



LE MAROC : LEADERSHIP DE LA RÉVOLUTION AGRICOLE AFRICAINE

HONNEUR À LA GASTRONOMIE

FRANCE BON APPÉTIT

SEMAINE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

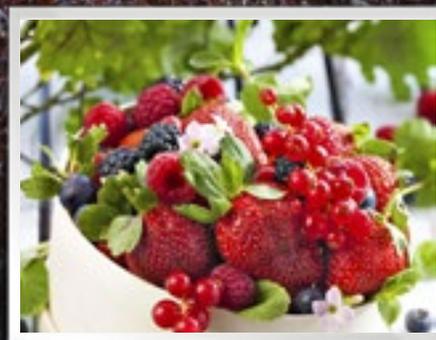
LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS



CAMPAGNE AGRICOLE
LES MESURES D'ACCOMPAGNEMENT



IPSEN LOGISTICS MAROC
NOUVEAU GROUPE FRIGORIFIQUE LTL



FRUITS ROUGES AU MAROC
UN POTENTIEL EN ÉVOLUTION CONTINUE

AGROPOLE
BENI MELLAL

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES | ACTIVITÉS INDUSTRIELLES
TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

LOGISTIQUE ET TRANSPORT | BUREAUX ET SERVICES | SHOWROOMS

**VOTRE PLATEFORME INDUSTRIELLE
INTÉGRÉE**

**LOTS DE TERRAIN VIABILISÉS
À PARTIR DE 900 M²**

TRANCHE 1
LIVRÉE

En partenariat avec la Région



05 29 040 040

www.agropolebenimellal.ma



Alexandre Delalonde
Directeur de publication

Claude Vieillard
Responsable de rédaction

Service commercial
contact@resagro.com
Tél. : (+212) 522 24 22 00
(+212) 672 22 76 10
(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette
Consultant publicitaire
(+212) 672 70 42 08
yves.resagro@gmail.com

Mohamed El Allali
Directeur artistique / Chef de projets web

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

Fanny Poun
Correspondante anglophone
fanny@resagro.com

Laetitia Saint-Maur
Correspondante hispanophone
laetitia@resagro.com

Noureddine Malak
Responsable distribution

Imprimeur

Imprimeur Idéale, Casablanca
Tél. : (+212) 522 60 05 57
Imprimé au Maroc - Printed in Morocco.

Compad, agence de communication

BP 20028 Hay Essalam
C.P - 20203 - Casablanca
Tél. / Fax : (+212) 522 24 22 00
E-mail : contact@resagro.com
Site Internet : www.resagro.com
RC :185273 - IF: 1109149
ISSN du périodique 2028 - 0157
Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009
Dépôt légal : 0008/2009
Tous droits réservés.

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

Tirage : 15 000 exemplaires (hors tirage spécial)

Édito n°80



2017 se clôt sur un vent d'optimisme. On notera la bonne campagne agricole 2016/2017 et un produit intérieur brut qui doit, pour la première fois, dépasser la barre des 120 milliards de dollars à prix courants et ainsi faire du Maroc la 6ème puissance économique à l'échelle du continent. De plus, les 500 plus grandes entreprises marocaines ont amélioré leurs revenus, les échanges boursiers sont en nette amélioration, la croissance économique devrait s'accélérer à 4,3%, les exportations ont progressé de 6,7%, soutenues notamment par le renforcement des ventes des produits agricoles et agroalimentaires et l'inflation a reculé d'une façon sensible. Pourtant il reste des points noirs. Le taux de chômage par exemple qui a augmenté de 9,1% à 9,3% au niveau national et de 13,4% à 14% en milieu urbain. On constate aussi un léger creusement du déficit commercial des comptes extérieurs sous l'effet d'une hausse de 30,2% de la facture énergétique, alors que les acquisitions des biens d'équipement ont marqué un léger recul après une importante hausse en 2016. Côté tourisme, l'année 2017 s'annonce satisfaisante pour le secteur. Un total de 8,858 millions de touristes ont visité le Maroc entre les mois de janvier et septembre 2017, en hausse de 9% par rapport à la même période un an plus tôt. Les nuitées effectuées dans les établissements d'hébergement touristique classés ont aussi connu une amélioration remarquable, avec une hausse de +15% par rapport à la même période en 2016. Enfin, les recettes générées par l'activité touristique des non-résidents au Maroc ont augmenté de 4,6% durant les 9 premiers mois de 2017.

Ce mois-ci Resagro parle d'agriculture avec un dossier instructif : «Comment le Maroc prend peu à peu le leadership de la révolution agricole africaine» et un article sur le lancement de la campagne agricole 2017-2018 et ses mesures d'accompagnement. Plusieurs sociétés ou organismes sont mis à l'honneur comme Ipsen Logistics Maroc, Safilaït et Packtory, l'OCP, l'Agropole de Beni Mellal, Moulat el Kheïr, etc. La France et l'Italie sont également à l'honneur dans ce numéro avec les opérations France Bon Appétit et Semaine de la Gastronomie Italienne qui proposent de découvrir des victuailles venues tout droit de l'hexagone et de la botte! Enfin, nous vous emmenons découvrir le nouvel Ibis de Casablanca avec sa toute nouvelle charte design, une première en Afrique ainsi que le nouveau restaurant signature Bleu du Four Season Casablanca avec à la tête des cuisines le chef Guillaume Blanchard.

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE



Agroalimentaire

Nouveaux produits	14
Moulat el Kheir : Social Business	18
Campagne agricole 2017/2018	20
Le Maroc leadership en Afrique	24
Filière des fruits rouges au Maroc	30



Solutions

Semaine de la Gastronomie Italienne	34
L'opération «France Bon Appétit»	36
Ipsen Logistics Maroc	40
Le lait : vecteur de développement	42
Ressources en eau : les solutions	44



Recettes cocktails selon Labeyrie	50
Les news	52
AccorHotels : Handy en Afrique	58
Les Rendez-Vous Gourmands	60
Ibis Casa Voyageurs	62
Restaurant Bleu au Four Seasons	66



PLUS DE
85 ANS D'EXPERTISE

FENIE BROSSETTE fournisseur d'équipements industriels par excellence équipe vos ateliers et usines en mettant à votre disposition des produits de qualité et vous offre des solutions innovantes et sécurisées pour accroître votre productivité.

DISTINCTIONS
2 PRIX POUR AWB



En marge des réunions annuelles du Fonds Monétaire International et de la Banque mondiale, c'est Attijariwafa bank qui a été désignée, une nouvelle fois, « Meilleure Banque au Maroc en 2017 » par le magazine

Global Finance lors de la cérémonie de remise des trophées des meilleures banques au Monde. Le Groupe remporte chaque année ce titre prestigieux, depuis 2005, grâce à la solidité de ses résultats et à sa capacité d'innovation qui lui permettent de répondre au mieux aux spécificités de ses marchés.

Attijariwafa bank s'est vue également décerner pour la première fois le prix de la « Meilleure banque d'investissement au Maroc en 2017 » pour avoir continué de stimuler le changement en termes d'investissement et de financement des grands projets, tant au Maroc qu'à l'échelle du continent africain.

Ces prix annuels reconnaissent les banques qui ont la plus grande profondeur en termes de connaissances du marché et son environnement, ainsi que les compétences et le savoir-faire nécessaires au service de leurs clients.

www.attijariwafabank.com

SOLAIRE
A OUNAGHA



L'inauguration du village solaire d'Idmjahdi relevant de la commune d'Ounagha (province d'Essaouira), un projet intégré et labellisé COP22, a eu lieu à Essaouira, avec comme objectif de valoriser et de préserver l'arganier, et de faire bénéficier les populations de ce village, de l'énergie solaire.

TROPHÉE
AFRICAN LEADERSHIP NETWORK

C'est le 2 novembre dans la soirée, à l'île Maurice, que Issam Darui a reçu son trophée lors de l'African leadership network, un rassemblement annuel qui réunit quelque 300 hommes d'affaires et dirigeants africains.

Après avoir été le seul marocain à être nommé parmi le top 3 dans la catégorie Jeune entrepreneur exceptionnel de moins de 35 ans pour l'année 2017, Issam Darui a pu décrocher haut les mains le prix en question.

Issam, le fondateur de la plateforme lagare.ma, un portail qui simplifie d'une manière intelligente et efficace le voyage en autocar, n'est pas à sa première récompense. Il a réussi, auparavant, à hisser le drapeau du Maroc à plusieurs reprises au niveau international dont notamment

sa récompense parmi les 12 meilleurs jeunes entrepreneurs africains lors de la sixième édition du prix Anzisha et sa présence sur la liste Forbes des 30 jeunes (moins de 30 ans) entrepreneurs africains les plus prometteurs.





IAPERESPRESSO



BRING HOME
YOUR ILLY
COFFEE EXPERIENCE

ACHETEZ VOTRE MACHINE
IAPERESPRESSO ET RECEVEZ
42 DOSES DE BONHEUR
GRATUITEMENT



42 CAPSULES ILLY 100%
ARABICA + UN KIT ACCESSOIRES ILLY
« 4 VERRES , 4 CUILLÈRES ET 1 PORTE SUCRE »
SONT OFFERTS À L'ACHAT D'UNE MACHINE IAPERESPRESSO

OFFRE SPÉCIALE:
MACHINE 1500 DHS TTC AU LIEU DE 2005 DHS TTC
CAPSULES 6.48 TTC AU LIEU DE 8.40 TTC

live happ **illy**



SOLE DISTRIBUTOR



EQUIPE ILLY : 05 22 59 00 60 / 06 61 04 19 20

BAM

RECU DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

L'activité industrielle aurait reculé dans l'ensemble des branches en septembre 2017, à l'exception du «textile» et de la «mécanique et métallurgie», où elle a respectivement progressé et stagné, indique Bank Al Maghrib (BAM).

Cette diminution de la production industrielle est attribuable à un recul dans les branches de l'«agroalimentaire» avec un Taux d'utilisation des capacités (TUC) de 71% et dans la «chimie et parachimie» (TUC=48%), précise BAM dans son enquête mensuelle de conjoncture sur l'industrie de septembre.

Dans ces conditions, le TUC serait resté à son niveau du mois précédent, soit 59%, note la même source. S'agissant des ventes, elles auraient diminué dans l'«agroalimentaire» et dans la «chimie et parachimie», progressé dans le «textile et cuir» et stagné dans la «mécanique et métallurgie», précise BAM. Par destination, l'enquête fait ressortir que les ventes locales auraient accusé une diminution dans l'ensemble des branches à l'exception du «textile et cuir» qui aurait connu une hausse des ventes locales. Concernant les expéditions à l'étranger, elles auraient reculé pour l'«agroalimentaire» et la «chimie et parachimie», stagné pour le «textile et cuir» et augmenté pour la «mécanique et métallurgie».

Quant aux commandes, elles auraient baissé dans l'«agroalimentaire» et dans la «chimie et parachimie», alors qu'elles auraient progressé dans la «mécanique et métallurgie» et dans le «textile et cuir», relève BAM, ajoutant que le niveau des carnets de commandes aurait été inférieur à la normale dans l'ensemble des branches d'activité. Pour les trois prochains mois, les entreprises s'attendent globalement à une hausse de la production et des ventes. L'enquête mensuelle de conjoncture industrielle de Bank Al-Maghrib est menée auprès d'un échantillon représentatif comprenant près de 400 entreprises industrielles. Elle a pour objectif de disposer de données dans des délais courts permettant une évaluation de la conjoncture industrielle.



(MAP)

CHOCOLAT

CHANGEMENT DE RECETTE



Plus de sucre, moins de chocolat. Le groupe Ferrero, fabricant du Nutella, a modifié la recette de sa pâte à tartiner. Le confiseur italien a été épinglé, jeudi 2 novembre, par l'association allemande de défense des consommateurs Verbraucherzentrale Hamburg.

L'industriel a depuis reconnu avoir procédé à «quelques ajustements» dans la composition de son produit.

L'association, à l'origine de l'information, a constaté une teinte légèrement plus claire de la pâte à tartiner. L'examen des étiquettes a permis de mettre en lumière une augmentation de la proportion de lait écrémé. L'ingrédient est passé de 7,5% à 8,7%. En conséquence, les valeurs nutritionnelles du produit ont également évoluées. La teneur en sucre passe de 55,9% à 56,3%. Le taux de matières grasses recule de 31,8% à 30,9%. Verbraucherzentrale Hamburg soupçonne une baisse de cacao dans la composition du produit. Le collectif accuse Ferrero d'augmenter le sucre et le lait en poudre au détriment du cacao pour faire des économies de production. L'industriel n'a pas répondu aux sollicitations du groupe de consommateurs sur le sujet.

SALON

M.A.D.E. 2018



Après une première édition qui a tenu ses promesses en mars dernier, le M.A.D.E. (Marques Associées Distribution Event) poursuit sa transformation et prend date les 20 et 21 mars 2018 dans le hall 7.1 du Parc des Expos de la Porte de Versailles à Paris.

Les 450 fabricants de produits à façon auront le coeur de séduire à nouveau les 4.140 visiteurs conquis par ce concept inédit (+9 % vs. 2016, 15% d'internationaux).

Durant deux jours dédiés à l'innovation, aux tendances, à la co-création de produits sur-mesure, à l'inspiration, aux rencontres et aux découvertes M.A.D.E. entend une fois encore fédérer tous les circuits de distribution : enseignes spécialisées, restauration, GMS, grossistes, industriels en recherche de sous-traitance ou de produits bruts, développeurs de marque...
20 et 21 mars 2018 - Porte de Versailles - Paris.

SOLUTION

CR&SG DISTRIBUE VIF AU MAROC

Dirigeants de PME et de MGE secteur agroalimentaire, votre quotidien est particulièrement dense: Innovation, désassemblage et assemblage, production, commercialisation, achats, ventes, marketing, logistique, traçabilité contrôle, analyse, laboratoire. Vous déclarez souvent un manque de visibilité sur l'activité, de temps pour étudier les coûts de revient, trouver de nouveaux fournisseurs, suivre la qualité...

Quand il s'agit de système d'Information, un besoin clé est exprimé : choisir un éditeur de référence des logiciels de l'agroalimentaire.

VIF représenté au Maroc par CR&SG est la solution.

Avec VIF ERP (Enterprise Resource Planning), en complément des modules Best of Breed, VIF Prévision des ventes, VIF Planification, VIF MES Performance, VIF PLM et enfin VIF PIM, les industriels de l'agroalimentaire marocains disposent d'une solution performante adaptée à leur secteur d'activité, avec une mise en place et un accompagnement de proximité assuré par CR&SG.

Et afin de vous proposer une réponse globale, CR&SG est également centre de compétences SAGE avec une large gamme de progiciels, couvrant l'ensemble des besoins de gestion des entreprises.



Tél. : 05 22 26 11 99

Hotline : 05 22 26 15 59

Fax : 05 22 26 15 53

GSM : 06 61 97 79 20

Email : contact@crsgmaroc.ma



Analyser, tester et contrôler
pour protéger avec **ProtegeMaroc**



Tél: (+212) 05 22 99 41 28 Fax: (+212) 05 22 99 41 29
labprotegemaroc@gmail.com www.protegemaroc.ma
23, Rue Ibn Habbous, Bd Yacoub Al mansour Maarif 20100. Casablanca, Maroc.

TRAMWAY

COMMANDE POUR ALSTOM

Alstom a signé un marché avec STRS (Société des Transport de Rabat-Salé), portant sur la fourniture de 22 tramways Citadis destinés à circuler sur l'ensemble du réseau, incluant les nouveaux tronçons des deux lignes existantes. Le montant du contrat s'élève à environ 45 millions d'euros.

Depuis la mise en service effectuée en mai 2011, le nombre d'usagers des deux lignes de tramway de Rabat-Salé a augmenté constamment, avec aujourd'hui plus de 150 millions de passagers transportés. Afin de répondre au besoin croissant de mobilité, STRS a décidé d'ajouter 7 km de ligne aux 19 km existants et d'accroître son parc actuel de 44 tramways Citadis, en commandant 22 tramways supplémentaires à Alstom .

Les Citadis pour Rabat-Salé, d'une longueur de 32 mètres, seront couplés pour transporter jusqu'à 606 passagers. Leur plancher bas intégral et leurs 12 portes latérales facilitent la circulation des passagers et l'accessibilité pour tous, en particulier celles des personnes à mobilité réduite. Leur design, personnalisé pour s'intégrer parfaitement à l'architecture de la ville, sera le même que celui des véhicules déjà en circulation.

Les tramways Citadis seront conçus et fabriqués à La Rochelle, en France. Les autres sites français impliqués dans le projet seront: Le Creusot pour les bogies, Villeurbanne pour les équipements électroniques embarqués et l'information voyageurs, Tarbes pour les modules de puissance et les coffres disjoncteurs et Saint-Ouen pour le design. Et, en Italie, le site de Sesto fournira le système de traction.

Après la livraison, les tramways seront soumis à des tests statiques et dynamiques sur le site du client. L'équipe d'Alstom au Maroc assurera le service après-vente.



www.alstom.com/fr

CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC

AFAK 2021



Le plan d'action CAP 2016 arrivant à terme, le groupe Crédit Agricole du Maroc a mis en place un autre plan nommé Afak 2021. En fait, il s'inscrit dans la continuité des fondements établis par le programme initial.

Parmi ses objectifs, il vise à consolider le développement du groupe ; à renforcer la digitalisation des process et de la relation clientèle ; à diversifier les relais de croissance et à renforcer l'accompagnement du Plan Maroc Vert et de l'agriculture marocaine. Ainsi, le Plan Afak 2021 se construit autour d'une logique d'amélioration de l'organisation et du fonctionnement du groupe pris dans son ensemble et ce, par rapport à un certain nombre d'objectifs regroupés autour du quatuor croissance, sécurité, rentabilité et productivité.

www.creditagricole.ma

SALON

PREVENTICA 2018



Preventica International Casablanca fêtera son 5ème anniversaire en 2018 !

Un salon qui s'inscrit dans «la démarche militante» visant à poursuivre la promotion de la culture de prévention au Maroc (le Congrès international), mais

aussi le «développement des échanges économiques internationaux» à partir de l'ensemble des filières et métiers de la Sécurité, de la Santé des personnes et des biens, de la protection des territoires, de la sécurisation des réseaux numériques et transferts de données, de la sécurité Incendie, des risques majeurs, de la prévention routière... 180 exposants, 4000 visiteurs et 25 pays représentés...

Un dialogue constructif et permanent avec les acteurs économiques engagés, des échanges très riches lors des Comités de Pilotage du mois d'octobre dernier, et un renouvellement de la confiance des Ministères Parrains, contribuent à pérenniser Preventica International Maroc comme un évènement unique dans la dynamique des politiques de coopérations internationales.

Attention : Un changement de jours pour le salon, qui se déroulera du jeudi 26 avril au samedi 28 avril 2018 !

GHANA

AGROFOOD ET PLASTPRINTPACK



Accra, la capitale ghanéenne, accueillera du 05 au 07 décembre 2017 la 4e édition des salons agrofood & plastprintpack West Africa. Plateforme d'excellence et haut lieu de rencontres des professionnels

des secteurs concernés, agrofood & plastprintpack West Africa s'annoncent cette année avec une affluence record. Plus de 200 opérateurs venus de 19 pays ont déjà confirmé leur participation et devront se confirmer également les pavillons nationaux officiels de l'Algérie, de la France, des Pays-Bas, de la Pologne et du Sri Lanka. Organisé au Centre international de conférences d'Accra par les spécialistes du salon allemand Fairtrade, la 4ème édition d'agrofood & plastprintpack West Africa s'achemine vers une édition record. L'événement connaît une forte tendance à la hausse cette année comparée aux trois précédentes éditions. Pas moins de 19 pays se sont déjà inscrits.

Du 05 au 07 décembre 2017 à Accra, Ghana

FRIANDISE

LE GOÛT RAÏBI



Inspirée par le succès de la consommation conjointe de sa génoise Merendina avec les Raïbi au goût grenadine, Mondelez Maroc a lancé récemment une nouvelle variante de Merendina au goût Raïbi.

La campagne digitale s'est articulée à travers une série animée en 3 épisodes qui reconstitue l'histoire d'amour Marocaine entre Merendina et Raïbi : leur rencontre, leurs fiançailles puis, lors du 3ème épisode, leur mariage suite auquel Merendina goût Raïbi voit le jour. Particulièrement appréciée, cette campagne a été vue plus de 2,5 millions de fois et a généré un excellent taux d'interaction sur facebook (www.facebook.com/BimopageOfficielle); YouTube (<https://www.youtube.com/channel/UCczrNBm7qjddsi51yp5MDNw>) et a suscité beaucoup d'intérêt sur Twitter.

DB SCHENKER



Grâce à Schenker Maroc, l'Espagne n'a jamais été aussi proche!

Plusieurs lignes routières hebdomadaires sur Seville, Madrid et Barcelone.
Prestations locales assurées par nos 74 agences espagnoles.

Pour plus de renseignements :

Casablanca: pricingroad.casablanca@dbschenker.com
Tél: +212 5 29 03 52 05/07/08

Tanger: pricingroad.tanger@dbschenker.com
Tél: +212 5 39 39 49 69/33

STARTUP

PROGRAMME DE SOUTIEN

Afin de contribuer au développement de l'écosystème des startups et de l'entrepreneuriat au Maroc, la CFCIM a lancé le 25 octobre 2017 un nouveau programme d'appui aux startups, « Kluster CFCIM », qui constitue le point d'ancrage d'une communauté de startups africaines. Ce programme offre aux 5 startups qui seront sélectionnées, un accompagnement, mais aussi une possibilité de financement, du networking et bien plus encore.



Au Maroc, l'écosystème des startups est en pleine évolution. Si les initiatives publiques et privées au profit de cette catégorie d'entreprises se multiplient, les besoins d'accompagnement et de financement restent importants. En effet, durant les premières années, les « jeunes pousses » sont particulièrement dynamiques et ambitieuses, mais aussi plus vulnérables. Mettre en place un nouveau modèle économique exige, paradoxalement, une maîtrise des fondamentaux de la gestion, que les jeunes entrepreneurs apprennent souvent sur le tas, à leurs dépens. C'est pour les aider à maximiser toutes leurs chances de succès et les aider à mieux gérer leurs projets que la CFCIM a lancé le Kluster.

Le programme Kluster CFCIM s'inscrit dans la continuité de la démarche RSE déployée par la CFCIM depuis 2015 et notamment de son engagement en faveur de la communauté et du développement économique des entreprises.

www.cfcim.org

ACCORD

MAROC - FRANCE

En marge de la visite du 1er ministre français Monsieur Édouard Philippe, le Maroc et la France ont signé, à Rabat, plusieurs accords touchant à divers domaines de la coopération bilatérale.



