en tant

que gestionnaire unique de tous les ports de pêche du royaume.

Cette ambition de se muer en opérateur international est également consacrée au niveau du *Contrat de performance* qui lie l'ONP à l'Etat pour la période 2009/2012 et qui est dédié à la modernisation de l'organisation de la commercialisation des produits de la mer.

Le protocole de coopération signé entre l'ONP et l'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer de la République française (FranceAgriMer) vient instituer des canaux d'échange au service de la nouvelle stratégie de développement poursuivie par l'Office marocain.

Ainsi, ce programme de coopération a trait à la collaboration et à l'échange d'informations au niveau de quatre grands axes.

D'abord, le volet organisationnel, qui concerne essentiellement l'informatisation des criées et la gestion des ports de pêche.

Ensuite, l'aspect commercialisation des produits, englobant notamment l'étude et l'amélioration des marchés, le jumelage entre des

halles au poisson marocaines et des halles françaises, la labellisation des produits et les moyens de développement de la consommation des produits de la mer.

Quant à la modernisation de la filière pêche, elle implique notamment la démarche qualité, la modernisation des moyens de manutention et de déchargement, la traçabilité des produits, la lutte contre la pêche illicite, la coopération pour une pêche durable et responsable.

Enfin, l'accompagnement de la profession passe par le renforcement du rôle des organisations professionnelles et l'encadrement des représentants des associations, ainsi que par l'organisation et la modernisation de l'activité de mareyage.

Pour sa part, la convention de coopération avec CEP/Veolia porte également sur plusieurs volets concernant la gestion des ports de pêche, la commercialisation des produits de la mer et à la modernisation de la filière.

Au-delà de la collaboration, de l'échange d'informations et de

savoir-faire en matière de gestion portuaire et de commercialisation des produits de la mer, ce partenariat concerne notamment des aspects pratiques liés au transfert de compétences et d'expériences de cet opérateur privé mondial. Et ce, à travers la distribution et le traitement des fluides (eau, électricité, glace) ; la préservation de l'environnement (traitement et valorisation des déchets et coproduits, par exemple) ; la mise à niveau, la maintenance et l'entretien des infrastructures portuaires conformément aux normes internationales ; etc.

Un jumelage est par ailleurs prévu entre la halle à marée de Lorient et l'une de ses homologues marocaines, ainsi que l'encouragement de l'échange entre professionnels marocains et français.

Cartes d'identité

La Compagnie d'exploitation des ports est une filiale du groupe Veolia, chef de file mondial des services aux collectivités territoriales. Elle existe depuis 1993 et gère le port de Lorient, deuxième port de pêche de France, et offre une gamme élargie de prestations à ses usagers. CEP/Veolia opère notamment dans les domaines de la gestion portuaire, du commerce et de la pêche.

FranceAgriMer est l'établissement public français chargé des produits de l'agriculture et de la mer. Ses missions s'articulent notamment autour de la veille économique et de la connaissance des marchés, de la gestion des mesures communautaires de régulation des marchés, du renforcement de l'efficacité économique des filières, de la participation à la mise en place d'une politique de développement durable et de qualité ainsi que la prévention des risques. Cet établissement intervient également en faveur de l'organisation des producteurs et de la coopération technique, y compris à l'international.



IPSEN LOGISTICS
Power beyond cargo



AIR > MER > TERRE > PROJETS > STOCKAGE

15.000 m² zones des stockage polyvalentes • services logistiques complets • solutions personnalisées
transport international & transit

IPSEN LOGISTICS • 6 Allée des Cyprès • 20250 Ain Sebâa - Casablanca • Tél.: +212 522 66 67 70 • Fax.: +212 522 66 67 71 • E-mail: info-ma@ipsenlogistics.com



La charcuterie se met au point de vente

De plus en plus de marques marocaines d'agroalimentaire ne se contentent plus de produire et d'être visibles sur les rayons des GMS : celles-là entendent écouler leurs produits dans leurs propres points de vente.

Exemple sectoriel : la charcuterie.

S. S.

Groupe Koutoubia

Koutoubia a à son actif quatre certifications, dont deux nouvelles (ISO 14001 v. 2004 et BS OHSAS 18001 v. 2007) et deux renouvellements (ISO 9001 v. 2000 et ISO 22000 v. 2005). C'est la première chaîne de distribution de viandes de proximité au Maroc. Né en 2004, ce réseau compte les points de vente Koutoubia et les boucheries de charcuterie fine et produits traiteur baptisés « Tahar », du prénom du PDG, Tahar Bimezzagh.

À présent, il y a 45 de points de vente, dont 20 points Koutoubia et deux boucheries Tahar à Casa', et le reste à Mo-



Photo Koutoubia

ammedia, Rabat, Agadir, Meknès, Fès, El-Jadida, Salé, Settat, Safi, Khémisset, Azemmour, Tifelt.

Le groupe prévoit 100 magasins d'ici à la fin 2010 et à 300 à l'horizon 2013.

Les points de vente proposent une gamme de produits de charcuterie fine, en boyaux, conserves, de viande rouge et blanche, de gibier, mais aussi du khlii, des fromages et des aliments surgelés.

La Fonda

Créée en 1994, Industries alimentaires La Fonda travaille sur un concept de plats cuisinés et de produits traiteur et se prépare à la certification suivant le référentiel de qualité à marques de distributeur IFS.

La Fonda est spécialisée dans l'élaboration de charcuterie, de boucherie fine et de plats cuisinés haut de gamme, et pionnière du jambon de veau.

La Fonda a développé son réseau en raison de la non-disponibilité de ses produits en grande distribution. Le premier point de vente a été ouvert à Casa', sur le boulevard Driss-ler.

La Fonda compte sept franchisés, soit cinq à Casablanca, deux à Rabat et Marrakech. Un huitième est censé voir le jour le 31 janvier 2010 à Fès, tandis qu'un autre projet d'ouverture est en cours de concrétisation à Tanger.

Fait notable, le réseau de magasins franchisés est doté d'un système de détection de température relié directement au siège de la société mère.

Somafaco

L'activité de charcuterie industrielle est assez récente chez Somafaco : elle démarre en 2005.

La société commercialise principalement deux catégories de produits de charcuterie : entrée de gamme et haut de gamme, respectivement sous les marques Assila et Del Pacha.

Récemment, Somafaco a ouvert son tout premier point de vente, baptisé « Chhiwates Assila », à Casablanca sur le boulevard El-Fida.

Le magasin propose en sus des produits de charcuterie Assila et Del Pacha de la viande fraîche et élaborée sous la marque Assila.

Somafaco, la filiale du groupe industriel El Eulj, est plus connue pour sa marque Ideal. Elle est spécialisée dans la fabrication et le conditionnement des produits alimentaires « sucré-salé » en technologies déshydratées,

humides et semi-humides : levure pâtissière, potages déshydratés, bouillon cube, flans, etc.

Groupe Atzal

La société Mavi (Maghrébine d'Aviculture), issue des groupes Atlas et Zalagh, a renforcé son pôle distribution en lançant une dizaine de magasins du nom de l'entreprise. Créée en 2000, Mavi opère dans l'abattage avicole et la charcuterie.

Atlas et Zalagh ont fusionné en 2009, d'où la holding Atzal, spécialisée dans l'agroalimentaire. Elle comprend, outre Mavi, Eldin, fabricant de la marque Dindy ; et Banche-reau Maroc, racheté dernièrement par le groupe et d'autres filiales opérant dans la production et la nutrition animale et le négoce de céréales.

La holding possède trois sites d'abattage de volaille et de charcuterie sous ses marques les plus connues : Dindy, Mavi et Nzaha.

BOUTIQUE SYSTEM

DES CENTAINES DE SOLUTIONS POUR L'INDUSTRIE

kollirama

STOCKER EN TOUTE SÉCURITÉ LES CHARGES LOURDES, PALETTES...

338 bis Bd Ambassadeur Ben Aïcha
R.N Casablanca / Maroc
TEL : 05 22 40 28 64
FAX : 05 22 40 28 65
GSM : 06 61 30 15 63
E-MAIL : kollirama@menara.ma
www.kollirama.fr



Composés bioactifs

De nouvelles pistes pour la recherche

Le café est riche en composés bioactifs, à savoir : les antioxydants. Ces derniers s'avèrent être très pertinents pour application en santé publique.

Doctoresse Linda Belabed, Nestlé Maroc

Depuis la découverte du café en Éthiopie autour du VIII^e siècle du calendrier grégorien, cette boisson a traversé les continents pour devenir l'une des boissons les plus consommées dans le monde après l'eau. Depuis toujours, le café fait l'objet de nombreuses études dans différents domaines liés à la santé (maladies neuro-dégénératives, cancer du colon, cancer du foie, maladies cardiovasculaires, applications en dermatologie, etc.) Ainsi, le café est reconnu pour ses propriétés stimulantes sur le système cognitif, et sur les performances physiques, en partie liées à la caféine. Aujourd'hui, la recherche s'intéresse de plus en plus à d'autres composés bioactifs du café, les antioxydants, et à leurs effets sur la santé. Des analyses ont mis en évidence la présence d'antioxydants non seulement dans le café vert mais aussi dans le café après rôtissage. Le café serait une des plus grandes sources alimentaires en antioxydants. Les antioxydants du café vert sont représentés par les polyphénols, en particulier l'acide chlorogénique. Pendant le rôtissage du café, la capacité antioxydante du café est conservée, car une partie de l'acide chlorogénique est convertie en une autre

classe d'antioxydants dénommés « mélanoides », formés à la suite de la combustion des glucides et des protéines du café. Des analyses chimiques révèlent qu'une tasse de café contient plus d'antioxydants qu'une tasse de thé vert ou de cacao.

Aujourd'hui, de nouvelles pistes de recherche prometteuses se tournent vers l'étude des antioxydants du café dans le domaine du diabète de type 2. En effet, des études épidémiologiques associent la consommation de café à une importante diminution de la prévalence de diabète de type 2. Cette corrélation s'avère valable pour le café avec ou sans caféine, suggérant que le mécanisme d'action est lié à d'autres composants du café en dehors de la caféine. Ces études suggèrent la potentialité des antioxydants du café dans la régulation de l'homéostasie du glucose. Des études expérimentales sont à mener pour caractériser les potentiels effets des antioxydants du café sur l'homéostasie du glucose, et pour en étudier les mécanismes d'action.

* Le thème développé dans ces colonnes a d'abord fait l'objet d'une conférence aux Jiel 2009.



Une agence
à votre écoute

Communication

Édition Print

Identité visuelle

Création Multimedia

Création des sites web

Marketing

Compad E-Marketing
Solutions :

_E-Mailing

_Fax-Mailing



Les fêtes de fin d'année profitent à la distribution britannique



Les fêtes de fin d'année 2009 ont eu un impact très favorable sur les GMS de Grande-Bretagne, rapporte *Le Figaro*. Ainsi, Sainsbury, qui possède la troisième chaîne de supermarchés sur le marché britannique, a enregistré une progression de plus de 6 % de son chiffre d'affaires au dernier trimestre de l'année passée. Le distributeur britannique affirme avoir servi un million de clients de plus chaque semaine, par rapport à l'année précédente, et avoir battu un record, soit 24 millions de personnes durant les sept jours précédant Noël. Entre autres articles à succès : la dinde, dont les ventes ont augmenté de 14 % durant le trimestre. De même, la vente en ligne a cru de 15 % à la même période.

Cela étant posé, le président de Sainsbury, Justin King, reste prudent. « *Je ne crois pas qu'il y ait des signes nous incitant à l'optimisme concernant l'économie, en 2010* », estime-t-il. Il fait allusion à la hausse de l'inflation dans son pays.

De son côté, Marks & Spencer a avancé un chiffre d'affaires en hausse de 2,6 % sur le troisième trimestre, comparé à un an plus tôt.

Parallèlement, la Bourse de Londres a vu grimper les actions des distributeurs cotés.

Premier hypermarché maxidiscompte bientôt en France

Voilà une septième enseigne dans le paysage des grandes surfaces de France. D'ici à la fin du premier trimestre, Auchan lance Priba, le premier hypermarché maxidiscompte, en périphérie de Mulhouse, dans des locaux de 9 000 m². Rappelons que le maxidiscompte consiste, pour un magasin, à pratiquer en permanence des prix bas, au détriment des grandes marques, du service à la clientèle et de l'environnement de vente.

Mais, dans le cas de Priba, un très large assortiment d'articles de grande marque sera disponible. De plus, l'enseigne proposera entre 28 000 et 30 000 références, contre 700 chez Aldi et 1 100 chez Lidl, chefs de file actuels du maxidiscompte.

En revanche, les rayons traiteur, boulangerie et boucherie seront absents. Le magasin sera 100 % en libre-service. –Un immense espace permettra aux consommateurs d'acheter sucre, farine et autres denrées en vrac, en choisissant eux-mêmes la quantité dont ils ont besoin.

Par ailleurs, la proportion de produits premiers prix et de marques de distributeurs sera plus importante que dans un Auchan.

Globalement, il s'agit pour les initiateurs de tester un format de distribution à prix cassés qui est inédit en France, à la fois alimentaire et non alimentaire. Pour diminuer les dépenses, les dirigeants de Priba pourraient s'inspirer des hypermarchés maxidiscompte Radouga, ouverts par Auchan en Russie. Le patron de la nouvelle filiale qui gèrera ce premier Priba est d'ailleurs un ancien d'Auchan Russie. Chez Radouga, la plupart des caisses sont automatisées. Et pour les produits frais, les clients circulent avec leurs chariots dans une chambre froide, ce qui permet d'économiser des meubles réfrigérés. Les deux projets ne sont pas liés, assure-t-on chez Auchan.



Auchan transforme son magasin de Mulhouse en enseigne d'hypermarché à prix bas permanents.

Auchan et Coca-Cola promeuvent le tri des déchets

Une station de recyclage, sur le parc de stationnement d'un hypermarché, permet aux consommateurs de rapporter l'ensemble de leurs déchets d'emballage recyclables contre des bons de réduction. C'est le concept mis en œuvre par l'enseigne Auchan dans la petite ville française de Blois-Vineuil. Cette station « verte » a été éditée en partenariat avec Coca-Cola Entreprise et Beverage Can Makers Europe (BCME). Très simple d'utilisation, la station comporte deux points de collecte en conteneur semi-enterrés. Le premier reçoit les cartons, papiers (journaux, magazines...), et les bouteilles en verre ; le second, les bouteilles plastique, les canettes et les boîtes de conserve. A l'intérieur de la station innovante conçue par la société Tomra, un automate reconnaît les emballages déposés, les trie et les compacte sur place. Chaque type de produit est ensuite récupéré par les équipes du magasin et entre dans le circuit de collecte mis en place par l'agglomération de Blois.



Pour récompenser l'« écoconsommateur » qui rapporte ses emballages, chaque bouteille ou canette lui rapporte 1 centime d'euros sous forme de bon de réduction à utiliser dans l'hypermarché. Il a également la possibilité de faire un geste pour l'environnement en renonçant à son gain contre un don du même montant au Comité départemental de la protection de la nature et de l'environnement (CDPNE).

L'initiative est pour le moment unique en France, alors qu'en Allemagne ou au Canada, la consigne reste un moyen efficace de collecte des emballages usagés. Pour Coca-Cola Entreprise, la réduction de l'empreinte environnementale des emballages reste une priorité de la société. Elle aime à souligner que ses canettes contiennent plus de 50 % d'acier ou d'aluminium recyclé et que son objectif est d'introduire 25 % de plastique recyclé dans toutes nos bouteilles d'ici à 2012.

Anouar Invest, des gammes variées, des produits de qualité.

