

TENDANCES : LES FOODIES ET LE DESIGN D'EMBALLAGE

RESAGRO

2018 25MAD / 5€ / 6\$ N° 81

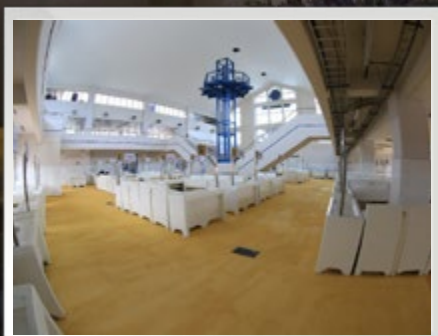
Le mensuel des décideurs

ÉVÈNEMENTS À NE PAS MANQUER

MAROCOTEL BY EQUIP'HOTEL PARIS LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS



ABATTOIRS LE RÉFÉRÉ DE LA COUR DES COMPTES



INDURIT
LE REVÊTEMENT IDÉAL DES INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES



SALONS
DES BILANS TRÈS POSITIFS



FROMAGES
LES GRANDES FAMILLES

QUI VEUT GRAVIR LE SOMMET, A BESOIN DE RELATIONS SOLIDES.

Vous voulez améliorer votre compétitivité ? Alors, consacrez-vous à vos objectifs avec DACHSER Morocco, le partenaire transport et logistique qui, grâce à des processus standardisés et à un large réseau intégré, met en lumière chaque opportunité de business, au Maroc, en Europe et dans le monde. En toute fiabilité et efficacité, et avec les meilleures connexions vers toutes les destinations.

Photo : Twin Center Casablanca

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°81



2018 devrait être une bonne année pour l'industrie agroalimentaire. En effet, un contrat-programme État-Professionnels a déjà été signé et le secteur aura droit à des financements internationaux et un fonds de financement dédié. D'ailleurs, des négociations sont en cours entre l'État, le secteur privé et des bailleurs de fonds locaux et internationaux pour créer un fonds de capital-investissement afin de renforcer la compétitivité et la productivité des PME agroalimentaires, et plus spécifiquement le secteur export.

Côté agriculture, la croissance économique agricole est en repli au premier trimestre 2018. Après une croissance de 14,2% de la valeur ajoutée agricole au cours du dernier trimestre 2017, les prévisions 2018 du Haut Commissaire au Plan sont plus pessimistes. Il faut dire que le manque de pluies engendre beaucoup de problèmes : baisse des surfaces ensemencées des cultures, taux de remplissage extrêmement bas des barrages du Royaume. Les prévisions pour l'ensemble de l'année dépendront donc des conditions météorologiques des prochains mois. D'ailleurs, certains experts situent autour de 2% le taux de croissance du PIB en raison de ces conditions climatiques alors que le gouvernement prévoit un taux de 3,2%.

L'Etat table aussi sur une application rapide des différentes stratégies sectorielles et la bonne santé de certains moteurs de l'activité économique comme les grands chantiers, la mise en œuvre de la régionalisation et les mesures orientées vers l'investissement et l'entreprise.

Pour le tourisme, les résultats exceptionnels de 2017 devraient se conforter en 2018. Plusieurs actions seront mises en place comme la digitalisation des moyens de communication et de promotion, la conquête de nouveaux marchés comme la Russie et la Chine, la mise en place d'une stratégie spécifique pour la promotion du tourisme d'affaires et de congrès et la mise en place d'une stratégie spécifique aux nationaux. De plus, l'adoption d'une approche régionale, qui vise à mettre en avant les potentialités des différents territoires de la Région Marrakech-Safi, est une des nouveautés de cette année.

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE



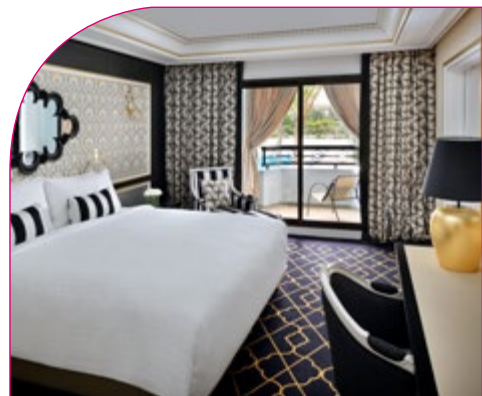
Agroalimentaire

Nouveaux produits	16
L'industrie de la pêche au Maroc	18
Dynamique du secteur agroalimentaire	24
La filière avicole au Maroc	26
Revêtement : Indurit	30
Gestion des abattoirs	32



Solutions

Foodies et design d'emballage	36
Les grandes familles de fromages	40
Les bienfaits du sauna	44



Recettes cocktails selon Labeyrie	46
Les news	48
Les RDV Gourmands!	54
Marocotel By Equip'Hôtel Paris	58
Les micro-hôtels	60
Marriott Jnane Palace	62
«Les 100 Chefs» 2018	66



Salon International des **Mines** et **Carrières**

Les Défis du Développement des **MINES** EN **AFRIQUE**

Du 17 au 19 Avril 2018 à Casablanca

Parc des Expositions de L'Office des Changes,
route d'El Jadida - Casablanca

Informations et Contacts

Tel.: +212 522.45.12.61

Mob : +212 661.10.81.71

Em@il : info@simc-maroc.com

Partenaire



Partenaires Médias

INDUSTRIE DU MAROC
l'industrie au cœur des défis du développement durable

Libre Entreprise



APPLICATION

WAFÀ ASSURANCE

Le groupe Wafa Assurance a dévoilé aujourd'hui les nouvelles fonctionnalités de son application mobile MyWafa. Une application gratuite, simple et efficace, avec des fonctionnalités innovantes et diversifiées qui offrent la possibilité d'accéder à des services pratiques aux clients ou non-clients de Wafa Assurance.

A cet effet, les utilisateurs de l'application pourront désormais bénéficier d'une assistance nouvelle génération qui permet d'appeler et d'envoyer, en temps réel, la localisation précise du véhicule grâce notamment au service de géolocalisation intégré. Aussi, il sera dorénavant possible de calculer, directement via l'application, son tarif «Automobile» ou «Habitation» avec prise en charge immédiate par les agents Wafa Assurance pour toute souscription.

Parmi les nouveautés proposées :

- La mise à disposition d'un assistant intelligent permettant de faire le suivi du trajet effectué par le conducteur
- Alerter l'automobiliste en cas de dépassement de vitesse autorisée
- Assister le conducteur en cas de choc en appelant automatiquement l'assistance et en envoyant les coordonnées GPS
- Améliorer de façon considérable la conduite grâce notamment à un système précis accompagnant le conducteur sur les accélérations, les freinages et le temps de conduite.

Par ailleurs, MyWafa dispose également de services pratiques pour localiser son agence Wafa Assurance, la pharmacie de garde la plus proche, ou encore contacter en urgence la police, les pompiers ou son service d'assistance automobile.