On peut citer la signature d'une lettre d'entente relative à l'appui de l'Agence française de développement (AFD) à la politique nationale de l'emploi au Maroc, paraphée par le ministre du Travail et de l'insertion professionnelle, Mohammed Yatim et le DG de l'AFD, Rémy Rioux. M. Rioux a signé trois autres accords avec des responsables marocains : un protocole d'accord entre MASEN (Moroccan Agency for sustainable Energy) et l'AFD, signé côté marocain par le DG de MASEN, Moustapha Bakkoury, un protocole d'accord entre la CDG (Caisse de dépôt et de gestion) et l'AFD, signé par le PDG de la CDG, Abdellatif Zaghoun et portant sur le renforcement de leur partenariat stratégique en soutien des transitions énergétiques et écologiques, de la transition territoriale, de la régionalisation avancée, de l'inclusion sociale et de l'attractivité des territoires.

Quant au troisième accord, il concerne une lettre d'entente relative à l'appui de l'AFD à la promotion de l'accès à l'Eau potable des populations du Nord du Royaume, signé par Abderrahim El Hafidi, DG de l'Office national de l'électricité et de l'eau potable (ONEE) par intérim.

CONGRÈS

AGRICULTURE BIOLOGIQUE À MARRAKECH?



La Fédération Internationale des Mouvements en Agriculture Biologique (IFOAM) organise, tous les 3 ans, le Congrès Mondial de l'Agriculture Biologique (Organic World Congress: OWC) dans un pays différent, et ce, en partenariat avec une organisation professionnelle représentant la filière Biologique dans le pays hôte. L'OWC est considéré comme le plus grand et le plus important rendez-vous pour le développement du secteur biologique dans le monde. Le pays hôte de l'événement pouvant espérer accueillir un public d'environ 2500 personnes composées d'éminents experts et chercheurs, des professionnels (producteurs, transformateurs, distributeurs et certificateurs) et institutionnels venant du monde entier.

La FIMABIO «Fédération Interprofessionnelle Marocaine de la Filière Biologique» a officiellement déposé la candidature du Maroc à l'IFOAM pour organiser la 20^{ème} édition du Congrès International de l'Agriculture Biologique en 2020 à Marrakech. Notre pays serait le premier pays Africain à organiser cet événement depuis le Burkina Faso en 1980. Le Maroc étant, par ailleurs, le seul pays Africain sur dix autres pays en lice pour l'organisation de cette 20^{ème} édition.

Le choix du pays hôte se fera après la 19^{ème} édition du Congrès International qui a eu lieu en Inde à New Delhi du 9 au 13 novembre 2017.

TABLETTE TAB ACTIVE 2

Samsung Electronics Co., Ltd. présente aujourd'hui la Galaxy Tab Active2, une nouvelle tablette robuste de conception destinée aux entreprises avec une conception centrée sur le client, inspirée par les professionnels avec les dernières innovations de Samsung. La Galaxy Tab Active2 aide à accélérer la transformation numérique des industries dans des secteurs clés comme le transport, la sécurité publique et la production en offrant un plus large éventail de fonctionnalités telles que l'intégration biométrique, les écrans multifenêtres et les capacités S Pen qui fonctionnent dans des conditions de travail extrêmes permettant en fin de compte, d'améliorer la productivité et la flexibilité des travailleurs. La Samsung Galaxy Tab Active2 est disponible depuis d'octobre 2017 sur certains marchés. Pour plus d'informations sur la Galaxy Tab Active2 visitez: www.samsungmobilepress.com, <http://news.samsung.com/galaxy> or www.samsung.com/galaxy.



PARTENARIAT MONDELEZ MAROC & HEURE JOYEUSE



Mondelez Maroc vient de reconduire son partenariat avec l'Heure Joyeuse portant sur le réaménagement et l'agencement des cantines

en milieu rural pour l'année scolaire 2017 - 2018. Objectifs : réaménager 3 cantines dans les provinces de Nouaceur, Moulay Brahim et Laâyoune.

L'engagement volontaire des collaborateurs, est une initiative qui fait partie de l'axe communautaire de l'entreprise. Elle a été déclinée dans toutes les filiales de Mondelez International sous le slogan «Aider les communautés à prospérer en faisant, ensemble, du bénévolat».

En parallèle, la même journée, un autre groupe de collaborateurs est parti à l'école Al Maarif située dans la province de Nouaceur pour lancer les travaux de réaménagement de la cantine de l'école. Cette action constitue la première étape du plan 2017-2018. Elle sera suivie, par Dar Taliba Moulay Brahim à Marrakech et le Centre de l'éducation et la formation et la réhabilitation des enfants à Laâyoune.

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMÉTIQUES

DEFINOX Fristam ANFRAY LIMATEC TINAFLEX AEROPACK ADCS STEAM EQUIPMENT

ALMA PIERRE GUERIN Boyer



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles

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

Nouveaux Produits

Gourdes lactées

Blédina

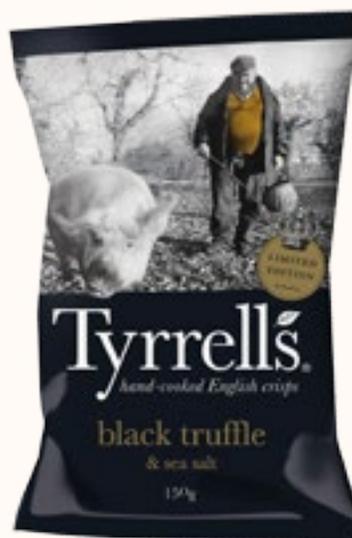


Blédina débarque sur la gourde lactée deux ans après Nestlé et Good Goût, mais propose l'offre la plus large avec 10 références. Elle compte quatre variétés vendues à l'unité (pomme-banane, abricot-pêche, fraise, poire-chocolat) et six packs de quatre gourdes : vanille, chocolat et assortiments de fruits (rouges et exotiques, rouges et pomme-banane, etc.). En parallèle, Blédina complète sa gamme de

compotes en gourde avec quatre nouveautés, dont pomme-fraise-banane-cerise et poire. Elle compte désormais 11 codes et s'offre un nouveau look, avec un emballage entièrement transparent, comme ses petits pots. Une première sur le marché des gourdes, y compris celui des compotes classiques.

Chips patates douces

Tyrrells



Numéro un de la chips premium épaisse, Tyrrells signe pour Noël une recette en série limitée au sel de mer aromatisée à la truffe. Cette variété super premium, déjà proposée par le Provençal Sibell, est distribuée en exclusivité chez Géant Casino et Auchan. La chips de patate douce n'est pas nouvelle en soi, mais elle était jusqu'alors

associée à des chips de panais, carotte et/ou betterave dans des mélanges de chips de légumes.

Tyrrells signe déjà trois recettes de ce type, dont le best-seller, Veg crisp, ainsi que Svanky veg, mêlant panais, patate douce et banane plantain.

Produits bios

Vahiné et Ducros



Numéro un des épices et aides à la pâtisserie, Mc Cormick vient de sortir 22 codes bio signés de ses deux marques, Ducros et Vahiné. Une initiative logique au regard du tempo affiché par l'épicerie AB depuis deux ans (+ 25 %).

Avec 12 flacons d'épices, 10 codes d'aides à la pâtisserie et un soutien musclé en magasins en attendant une pub TV en 2018. Des extensions de gamme sont aussi déjà prévues.

Arômes

Carte Noire



Carte Noire signe une nouvelle gamme baptisée Arômes, qui valorise le profil aromatique du café : délicat & floral (n°4 sur l'échelle d'intensité) et rond & équilibré (n°6). Les produits adoptent la même couleur rose que Douceur intense, avec un ton plus soutenu.

Dans la même veine, Carte Noire enrichit son offre de capsules compatibles Nespresso avec une «Collection automne-hiver» : un café aux notes intenses et boisées d'intensité 10. Le nom comme le look s'inscrivent dans la nouvelle communication de la marque, qui emprunte les codes de la mode.

Moelleux Petit Lu



Leader de la pâtisserie industrielle, Mondelez sort un Petit Lu en version moelleuse, prenant une forme un peu hybride entre une madeleine et un mini oreiller.

Décliné en versions nature et chocolat-pépites de chocolat, le produit est conditionné en sachet fraîcheur, chaque étui carton contenant cinq gâteaux. Le lancement s'accompagne d'un plan musclé intégrant de la pub en TV et sur le web, ainsi que de l'échantillonnage.

Pizza au chocolat Ristorante



Déjà présente en Angleterre sous la marque Chicago Town, la pizza surgelée dessert fera son entrée en septembre chez Dr.Oetker.

Sa gamme phare Ristorante propose en effet une recette baptisée dolce al cioccolato : fine, la pâte est nappée d'une sauce chocolat et rehaussée de pépites aux trois chocolats.

Dentifrice Goût Whopper!



Le Whopper®, burger emblématique de Burger King®, est si savoureux, que ses fans feraient tout pour garder son goût unique de viande grillée à la flamme plus longtemps en bouche. C'est désormais possible avec Whopper Toothpaste. Blancher intégrale et renforcée avec les oignons, fraîcheur encore plus fraîche avec la tomate, chaque aliment du Whopper tient une place importante dans la composition.



EXPERT EN FRUITOLOGIE

Les nectars sont plus savoureux quand ils sont faits uniquement à partir de fruit pressés.

C'est pour cela que notre gamme NFC - fruits pressés nous n'utilisons pas de concentrés.



DOUANE ET COMMERCE EXTÉRIEUR

n°5711/222 du 29 septembre 2017

Accord international sur l'huile d'olive et les olives de table

Dahir n°1-17-59 du 8 hijra 1438 (30 août 2017)
Suite au Dahir n°1-17-59 du 8 hijra 1438 (30 août 2017), la loi n°79-16 portant approbation de l'accord international sur l'huile d'olive et les olives de table, fait à Genève le 9 octobre 2015, sera promulguée et publiée au bulletin officiel telle qu'adoptée par la Chambre des représentants et la chambres des conseillers.

Dahir n°1-17-59 du 8 hijra 1438 (30 août 2017) BO6606 page 1023 (Fr), BO 6605 page 5168 (Ar)

**Accord de libre-échange Maroc-UE : Sixième année de démantèlement tarifaire.**

Note circulaire n°5711/222 de la Direction Générale des Impôts

Cette circulaire informe que conformément à l'accord de libre-échange Maroc UE, il sera procédé à partir du 1er octobre 2017 au démantèlement tarifaire en sa 6ème année. La liste des produits concernés sont en annexe de la présente circulaire et de circulaire de base n°5342/222 du 28 septembre 2012.

Liste 1 : produits soumis au démantèlement du droit d'importation de 10% l'an (groupe G3).

Liste 2 : produits relevant du même groupe G3 bénéficiant de réduction ou d'exonération tarifaires dans le cadre de contingents pour la période du 1er octobre 2017 au 30 septembre 2018. Hors contingents, ces produits bénéficient des taux préférentiels conformément aux schémas de démantèlement propre à ce groupe.

Liste 3 : produits non soumis au démantèlement tarifaire mais bénéficiant d'un droit d'importation préférentiel dans le cadre de contingents pour la période du 1er octobre 2017 au 30 septembre 2018. Hors contingents, ces produits sont soumis au droit d'importation dans le cadre du droit commun.

Note circulaire de la direction générale des impôts

**Accord de libre-échange Maroc- USA : clause de préférence**

Note circulaire n°5713/222 de la Direction Générale des Impôts

Cette circulaire vient modifier la liste A de l'annexe X de la circulaire de base n° 4977/222 du 30 décembre 2016 relative à l'accord de libre-échange Maroc-USA qui fixe la liste des produits concernés par la clause de préférence.

Note circulaire de la direction générale des impôts n°5713/222 du 18 octobre 2017

**Modification du droit à l'importation applicable au blé tendre et ses dérivés**

Décret n°2-17-633 du 22 moharrem 1439 (13 octobre 2017)

Ce décret fixe le tarif des droits d'importation du blé tendre tel qu'il a été fixé par le paragraphe I de l'article 4 de la loi de finances n°25-00 pour la période allant du 1er juillet au 31 décembre 2000, est modifié conformément aux indications du tableau figurant en annexe du présent décret, et ce à partir du 1er décembre 2017.

Décret n°2-17-633 du 22 moharrem 1439 (13 octobre 2017) portant modification du droit d'importation applicable au blé tendre et dérivés BO 6614 page 1206 (Fr), BO 6613 page 5905 (Ar)

**Modification de la quotité du droit d'importation applicable au blé tendre et à ses dérivés.**

Note circulaire n°5714/211 de la Direction Générale

des Impôts

Cette circulaire prévoit l'application d'un droit d'importation de 35% au blé tendre et à ses dérivés, relevant des positions tarifaires 1001.99.00.19 et 1001.99.00.90 et ce, conformément aux indications du tableau joint à la présente circulaire.

Cette mesure prend effet à partir du 1er décembre 2017.

Note circulaire de la direction générale des impôts n° 5714/211 du 20 octobre 2017



RÉGLEMENTATION SECTORIELLE

Lutte contre la brucellose bovine – mesures complémentaires et spéciales

Arrêté n°1885-17 du 4 kaada 1438 (28 juillet 2017)
Cet arrêté vient modifier et compléter l'article 6 de l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°835-13 du 17 moharrem 1435 (21 novembre 2013) relatif aux mesures complémentaires et spéciales de lutte contre la brucellose bovine.

Arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°1885-17 du 7 kaada 1438 (28 juillet 2017) BO 6610 page1148 (Fr)



Alimentation des animaux

Arrêté n°1279-17 du 10 ramadan 1438 (5 juin 2017)
Cet arrêté abrogera l'annexe II de l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime n°1490-13 du 22 joumada II 1434 (3 mai 2013) fixant la liste et les teneurs maximales des substances indésirables dans les aliments pour animaux ainsi que la liste et les limites d'utilisation des additifs, des pré mélanges, des aliments composés et des aliments complémentaires destinés à l'alimentation animale.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1279-17 du 10 ramadan 1438 (5 juin 2017) BO6610 Page 1048, (Fr) BO6610 Page 5579 (Ar)



Plants des espèces à fruits rouges : homologation du règlement technique

Arrêté n°2109-17 du 25 kaada 1438 (18 août 2017)
Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts portant homologation du règlement technique relatif à la production, au contrôle, au conditionnement et à la certification des plants des espèces à fruits rouges.
Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2109-17 du 25 kaada 1438 (18 août 2017) BO 6610 page1155 (Fr), BO6610 Page 5686 (Ar)

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

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

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

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

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

MOULAT EL KHEIR

Un exemple de social business marocain

Pour sa 3ème édition, organisée sous le thème de l'innovation sociale, les Rencontres Responsabilité & Performance ont accueilli en novembre dernier à Casablanca, le Professeur Muhammad Yunus, prix Nobel de la Paix 2006 et pionnier du «social-business».

Placée sous le signe du partage d'expériences entre acteurs du développement, cette édition des Rencontres Responsabilité & Performance fut l'occasion d'initier une réflexion et un processus de mobilisation des savoirs autour de l'innovation sociale et de son rôle de moteur de la croissance durable en Afrique.

Cette première visite au Maroc du Professeur Yunus marque son engagement dans un partenariat innovant liant des acteurs marocains du secteur agroalimentaire et l'entreprise canadienne McCain pour la réalisation d'un projet de «social business» à l'échelle de la région Casablanca-Settat.

L'INNOVATION SOCIALE AU SERVICE DE LA CROISSANCE DURABLE

Une innovation sociale est une solution qui répond plus efficacement et plus durablement à des besoins sociaux peu





ou mal adressés. Idée, service ou produit, elle se caractérise par les bénéfices qui impactent positivement individus et communautés. Transformatrice, l'innovation sociale se distingue par sa rupture avec les mécanismes existants.

L'innovation sociale est une des composantes essentielles d'une économie soutenable, participant à résoudre les grandes questions de durabilité telles qu'énoncées par les 17 Nouveaux Objectifs du Développement Durable de l'ONU.

Par son potentiel fort de création de nouvelles formes de valeur sociale, l'innovation sociale est une réponse au double impératif de performance économique et sociale pour tous types d'acteurs, qu'il s'agisse des pouvoirs publics, des organisations de la société civile ou des entreprises, notamment en Afrique.

En aidant à renforcer l'autonomie économique et sociale des communautés et leur résilience face aux défis de développement du continent, elle constitue un levier de création d'emplois, de développement du secteur privé et de valorisation de l'expertise locale et est ainsi porteuse de solutions pour une redistribution équitable des richesses sur le long terme.

MOULAT EL KHEIR, UN SOCIAL BUSINESS MAROCAIN

Moulat El Kheir est née de la coopération entre le prix Nobel de la Paix le Pr. Yunus, l'entreprise canadienne McCain et trois acteurs marocains de l'agroalimentaire que sont Agropros (production et distribution de semences), Label'Vie (grande distribution) et Yozifood (distribution produits de la mer et pommes de terre auprès des professionnels).

Les Rencontres Responsabilité & Performance défendent l'intégration des enjeux du développement durable dans les modèles de croissance et mettent en lumière les outils pour motiver le changement vers des approches inclusives et créatrices de valeur partagée.

Les Rencontres Responsabilité & Performance ambitionnent d'être un laboratoire de solutions durables et innovantes ainsi qu'une plateforme d'ingéniosité collective et de co-construction.

Les Rencontres Responsabilité & Performance sont une initiative engagée par le cabinet conseil en RSE, Déclic.

www.retp.ma

Ce partenariat prend la forme d'un «social business» c'est-à-dire une entreprise possédant une personnalité juridique indépendante et dont l'objectif est de résoudre un enjeu social important. Ainsi Moulat l'Kheir basé à Berrechid vise le développement social de tout un écosystème rural via la mise en place d'une filière de pomme de terre inclusive. Le social business donnera ainsi un emploi, une couverture sociale et des formations aux ouvriers agricoles les plus démunis. Les ouvriers seront en charge de la production de pomme de terre responsable grâce à la supervision de McCain et Agropros. Une partie de cette production sera vendue dans les magasins Label'vie. Une autre partie de cette production sera transformée en frites fraîches dans une petite unité de production qui emploiera uniquement des femmes démunies du village afin de renforcer leurs compétences et leur autonomisation.

Ces frites seront vendues aux restaurants par le partenaire Yozifood. Enfin l'ensemble des bénéfices des ventes des pommes de terre chez Label'vie et des frites par Yozifood permettront de financer des programmes d'éducation pour les enfants de la communauté et surtout les petites filles, souvent déscolarisées jeunes.

Avec une ambition de sortir durablement la famille rurale de la pauvreté, tout en développant une production responsable sur l'ensemble de la chaîne de valeur, ce modèle d'innovation encore inédit au Maroc est l'exemple d'une intégration directe d'une entreprise sociale au cœur de sa filière économique, aux côtés de ses partenaires fondateurs.



Brouette électrique professionnelle
pour le transport de 500kg sur plat



3F INDUSTRIE :

36, Rue Imam Al BOUKHARI, 20370 Maarif

Casablanca - Maroc

Tél : +212-522.36.57.97

Fax: +212-522.36.57.94

3findustrie@gmail.com / contact@3findustrie.com

www.3findustrie.com



LANCEMENT DE LA CAMPAGNE AGRICOLE 2017-2018 ET MESURES D'ACCOMPAGNEMENT

Le Ministre de l'Agriculture de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, M. Aziz Akhannouch, a procédé en octobre dernier, depuis la région de Fès Meknès, au lancement de la campagne agricole 2017-2018 en présence du Wali de la Région de Fès-Meknès, du Président de la Fédération Nationale des Chambres d'Agriculture, du Président de la COMADER et un nombre important de professionnels du secteur et d'agriculteurs.

Dans son allocution d'ouverture, le ministre s'est arrêté sur les principales réalisations de la campagne agricole précédente et présenté les mesures au titre de la campagne agricole 2017-2018 pour assurer les conditions de sa réussite.

LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES ET RÉALISATIONS DE LA PRÉCÉDENTE CAMPAGNE AGRICOLE

La campagne agricole 2016-2017 s'est caractérisée dans l'ensemble par l'importance et la régularité des précipitations (334 mm), avec une augmentation de 50% par rapport à l'année précédente et une baisse de 14% par rapport à une année normale. Grâce à ces pluies et aux mesures adoptées dans le cadre du Plan Maroc vert ainsi que l'implication des différents acteurs du secteur, la précédente campagne agricole est qualifiée de réussite. Parmi les principales réalisations :

- Production de 96 millions de quintaux de céréales ; quatrième meilleure production depuis le lancement du Plan Maroc Vert.
- Enregistrement d'une augmentation de la production des principales cultures : 5% pour les primeurs, 15% pour les agrumes et 1,2% pour les cultures sucrières, couvrant ainsi 42% des besoins nationaux en sucre, à l'exception des olives, qui ont enregistré une baisse de production de 26%. Pour les viandes rouges, une augmentation de 4% de la production a



été enregistrée. Une augmentation de l'ordre 11% a été réalisée pour l'export des produits alimentaires agricoles.

LES PRINCIPALES MESURES ADOPTÉES LORS DE LA DERNIÈRE CAMPAGNE AGRICOLE

Concernant les semences, près de 1,84 million de quintaux ont été fournis avec une augmentation de l'utilisation des semences sélectionnées atteignant un taux d'utilisation de 25% contre 11% avant le lancement du Plan Maroc vert. Concernant les engrais, 500 000 tonnes d'engrais ont été mis à la disposition des professionnels par l'OCP à fin juin, soit 80% du programme arrêté au lancement de la campagne agricole. Afin de rationaliser l'utilisation des engrais dans notre pays, poursuite de réalisation des cartes de fertilité des sols, avec la réalisation de 82% de l'objectif fixé pour ce projet.

Et dans le cadre de la sécurisation des investissements des agriculteurs, 1 million d'hectares ont été assurés à travers l'assurance multirisques climatiques pour les céréales, les légumineuses et les oléagineux et 5662 hectares dans le cadre du programme d'assurance multirisques climatiques pour les arbres fruitiers.

Pour les zones ayant connu un déficit pluviométrique, en particulier les zones du Sud et du Sud-Est du Royaume et Centre, un programme intégré de sauvegarde du cheptel a été mis en place pour venir en aide aux éleveurs, avec une enveloppe de près de 55 millions de dirhams pour l'achat de fourrage subventionné et la création de points d'eau dans les zones touchées.

LES PRINCIPALES MESURES ET INCITATIONS PRISES POUR LA RÉUSSITE DE L'ACTUELLE CAMPAGNE AGRICOLE

Afin de garantir la réussite de la campagne agricole en cours, à l'image des précédentes campagnes et pour promouvoir la dynamique positive engendrée par le Plan Maroc Vert à l'horizon 2020, le ministère a pris une série de mesures.