92, Bd. de la Résistance, Casablanca, Maroc
Tél : 00 212 5 22 44 11 22/61 - Fax : 00 212 5 22 44 56 29
www.stockpralim.ma - www.silver-food.com - www.fandygroup.com

Stock Pralim, SILVER FOOD, Fandy



Puracreme

Crème végétale à teneur faible en cholestérol ; donne plus que quatre fois son volume ; existe en carton de 6 unités pour professionnels
Fabricant : Sofadex Puratos
Composition : eau, graisse végétale (24 %), sucre, maltodextrines, émulsifiants : E322, E491, stabilisant : E401, E407, arômes, sel et autres ingrédients autorisés.
Volume net : 0, 835 l
Prix de vente : 21 DH

Levure chimique Alsa "Alsacienne"

Un grammage supérieur pour le sachet de la levure chimique en poudre, présenté dans un paquet de 6 sachets
Fabricant : Unilever Maghreb Maroc
Composition : amidon, bicarbonate de sodium, pyrophosphate de sodium. Peut contenir des traces de sulfites.
Poids net: 6 x 14 g
Prix de vente: 6 DH



Spaghetti Lakwam

Pâtes spaghetti
Distributeur : Morocco Peanuts
Composition : blé dur
Poids net: 250 g ; 500 g
Prix de vente: 5,95 DH (250 g) ; 9,95 DH (500 g)



Spaghetti Rich

Pâtes spaghetti
Distributeur: New Cita
Composition : blé dur
Poids net : 250 g ; 500 g
Prix de vente: 7 DH (250 g) ; 11,30 DH (500 g)



Mozzarella Badaouia

Fromage mozzarella pour collectivités
Distributeur : Stock Pralim
Composition : lait pasteurisé demi-écrémé, fromage cultivé, sel, enzymes (contenant du lait)
Poids net : 2 kg
Prix de vente: 2 x 76,24 DH



Jobna light

Fromage allégé (15 % de matières grasses)
Fabricant : Prolait
Composition : lait écrémé, crème, sel, ferment lactique, émulsifiant
Poids net : 250g ; 500 g
Prix de vente: 8,10 DH HT (250g) ; 15,80 DH HT (500g)



France Densia

Yaourt faible en matière grasse (1,5 %) et riche en calcium (400 mg) et en vitamine D (5µg) « améliorant la densité osseuse, notamment des femmes de plus de 50 ans »
Fabricant : Groupe Danone
Composition : fraise : lait écrémé (63,7 %), fraises (11,7 %), lait écrémé concentré, crème, sucre (1,3 %), citrate de calcium, protéines de lait, épaississants : amidon transformé, gomme de guar, jus de carotte concentrée, arôme, édulcorants (acésulfame-K, sucralose), ferments lactiques, vitamine D
Variétés : fraise ; nature ; vanille, fruits rouges
Poids net: 125 g



France

Ebly à poêler

Gamme de blé à cuire ; « à poêler provençal », « à poêler persillade » ; sans ajout de conservateurs, ni colorant/arôme
Fabricant : Mars Food
Composition (« provençal ») : blé, tomates séchées, herbes de Provence
Variétés : persillade ; provençal
Poids net : 250g (125 g x 2)
Prix de vente : 2,09 €

États-Unis

Yogi Granola Crisps

Céréales, pour collation, aux fruits dits exotiques
Composition : mélange de grains entiers (avoine, orge, épeautre, amarante, quinoa), farine de riz brun, jus de canne évaporé, huile végétale (canola et/ou de carthame et/ou d'huile de tournesol), graine de lin, purée de bleuets (jus de bleuets concentré, bleuets, sucre, saveur naturelle), farine de maïs, arôme naturel de myrtille, sel, sirop de malt d'orge, vitamine E
Fabricant: Yogi
Variétés : fraise ; cannelle, raison ; lin, bleuets
Poids net: 295g



États-Unis

Shrek(R) Ogre-Heads

Guimauve en forme d'ogre Shrek, de couleur vert vif, à la saveur de pomme
Fabricant : Spangler Candy Company
Poids net: 284 g
Prix de vente: 1,99 \$



France

Lunch Box

Gamme de six plats chauds et de quatre salades à base de pâtes, en format normale, conditionnés en tasse
Fabricant : Lustucru
Composition type « Fusilli à la bolognaise » : fusilli, viande de bœuf hachée, tomates, carottes, oignons, thym
Variétés : salades (tortellini aux 4 fromages ; macaroni sauce barbecue poulet) ; plats chauds (fusilli à la bolognaise ; serpentini tomate mozza basilic ; tortellini à la carbonara ; torti tomate bacon)
Poids net : 300g ; 280g

Inde

Cheetos Whoosh-Cheesy-Bugs

Collation, pour enfants, au goût de fromage ; sans graisses trans ni glutamate de sodium ; en forme de serpent, de scorpion, de lézard et d'araignée ; sans arôme ni colorant artificiels
Composition : céréales, légumes, fibres, vitamine A
Fabricant: Frito-Lay
Poids net : 33 g



Allemagne

Heimische Früchte

Jus de fruit ; riche en vitamine C ; sans conservateur, sans amidon ni colorant artificiel ; en trois combinaisons de fruits
Fabricant: Eckes-Granini
Variétés : pomme, coing ; pomme, cassis ; pomme, poire
Volume net: 1 l
Prix de vente: 1, 49 €



La formulation en confiserie

La confiserie comprend des grandes familles de produits aux couleurs, formes et parfums très élaborés et diversifiés (bonbons, chewing-gum, caramel, nougat...) La confection de tout produit de confiserie passe inmanquablement par la cuisson du sucre et du sirop de glucose.

Sucres

Le saccharose, souvent appelée « sucre », est l'ingrédient de base pour l'élaboration des articles de confiserie, grâce à son pouvoir sucrant optimal et à sa bonne solubilité à haute température.

Le sirop de glucose a une fonction à la fois fonctionnelle et organoleptique. Ainsi, il agit sur la cristallisation du saccharose (effet anticristallisant) et sur les propriétés organoleptiques (saveur, texture) et sur sa conservabilité. Les sirops de glucose offrent plus de rentabilité par rapport au saccharose en raison de leur faible coût. Ils peuvent provenir de blé, d'amidon, de pomme de terre, de maïs, etc.

Le sucre inverti se présente sous forme liquide épaisse et incolore, il est obtenu par hydrolyse du saccharose par voie acide ou enzymatique. Ce sucre empêche la recristallisation des solutions de sucre, et permet de réguler l'activité d'eau de quelques produits de confiserie grâce à ses propriétés hygroscopiques.

Le dextrose provient de l'hydrolyse maximale de l'amidon et se présente sous forme anhydre et mo-

nohydraté. Il est employé dans les produits coulés, il est également un agent stabilisateur de l'humidité (emploi en couverture). En raison de sa saveur moins sucrée que le saccharose, il est utilisé pour alléger la perception trop sucrée des bonbons.

Les agents texturants

La gélatine est le texturant le plus important dans la formulation des articles gélifiés (bonbons, notamment). En fonction de son dosage, la gélatine présente des propriétés gélifiantes, foisonnantes, liantes ou émulsifiantes, et est responsable de la masticabilité des bonbons à mâcher.

Les gélifiants ont la particularité de former une gelée élastique indéformable. Ils confèrent aux produits de confiserie leur consistance et leur aspect caractéristique. Les plus utilisés sont l'agar-agar (E 406), les alginates (de E400 à E405), les carraghénanes (E407), les pectines (E440) qui renferment les pectines HM (hautement méthylées) et LM (faiblement méthylées).

Le choix de gélifiant dépend de la consistance et l'aspect désirés.



LE CHOIX DE GÉLIANT DÉPEND DE LA CONSISTANCE ET DE L'ASPECT DESIRÉS

Les gommes sont aussi employées comme les texturants. Les plus utilisés sont la gomme arabique (E414). C'est le texturant le plus répandu pour la confection des gommes. Son emploi impose un traitement préalable de purification.

La gomme gellane (E418) gélifie à haute température et présente l'avantage de restituer les arômes, sa stabilité en milieu acide.

L'amidon est utilisé sous deux formes : amidon de coffrage et amidon de gélification.

L'amidon de coffrage sert d'empreinte pour les articles coulés en confiserie. Quant à l'amidon de gélification, il remplace partiellement ou totalement la gélatine ou encore la gomme arabique dans les articles à la gelée et à la gomme.

Agents de charge

Les agents de charges sont connus par leurs propriétés analogues au saccharose et leur valeur énergétique réduite. Ils sont des succédanés du sucre dont les plus employés sont les polydextroses (E 1200), maltodextrines et les polyols.

Ces derniers sont des « sucres-alcool » issus de la fermentation, de l'hydrogénation ou de l'isomérisation des mono- et disaccharides. Ils sont présents naturellement dans les fruits et légumes.

Les polyols fournissent le goût et la texture du sucre, se distinguent par leur caractéristique acariogène. Néanmoins, ils peuvent avoir un effet laxatif.

Ce sont principalement le lactitol (E966), le xylitol (E967), le maltitol (E965), le sorbitol (E420), le manitol (E421), l'isomalt (E953).

Lait, beurre, crème

Le lait et ses dérivés enrichissent les articles de confiserie (en particulier le caramel) en matières grasses et protéines.

Le lait en poudre et le lait concentré sucré sont les plus fréquemment employés.

Le beurre entre dans la formulation des toffees, caramels mous, leur confère onctuosité et abaisse la sensation collante en bouche.

La crème fraîche entre dans la composition des articles de type sucres cuits coulés et pressés. Toutefois, la crème doit être incorporée de façon à éviter la caramélisation du produit en vue de conserver le goût de la crème.

Graisses

Les graisses d'origine végétale entrent dans la formulation des produits de confiserie et se substituent aux matières grasses laitières.

Les graisses végétales hydrogénées sont incorporées pour modifier la consistance et pour éviter la recristallisation, notamment pour les caramels et les toffees.

Édulcorants intenses

Les polyols entrant dans la formulation des articles dits « sans sucre » en confiserie sont généralement additionnés d'édulcorants intenses à haut pouvoir sucrant. Ces édulcorants permettent de corriger le pouvoir sucrant



ARÔMES & CO
Créateur-fabricant d'Arômes

Arômes base naturelle pour Bonbons, sucettes, pâtes à mâcher, chewing gum, bubble gum, notes fraîches, chaudes, fruitées et crémeuses.

Notes fruitées : Mint, orange, citron, ananas, fraise, cerise, framboise, cassis, mûre, fruits rouges, mangue, pêche, abricot, tropicale, cola, pomme, passion.

Notes chaudes : Vanille, caramel, noisette, chocolat, anis, réglisse, lait, café, toffee.

Consultez nous pour tout vos besoins...

Arômes sans alcools, sans allergènes, sans ogm's...
Simply Natural...Simply Good...!

Commerce : 43, Bd Dard - Bordeaux-Mérignac - Gironde - 33 / Fax : 05 23 94 46 17 - Gin : 06 83 18 95 23
Email : contact@aromes.eu.com | Internet : www.aromes.eu.com



faible des polyols. Les édulcorants les plus employés sont : E 951 aspartame, E 950 acé-sulfame K, saccharine et ses sels...

Arômes

Les arômes sont indispensables dans la formulation de la confiserie, ils apportent de la valeur ajoutée aux produits. Ils peuvent se présenter soit sous forme d'arômes naturels, identique nature ou artificiels, qui sont les plus répan-

du en raison de leur faible coût et des contraintes technologiques (plus résistants aux hautes températures). Les arômes de fruits sont ajoutés aux produits de confiserie le plus souvent sous forme concentrée. Ainsi, pour certains arômes, on peut avec 1 g fabriquer 1 000 kg de bonbons !

Colorants

Les colorants utilisés pour rendre les produits plus attrayants, surtout

chez les enfants. Les colorants synthétiques présentent des performances meilleures (stabilité, résistance thermique, etc.) et couvrent une large gamme de couleurs. Toutefois, leur emploi est limité par la réglementation.

Émulsifiants

L'emploi d'émulsifiants est justifié dans le cas des caramels, toffees et pâtes à mâcher. En effet, les émulsifiants stabilisent les pâtes à mâcher qui renferment jusqu'à 10 % de matières grasses et leur apportent la texture et l'onctuosité souhaitée. Ils permettent aussi de diminuer le taux de matière sèche du lait pour les caramels et toffees.

Acidifiants

Les acidifiants permettent d'apporter la saveur acidulée des confiseries, notamment ceux qui ont un goût fruité.

Les acides couramment employés sont l'acide lactique (E 270), l'acide citrique (E 330), etc. Agents d'enrobage



Les agents d'enrobage sont des substances utilisées en finition des produits de confiserie et sont appliqués à la surface en très fine couche. Ils leur confèrent un aspect brillant et attrayant, leur évitent de coller entre eux et de s'agglomérer. Les plus employés sont la cire d'abeilles (E 901), la cire de cambauba (E 903), la gomme shellac (E904).

Glossaire

Le brillantage permet de rendre brillante la surface de certains articles de confiserie tels que gommages, les articles dragéifiés, à l'aide de certaines matières (cire, graisse...)

L'enveloppement protège individuellement chaque bonbon à travers un film étanche « papillote » et dont la fermeture est assurée par soudure et torsage.

Le candissage consiste à déposer sur la surface de certains bonbons une couche protectrice de fins cristaux de sucre, provenant d'un sirop sursaturé.

L'enrobage consiste à recouvrir un aliment d'une enveloppe protectrice (fondant, sucre, chocolat...)

La dragéification consiste à enrober un intérieur naturel (amande, noisette...) ou confiseur (sucre cuit, caramel...) avec des couches successives d'un sirop de saccharose ou d'autres sirops.

Le givrage consiste à appliquer une solution de sucre clarifié préparée à 103-105° C sur des articles encore chauds en vue de les protéger de l'humidité.

Produit	Composition	Élaboration	Humidité	Texture
Sucres cuits	Sucre, sirop de glucose Arômes, colorants	Cuisson sous vide Pression moulage	1/3 %	Vitreuse Dure (courte)
Caramels Toffees	Lait, sucre, Matières grasses	Cuisson ± poussée 120° C (mou) 128-130° C (dur)	9/10 % 5/6 %	Longue (mou) Courte (dur)
Pâtes à mâcher	Sucre, sirop de glucose Matières grasses (5-10%), gélatine	Cuisson Battage mécanique (foisonnement)	6/10 %	Longue devient courte au stockage
Bonbons de gomme	Sucre, sirop de glucose, gomme arabique, arômes, colorants, glycérol	Cuisson coulage Refroidissement	-----	Longue sauf si dragéifiée (courte)
Dragées	Intérieur dur (amande, noisette...) Tendre (fondant chocolat...) Enrobage : sucre, sirop de glucose, gommages, polyols...	Gommage, Saupoudrage des intérieurs Séchage micro cristallisation sirop d'enrobage (en turbine)	-----	Croustillante Finesse des cristaux d'enrobage
Confiserie gélifiée	Sucre, sirop de glucose, Gélifiant, arôme, colorants	Cuisson battage (amidon) ou moulage Refroidissement	18-20 %	Longue Visqueuse

Tableau I : formulation des produits de confiserie

Source : Cédus / université de Reims

INGRÉDIENTS ET ARÔMES ALIMENTAIRE
KEMINORD
Notre qualité c'est notre force

KEMINORD offre une gamme complète d'ingrédients pour l'industrie agroalimentaire et autres secteurs industriels. Notre vaste gamme d'ingrédients se caractérise par sa souplesse, aplanir les variations dans les processus de production et de qualité des matières premières et en contribuant à des produits de haute qualité que les fabricants exigent. Basé sur notre connaissance approfondie des ingrédients, nous offrons une vision globale alliée à une expertise locale forte dans le développement des solutions innovantes et compétitives dont nos clients ont besoin.

Distributeur exclusif de :

- DANISCO :**
 - 1^{er} producteur mondial des ingrédients.
 - 2^{ème} producteur mondial des ferments et co-leader avec NOVO au niveau des enzymes.
- FIRMENICH :**
 - 2^{ème} producteur mondial des arômes.
- PRODALIMENTA :**
 - Graisses végétales

Adressa : 96 Rue Sijilmassa, belvédère
20300 Casablanca
Tel : 05 22 24 66 10
05 22 40 33 91
05 22 24 44 51
Fax : 05 22 24 97 09
E-mail : keminord@menara.ma



Les ingrédients des chewing-gums sans sucre

Dans la production de chewing-gum sans sucre, le sucre doit être remplacé par un édulcorant volumineux. Ces derniers sont normalement des polyalcools. Cependant, ces derniers sont moins doux que le saccharose. Afin de rendre un tel chewing-gum plus agréable au goût, il faut employer des édulcorants intensifs.

En collaboration avec Maghreb Industries

L'idée d'un chewing-gum qui n'apporte pas de sucre aux bactéries de la bouche – qui produisent la carie dentaire – est très attrayante pour les consomma-

teurs. Les chewing-gums sans sucre sont couramment vendus depuis quelques années, et ils ont gagné une bonne part du marché aux Etats-Unis et en Europe.

Dans la production de chewing-gum sans sucre, le sucre doit être remplacé par un édulcorant volumineux. Ces derniers sont normalement des polyalcools (polyols), comme le sorbitol, mannitol, l'isomalt ou le lactitol.

Cependant, ces polyalcools sont moins doux que le saccharose. Afin de rendre le chewing-gum sans sucre plus agréable au goût, il faut

employer des édulcorants intensifs. Les plus utilisés sont l'aspartame, l'acesulfame-K, le talin ou (ou cyclamates), la saccharine.

Sorbitol

Le sorbitol est l'édulcorant volumineux le plus courant à cause de son prix économique et de son acceptation en tant qu'additif alimentaire depuis longtemps. Le sorbitol est obtenu par l'hydrogénation du dextrose. Il est disponible dans le commerce sous forme de solutions et d'une variété de poudres cristallines.

En cristal, le sorbitol est une poudre blanche, sans odeur, hygroscopique, avec un goût doux et froid. La sensation de froideur vient de sa chaleur de dissolution négative d'environ -26,5 kcal/g. il est classé comme GRAS (généralement reconnu comme inoffensif) par la "Food & Drug Administration" (FDA) aux Etats-Unis. Il a une valeur nutritive de 2,4 kcal/g. Le sorbitol a un léger effet laxatif et diurétique, et il est métabolisé partiellement en fructose. Par conséquent, il n'élève pas le niveau du glucose dans le sang. Le sorbitol est présenté dans une grande variété de grandeurs de grain. Le sorbitol cristallin est obtenu en moulant les pains provenant de la dessiccation d'une solution de sorbitol. Les conditions différentes de cristallisation, les techniques différentes de moulage et les tamis différents employés donnent une variété de sorbitols avec des propriétés très différentes l'un de l'autre. Ces propriétés différentes

ont des conséquences sur le procédé de production et la durée de vie des chewing-gums sans sucre. A l'état liquide, le sorbitol est disponible en solution à 70 %. Des variants contiennent quelques proportions de mannitol ou de maltitol afin d'éviter la cristallisation de la solution. Dans les chewing-gums sans sucre, la recristallisation du sorbitol a un effet décisif sur la durée du produit. Il est très important de définir et maintenir le meilleur poudre de sorbitol pour chaque produit, et cela se fait par des essais réels aux niveaux de laboratoire et production.

Mannitol

Le mannitol est obtenu par le même procédé du sorbitol : l'hydrogénation du dextrose provenant de l'inversion du sucre. Les conditions de ce procédé peuvent être contrôlées de façon à obtenir des proportions déterminées de sorbitol et le man-

nitil. Après, le sorbitol et le mannitol sont séparés et le mannitol est cristallisé. D'autres méthodes d'obtention peuvent augmenter la proportion de mannitol obtenu : l'isomérisation catalytique ou enzymatique préalable à l'hydrogénation.