L'application MyWafa est disponible gratuitement sur App Store et Android.



TRAMWAY

PRÊT DE LA BEI

Casablanca Transport SA et la Banque européenne d'investissement (BEI) ont annoncé la signature, à Rabat, d'un



contrat de financement de 60 millions d'euros pour la construction de la deuxième ligne de tramway de Casablanca, par M. Roman Escolano, Vice-président de la Banque européenne d'investissement (BEI) et M. Youssef Draiss, Directeur Général de Casablanca Transport SA. Le projet porte sur la construction de la ligne entre Anoual et Ain Sebaa d'une longueur de 15 km, ainsi que l'extension de 2 km de la première ligne vers Lissasfa.

Ce projet s'inscrit dans le cadre du plan des déplacements urbains du Grand Casablanca visant l'amélioration de la mobilité urbaine et la durabilité du développement économique de la métropole par le biais, entre d'autres, de la mise en place d'un réseau de transport en commun en site propre visant la progression de la part modale des transports publics à 40% des déplacements motorisés à l'horizon 2030.

ÉLECTION

LE MAROC MEMBRE DE L'OMI



Le Maroc a été réélu en tant que membre du Conseil de l'Organisation Maritime Internationale (OMI), pour un nouveau mandat de deux ans (2018-2019), et ce suite aux élections qui ont eu lieu le 1er décembre 2017 dans le cadre de la 30ème session de l'Assemblée Générale de l'OMI qui se tient actuellement à Londres. Une délégation marocaine, conduite par le Secrétaire d'État chargé du Transport, Mohamed Najib BOULIF, prend part aux travaux de cette session. Cette brillante réélection avec 134 voix sur 159 hisse le Maroc de la 11ème à la 5ème place sur les 20 membres de la catégorie « C » de ce Conseil.

ÉCHANGES

AGRO IT DAYS 2017

Le ministre de l'Agriculture a présidé à Rabat, les travaux des « Agro IT Days 2017 » organisées dans leur première



édition sous le thème «La transformation digitale, levier de développement de l'agriculture et l'agro-industrie», à laquelle ont pris part, institutionnels, professionnels du secteur et opérateurs privés, nationaux et internationaux.

Organisée par le département de l'agriculture, cette journée s'inscrit dans l'esprit des discours de Sa Majesté le Roi Mohammed VI Que Dieu l'assiste et s'inspire de ses orientations qui soulignent l'engagement fort et l'importance accordée aux NTIC dans la gouvernance des différents programmes de développement économique de notre pays. Cette journée a pour objectif de débattre et de sensibiliser sur l'importance de l'intégration de la transformation digitale dans le secteur agricole et les chaînes de production et de prendre connaissance des nouveautés et des nouvelles perspectives dans ce domaine.

CONSTRUCTION

GARE ROUTIÈRE DE RABAT



Sa Majesté le Roi Mohammed VI a procédé au lancement des travaux de construction de la nouvelle gare routière de Rabat, un projet structurant devant participer à l'amélioration

de l'image de la Capitale administrative du Royaume et au renforcement de son attractivité.

S'inscrivant en droite ligne des objectifs du programme intégré de développement de la ville de Rabat, baptisé «Rabat Ville Lumière, Capitale marocaine de la culture», ce projet illustre la ferme volonté du Souverain de hisser la ville de Rabat au rang des grandes métropoles mondiales et de la doter d'infrastructures à la hauteur de son statut et en phase avec les attentes des populations, résidents et visiteurs. Ce projet, dont la maîtrise d'ouvrage déléguée est assurée par la société «Rabat Région Aménagement», sera réalisé dans un délai de 36 mois dans le cadre d'un partenariat entre le Ministère de l'Équipement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau et la Commune de Rabat.

L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



BWT, la solution pour vos eaux de process

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

BWT Maroc

Zone industrielle sud-ouest N°152 Mohammedia

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

Email : permo.maroc@bwt.fr



For You and Planet Blue.

EXPORTATION LEVÉE DE LA SUSPENSION



techniques de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) et les professionnels, au respect de sa mise en œuvre par ces derniers ainsi qu'aux investissements importants des opérateurs dans les infrastructures du traitement par le froid des fruits d'agrumes au niveau des stations de conditionnement à Berkane.

www.onssa.gov.ma

Suite à la mission d'audit réalisée du 16 au 20 octobre 2017 dans la région de Berkane, par des experts américains du Service de contrôle de la santé animale et végétale (APHIS) du Département de l'Agriculture (USDA), les autorités américaines ont décidé de lever la suspension imposée aux agrumes en provenance de la région de Berkane depuis le 23 décembre 2016 et permettre ainsi la reprise des exportations d'agrumes vers les USA en provenance de cette région.

Ce résultat a été obtenu grâce à la satisfaction des exigences phytosanitaires américaines à travers le plan d'action opérationnel renforcé, élaboré en concertation entre les services

FORUM AFRICA POSTAL



En partenariat avec l'Union panafricaine des Postes (UPAP) et la collaboration de la Poste de Côte d'Ivoire, i-conférences, structure promotrice des forums économiques dédiés exclusivement au développement de l'Afrique, a organisé la 9^{ème} édition du Africa Postal Forum du 07 au 08 décembre 2017, à Abidjan, en Côte d'Ivoire. Cette édition 2017 d'APF a marqué un tournant décisif dans la vie du forum puisqu'il s'est ouvert pour la première fois sur les postes des pays anglophones africains. Cette ouverture permettra un brassage des cultures postales et un meilleur échange d'expertises et de best practices entre toutes les régions d'Afrique.

Rendez-vous les 7 et 8 décembre prochains à Abidjan.

EAU UN CRÉDIT DE LA BAD



La Banque européenne d'investissement (BEI) et l'Agence française de développement (AFD), ont conclu un accord portant sur l'octroi d'une ligne de crédit de 20 millions \$ à BMCE Bank of Africa (BMCE). Cette enveloppe financière permettra de soutenir les projets public et privé allant dans le sens de la préservation des ressources en eau potable, ainsi qu'à l'adaptation au changement climatique. Hormis cette facilité financière, BMCE Bank Of Africa bénéficiera d'un accompagnement technique à hauteur de 1,3 million d'euros afin d'élargir son offre de financement dans le domaine de l'eau.

© Agence Ecofin

ATTRACTIVITÉ LES ENTREPRISES SÉVILLANES



Selon l'Agence andalouse de promotion extérieure (Extenda), le Maroc fait partie des pays les plus attractifs pour les entreprises de la province de Séville (Sud de l'Espagne),

L'intérêt des entreprises sévillanes pour le développement de leurs affaires à l'international s'oriente en particulier vers les Etats-Unis, le Maroc, le Royaume-Uni, la Pologne, l'Allemagne, la France, le Mexique, les Emirats Arabes Unis et la Belgique, a précisé l'agence chargée d'accompagner les entreprises andalouses dans leur projection à l'international.