Concernant l'eau d'irrigation :

- Planification d'une superficie de 594 000 hectares pour l'irrigation au niveau des grands périmètres ;



- Poursuivre la mise en œuvre du programme national pour l'économie d'eau l'irrigation (PNEEI) à travers la programmation de l'équipement des exploitations en système de goutte à goutte sur 50 000 hectares supplémentaires, pour atteindre 420 000 hectares, soit 76% du programme, en plus de l'achèvement des travaux de modernisation du réseau d'irrigation pour la reconversion collective en irrigation localisée sur une superficie de 60 000 hectares, soit 55% du programme global ;

- Planifier et suivre l'allocation des quotas d'eau d'irrigation (3,22 milliards de m³) pour assurer le démarrage des plantations de céréales et des cultures sucrières et assurer les besoins en eau pour l'arboriculture fruitière

- Gérer le déficit en eau au niveau de Melouya, Tafilalet et Issen à travers la rationalisation des quotas d'eau pour sauver les arbres fruitiers et les cultures pérennes.

Pour les semences, les stocks sont estimés à 1,7 million de quintaux de semences sélectionnées. Par conséquent, des prix incitatifs seront adoptés pour l'achat de semences sélectionnées à travers la commercialisation de semences à des prix de vente subventionnés. La subvention de stockage sera maintenue (5 dirhams le quintal par mois pendant 9

mois sans dépasser 220 000 quintaux). Le programme de multiplication portera sur 70 000 hectares pour garantir un disponible de 2 millions de quintaux de semences sélectionnées de céréales lors la prochaine campagne agricole.

En ce qui concerne les engrais, le marché des engrais sera approvisionné de plus de 500 000 tonnes. La cartographie des sols liée à la rationalisation de l'utilisation des engrais dans notre pays sera complétée pour couvrir les 1,6 million d'hectares restants.

Pour le système des incitations agricoles (FDA), il sera révisé à la lumière des résultats des contrats programmes à travers la révision des taux et plafonds de certaines subventions et l'introduction de nouvelles subventions.

Il sera procédé à la poursuite de la mise en œuvre des engagements pris dans le cadre du contrat programme relatif au développement de l'agro-industrie concernant les aides de l'Etat et signature des accords spécifiques relatifs aux filières des industries alimentaires.

En plus de ces mesures, les efforts de protection phytosanitaire et de protection de la santé animale seront poursuivis et les agriculteurs continueront à être encadrés pour les différentes filières de production. Un programme de formation de conseillers

agricoles privés sera également déployé.

Et dans le cadre des efforts déployés par le Groupe Crédit Agricole du Maroc (CAM) pour soutenir les agriculteurs et les aider à surmonter les effets des changements climatiques au titre de la campagne agricole 2015-2016 et prenant en considération les difficultés qu'ils auront cette année à rembourser les redevances de deux saisons successives dans ces circonstances difficiles, la banque va lancer une vaste opération de report des redevances au titre de la campagne 2015-2016. L'objectif de cette opération est de leur permettre d'effectuer de nouveaux financements et de bénéficier de nouveaux prêts pour financer les investissements de la campagne 2017-2018. Cette opération se fera de façon automatique pour les petits agriculteurs. Pour le reste des agriculteurs, des critères objectifs et équitables seront adoptés en tenant compte de leurs capacités financières et des caractéristiques de leurs exploitations.

LANCEMENT DE PROJETS AGRICOLES

En marge du lancement de la campagne agricole, le Ministre de l'Agriculture de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a procédé à la visite de projets agricoles dans la région.

- Le premier projet concerne la reconversion de 600 hectares de céréales en oliviers au niveau de Oued Jdida.

- Le second projet situé au niveau de Ain Taoujdate, et concerne le lancement de l'opération de semis pour la multiplication de semences de blé tendre sur une superficie de 30 hectares.

Remerciements au Ministère de l'Agriculture

LES DERNIÈRES ACTUALITÉS DU PLAN MAROC VERT

Le Plan Maroc Vert mis en lumière à Tunis

L'expérience pionnière du Maroc en matière de développement de son secteur agricole dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV) a été mise en lumière lundi à Tunis lors de la réunion de



l'équipe multidisciplinaire du Bureau de l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) pour l'Afrique du nord.

Ce plan, qui a suscité l'intérêt des partenaires du Maroc, est aujourd'hui accompagné par plusieurs organismes internationaux tels que la FAO, la Banque africaine de développement, l'Agence française de développement et la Banque mondiale, a souligné l'ambassadeur du Maroc en Tunisie, Latifa Akharbach, lors de cette rencontre tenue sous le thème « Défis alimentaires et priorités agricoles : consensus de mise en œuvre pour 2018-2019 ».

Elle a relevé que cet appui intervient en grande partie grâce à la portée stratégique de ce Plan et à son approche transversale et orientée vers l'implication et l'accompagnement de proximité des acteurs agricoles et des populations cibles. Le PMV intègre, en effet, les questions de l'eau, du foncier, de la fiscalité, des accords de libre-échange, du changement climatique et des institutions de gouvernance du secteur, a-t-elle expliqué.

Le Plan Maroc Vert est en phase avec la Déclaration de Malabo.

L'ensemble des normes et principes de la Déclaration de Malabo sur la croissance accélérée de l'agriculture en Afrique sont contenus dans le Plan Maroc Vert (PMV), a indiqué le secrétaire général du ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural et des Eaux et Forêts, Mohammed Sadiki.

S'exprimant à l'occasion d'un atelier de travail régional autour de la finalisation et l'adoption du rapport sur les progrès réalisés dans la mise en œuvre de la Déclaration de Malabo, organisé du 7 au 10 novembre par l'Union du Maghreb Arabe (UMA), M. Sadiki a expliqué que

le Maroc, qui a rejoint l'Union Africaine (UA), s'est engagé dans ce processus, notamment dans le cadre du comité technique spécialisé, qui est un comité ministériel.

Rappelons que la Déclaration Malabo a été signée en juin 2014 par les membres de l'Union Africaine. Elle vise à améliorer la nutrition et la sécurité alimentaire partout en Afrique, et à accroître la productivité agricole d'ici à 2025 tout en tenant compte des changements climatiques.

Al Haouz : Le programme de développement agricole primé par la FIDA

Le programme de développement agricole de la province d'Al Haouz a été primé par la FIDA pour son implication dans la promotion de la femme rurale.

« PDFAZMH » est un projet de développement agricole mis en place dans la région d'Al Haouz. Le Fonds International de Développement Agricole (FIDA) vient de lui décerner le prix honorable du projet le plus performant en matière de lutte contre les inégalités de genre et de la promotion de l'autonomisation des femmes rurales pour la région Afrique du Nord et Moyen-Orient.

Ce projet, en partie financé par la FIDA, a été réalisé par la Direction Provinciale de l'Agriculture (DPA) de Marrakech sous l'égide de la Direction Régionale de l'Agriculture (DRA) de Marrakech-Safi et de l'ADA.

Considéré comme l'un des plus importants programmes d'appui au pilier II du Plan Maroc Vert, il vise à développer trois filières agricoles importantes dans la région : olives, pommes et ovins. Une enveloppe de 9 millions de dirhams dont 2,2 sont consacrés au développement des activités génératrices de revenus pour les femmes rurales a été débloquée. Le

projet bénéficie à 29 associations dont 20 sont exclusivement féminines.

Le programme a pour but d'améliorer les rendements des trois filières via des formations techniques, des aménagements hydro-agricoles, l'extension des superficies cultivées en pommiers (+ 230 ha), la labellisation de l'huile d'olive et la construction de huit unités de valorisation, de conditionnement des pommes, de fabrication de vinaigre, de conserve d'olive et de fabrication de savon mou.

Le FIDA organise le 29 Novembre 2017, une cérémonie de remise de prix pour primer l'ensemble des projets ayant remporté ce prix.

Le Pilier II du PMV : 110 nouveaux projets pour 2018
Quelque 110 nouveaux projets couvrant les 12 régions du Royaume ont été programmés au titre de l'année 2018 dans le cadre du Pilier II du Plan Maroc Vert (PMV)

L'enveloppe budgétaire globale de ces projets atteint 1.653 millions de dirhams (MDH). On notera un budget

de 6,85 milliards de dirhams (MMDH) alloué à la poursuite du programme de lutte contre les disparités sociales et territoriales dans le monde rurale au titre de l'année 2018, dont 3,39 MMDH seront financés par le Fonds de développement rural et des zones montagneuses (FDRZM).

Pour ce qui est du développement des zones oasiennes et de l'arganier, des zones montagneuses et d'autres activités dans le milieu rural, une enveloppe budgétaire de 90 MDH sera dédiée à la réalisation de projets nouveaux en partenariat avec des acteurs locaux dans le cadre des orientations stratégiques.

Concernant le secteur agricole, le budget d'investissement au titre de l'année 2018 a atteint 9944 MDH.

Dans le cadre de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, l'accent sera mis sur le contrôle et la certification des semences (2.3 millions de quintaux), le contrôle et la certification des plants (40 millions de plants, dont 20 millions de fraisiers et 20 millions

d'arbres fruitiers), la vaccination et le traitement des bovins contre les principales maladies (8 millions de têtes de bovins), le contrôle des viandes (400.000 tonnes) et le contrôle des produits halieutiques (550.000 tonnes).

Akhannouch en visite à El Hoceïma

Le ministre de l'Agriculture et de la pêche s'est rendu à Al Hoceïma dans le cadre du suivi de l'état d'avancement des projets initiés dans la région depuis le lancement du Plan Maroc vert (PMV) ainsi que des projets lancés dans le cadre du plan «Al Hoceïma, ville phare de la Méditerranée». La réalisation des projets de plantation dans la Province a porté sur 16.500 hectares plantés aujourd'hui sur les 18.000 ha prévus en 2020.

En plus des projets de plantations, 4 projets pour la filière animale de la province ont été lancés, ciblant 900 bénéficiaires avec une enveloppe financière de 57 MDH.

GROWING INTO THE FUTURE TAKING CARE ADDING VALUE

SOLUTIONS. TOGETHER.

SOLUTIONS POUR:

- STOCKAGE DES GRAINS
- NETTOYAGE
- TRAITEMENT DE SEMENCES
- TRI ÉLECTRONIQUE

Leader mondial en projets de traitement des semences. 60 années d'expérience en développement interne de projets clés en main. Ingénierie mécanique et électrique. Fabrication d'équipements pour le traitement et stockage de céréales, semences, légumes et café.



Transport

Traitement de semences

Tri Électronique

Stockage



CIMBRIA MAROC

TEL. +212 522 60 62 52

PORTABLE: +212 677 07 32 58

E-MAIL: HFA@CIMBRIA.COM



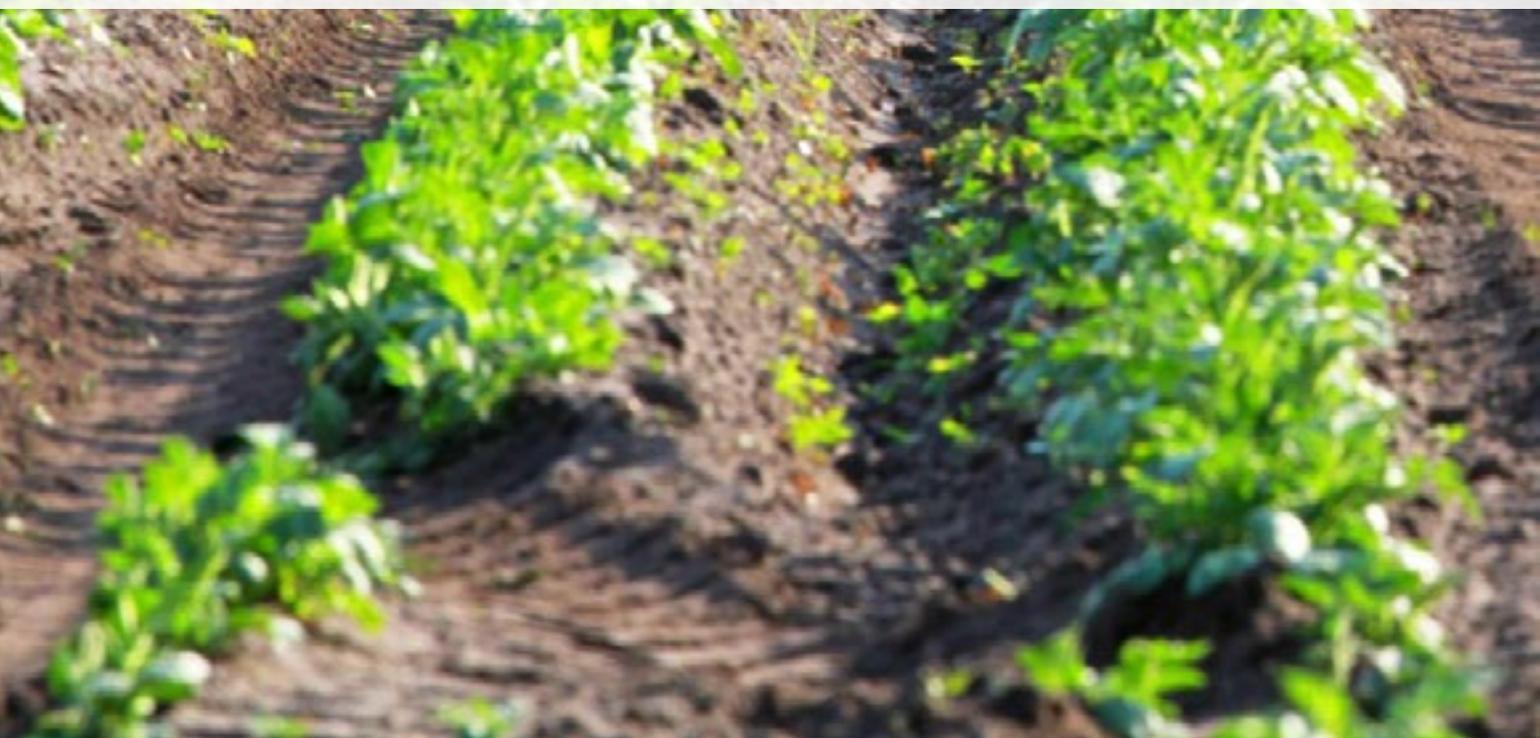
TRANSPORT | SÉCHAGE | TRAITEMENT DE SEMENCES | TRI ÉLECTRONIQUE | STOCKAGE | CLÉS EN MAIN | SERVICE

CIMBRIA.COM



COMMENT LE MAROC PREND PEU À PEU LE LEADERSHIP DE LA RÉVOLUTION AGRICOLE AFRICAINNE

© Espoir Olodo pour l'Agence Ecofin



Jouant à la fois sur la corde diplomatique et économique, le Maroc s'est lancé, ces dernières années, dans une véritable offensive sur l'agriculture africaine. Ce rapprochement qui se veut être une forme de solidarité sud-sud et une collaboration gagnant-gagnant, a aussi pour objectif de faire du Royaume chérifien, un partenaire agricole majeur du continent.

La stratégie marocaine en Afrique est fondée, en premier lieu, sur son dynamisme diplomatique. Le pays s'est en effet lancé dans une action diplomatique accrue à l'endroit des pays au sud du Sahara grâce à son souverain SM le roi Mohammed VI. Pour le pays, il s'agit non seulement d'affirmer la volonté d'intégration panafricaine mais aussi de promouvoir et de renforcer la coopération agricole avec les pays africains. Les nombreuses tournées régionales effectuées par le roi marocain traduisent bien cette implication diplomatique active du Royaume. Pour le pays, il s'agit non seulement d'affirmer la volonté d'intégration panafricaine mais aussi de promouvoir et de renforcer la coopération agricole avec les pays africains.

En 2013, SM le roi Mohammed VI s'est ainsi rendu au Sénégal, en Côte d'Ivoire et au Gabon ; en 2014 au Mali, en Guinée et en Côte d'Ivoire ; en 2015, au Sénégal, en Côte d'Ivoire, au Gabon, en Guinée Bissau ; en 2016, au Rwanda, en Tanzanie, en Ethiopie et, en 2017, au Ghana, en Guinée et en Côte d'Ivoire. Durant ces différentes visites, le souverain marocain s'entoure d'une importante délégation du secteur public mais également du secteur privé pour nouer plusieurs partenariats et accords.

Dans son déploiement à l'étranger, le Maroc a mis à contribution plusieurs de ses atouts au plan national, notamment la stratégie de développement de son agriculture baptisée « Plan Maroc Vert » (PMV) qui fait figure de modèle.



LE PLAN MAROC VERT, L'ATOUT CHARME DU MAROC

Cette feuille de route lancée en 2008, vise à faire de l'agriculture, le fleuron de la croissance économique marocaine à l'horizon 2020, avec notamment une contribution de 100 milliards de dirhams (10,5 milliards \$) au Produit intérieur brut (PIB). Afin d'atteindre cet objectif, ce plan repose sur deux principaux piliers. Le premier porte sur le développement d'une agriculture moderne à haute productivité et à forte valeur ajoutée, répondant aux exigences du marché grâce à des investissements privés. Le second

pilier du PMV est le développement de l'agriculture solidaire orientée vers la lutte contre la pauvreté, à travers l'augmentation des revenus des exploitants agricoles les plus fragiles.

Dans le sillage de ces deux grands axes, le PMV promeut un modèle d'agrégation au niveau des exploitants. Cette dernière consiste en une organisation des agriculteurs au sein d'organisations professionnelles ou autour d'acteurs privés et permet de résoudre les difficultés liées à une offre limitée du foncier en milieu rural. Elle permet ainsi, aux exploitations agrégées, de profiter de techniques modernes de production tout en ayant accès aux marchés intérieur et extérieur. Le Groupe Crédit agricole du Maroc (GCAM) représente l'instrument financier principal du PMV. Celui-ci vise à assurer un accompagnement financier des projets des deux piliers du PMV et de l'ensemble des acteurs de toutes les filières. Dans ce volet d'accompagnement, le GCAM a mis en place, en 2010, la Société de financement pour le développement agricole nommée « Tamwil El Fellah » (TEF). Celle-ci intervient auprès des petits exploitants agricoles marocains, n'ayant pas accès au financement bancaire traditionnel, en leur accordant des microcrédits.

De par son caractère innovant, le PMV n'a pas manqué de séduire de nombreux pays africains comme le Sénégal. Ce pays a



ainsi signé, au début du mois de novembre 2016, plusieurs accords de renforcement de partenariat dans le secteur agricole avec le Maroc. Cette entente vise à faire bénéficier au pays, de l'expertise du Maroc sur le plan du développement de la petite agriculture, dans le cadre du PMV. Sur le plan financier, le Sénégal se verra octroyer une enveloppe de 4 millions d'euros par 3 organismes du Maroc que sont la Fondation Mohammed VI pour le Développement Durable (1 million d'euros), le groupe Crédit agricole du Maroc (1,5 million d'euros) et le Groupe Banque Centrale Populaire (1,5 million d'euros).

Outre le Sénégal, le Mali et la Guinée ont aussi exprimé leur intérêt pour le PMV. Les présidents respectifs de ces deux pays, Ibrahim Boubacar Keïta et Alpha Condé ont eu à solliciter, en marge de la 7e édition des Assises de l'Agriculture qui se déroulait à Meknès (Maroc) en 2014, un soutien de Rabat pour développer leur agriculture.

Egalement intéressé, le Gabon a signé, le 15 juin 2013, avec le cabinet marocain Valliance Consulting ayant participé à la conception du PMV, un contrat de prestation pour établir le volet agricole de son Plan Stratégique Gabon Emergent (PSGE). Intitulée « Plan Gabon Vert », la feuille de route vise à tripler la contribution du secteur agricole au PIB pour la faire passer à 15 %, à l'horizon 2020.

A côté de ces pays qui ont montré leur engouement pour le PMV, la Côte d'Ivoire a également renforcé ses liens avec le Royaume chérifien dans le secteur agricole, ces dernières années.

L'OFFICE CHÉRIFIEN DES PHOSPHATES, ACTEUR MAJEUR DE L'OFFENSIVE AGRICOLE DU MAROC

En dehors du PMV, l'Office chérifien des Phosphates joue un rôle déterminant dans l'offensive du Maroc sur l'agriculture africaine. Profitant des nouvelles ambitions du Royaume, le groupe, créé depuis 1920 et détenu à 95% par l'Etat marocain, mise sur ses capacités dans le domaine des engrais, pour renforcer sa présence au sud du Sahara. L'OCP possède en effet 73% des réserves totales mondiales de phosphate, d'après les estimations de l'Institut américain d'études géologiques.

Cette taille importante des gisements fait du groupe, le plus grand producteur mondial de phosphate et de ses dérivés, avec près de 30% du marché mondial et le deuxième plus grand producteur d'engrais à base de phosphate.

Pour l'OCP, l'Afrique subsaharienne (ASS) représente une zone attractive pour plusieurs raisons. D'abord, sa proximité géographique avec l'ASS ainsi que ses infrastructures de transport lui offrent une plus grande facilité

d'évacuation, comparativement à d'autres concurrents.

L'OCP peut jouer un rôle central dans l'approvisionnement durable de l'Afrique subsaharienne en engrais phosphatés.

En outre, compte tenu de ces capacités, l'OCP peut jouer un rôle central dans l'approvisionnement durable de l'Afrique subsaharienne en engrais phosphatés, au regard du taux d'application d'intrants de cette région, considéré comme le plus faible au monde.

Avec environ 10 kilogrammes à l'hectare (kg/ha) contre plus de 300 kg/ha en Asie de l'est, l'ASS ne consomme, qu'entre 1 et 3% de la production mondiale d'engrais. Elle représente également un importateur net d'engrais, en raison de la faiblesse de sa production, en dépit des gisements de phosphates disponibles, entre autres, au Togo, au Sénégal, en Tanzanie et en Tunisie.

INFRASTRUCTURES

Sur le continent, l'OCP s'est surtout fait remarquer par ses nombreux projets de construction d'infrastructures de production d'engrais aussi bien aux plans régional que national.

Globalement, ces initiatives s'inscrivent dans le cadre de son ambition de devenir le premier producteur mondial d'engrais en faisant passer sa capacité de production de 4,5 millions de tonnes par an en 2010 à 12 millions de tonnes par an, avant 2020.