Le mannitol est aussi doux que le sorbitol, mais malgré sa chaleur de dissolution négative, il n'a pas un effet refroidissant si prononcé dans le chewing-gum. Il est beaucoup moins soluble dans l'eau, et il n'est point hygroscopique. Il est disponible en poudre, avec quelques variations en grandeur de grain. Le mannitol est plus cher que le sorbitol et il est employé en proportions plus petites dans le chewing-gum. Il est normalement utilisé comme agent de poudrage pour faciliter le procédé de production.

Xylitol

Le xylitol est un autre polyalcool un peu différent du sorbitol et du man-





nitol. Le sorbitol et le mannitol sont des polyalcools à chaînes de 6 carbones, tandis que le xylose est un polyalcool à chaîne de 5 carbones. Il est obtenu par hydrogénation du xylose. Le xylose est à son tour obtenu par hydrolyse du xylan, un polysaccharide qui fait part de l'hémicellulose. La source commerciale est le bois de bouleau.

Le xylitol équivaut, en douceur, au saccharose et a un goût plus froid que le sorbitol. Il est très soluble dans l'eau, et cela produit la sensation de fraîcheur dans la bouche. Selon de nombreuses études publiées sur le xylitol et la carie dentaire, il semble que le xylitol soit plus efficace que d'autres polyalcools. Le xylitol élève le PH de la couche et de la plaque à 7,0. C'est un des meilleurs indicateurs de son action anticarie.

Avant de formuler un chewing-gum

avec du xylitol, il est nécessaire de faire quelques essais. Le xylitol est cher, comparé aux autres polyalcools. La pratique la plus courante consiste à l'employer à des niveaux de 10-20 % dans le chewing-gum, et non pas comme seul édulcorant volumineux.

Le xylitol est couramment employé dans les chewing-gums sans sucre en Europe, mais il a eu moins de succès aux Etats-Unis.

Palatint ou isomalt

Palatinit est une appellation commerciale de l'isomalt cristallin. Il est obtenu par isomérisation enzymatique du saccharose à isomaltose, qui est ensuite hydrogéné à l'isomalt. La douceur de l'isomalt est à peu près 0,6 fois celle du saccharose et a un léger effet rafraîchissant dans la bouche.

Il est facile de formuler un chewing-gum avec le palatinit. La simple

substitution du sorbitol par palatinit dans une formule sans sucre standard donnera bons résultats en mastication et production industrielle.

Le palatinit est employé en Europe pour les chewing-gums, mais, pour le moment, il n'a pas reçu l'approbation totale de la FDA aux Etats-Unis.

Edulcorants intensifs

Le terme « édulcorant intensif » est couramment utilisé de nos jours à la place de l'ancien terme, « édulcorant artificiel ». Il induit l'idée que ces édulcorants sont beaucoup plus doux que le sucre, 200 fois ou plus. Le mot « artificiel », en revanche, décrivait mieux le groupe de substances auquel ils appartiennent.

Aspartame

L'aspartame est un édulcorant de nature peptidique, découvert par le Dr James Schlatter, des Laboratoires Searle. Il est composé par acide aspartique et phénylalanine. A cause du composant phénylalanine, le produit doit porter des étiquettes de mise en garde pour les phényl-cétonuriques.

L'aspartame, ou « Nutrasweet », est utilisé dans la plupart de chewing-gum et "bubble-gum" sans sucre vendus aux Etats-Unis. C'est un bon édulcorant pour le chewing-gum qui donne une douceur uniforme et durable. Son problème prin-

cipal est sa basse stabilité dans le chewing-gum. Sans protection, l'aspartame disparaît du chewing-gum à une vitesse constante qui dépend du PH, de l'humidité et de l'arôme. Ce dernier effet est dû à la réaction de l'aspartame avec quelques composants des arômes, spécialement la cannelle ou d'autres aldéhydes. Il existe nombre de brevets concernant des systèmes pour éviter ou retarder la chute d'aspartame.

La plupart des chewing-gums contenant aspartame emploient un type ou autre de protection pour la perte d'aspartame. Ces systèmes d'entre eux sont brevetés ; la plupart consistent en un type d'encapsulation.

Les niveaux courants d'aspartame en chewing-gum sont 0,15 % ou plus, à cause de sa basse stabilité. On trouve, de nouveau, plusieurs brevets sur le niveau d'aspartame en chewing-gum. Le prix de l'aspartame est supérieur à celui de la saccharine, pour le même niveau de douceur. La situation, cependant, peut change puisque les brevets de l'aspartame expireront bientôt et la possibilité d'un marché compétitif avec des meilleurs prix devient proche.

Acesulfame K

En 1988, la FDA a approuvé l'emploi d'acesulfame k en tant qu'édulcorant intensif aux Etats-Unis. Depuis lors, il a été employé dans la formu-

lation de nombreux chewing-gums sur le marché américain. L'acesulfame k est un bon édulcorant pour le chewing-gum, très stable et doté d'un goût nettement doux. L'intensité de sa douceur est un peu inférieure à celle de l'aspartame. Il faut donc l'employer à des niveaux légèrement plus hauts.

Le grand problème qu'il pose dans la formulation du chewing-gum est le fait qu'il est très soluble dans l'eau et, par conséquent, extrait rapidement du chewing-gum. Cela veut dire qu'il est très doux pour l'impact initial, mais qu'il a une



durée très courte. Quelques brevets retardent son extraction par encapsulation.

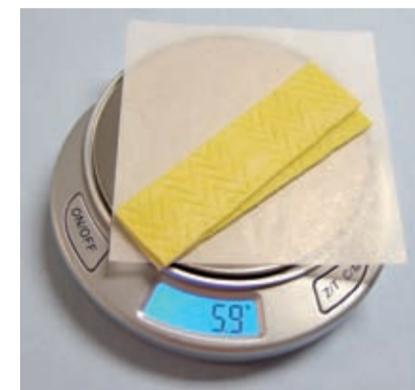
L'acesulfame k est accepté dans la plupart des pays. Il ne comporte pas d'utilisation d'étiquettes de mise en garde comme dans le cas de la saccharine et de l'aspartame.

Autres édulcorants à haute intensité

De nombreux édulcorants à haute intensité ont été essayés dans l'alimentation et dans le chewing-gum. Il manque à certains d'entre eux manquent l'approbation par la FDA.

Alitame

L'alitame est un édulcorant peptidique semblant à l'aspartame. Il est 2000 fois plus doux que le saccharose, beaucoup plus que l'aspartame et il paraît plus stable. Il y a des brevets récents qui mentionnent une stabilité aussi pauvre l'aspartame en chewing-gum. Son



dossier d'approbation par la FDA est encore en souffrance.

Dihydrochalcones

Les dihydrochalcones sont des modifications chimiques sur les flavines citriques. Elles sont été étudiés depuis plusieurs années mais n'ont pas obtenu l'approbation de la FDA.

Miraculine ou fruit-miracle

La miraculine a un nom qui provient du fait qu'il n'a pas un goût doux en principe, mais que, combinée avec de l'acide, elle produit un goût assez doux dans la bouche. La miraculine provient d'un arbuste de l'Afrique de l'Ouest. Sa nature serait protéique, mais, de fait, sa composition chimique n'est pas encore identifiée. Elle est, évidemment, très affectée par le PH et la température.

Monelline ou Baie de la Fortune

La monelline est un édulcorant à base protéique, provenant aussi d'une plante d'Afrique de l'Ouest. Sa douceur est quelque 1600 fois plus intense que le saccharose, et l'on peut extraire 3-5 gr d'un kilo de fruit. Comme pour le reste d'édulcorants protéiques, le PH et la chaleur affectent sa stabilité et sa douceur.

Stevioside

Le stevioside est extrait des feuilles d'un arbuste du Paraguay. Il est 160 fois plus doux que le saccharose. Les steviosides sont employés au Japon, mais ils auraient des effets physiologiques sur la fertilité des animaux, voire des êtres humains.



Les gaz en agroalimentaire

Les gaz alimentaires sont de plus en plus utilisés, leurs propriétés leur permettant de modifier ou de conserver la qualité des produits alimentaires.

Principaux domaines d'applications des gaz en agroalimentaire : le conditionnement sous atmosphère modifiée, la carbonatation des boissons, la surgélation cryogénique.

S. S.

Les gaz alimentaires sont des gaz industriels qui entrent en contact avec les produits alimentaires. Ils sont employés soit dans un but technologique dans le procédé de fabrication, soit en tant qu'ingrédient.

Purs ou combinés à d'autres gaz, les gaz alimentaires peuvent s'utiliser en tant que gaz d'emballage, agent de carbonatation, fluides frigorigènes à basse température, etc.

Les gaz usuels en industrie alimentaire sont l'azote (N₂), l'oxygène (O₂), le dioxyde de carbone (CO₂). Toutefois, d'autres gaz, tels que l'argon (Ar), l'hélium (He), protoxyde d'azote (N₂O), l'hydrogène H₂ trouvent des domaines d'application.

Conditionnement sous atmosphère modifiée

Le conditionnement sous atmosphère modifiée (CAM) est un procédé de conservation qui permet de réduire, voire d'éliminer les dégradations physiques, enzymatiques, biochimiques et microbiennes qui risquent d'affecter les produits frais et élaborés en contact d'oxygène de l'air.

Ce procédé consiste à remplacer l'air contenu dans le conditionnement par un gaz ou un mélange ga-

Photo Young



Machine pour MAP.

zeux. Il permet de prolonger la durée de conservation et de réduire la quantité d'additifs chimiques dans les aliments.

Le choix du gaz d'emballage influe sur l'efficacité du procédé, il dépend étroitement de de trois éléments.

D'abord, les risques encourus par les produits (moisissures, rancissement, notamment).

Ensuite, les caractéristiques propres à chaque produit (activité de l'eau aw, pH, état sanitaire initiale).

Les conditions de conservation (température, additifs, étanchéité de l'emballage, etc.)

La mise en œuvre du CAM requiert cinq conditions.

Il faut une atmosphère adaptée (gaz pur ou mélange gazeux). Cela dépend des aliments à conserver et

des effets recherchés.

Un film d'emballage imperméable aux gaz et à la vapeur d'eau et soudable de façon étanche

Il importe d'avoir des machines de conditionnement appropriées, en fonction des emballages à réaliser (machines à vide compensées, machines à balayage d'atmosphères, etc.)

L'efficacité du MAP va de pair avec le respect de la chaîne du froid et des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène tout au long de la production.

Les aliments emballés sous atmosphère protectrice peuvent être sujets à des défauts (mauvaise soudure, réservoir de gaz vide, des fuites...) Ces défauts peuvent générer un mélange de gaz imprécis et, par conséquent,

affecter la qualité des produits traités.

De ce fait, il est recommandé de procéder à des tests réguliers des emballages à l'aide des analyseurs de gaz et des détecteurs de fuites.

Carbonatation de boissons

La carbonatation de boissons consiste à injecter le dioxyde de carbone dans un liquide à base d'eau. Elle engendre la formation de l'acide carbonique. Ce dernier



est à l'origine du caractère pétillant et rafraîchissant des boissons carbonatées.

En raison de ses propriétés bactériostatiques et fongistatiques, le dioxyde de carbone permet de

contrôler la prolifération de microorganismes.

La carbonatation peut se faire soit au sein de l'industrie, soit sur les lieux de consommation (CHR, en particulier).

L'efficacité de la carbonatation repose sur des paramètres liés au liquide à injecter, à savoir : la température, la concentration de substances dissoutes, la pression et la quantité d'oxygène dissous dans le liquide. De ce fait, une désoxygénation, par une phase de vide ou par une précarbonatation, est recommandée avant de procéder à la carbonatation.

Surgélation cryogénique

La surgélation est une congélation ultrarapide qui consiste à refroidir brutalement en les exposant intensément à des températures allant de -35° C à -196° C. L'aliment est amené à une température à cœur de -18° C.

La surgélation cryogénique fait appel aux fluides frigorigènes que sont l'azote liquide et dioxyde de carbone.

Le principe du froid cryogénique est la pulvérisation ou vaporisation de l'azote à -196° C et



à -78° C pour la neige carbonique. Le contact (transfert thermique) entre les fluides cryogéniques et l'aliment à traiter est assuré par les techniques suivantes.

Par contact liquide/produit, cela se fait soit par immersion du produit dans l'azote liquide, soit par pulvérisation.

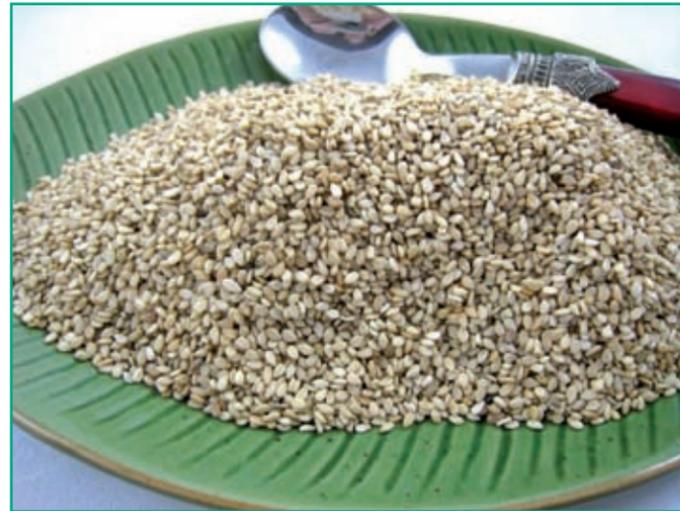
Par convection après vaporisation, cela s'effectue entre le gaz (azote ou neige carbonique) issu de l'évaporation ou de la sublimation, l'air refroidi et le produit.

Par contact solide/produit, cela se produit entre le produit et le CO₂ solide issu de la sublimation.

Tableau : Quelques applications des gaz alimentaires en industrie

Azote	Inertage de produits alimentaires (éviter l'oxydation des pigments/ arômes, lipides) surgélation cryogénique
Dioxyde de carbone	Carbonatation des boissons gazeuses Refroidissement et surgélation cryogénique Agent bactériostatique et fongistatique
Oxygène	Traitement des eaux usées se fait grâce à des bactéries aérobies Coloration des viandes (rouge) Pisciculture
Hydrogène	Hydrogénation des graisses fabrication des polyols (sorbitol)
Mélange azote-éthylène	Mûrissement des fruits climactériques (bananes) Déverdissement des agrumes
Argon	Maintien de la couleur et saveur de la viande action antibactérienne

Prévenir l'oxydation des produits alimentaires



La présence d'antioxydants naturels ou synthétiques permet de prévenir l'autooxydation des produits alimentaires. Des paramètres du milieu entrent aussi en jeu.

Anne Rossignol-Castera, chercheuse à l'Iterg

Lorsqu'ils sont extraits de leur contexte de protection naturelle (graines, par exemple), tous les lipides subissent au cours de leur conservation ou de leur utilisation, des altérations de type autooxydatif. Ces altérations sont plus ou moins marquées au niveau des composés non volatils formés selon les conditions d'emploi – conservation et utilisation à froid ou à chaud (cuissons, fritures...). En outre, ces altérations sont toujours nettes lorsque l'aspect sensoriel est pris en considération, en particulier par l'apparition du défaut de rance. Il s'en suit une implication directe du phénomène d'oxydation des lipides sur la valeur marchande des produits alimentaires et donc sur leur durée optimale de conservation. L'autooxydation d'un corps gras est un phénomène purement chimique très complexe mettant en jeu des réactions radicalaires capables de s'autoentretenir et qui ne nécessitent que la présence

de l'oxygène atmosphérique (oxygène activé biradicalaire). L'oxydation est donc un phénomène spontané mais dont la cinétique peut être accélérée ou ralentie sous l'effet de différents paramètres : la nature des lipides et en particulier des acides gras, la température, la présence de lumière (cas de la photooxydation), la teneur en éléments traces prooxydants (métaux, pigments), l'activité de certaines enzymes initiateuses, la présence de molécules dites « antioxydantes » (phénols, tocophérols) ou d'autres produits à effet ralentisseur (chélateurs de métaux, absorbeurs d'oxygène, notamment). Les mécanismes d'action et les conditions d'emploi (réglementation, notions d'effet-dose et de synergie, paradoxe polaire) des différents antioxydants synthétiques et naturels seront décrits, ainsi que les tests et méthodes analytiques pouvant être mis en œuvre pour évaluer leur efficacité.

Des huiles végétales, concentrées en insaponifiables

Un nouveau procédé pour l'élaboration des huiles végétales comestibles, la distillation moléculaire, permet de les enrichir en éléments insaponifiables.

Kohler Carole, membre de RNI Conseil, conférencière Jiel

Afin d'assurer une protection maximale en matière de santé humaine, il existe en Europe depuis 1997 une procédure d'autorisation de mise sur le marché des nouveaux aliments ou nouveaux ingrédients. Cette procédure réglementaire est régie par le règlement CE n°258/97 du

sur le marché européen. Conformément aux recommandations 97/618/CE de la Commission concernant l'aspect scientifique et sécuritaire du nouvel aliment, un rapport d'évaluation doit être ainsi déposé. Pour trois nouveaux ingrédients, cette procédure de mise sur le mar-

car ils sont obtenus par un procédé nouveau : la distillation moléculaire. Ce procédé appliqué aux huiles végétales alimentaires permet d'obtenir une huile concentrée en insaponifiable. A ce jour, l'« extrait d'huile de germe de maïs » et l'« extrait d'huile de colza » ont été autori-



27 janvier 1997 du Parlement européen et du Conseil. Les nouveaux aliments ou nouveaux ingrédients dont l'usage pour la consommation humaine n'était pas significatif dans la communauté européenne avant le 15 mai 1997 doivent faire l'objet d'une expertise avant d'être mis

ché a été ainsi appliquée, à savoir : la rédaction des rapports d'évaluation pour les experts scientifiques, le suivi auprès des autorités françaises (DGCCRF et Afssa) et des autorités européennes (DG Sanco et Efsa). Ces ingrédients sont nouveaux au sens du règlement CE n°258/97,

sés d'emploi en Europe par une procédure complète d'évaluation NovelFood. Par ailleurs l'« extrait d'huile de tournesol » a fait l'objet d'une autorisation par équivalence substantielle à l'« extrait d'huile de germe de maïs ». Ces nouveaux ingrédients nutritionnels sont riches en insaponifiable et à basse valeur calorique.