Plus d'un millier d'entreprises sévillanes ont utilisé les services d'Extenda pour prospector les opportunités d'affaires à l'étranger durant les dix premiers mois de 2017, Séville arrivant ainsi en tête des provinces andalouses dans ce domaine.

Concrètement, 1.052 entreprises de cette province andalouse ont participé à 453 actions d'internationalisation organisées par Extenda, avec un intérêt particulier accordé au domaine multisectoriel (37 %), suivi de l'agroalimentaire (19,7 %) et de la consommation (16,8 %).

Les actions d'information et de promotion arrivent en tête des services fournis par Extenda, avec respectivement 56 % et 37 %, notamment

les rencontres B2B, les séminaires et la participation aux foires et expositions. Les entreprises sévillanes étaient déjà arrivées en 2016 en tête des entreprises andalouses bénéficiant des services d'Extenda, avec 1.013 entités (32 % du total) ayant participé à 466 actions organisées par l'agence, en hausse de 7,8 % par rapport à 2015.

© MAP

**ANUGA
FOOD
TEC**
DLG

Salon international
des fournisseurs de l'industrie
agroalimentaire et des boissons

www.anugafoodtec.com

COLOGNE, 20-23.03.2018

**ONE FOR ALL.
ALL IN ONE.**

Food Processing | Food Packaging | Safety & Analytics
Food Ingredients | Services & Solutions

**Chambre Allemande de au Maroc
Commerce et d'Industrie**

Lot. El Manar, Villa 18
Rue Ahmed Ben Taher El Menjra
Quartier El Hank, 20160
20160 Casablanca
Tel. +212 (522) 42 94 20
Fax +212 (522) 94 81 72
khadija.mahmoudi@dihkcaso.org



koelnmesse

ÉLEVAGE

LA RACE ENDÉMIQUE D'MAN DEVIENT RENTABLE

Leader marocain dans le domaine de la recherche appliquée agricole, Les Domaines Agricoles (LDA) annoncent l'aboutissement d'un projet de recherche plaçant la race ovine D'man au coeur d'un ambitieux programme de production d'agneaux d'abattage. Le projet pilote mené par LDA a démontré la haute productivité de la race en viande destinée à la consommation. Mais les retombées escomptées sont nombreuses grâce, notamment, à la démocratisation attendue du process par l'Association Nationale Ovine et Caprine. En effet, la demande suscitée par le projet de mise en valeur donnera un nouveau souffle aux éleveurs de cette race considérée comme endémique.

Connue pour ses qualités intrinsèques que sont sa grande prolificité (2 à 3 agneaux par mise bas et deux luttés par an) et sa capacité à se reproduire durant une grande partie de l'année, la race D'man a déjà fait l'objet d'expériences réussies à partir de croisements à double étage : «c'est-à-dire que l'agneaux d'abattage était obtenu par croisement de la race D'man et une autre race locale dans un premier temps et ensuite par le croisement de cette dernière et une race bouchère en viande», explique M. Said Mihi, responsable des Projets et Coopération au sein de l'Association Nationale Ovine et Caprine (ANOC).

Le projet mené par LDA qui en est à sa quatrième année a permis de viabiliser industriellement à des fins de production d'agneaux d'abattage un élevage de 641 brebis de la race D'ma par reproduction directe avec les races Mérinos et Île de France. «En sautant un étage, le croisement se faisant désormais directement entre une brebis de la race D'man et un mâle d'une autre race à viande, le projet des Domaines Agricoles donne une meilleure visibilité aux éleveurs sur la rentabilité de leurs élevages. Il intéressera particulièrement ceux proches des grandes villes où la demande des consommateurs est orientée vers des carcasses bien conformées et à faible poids (9-14 kg)», s'enthousiasme M. Mihi dont l'association encourage et assiste les éleveurs ovins et caprins au Maroc.

D'autres retombées positives sur la qualité et la sécurité de l'approvisionnement du marché en viandes ovines de qualité sont attendues. Les Domaines Agricoles s'engagent à accompagner l'ANOC afin de faire profiter un maximum d'éleveurs des résultats prometteurs de son projet.



www.lesdomainesagricoles.com

SALON

DE PHOTOVOLTAÏCA À PHOTOVOLTAFRICA

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, et and in partnership with la Société d'Investissement Energétique et Masen, le Ministère de l'Energie, des Mines et du Développement Durable a organisé la troisième édition de «Photovoltaïca» : le congrès bi-annuel dédié au secteur des énergies renouvelables et, en particulier des énergies photovoltaïques.

Après deux éditions réussies, «Photovoltaïca» est revenu avec l'objectif de réunir plus d'investisseurs, nationaux et internationaux, dans le secteur des énergies renouvelables. La troisième édition orientait sa stratégie vers l'Afrique et était articulée autour de trois piliers :

- La conférence thématique qui a fédéré tout le monde sur les vrais sujets et alimenter les débats,
- Une rencontre Régions et Investisseurs/Développeurs pour stimuler l'investissement dans des projets des Régions marocaines (développement territorial),
- Et une rencontre Afrique et Investisseurs/Développeurs pour stimuler l'investissement des projets en Afrique à partir du Maroc.

Ainsi, les participants ont pu entrer en échange et partage d'expériences avec différents décideurs, développeurs d'affaires et financiers de projets.

L'objectif de la troisième édition de «Photovoltaïca», placé sous le thème «Towardsustainable développement in Africa», était de sensibiliser les professionnels sur l'importance de l'investissement dans l'énergie solaire en Afrique.

Ainsi la prochaine édition «Photovoltaïca» se tiendra dans un autre pays africain. «Photovoltaïca» va devenir «PhotovoltAfrica».



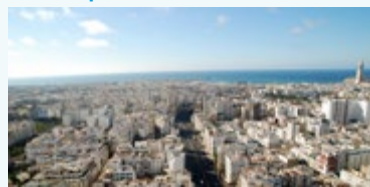
Toutes les informations sur www.photovoltaica.ma

JOINT VENTURE OCP & IBM

OCP Group et IBM (NYSE: IBM) ont annoncé la création d'une Joint-Venture (JV) visant à fournir un ensemble de services numériques et informatiques pour entreprises africaines de tous les secteurs d'activité, de l'agriculture à l'industrie. Cette annonce a été faite lors d'une cérémonie présidée par M. Moulay Hafid Elalamy, Ministre de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Economie Numérique, et en présence de M. Mostafa Terrab, Président Directeur Général du Groupe OCP, et M. Bruno Di Leo, Senior Vice-Président Global Markets d'IBM. La nouvelle JV, baptisée TEAL Technology Services™, soutiendra initialement OCP pour accélérer sa transformation digitale et améliorer l'efficacité de ses opérations. TEAL Technology Services mettra en œuvre des technologies de pointe telles que l'analytique, l'informatique cognitive et les objets connectés (Internet of Things -IoT-) et développera des services innovants en s'appuyant sur l'expertise des équipes d'OCP et d'IBM, tout en créant des emplois dans le secteur informatique au Maroc.