S'agissant des projets régionaux, le groupe chérifien a inauguré, le 1er février 2016, l'African Fertilizer Complex (AFC), un complexe basé à Jorf Lasfar (110 km au sud-ouest de Casablanca) dont la production d'engrais est dédiée à l'Afrique subsaharienne. L'infrastructure annoncée en février 2014 par Mostafa Terrab, PDG de l'OCP, a nécessité un investissement de 5,3 milliards de dirhams (plus de 600 millions \$). Elle possède une capacité annuelle de production d'un million de tonnes d'engrais. En outre, elle est dotée d'une unité de fabrication de 1,4 million de tonnes d'acide sulfurique et d'une unité de production de 450 000 tonnes d'acide phosphorique. Le port en eaux profondes à vocation minière et énergétique de la région devrait faciliter l'acheminement des engrais vers les marchés africains.

Autre projet d'envergure concrétisé en 2016, la création d'une filiale dédiée à l'Afrique, baptisée OCP Africa. Cette entité se chargera de piloter les activités du groupe sur le continent, qu'elles découlent de la production ou de la commercialisation. Elle travaillera, entre autres, à l'amélioration de la fertilité et de la productivité des sols africains, par le biais d'une fourniture en engrais adaptés



aux besoins locaux et à la sécurisation de la production d'engrais compétitifs à proximité des grands bassins agricoles.

A l'échelle nationale, du côté est, le groupe a signé, en Ethiopie, le 19 novembre 2016, avec la Chemical Industries Corporation (CIC), en marge de la visite de SM le roi Mohammed VI à Addis-Abeba, un accord de coopération pour le développement d'une plateforme intégrée de production d'engrais.

Baptisée Dire Dawa Fertilizer Complex, l'infrastructure sera destinée à la production d'ammoniac, d'urée et d'engrais et sera alimentée en énergie grâce au gaz local éthiopien et au phosphate marocain.

Baptisée Dire Dawa Fertilizer Complex, l'infrastructure sera destinée à la production d'ammoniac, d'urée et d'engrais et sera alimentée en énergie grâce au gaz local éthiopien et au phosphate marocain. Elle nécessitera un investissement de 2,4 milliards de dollars et sera dotée, à l'horizon 2022, d'une capacité de production de 2,5 millions de tonnes par an. Ce potentiel passera, dans un second temps, à 3,8 millions de tonnes par an à l'horizon 2025, à la faveur d'un investissement de 1,3 milliard de dollars. L'infrastructure est prévue pour permettre à l'Ethiopie qui importe annuellement environ 900 000 tonnes de fertilisants par an, d'atteindre une autosuffisance en engrais.

Toujours dans cette région, l'OCP a paraphé le 20 octobre 2016, un accord d'entente avec Kigali dans le cadre de la construction d'une usine de mélange d'engrais (blending). Parallèlement à cette dimension, un accent particulier sera mis sur la distribution de ces engrais, notamment à travers le développement d'un hub et de centres d'entreposage secondaires.

MOHAMMED VI ET PAUL KAGAMÉ.

Du côté ouest, le 2 décembre 2016, l'OCP a signé avec le conglomérat nigérian Dangote Group, un accord portant sur la construction d'une plateforme de production d'engrais qui sera alimentée en énergie par le gaz nigérian et en phosphates par l'OCP. Le partenariat permettra aux deux géants, de mettre en commun leurs usines de production en construction, respectivement, à Jorf Lasfar

au Maroc et à Lekki Free Zone au Nigéria, au sein d'une joint-venture dont l'actionariat sera détenu par les deux associés. La nouvelle association qui résultera de cette fusion, construira par la suite, une usine d'engrais qui sera implantée au Nigéria, avec une capacité de production initiale de 1 million de tonnes d'engrais par an, dès 2018.

En Afrique centrale, le 6 mars 2014, l'OCP et le Gabon ont signé un protocole d'accord, en marge de la visite du 5 au 8 mars, de SM le roi Mohammed VI au Gabon. Cet accord qui a pour objectif global d'assurer la sécurité alimentaire du continent, prévoit la construction d'une usine dans chacun des deux pays pour produire des engrais, à partir du phosphate marocain et du gaz gabonais. Ces infrastructures, d'un coût global de 2,3 milliards \$ seront dotées d'une capacité totale de production de 2 millions de tonnes d'engrais par an, à l'horizon 2018, qui seront écoulés sur le marché africain. Le projet devrait générer plus de 5000 emplois directs et indirects dans les deux pays.

APPROVISIONNEMENT EN ENGRAIS

Sur le plan de l'approvisionnement, le 24 octobre 2016, le groupe minier marocain a signé, à l'occasion de la visite du souverain

chérifien en Tanzanie, un protocole d'entente avec la Tanzanian Fertilizer Company, qui lui permettra d'approvisionner le pays en engrais à des prix compétitifs.

En appui à cet approvisionnement, l'OCP accompagnera la Tanzanie dans la recherche et le développement d'engrais adaptés au cadre local, et contribuera à l'amélioration du réseau de distribution des fertilisants du pays.

En décembre 2016, le groupe s'est engagé à fournir environ 650 000 tonnes d'engrais à la Corporation éthiopienne des entreprises agricoles (EABC) pour un montant de près de 286 millions \$.

En outre, en décembre 2016, le groupe s'est engagé à fournir environ 650 000 tonnes d'engrais à la Corporation éthiopienne des entreprises agricoles (EABC) pour un montant de près de 286 millions \$.

Plus récemment, en février 2017, l'OCP s'est engagé à assurer la totalité de la demande en engrais phosphatés de la Guinée pour l'année 2017, évaluée à 100 000 tonnes, par le biais d'un accord signé avec le gouvernement guinéen.

D'une manière générale, il convient de souligner que le groupe a accru, ses dernières années, ses exportations d'engrais vers le continent. Le volume expédié vers les pays

africains est ainsi passé de 648 000 tonnes en 2014, à 994 000 tonnes en 2015 et à 1,7 million de tonnes en 2016.

PRODUCTIVITÉ AGRICOLE ET SOUTIEN AUX PRODUCTEURS

Dans le cadre de son ambition de participer à la « Révolution verte » de l'Afrique, l'OCP s'est investi, ces dernières années, dans trois principales initiatives visant non seulement à accroître l'amélioration de la productivité agricole mais aussi à améliorer les revenus des producteurs.

La première consiste en la recherche et au développement d'une gamme de fertilisants adaptés aux différents types de sols et aux cultures pratiquées sur le continent. L'approche a débouché sur la création d'un engrais spécifique baptisé Teractiv. Cet engrais phosphaté se décline en 4 versions dont trois adaptées au cacao, au coton et au maïs. Un volume de 10 000 tonnes d'engrais «Teractiv Cacao» a été acheminé, le 3 avril 2013, vers la Côte d'Ivoire. Cette livraison s'inscrit dans le cadre du Partenariat stratégique relatif au développement de la culture du cacao en Afrique de l'Ouest, initié par les Pays-Bas et signé, en novembre 2012, à l'occasion du 1er Forum mondial du cacao qui s'est tenu à Abidjan. En plus de la Côte



LA VOLAILLE & BESOIN AGRI



3F INDUSTRIE :

36, Rue Imam Al BOUKHARI, 20370 Maarif

Casablanca - Maroc

Tél : +212-522.36.57.97

Fax: +212-522.36.57.94

3findustrie@gmail.com / contact@3findustrie.com

www.3findustrie.com

d'Ivoire, Teraactiv a été commercialisé au Ghana et au Bénin.

La seconde initiative concerne la promotion de la fertilisation raisonnée des engrais, à travers des caravanes agricoles sur le continent, en s'appuyant sur la vulgarisation de bonnes pratiques agricoles et la sensibilisation des agriculteurs.

Cette démarche initiée en 2012 au Maroc, en partenariat avec le ministère de l'agriculture, s'est déployée dans plusieurs pays africains. C'est ainsi que le Sénégal a abrité, en 2013, la toute première étape de cette caravane, à l'occasion de l'organisation à Dakar du 4ème Argus FMB Africa Conference and Exhibition qui regroupe des professionnels africains de l'engrais depuis 2010.

En mai 2014, l'OCP a coorganisé avec Toguna Agro-industries, un acteur majeur des engrais en Afrique de l'Ouest, la première caravane agricole au Mali. Elle s'est soldée par la formation et la sensibilisation de 1600 agriculteurs maliens.

Un an plus tard, le groupe a lancé, en Guinée Conakry, sa première caravane dans le pays qui s'est réalisée en 8 étapes et a été sanctionnée par la formation et la sensibilisation de 300 à 400 agriculteurs par étape, à propos des cultures comme le maïs, le riz ou encore les cultures maraîchères.

Cette même année, l'OCP a soutenu, de concert avec le Conseil du Café-Cacao de la Côte d'Ivoire, la réalisation de la Caravane Cacao en octobre 2015. Celle-ci matérialise la réalisation du premier volet du protocole d'accord signé à Abidjan, en juin 2015, dans le cadre de la tournée royale. Elle a bénéficié à quelque 1200 producteurs issus de 13 régions productrices de la fève.

En outre, l'OCP a lancé en septembre 2017, une « Caravane de la Fertilité » à Madagascar. Ce projet comprend, en plus de la construction d'un laboratoire moderne d'analyse de la fertilité au Maroc, un volet sur l'expérimentation d'engrais adaptés aux caractéristiques des sols de la Grande Île.

La dernière initiative concerne la construction et l'exploitation des cartes de fertilité. S'inscrivant dans le cadre du PMV, cette démarche a pour objectif d'accroître la connaissance des sols et de leurs besoins dans l'optique d'une utilisation raisonnée des



engrais à partir de la mise en place de bases de données géographiques des sols. Fort du succès de cette initiative dans le Royaume chérifien, l'OCP a reproduit le schéma dans plusieurs pays dont la Guinée. Dans ce dernier pays, en 2015, un premier projet pilote a été réalisé dans la région de Faranah et concerné 100 000 hectares de terres. Hormis ce pays, plusieurs autres Etats ont fait part de leur intérêt pour le projet comme le Mali, l'Ethiopie, le Burkina Faso, l'Ouganda, etc.

Au-delà de ces initiatives, le groupe s'est également engagé en mai 2015, lors de la conférence « Clinton Global Initiative Afrique – Moyen-Orient », qui s'est tenue à Marrakech, à assurer pour les 3 prochaines années, l'accès de 100 000 agriculteurs dans 6 pays d'Afrique de l'Est et de l'Ouest à des engrais adaptés, abordables et de qualité ainsi qu'aux produits et services connexes. Ce projet, d'un coût total de 5 millions de dollars, sera réalisé dans chaque pays ciblé, en partenariat avec des acteurs clés, afin d'accorder les prestations à l'évolution des contextes locaux.

De même, à la faveur d'un accord signé en 2015, l'OCP fournira conjointement avec l'ONG One Acre Fund (OAF), 10 000 tonnes d'engrais



par an à 200 000 agriculteurs africains répartis au Kenya, au Burundi, en Tanzanie et au Rwanda.

En somme, l'action du Maroc dans le secteur agricole africain s'inscrit au carrefour de nombreux enjeux diplomatiques et économiques et se construit sur le long terme. Sur fond de recherche d'appui des Etats africains au sein des instances régionales, notamment l'Union africaine (UA), cet engagement rencontre jusqu'ici de réels succès. Si le Royaume devait poursuivre sa dynamique dans les prochaines années, il gagnerait grandement en influence dans le secteur agricole africain.



Dossier réalisé par Espoir Olodo pour l'Agence Ecofin

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله
SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTE LE ROI MOHAMMED VI, QUE DIEU L'ASSISTE



btpexpo.ma

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



MINISTÈRE DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE NATIONAL,
DE L'URBANISME, DE L'HABITAT
ET DE LA POLITIQUE DE LA VILLE



MINISTÈRE DE L'ÉQUIPEMENT,
DU TRANSPORT, DE LA LOGISTIQUE
ET DE L'EAU

Salon international du btp

LUNDI 27 >>>> JEUDI 30 NOVEMBRE 2017

FOIRE INTERNATIONALE DE CASABLANCA - OFEC (côté de la mosquée Hassan II)

« L'Entreprise Nationale du BTP, une vocation Africaine »

Renforçons Nos Entreprises pour mieux servir l'Afrique



SPONSOR OFFICIEL



التجاري وفا بنك
Attijariwafa bank

SPONSOR GOLD



BANQUE
POPULAIRE

SPONSORS SILVER

finea

الطرق السيارة بالمغرب
Autoroutes du Maroc



PARTENAIRES



PARTENAIRES PRESSE



ORGANISATEUR



HORAIRES 9H30 > 19H30

+ 212 (0) 6 63 49 66 62
urbacom@urbacom.net

ORGANISATEUR DELEGUE



FILIÈRE DES FRUITS ROUGES AU MAROC:

Un potentiel en évolution continue

La filière des fruits rouges (fraise, framboise et myrtille), joue au Maroc un rôle socio-économique non négligeable. Sur le plan social, ce secteur procure un total de 4,5 millions de journées de travail, soit l'équivalent de près de 18.000 emplois permanents. Sur le plan économique, les exportations des fruits rouges en frais et surgelées/congelés représentent une source de devises pour le pays avec une moyenne d'environ un milliard de dirhams par an.

La filière des fruits rouges est relativement récente au Maroc et a débuté par la culture de fraisier. En effet, et jusqu'à la fin des années 80, les superficies couvertes par cette culture ne dépassaient pas 30 Ha conduites en plein champ et localisées essentiellement dans la zone de Larache.

Par la suite, cette culture a connu un développement important, notamment à partir de la campagne 1992/93, suite à la maîtrise et à la généralisation de la conduite sous serre, à l'extension de la culture dans d'autres zones de production et au développement du partenariat avec les investisseurs étrangers, essentiellement espagnols, qui ont pressenti la vocation du Maroc pour la production de fraises au niveau des régions du Loukkos et du Gharb.

La superficie sous serre occupée par le fraisier, qui ne dépassait guère les 10 ha à la veille des années 90, est passée à 290 ha en 1992/93 pour se situer à près de 870 ha en 1997/98. Une accélération du rythme d'accroissement des superficies a été enregistrée au cours des campagnes 2003/04 et 2004/05. Au cours de la campagne 2015/2016, cette superficie a atteint environ 3.660

Ha dont 82% sont localisées au niveau de la région de Tanger- Tétouan-Alhoceima (Loukkos).

Quant à la production des fraises, elle est passée de 200 T en 1987/1988 à plus de 35.000 T en 1997/1998 pour atteindre au cours de la campagne 2015/2016, 150.000 T, dont presque la moitié est destinée à l'exportation à l'état frais ou surgelé.

Pour les autres espèces de fruits rouges à savoir la framboise et la myrtille, leur développement au Maroc a commencé au début des années 2000 au niveau des régions du Gharb et Loukkos, et tout récemment, au niveau de la région de Souss-Massa.

Au cours de la campagne 2015/2016, la superficie globale de la framboise s'est élevée à 1.000 Ha et a engendré une production d'environ 10.200 T dont l'essentiel est exporté. Quant à la culture des myrtilles, elle a occupé une superficie de 875 Ha et a généré une production de près de 8.000 T.

En ce qui concerne les exportations, qui étaient très limitées au début des années 90 (266 T en 1990), ont connu une expansion importante, notamment à partir de 1994 pour atteindre une moyenne de 82.100 T



au cours des 5 dernières campagnes. Ce développement a été favorisé par l'avantage comparatif dont dispose le Maroc pour ces cultures, fortement utilisatrices de main d'oeuvre, et la vocation culturelle du pays caractérisée par des conditions pédoclimatiques favorables, notamment dans les régions du Gharb et du Loukkos et de Souss Massa.

Il est à signaler que la commercialisation



DÉFINITION

Par Fruits rouges on désigne une gamme d'espèces arbustives fruitières comme le fraisier, le myrtillier, le groseillier, le framboisier et le mûrier. Cultivées dans les zones tempérées froides, ces espèces ont pris une importance grandissante pendant les dix dernières années en raison des possibilités d'extension de leurs cultures dans les zones à climat à hivers doux, comme les pays du bassin méditerranéen.





à l'export est assurée par les unités de conditionnement et ou de surgélation. Les exportations de fruit à l'état frais, qui constituaient au départ l'essentiel des exportations du Maroc en fraises ont été renforcées à partir de 1993 par les produits à l'état surgelé marquant ainsi la complémentarité entre ces deux activités et la volonté des opérateurs marocains de rechercher une meilleure valorisation de leurs produits. En effet, les exportations globales réalisées au cours de la campagne 2015/2016 ont atteint plus de 93.000 T sont constituées de 60 % de fruits rouges surgelés.

La destination principale des exportations marocaines en fruits rouges reste l'Union Européenne avec

95% du volume exporté. L'Espagne représente 35% de ces exportations, suivi de la France (33%) et du Royaume-Uni (20%).

PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Le contrat programme primeurs, conclu en 2009 entre l'Etat et les Associations professionnelles concernées, a accordé un intérêt particulier au secteur de la fraise.

Les objectifs visés à travers la mise en oeuvre de ce contrat programme vise, à l'horizon 2020, d'atteindre pour les fruits rouges dont la fraise constitue une part importante une superficie de 8.200 Ha et une production 360.000 T par an dont 80.000 T destinées à l'exportation.

Pour inciter les opérateurs à investir dans ce secteur important, l'Etat s'est engagé dans le cadre du contrat programme précité à mettre en place un certain nombre d'aides spécifiques dont les plus importantes sont :

- Création d'abris serres : 10 % du cout

FORTES DEMANDES

Parmi ces espèces trois sont particulièrement prisées par les producteurs/exportateurs de fruits en raison d'une demande mondiale en forte expansion ; il s'agit du fraisier du myrtillier et du framboisier qui s'adaptent parfaitement aux conductions agro-climatiques du Maroc. Leur introduction est récente et constitue une excellente alternative pour diversifier la production fruitière au Maroc notamment pour les filières à haute valeur ajoutée.

d'investissement avec des plafonds fixés pour chaque type de serre.

- Création d'unités de valorisation de la production : 10 % du cout d'investissement avec des plafonds fixés pour chaque type d'unité.
- Diversification des exportations : 500 Dh/T pour la totalité des quantités de fraise exportées hors UE.

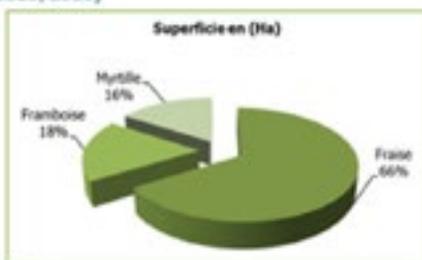
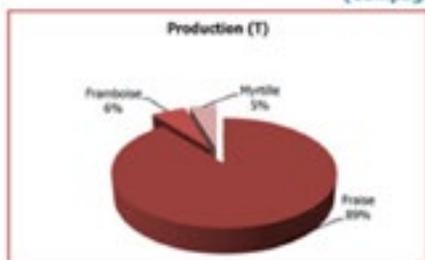
En plus de ces aides spécifiques, le secteur bénéficie à l'instar des autres secteurs agricoles d'aides pour l'économie d'eau, l'acquisition de matériel agricole et la création de projets d'agrégation.

Source : Crédit Agricole du Maroc

Y a t'il risque de saturation à terme?

Le Maroc a fait de tous ces petits fruits rouges, tant prisés aujourd'hui en Europe, un axe de son plan Maroc Vert. Mais le risque de saturation du marché

Production et superficies des fruits rouges (Campagne 2015/2016)



Source MAPM

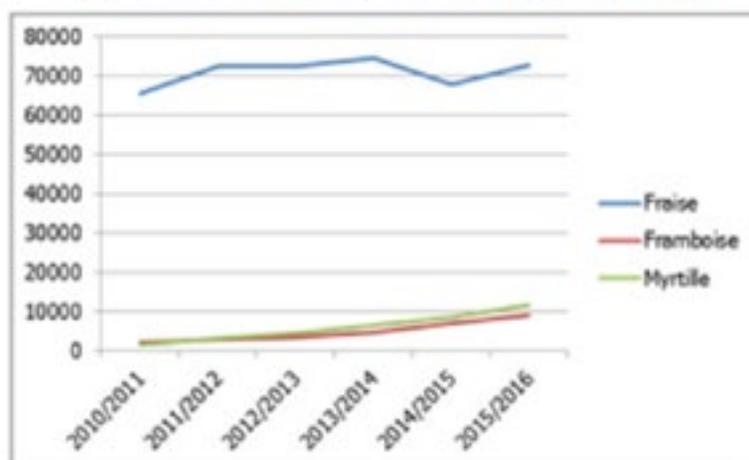
IMPORTATEURS

- Etats-Unis : 1er Marché mondial de fraises
- Allemagne : 2ème Marché mondial de fraises
- France : 3ème Marché Mondial de fraises
- Canada : 4ème Marché mondial de fraises
- Russie : 1er Marché de fraises en Asie

EXPORTATEURS

- Chine : 1er producteur mondial de fraises
- Espagne : 1er exportateur mondial de fraises
- Mexique : 2ème exportateur mondial de fraises
- Chili : leader sur la framboise

Evolution des exportations des fruits rouges (frais e surgelés) au cours des 5 dernières campagnes (en T)



Source MAPM



est réel à terme, étant donné l'offre de myrtilles de la Pologne (potentiellement 30.000 tonnes) et de la Chine (environ 100.000 tonnes). Un risque déjà pris par les concurrents d'Amérique du Sud, qui produisent des petits fruits rouges de contre-saison et où 10.000 hectares ont été plantés en une décennie. Le Chili, pionnier de ces cultures dans les années 1980, peut en produire 100.000 tonnes



DANS LE MONDE

La superficie cultivée par les trois principales espèces de fruits rouges (fraise, framboise et myrtille) dans le monde s'étale sur 541 milles hectares. Plus de la moitié (64%) est réservée à la fraise, (20%) à la framboise et (16%) à la myrtille. En 2012, la production des trois espèces a atteint près de 7 millions tonnes (fraise 6 millions tonnes, framboise 600 milles tonnes et myrtilles 400 milles tonnes).

aujourd'hui. Le Pérou lui emboîte le pas avec l'ambition de produire 70.000 tonnes en 2021 et de tirer de la myrtille pas moins d'un milliard de dollars de revenus annuels.

LE FESTIVAL NATIONAL DES PETITS FRUITS ROUGES

Inauguré par le ministre marocain de l'agriculture et de la Pêche maritime Aziz Akhannouch, le FNPF (qui a eu lieu en mars dernier) a connu la participation de plusieurs acteurs du secteur et a été une occasion de partage d'informations et de savoir faire.

En plus du hall dédié à l'agrofourniture et qui a été animé par plusieurs sociétés opérant dans différents domaines à savoir des fournisseurs de biens (produits phytosanitaires, des emballages, matériel d'irrigation ...etc.) et de services (audits de certification, solutions informatiques, accompagnement, banques ...etc.). Le festival a connu également l'exposition de plusieurs produits de terroir des différentes régions du Maroc.