Le thé vert est la boisson la plus consommée au monde en vertu de ses effets bénéfiques pour la santé. Il est riche en flavonoïdes, antioxydants et autres substances protectrices. Il agit sur l'organisme grâce à ses propriétés antitumorales, antithrombotiques, nutraceutiques...

*Pr Abdellatif Bour,
chercheur, SG de la Société marocaine de nutrition,
coordinateur du projet Corus2 Obe-Maghreb**

Thé vert et antioxydants

L'oxygène est essentiel à la vie humaine, mais au cours du métabolisme aérobie normal, il se forme paradoxalement certaines formes d'oxygène hautement réactives qui causent (quand elles dépassent certaines quantités) des dommages étendus qui contribuent dans une large mesure au vieillissement. L'oxygène activé est parmi les facteurs causaux des maladies dégénératives liées au vieillissement, notamment les MCV, le cancer, la cataracte, l'affaiblissement du système immunitaire et les maladies dégénératives du

système nerveux. L'organisme dispose de systèmes de contrôle et de défenses antioxydants, complexes et diversifiés. Cependant,



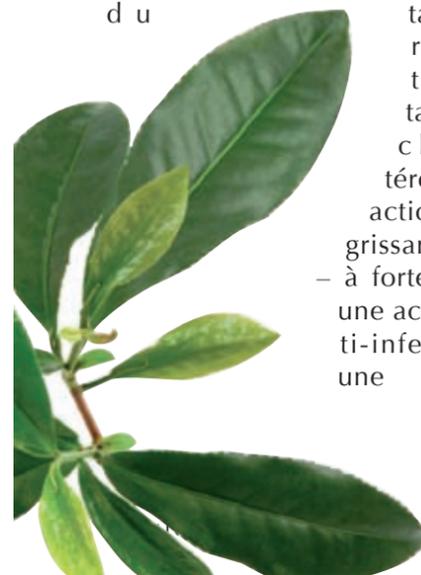
l'efficacité de ce système dépend d'une consommation alimentaire adéquate d'aliments contenant des antioxydants. Les principales sources de ces AO sont les fruits et légumes et les plantes. Les aliments végétaux à composés polyphénoliques sont aussi parmi les meilleures sources des AO, dont le thé qui est l'une des boissons les plus consommées dans le monde (après l'eau) depuis des millénaires.

Tous les thés proviennent de la même plante, Camélia sinensis, dont les feuilles sont très riches en flavonoïdes. Nombre d'études



confirment les vertus santé du thé. Il est bénéfique pour le cœur, le cerveau, et permet de lutter contre de nombreuses maladies comme le cancer, les maladies chroniques associées à l'obésité. Considéré comme alicament, le thé constitue un véritable cocktail de composés extrêmement intéressants, riche en substances protectrices : les polyphénols à action antioxydante contre la formation en excès des radicaux libres dans l'organisme. Aussi le thé contient-il des antioxydants très puissants : catéchines (surtout dans le thé vert), théaflavines (particulièrement dans le thé noir), et flavonols.

Le thé, par ses constituants, aurait des effets antitumoraux, diminuerait le risque de cancer du sein et de la prostate. Sa consommation a également pour effet l'augmentation rapide de la vigilance, une action stimulante sur l'intellect, la vasodilatation des vaisseaux capillaires, la réduction du stress oxydatif du tabac, la réduction du taux de cholestérol, une action amaigrissante, et – à forte dose – une action anti-infectieuse, une action



dans les dysenteries, une action hémostatique et une action diurétique. Dans la prévention des maladies cardiovasculaires, les antioxydants du thé empêcheraient l'oxydation du mauvais cholestérol, ainsi qu'un effet antithrombotique, ce qui permet une action préventive contre l'athérosclérose. Mais, à part les quelques effets négatifs de cette plante, comme la diminution de l'absorption du fer au niveau intestinal qui provoque l'anémie, surtout chez les femmes enceintes, sa consommation modérée augmente la vigilance et dissipe la fatigue, le stress et l'anxiété, en agissant contre la constriction des vaisseaux sanguins des extrémités. Le thé agirait aussi contre la prise de poids s'il est pris sans sucre et associé à une activité physique régulière. Et comme on assiste ces dernières décennies à une augmentation de sa consommation à travers le



allégations inadéquates utilisées sur ce produit. Et ce, en abordant certains des aspects relatifs au thé vert, vis-à-vis du stress oxydant, des maladies cardiovasculaires, des maladies neurodégénératives, des cancers. Sa consommation quotidienne, ses aspects nutraceutiques (polyphénols et extraits de la plante) ses effets contre la



monde, et sachant la presse relate les nombreux effets bénéfiques de cette boisson, le monde médical souhaite obtenir des informations crédibles afin de conseiller les patients sur les bienfaits et les méfaits du thé. Ainsi, nous nous proposons de développer les aspects en relation avec le bien-être et aussi sur les nombreuses

prises de poids. Signalons d'autres aspects, notamment l'aggravation de l'anémie, l'intervention dans une alimentation carencée, l'effet d'une association avec la vitamine C.

* Le thème développé dans ces colonnes a d'abord fait l'objet d'une conférence aux Jiel 2009.

Le concentré de tomate

Le Maroc produit annuellement 1 400 milliers de tonnes de tomates fraîches (source : FAO, 2007). Les cultures de tomates sont localisées dans le nord, l'ouest du pays, la zone du Gharb et celle du Loukkos.

La tomate industrielle est destinée essentiellement à la transformation des tomates en concentrés et dérivés (ketchup, jus, confiture de tomates, etc.) Le concentré de tomate demeure un produit phare, notamment durant le Ramadan. Ainsi, 70 % de la production est consommée durant cette période. C'est un ingrédient essentiel à la préparation de la soupe harira. La technique de concentration de la tomate s'effectue généralement par le biais de l'évaporation sous vide.



cette dernière.

Le traitement à haute température (85 et 100° C) est appelé en anglais *Hot Break* ; le traitement à basse température (entre 65 et 75° C), *Cold Break*.

Le premier traitement permet d'obtenir un produit plus consistant, alors que le second donne un produit plus visqueux et préservant les enzymes pectolytiques.

Le concentré de tomates de type *Cold Break* trouve des applications dans l'élaboration des sauces ketchup en raison de leur richesse en pectine.

En fonction de sa concentration, le concentré de tomate se scinde en deux catégories. D'abord, le double concentré de tomate (DCT), dont la teneur en matière sèche est de 28/30 %, destiné à la consommation humaine directe. Ensuite, le triple concentré de tomate (TCT), dont la teneur en matière sèche est de 36/38 %.

Ce dernier est un produit intermédiaire, pour l'élaboration des sauces ketchup ou du DCT par dilution.

Le concentré de tomate est conditionné de façon aseptique en petit boîtage (boîtes métalliques : par exemple 70 g, 140 g, et bocaux : 350

g, entre autres) pour la consommation des ménages et en grand boîtage (bocaux: comme 750 g et boîtes métalliques : 4,6 kg xx) pour les CHR.

Au niveau de la production, deux opérateurs sont les chefs de file du marché. D'une part, Conserves de Mekhnès, qui traite chaque année de 30 000 à 40 000 tonnes, dédiées à la production de concentré de tomates commercialisés sous la marque Aïcha. D'autre part, la Compagnie industrielle du Lukus, sise à Larache et qui transformant environ de 60 000 à 70 000 tonnes en concentrés, poudres et semoule, flocons de tomates...

Côté normalisation, c'est la norme marocaine NM 08.2.002:1994 qui indique les spécifications du concentré de tomate.

La tomate tient salon

« **Tomate du Maroc, les enjeux : Euro-méditerranée, technicité et marchés** » : tel était le thème de la première édition d'Agri Conférences. La manifestation s'est tenue le 9 décembre dernier à Agadir, au lendemain du Sifel. La rencontre s'est focalisée sur l'accord Union européenne / Maroc et son impact sur la filière tomate au Maroc. Elle a traité les innovations techniques à mettre en œuvre et à développer dans le système de production et les nouvelles opportunités de logistique portuaire. Les conférenciers ont présenté les derniers développements en techniques de pointe appliquées dans le modèle hollandais de la culture de tomate sous serre.



Un préchauffement précédant la concentration a lieu. Ce traitement thermique postbroyage se fait dans des échangeurs tubulaires horizontaux. Il agit sur les propriétés physico-chimiques, à savoir : la viscosité. Le traitement peut se faire soit à une haute température supérieure à celle de l'inactivation enzymatique, soit à une haute température inférieure à

AÏCHA®

Prix de la Meilleure Marque Marocaine Morocco Awards 2009

Catégorie Fabrique



Consécration d'une Grande Marque Marocaine

Au cours de cette manifestation organisée pour la 1^{ère} fois, dans le but de distinguer les marques marocaines les plus méritantes, Aïcha s'est vu décerner le prix de la Meilleure Marque. Cette distinction vient confirmer la place que Aïcha occupe dans vos cœurs depuis maintenant plus de 80 ans. Aïcha est fière de partager avec vous ce prix qui la conforte dans sa quête constante de qualité et d'innovation au service du bon goût.

Aïcha, 80 ans d'excellence couronnée !



Organisé par le Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies en association avec l'Office Marocain de la Propriété Industrielle et Commerciale (OMPIC).

La chambre froide

La chambre froide est l'un des systèmes frigorifiques les plus répandus en agro-industrie. Fonctionnant sur une plage de température de -25 à -40°C, les chambres froides se scindent en deux catégories (selon la température appliquée). D'abord, le froid positif : au-dessus de 0°C (généralement statué à 3°C). Ensuite, le froid négatif : en dessous de 0°C (généralement statué à -18°C).

Le fonctionnement des chambres froides fait appel aux fluides frigorigènes. Ces derniers servent à absorber la chaleur de la chambre et la rejette par évaporation et par condensation.

Le choix du fluide dépend de plusieurs critères tels que sa capacité de transfert de la chaleur, sa stabilité chimique, sa compatibilité avec les lubrifiants du compresseur, son inflammabilité, sa toxicité.

La chambre froide comprend quatre organes que sont : le compresseur qui aspire les vapeurs de fluide frigorigène à base de pression et les comprime à haute pression ; deux échangeurs de chaleur (dont un évaporateur fonctionnant à basse pression et absorbant la chaleur, l'autre étant un condenseur fonctionnant à haute pression refroidissant puis condensant le fluide frigorigène) ; un détendeur, ou dispositif de détente de la haute pression en basse pression. L'évaporateur est placé dans l'enceinte que l'on souhaite refroidir, tandis que le condenseur est placé à l'extérieur de cette enceinte.

La construction des chambres froides prend en considération l'isolation des parois. En effet, c'est une opération très importante : elle permet une production de froid à un coût relatif



Photo Foster Refrigerator

vement raisonnable.

Le bon fonctionnement des chambres froides permet la maîtrise de la qualité des produits réfrigérés. Cela implique le respect de trois règles lors de l'application du froid. Ces règles sont connues sous le nom du trépied frigorifique de Monvoisin.

Ce sont les suivantes : application sur un aliment sain ; froid appliqué le plus tôt possible après la cueillette ou la récolte ; froid continu, de façon ininterrompue (maintien de la

chaîne du froid durant tout le cycle commercial du produit à conserver).

Les chambres froides se classent en trois catégories selon leur construction et conception.

Les chambres froides préfabriquées démontables sont des locaux isolés dont toutes les parois sont constituées de panneaux sandwich préfabriqués à l'usine et peuvent être rassemblés et démontés plusieurs fois. Souvent les panneaux sont équipés de système excentrique de verrous



manœuvrables par clé qui rapprochent et serrent deux panneaux l'un à l'autre avec l'ajout d'un joint entre les deux.

Les chambres froides préfabriquées indémodables sont des chambres dont au moins l'une des parois est faite de panneaux sandwich préfabriqués à l'usine puis rassemblés sur chantier de façon définitive dépour-

Tableau : Conditions d'entreposage, en chambre froide, de quelques fruits

Fruits	Conditions d'entreposage	Durée
Pommes	En chambre froide entre 0 et 1° C en atmosphère contrôlée	De 4 à 12 mois suivant les espèces
Poires	En chambre froide à -1° C en atmosphère contrôlée	De 2 à 8 mois suivant les espèces
Raisins	En chambre froide à -1/0° C	Très variable suivant les espèces (de quelques semaines à plusieurs mois)
Cerises	En chambre froide à -1° C en atmosphère contrôlée	2 semaines
Pêches	En chambre froide à -0,5° C en atmosphère contrôlée	De 2 à 6 semaines suivant les espèces

vus de cadres métalliques et de système de verrous.

Les chambres froides traditionnelles sont constituées de parois construites en maçonnerie. L'isolation n'est alors qu'un doublage destiné à diminuer

le transfert thermique. Sauf que cette disposition nécessite la mise en place d'un écran par vapeur pour protéger l'isolation en plus d'un système de fixation de cette dernière sur les murs.

Nouvelles réglementations européennes

À compter du 1er janvier 2010, il est interdit en Europe d'utiliser et de stocker des hydrochlorofluorocarbones (HCFC) vierges – notamment le R-22 – comme fluides frigorigènes dans la maintenance et l'entretien des équipements de réfrigération et de climatisation. En effet, les HCFC sont des substances appauvrissant la couche d'ozone stratosphérique. Face à ces nouvelles réglementations, les industriels ont été appelés soit à investir dans des nouvelles installations frigorifiques fonctionnant avec les HFC ou les fluides plus écologiques, comme l'ammoniac (NH3) et le CO2, soit à procéder à un retrofit frigorifique de la machine de froid.

Une autre réglementation, cette fois en vigueur à l'horizon 2015, interdira de stocker et d'introduire tout HCFC, même recyclé.

Comafro
vitrine et meubles réfrigérés

EQUIPEMENT GRANDE CUISINE

INOX

CLIMATISATION

FROID

EXTRACTION

ETUDES ET RÉALISATIONS

Siège social : 148, Rue aviateur - Boutgaden la villette - Casablanca - Maroc -
Tél : +212 (0)5 22 62 88 36 - Fax : +212 (0) 5 22 63 02 91 - Email : casa@comafro.com
Succursale : 20, Rue Rahal ben ahmed - Guelliz - Marrakech - Maroc - Tél : +212 (0) 5 24 44 76 40
Fax : +212 (0)5 24 44 75 72 - e-mail : contact@comafro.com



My Shop'List, application pour faire ses courses

L'application My Shop'List, d'Auchan, permet de dresser sa liste de courses par reconnaissance vocale en sélectionnant directement les produits, mais aussi de la gérer, de l'archiver, de la partager et de la modifier à volonté.

Facile d'utilisation, grâce à sa navigation intuitive, innovante (système de reconnaissance) vocale, l'application My Shop'List devient l'assistant de la liste de courses.

L'application permet à l'utilisateur de choisir ses articles parmi plus de 260 produits déjà préenregistrés et de créer des listes par thématiques : Brunch d'été, Anniversaire d'Inès, Courses du mois, Soirées...

L'établissement de liste se fait soit par liste déroulante, soit par système de reconnaissance vocale ou bien par saisie.

L'utilisateur a la possibilité d'ajouter, de supprimer, ou de renommer les articles.

L'utilisateur pourra également envoyer sa liste de courses ou répartir ces dernières via un simple courrier électronique.

e-Jivaro, machine de fermeture de colis

Avoye innove avec la e-Jivaro. Cette machine de fermeture de colis préparés adapte automatiquement la hauteur d'un carton à hauteur de remplissage.

La e-Jivaro est capable de réaliser des colis au « format boîte aux lettres », c'est-à-dire un format A4 avec une épaisseur supérieure ou égale à 30 mm (contre 50 mm pour la Jivaro) suivant les articles contenus (albums photos, livres, textile, parapharmacie, etc.) !

Avoye vante les qualités de la e-Jivaro pour les acteurs du e-commerce : emballage résistant, sécurisé, envoyable via la poste ; pas de place perdue dans le colis ; pas besoin de matériaux de remplissage.

Enfin, la e-Jivaro permet la traçabilité des lots grâce à l'apposition d'un code-barres sur le colis.

5600, codeur haute résolution pour emballage secondaire

Markem-Imaje commercialise le 5600, sa toute dernière technologie d'impression jet d'encre haute résolution pour le codage direct des emballages secondaires. La technologie piezoélectrique à encre liquide proposée offre un « niveau de performances très élevé pour des impressions de haute qualité ». Cela, grâce à l'utilisation d'une encre à séchage rapide, à base d'éther de glycol. Le codeur 5600 se veut une réponse efficace, abordable et de grande qualité, à l'attention des industriels qui recherchent un contraste maximal de leurs marquages, tout en maîtrisant la quantité d'encre utilisée. Le codeur 5600 est ainsi une solution de premier plan pour les cartons ondulés et les barquettes.