CASABLANCA 202 M\$ POUR SON DÉVELOPPEMENT



La Banque mondiale décaissera environ 202 millions \$ pour soutenir le développement de la ville de

Casablanca, au Maroc, indique un communiqué de l'institution.

Cet appui financier devrait permettre de donner un coup d'accélérateur à la mise en œuvre du Plan octennal de développement du Grand Casablanca (PDGC) dont le budget global est évalué à plus de 3,4 milliards \$.

«Ce programme novateur permettra non seulement de répondre aux défis de la municipalité en matière de fourniture des services publics et d'environnement des affaires, mais également de tester un modèle de gestion urbaine qui pourra ensuite être déployé dans d'autres grandes villes du Maroc.», a expliqué Augustin Maria, chef d'équipe du projet.

Notons que la ville de Casablanca concentre à elle seule environ 12% de la population marocaine, et participe à hauteur de 20% du PIB national.

© Agence Ecofin



CONTACT :

78, Bd Hadj Ahmed Mekouar
Ain Sebaa- Casablanca 20580
Tél 1 : 05 22 34 30 01/ 02/ 03

Fax : 05 22 34 35 54

Marketing@sofradis.net
www.sofradis.net

VIDEOJET 1860 (IP 66)

Voici la façon la plus intelligente d'augmenter votre productivité et de réduire les coûts : une imprimante Videojet 1860. Jusqu'à 70 % des erreurs de codage sont imputables à l'opérateur. Une amélioration de la productivité aujourd'hui peut augmenter la rentabilité de demain.



NOS PARTENAIRES



www.honeywell.com www.m.videojet.fr www.ubscodes.es www.arconvert.com

CONTRAT-PROGRAMME

L'AGROALIMENTAIRE ATTEND TOUJOURS

Le contrat-programme qui lie l'Etat et les professionnels de l'agroalimentaire n'est toujours pas validé, les textes d'application n'étant pas encore totalement écrits. Signé en avril dernier, il vise à développer le secteur agroalimentaire au Maroc grâce à un investissement de 12 milliards de dh (8 milliards seront financés par les professionnels).

Le secteur agroalimentaire sera représenté par la Fédération nationale de l'agroalimentaire (Fenagri) et la Confédération marocaine de l'agriculture et du développement rural (COMADER). L'Etat sera quant à lui représenté par les ministères de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, de l'Économie et des finances ainsi que de l'Industrie, du commerce, de l'investissement et de l'économie numérique. Ce contrat-programme est pourtant au centre des priorités. Il sera établi sur une période de 5 ans, et axé autour plusieurs points : relancer l'investissement, développer les exportations, promouvoir les produits marocains ainsi que la recherche et développement et la formation professionnelle.



SOMMET AFRICAÏN

COMMERCE ET INVESTISSEMENT



Le Sommet Africain du Commerce et de l'Investissement a tenu sa deuxième édition à la ville d'Ifrane au Royaume du Maroc, du 20 au 22 Novembre 2017, sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI.

Organisée par l'Association i-Afrika sous le thème : L'Afrique fait confiance à l'Afrique, cette édition a connu la participation de plus de 200 entrepreneurs de 13 nationalités d'Afrique, d'Europe et d'Asie.

Ce Forum s'inscrit dans la lignée des initiatives pilotées et soutenues par les Chefs d'états Africains, qui visent à renforcer les

liens d'amitié, de solidarité et de collaboration entre les pays du Continent et de créer des plateformes de renforcement pour la coopération Sud-Sud.

FORUM

ECLAIRAGE LED

Le Forum de l'éclairage LED « FEL » 2ème édition sera organisé par Electra, le magazine de l'électricité, l'éclairage et l'électronique au Maroc, le 4 avril 2018 au Sofitel de Casablanca

Plusieurs objectifs seront prévus lors de cette rencontre:

- Une conférence nationale regroupant les meilleurs experts du secteur associée à un espace d'exposition BtoB dédié à l'éclairage LED
- Un projet d'orientation des opérateurs du secteur vers l'initiation d'un cluster lumière Marocain
- Une plateforme de démonstration consacrée à l'innovation

Plus de 300 professionnels du secteur seront au rendez-vous.

Inscrivez vous gratuitement

Les places sont limitées, commandez dès à présent votre badge gratuit, en vous inscrivant sur le site web «rubrique s'inscrire»



www.fel.ma

TRACTATIONS ASTA RACHÈTE BENLAFKHI



Le groupe ASTA vient de mettre la main sur un des plus grands acteurs du thé : le groupe Benlafkih, connu pour son emblématique marque « Kamanja ». Une opération de consolidation qui s'avère être win-win pour les deux groupes. Pour Asta, qui détient entre autres la célèbre marque de thé « Bellar », il s'agit d'atteindre une taille critique lui permettant non seulement de s'installer plus confortablement dans le top 3, mais aussi de mieux contrecarrer toutes attaques de la part d'éventuels nouveaux entrants.

CGEM RELATIONS FRANCO-MAROCAINES



La présidente de la Confédération générale des entreprises du Maroc (CGEM), Miriem Bensalah Chaqroun, a appelé les pouvoirs publics à faire des relations Maroc-France un « nouveau

vecteur de développement » ?

Elle a également invité les pouvoirs publics des deux pays à mettre en place les mécanismes, pour que les opérateurs économiques soient des acteurs à part entière, et moteurs, de cette nouvelle dynamique.

La présidente de la CGEM a également indiqué que la France est un investisseur historique de taille en Afrique et devrait augmenter de 75% ses investissements sur le continent au cours des 10 prochaines années, faisant remarquer que les entreprises françaises opèrent notamment dans la distribution, l'industrie, les services à l'entreprise, ainsi que l'exploitation des ressources.

www.cgem.ma

DB SCHENKER

Transport routier N°1 européen

430 sites
99,7 millions
d'expéditions/an

Fret aérien N°3 mondial

700 sites
1,2 million T.
Volume transporté
par an

Fret maritime N°3 mondial

700 sites
2 millions EVP
Volume transporté
par an

Logistique contractuelle N°5 mondial

650 sites
8 millions m²
d'espace de
stockage



**Qui d'autre que le 1er réseau européen de transport
peut mieux gérer vos exportations !**

Pour plus de renseignements :

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

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

AGROALIMENTAIRE

LE MAROC INTÉRESSE LA CHINE

L'ASMEX a organisé le 14 décembre 2017 une rencontre avec une délégation d'opérateurs économiques chinois opérant dans le secteur agroalimentaire.