Des conférences portant sur la production, l'exportation et la gestion du volet réglementaires ont été également organisées à cette occasion. Le choix de la région de Larache n'était pas le fruit du hasard. En effet, elle représente la plus importante zone de production des fruits rouges au Maroc

FRUITS ROUGES MAROC

Le secteur de la fraise a connu un développement continu dans la Zone Nord du Maroc. Ce développement a été favorisé par la proximité de l'Europe, la disponibilité des terres et de l'eau et la main d'œuvre à faible coûts.

Deux associations AMCF (Association Marocaine des Conditionneurs et Exportateurs des Fruits Rouges) et AMPFR (Association Marocaine des Producteurs des Fruits Rouge) travaillent conjointement pour structurer, améliorer et défendre le secteur de la production et transformation des fruits rouges. Ces associations sont membres de la Fédération Interprofessionnelle des Exportateurs de Fruits et Légumes au Maroc (FIFEL).

avec une superficie de 4.000 hectares, 2.800 hectares pour la production de fraises, 800 hectares pour la myrtille et 400 hectares pour la framboise.

En 2009, le gouvernement marocain a établi une stratégie, en coordination avec les professionnels de ce secteur, pour atteindre une production annuelle en petits fruits rouges de 360.000 tonnes à partir de 2020, dont 80.000 tonnes seront destinés pour l'exportation.

Espérons que ce festival ait une deuxième édition en 2018. Nous vous tiendrons au courant.





MOROCCO

FoodExpo

FOOD, HOSPITALITY & TECHNOLOGIES EXHIBITION

INTERNATIONAL
**FOOD, HOSPITALITY
AND TECHNOLOGIES
EXHIBITION**

Casablanca - MOROCCO
l'Office des Foires et
Expositions de Casablanca (OFEC)

08-10 DECEMBER 2017

www.elanexpo.net | info@elanexpo.net

ELANEXPO

SEMAINE DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE

Dans le cadre de leurs activités de promotion du « Made in Italy », le Ministère des Affaires Etrangères et de la Coopération Internationale Italien et le Ministère du Développement Economique Italien ont lancé la 2ème édition de « La Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde » qui s'est déroulée du 20 au 26 Novembre 2017 dans plus d'une centaine de pays.



L'Ambassade d'Italie au Maroc, grâce à une efficace synergie avec les Institutions italiennes présentes sur le territoire marocain, en particulier l'Institut Culturel Italien, l'ICE- l'Agence Italienne pour le Commerce Extérieur et le Consulat Général d'Italie à Casablanca, a accueilli cet événement international et présenté un programme d'initiatives culturelles et de promotion commerciale, qui se sont déroulées dans les villes de Rabat, Casablanca, Mohammedia et Bouskoura.

L'Italie offre une cuisine traditionnelle diversifiée, comprenant les saveurs du terroir à la fois simple et riche. La cuisine italienne comprend plusieurs

gastronomies régionales, fortes des traditions liées à l'huile d'olive, à la farine, au riz, aux légumes, aux herbes aromatiques, et à une vaste variété de vins et de charcuterie.

Ce voyage gastronomique du nord au sud fut l'occasion de découvrir la cuisine italienne traditionnelle et

les produits typiques par région. La semaine de la cuisine italienne au Maroc fut notamment marquée par l'extraordinaire présence du Chef Etoile Michelin, Giuseppe D'Aquino. Originaire de Naples. Après une première expérience sur la côte amalfitaine, il a voyagé aux États-Unis puis à Dubai,

Sponsorisée par :

partenaire et transporteur officiel :

en partenariat avec :

Partenaire media :

www.settimanacucinaitaliana.esteri.it

#VIVEREALLITALIANA



en France et à Monte-Carlo. A son retour en Italie, il est devenu Chef du restaurant « Oseleta » du Boutique Hôtel « Villa Cordevigo » et il a obtenu sa première Etoile Michelin, suivie par une grande popularité et une estime des entités importantes du monde culinaire italien et international, comme les réseaux «Gambero Rosso» et «Relais Châteaux».

Le programme proposait une semaine ponctuée de conférences, show-cooking, ateliers gastronomiques, projection de films et des soirées d'exception, en collaboration avec la Chambre de Commerce Italienne au Maroc et le Comité de Casablanca de la Société Dante Alighieri.

Notons entre autres le Master Class du Chef Etoilé Michelin aux étudiantes de l'Institut Spécialisé de Technologie Hôtelière et Touristique de Mohammedia, les conférences de la nutritionniste Valerie Alighieri «Dieta mediterranea e cucina italiana»,



les ateliers dédiés à la pizza, pâtes fraîches, glace, vins italiens et cocktail et le show-cooking du de Gianfranco Schifano au restaurant Boccaccio de Casablanca. Sans omettre la grande soirée de clôture toujours avec l'extraordinaire participation du Chef Etoile Michelin, Giuseppe D'Aquino, à l'Hôtel Sofitel Tour Blanche.

DÉCLARATION DE GIOVANNI BIFULCO, DIRECTEUR DE L'ITALIA TRADE AGENCY

«L'Agence Italienne pour le Commerce Extérieur est une institution gouvernementale, dont la mission est de promouvoir et soutenir les échanges commerciaux et de partenariat industriel entre l'Italie et le Maroc.

L'Italie joue un rôle important dans les échanges commerciaux internationaux avec le Maroc, dont elle est le troisième client et le sixième fournisseur étranger. Au cours du premier semestre 2017, les exportations italiennes vers le Maroc ont connu une augmentation de 8,4% par rapport à la même période de l'année précédente.

Dans le cadre des actions qui visent à développer les relations économiques entre nos deux pays, ICE-Agence Italienne pour le Commerce Extérieur - bureau de Casablanca a le plaisir d'être partenaire de cet événement international d'envergure qu'est la semaine de la cuisine italienne au Maroc.

Nous sommes heureux de remarquer



la collaboration étroite entre plusieurs entités italiennes au Maroc, étatiques et privées, avec l'objectif commun de promouvoir la qualité de la cuisine italienne, qui représente un élément incontournable du style de vie de notre pays.

La cuisine italienne est très connue dans le monde entier, mais malheureusement elle est très souvent imitée par des restaurateurs qui n'ont pas eu de réelles expériences culinaires en Italie. C'est pour cette raison que nous souhaitons souligner le rôle de véritables chefs italiens dans la promotion de notre cuisine.

Un des objectifs de la semaine de la cuisine italienne est également de présenter au public marocain la qualité des authentiques produits alimentaires italiens, en soulignant la différence avec les produits qui par leur appellation ou leur emballage font référence à notre pays, mais qui ne sont pas Italiens. Il s'agit d'un phénomène frauduleux que nous appelons « Italian sounding » qui concerne des produits alimentaires qui paraissent Italiens, mais qui ne le sont pas du tout.»

L'OPÉRATION « FRANCE BON APPÉTIT » REVIENT AU MAROC !

Du 2 au 22 novembre pour la 1ère fois dans les magasins Carrefour et du 14 au 31 décembre dans les magasins Marjane pour la 3ème année consécutive, cette opération est l'occasion de découvrir 126 produits français jamais exportés ou commercialisés au Maroc.

Sopexa Africa, l'agence de communication et de marketing spécialisée dans l'agroalimentaire, organise le retour de l'opération «France Bon Appétit» au Maroc. Cette opération, initiée et soutenue par le Ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation, est une opportunité unique pour les entreprises agroalimentaires françaises et leurs marques de s'exporter, tester et référencer leurs produits dans les deux plus importantes enseignes d'hypermarchés du Maroc : Carrefour et Marjane.

De nombreux visiteurs ont répondu présent à Carrefour et sont attendus à Marjane pour ce rendez-vous désormais incontournable, qui symbolise la richesse des échanges commerciaux entre le Maroc et la France.

Durant près de 2 mois, 12 marques sont représentées pour faire découvrir 126 produits français jamais exportés ou commercialisés au Maroc dans 17 magasins Carrefour et Marjane des plus



grandes villes du Royaume : Casablanca, Mohammedia, Rabat, Marrakech, Agadir, Tanger et Fès.

LA PROMESSE DE L'OFFRE FRANÇAISE

Les entreprises françaises ont des atouts à faire valoir lorsqu'il s'agit d'allier goût, qualité, sécurité sanitaire, durabilité et innovations pour répondre aux attentes des consommateurs.

L'opération «France Bon Appétit» est l'occasion de sensibiliser et d'initier le grand public marocain à de nouvelles tendances et à de nouveaux goûts.



Depuis 80 ans, la société VCR est présente sur le marché marocain avec une grande variété de produits agroalimentaires dont la majorité est fabriquée dans ses propres usines. VCR a acquis une expérience unique en matière de production et de distribution de ces produits ce qui lui a permis de se construire une grande notoriété autour de ses principales marques (Pikarome, Vima, Dessaux, Lalla Chama, Chermoula, Vanelli Pâtes, ...) et occuper une position de leader sur le marché nationale.

VCR importe également des produits de qualité et de grande renommée, de grande renommée (Heinz, Tomadini, Céréalis et Kracks), et des produits français justement présents à l'opération «France Bon Appétit».

« Nous avons hâte de lancer cette 3ème édition de l'opération «France Bon Appétit».

D'une année sur l'autre SOPEXA a réussi à recueillir l'adhésion de toutes les parties prenantes du secteur agroalimentaire français et de la grande distribution marocaine.

Et surtout, et c'est notre fierté, nous avons obtenu l'engouement du grand public marocain avec cette année une multiplication du nombre de magasins participants et l'apport de plus en plus de produits nouveaux !

Certainement est-ce dû au caractère unique de cette opération au Maroc :

«France Bon Appétit» est la seule opération «pays» qui s'adresse directement aux consommateurs dans leurs enseignes préférées ».

Hassan Sefrioui, Directeur Général de Sopexa Africa.



Champignons (morilles, girolles), vinaigre à la pulpe de fruits, aides culinaires Bio, recettes artisanales à base d'algues, truffes au chocolat et surtout « vins » sans alcool certifiés Halal (rouge, blanc, rosé et pétillants sans fermentation alcoolique)... sont à découvrir en exclusivité.

L'opération bénéficie du soutien financier du Ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation qui a souhaité, comme pour les précédentes éditions, appuyer cette démarche et augmenter la visibilité de l'offre française au sein des enseignes Carrefour et Marjane » a déclaré M. Daniel Laborde, Conseiller pour les Affaires Agricoles à l'Ambassade de France au Maroc.

- Les couleurs bleu blanc rouge de la promesse « Made in France, Made with Love» sont largement déployées pour que les visiteurs puissent identifier l'opération au sein des enseignes Carrefour et Marjane

- Les produits sont mis en avant dans des présentoirs «Arc de Triomphe» et

«Tour Eiffel»

- Un programme de promotions complet est déployé : dégustations, animations et pleins de surprises...

- Cadeaux consommateurs : ces derniers se voient offrir des sacs en tissus aux couleurs de l'opération pour l'achat d'un minimum de 3 produits .

Les marques représentées ont toutes été sélectionnées par les importateurs partenaires VCR-SODALMU pour les produits secs et King Génération pour les produits frais.

Nous avons contacté Hassan Sefrioui, Business Development Manager à Sopexa Afrique et Jamil Benhassain, Directeur Général Adjoint de VCR-SODALMU pour leur poser quelques questions.

Resagro : Pourquoi organiser un tel événement de nouveau au Maroc ? Quelles sont les nouveautés de cette 3ème édition de «France Bon Appétit»?

Hassan Sefrioui: L'opération France Bon Appétit initiée par le Ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation et



organisée par Sopexa Africa, l'agence de communication et de marketing spécialisée dans l'agroalimentaire, est une opportunité unique pour les entreprises agroalimentaires françaises et leurs marques de s'exporter, tester et référencer leurs produits dans les deux plus importantes enseignes d'hypermarchés du Maroc : Carrefour et Marjane. Cette opération qui a lieu dans une vingtaine de pays dans le monde, connaît sa 3ème édition cette année au Maroc et devient un rendez-vous désormais incontournable, qui symbolise la richesse des échanges commerciaux entre le Maroc et la France.

Pour cette édition, les nouveautés sont que tous les produits proposés sont commercialisés pour la 1ère fois au Maroc grâce à notre partenariat avec les importateurs VCR-SODALMU et King Génération. De plus, cette année l'opération a lieu sur 2 mois (Novembre et Décembre) avec l'ajout d'une nouvelle enseigne Carrefour avec 7 magasins participants en plus des 9 magasins Marjane comme l'année dernière.

En quoi l'évènement « France Bon Appétit » est-il une bonne chose pour les produits français?

L'Opération «France Bon Appétit» constitue une formidable opportunité de renforcer le développement des entreprises agroalimentaires

françaises au Maroc. Elle bénéficie du soutien financier du Ministère français de l'Agriculture et de l'Alimentation qui a souhaité, comme pour les deux précédentes éditions, appuyer cette démarche et augmenter la visibilité de l'offre française au sein des enseignes Carrefour et Marjane. Sans oublier que cette 3ème édition est encore plus importante pour les produits français car les 165 produits des 12 marques participantes sont tous introduits pour la première fois au Maroc. En effet, grâce à notre partenariat avec les importateurs VCR-SODALMU (produits secs) et King Génération (produits frais) nous avons pu démarcher en France et introduire des produits nouvellement importés, référencés et commercialisés au Maroc chez Carrefour et Marjane. Nous espérons qu'à travers le succès rencontré par ces produits ils pourront continuer leur commercialisation dans ces enseignes et se développer de plus en plus sur le marché marocain et africain.

Pourquoi avoir choisi les Magasins Carrefour et Marjane ?

Marjane est le leader de la distribution sur le marché marocain avec +40 Hypermarchés à travers le Royaume du Maroc couvrant 12,2 millions d'habitants soit 63% de la population urbaine et a été notre partenaire sur les 2 éditions précédentes. Quant à Carrefour avec 66 magasins, dont 7 hypermarchés Carrefour, 47 Market et 2 Gourmet à travers tout le Maroc, représente un



choix logique pour une telle opération. Par conséquent, en mettant en place cette opération de promotion complète dans 16 des plus importants magasins de Carrefour et Marjane des 7 villes principales du Royaume (Casablanca, Rabat, Marrakech, Agadir, Tanger, Mohammedia et Fès), cela nous permet de toucher un très large nombre de consommateurs marocains correspondant à notre cible et désireux de découvrir ces tout nouveaux produits.

Quels sont les principaux temps forts de l'évènement ?

Le lancement officiel de l'opération a eu lieu le 2 novembre au Carrefour Gourmet de Rabat Zaer. L'évènement a eu lieu du 2 au 22 novembre dans 7 magasins Carrefour pendant la période des fêtes des marques. Il

aura ensuite lieu du 8 au 31 décembre dans 9 magasins Marjane pendant la période festive de fin d'année. Chaque vendredi, samedi et dimanche les consommateurs peuvent déguster les produits au niveau des présentoirs Arc de Triomphe mis en place à l'entrée des magasins.

Comment les marques participantes à l'opération ont été sélectionnées par VCR-SODALMU et King Génération ?

Pour cette opération nous avons accompagné nos importateurs partenaires CVR-SODALMU et King Génération en France pour qu'ils rencontrent les producteurs français et fassent la sélection des produits qu'ils veulent importer et référencer pour cette opération.

Organisez-vous des rencontres entre importateurs marocains et fabricants français? Comment y participer?

Nous n'organisons pas des rencontres de ce type, mais nous pouvons tout à fait accompagner tout importateur marocain voulant rencontrer des fabricants français et vice-versa.

Quelle est la meilleure communication pour vendre des produits agroalimentaires français au Maroc ?

Les consommateurs marocains cherchent de plus en plus des produits innovants, sains, avec une traçabilité, et à un bon prix. Les entreprises françaises répondent à cette demande avec des atouts à faire valoir lorsqu'il s'agit d'allier goût, qualité, sécurité sanitaire, durabilité et innovations pour répondre aux attentes des consommateurs. Sans oublier un très bon rapport qualité/prix ! Par exemple,



sur l'opération "France Bon Appétit" les prix des produits se situent entre 9 dhs pour les épices et 180 dhs pour les champignons morilles. Sur certains produits comme les épices, les truffettes au chocolat, les rillettes de produits de la mer ou les confitures les prix sont moins chers que ce que l'on trouve actuellement sur les étals des supermarchés au Maroc.

Resagro : Le marché marocain est-il porteur pour les marques agroalimentaires françaises?

Jamil Benhassain : Oui je pense que les produits français restent très qualitatifs et il y a des consommateurs qui sont à la recherche de produits nouveaux, du terroir et de qualité

En quoi l'évènement « France Bon Appétit » est-il une bonne chose pour les produits français?

En ce qui concerne VCR, le pari a été fait de ramener des produits nouveaux non encore distribués sur le marché marocain et c'est une très bonne opération pour faire connaître

une nouvelle gamme, des nouvelles marques aux consommateurs marocains

Pourquoi avoir choisi d'y participer?

Pour VCR c'est l'opportunité de pouvoir lancer des nouveaux produits et de pouvoir élargir notre portefeuille marque bien que notre vocation est surtout la production de nos propres marques.

Quelles marques avez-vous mis en avant?

Que des produits épicerie. Des champignons secs de qualité type morilles ou cèpes, des truffes aux chocolats, des fruits secs enrobés de chocolat, des produits à base d'algues, des aides culinaires, des confitures bio, des vinaigres et moutardes, des terrines à base de poisson et fruits de mer, des épices,

Pourquoi n'y a t'il pas plus de marques agroalimentaires françaises au Maroc?

Les frais de transports élevés, certains produits sont taxés malgré les accords de libre échange (confiture, chocolat,...) font qu'au final les prix restent dans

certain cas assez élevés.

Quelles sont les principales contraintes dans l'importation de telles marques?

La lenteur administrative de toutes les étapes à passer pour des produits alimentaires et l'obligation d'avoir certains documents qui accompagnent les produits qui sont à mon avis complètement inutiles mais ce n'est pas moi qui fixe les règles.

Avez-vous de nouveaux produits à venir?

Oui beaucoup de nouveaux produits qui seront sur le marché très prochainement et comme toujours, nous cherchons les meilleurs produits du point de vue qualité, souvent nous faisons développer nos propres recettes et en parallèle nous continuons à lancer des nouveaux produits développés par notre laboratoire R&D.

Si vous avez manqué l'opération au sein de Carrefour, rendez-vous du 14 au 31 décembre dans les magasins Marjane



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

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



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



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



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



IPSEN LOGISTICS MAROC

Nouveau groupage frigorifique LTL

Ipsen Logistics Maroc lance une nouvelle ligne de fret hebdomadaire pour le groupage frigorifique LTL d'Europe vers le Maroc.

Ce nouveau service devrait être une révolution pour les exportateurs et les importateurs de fret frigorifique (positif et négatif) car il sera possible d'envoyer un minimum d'un colis à plusieurs palettes.

Ipsen Logistics Maroc propose des départs hebdomadaires avec un temps de transit compris entre 48 et 72 heures depuis sa plateforme frigorifique européenne jusqu'à son hub frigorifique situé à Tanger Med.

Entretien avec Antoine de Mirbeck, le gérant d'Ipsen Logistics Maroc.

Quels services propose Ipsen Logistics au Maroc?

Ipsen Logistics se positionne comme un des leaders de la fonction Supply Chain intégrée. En pilotant, le Fret International, le Transit, le Stockage, la Distribution, nous nous adaptons à l'ensemble des problématiques liées aux flux de marchandise de l'entreprise, tout en gardant à l'esprit notre devise. «Big enough to act global, small enough to care». Celle-ci reflète très bien notre liant envers nos clients. Flexible, attentif, avec une vision et une stratégie bien définie, comme la plupart des plus grandes PME familiales marocaines.

Pouvez-vous nous parler en détails de vos solutions LTL?

Notre solution de fret international en groupage camion à température dirigée est une demande répétitive de nos clients. En effet le respect de la chaîne du froid, et les normes qui la réglementent, pousse les opérateurs comme Ipsen Logistics à être inventifs afin d'apporter des solutions économiquement fiables et viables, qui auront un impact direct pour le consommateur in fine. Désormais, nos clients pourront commander chaque semaine des petites quantités de réassort sur des produits frais ou surgelé. Ipsen Logistics s'engage à



faire des départs hebdomadaires de France, Benelux, Allemagne, Espagne, pour venir dépoter la marchandise dans des entrepôts Classe A à Tanger MED en 48/72h. Le client pourra à cet endroit venir lui-même chercher sa marchandise dédouanée, ou demander à être livré partout au Maroc. Toute la logistique en amont est gérée via nos partenaires européens et «cross docker» dans des entrepôts frigos classe A sur nos plate-formes de Marseille, Rouen ou Barcelone.

Quels sont ses avantages?

Cette solution va avoir un impact direct sur l'approvisionnement et l'achat des produits frais ou surgelés importés.



En effet l'approvisionneur ne sera plus obligé d'attendre pour atteindre le seuil d'une semi complète pour lancer sa commande. Ce qui va impliquer rapidement un meilleur suivi des DLC et une fluidité dans la fraîcheur des

produits à consommer. De plus nous avons la possibilité sur Tanger MED d'étiqueter les produits en langue arabe à des prix plus raisonnables qu'en Europe, éléments obligatoires pour la mise à la consommation des produits importés au Maroc.



Comment doit faire un client s'il souhaite faire appel à vous?

Il suffit de nous envoyer un email au info-ma@ipsenlogistics.com

Nos équipes contacteront immédiatement l'importateur avec une solution adaptée à son budget en fonction des colisages à importer et de la nature de la marchandise.

Tous les clients désirant importer de la marchandise à température dirigée sont concernés que ce soit en froid positif (+2°C) ou en froid négatif (-20°C), que ce soit de l'alimentaire, des produits cosmétiques ou pharmaceutiques, etc,... et ce quelque soit le colisage (1 colis à plusieurs palettes).

Quels sont vos projets au Maroc ?

Depuis plus de 20 ans nous accompagnons nos clients dans le développement de leurs activités. C'est d'ailleurs ce qui nous a permis de nous développer en tant qu'acteur supply chain complet et intégré, sans rupture de charges ni de responsabilités.

L'objectif sur les 20 prochaines années est donc de continuer à pérenniser nos acquis et notre développement grâce à la confiance sans cesse renouveler de nos clients.

GLOSSAIRE

FTL (Full Truck Load) décrit un transport dans lequel un camion contient un chargement occupant tout l'espace de la remorque.

FTL/FTL : Camion complet du lieu de départ au lieu d'arrivée, soit 1 expéditeur et 1 destinataire.