Grâce à la conjugaison de fonctionnalités élaborées et d'un format compact, le codeur 5600 constitue une solution de codage « inégalée » en termes de coût d'impression unitaire. L'encre liquide à séchage rapide brevetée offre un « excellent » contraste sur une très grande diversité de supports poreux, dans des conditions d'environnement allant de 0 à 40° C, jusqu'à la vitesse d'impression de 182 m/min.



TraceFruit, Trophée de l'innovation au Sifel

La récente édition du Sifel a remis son Trophée de l'innovation à un système de traçabilité colis pour les stations de conditionnement de fruits & légumes : TraceFruit. Ce produit de Next Agadir permet de créer des sorties virtuelles et donc de gérer ainsi tout type de chantier.

Chaque imprimante est connectée au réseau Ethernet directement via une connexion TCP/IP ou via une borne tactile en fonction du type de chantier utilisé.

Dans la cabine de la calibreuse, le pilote gère à partir d'un PC toutes les sorties sur lesquelles il affecte les calibres.

Il est possible de gérer autant de sorties que la calibreuse le permet.

Chaque sortie doit correspondre à un calibre, une imprimante code à barre est installée en sortie de chaîne.

L'opérateur de la calibreuse renseignera chaque sortie sur le calibre, le nombre de fruits. Des informations complémentaires tels que l'emballage, la marque, la catégorie, le type d'étiquette C.A.B., le nombre d'étiquettes peuvent être saisies par le responsable de production à partir d'un PC installé dans la station ou à partir du PC installé dans la calibreuse. De ce fait, l'étiquette colis pourra être imprimée munie de numéro de lot. Ce dernier indique les fermes, les variétés, la semaine de récolte, le jour de récolte, le jour de conditionnement.



ANDREATEK
Équipement pour industrie

Buses pour le nettoyage de réservoirs

Qualité
Choix
Disponibilité

GRUPE ELECTROPOMPE
ROBINETTERIE INDUSTRIELLE
DEBITMÈTRE - COMPTEUR
INSTRUMENTATION
VANNES PROCESS
ELECTROVANNE
AUTOMATISME - REGULATION

Polygone, Lot. 127 - Km 10,500 - Lotissement EST - B.P. : 2848 - Ain Sebaà - Zenata Casablanca
Tél. : 05 22 66 12 49 / 34 02 78 / 34 27 78 - Fax : 05 22 34 27 79
Site Web : www.andreatek.com - E-mail : andreatek@menara.ma

TLV KSB bükert LECHLER

L'emballage carton et papier, au contact alimentaire

Le papier et le carton sont les principaux matériaux employés dans le packaging en boulangerie, pâtisserie, restauration rapide. Ils permettent de fabriquer des formes diversifiées s'adaptant aux conditions normales ou prévisibles d'usage de tout type de produit.

S. S.



Le papier et le carton permettent de fabriquer des formes diversifiées pour l'agroalimentaire et les métiers de bouche : boîtes pâtisseries, sacs pain, papiers sulfurisés, etc.

Les emballages carton et papier sont composés principalement de fibres de cellulose auxquels s'ajoutent des additifs fictionnels ou adjuvants qui leur confèrent des caractéristiques spécifiques. Les articles en papier et carton destinés au contact alimentaire les plus répandus sont : papiers de pliage, sacs monopli, sacs multipli, boîtes pliantes en cartonnette, carton ondulé (caisses, boîtes...), barquettes, caissettes, assiettes (carton plat), gobelets, papiers

siliconés, papiers sulfurisés. Les papiers et les cartons d'emballage referment trois catégories de produits : les papiers d'emballage, le carton plat et les papiers pour ondulé.

Le carton plat

Le carton plat ou compact est défini

comme un carton de grammage > 225 g/m². Il peut être composé d'une multitude de couches. Il se caractérise par sa grande rigidité, sa très bonne imprimabilité. Il assure plusieurs fonctions ; ainsi constitue-t-il une barrière à la graisse, à l'humidité. C'est aussi un antioxydant.

Les papiers pour ondulé

Les papiers pour ondulé sont les composants essentiels du carton ondulé, matériau d'emballage dit « sandwich » formé par assemblage de trois papiers : un papier cannelure, ondulé mécaniquement, une couverture extérieure et une couverture intérieure. Ecrus ou blancs résistants à l'éclatement, à l'humidité ou à la compression, ces papiers constituent une vaste gamme qui permet la fabrication de petits emballages en microcannelure pour produits



de grande consommation.

Les papiers d'emballage souple

Ecrus ou blanchis, frictionnés, apprêtés, couchés ou associés avec d'autres matériaux, ils peuvent prendre des formes et des aspects très variés : sacs kraft pour les fruits et les légumes, papiers sulfurisés.

Papier sulfurisé

Le papier sulfurisé ou de cuisson est un papier 100 % cellulosique. Il est imprégné d'acide sulfurique lors de sa fabrication. Il constitue une barrière aux graisses et se caractérise par sa résistance à l'eau et à la chaleur, sa faible perméabilité à l'air et à la vapeur d'eau.

Il présente l'avantage d'être biodégradable et compostable, recyclable. Il est employé en tant que papier de cuisson, moule à gâteaux, feuille thermoscellable, en boulangerie.

Utigreen, film métallisé compostable



Spécialisé dans l'emballage souple, Ultimate Packaging lance Utigreen, un film métallisé compostable pour le conditionnement de produits alimentaires. Le substrat, un film Natureflex de l'entreprise Innovia Films, est fabriqué à partir de cellulose. Il est compostable selon la norme EN 13432. Les encres, fournies par Sun Chemical, sont, elles aussi, compostables selon cette norme. Si les films et les encres compostables ne sont pas nouveaux, en revanche, il convient de rappeler qu'il est assez difficile de réaliser les impressions, en particulier lorsque ces films sont métallisés. Ultimate Packaging utilise une presse 10 couleurs Soma Imperia.

Sidel, des bouteilles plus légères remplies à chaud

Sidel propose, avec Skyward et Curvy, deux bouteilles en polyéthylène téréphtalate (PET) de 50 cl pour boissons remplies à chaud pesant 18,9 grammes. C'est un nouveau record mondial pour cette catégorie de contenants. La Skyward possède une silhouette longiligne, une forme cylindrique et carrée, une ceinture élégante et quatre panneaux seulement. La Curvy est, quant à elle, toute en courbures et spirales. Sa dorsale twistée fait office de poutre de renfort. Pour alléger sa bouteille, Sidel a effectué une refonte totale du design. Le col de 28 mm, en plastique amorphe, a été modifié à des fins d'allègement pour pouvoir recevoir un bouchon standard pour boissons carbonatées. Les bouteilles sont fabriquées sur des SBO Universal, à une cadence de 1 800 bouteilles par heure et par moule.



La barquette PET de Linpac primée



Le britannique Linpac Packaging a été distingué pour ses barquettes en polyéthylène téréphtalate recyclé (RPET) apte au contact alimentaire à la marque Rfresh PET. En effet, l'Association européenne des organisations du recyclage et de la valorisation des plastiques (Epro) a dernièrement remis ses prix de la première édition du concours du Meilleur produit contenant du plastique recyclé. Le concours impose trois conditions majeures : le produit candidat doit contenir au moins 50 % de plastique recyclé ; être produit à partir d'emballages en plastiques recyclés usagés ; être fabriqué en Europe. Linpac est arrivé troisième avec ses barquettes en Rfresh PET, ex-æquo avec la chaise danoise No-body fabriquée avec des matériaux fournis par Wellman International

La traçabilité s'impose

Né et développé en pays industrialisé, le système de traçabilité est devenu une exigence de plus en plus forte sur le marché marocain de l'agro-industrie. Notamment dans les stations du conditionnement des produits destinés à l'export.

En collaboration avec Next Agadir

Née au milieu des années 1980, la traçabilité répond alors à un simple souci de logistique. à l'époque, elle est censée garantir un contrôle des flux de marchandise au sein d'une chaîne de partenaires, permettant un meilleur suivi de la marchandise. Mais ce n'est pas pour cette raison que de nombreuses sociétés, marocaines et étrangères, ont, alors que rien encore ne les y contraignait,

décidé de mettre en place des systèmes complets de traçabilité. à l'heure de la mondialisation économique et de la complexification des échanges, la responsabilité des chefs d'entreprise, engagée en cas de crise sanitaire, implique de mettre en place dans les entreprises des systèmes de traçabilité performants. La traçabilité, déclinée sous de multiples formes, va devenir dans les

années à venir un outil incontournable pour toutes les entreprises qui exportent, et même pour celles qui commercialisent leur produits sur le marché national uniquement. Aujourd'hui, la traçabilité concerne tous les secteurs d'activité et non plus certains secteurs plus exposés (agroalimentaire, pharmacie, aéronautique...) Elle s'avère indispensable pour des raisons autres que purement logistiques : rapport de confiance au consommateur, contraintes réglementaires et légales, normalisation, rappel de produits défectueux, commerce électronique.

La traçabilité est un terme obsédant ; elle revient dans toutes les langues, au point de faire peur à des consommateurs non avertis. Certains professionnels marocains commencent à mettre en place d'un système de traçabilité à partir de 2003, et ce, afin de répondre à la réglementation européenne entrée en vigueur le 1er janvier 2005 (CE) 178/2002 relatif à la traçabilité des denrées alimentaires. Pour continuer à exporter vers l'UE, les professionnels du Maroc sont obligés de répondre aux exigences de ce marché important pour le royaume.



Les clients étrangers sont de plus en plus exigeants en matière de traçabilité. Généralement, ils demandent au minimum une traçabilité du colis, voire du colis-palette, la palette ayant une durée de vie limitée entre le moment où elle est fabriquée (dans la station de conditionnement ou dans une unité de transformation des produits de la mer) et où elle va être éclatée au sein de la grande surface. Si il n'y a pas de traçabilité colis-palette, il est impossible, en cas de problème, de savoir dans quelle palette s'est trouvé tel ou tel colis. L'UE n'impose pas de système de traçabilité en particulier, mais il est manifeste que seule une solution informatique performante de type client/serveur permet de communiquer les informations, demandées par les clients, dans des délais très courts et avec une fiabilité maximum.

La traçabilité consiste à extraire des informations d'une base de données, à condition que toutes les données soient correctement saisies à toutes les étapes du process, depuis la réception de la matière première au



conditionnement, en passant par le stockage dans les frigos et le chargement en camion ou conteneur. Sans oublier les différents contrôles qualité indispensables aux différentes étapes du process. Très rapidement,

il devient possible, à partir d'un numéro de série sur un colis ou une palette, de remonter à toutes les informations en amont et en aval, afin de procéder à des retraits de lot en cas de problème sanitaire.



Schéma : synoptique de gestion de production et de traçabilité en station de conditionnement de fruits et légumes.

Artisan torréfacteur

Être torréfacteur de café, c'est maintenir les traditions d'un métier où l'être humain et la machine sont en symbiose au point de porter tous les deux le même nom : torréfacteur.

Ce professionnel traite aussi bien le café, la fève de cacao pour les boissons, les amandes et les noisettes.

Le torréfacteur veut donner de nombreux arômes aux aliments qu'il souhaite vendre. Pour ce faire, le torréfacteur utilise un certain processus de fabrication. Une fois l'évaporation de l'eau, le sucre se mélange aux acides, et c'est ce moyen qui donne les arômes.

Pour garder toute sa création et le maximum de saveur, le torréfacteur souhaite garder une tradition au niveau de la fabrication. Une fois les grains de café vert récoltés et donnés à l'artisan torréfacteur, ce dernier les met dans le brûloir. En sondant le café grâce à un système de prélèvement d'échantillon à l'intérieur du four, le torréfacteur contrôle et interrompt l'opération au moment où il considère que les grains sont torréfiés à cœur et qu'ils dévoilent une robe d'un brun clair.

Il ouvre alors la trappe. Le café fumant se déverse dans un grand bac. La précision est essentielle pour relever et libérer les arômes. C'est de cette machine, du « tour de main » et du « savoir-faire » du torréfacteur que dépend la qualité de la torréfaction.

Définition technique de l'emploi/métier

Le torréfacteur conduit un ou plusieurs appareils ou machines qui transforment ou traitent des matières alimentaires naturelles ou de synthèse par des procédés mécaniques, physiques, chimiques ou biotechnologiques. Il surveille les paramètres de fabrication (température, vitesse,



écartement), et intervient en cas de dysfonctionnement de l'installation dans la correction des paramètres. Il peut aussi procéder aux réglages des machines ou des appareils, et à des changements simples de pièces (joints, couteaux...).

Conditions générales d'exercice

L'emploi/métier s'exerce généralement en conduite locale ou comme « rondier » avec des conditions d'environnement (bruit, poussière, température, odeurs...) très variables suivant les matières et les



Appellations principales :

- Conducteur/conductrice d'appareils de l'industrie agro-alimentaire (IAA)
- Conducteur/conductrice de machine IAA
- Opérateur/opératrice d'atelier IAA
- Ouvrier/ouvrière de fabrication sur machines ou appareils IAA
- Ouvrier/ouvrière sur machines ou appareils IAA

Appellations spécifiques :

- Aide-conducteur/aide-conductrice IAA
- Conducteur/conductrice d'appareils de déshydratation IAA
- Conducteur/conductrice de broyeur IAA
- Conducteur/conductrice de four IAA
- Conducteur/conductrice de mélangeur IAA
- Filtreur IAA
- Ouvrier/ouvrière d'extraction IAA
- Pasteurisateur/pasteurisatrice
- Préparateur/préparatrice de mélange IAA
- Saucier IAA
- Stérilisateur/stérilisatrice IAA
- Torréfacteur/torréfactrice IAA

procédés de fabrication utilisés. Selon l'organisation du travail, les horaires peuvent être de jour, en semi-continu, en continu et se prolonger en fin de semaine. L'activité requiert une vigilance soutenue et une réactivité à l'urgence (dérive des paramètres, incidents...). Elle

nécessite également de respecter avec rigueur des règles d'hygiène lorsqu'il y a contact avec les produits.

Formation/expérience

Au Maroc, il n'existe pas, dans l'enseignement, de formation à la torréfaction. De ce fait, l'absence de transmission du savoir-faire dans un cadre formel ajoute aux problèmes de non-respect des normes dans quantité de petites entreprises de torréfaction.

En France, cet emploi/métier est généralement accessible à partir de formations de niveau V (bac -2 ou -3). Les entrepreneurs du secteur, dans l'Hexagone, sont très demandeurs de qualification d'électromécanicien et de conducteur d'appareils des industries chimiques.

La progression dans l'emploi/métier est facilitée par l'élargissement des savoirs et savoir-faire résultant d'une expérience sur des postes diversifiés (polyvalence) ou plus complexes.

Le sapin de Noël revisité par des designers à Mazagan

Photo Maroc Premium



« Ô mon petit baba Noël, quand tu descendras du ciel, viens voir mon nouveau sapin » : tel est, en quelque sorte, le clin d'œil fait, fin décembre dernier, par le designer Karim Alaoui. Cela se passe lors du lancement de l'exposition "Oh, mon beau sapin de Noël" à Mazagan. En effet, à l'occasion des fêtes de fin d'année, Mazagan a invité des styliens marocains de renom à faire partager au public – les touristes de la station, surtout ! – leurs visions artis-

tiques autour du thème du sapin de Noël.

En laissant libre cours à leur imagination, ces quatre créateurs ont conçu des sapins de Noël décalés, tendance, voire avant-gardistes. « Voilà qui constitue de véritables œuvres d'art », a estimé Marie-Béatrice Lallemand, dynamique P-DG de Mazagan Beach Resort.

Pour sa part, Frédéric Picard, DG de l'hôtel (5 étoiles) Mazagan, a indiqué que cette initiative s'inscrivait dans le cadre de la promotion de l'art dans la région d'El-Jadida. De plus, il a annoncé que son établissement œuvrerait prochainement à soutenir les petits artisans et à organiser des souks de produits artisanaux régionaux.

"Oh, mon beau sapin de Noël" est organisée en partenariat avec Maroc Premium, une entreprise qui entend promouvoir, ici et à l'étranger, « le meilleur du Maroc » à travers l'édition et l'organisation de défilés de mode. Dès lors, il est pas interdit de penser que l'un des prochains défilés "Mode made in Morocco" a des chances de se dérouler dans le cadre somptueux de Mazagan. En tout cas, ce serait notamment une opération communication/marketing de choix tant pour Mazagan que pour Maroc Premium.

Dixit...

« Dans un contexte mondial difficile caractérisé par une baisse de la demande, l'enjeu majeur (...), c'est la qualité. »

Mohamed Boussaïd, ministre du Tourisme, in *L'Observateur*

Une prison va devenir un hôtel 4-étoiles

La prison Sainte-Anne, à Avignon, va devenir un hôtel 4-étoiles luxe. L'ouverture est prévue en 2013 au cœur des remparts épais de la ville. Lauréat du concours lancé par la Ville d'Avignon, le promoteur Generim est en négociation avec la prestigieuse chaîne hôtelière américaine Marriott pour exploiter les lieux. Ce pénitencier date de l'époque Napoléon III et est abandonné depuis 2003. Si la réhabilitation de prisons n'est pas nouvelle – comme Alcatraz transformé en musée, ou Fort Boyard en plateau télévisé –, la transformation d'une geôle lugubre en suite présidentielle ressemble, en revanche, à une première. Il n'est d'ailleurs pas question de faire table

rase du passé carcéral des lieux. Le projet architectural « s'appuie sur la volonté de conserver la dimension historique de l'établissement tout en s'adaptant aux attentes de la clientèle touristique et d'affaires », selon les auteurs.