La mission de la délégation chinoise au Maroc a été organisée par le Centre de Commerce International (ITC) dans le cadre du programme EDEC qui vise à accompagner le développement des secteurs de l'agroalimentaire, des produits de la mer et du cuir.

Lors de cette rencontre, présidée par le Président de

l'ASMEX, Monsieur Hassan Sentissi El Idrissi, et en présence de plusieurs membres de l'Association, les deux parties ont mis l'accent sur la nécessité de renforcer les rencontres et échanges pour amorcer des vis-à-vis sur le marché chinois.

Des BtoB entre la délégation chinoise et les membres de l'ASMEX ont été organisés également à cette occasion

L'étude a recommandé aux entreprises intéressées par le marché chinois de tenir compte des axes suivants :

Organiser des rendez-vous sur place.

Participer aux salons.

Avoir un partenaire fiable.

Trouver une niche.

Adapter les produits aux spécificités du marché.

Protéger les marques.

Etudier les règles chinoises.



www.asmex.org

NOUVEAUTÉ

XPERIA DE SONY MOBILE



Sony Mobile Communications a annoncé que son appareil phare Xperia XZ Premium, Xperia XA1 Ultra, Xperia X1 et Xperia L1 sont désormais disponibles dans les magasins partenaires IPLus au Maroc, y compris les magasins en ligne Hmall.ma et jumia.ma.

Construit avec la dernière intelligence Sony, Xperia XZ Premium a remporté plus de 30 prix de l'industrie à l'échelle mondiale et est le seul Smartphone dans le monde doté du nouvel appareil photo de Sony le Motion Eye™. Il offre entre autres la première capture et lecture de vidéo en Super Slow Motion de 960 images par seconde au monde, quatre fois plus lente que n'importe quel autre Smartphone. Son appareil photo est si avancé qu'il capture le mouvement que l'œil humain ne peut pas voir.

www.sonymobile.com

COOPÉRATION

MAROC ET ÉTHIOPIE



Le Maroc et l'Ethiopie offrent un « énorme » potentiel de coopération qui couvre nombre de domaines notamment l'agriculture et l'agro-alimentaire, ont affirmé, à Addis-Abeba, les participants à un forum d'Affaires réunissant des représentants d'Institutions publiques et d'entreprises marocaines et éthiopiennes.

Les deux pays disposent d'un « énorme potentiel de coopération notamment dans les domaines de l'agriculture et de l'agro-alimentaire », ont souligné les différents intervenants, rappelant que le Maroc et l'Ethiopie avaient conclu, l'année dernière, un mémorandum d'entente « ambitieux » en matière agricole, lequel ne manquera pas de booster divers segments agricoles en Ethiopie et, par ricochet, rendre ce secteur vital, qui participe à hauteur de 39% du PIB et emploie 80 % de la population active, plus productif et encore plus attrayant.

Près de 300 rendez-vous BtoB ont été prévus durant les deux jours de ce forum d'affaires (11-12 décembre).

Pour rappel, une délégation d'affaires composée de quinze entreprises marocaines du secteur des produits de l'agriculture et de la pêche a fait le déplacement.

INFRASTRUCTURES POUR VOITURES ÉLECTRIQUES

La Société Nationale des Autoroutes du Maroc (ADM) a organisé une journée d'étude, de réflexion et surtout de projection commune structurée vers l'avenir réunissant



l'IRESEN, l'ensemble des partenaires pétroliers installés sur l'axe autoroutier et les principaux fournisseurs de solution pour la recharge des voitures électriques. Cette rencontre a été animée par des experts en matière de mobilité électrique pour soutenir les groupes de travail dans leur réflexion.

A titre de rappel, ADM a fait de la mobilité durable un des axes stratégiques de son engagement inscrit sur sa feuille de route de développement durable. L'électromobilité est un des leviers d'évolution vers cette mobilité. En effet, Le véhicule électrique est une réponse efficace et concrète pour diminuer l'empreinte environnementale des transports. Il constitue un maillon manquant du panorama de la mobilité durable à l'heure actuelle.

SALON LE MAROC REMARQUÉ AU SIAL



Le 8ème salon international de l'agroalimentaire du Moyen orient (SIAL) a été marqué par une participation distinguée du Maroc, à travers un stand mis en place par l'Agence pour le

développement agricole (ADA) où ont été exposés divers produits du terroir.

Le stand marocain a connu la participation de 25 exposants, représentant 16 coopératives agricoles, trois groupements d'intérêt économique et six entreprises privées, dont le principal objectif est de mettre en avant les produits du terroir marocain et le développement qu'a connu le secteur agricole à la faveur du Plan Maroc Vert.

En marge de cette manifestation, un accord de partenariat a été signé entre l'institution émirati « Jenaan Investment » et le groupe marocain « Diana Holding » pour exploiter plus de 2.500 hectares de terres agricoles au Maroc afin de produire de l'huile d'olive et des fruits rouges, en particulier les fraises, à l'horizon 2020.

<https://sialme.com>

GROWING INTO THE FUTURE TAKING CARE ADDING VALUE

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

NOUVEAUX PRODUITS : Retour aux sources - vintage - d'antan

LE POT EN VERRE Régal du Chef



Recettes bistrognomiques gourmandes et inédites élaborées avec le Chef, MOF, Jean-Luc Danjou. 4 recettes dressées dans des bocaux en verre de 260 g qui mettent en valeur la cuisine d'aujourd'hui. Duo de bœuf et agneau & son écrasé de potiron, Filet de poulet & son risotto crémeux aux champignons, Curry d'émincés de poulet au lait de coco & petits légumes et Tortiglioni & ses légumes grillés au piment d'Espelette.

SAUCES MAISON Giraudet



La Maison Giraudet une des rares en France à proposer des sauces fraîches «maison». Dans chaque pot de 250g se goûtent des produits frais et de saison, cultivés en grande partie par les producteurs de la région bressane. Des compositions goûteuses, crémeuses et colorées qui viendront napper vos repas ou sublimer vos mets comme un poisson, une viande blanche ou un simple plat de pâtes.



SOUPES D'ANTAN Ferme d'Anchin

Vitamines (A, B5, B1, C et PP), minéraux (magnésium, potassium, fer, zinc et soufre), antioxydants, fibres et de l'eau !

Reine de l'hydratation, énergisante, hypocalorique et antifatique, la soupe n'a décidément que des qualités et se mitonne à l'envi sous le signe du bien-être.

Aux 5 légumes, potimarron, tomate & basilic, petit pois - brocoli & courgette, ...

Et dans sa bouteille en verre elle apporte un petit côté d'authenticité.

BOITE EN FER LU



Avec une grande variété de recettes pâtisnières, l'assortiment Calèche de LU est idéal pour un rendez-vous entre amis, pour partager avec la famille, et pour tout type de réunion. Parfait pour toutes les occasions grâce à son élégante boîte en métal. A collectionner...