FTL/LTL : Camion complet au lieu de départ pour différents destinataires à l'arrivée, on doit dégroupier au lieu de destination, soit 1 expéditeur et plusieurs destinataires.

LTL (Less Than Truck Load) décrit le chargement partiel d'un camion. Il permet de combiner les chargements provenant de plusieurs entreprises en une seule expédition.

LTL/FTL : Camion chargé de plusieurs lots de fournisseurs différents mais destinés au même destinataire.

LTL/LTL : Camion chargé de plusieurs lots de fournisseurs différents pour différents destinataires.

6, Allée des Cyprès - Casablanca

Tél. : + 212 522 66 67 70

Fax : + 212 522 66 67 71

Email : info-ma@ipsenlogistics.com

<http://www.ipsenlogistics.com>

« LE LAIT, VECTEUR DE DÉVELOPPEMENT »

Premier bilan

Le bilan de cette rencontre exceptionnelle vient de nous parvenir. Nous vous en relatons les principaux points.

Les 2èmes Rencontres internationales «Le lait, vecteur de développement» ont vu la participation de dix-huit conférenciers et 210 participants issus de 12 pays d'Afrique, d'Amérique et d'Europe, qui ont pu partager leur expérience concernant l'incroyable diversité des dynamiques laitières de par le monde.

La filière lait, comme rappelé par les conférenciers, avec 121 millions de fermes dans le monde et un milliard de personnes impliquées dans le secteur constitue une contribution importante de la richesse des nations et un pilier de leurs systèmes alimentaires. Urbanisation et mondialisation impactent fortement les dynamiques de développement laitier à l'échelle d'un pays.

Les Rencontres ont permis de mieux connaître la filière lait au Maroc, pays d'accueil de la manifestation, et d'identifier les itinéraires techniques à promouvoir pour un développement durable et pérenne du secteur laitier. Certains des défis à relever ne sont pas spécifiques au Maroc :- types d'élevage, place des circuits informels, saisonnalité de la production, compétitivité internationale, débat autour de l'autosuffisance par rapport aux importations, ...

UNE FILIÈRE À MODÈLES

MULTIPLES

Les échanges ont montré que le développement laitier ne peut se limiter à la dimension quantitative (augmentation de la production laitière) : il doit aussi intégrer la dimension patrimoniale (la promotion des produits traditionnels), qualitative (traçabilité et sûreté sanitaire), écologique (empreinte hydrique et gaz à effets de serre), nutritionnelle et humaine (travail et rôle des femmes,



formation).

La diversité des interventions a permis d'appréhender les grandes tendances mondiales du marché et des modèles de fermes aussi bien que des actions de terrain au Maroc, en Inde, au Mali, en Egypte, illustrant la multiplicité des modèles (production, transformation) et leur dynamisme. Au fil des échanges avec les participants, de nouvelles problématiques sont apparues : l'importance du circuit informel, la place de la main d'oeuvre familiale, la question de l'étiquetage nutritionnel, et notamment l'incorporation invisible parfois de matière végétale dans les poudres et les produits laitiers.

3ÈMES RENCONTRES À DAKAR EN 2019

Cette manifestation a été organisée en partenariat par l'Institut agronomique et vétérinaire Hassan II, l'INRA de France, Agrocampus Ouest et le Cirad avec un appui soutenu de la Fédération interprofessionnelle marocaine du lait (Fimalait) de la Fao et de Agreenium, l'Institut agronomique, vétérinaire et forestier de France, 3 ans après les premières Rencontres à Rennes en



2014.

Les prochaines auront lieu en 2019 à Dakar au Sénégal, avec l'appui de l'Institut sénégalais de recherche agronomique.

Les documents de référence et interventions filmées des participants sont disponibles sur le site <https://colloque.inra.fr/lait2017/Conferences>

LA QUALITÉ ET BIENFAITS DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS AU MAROC

A la même période que ce symposium, l'ONSSA, en collaboration avec la FIMALAIT (Fédération Interprofessionnelle Marocaine du Lait)



organisaient une journée d'information et d'échanges sur le thème « Qualité et bienfaits du lait et des produits laitiers au Maroc ».

L'objectif principal de cette journée était la sensibilisation du grand public

sur les bienfaits du lait et des produits laitiers, dont le consommateur a besoin pour équilibrer son état nutritionnel

Au Maroc, les études montrent que la population ne consomme en moyenne qu'un seul produit laitier/jour (70 équivalent litre par habitant par an), ce qui est en dessous de la norme moyenne (90 EqL/hab/an) préconisée mondialement. Aussi, les données de la FAO, montrent qu'au Maroc, depuis 2013 cette consommation est en baisse. Les causes de cette baisse sont multiples ; parmi elles les fausses informations véhiculées par les « détracteurs » du lait qui diffusent des idées, le plus souvent importées d'autres pays à contexte différent du nôtre. D'éminents experts et chercheurs ont présenté lors de cette journée les données scientifiques et études relatives aux aspects alimentaires et nutritionnels des produits laitiers et leurs bénéfiques pour la population marocaine. Un avis religieux a été également exposé par le Président du

Conseil des Oulemas de Mohammedia. Cet évènement a été clôturé par les recommandations suivantes :

- Le lait et les produits laitiers ont des bienfaits confirmés, le citoyen marocain en a besoin pour équilibrer son état nutritionnel ;
- le public doit être prudent quant à l'analyse des informations « alarmantes » véhiculées sur le lait et les produits laitiers (notamment à travers les réseaux sociaux, ..) ;
- Le consommateur marocain doit faire confiance aux produits locaux provenant d'établissements agréés par l'ONSSA, et en cas de doute de s'adresser aux services compétents de l'Office ;
- Les professionnels du secteur prendront des initiatives pour encourager la consommation du lait et des produits laitiers.

www.onssa.gov.ma
www.fimalait.ma



CR & SG
Conseil et Rationalisation des Solutions de Gestion



VIF
distributeur certifié

La référence des logiciels 100% Agroalimentaires



CR&SG vous accompagne pour compléter ou remplacer votre système d'information actuel

36B, Rés. ANAFE N° 122 - Bd d'Anfa - Casablanca . contact@crsgmaroc.ma - www.crsgmaroc.ma
 Tél. : 0522 261 199 Hotline : 0522 261 559 Fax : 0522 261 553 GSM : 0661 977 920



sage
Centre de Compétence
PME



RESSOURCES EN EAU

Problématiques et solutions 2^{ème} partie



Le secteur de l'eau au Maroc a bénéficié d'un intérêt particulier des pouvoirs publics et a été au centre des préoccupations des politiques économiques en raison de son rôle déterminant dans la sécurité hydrique du pays et l'accompagnement de son développement notamment l'agriculture irriguée.

Le Maroc a engagé depuis longtemps une politique dynamique pour doter le pays d'une importante infrastructure hydraulique, améliorer l'accès à l'eau potable, satisfaire les besoins des industries et du tourisme et le développement de l'irrigation à grande échelle

POLITIQUE DE L'EAU

Le Maroc a réussi à bâtir un modèle efficient de gestion de l'eau, propre au pays et cité en exemple à l'échelle internationale.

Derrière ce succès indéniable :

- La politique de maîtrise et de mobilisation des ressources en eau à travers la réalisation de grands barrages réservoirs et des ouvrages de transfert d'eau.
- Le développement des compétences techniques et de recherche scientifique appliquée.
- Une politique de planification à long terme lancée au début des années 1980 qui permet aux décideurs d'anticiper la pénurie d'eau en donnant aux pouvoirs publics une visibilité à long terme (20 à 30 années).
- Et enfin des avancées importantes dans le domaine réglementaire et institutionnel, en l'occurrence la Loi 10-95 qui a consolidé la gestion intégrée, participative et décentralisée des ressources en eau à travers la création des agences de bassins hydrauliques et l'introduction des mécanismes financiers de protection et de préservation des ressources en eau.

Depuis son indépendance en 1956, et pour faire face à des apports pluviométriques globalement insuffisants et spatialement hétérogènes, le Maroc a mené une politique de gestion des ressources en eau qui a permis une mobilisation relativement efficiente des ressources conventionnelles, surfaciques et souterraines dont dispose le Royaume.



Cette politique a permis de doter le pays d'une importante infrastructure hydraulique constituée de 139 grands barrages totalisant une capacité de près de 17.6 Milliards de m³ et de plusieurs milliers de forages et de puits captant les eaux souterraines.

Ces infrastructures ont permis d'assurer :

- Le développement de l'irrigation à

grande échelle.

Actuellement, la superficie équipée par les soins de l'Etat dépasse 1 million d'hectares. Par mode d'irrigation, les superficies équipées en irrigation de surface représentent 70% de la superficie équipée en irrigation pérenne, celles équipées en aspersion couvrent 9% de la superficie équipée, et celles équipées en irrigation localisée





occupent 21% de la superficie équipée.
- L'approvisionnement en eau potable des populations.

L'accès à l'eau potable est généralisé en milieu urbain avec un taux de branchement individuel au réseau de 94%, le reste de la population, située dans les quartiers périphériques en zone semi-urbaine, est desservie par bornes fontaines. En milieu rural, le taux d'accès à l'eau potable a connu au cours des dernières années un développement spectaculaire passant ainsi de 14% en 1994 à 94% en 2014.

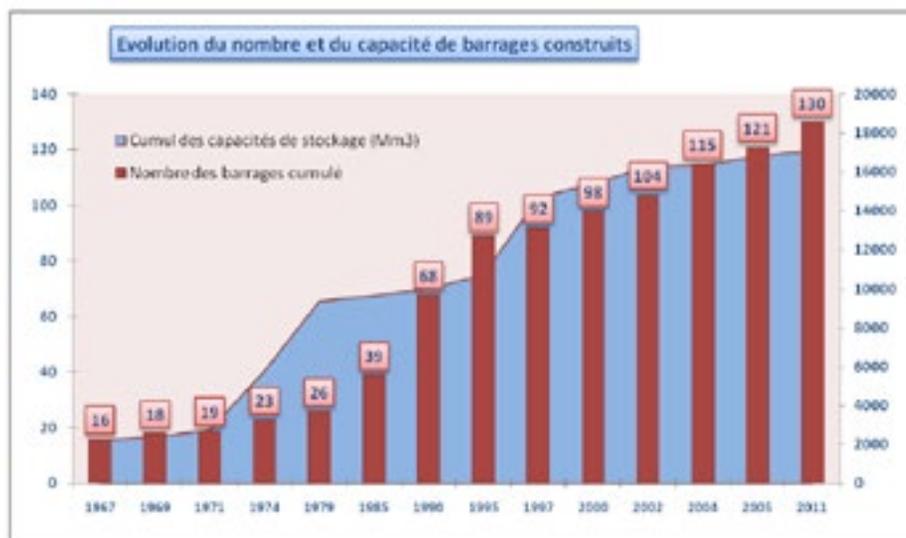
PROTECTION CONTRE LES INONDATIONS

Des efforts importants ont été déployés pour atténuer les effets des inondations des grandes plaines. A ce titre, le Département de l'Eau (DE) a réalisé l'Etude du Plan National de la Protection contre les Inondations (PNI) qui a permis d'inventorier environ 400 sites exposés aux inondations, lesquels ont fait l'objet d'une concertation au niveau des Agences de Bassins Hydrauliques avec les différents départements concernés.

En parallèle aux actions physiques, des améliorations des mesures de préventions ont été réalisées portant essentiellement sur le renforcement de l'activité hydro-météorologique, notamment l'amélioration du système d'annonce de crues et la modernisation des réseaux de mesures.

LA PRODUCTION HYDROÉLECTRIQUE

Les usines hydroélectriques réalisées jusqu'en 2010 totalisent une puissance



installée de l'ordre de 1.730 MW dont près de 460 MW au niveau de la station de turbinage et de pompage d'Afourer.

EVOLUTION DE LA PUISSANCE INSTALLÉE EN MW

Néanmoins, le secteur de l'eau reste confronté à des défis majeurs liés à la raréfaction des ressources en eau et l'accentuation des phénomènes climatiques extrêmes (inondations et sécheresses) sous l'effet des changements climatiques, à l'inadéquation des ressources avec des besoins en eau en croissance continue à cause de l'accroissement démographique et du développement socio-économique notamment dans le secteur agricole (Plan Maroc Vert) et les différents chantiers inaugurés par SM le Roi Mohammed VI, à la surexploitation des ressources en eau

souterraine et à la détérioration de la qualité des ressources en eau.

LE PLAN NATIONAL DE L'EAU

Pour consolider les acquis et relever les défis susmentionnés, le Ministère Délégué chargé de l'Eau a élaboré le Plan National de l'Eau, constituant un prolongement des orientations de la stratégie nationale de l'eau présentée à sa Majesté le 14 avril 2009 à Fès.

Les grands principes pris en considération dans l'élaboration des plans d'actions du PNE portent essentiellement sur :

- La gestion intégrée et concertée de la demande et de la ressource en eau;
- Le renforcement de la sécurité hydrique du pays et l'adaptation aux changements climatiques;
- La solidarité dans ses diverses dimensions;



Initiée par feu Sa Majesté le Roi Hassan II, la politique éclairée des barrages a été la direction principale entreprise au pays. Cette politique volontariste qui était un élément structurant de la gestion des ressources hydriques a porté ses fruits en termes de stockage des apports ponctuels, étendant ainsi la superficie des terrains irrigués à 1 million et demi d'hectares et diminuant significativement les risques d'inondation.

- La promotion de la bonne gouvernance du secteur de l'eau et la recherche de l'efficacité de l'action des acteurs, la recherche de la convergence et la mise en cohérence des programmes sectoriels;

- Et la recherche des mécanismes et des moyens de financement du secteur de l'eau combinant les subventions publiques et le recouvrement direct des coûts par les tarifs des services de l'eau. Le PNE est fondé sur trois piliers à savoir :

- Gestion de la demande en eau et valorisation de l'eau : dans le domaine de l'eau potable, en plus des objectifs de généralisation de l'accès à l'eau potable, l'amélioration des rendements des réseaux de distribution d'eau potable.



Plusieurs programmes spécifiques visent à améliorer la maîtrise de la ressource, ainsi que le taux d'accès à l'eau potable. Parmi eux, le Plan National d'Assainissement Liquide (PNAL) prévu sur la période 2005-2020, a pour objectifs le traitement de 60 % des eaux usées collectées et un taux de raccordement de 80 % au réseau sanitaire en zones urbaines. L'investissement pour ce projet s'élève à 4,4 Mds.

Le Plan National de l'Eau (PNE) a été lancé afin de réduire les pénuries d'eau d'ici 2030. Doté d'une enveloppe de 20,5 Mds EUR, ce plan est consacré à la valorisation des ressources et à leur rationalisation, à la gestion et au développement de l'offre, ainsi qu'à la préservation des ressources en eau.



Dans le domaine agricole, le prolongement du programme de reconversion à l'irrigation localisée basé sur les objectifs du Plan Maroc Vert (2020) jusqu'à l'horizon 2030.

Pour une meilleure valorisation des ressources en eau, l'accélération du programme d'aménagement hydro-agricole à l'aval des barrages existants ou en cours de réalisation.

- Développement de l'offre : à travers la poursuite de la mobilisation des eaux de surface par les barrages, la mise en valeur locale des eaux de surface par le

biais des petits barrages, le recours aux ressources en eau non conventionnelles notamment le dessalement de l'eau de mer et la réutilisation des eaux usées épurées et la possibilité de transférer l'eau à partir des bassins excédentaires en eau du Nord-Ouest vers les bassins déficitaires du Centre-Ouest.

- Préservation des ressources en eau, du milieu naturel et adaptation aux changements climatiques par la préservation de la qualité des ressources en eau et la lutte contre la pollution, la protection et la gestion durable des eaux souterraines, l'aménagement et la protection des bassins versants et la sauvegarde et la préservation des zones sensibles notamment les zones humides et les oasis.

Dans le cadre de l'adaptation aux changements climatiques et pour une meilleure maîtrise des phénomènes extrêmes, le PNE propose des actions pour la protection contre les inondations et la lutte contre les effets de la sécheresse.

Le PNE propose également la poursuite des réformes réglementaires et institutionnelles, la révision de la loi sur l'eau 10-95 et son harmonisation avec les lois qui lui sont connexes.

Remerciements au Secrétariat d'État auprès du Ministre de l'Environnement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau, chargé de l'Eau.

PROGRAMME DÉTOX : UNE CURE DE BIEN-ÊTRE

Retrouvez de la légèreté et établissez les bases durables d'une alimentation plus saine avec le programme DETOX de Forever, le leader mondial de l'Aloe Vera, qui compte plus de 20.000 revendeurs-partenaires actifs dans le royaume!

Comme pour n'importe quelle machine, notre corps encrasse des déchets que notre propre organisme fabrique et des toxines engendrées par l'environnement extérieur : pollution, tabac, alcool, additifs, alimentation déséquilibrée, etc. En principe, l'évacuation se fait naturellement. Mais il arrive que notre corps n'arrive plus à faire face à un trop gros volume de déchets. L'organisme est alors perturbé, ce qui provoque de la fatigue, un teint terne ou encore une prise de poids.

Avec son programme DETOX, Forever vous aide en quelques étapes simples, et en seulement neuf jours, à vous mettre sur la bonne voie pour obtenir un corps plus énergique et une sensation de meilleure forme physique.

Conçu par le leader mondial de l'Aloe Vera, ce programme permet d'éliminer les toxines stockées dans votre corps pour vous sentir plus léger et en meilleure forme. Les résultats apparaissent dès les premiers jours : perte de poids, sensation de légèreté et énergie retrouvée.



ÉTABLISSEZ LES BASES D'UNE VIE PLUS SAINE

Avec le programme DETOX, vous posez les bases d'un style de vie plus sain. Le premier pas est peut-être le plus difficile à faire : c'est pourquoi Forever met à votre disposition un plan nutritionnel, un programme de remise

En organisant la Success Day, une manifestation officielle dédiée à leurs partenaires, Forever Living Products Maroc a rassemblé plus de 1700 personnes au cours d'un événement qui a marqué les esprits.

La Success Day a été l'occasion pour les entrepreneurs Forever de bénéficier de formations et de témoigner de leur expérience à travers des parcours motivants et inspirants pour toutes celles et ceux qui veulent rejoindre l'aventure.

Cette Success Day a aussi été l'occasion de révéler en avant-première ses dernières innovations business pour le marché national. Première bonne nouvelle pour les distributeurs de l'entreprise : la livraison à domicile est étendue à tout le royaume ! Auparavant limitée aux villes de Casablanca, Rabat et Marrakech via le service CTM, celle-ci se fera désormais sur l'ensemble du territoire via AMANA.



Forever Living Products Maroc lance de nouveaux produits

- Aloe Shave, un gel moussant formulé pour les peaux sensibles et facilement irritées qui garantit un rasage plus précis, tout en prévenant les micro-coupures, les irritations et les rougeurs.
- Infusion Fleur d'Aloès Cette boisson, au subtil et délicat arôme de fleur d'aloès, associe les goûts fruités et acidulés de l'écorce d'orange et du zeste de citron, les saveurs épicées de la cannelle et du clou de girofle et la fraîcheur parfumée du poivre de Jamaïque et du gingembre. L'Infusion Fleur d'Aloès, apporte un bien-être digestif et réhydrate en douceur l'organisme. Chaude ou froide, elle peut être consommée à tout moment de la journée et a un effet bénéfique en cas de fatigue.
- Forever Therm est formulé à partir d'extraits de plantes (thé vert, café vert, guarana) associés à des vitamines. Le thé vert aide à maintenir et à contrôler le poids, à accroître l'oxydation des graisses et à réduire les corps gras. La caféine contenue dans le guarana aide à améliorer la concentration et la vitamine C contribue à réduire la fatigue.
- Forever Fiber apporte quotidiennement un mélange de 5 g de fibres solubles dans l'eau pour stimuler les fonctions intestinales et retrouver un bon confort digestif.

en forme et de délicieuses recettes. Vous découvrirez aussi des conseils et des astuces pratiques afin de suivre le programme avec succès.

Pour vous offrir l'opportunité de manger plus sainement et de bouger plus, un kit complet est mis à votre disposition, il comprend :

- Deux bouteilles d'un litre de Pulpe d'aloès Stabilisée
- Un sachet de Forever Lite Ultra Vanille ou chocolat
- Un Forever Fields of greens
- Un Forever Active Probiotic
- Un mètre ruban
- Un shaker

QUELS RÉSULTATS APRÈS 9 JOURS?

Vous vous sentirez mieux et commencerez à éliminer les toxines stockées qui empêchaient jusque-là votre organisme d'absorber tous les nutriments essentiels. Vous aurez également appris beaucoup sur l'alimentation, le sport et la perte de poids. Plus léger(ère), plus à l'aise avec votre silhouette et plus svelte, vous serez en outre plus motivé(e) pour garder durablement le contrôle de votre alimentation.

www.foreverliving.fr



Recettes cocktails selon Labeyrie

MOUSSE DE SAUMON FUMÉ CITRON SUR PAIN CRAQUANT

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de Saumon Fumé Labeyrie
- 1/2 citron
- 180g de crème fraîche ou fleurette
- Quelques brins d'aneth (10 g)
- Pain suédois
- Quelques graines de pavot bleu
- 1 coeur de laitue ou une sucrine

Recette

- Prélevez le jus du demi-citron.
- Prenez la moitié du Saumon Fumé, mixez-le avec le jus de citron et 30g de crème fleurette jusqu'à l'obtention d'une belle purée.
- Mélangez cette préparation à 150g de crème fouettée poivrée. Celle-ci doit devenir bien ferme.
- Ciselez l'aneth puis ajoutez-le à la préparation.
- Réservez au frais.
- Taillez en fine lanière l'autre moitié du Saumon Fumé .
- Ciselez finement le coeur de laitue.
- Déposez une couche de crème saumon sur le pain suédois.
- Répartissez sur cette couche des lanières de Saumon Fumé et de laitue.
- Finissez par une fine couche de crème saumon.
- Décorez le tout avec quelques graines de pavot bleu.



VOLUTES DE MAGRET FUMÉ SUR LIT DE SALADE



Ingrédients pour 4 personnes

- 90 g de magret fumé grandes tranches Labeyrie
- Quelques pignons de pin
- Salade de mâche et roquette
- Huile de noix
- Huile de tournesol
- Vinaigre de framboise
- Sel, poivre, moutarde
- Une dizaine de longues piques

Recette pour la sauce :

- Mélangez 1/2 cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol et une cuillère d'huile de noix. ajouter le sel, le poivre et 1/2 cuillère de vinaigre de framboise tout en continuant à remuer.
- Répartissez sur l'assiette: la salade sur laquelle vous répartirez la sauce et les pignon de pin.
- Enfiler les grandes tranches de magret dans les piques, déposez-les dans l'assiette et servez!