Les travaux sont colossaux. Les plafonds des cellules sont très hauts, et les couloirs bien larges... Environ 36 millions d'euros seront nécessaires à Generim afin de réaménager les locaux (8500 m² utiles) en au moins 90 chambres, au minimum un restaurant, et une suite présidentielle de 140m². Une somme qui s'ajoute aux 2 millions d'euros liés à l'acquisition des seuls murs. Jadis propriété de l'État, qui cherchait à s'en séparer, la prison Sainte-Anne mit longtemps à trouver acquéreur. En vendant les clés de la prison à Generim, la Ville espère conserver une clientèle qui a jusqu'ici une forte tendance à ne rester qu'une journée.



Pourquoi devenir adhérent ?

Optim Achat est la 1^{re} centrale de référencement au Maroc qui regroupe les hôteliers, restaurateurs et collectivités pour leur permettre d'acheter sereinement.

Adhérer à Optim Achat est la garantie de réaliser des économies. Savoir acheter n'est pas inné, c'est un métier. L'habitude, la facilité, mais aussi le manque de temps incitent souvent à renouveler sa confiance à un même fournisseur, et parfois sans négocier.

Nous négocions des conditions privilégiées avec nos fournisseurs pour obtenir les meilleurs prix grâce à un volume important d'achats ainsi que des offres exclusives régulières pour vous sur toutes les catégories de fournisseurs.

Nous vous proposons un grand choix de fournisseurs référencés dans de multiples catégories répondant à vos besoins. Les fournisseurs partenaires d'Optim Achat s'engagent à satisfaire en permanence aux critères ayant donné lieu à leur sélection : la qualité des produits et des services à des prix compétitifs.

Travailler avec un fournisseur référencé, c'est avoir la certitude de traiter avec un fournisseur qui vous apportera une offre professionnelle de qualité.

Nos avantages :

Une étude des achats vous est proposée avant l'adhésion afin d'optimiser vos achats.

Des conseils pour bien acheter par rapport aux problématiques propres à vos besoins.

Un dispositif permettant aux gestionnaires d'établissement et aux responsables des achats d'optimiser le processus d'achat.

Un programme de fidélité est mis en place dès votre adhésion.

Pour vos projets de construction, de rénovation ou autres, nous prenons en charges ou répondons à vos appels d'offre. Nous vous accompagnons dans l'expertise et le choix des

fournisseurs. Optim Achat assure un suivi de vos relations avec vos fournisseurs durant tout le projet.

Nos outils :

Le site internet www.optim-achat.com contient plus 3000 milles produits et services en ligne disponibles pour vos opérations de sourcing, de veille ou d'achat. Il vous permet de faire vos comparatifs à tout moment. Notre catalogue Optim Achat répertorie l'ensemble des fournisseurs référencés sur www.optim-achat.com. La newsletter : envoyée par email, elle informe des nouveautés et des promotions ainsi que de l'actualité de la centrale.



Les agents de voyage de Fès se restructurent



Des agents de voyages viennent de réorganiser leur entité. Il s'agit de l'Association régionale des agences de voyages nord-est (ARAVNE), composée d'une trentaine de membres basés dans la région Fès/Boulemane. Le président, Boubker Bababrek, déclare à la presse économique qu'« il s'agit avant tout d'une démarche à caractère organisationnel visant, d'une part, la représentation de la profession d'agents de voyages aussi bien auprès des autorités locales (administration et corps élu) que du Conseil régional du tourisme et, d'autre part, l'adhésion à la Fédération nationale des agents de voyages du Maroc (FNAVM) ».

Le Plan du développement régional du tourisme (PDRT) est l'une des préoccupations de l'association. D'ailleurs, l'inauguration du siège de cette dernière a coïncidé avec le lancement de la campagne promotionnelle « Souriez ! Vous êtes à Fès ».

Ce siège sera utile aux quatre commissions créées en vue de mieux organiser les actions d'animation et de promotion, le tourisme import/export, le tourisme religieux, et la rédaction de billets de voyage.

Un autre objectif de l'ARAVNE est d'assurer le conseil et l'assistance à la clientèle. Pour ce faire, l'association se propose de mener un programme de formation et de perfectionnement du personnel pour la mise en valeur des prestations offertes aux voyageurs.

Dans la droite ligne de la politique générale de la FNAVM, il est question de mettre sur pied un éducateur.

Enfin, l'association souhaite déployer des efforts en termes de communication. Elle annonce vouloir faire de son siège une plateforme d'accueil pour les voyageurs ainsi que pour les clients.

Un 3e hôtel à Saïdia en juillet 2010

Mediterrania Saïdia ne renonce pas. L'après-saison chaude de la station avait laissé un sentiment d'amertume parmi les voyageurs. Or un troisième hôtel est annoncé pour juillet prochain. Reste à savoir si cela suffira à rassurer acteurs économiques et touristes d'ici là.

Quoi qu'il en soit, ce projet d'établissement est entre de bonnes mains. En effet, la convention de cession a été cosignée, à la fin décembre, par la société Madaef (filiale de la puissante CDG). La signature fait suite à plusieurs mois de négociations avec le groupe Addoha. Selon l'accord initial passé entre le gouvernement et Fadesa Maroc (racheté par Addoha), ce dernier s'était engagé à édifier trois unités et à céder les six autres (deux hôtels 5 étoiles, sept hôtels 4 étoiles).

Le nouvel hôtel va être réalisé à hauteur de 70 % par Fadesa Maroc, tandis que sa gestion sera confiée au groupe espagnol Globalia.

L'hôtel, de catégorie 5 étoiles, est prévu sur une parcelle de 7 hectares en front de mer. Il comprendra 500 chambres et suites, ainsi que des équipements d'animation divers (4 restaurants, 2 snacks grill, spa, club des enfants).

Avec ce nouvel hôtel, la capacité d'accueil de la station Saïdia atteindra 4.000 lits (avec l'Iberostar 4 étoiles, le Barcelo 5 étoiles et les villages de vacances), sur près de 30.000 lits prévus initialement. Côté finances, l'effort global d'investissement s'élève à 400 millions de dirhams et générera la création de 420 emplois directs. Ce qui permettra à la station d'atteindre la taille critique indispensable à une commercialisation efficiente.



Le Maroc, destination attrayante pour les Britanniques en 2010

Les agents de voyage britanniques (ABTA) ont estimé mardi que le Maroc figure parmi les destinations les plus attrayantes pour les touristes britanniques en 2010. Le Maroc, l'Egypte et la Turquie « s'imposeront comme de fortes destinations pour les Britanniques en 2010 », selon ABTA.

La force de ces trois destinations s'explique par les importants investissements dans la construction d'hôtels de luxes et le renforcement des infrastructures dont les aéroports et les réseaux routiers, indique le rapport ABTA. Ce dernier relève que le Maroc, l'Egypte et la Turquie attireront les voyageurs en quête de vacances de haut niveau à des coûts moindres. Les agents de voyage britanniques estiment que les destinations offrant des produits uniques ou nouveaux réaliseront des percées en 2010.

« L'industrie du voyage a fait montre d'une résilience remarquable en 2009 », constate ABTA, ajoutant que les perspectives pour l'année 2010 semblent prometteuses en particulier pour les destinations offrant un produit d'aventure.



À Dubaï, la plus haute tour, pour magasiner, passer la nuit...

Burj Dubai a été inauguré en grandes pompes. Forcément, il s'agit d'un gratte-ciel de verre et d'acier comptant 160 étages et pouvant être vu à près de 100 kilomètres de distance ! La tour est l'élément central d'un gigantesque projet de 20 milliards de dollars, le nouveau quartier, *Downtown Burj Dubai*, incluant le *Dubai Mall*, l'un des plus grands centres commerciaux du monde. L'édifice compte un luxueux hôtel Armani aux étages inférieurs. C'est la plus haute tour du monde, s'élevant à plus de 800 mètres. Balayés les records pourtant vertigineux établis en 2004 par Taipei 101 (508 mètres, à Taiwan), en 1998 par les tours jumelles Petronas (452 mètres, à Kuala Lumpur en Malaisie) ou en 1974 par la Sears Towers (443 mètres, à Chicago). La construction a englouti plus de 300 000 m³ de béton et plus de 30 000 tonnes de barres de fer.

À une période où l'on craignait l'émirat au bord de la faillite financière, jusqu'à provoquer une minicrise boursière, l'événement est susceptible d'adresser un signal rassurant aux investisseurs. Le promoteur, Emaar Properties, est un groupe contrôlé en partie par le gouvernement ; et l'architecte, Bill Baker, un ingénieur de génie civil et partenaire de la société Skidmore, Owings and Merrill (SOM), basée à Chicago). Les travaux, entamés en 2004, ont été réalisés par la compagnie sud-coréenne Samsung Engineering & Construction, le groupe belge Besix et la société émirienne Arabtec.

Burj Dubai devrait garder son record mondial pendant une dizaine d'années, les autres projets devant être retardés du fait de la crise.



Télécommande wi-csi

CSI
Cash Systèmes Industrie

Solutions pour l'Hôtellerie, la restauration collective, les cafés et autres métiers de bouche.

STAR2

Cash Systèmes Industrie Afrique
7, Rue d'Asilah, Bourgogne, 20000 Casablanca
Tel: 05 22.20.99.79 - Fax: 05 22.20.98.14 Web: www.cashsystemes.eu

Le père Noël persona non grata



Le père Noël n'est pas en odeur de sainteté auprès d'un certain nombre de religieux dans le monde. En Israël, le Grand rabbinat a prévenu les propriétaires d'hôtels et de restaurants que mieux valait pour eux éviter d'utiliser des sapins, des chapeaux rouges et autres poupées en forme de père Noël dans leur décoration à l'approche des fêtes de fin d'année du calendrier grégorien. Ofer Cohen, directeur du « lobby pour les valeurs juives » au rabbinat, a menacé faire en sorte que les restaurants contrevenants soient dépossédés de leur certificat de *cachेरoute* délivré par le Grand rabbinat. Ce dernier vérifie périodiquement que la cuisine servie répond aux strictes exigences des lois alimentaires du judaïsme. Se voir retirer ce précieux document pourrait amener des établissements, notamment à Jérusalem, à fermer leurs portes. L'offensive du Grand Rabbinat concerne également le réveillon du 31 décembre, beaucoup plus fêté que Noël.

Sur le front diplomatique, les anathèmes lancés par le Grand rabbinat ont provoqué fin 2009 quelques remous. Des membres du Congrès américain se sont même adressés aux diplomates israéliens en poste à Washington pour exprimer leurs réserves, selon le quotidien *Yédiot Aharonot*. Le dossier est ensuite monté en « haut lieu » au ministère des Affaires étrangères, qui s'est adressé au Grand rabbinat. Soucieux d'éviter une crise, le directeur général du ministère a tenté d'arrondir les angles. Il a précisé que des fêtes de fin d'année pourraient avoir lieu dans des hôtels sans que leur certificat de *cachेरoute* soit sur la sellette, à condition que ces réveillons soient organisés dans des pièces fermées.

Tanger à l'heure belge

Après les Français, les Italiens, etc., c'est au tour des Belges d'investir le créneau de la restauration étrangère au Maroc. Jean-Pierre Moraux, ancien pilote, lance en ce début 2010 Le Papillon bleu, dont le type de restauration est encore inconnu à Tanger : la brasserie belge. Pour ce faire, l'établissement mise sur neuf personnes dont deux chefs, un belge et un marocain. Sachant que le personnel pourra être renforcé à la saison chaude. En vitrine, la tradition du chocolat belge est mise en valeur. Pour mieux établir la carte, qui se veut légère, des dîners de dégustation ont eu lieu, et ce, après la première soirée une soirée, organisée pour le compte du groupe Castel.

L'animation va être au programme, une fois par mois, avec des artistes de cabaret. Le patron s'adresse également aux cellules grises des clients : il compte lancer une série de conférences sur divers thèmes avec un maître-conférencier et une projection de documentaire.



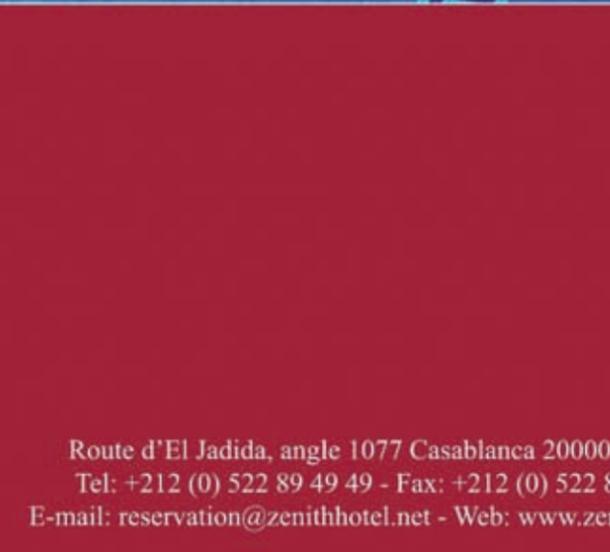
Une coulée de boue meurtrière engloutit un hôtel brésilien

Un petit hôtel de luxe au Brésil a subi une catastrophe naturelle, à l'aube de la nouvelle année. Situé sur l'île touristique d'Ilha Grande, au sud de Rio, l'hôtel Sankay abritait une quarantaine de touristes de diverses nationalités a été ensevelie sous des tonnes de boue et de débris végétaux, une coulée provoquée par de fortes pluies. L'établissement, ouvert en 1994, était complet pour le réveillon de fin d'année, de nombreux touristes brésiliens et étrangers ayant coutume de fêter le Nouvel An sur cet flot sauvage et difficile d'accès.



Le Zenith Hôtel fleuron de l'hôtellerie à Casablanca situé à seulement 15 mn de l'aéroport Mohammed V, et à 10 mn du centre ville, allie harmonieusement business, bien être et détente. Point stratégique, en plein cœur du nouveau centre d'affaires casablancais : Le Technopark, les business building, les centres commerciaux et le Parc d'Exposition de l'Office des Changes vous offrent une proximité inégalée.

Hébergement
Restaurants
Piscine couverte chauffée
Centre d'Affaires
Piano Bar
Spa



Route d'El Jadida, angle 1077 Casablanca 20000 - Maroc
Tel: +212 (0) 522 89 49 49 - Fax: +212 (0) 522 89 49 50
E-mail: reservation@zenithhotel.net - Web: www.zenithhotel.net

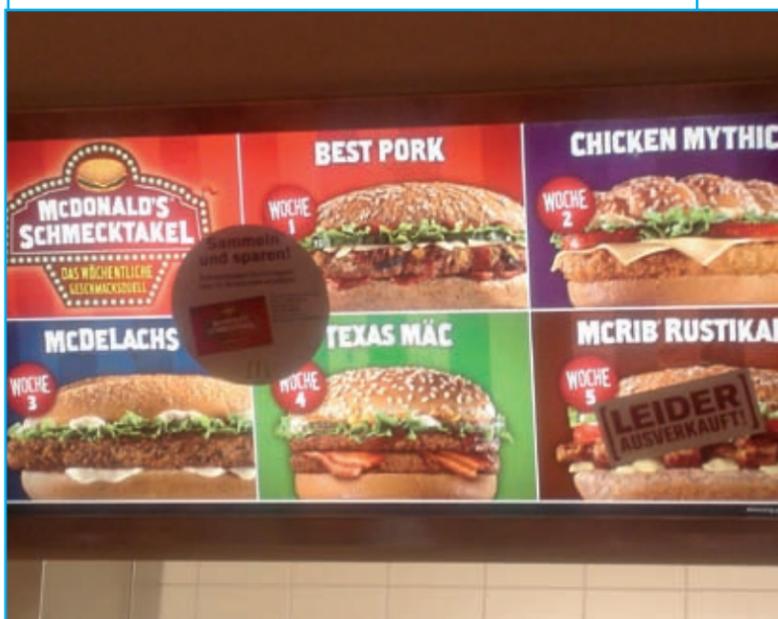
Club Med dans le rouge



Mauvaise nouvelle pour la Caisse de dépôt et de gestion : Club Med, dont Fipar International (filiale CDG) détient 10,1% du capital, affiche des pertes. L'opérateur de voyage et de loisirs français annonce avoir perdu 53 millions d'euros au titre de l'exercice 2008/2009, après qu'il a investi 21 millions d'euros dans la restructuration. Henri Giscard d'Estaing, PDG du groupe, interprète les indicateurs à sa façon. Selon lui, les gains de clients du haut de gamme se confirment malgré la crise, et les fondamentaux du groupe sont solides. Il ajoute que la rentabilité opérationnelle des Villages s'est améliorée régulièrement, et que la structure financière a été renforcée. « Nous conduisons avec persévérance et détermination notre stratégie de spécialiste mondial des vacances haut de gamme tout compris, grâce à notre marque, seule marque mondiale de vacances », commente-t-il. En outre, Club Med se veut désormais offensif. Il compte adopter le modèle de l'« hôtelier de "resorts" » qui contrôle sa distribution. Objectif : porter, d'ici à 2012, la part de distribution directe à plus de 60% des ventes contre 57% en 2009. De même, il prévoit de continuer de miser sur Internet, avec un objectif de part des ventes individuelles monde de plus de 20% pour 2012 (au lieu de 15% aujourd'hui). Malgré les critiques sur sa nouvelle stratégie de développement économique, le groupe compte poursuivre de la montée en gamme mais « avec un modèle économique nécessitant moins de capitaux ».