BOUTEILLE VINTAGE Coca Cola

La réputation de la marque, une des plus célèbres au monde, s'est faite sur une petite bouteille en verre de 20 cl. Aujourd'hui, Coca-Cola relance le pack mythique de huit bouteilles en verre de 20 cl.

Les bouteilles en verre au design originel, «Contour», permettent de se rappeler les instants vintage liés à la célèbre boisson, tout en conservant le goût particulier du breuvage.





BONBON SOUCOUPES

Look o Look

Star des années 80, les Soucoupines sont toujours très tendance. Elles contiennent de la poudre acide à l'intérieur. La recette n'a pas changé : Sucre, dextrose, amidon de maïs, acidifiant, acide tartrique, correcteur d'acidité, carbonate acide de sodium, arôme, colorants: E100, E132, E162.



LE LAIT EN BOUTEILLE

Mountain Milk

Anders Drage a proposé ce packaging lors de son projet de fin d'étude. On apprécie le côté minimal de cette bouteille qui met clairement le lait en avant. Point original l'étiquette avec les informations qui est située à l'arrière révèle une montagne lorsque la bouteille se vide.

YAOURT : LES ORIGINES

Danone



Voici la nouvelle gamme de yaourt Danone 1919: Un yaourt au lait entier inspirée de la recette originale de 1919 et sublimé par 100 ans de savoir faire Danone. Savourez sa texture ferme et fondante au bon lait entier 100% issue de fermes françaises. A découvrir Nature ou aux arômes naturels de vanille, de citron, de fleur d'oranger ou encore de miel !

COMPAL
• 1952 •
VITAL
AOX

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

L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE AU MAROC

L'industrie de transformation et de valorisation des produits de la pêche occupe une place privilégiée dans l'économie marocaine en assurant 50% des exportations agro-alimentaires et 12% des exportations totales du Maroc. Cette industrie traite près de 70% des captures de la pêche côtière et exporte environ 85% de sa production sur une centaine de pays dans les cinq continents. En 2012, cette industrie a réalisé un tonnage à l'export de 471.249 tonnes pour une valeur de 13,23 milliards de Dirhams.

Le Maroc constitue aujourd'hui une plate-forme régionale incontournable de valorisation et d'exportation de produits de la pêche.

Le secteur des industries de la pêche regroupe les activités de la conserve de poisson, de la semi-conserve de poisson, du conditionnement à l'export des produits de la mer frais, de la congélation, de la fabrication de farine et huile de poisson et du traitement des algues marines.

Motivé par sa vocation de grand pays exportateur de poisson et à l'écoute des exigences du marché, le Maroc s'est doté d'une infrastructure de valorisation moderne et a mis en œuvre une politique de développement de la filière dont le maître mot est 'qualité compétitivité'.

Le développement de la conscience environnementale chez les consommateurs, les pouvoirs publics et les professionnels a conduit à l'inscription dans une démarche d'écobellisation afin de garantir le maintien du potentiel halieutique et assurer la protection de l'environnement.



L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE

L'industrie de la conserve de poisson au Maroc est le fruit d'une longue évolution et d'accumulation de savoir faire. Elle regroupe actuellement une trentaine d'unités de traitement actives, offrant une capacité de traitement annuelle de 300.000 tonnes de matière première et employant 21.000 salariés entre permanents et saisonniers.

L'INDUSTRIE DE LA SEMI-CONSERVE

L'industrie de la semi-conserve porte surtout sur la salaison et le traitement de l'anchois ainsi que sur les marinades des produits de la pêche. Cette industrie regroupe une vingtaine d'unités de production (filetage et conditionnement) et une dizaine d'unités de salaison. Elle offre 6.000



postes d'emploi directs dont 1.000 permanents et 5.000 saisonniers.

L'INDUSTRIE DE CONGÉLATION À TERRE

L'activité de congélation des produits de la mer occupe une place importante parmi les activités de conservation et de traitement dans notre industrie. La plupart des unités de congélation se trouvent centrées dans la partie Sud du pays en raison du développement de la pêche céphalopodière et de la pêche pélagique.

Elle offre environ 6.000 postes d'emploi.

L'INDUSTRIE DU FRAIS

L'industrie du frais regroupe environ une cinquantaine d'unités de conditionnement dont quarante seulement sont opérationnelles, offrant près de 2.000 postes d'emplois permanents et 1000 postes saisonniers.





Cette industrie traite annuellement environ 42.000 tonnes de poisson blanc, destinés principalement au marché européen dont le marché espagnol représente, à lui seul, près de 73%, pour un Chiffre d'Affaires global

L'INDUSTRIE DE FARINE ET HUILE DE POISSON

L'industrie de farine et huile de poisson, installée au Maroc à partir des années 40, a pris son essor depuis une vingtaine d'années. Cette activité est assurée par une trentaine d'unités localisées essentiellement dans les ports sardiniens d'Agadir, Safi, Tan Tan,

Essaouira et Laâyoune.

L'industrie de farine et huile de poisson fournit près de 1.000 postes d'emplois et, s'approvisionne auprès de la pêche sardinière, représentant environ 8.000 marins.

L'INDUSTRIE DE TRANSFORMATION DES ALGUES MARINES

L'industrie d'extraction d'agar a plus de 50 ans d'âge au Maroc. Au cours de ce demi siècle d'existence elle s'est attachée à développer une valorisation maximale de cette matière première naturelle renouvelable du littoral que sont les algues. Cette industrie a pu se hisser au deuxième rang mondial pour les exportations d'agar.

LE PLAN HALIEUTIS

La vertueuse dynamique de la planification stratégique qui couvre, sous la conduite éclairée de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, l'ensemble des secteurs de l'économie marocaine a gagné également le secteur halieutique national.

PLAN « HALIEUTIS » : UNE NOUVELLE STRATÉGIE DE

DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR HALIEUTIQUE AU MAROC

Le secteur de la pêche au Maroc a été doté d'une nouvelle stratégie de développement à l'horizon 2020 baptisée «Halieutis». Halieutis est une stratégie intégrée, ambitieuse et globale. Elaborée conformément aux orientations stratégiques de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, elle vise la mise à niveau et la modernisation des différents segments du secteur de la pêche ainsi que l'amélioration de sa compétitivité et de sa performance.

Le Plan Halieutis est destiné à venir en aide aux pêcheurs marocains par la création de nouvelles plateformes industrielles et la gestion plus professionnelle des ressources halieutiques. Ce plan vise à augmenter les ressources halieutiques et à les gérer de manière plus professionnelle. Une stratégie renouvelée de développement et de compétitivité du secteur. Elle ambitionne de valoriser de façon durable l'abondante ressource halieutique marocaine et de tripler



ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES















Inox

Tôle

Raccord

Tube

Robinetterie

Visserie

Quincaillerie

Outils

Fournitures industrielles

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

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

le PIB du secteur d'ici 2020 pour en faire un moteur de croissance pour l'économie nationale. Elle vise ainsi à porter le nombre des emplois directs à 115.000 contre 61.650 actuellement et à augmenter la valeur des exportations des produits de la mer à plus de 3,1 milliards de dollars.