MINI TATIN DE POMMES AU FOIE GRAS

Ingrédients pour une dizaine de mini tatins

- 1 pâte brisée
- 1 pomme
- 1 pincée d'épices pain d'épices
- 20 g de beurre
- 1 càs de sucre rapadura
- 50 g de foie gras Labeyrie
- sel, poivre

Recette

- Eplucher la pomme et la couper en petits dés.
- Dans une poêle chaude, ajouter le beurre, le sucre et les épices. Puis ajouter les pommes et faire revenir pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps allumer le four à 180°C.
- Détailler des cercles de pâtes brisée à l'aide d'un emporte pièce de la taille de votre moule à mini tartelettes.
- Remplir les moules au 3/4 avec les pommes puis recouvrir d'un rond de pâte brisée en bordant bien les pommes. Percer les disques avec une fourchette puis enfourner pendant 12 minutes.



- A la sortie du four, laisser refroidir, placer au frais pour que les tatins puissent plus facilement se démouler.
- Au moment de servir, repasser les tatins 2 minutes au four et dans une poêle bien chaude, poêler le foie gras 1 minute de chaque côté.
- Servir les minis tatins avec un petit morceau de foie gras poêlé, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtel Nouveau design chez Ibis

Expérience clients
AccorHotels lance Handy en Afrique

Concours de pâtisserie
Les Rendez-Vous Gourmands

Restaurant
Le Bleu du Four Seasons Casablanca

**TOURISME
LE PLF 2018**



Le Projet de Loi de Finances 2018 a été adopté en Conseil de Gouvernement. Selon Si Mohamed Boussaid, ministre de l'Économie et des Finances «les Priorités sont l'emploi, l'éducation, la santé, la régionalisation et la relance de l'économie». Le ministre table sur un taux de croissance de 3,2% et prévoit de contenir le déficit budgétaire à 3%.

Pour ce qui est du secteur du Tourisme, voici les principales mesures que prévoit le PLF 2018 :

- Pour encourager et développer les infrastructures touristiques, le PLF 2018 prévoit d'exonérer les actes d'acquisition des terrains nus destinés à la construction des établissements hôteliers, actuellement soumis aux droits d'enregistrement au taux de 5%. Sous réserve notamment de réaliser les opérations de construction dans un délai maximal de cinq ans à compter de la date d'acquisition, et la conservation du terrain et des constructions réalisées à l'actif de l'entreprise propriétaire du terrain pendant au moins dix ans à compter de la date de début d'exploitation.
- Le PLF 2018 prévoit d'étendre les avantages fiscaux accordés actuellement aux établissements hôteliers à l'activité de l'animation touristique: exonération quinquennale suivie de l'imposition permanente au taux réduit (IS et IR) des établissements d'animation touristique, sur leur chiffre d'affaires réalisé en devises.
- Abrogation des droits de timbre sur les laissez-passer spéciaux pour les pèlerins, et sur les titres de voyages au profit des réfugiés et apatrides
- Augmentation du tarif du timbre fixe relatif au passeport de 300 DH à 500 DH. Cette mesure est d'ordre purement fiscal et budgétaire. Elle ne cible pas le tourisme. Le droit de timbre de 300 DH sur les passeports est inchangé depuis 33 ans! C'est une mesure budgétaire mais également de rattrapage car plusieurs actes seront parallèlement exonérés de droits de timbre.

**PIB
CE QUE PÈSE LE TOURISME**



Alors qu'elle était en baisse continue depuis 2010, la contribution du tourisme au PIB a légèrement augmenté en 2016. Selon l'arrêté du compte satellite du secteur du Haut commissariat au plan

(HCP), le tourisme représentait 6,6% du PIB l'année dernière contre 6,5% à fin 2015. Sur cette période, les recettes générées ont progressé de 5% passant de 63,7 milliards de DH à 66,9 milliards de DH. Cette embellie s'explique notamment par « l'augmentation de 4,1% des impôts nets de subventions sur les produits touristiques », souligne le HCP. Ainsi, la valeur ajoutée du secteur est passée de 50,2 milliards de DH en 2015 à 52,9 milliards en 2016 (+5,3%). Pour sa part, la consommation intérieure du tourisme (touristes résidents et non résidents) s'est établie à 114,8 milliards de DH en 2016, en hausse de 4,1%.

© L'Économiste

**TANGER
LES PORTS DE PLAISANCE**



Les 26 et 27 octobre dernier, ont pris place à Tanger les «Premières Journées Internationales

sur les ports de plaisance méditerranéens». Cette manifestation était organisée par le Ministère de l'Équipement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau en partenariat avec la Confédération Internationale des Ports de Plaisance de la Méditerranée, la Société Marocaine d'Ingénierie Touristique et la nouvellement créée Association des Ports de Plaisance Marocains. Le tourisme nautique et de plaisance étant une source de revenus considérables et agissant comme un vecteur de valorisation des territoires, il est d'importance majeure que les marinas soient à niveau pour garantir aux usagers confort et service optimaux tout en adoptant des mesures pour un développement durable de l'activité. Lors de cet évènement, institutionnels, professionnels et experts ont échangé sur 3 thématiques : Accueil et services aux plaisanciers, Cadre juridique et réglementaire de la plaisance en méditerranée et Economie bleue et gestion durable des ports de plaisance.



ultimate

CREATIVITY



Des boissons fruitées, si facile à faire !

Le Fruit de MONIN contient jusqu'à 50% de fruits, c'est un produit innovant, de sorte qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre. Conçu pour les professionnels, il offre l'authentique goût et texture de fruits pour des recettes de smoothies et cocktails étonnants.

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

PÂTES

3 MN POUR BARILLA



Pour répondre aux attentes des restaurateurs souhaitant proposer à leur carte des pâtes gouteuses et qualitatives, servies rapidement, Barilla FoodService lance «3 Minuti».

Cette nouvelle gamme, composée de Penne et de Spaghetti, permet à l'eau de cuisson de circuler et de cuire la pâte en 3 minutes seulement, garantissant tenue mais également rendu optimum. Pour obtenir un temps de cuisson équivalent, le restaurateur doit d'ordinaire choisir des pâtes surgelées, plus coûteuses

que les pâtes classiques. La gamme «3 Minuti» de Barilla FoodService permet ainsi de réaliser des économies et de gagner du temps, sans faire l'impasse sur la qualité.

Réalisées à base de semoule de blé dur avec une teneur en protéines de 12,8%, les pâtes «3 Minuti» restent en effet fidèles aux exigences qualitatives de la marque.

HÔTELLERIE

ACCORHOTELS POURSUIT SA CROISSANCE EN AFRIQUE



Le groupe AccorHotels, leader mondial du voyage et du lifestyle, a annoncé aujourd'hui la signature d'un contrat de gestion hôtelière avec

Noral, un important groupe privé en Côte d'Ivoire pour un complexe hôtelier situé dans la capitale économique, Abidjan et regroupant un Novotel de 200 chambres et un Adagio de 110 appartements.

Le complexe devrait ouvrir ses portes en 2020, et cette annonce marque un tournant important pour AccorHotels qui devient ainsi le plus grand opérateur en Côte d'Ivoire et qui renforce sa présence sur le continent avec l'objectif de doubler la taille de son réseau pour arriver à 200 hôtels opérationnels. L'introduction du premier Aparthotel Adagio en Afrique atteste également de la capacité du groupe à s'adresser à des clients avec des séjours de moyenne et longue durée à travers une offre milieu de gamme associant l'expertise internationale de la marque en matière de fonctionnalité modulaire, de design et des connaissances approfondies du marché des séjours de longue durée.

www.accorhotels.com

CONCOURS

THÈME «FUTUR»



Le concours photo du magazine «Le Cuisinier», ouvert à tous, vous invite tout au long de l'année à mettre en images la cuisine sous toutes ses formes : produits bruts, plats préparés, arts de la table, équipes au restaurant, animations culinaires, matériels, ustensiles... Le principe : 1 mois, 1 thème, avec une parution des meilleures photos et des cadeaux à la clé.

Participez au 9e et dernier thème 2017 : «futur» Pour le numéro de décembre

- Photos à envoyer par email à photo@lechef.com (date limite 27 novembre)

N'oubliez pas de joindre vos coordonnées personnelles ou professionnelles, et de vous assurer de l'autorisation des personnes photographiées.

Thème «Futur» : Imaginez la cuisine du futur ! Que ce soit en

termes de couleurs ou de formes, d'aliments, d'ustensiles ou de restaurants, pour préparer les repas ou les servir, quel regard portez-vous sur l'avenir de nos assiettes ? L'alimentation de demain sera-t-elle végétarienne, à base d'insectes ou transformée en petites pilules ? Made in local, tout bio, industrialisée ? Quel modèle donner aux générations futures ? La transformation de notre agriculture, la sécurité sanitaire et d'autres enjeux sont au cœur des États généraux de l'alimentation lancés cet été. Posons-nous la question en images : que mangerons-nous dans 20 ou 50 ans ?

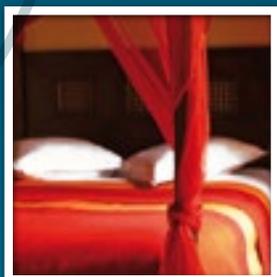
Salon International de l'Équipement
 Professionnel pour l'Hôtellerie,
 la Restauration, les Métiers de bouche,
 le Bien-être et les Loisirs.



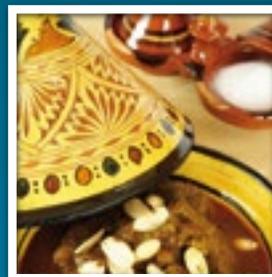
Sous l'égide :
 Royaume du Maroc



Ministère du Tourisme, du Transport Aérien,
 de l'Artisanat et de l'Économie Sociale



14 - 17
mars 2018
CASABLANCA
 15^e édition



DETENDRE
 DIVERTIR



NETTOYER
 ENTRETENIR



CUISINER
 SERVIR



GÉRER
 CONNECTER



CONCEVOIR
 DÉCORER



ACCUEILLIR
 RELAXER

Adil KARIM

Commissaire Général du Salon

Tél : +212 5 22 27 43 35

Gsm : +212 6 61 97 53 11

Gsm : +212 6 61 39 71 57

adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa IGUERWANE

Directrice du Salon

Tél : +212 5 22 46 54 51

Gsm : +212 6 61 42 65 93

Gsm : +212 6 61 24 16 30

sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Partenaires officiels



Partenaires Seniors



**AÉRIEN
BRUSSELS AIRLINES**



La compagnie aérienne belge, Brussels Airlines, lance 10 nouvelles destinations pour la saison hivernale 2017/2018 (suite à la reprise des activités des vols précédemment opérés par Thomas Cook Airlines Belgium). Cinq pays sont concernés par cette nouvelle programmation : l'Espagne (Almeria, Lanzarote, Fuerteventura, Palma de Majorca), le Cap-Vert (Boa Vista, Sal), l'Égypte (Hurghada, Marsa Alam), la Tunisie (Enfidha) et enfin le Maroc avec une rotation hebdomadaire vers Agadir.

www.brusselsairlines.com

**NOMINATION
AU GOLDEN TULIP TANGER**



Redouane Filali Meknassi a été nommé Directeur Commercial et Marketing du Royal Tulip Tanger City Center. Diplômé de l'ISITT (Institut Supérieur International de Tourisme de Tanger), M. Filali

Meknassi a occupé le poste d'attaché commercial au Mövenpick Hotel & Casino Malabata Tanger, puis Sales Manager au Kenzi Solazur et Directeur Commercial des Almohades. Il a tout juste 31 ans.

**ACQUISITION
ACCORD RACHÈTE MANTRA**



Une semaine après avoir annoncé un accord avec la SNCF pour le rachat de 50% du capital d'Orient Express, AccorHotels poursuit ses

emplettes. Le groupe hôtelier français met cette fois le cap sur l'hémisphère Sud en signant un accord définissant l'acquisition de la totalité du capital du groupe hôtelier australien Mantra.

L'accord doit encore être soumis à l'approbation des actionnaires de la société australienne et aux autorisations réglementaires des autorités locales. AccorHotels précise que l'opération sera finalisée à la fin du premier trimestre 2018 pour un coût estimé à 900 millions d'euros.

Fort de 5.500 salariés, Mantra exploite aujourd'hui 123 établissements en Australie, 2 hôtels en Nouvelle-Zélande, un hôtel à Bali et un hôtel à Hawaï, représentant un total de plus de 20 000 chambres d'hôtels ou appartements. Son portefeuille va du complexe hôtelier balnéaire de luxe à l'appart'hôtel urbain. Le groupe décline son offre sous sa propre marque, avec 75 établissements à son nom, mais aussi sous les marques Peppers et BreakFree.

www.accorhotels.com
www.mantra.com.au

**LIVRE
DUCASSE ET VERSAILLES**



Cuisine de roi à Versailles est le nouvel ouvrage signé Alain Ducasse. Paru le 2 novembre chez Ducasse Edition, il est le fruit de deux années de recherche sur l'histoire des repas royaux des 17e et 18e siècles.

La première partie est consacrée aux recettes servies en journée au restaurant Ore. Des œufs aux légumes

en passant par les céréales, poissons, gibiers et les douceurs du « Goûter de Marie-Antoinette », il s'agit d'interprétations libres et accessibles de la cuisine royale. Dans la seconde partie sont présentées les recettes proposées lors des dîners d'exception, des repas en forme de voyage dans le temps nécessitant trois jours de préparation.

« S'inspirer sans chercher à imiter : les recettes présentées dans cet ouvrage sont fidèles à l'esprit de Versailles mais, en même temps, parfaitement contemporaines [...] Si la royauté existait encore en France, ce sont sans doute ces plats qui seraient servis aujourd'hui à la cour », résume Alain Ducasse. Au menu également : des informations sur les manières de table et rituels à l'époque de la monarchie, ou encore des anecdotes sur la famille royale et les nouveaux produits. Photos de recettes, du château de Versailles et reproductions de documents d'époque illustrent l'ensemble du livre (les photos sont signées Thomas Dhellemmes). Cuisine de roi à Versailles est proposé en librairie au prix de 49 €.

Sponsor Officiel

Sponsor Gold

Partenaire Média



FAGOR



RESAGRO
Le manuel des événements



Concours National de Pâtisserie Amateur

SOLUTION DIRECTE
Événementiel & Opérationnel



Participez



Avec la participation
de
Alia Al Kassimi



 en déposant vos recettes sur
www.rdvgourmands.ma

 ou en envoyant vos recettes à
rdvgourmands@yahoo.fr

Rejoignez-nous sur
RDV Gourmands



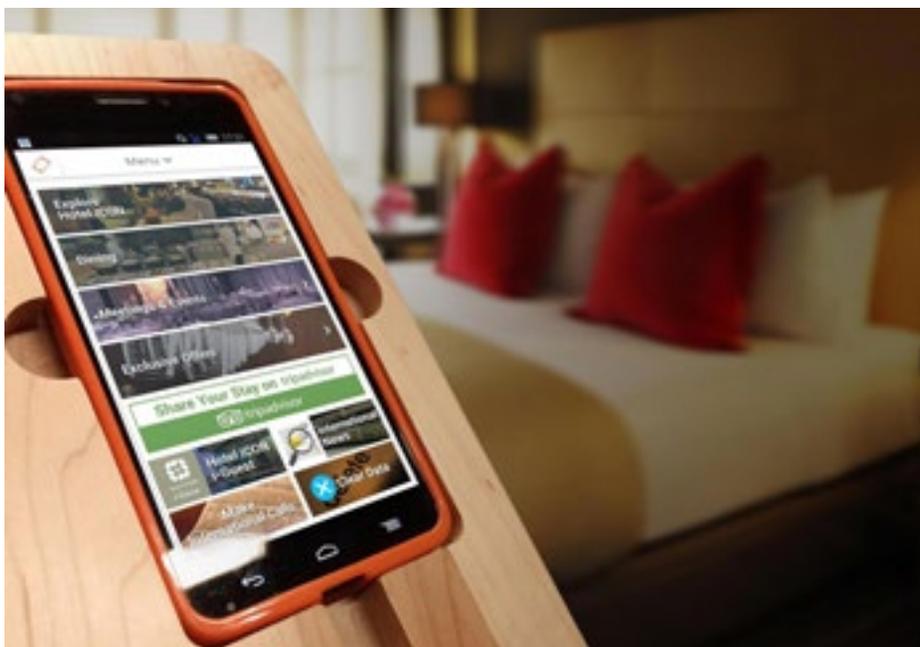
ACCORHOTELS LANCE HANDY EN AFRIQUE

Redéfinir l'expérience client à travers le lancement d'un nouveau service digital dans ses hôtels en Afrique, le groupe AccorHotels annonce son partenariat avec handy, une solution technologique conçue sur mesure pour l'industrie du voyage. Actuellement disponible pour les membres Le Club, le programme de fidélité du Groupe, ceux-ci profitent désormais d'appels internationaux illimités, une connectivité et un accès au contenu ininterrompus. Le leader de l'hôtellerie renforce l'écosystème mobile à l'échelle continentale.

RENFORCER L'ÉCOSYSTÈME MOBILE EN AFRIQUE

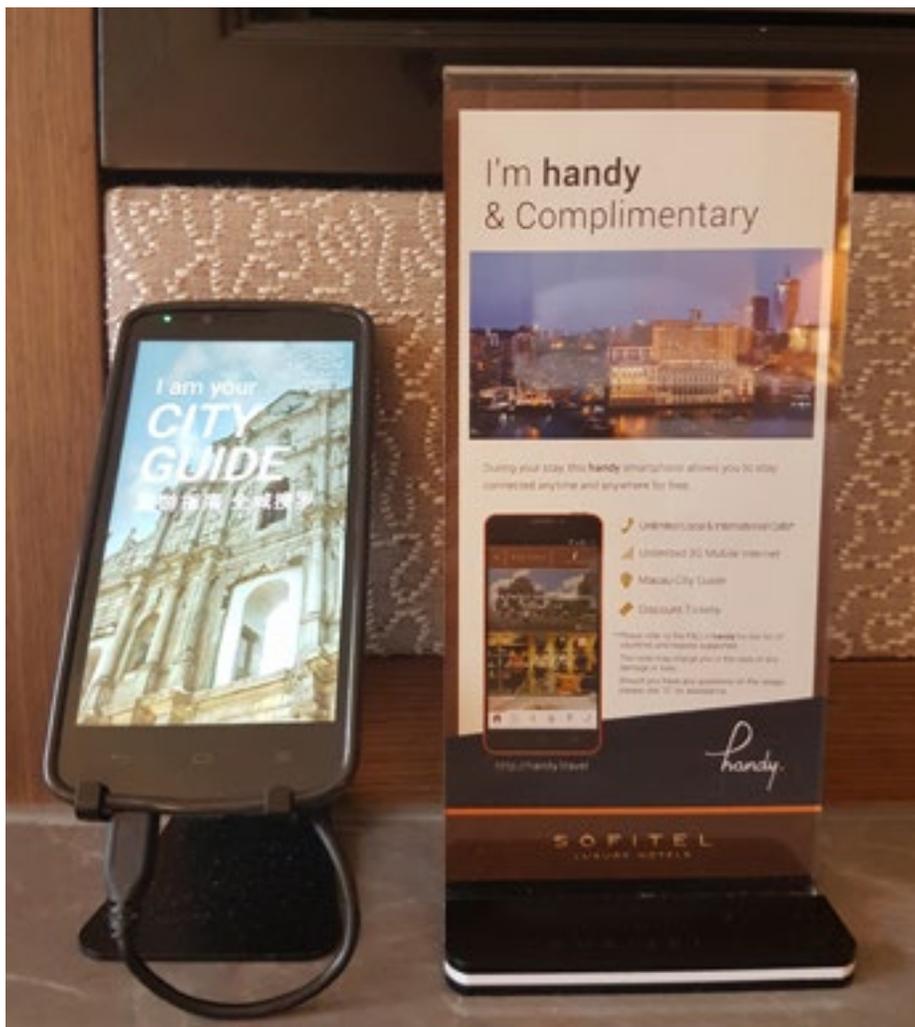
D'après de récentes études, 46% de la population africaine (plus d'un demi-milliard de personnes) a souscrit à des services téléphoniques à fin 2015. Le nombre d'abonnés uniques devrait atteindre 725 millions d'ici 2020. Le partenariat d'AccorHotels avec handy est destiné non seulement à offrir une expérience connectée agréable pour les clients mais aussi à soutenir la force grandissante de l'écosystème mobile en Afrique.

"Les valeurs d'AccorHotels, au cours de ces 50 dernières années, n'ont cessé de refléter l'esprit entrepreneurial et l'amélioration de l'expérience client. Fondé sur ce principe, notre partenariat avec handy revêt une immense



importance dans la personnalisation de notre relation clients et s'inscrit dans notre stratégie digitale actuelle qui repense et transforme l'expérience de nos clients, à chaque moment de leur séjour. Ce partenariat unique en son genre répond aux besoins des voyageurs africains et notre ambition est d'étendre ce service à l'ensemble de notre portfolio en Afrique d'ici 2018." a déclaré Olivier Granet, Directeur Général et Directeur des Opérations Moyen Orient et Afrique.

"A l'ère du numérique, la connectivité est plus importante que jamais pour une expérience de voyage enrichie," a déclaré Terence Kwok, Fondateur et CEO de Tink Labs. "handy connectera les clients d'AccorHotels en Afrique pour qu'ils puissent profiter du continent en tant que destination voyage de premier



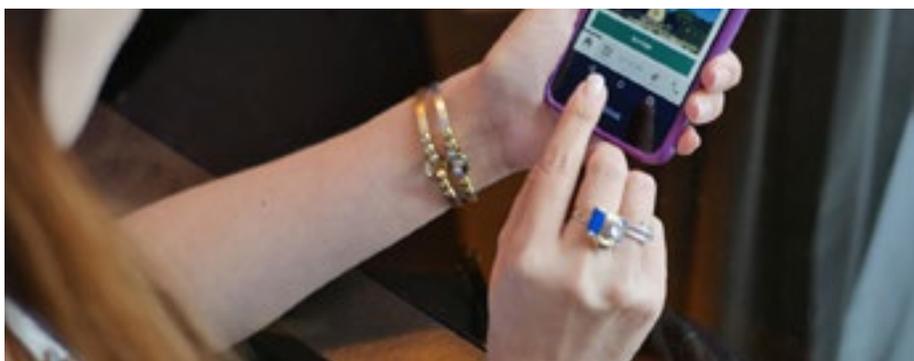
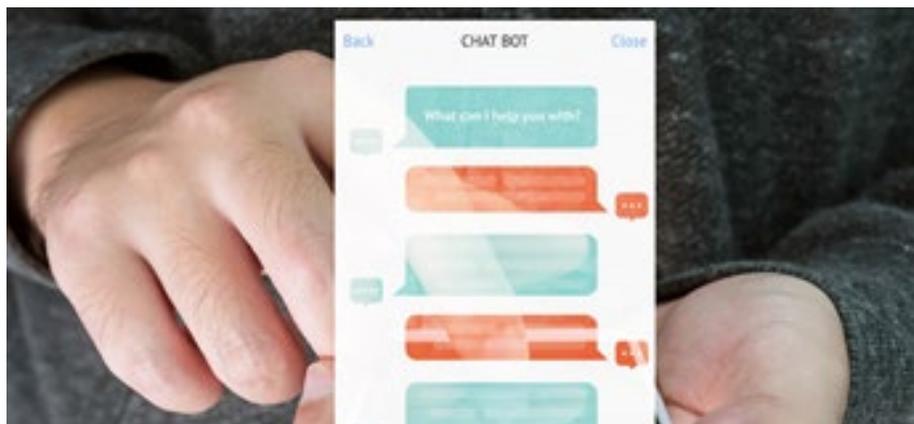
choix, découvrir les trésors locaux et partager leurs expériences sans se soucier des problèmes de connectivité et d'information.”