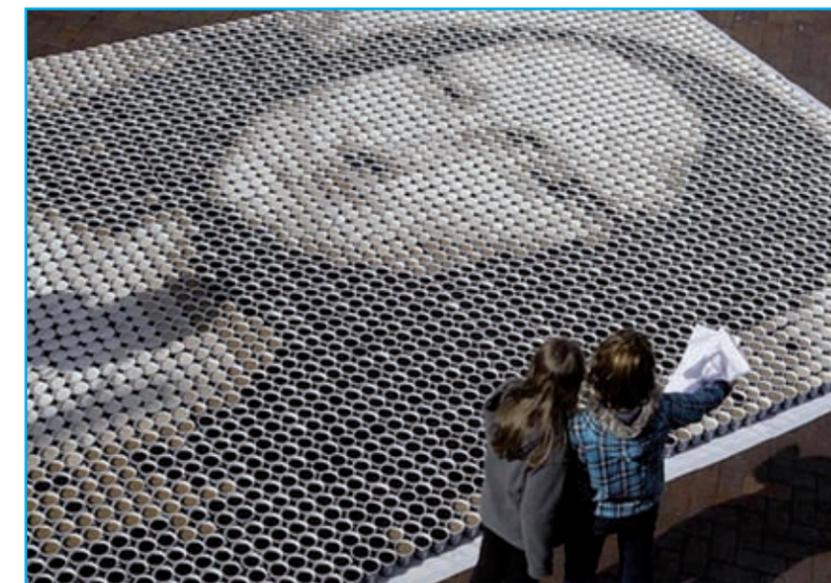
McDonald's va investir un lieu historique de Berlin

McDonald's a annoncé fin décembre qu'il voulait s'installer au Checkpoint Charlie, le plus célèbre des points de passage du mur de Berlin. L'établissement se situera juste en face du musée du Mur, sur 600 mètres carrés et proposera 120 places assises. La demande de permis de construire vient d'être déposée, et McDonald's table sur une ouverture en milieu d'année. Le nouveau restaurant prendra la place du « *Snackpoint Charlie* », qui regroupait un vendeur de kebabs, un restaurant chinois, une pizzeria, un bar à sushis et un vendeur de sandwiches. Checkpoint Charlie était le point de passage le plus fréquemment emprunté par les étrangers pour franchir le mur qui coupait Berlin en deux de 1961 à 1989. Il permettait de passer du secteur d'occupation américain de l'ouest au secteur d'occupation soviétique, devenu Berlin-Est. Toute trace du Mur y a aujourd'hui disparu, malgré les faux GI's et faux soldats de l'Armée rouge qui posent avec les touristes. Deux semaines avant l'annonce, McDonald's inaugurerait à Paris un nouveau restaurant situé dans une galerie commerciale du Carrousel du prestigieux musée du Louvre.



La Joconde recomposée avec des tasses de café

Plus de 3 600 tasses (3 604, pour être exact) de café noir, de café au lait, toutes nuances confondues... C'est le nombre de tasses qu'il aura fallu pour composer une mégareprésentation du célèbre tableau de Leonard de Vinci, *La Joconde*. Cette image géante a été réalisée pour la marque Coffee et à l'occasion du Rocks Aroma Festival. Ce salon du café se tient à Sydney tous les ans. Et l'on vient pour y découvrir tous les types de café existants. Mesurant six mètres sur quatre, cette œuvre éphémère a été vue par les 130 000 personnes qui se rendaient au salon. Pour la réaliser, il aura fallu le travail de huit personnes pendant trois heures.



Spécialiste dans la vente de Matériel Professionnel Alimentaire occasion - déclassé - neuf

Un large choix de produits :

Vitrines réfrigérées

Sorties de caisse

Chambres Froides

Fours boulangers

Gondoles

Matériels de boucherie

Matériels de restauration

Centrales frigorifiques



Découvrez nos stocks sur ... www.cati91.fr
 CATI, ZI Ciroliers, 14 rue C.Ader 91 700 Fleury Merogis / France
 Tel. +(33)1.69.72.14.80 - Fax. +(33)1.69.46.49.74
 E-mail: cati@cati91.fr - web: www.cati91.fr - Siret 450532239 RCS Evry

Envie de délices ?
رغبة في تحلية؟

2009, un bon cru pour le titre-restaurant et la restauration collective

Du titre-restaurant à la gestion externalisée de restaurant d'entreprise, il existe un marché en croissance permanente. En atteste le bilan de l'année 2009. Aperçu de celui de quelques acteurs.

Newrest, des contrats de prestige

Newrest clôture l'année 2009 avec des résultats dénotant une croissance interne nette de 7 %. Mieux : depuis 2006, date du rachat d'Eurest Maroc, Newrest approche les 60 % de croissance interne et externe. Faits d'armes de l'année écoulée significatifs : les contrats obtenus, notamment, de trois entités notoires. Il s'agit d'établissements pour lesquels il est obligatoire de passer par des appels d'offres publics quant à l'externalisation de leur restauration. L'un des atouts qui ont joué en faveur de Newrest est le fait d'être la seule société à disposer en interne d'une direction Qualité, composée d'un professeur - médecin conseil, spécialiste en nutrition et sécurité alimentaire, assisté de huit hygiénistes. Ainsi, pour l'OCP, Newrest a été chargé de gérer les différents points de restauration de l'Office, soit au total quelque 600 personnes à servir quotidiennement.

La Haca a externalisé la restauration de son nouveau siège et a confié à Newrest le restaurant, qui accueille une centaine de personnes au quotidien. Pour le compte de la direction générale des Impôts, Newrest a la responsabilité du restaurant de la DGI conçu pour recevoir chaque jour 600 à 700 personnes.

En 2010, Newrest a plusieurs projets dans divers secteurs, éducatif et sanitaire notamment.

Accor Services, la vague de l'offshoring

2009 est et demeurera l'année référence en matière de positionnement, au Maroc, du Ticket Restaurant, l'un des produits d'Accor Services Maroc. Notamment grâce au secteur de l'offshoring, principalement à CasaNearShore, Technopolis et TangerShore. Les restaurants des entreprises installées sur ces sites s'avèrent être friande du concept. Globalement, le Ticket Restaurant représente, en 2009, plus de 60 % du chiffre d'affaires d'Accor Services.

Et depuis 2007, date de sa création, Accor Services connaît une croissance à deux, voire trois chiffres. En revanche, le comportement de grandes enseignes de restauration évolue peu, continuant de percevoir le principe comme une contrainte en termes de gestion plutôt qu'un apport au chiffre d'affaires.

Boulet législatif

Si, en matière de titres-restaurant offerts aux salariés déclarés, l'État prévoit une exonération à hauteur de 20 dirhams par jour travaillé, la direction d'Accor Services verrait d'un bon œil que « l'on travaille sur la loi pour que le titre-restaurant soit davantage mis en avant et qu'il ne soit pas considéré, voire comparé à une prime-panier ou encore à un complément de salaire ».

Sodexo Maroc fête ses 10 ans

Sodexo a célébré, fin 2009, son dixième anniversaire de présence sur le marché marocain. La filiale sert plus de 25 000 repas par jour dans une soixantaine de lieux. Cela s'inscrit dans la gamme de prestations Solutions de Services sur Site (précédemment appelées Services de Restauration et de Facilities Management). La seconde gamme est baptisée Solutions de Motivation (précédemment appelées Chèques et Cartes de Services), consistant en l'émission de bons d'achat Mida Pass (chèque repas et alimentation) notamment. Selon Sodexo, ces solutions permettent à ses clients d'améliorer leurs performances à travers la motivation de leurs collaborateurs, l'efficacité de leur organisation et l'optimisation de leurs infrastructures. Depuis quelques années, Sodexo Maroc a connu une croissance interne moyenne de plus de 30 % par an. En termes de parts de marché, l'activité des Solutions de Services sur Sites a atteint les 25 % de parts de marché tandis que celle des Solutions de Motivation en détient plus de 50 %.



newrest Maroc

Acteur majeur de la restauration et des services au Maroc. Newrest groupe international. Newrest Maroc offre aux entreprises marocaines quels que soient leurs tailles, leurs implantations, leurs domaines d'activités, une gamme complète de services :

- Une restauration adaptée aux critères des entreprises.
- Une alimentation étudiée pour les établissements de santé.
- Des espaces de détente pour des repas comptés, éducatifs et plaisants pour les établissements scolaires.
- Un service hôtelier global en tous lieux pour les bases de vies (Remote site).
- Une présence active au sein des aéroports, des gares ferroviaires et sur les autoroutes.
- Des activités d'assistance aux entreprises telles que l'entretien des locaux, des espaces verts, le maintenance semi industrielle...

à Votre service

newrest newrest newrest newrest newrest newrest newrest newrest
Maroc Maroc Maroc Maroc Maroc Maroc Maroc

Newrest Maroc Services
280, Bd Yacoub El Mansour - Casablanca
Tél : +212 (0) 522 95 66 66 • Fax : +212 (0) 522 39 22 97 • www.newrest.eu



Le restaurant Loubnane a été décoré par un professionnel de Beyrouth.

Loubnane

Désir d'Orient marocain

Au-delà de la réputation "glamour" et people du lieu, le Loubnane est d'abord une affaire, qui tourne bien, à Casa'. Plats à base d'ingrédients importés du Liban, animation et ciblage de la clientèle aisée y contribuent.

D. C.

De l'extérieur, l'établissement est attrayant. Sur l'un des segments les plus tranquilles de corniche de Casablanca. L'entrée, spacieuse. Du bois massif et une méridienne tapissée avec du brocard décorent le couloir d'accès. En revanche, la superficie de la salle s'avère être trop réduite, du moins compte tenu du succès que connaît le restaurant. Le gérant, Walid al-Khoury, est le premier à le recon-

naître. Un fois installé, c'est en vain que l'on cherche à être dépaycé grâce à une architecture d'intérieur à la levantine, emblématique de l'admirable métissage entre patrioines arabe, turc et européen.

Décorateur renommé

Pourtant, le décor a été pensé et conçu – *dixit* le directeur – par un « un grand professionnel basé au Liban, Najib Kantar ». Les travaux

ont duré quelque six mois. « Au Liban, explique M. al-Khoury, ce type de chantier aurait demandé environ un mois et demi, notamment parce que le marché BTP y est très concurrentiel. D'ailleurs, à Beyrouth, un restaurateur a l'embaras du choix pour faire intervenir, par exemple, un électricien le soir très tard, alors que, ici, c'est impensable ». L'atmosphère libanaise se reflète

à travers l'accrochage, au mur, d'une série de photos de célébrités du pays du Cèdre, parmi lesquels Fayrouz, Sabah, Khalil Gibran... et, évidemment, Ramy Ayyach. Le chanteur est le fondateur de l'établissement, et l'hôtel attenant, Villa Blanca (ex-Dawliz), est associé à 50 % dans l'affaire. « *Ramy Ayyach et moi aimerions ouvrir un second Loubnane à Marrakech, mais je n'ai pas trouvé les locaux idoines* », confie le gérant. Ce qui semble être plus sûr, ce sont les projets d'Ayyach quant au lancement de restaurants libanais dans d'autres contrées du monde arabe.

Chef très expérimenté

Walid al-Khoury a lui-même roulé sa bosse en Égypte et au Qatar. « *Au Maroc, je me sens chez moi ; la vie y est plaisante* », raconte-t-il. Il a même emmené dans ses bagages le

chef-cuisinier, son compatriote Issam Hanna, qui a, lui aussi, exercé sa profession dans plusieurs pays quarante ans durant. Il est assisté par un sous-chef, libanais aussi et préposé à la pâtisserie en particulier. La brigade comprend une quinzaine de Marocains formés sur le tas aux techniques culinaires proche-orientales.

Ces techniques acquises, il leur faut les produits adéquats pour offrir des plats les plus fidèles possible à la cuisine et aux saveurs du Liban. C'est pourquoi le Loubnane importe quantité d'ingrédients de Beyrouth : épices, sésame, confiture d'écorce d'orange amère, navets... « Même l'huile d'olive doit être importée, car celles du Maroc sont trop acides, alors que nos plats requièrent un huile au goût plutôt neutre », fait observer M. al-Khoury. Cette importation n'explique

qu'en partie les notes généralement salées, adaptées à la clientèle recherchée, bien pourvue en l'occurrence.

En ce qui concerne les produits achetés localement, l'on trouve notamment la viande de mouton, pour préparer le *kébbé nayyé*, mets de viande crue pilée. L'un des fournisseurs au Maroc est précisément un boucher étranger lui aussi : Xavier, de La Boucherie du Midi.

Orchestre

Plus que la nourriture, c'est l'animation qui draine la clientèle. « Aux yeux des Marocains, un restaurant libanais est forcément animé et équipé pour cela. Pourtant, la majorité des restaurants, au Liban, ne comportent pas d'animation », note le directeur. De fait, un orchestre et une danseuse répondent aux attentes, « *et ça tourne très bien !* »



La salle du Loubnane s'avère être trop petite, face au succès.

Optim
achat



Le conseil d'expert :

« Une hygiène irréprochable pour un service irréprochable »

Le week-end dernier, j'ai fait un repas entre amis dans un restaurant de Casablanca. Restaurant sympa', décoration classe, service agréable, carte recherchée... Bref : nous avons passé une excellente soirée...



Mais le lendemain, trois de mes amis m'ont dit que dans la nuit, ils ont commencé à se torturer de douleur. Verdict : intoxication alimentaire. Ils avaient tous les trois pris un banana split en dessert avec beaucoup de chantilly. Ça n'a pas loupé ! La chantilly a été mal faite ou bien mal conservée, et donc elle était contaminée par un microorganisme pathogène.

Il existe 2 sortes d'hygiène : l'hygiène visible, celle que l'on voit dans le restaurant, les couverts, les verres, le sol, les serveurs... dans les toilettes (si les toilettes sont sales, ne mangez rien !); et l'hygiène invisible, celle que l'on ne voit pas, dans les cuisines, les stocks, les modes de préparation, le matériel...

L'une et l'autre sont, bien entendu, à prendre très au sérieux. Il est clair qu'un établissement propre visuellement donnera plus confiance à un

client pour venir s'installer en toute sécurité. Mais il est sûr aussi que des clients comme mes amis qui sont tombés malade ne retourneront pas dans ce restaurant.

Faites le test autour de vous : qui connaît la définition exacte du sigle HACCP ? Vous verrez : tous les professionnels de la restauration ne sont pas aussi bien informés qu'ils le devraient. HACCP signifie Hazard analysis critical control points. Ce qui se traduit par : « Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise ». Concrètement, cette démarche permet d'identifier les dangers ou anomalies sur une chaîne de fabrication ou de distribution, puis d'établir des mesures préventives afin de garantir une qualité constante et régulière de la nourriture produite.

Assez parlé avec des termes barbares ; quelques conseils utiles, pour éviter la contamination de vos aliments en cuisine.

Les températures

Réglez et vérifiez très souvent vos frigos et congélateurs pour qu'ils soient à la bonne température. Les microorganismes se développent très rapidement à partir de 4° C.

Le nettoyage

Nettoyez bien vos plans de travail pour éviter tous les croisements d'aliments propres et sales. Utilisez du matériel

professionnel, soigneusement entretenu et très bien lavé. Pour bien nettoyer, utilisez les produits d'entretien adaptés à chaque matériel ou surface.

Le personnel

Les serveurs comme les cuisiniers se doivent d'être irréprochables pour éviter de contaminer les clients. Le lavage des mains est important. Les habits doivent être propres et spécifiques à leur usage...

Tout cela pour vous dire que, outre le service, l'accueil, la nourriture, la carte, etc., l'hygiène fait partie intégrante des critères de qualité d'un restaurant.



Directeur Associé
Optim Achat

Le seul café, au Maroc, certifié «Qualità Oro»



Café italien haut de gamme

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée «Caffè Qualità Oro». Sur les 300 postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel

Les cafés LA GENEVOSE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.

Le grain de LA GENEVOSE est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.

Nos Cafés

MELANGES

- Café « Tradition »: Composé de 40% arabica et de 60% robustas.

- Café « Blue Gold »: Best seller, son mélange de qualité (60% robustas, 40% arabica) séduit les connaisseurs les plus exigeants.

- Café Qualité Coloniale: (40% arabica et 60% robustas). Se caractérise par une crème dense. Il est destiné à une clientèle appréciant l'espresso fort.

- Café Qualité Orientale: (60% arabica et 40% robustas). Une sélection pour les amateurs de café corsé et crémeux.

100% ARABICAS

Le Blue Mountain, de Jamaïque, est d'une qualité arabica considérée comme la plus précieuse au monde. C'est véritablement «le roi des cafés». La rareté du café issu de ce pays justifie son prix, puisque c'est un des cafés les plus chers au monde.

100% ROBUSTAS

Les cafés d'Afrique et d'Indonésie. Ce

sont des mélanges de qualité de 1er choix, aussi bien pour les arabica que pour les robustas.

La société Maroc Convivialité est l'importateur et le distributeur exclusif des cafés LA GENEVOSE sur l'ensemble des grandes villes du Royaume.

Présente au Maroc depuis 2006, Maroc Convivialité répond aujourd'hui à une demande et à une exigence croissantes du marché marocain. La qualité unique de ses cafés importés et le professionnalisme de ses prestations la classent, actuellement, parmi les entreprises les plus concurrentielles sur le marché national du café.

Pour confirmer chaque jour notre professionnalisme à nos clients:

Dans un délai de 24H, nos machines à café sont reprises, réparées et échangées. Passé ce délai, et si la durée de réparation nécessite plus de 24H, le prêt d'une machine est assuré au client et lui évite une rupture de consommation sur le café.

nos références :

Hôtels : Littoral, Zimmer ...

Restaurants : Kim-Mon, La Cala Di Volpé, Le Phénix ...

Traiteurs : BenMoussa, Benssassi, Venise, RJ ...

Cafés : La Brioche ...