Le Plan Halieutis prévoit la concrétisation d'un certain nombre de projets phares de transformation et de valorisation des produits de la mer, avec à leur tête la création de trois pôles de compétitivité (Tanger, Agadir, Laâyoune-Dakhla) devant mobiliser des investissements de neuf milliards DH. La nouvelle stratégie procède d'une vision sectorielle intégrée s'articulant autour de trois axes majeurs, à savoir l'exploitation durable des ressources et la promotion d'une pêche responsable où les pêcheurs sont les premiers acteurs, le développement d'une pêche performante en faveur d'une qualité optimale dans le traitement des produits, et l'amélioration de la compétitivité afin de conquérir de nouvelles parts de marché. Il est à mentionner que le lancement de ce Plan a été marqué par la signature de deux conventions de partenariat entre les ministères concernés et plusieurs acteurs institutionnels portant sur la promotion des activités de pêche et le développement des infrastructures y afférent. La première convention, relative au contrat de performance de l'Office national des pêches (ONP) au titre de la période 2009-2012, a été signée par le ministre de l'Economie et des Finances, le ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime et le directeur général de l'ONP.

Quant à la seconde convention, qui concerne la concession des ports de pêche en faveur de l'ONP, elle a été signée par le ministre de l'Équipement et du Transport, le ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime et le directeur général de l'Agence nationale des ports. Par ailleurs, la réalisation du parc Haliopolis s'inscrit dans le cadre de la création d'un pôle de compétitivité halieutique régional basé sur un concept innovant de nouvelle génération de parcs industriels intégrés



offrant une gamme diversifiée de services.

Le projet est conséquent. Ce projet phare s'inscrit dans le Plan Halieutis. Il nécessite pour sa réalisation un investissement total estimé à 6,6 milliards de dirhams. Ce futur parc industriel générera quelque 20.000 emplois et offrira aux investisseurs des lots de terrains équipés, des unités prêtes à l'emploi, des plateaux de bureaux et une pépinière d'entreprises. Il est doté d'un potentiel de transformation des produits de la mer de 500.000 tonnes, dont 150.000 tonnes pour les usines délocalisées et 350.000 tonnes pour les nouvelles unités industrielles. Le projet sera érigé sur une superficie totale de 150 hectares répartis sur les industries de transformation, les industries de support, les activités logistiques et les

activités de services.

En effet, la stratégie renouvelée de développement et de compétitivité du secteur vise à augmenter à l'horizon 2020 la consommation de poisson au Maroc pour atteindre 16 kg/ habitant/ an, contre 10 kg actuellement. De même, la valeur des exportations des produits de la mer sera portée à plus de 3,1 milliards de dollars contre 1,2 milliard en 2007. Dans ce sens, le Plan «Halieutis» prévoit la concrétisation de 16 projets structurants dans les filières de transformation et de valorisation

CHIFFRES CLÉS

Le Maroc dispose d'atouts indéniables en ce qui concerne les ressources halieutiques. Le Royaume est doté par une côte de 3.500 km, située sur les rivages Atlantique et Méditerranée lui conférant, pour la zone Atlantique, des caractéristiques hydro-climatiques très favorables: vents alizés, remontée des eaux froides profondes riches en aliments (upwelling).

Ces conditions ont fait de cette région l'une des plus productives au monde. L'industrie de Transformation et de Valorisation des Produits de la Mer, traite près de 70% des captures de la pêche côtière et exporte environ 85% de sa production sur une centaine de pays dans les cinq continents.



des produits de la mer.

EXEMPLE DE FINANCEMENT DE LA M.A.N.E : LES CLUSTERS

La promotion des clusters est un des principaux chantiers de la stratégie « Initiative Maroc Innovation ». L'objectif recherché est de permettre, à l'instar des expériences internationales dans ce domaine, l'éclosion de projets innovants orientés marché et d'accompagner les entreprises et les acteurs les plus volontaristes et les plus capables de constituer des clusters de haut niveau. Les clusters devront, en effet, constituer un mode efficace de génération de projets collaboratifs à fort contenu innovant. Ils ont, pour objectifs, de : Animer les acteurs (entreprises, de centres de formation et d'unités de recherche) autour de projets collaboratifs à fort contenu R&D dans les niches et thématiques identifiées. Créer un environnement technologique et des synergies favorables au développement de projets de R&D et

d'innovation, Améliorer la visibilité internationale des secteurs d'activités retenus.

En vue de favoriser l'émergence et la mise en place des clusters dans notre pays, il a été procédé à l'adoption d'une démarche visant, d'une part, à définir le cadre conceptuel général de mise en place de ces infrastructures, et d'autre part, à réunir les conditions propices à leur développement. Il s'agit en effet, d'impulser et d'accompagner la mobilisation des différents acteurs et le développement des synergies et surtout du partenariat actif entre les entreprises, les centres de recherche et les organismes de formation, autour de projets coopératifs à fort contenu innovant avec une stratégie commune de développement.

Dès le lancement de l'Initiative Maroc Innovation, il a été procédé à l'accompagnement de trois clusters au titre d'opération pilote :

- Cluster dans les secteurs des TIC (quatre niches d'excellence) ;

- Cluster dans le secteur de la microélectronique autour d'un groupe d'entreprises du secteur et de Mascir.

- Cluster électronique et mécatronique; En vue de structurer la démarche de mise en place des clusters et de mettre les conditions favorables à la stimulation de la création de ces derniers, ce département a lancé en septembre 2010 une étude pour la définition d'une politique publique marocaine de promotion des clusters. L'objectif étant de :

- Identifier les projets de clusters potentiels à la lumière des stratégies de développement et priorités nationales.

- Elaborer une feuille de route pour la mise en place des clusters sur la base d'une analyse des bonnes pratiques en la matière au niveau international (benchmark).

- Elaborer un cahier des charges pour la sélection des clusters à soutenir (labellisation).

Remerciements à la FENIP



alpha bio services
Gestion sanitaire de votre environnement

05 22 25 83 00

www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

Alpha Bio Service vous propose toute une gamme de systèmes performants et professionnels pour protéger efficacement votre **culture**, votre **habitat**, votre **industrie**.

 HABITAT
 CULTURE
 INDUSTRIE

SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES
 PestWest www.pestwest.com		 100% NATUREL	

TOUS NOS PRODUITS SONT HOMOLOGUÉS PAR LE MINISTÈRE DE LA SANTÉ AU MAROC & CONFORMES AUX NORMES :






4, Rue Imam Al Aouzi Bd Yacoub El Mansour Maarif Casablanca Maroc.