UN SMARTPHONE À DISPOSITION POUR TOUTE RÉSERVATION ACCORHOTELS EN AFRIQUE

Actuellement disponible dans six hôtels (2 hôtels à l'île Maurice : le Sofitel Mauritius L'Impérial Resort & Spa et le SO Sofitel Mauritius ; et 4 hôtels au Maroc : le Sofitel Agadir Thalassa Sea and Spa, le Sofitel Agadir Royal Bay Resort, le Sofitel Tamuda Bay et le Sofitel Rabat Jardins des Roses), handy sera déployé à l'échelle de l'ensemble du continent d'ici juin 2018.

Les clients Le Club ont à leur disposition un smartphone et ce, gratuitement, leur permettant d'appeler famille et amis grâce aux appels nationaux et internationaux, et de profiter d'Internet en illimité, même en dehors de l'hôtel. D'autres caractéristiques d'handy incluent un contenu spécifique avec une navigation facilitée, des promotions exclusives proposées par les hôtels et des services de concierge à la demande. «Avec handy, nos clients restent connectés en permanence avec leurs amis et familles, durant leur séjour dans un de nos hôtels. Notre ambition est de simplifier l'expérience client et de la rendre positive et ainsi contribuer au développement du tourisme en Afrique.» explique Souleymane Khol, VP Sales Marketing Distribution et Revenue management pour l'Afrique et l'Océan indien.

Pour plus d'information ou effectuer une réservation, rendez-vous sur accorhotels.group ou accorhotels.com



LES RENDEZ VOUS GOURMANDS

1er concours de pâtisserie national des amateurs

Fidèle à son esprit de révélateur de talents, la 3ème édition des RDV Gourmands se déroulera du 20 janvier au 03 mars au grand bonheur des passionnés de pâtisserie et accueillera le premier concours de pâtisserie national des amateurs.

En partenariat avec Carrefour, 6 demi-finales sont au programme et une grande finale à Casablanca avec un chèque de 15.000 dhs à la clé. L'équipe organisatrice de la société Solution Directe sillonne les villes de Casablanca, Rabat, Fès, Oujda, Tanger et Marrakech pour permettre aux participantes sélectionnées à travers leurs recettes de se confronter, de perfectionner leurs talents à travers l'encadrement d'un jury de professionnels et de les faire connaître au grand public sans oublier les différents cadeaux des partenaires et les équipements de cuisine dont vont bénéficier tous les participants.

Entretien avec Zineb Boukhsim, General Manager chez Solution Dircete

Vous avez lancé Tyab Bladi qui a eu un grand succès il y a quelques mois. Pourquoi lancer maintenant les Rendez-Vous Gourmands?

Nous sommes fières du succès de la première édition de Tyab Bladi qui s'est passée au mois d'octobre 2017 à l'esplanade de la Sqala et qui a mis en lumière notre cuisine marocaine à travers un concours adressé aux amateurs et encadré par un jury prestigieux présidé par notre star marocaine Choumicha. Nous continuons l'expérience dans la pâtisserie qui a démarré deux ans avant Tyab bladi pour valoriser les passionnés de ce domaine et les révéler au grand public.

La nouveauté cette année est qu'on a agrandi l'événement et avons intégré Oujda comme l'une des étapes du concours. Nous allons aussi organiser des mini-ateliers pour les enfants pendant 2 jours avant l'événement afin de permettre de passer des moments de partage et de créativité entre parents, enfants et institutrices.

Nous allons communiquer à chaque fois les dates des rencontres sur notre page Fb/Les RDV gourmands ou sur notre site www.rdv Gourmands.ma

En quoi va consister cette 3ème édition des Rendez-Vous Gourmands qui aura lieu du 20 janvier au 3 mars 2018?

La 3ème édition des Rendez vous Gourmands de pâtisserie



est l'occasion pour tous les amateurs de pâtisserie de révéler leurs talents, profiter des conseils et de l'encadrement d'un jury avec la participation de Alia cette année.

Lors de la seconde édition, notre jury a été composé des chefs pâtisseries boulangerie de Carrefour qui est notre partenaire historique, de l'icône marocaine Khadija Sdira, Abdillah Enniri champion d'Afrique de pâtisserie, Ali Jakani et d'autres noms connus.

Pourquoi ces Rendez-Vous Gourmands sont-ils axés sur la pâtisserie?

La pâtisserie est un art qui demande de la précision et de la créativité. Nous sommes à chaque fois ravis et agréablement surpris par le niveau des candidats amateur et leur maîtrise de cette discipline.

Nous avons beaucoup de talents qui ne demandent qu'à être connus et reconnus. A travers notre événement les Rendez-Vous Gourmands et nos partenaires médias, nous sommes satisfaits lorsque ces candidats sont sollicités par des marques ou des chefs.

Dans quelles villes aura lieu cet événement?

C'est un événement qui va se passer dans 6 villes, les samedis du 20 janvier au 03 mars 2018 à partir de 15h respectivement dans les Hyper Carrefour et les malls des villes suivantes :

- Carrefour Sidi Maarouf à Casablanca : 20 janvier
- Carrefour Salé : 27 janvier
- Borj Fès : 03 février
- Carrefour Oujda : 10 février
- Soco Alto Tanger : 17 février
- Al Mazar Marrakech : 24 février

Et la finale au niveau du parking de Carrefour Sidi Maarouf à Casablanca le 03 mars.

En parallèle de l'événement, le public présent peut profiter des cadeaux et dégustations offerts par nos partenaires : électroménager, chocolats, gâteaux, lots de produits et d'autres surprises.

Je tiens à remercier les marques Enmer, notre sponsor officiel, ainsi que Fagor et d'autres nouveaux partenaires pour l'édition 2018 de nous avoir fait confiance et de nous soutenir.

Un grand merci aussi pour notre



partenaire média Resagro ainsi que Med Radio et Lala Moulati pour leur accompagnement qualitatif

Comment faire pour y participer?

La participation peut se faire par dépôt de recettes sur le site www.rdv Gourmands.ma ou par mail à l'adresse rdvgourmands@yahoo.fr

Les recettes sont pré-sélectionnées par le jury à travers les critères détaillés dans le règlement du jeu. Lors de chaque confrontation, nous avons 4 candidats qui vont préparer ces recettes sélectionnées par le jury pour choisir un gagnant lors de chaque demi final. Nous allons avoir 6 candidats de chaque

région lors de la finale à Casablanca.

La grande gagnante partira avec un chèque de 15.000 dhs ainsi que des lots d'électroménager pour toutes les candidates également.

Nous invitons également toute société opérant dans le domaine de la pâtisserie à échanger ses expériences et accompagner ces candidats et cet événement en général. Elles peuvent contacter l'agence organisatrice Solution Directe au 06 61 97 22 50 ou par mail zineb.boukhsim@gmail.com

Du 20 janvier au 03 mars 2018
www.rdv Gourmands.ma

NOUVEL IBIS
LE BIEN-ÊTRE AU MEILLEUR PRIX



Le tout nouvel IBIS Casa Voyageurs ouvre ses portes et offre ainsi aux visiteurs de la ville blanche une expérience de voyage inédite.

La ville s'enrichit d'un nouveau bijou. Appartenant à la toute dernière génération des hôtels ibis dans le monde, l'ibis Casa Voyageurs a vu le jour en début septembre et fera le bonheur de ceux qui choisiront d'y séjourner.

« Doté de 130 chambres dans l'air du temps et parfaitement équipées dont 5 pour personnes à mobilité réduite, l'endroit a été conçu comme une réinvention de la marque. »

« Reflétant parfaitement la nouvelle identité de la marque, ibis Casa Voyageurs est doté d'une organisation originale des espaces lui donnant une atmosphère chaleureuse avec des espaces décloisonnés. La modernité et le design sont les maîtres-mots ! »

IBIS NOUVELLE GÉNÉRATION

2ème Ibis nouvelle génération au Maroc et premier dans la capitale économique, l'établissement allie modernité, confort et design mais se place surtout comme l'expression d'une philosophie inédite au sein de la marque. Avec Rabat en Janvier, Casa Voyageurs en Septembre, Mohammedia dans les prochaines semaines ainsi que tout le programme de rénovation des ibis du Maroc, un vent de nouveauté souffle résolument sur le premier réseau d'hôtels au Maroc. Doté de 130 chambres dans l'air du temps et parfaitement équipées dont 5 pour personnes à mobilité réduite, l'endroit a été conçu comme une réinvention de la marque. Une réinvention axée sur le bien-être du client, lequel évolue dès son arrivée dans un univers plus confortable, plus chaleureux et tout simplement plus beau.

IDÉALEMENT SITUÉ

Construit idéalement au centre de Casablanca, l'établissement jouxte la gare Casa Voyageurs est se situe en face d'une station tramway qui dessert le centre-ville, la corniche et le quartier d'affaires. Opérationnel depuis le 1er septembre, ibis Casa Voyageurs a été conçu pour répondre aux besoins de ses clients de différentes catégories : voyageurs d'affaires, touristes



LABEL HQE.

L'ibis Casa Voyageurs est le premier hôtel d'Afrique et du Maroc à posséder le label HQE (Haute Qualité Environnementale).

- 30% de la consommation énergétique de l'hôtel provient d'énergies renouvelables (solaire notamment)
- Hôtel à très faible consommation énergétique (LED, équipements à très haut rendement)
- Hôtel doté d'un système de suivi en temps réel des consommations énergétiques et du confort client
- Acoustique de l'hôtel limitant les nuisances sonores de la gare LGV
- Eclairage naturel favorisé par les baies vitrées du lobby
- Produits et matériaux antifongiques utilisés lors de la construction (limitant les développements bactériologiques sur les sols et murs)
- Tri sélectif des déchets et respect de l'environnement

UN SERVICE HAUT DE GAMME A PETIT PRIX

Ibis est la seule chaîne européenne d'hôtels économiques offrant les principaux services hôteliers 24h/24 dans tout son réseau. Lesdits services comprennent : Réception, repas légers et boissons, bar, webcorner, wifi gratuit.

solitaires ou en groupe à la recherche d'un hôtel économique et aux standards internationaux, et couples qui souhaitent découvrir la ville depuis un hôtel central et connecté à un réseau de transport.

LES INFRASTRUCTURES

Reflétant parfaitement la nouvelle identité de la marque, Ibis Casa Voyageurs est doté d'une organisation originale des espaces lui donnant une atmosphère chaleureuse avec des espaces décloisonnés, un choix d'assises varié et un esprit ludique favorisant l'interaction entre clients et collaborateurs. Plusieurs autres avantages viennent agrémenter l'offre Ibis Casa Voyageurs : des chambres modernes, connectées et insonorisées « Sweet Room by Ibis » dotées d'une literie grand confort, Ibis Kitchen Wok avec une carte goûteuse pour enchanter les gourmets et du service fast check-in et fast-check-out pour permettre aux voyageurs de profiter de chaque minute dans l'hôtel, qui, conjugués à un sens du service au plus haut grâce au concept « Contrat de satisfaction 15 minutes » par lequel l'équipe s'engage à répondre aux requêtes des clients dans un délai d'un quart d'heure, font de chaque moment de la journée une réelle occasion de perfectionner l'expérience client.

Ibis Casa Voyageurs est également doté d'une salle de réunion pour 25 personnes et de 2 parkings, un

CONTRAT SATISFACTION 15 MN

Ibis fait dans l'inédit et propose le «contrat de satisfaction 15 minutes ». L'hôtel s'engage ainsi à solutionner n'importe quel problème signalé par le client en seulement un quart d'heure chrono. Dans le cas contraire, le client se voit invité par l'établissement.



souterrain et l'autre extérieur, pour le plus grand confort de ses clients. Simple mais beau, original mais fonctionnel, ludique mais apaisant, Ibis Casa Voyageurs allie l'économique aux standards internationaux, pour le bonheur de ses hôtes.

UN LOBBY DÉCLOISONNÉ ET DESIGN

L'expérience commence dans le hall avec une configuration surprenante et décloisonnée dans laquelle chacun peut créer son propre espace. La communication et l'interaction sont l'essence d'Ibis. Dès l'entrée, l'esprit ludique de l'établissement est

décelable: plafond, tabourets « échecs », dessins «cartoon» du bar... Pour une atmosphère chaleureuse, confortable et visuellement relaxante.

DES CHAMBRES « SWEET ROOM BY IBIS »

Les chambres aux couleurs chaudes et zen sont dotées de tout le confort nécessaire pour vous permettre de relaxer durant votre séjour : Un niveau sonore limité à 43dB, des « stores occultant » garantissant l'obscurité et améliorant l'isolation thermique. Equipées d'une literie révolutionnaire moderne «sweet bed by Ibis» et assurant un maintien inégalé, les chambres



IBIS DANS LE MONDE

Avec plus de 1900 hôtels dans son réseau et une présence sur 69 pays, ibis règne en maître sur le secteur de l'hôtellerie à petit prix. Le confort Haut de gamme garanti à sa clientèle l'a rendu très populaire parmi les voyageurs d'affaires à la recherche de cocooning et d'escapades, des touristes en quête d'immersion et d'interaction mais aussi des clients solitaires aux besoins élémentaires.

UN HÔTEL ÉCO-RESPONSABLE

Ibis Casa Voyageurs est conscient de l'environnement et de la nécessité de réduire notre empreinte carbone. Voilà pourquoi il s'engage ainsi que l'ensemble du staff à réinventer le secteur de l'hôtellerie de façon durable et à n'utiliser que des matériaux écologiques.

de l'hôtel font de votre sommeil une délicieuse expérience. Les lieux prévoient également des écrans plats LED 40 pouces, l'accès gratuit au wifi et enfin une conformité des matériaux aux normes environnementales.

Des salles de bains au confort optimal Séparées, les salles de bain intègrent des cabines de douche ainsi que des toilettes. Chaque espace comprend des

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

régulateurs de débit sur les robinets (6l/mn) et la douche (6 à 12l/mn).

LA RESTAURATION

Ibis Kitchen Wok, paradis des gourmets Avec son design original et son identité singulière et forte, le restaurant ibis Kitchen, à la fois simple et dans l'air du temps, propose à ses clients des produits bons, simples et essentiellement locaux.

Le petit déjeuner «by ibis kitchen» Chez Ibis, le petit déjeuner est précieux. Premier repas de la journée, il est voulu généreux, varié et équilibré et offre une flexibilité horaire inédite (de 4h du matin à midi)

Petite Faim «by ibis kitchen» Vous avez un petit creux au courant de la journée ? L'après midi ? Le soir ? Ibis Kitchen s'en charge grâce à son offre de petite restauration et de bar disponible à toute heure.

Place De La Gare Casavoyageurs -
Avenue Ba Hmad - Casablanca
Tel : (+212)522417777
Fax : (+212)522417701



LE BIEN-ÊTRE AU MEILLEUR PRIX



NOUVELLES SAVEURS SUR L'ATLANTIQUE AU FOUR SEASONS HOTEL CASABLANCA

Le Chef Exécutif Guillaume Blanchard vous invite pour une odysée culinaire.

Le restaurant Signature Bleu du Four Seasons Hotel Casablanca a lancé son nouveau menu mettant en avant la vision culinaire du Chef exécutif récemment nommé Guillaume Blanchard.

Cette automne, découvrez le menu à la carte qui rend hommage au meilleur des produits du terroir. Le menu vous transportera sur une odysée culinaire commençant par «Le Jardin», avec des plats frais, dont le «gazpacho à l'ananas et à la tomate» et «coeur de sucrine et tofu à l'origan», garni de vinaigrette de grenade. Le voyage se poursuit en direction «Des côtes & le littoral» avec des mets délicieux tels que le «croustillant de crabe» et la «Salade Bleu», un délicieux mélange d'artichauts marinés, de sucrine et de crevettes rouges sauvages sur un lit de carpaccio au poulpe. Les clients habitués seront également ravis de



Biographie Guillaume Blanchard, Chef Exécutif



Né dans la petite ville d'Halatte dans la région de Picardie dans le nord de la France, Guillaume a complété ses activités académiques dans le centre de formation Alain Ducasse. Sa carrière a commencé à l'Hôtel Plaza-Athenée qu'il décrit comme «l'expérience la plus mémorable où j'ai eu la chance de travailler dans les cuisines du chef Alain Ducasse, une référence dans la gastronomie luxueuse et mondiale». Sa passion pour la cuisine et l'attention au détail est une compétence indispensable. Quand il n'est pas en cuisine, Guillaume aime la photographie, joué au tennis et reste fidèle à sa première passion en recherchant et découvrant de nouveaux restaurants!

retrouver les plats signature de Bleu, comme le «côte de veau à la milanaise» et la «cuisse de canard confite», de la sélection «le pré & la ferme».

L'atmosphère décontractée du restaurant et la cuisine ouverte constituent le cadre idéal pour des repas entre famille ou convives. Découvrez les plats «à partager», tel que le «coeur de saumon fumé» et le «duo de tacos», une des délicieuses nouveautés du menu composé de tacos miniatures au thon rouge ou au saumon garnis d'oeufs de poisson volant et servis sur un lit de parmesan râpé. Les plats chauds à partager incluent la «fricassée de poulet fermier» et le «carré d'agneau grillé en croûte de pistache».

Les clients les plus gourmands seront également ravis de découvrir des nouveautés sur le menu des desserts du Chef pâtissier exécutif Thierry Metee, tel que le «riz au lait» avec un minestrone de mangue et la «poire belle hélène», à base de crème au poivre et au chocolat caramélisé. D'autres desserts proposer inclut la «sphère yuzu» une sphère de fromage blanc-coeur fraise à l'inspiration exotique et «crème brûlée» un incontournable des desserts français.

Bénéficiant d'une vue imprenable sur l'océan Atlantique et le phare centenaire d'El Hank, le restaurant propose différents options pour les repas à l'intérieur et à l'extérieur sur la terrasse en plein air. Des repas privés sont également disponibles pour les groupes jusqu'à 12 personnes.

Boulevard de la Corniche, Casablanca
+212 (0) 529 073 700



« Notre nouveau menu à Bleu a été organisé pour présenter le meilleur des produits locaux », déclare le Directeur de Restauration Adrien Harel, «Notre équipe de restauration, avec l'arrivée de notre Chef Exécutif Guillaume Blanchard, a fait un travail merveilleux pour proposer une expérience culinaire des plus raffinées à Bleu et nous sommes impatients de partager cela avec nos clients les mois à venir ».



Votre satisfaction sur toute la ligne

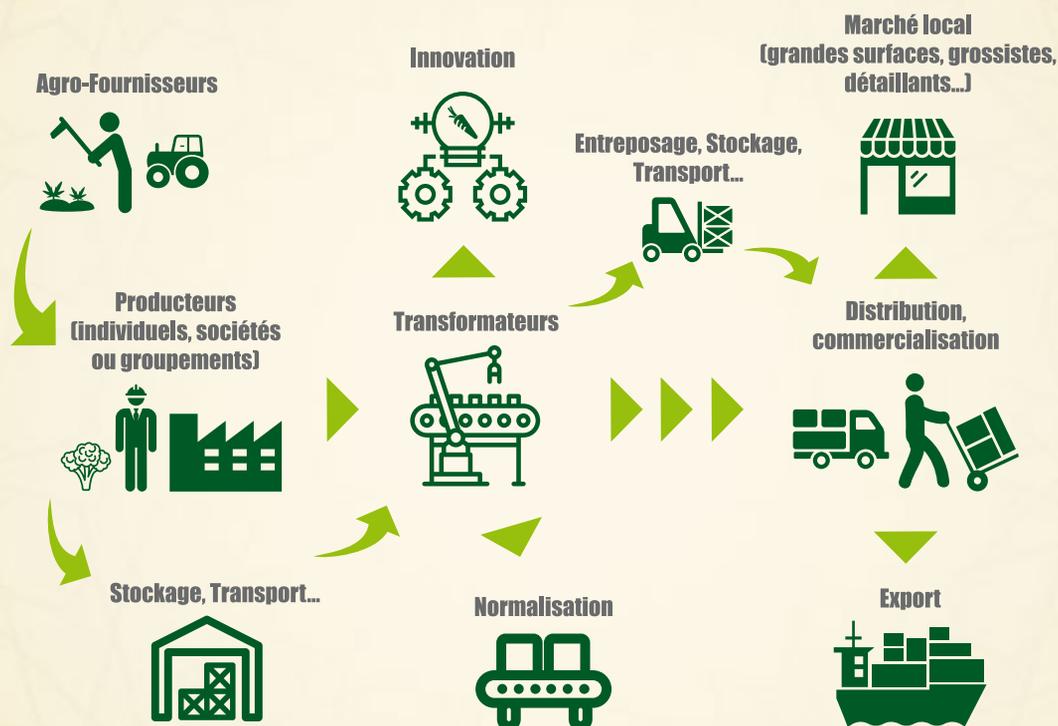
- Procédés et Automatisations Industriels
- Froid Industriel et Traitement d'air
- Conditionnement/Emballages/Sleeveuses
- Cuveries en Acier Inoxydable
- Marquage/Etiquetage/Solutions de Traçabilité
- Tuyauteries et Accessoires en Acier Inoxydable

L'Unique Interlocuteur pour une Solution Globale à toute Installation Industrielle

Première entreprise nationale dans les études et les réalisations des lignes complètes de process et de conditionnement pour les Industries Agroalimentaire, Pharmaceutique, Cosmétologique et Chimique.



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



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

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