Bureaux : Areva, Qatar Airways, La Brink's Maroc



Maroc Convivialité
41, rue Ibnou Mounir - Casablanca
Tél.: 05 22 25 15 15
- Fax: 05 22 25 01 02
lagenovese.maroc@hotmail.fr
- www.lagenovese.it



Devenir parrain et recevez un cadeau au choix

www.resagro.com

Les appétits marocains de Pomme de Pain



La mezzanine, du premier Pomme de Pain...



... au deuxième, flambant neuf.

Le marché de la restauration rapide est appelé à gagner toutes les villes. Chef de file du fast food à la française, Pomme de Pain a lancé dernièrement sa deuxième enseigne à l'échelle du Maroc. Une ouverture qui s'inscrit dans un processus de maillage.

D. C.



Pascal Humblot, DG Pomme de Pain France.

La restauration rapide à la française a encore du chemin à faire au Maroc, tandis que le fast food à l'américaine a rapidement pris d'assaut ce marché et ne cesse de s'y renforcer. Fin 2009, la chaîne française Pomme de Pain a ouvert une enseigne à Casablanca, la deuxième dans la capitale économique et dans le royaume en général. Le directeur général de la maison-mère, Pascal Humblot, s'est déplacé spécialement pour l'ouverture. L'occasion de rappeler que l'enseigne met en œuvre un plan d'expansion à travers le pays. Il est prévu deux ouvertures par an au cours des trois prochaines années, soit huit au total. Contrairement à ce qui se passe

dans l'Hexagone, Pomme de Pain, au Maroc, ne passe pas par le système de la franchise. La société créée en 1980 a préféré passer un accord d'exclusivité, avec un tandem marocain. « Pomme de Pain est une enseigne que nous affectionnons particulièrement : nous avons l'habitude de la fréquenter quand nous étions étudiants en France », nous raconte l'un des partenaires locaux, Rachid El Wassii. Et l'administrateur d'ajouter : « Notre demande [de conclure un marché avec Pomme de Pain] a trouvé un écho favorable au sommet de la société dès le début ». Entre la formulation du projet et le jour de la première ouverture, le montage du partenariat franco-marocain a pris

plus de deux ans.

Le premier Pomme de Pain marocain se lance en 2008 dans un endroit stratégique : à deux pas du lycée Lyautey, entre le chic boulevard d'Anfa et l'océan. « Pour cette première ouverture dans la région, Pomme de Pain cherche à se distinguer en tant que spécialiste du sandwich sur le marché de la restauration rapide au Maroc. Nous nous adressons à l'ensemble de la population mais tout particulièrement aux jeunes étudiants et aux actifs », déclare alors Younès Hamri, coadministrateur. De fait, ce Pomme de Pain attire rapidement une clientèle issue en particulier de la classe moyenne, du lycéen au cercle familial, en passant par le cadre pressé. En revanche, est significatif le succès bien moindre de l'enseigne – au locaux propres et confortables – d'un glacier connu sur la place, ouverte à quelques centaines de mètres à peine...

Le deuxième Pomme de Pain est implanté dans un lieu plus convoité que le premier : le quartier Racine. Là aussi, les locaux comprennent une mezzanine, mais l'espace est plus spacieux (300 m²), moins « cocon ». Cette enseigne a intégré au décor standard une technologie de téléviseurs qui a agréablement surpris M. Humblot lors du lancement. De quoi décrocher un sourire mêlé de fierté aux deux associés marocains, appartenant à la jeune génération du milieu des affaires... Toujours au chapitre aménagement et accueil, les deux Pomme de Pain casablancais reprend fidèlement les codes de ceux de l'Hexagone : mobilier au design très urbain, couleurs vives (rouge, surtout), tenue de travail propre à l'enseigne.

En termes de service, Pomme de Pain entend se distinguer notamment par ses sandwiches préparés avec du pain frais, cuit sur place. Pour ceux et celles – particuliers, entreprises – qui ne veulent ou ne peuvent se déplacer jusqu'à lui, le restaurant offre une prestation de livraison.

Le service et les produits Pomme de Pain, tant au Maroc qu'en France, ne connaissent pas la crise, grâce à la mutation des modes de vie. « Le marché est en plein bouleversement en termes de restauration rapide au Maroc. À ce titre il est en avance sur d'autres pays tels que l'Algérie ou la Tunisie », constate, depuis Paris, Christophe Tanguy, directeur du Développement. Précisément, la maison-mère pose, à Casablanca, les premiers jalons de son déploiement au Maghreb et compte y mettre en branle son maillage à partir d'Alger et de Tunis aussi.

Reste la question des goûts spécifiques à telle ou telle populations. Celle de Tunisie, par exemple, prise fortement l'alimentation très épicée. Au Maroc, il n'existe pas de demande de cafés aromatisés à la vanille ou



La décoration se veut colorée et design.

garnis de crème fouettée, du moins selon M. Wasii. « En revanche, en France, à l'instar des États-Unis, et avec un certain décalage, nous observons une véritable demande de ce type de produits. Peut-être n'est-ce qu'une question de temps pour le Maroc ? », se demande-t-il. En France, Pomme de Pain propose ces types de café, convaincu qu'elle est du potentiel de cette offre. L'objectif étant de générer du chiffre d'affaires en sus de celui du temps fort du déjeuner.

PANA Consult
Multi - Services
Boulangerie - Pâtisserie

- CONSEIL
- EQUIPEMENT
- PIECES DETACHEES
- SERVICE TECHNIQUE

Venez visiter notre showroom et découvrez notre large gamme de matériel

Pour tout renseignement ou visite :
Zone Industrielle MABROUKA AIN-ATIQU (TEMARA)
(à 400m de la sortie autoroute AIN-ATIQU)
Tél : 05 37 74 99 92 Fax : 05 37 74 99 93
GSM [commercial] : 06 61 80 80 73 GSM [technique] : 06 64 55 12 28
E-mail : pana.consult@menara.ma



Le financement de la rénovation affiné et revu à la hausse

Financement de l'équipement en logiciel, traitement sur mesure pour les petits établissements... Telles sont quelques unes des nouveautés qui ressortent de la nouvelle convention Renovotel. Philosophie et détail du programme de financement.

D. C.

C'était une signature très attendue. Renovotel, le mécanisme de financement de la filière hôtelière, a été reconduit et réofficialisé à la mi-décembre, par Othmane Benjelloun, président du GPBM (groupement des banques), Salaheddine Mezouar, ministre des Finances, Mohamed Boussaïd, ministre du Tourisme sortant, et Ali Ghannam, président de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière. La signature met fin au doute quant à la volonté du gouvernement de

reconduire ce mécanisme. Et ce, d'autant plus que la formule Renovotel 2010 est plus complète que la précédente. Ainsi se voit réduite la part en fonds propres, avec une distinction entre les petites structures hôtelières (de 1 à 3* ; résidences hôtelières) et les grandes structures (de 4 ou 5* ; hôtels-club) dans la fixation de ladite part. Par rapport au précédent mécanisme, cela se traduit par une réduction de la part en fonds propres de 30 à 10 % pour les petites catégories et de 30 à 15 %



pour les grandes. De plus, la part du fonds augmente pour atteindre 45 % concernant des petites catégories. « Cette différenciation est importante, car l'expérience a démontré que l'ancienne configuration du fonds a beaucoup servi les grandes structures qui en ont profité pour se faire une cure de jouvence », note un observateur sur la Toile.

Enfin, Renovotel 2010 rehausse les quantum d'investissement par chambres toutes catégories confondues.

En revanche, sont exclus du périmètre d'éligibilité les investissements visant l'augmentation de la capacité en lits. À cet égard, la Fédération nationale de l'industrie hôtelière est confiante quant au respect de cette condition par les futurs bénéficiaires. « Un comité permettra d'assurer un suivi rigoureux », nous assure Abdelaziz Samim, directeur général.

Fonds plus que doublé

Pour donner à la nouvelle convention les moyens de sa politique, le fonds est doté de 500 millions de dirhams, contre 200 millions dans Renovotel I – avec pour date-limite le 31 décembre 2010. En sus de la rénovation des murs et des meubles, Renovotel 2010 peut servir à financer l'informatisation, plus particulièrement l'intégration système.

Le tout s'inscrit dans la volonté de passer d'une logique de rénovation pure à une logique de repositionnement du produit et de création de valeur ajoutée. L'un des objectifs étant d'accompagner le secteur touristique marocain en proie à une « conjoncture internationale difficile et de préparation à la sortie de crise », et conformément au cadre assigné au Comité de veille stratégique.

Tableau : Plafonnement, par chambre, des quantum d'investissement.

Catégorie	Coût maximum par chambre
5 étoiles	250.000 DH
4 étoiles	200.000 DH
3 étoiles	130.000 DH
2 étoiles	100.000 DH
1 étoile	80.000 DH
Hôtels clubs	200.000 DH
Résidences hôtelières	130.000 DH

Tableau : Proportions du financement de la mise à niveau par les fonds propres et par le crédit conjoint, constitué de la part de Renovotel 2010 et de celle de la banque.

Quantum Autofinancement	5* , 4* et HC	3* , 2* , 1* et RH
	15% au minimum	10% au minimum
Part du Fonds RENOVOTEL 2010 (TI=2%HT)	35% sans que cette part ne soit supérieure à celle de la banque	45% sans que cette part ne soit supérieure à celle de la banque
Part de la banque (TI négocié)	50% au maximum	45% au maximum

Actions éligibles

Les actions éligibles s'inscrivent dans une logique de mise à niveau ayant pour but la création de valeur ajoutée, l'amélioration de la qualité des prestations et la prise en compte des considérations environnementales.

Des actions peuvent être financées dans ce cadre, notamment :

- ▶ **L'amélioration de l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite ; l'amélioration de la sécurité (notamment contre les incendies) dans les établissements d'hébergement ;**
- ▶ **le développement et l'aménagement d'activités d'animation : nouveaux centres de profit, piscines, saunas, spas...**
- ▶ **L'adoption d'une démarche d'efficacité énergétique et l'utilisation des énergies renouvelables (économies d'énergie, d'eau, d'électricité, et recyclage des déchets) ;**
- ▶ **L'adoption d'une démarche qualité ;**
- ▶ **L'amélioration de l'hygiène et de la sécurité alimentaire**

DÉCOUVREZ NOS 8 GRANDS CRUS D'EXCEPTION

Ils sont dotés de leur propre personnalité et incarnent toute la variété des origines et des arômes. Quatre gammes de cafés à déguster en Ristretto (25 ml), Espresso (40 ml), Lungo (110 ml) ou Decaffeinato (40 ml et 110 ml).

RISTRETTOS

RISTRETTO ORIGIN INDIA Alliance racée d'Arabica et d'une pointe de Robusta provenant du sud de l'Inde, Ristretto Origin India est un café au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées. Intensité 10
■■■■■■■■■■ ☕

RISTRETTO Pur Arabica d'Amérique Centrale et du Sud, très torréfié, Ristretto possède une note cacaotée unique qui se développe sur un corps dense. Intensité 9
■■■■■■■■■ ☕

ESPRESSOS

ESPRESSO FORTE Rond et équilibré. Composé exclusivement d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, cet espresso, très torréfié possède un arôme complexe où notes très grillées et fruitées s'équilibrent harmonieusement. Intensité 7
■■■■■■■■☐ ☕

ESPRESSO LEGGERO Léger et rafraîchissant. Savoureux mélange d'Arabicas d'Amérique du Sud et de Robusta, Espresso Leggero développe de légères notes cacaotées et céréales sur un corps équilibré. Intensité 6
■■■■■■☐☐ ☕

LUNGOS

LUNGO FORTE Élégant et torréfié. Mélange exclusif et complexe d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, Lungo Forte possède des notes grillées bien présentes, animées d'une subtile note fruitée. Intensité 4
■■■■☐☐☐☐ ☕

LUNGO LEGGERO Fleuri et rafraîchissant. Alliance délicate d'Arabicas d'Afrique de l'Est, d'Amérique Centrale et du Sud, très légèrement torréfiés, Lungo Leggero est très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin. Intensité 2
■■☐☐☐☐☐☐ ☕

DECAFFEINÉS

ESPRESSO DECAFFEINATO Dense et puissant. La combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud avec une touche de Robusta hautement torréfiés, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées supportées par un corps dense. Intensité 7
■■■■■■■■☐ ☕

LUNGO DECAFFEINATO Soyeux et aromatique. Mélange équilibré d'Arabicas d'Amérique du Sud et de Robusta naturellement décaféiné, ce café développe une note de fruits rouges équilibrée par une note céréale douce. Intensité 2
■■☐☐☐☐☐☐ ☕

☕ 25 ml ☕ 40 ml ☕ 110 ml

GAMME GEMINI : L'EXCELLENCE DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Les machines à café Nespresso nouvelle génération réservées à un usage professionnel



GEMINI | CS 200 PRO

- Deux têtes pour deux fois plus de café
- Nombre de cafés servis par mois : 600 et +

Entièrement automatisée, sa double tête innovante permet de préparer deux cafés simultanément.



GEMINI | CS 220 PRO

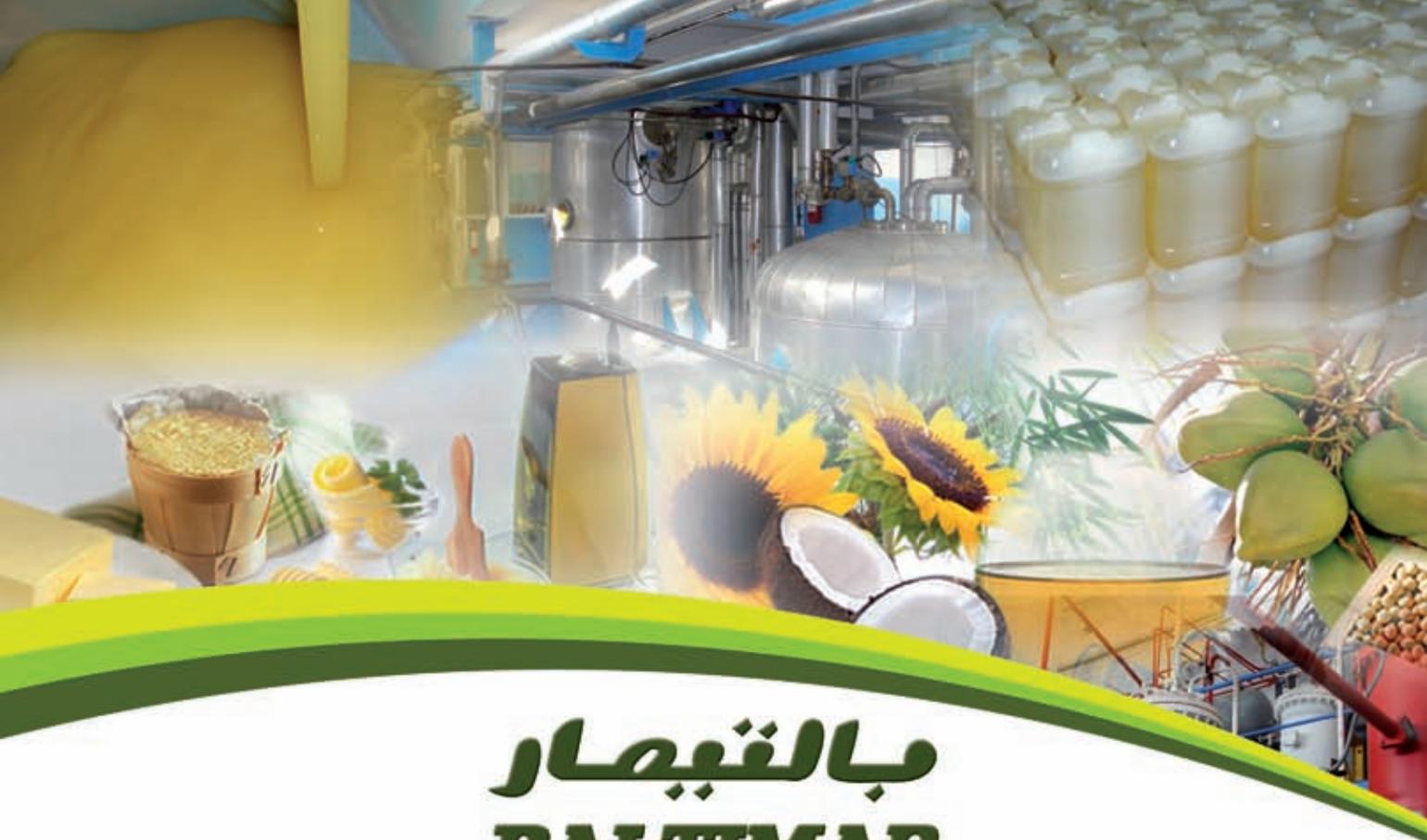
- Le plaisir des recettes en plus
- Nombre de cafés servis par mois : 600 et +

La technologie double tête, associée à la fonction mousse de lait, vous permet de succomber au plaisir de vos recettes préférées.



Quand l'ordinaire devient extraordinaire.





بالتيمار **BALTIMAR**

CERTIFIEE ISO 22 000 version 2005

BALTIMAR, la première société marocaine spécialisée dans le raffinage l'hydrogénation et le conditionnement des huiles grasses végétales, s'est vu décernée avec succès la certification ISO 22000 version 2005, une norme internationale qui définit les pratiques de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Avec cette accréditation, BALTIMAR répond aux exigences d'une réglementation mondiale en termes d'hygiène et de sécurité ainsi qu'une assurance sur l'ensemble de ses procédés de raffinage, hydrogénation, interestérification et des fractionnements des huiles et grasses végétales.

En misant sur la qualité et la sécurité alimentaire, BALTIMAR renforce son image auprès de ses clients pour leur apporter une traçabilité des produits, des prestations validées, contrôlées et en constante amélioration.



BALTIMAR

20 ans de confiance partagée !

www.baltimar.ma