Fax : 0522238840 - alphabioservice@gmail.com

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)



Accord de Libre Échange Maroc-USA : Modification du droit d'importation préférentiel applicable au blé tendre et à ses dérivés.

Circulaire de l'ADII N° 5722/222 du 22 novembre 2017
Par décret n° 2-17-222 du 13 octobre 2017 vous avez été informés de l'application d'un taux d'importation de 30 % au blé tendre et à ses dérivés dans le cadre de l'accord avec les USA.

En conséquence, l'annexe IV à la circulaire de base n° 4977/222 du 30 décembre 2005 est modifiée conformément aux indications du tableau joint à la présente circulaire.

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

Note circulaire de la direction générale des impôts
Circulaire n°5722/222



Accord de Libre Échange Maroc-UE : Modification du droit d'importation préférentiel applicable au blé tendre et à ses dérivés.

Circulaire de l'ADII N° 5723/222 du 22 novembre 2017
Le décret n° 2-17-633 du 13 octobre 2017 prévoit l'application d'un taux d'importation de 30 % au blé tendre et à ses dérivés dans le cadre de l'accord avec l'union européenne.

Aussi, le nouveaux taux préférentiel à appliquer à ces produits, dans le cadre du contingent prévu est-il de :

- 9.9% pour la tranche de valeur inférieure ou égal à 1000 DH/tonnes
- 2,5% pour la tranche de valeur supérieure à 1000 DH/tonnes

En conséquence, la liste de l'annexe I à la circulaire de base n° 5342/222 du 28 septembre 201 est modifiée conformément aux indications du tableau joint à la présente circulaire.

Cette mesure est prendra effet à partir du 1er décembre 2017.

Note circulaire de la direction générale des impôts
Circulaire n°5723/222



Production biologique: modalités de reconnaissance de l'équivalence, des mesures de contrôle des opérateurs et des documents certifiant les produits obtenus dans un pays tiers.

Arrêté n°2110-17 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 n°2110-17 du 25 kaada 1438 (18 août 2017) relatif aux modalités de l'équivalence des modes de production biologique, des mesures de contrôle des opérateurs et des documents certifiant les produits obtenus selon le mode de production biologique dans un pays tiers.

Arrêté n°2110-17 du 25 kaada 1438 (18 août 2017)
BO n°6622 page 1294 (Fr)



Qualité et sécurité sanitaire des dattes et pâtes de dattes commercialisés

Décret n°2-17-433 du 5 safar 1439 (25 octobre 2017)
Ce présent décret fixe les conditions permettant d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des dattes entières, avec ou sans noyaux et de la pâte de dattes, traités, conditionnées ou exposées en vue de leur commercialisation pour la consommation humaine.

Les dispositions du présent décret ne s'appliquent pas aux autres modes d'utilisation des dattes notamment les dattes destinées à une utilisation industrielle ou à l'alimentation animale.

Décret n°2-17-433 du 5 safar 1439 (25 octobre 2017)
BO 6622 page 1292 (Fr) BO 6620 page 6497 (Ar)



Qualité et sécurité sanitaire du miel et des autres produits de la ruche commercialisés

Décret n°2-17-436 du 26 safar 1439 (14 novembre 2017)

Ce présent décret fixe les conditions permettant

d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire du miel et des autres produits de la ruche commercialisés.

Décret n°2-17-436 du 26 safar 1439 (14 novembre 2017) BO 6628 page 1326 (Fr) BO 6626 page 67267 (Ar)



Laits d'allaitement importés destinés à l'alimentation des animaux - Police sanitaire vétérinaire à l'importation

Décret n°2-17-620 du 19 rabiaa I 1439 (8 décembre 2017)

Ce décret fixe les conditions auxquelles doivent répondre les laits d'allaitement importés destinés à l'alimentation des animaux.

Décret n°2-17-620 du 19 rabiaa I 1439 (8 décembre 2017) BO 6632 page 1412 (Fr) BO 6632 page 7288 (Ar)



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

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

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

Agée et Reconnu par
ONSSA

Accrédité ISO-17025 par
SEMAG
MCI/CA/AL35/2009

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

DYNAMIQUE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE MAROCAIN

P principal débouché du secteur agricole, l'industrie agroalimentaire représente, selon la Fédération Nationale de l'Agroalimentaire « FENAGRI », près du tiers de l'industrie nationale. Ce secteur génère un chiffre d'affaires de près de 115 milliards de DH, des emplois directs de 150.000 et une valeur ajoutée de 30 milliards.

ÉVOLUTION DES EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES

Les exportations du secteur agroalimentaire ont connu ces dernières années une évolution remarquable. Ainsi, au troisième trimestre 2017, les exportations du secteur atteignent leur plus haut niveau des cinq dernières années soit une valeur de plus de 22 milliards de DH.

L'analyse des exportations agroalimentaires marocaines par continent, fait ressortir que durant la période 2000-2015, ces exportations ont enregistré une forte croissance annuelle moyenne, et ce, pour l'Asie et l'Afrique à hauteur respectivement de 14% et de 13%. Quant aux exportations vers l'Europe et l'Amérique, leur croissance annuelle moyenne a été modérée à hauteur de 8% et 7% respectivement.

Le Maroc a entamé, dans le cadre de sa stratégie globale d'ouverture et de libéralisation, une diversification géographique de ses débouchés à l'export et un repositionnement progressif sur des marchés à fortes potentialités.

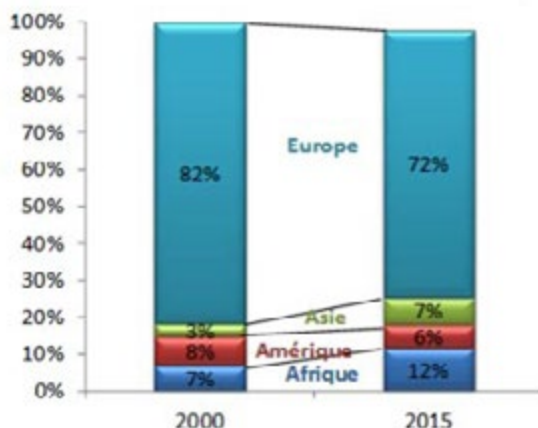
Ainsi, l'Afrique constitue, un important gisement et relai de croissance pour les exportations marocaines en raison de son accroissement démographique et de l'élargissement de sa classe moyenne, faisant évoluer le modèle des économies africaines vers un développement plus ouvert sur le marché international.

Source : Crédit Agricole du Maroc

Evolution des exportations de l'industrie agroalimentaire



Structure des exportations agroalimentaires marocaines par continent



Un contrat-programme en faveur du secteur agroalimentaire

Afin de renforcer la position du secteur agroalimentaire et relancer sa compétitivité, un contrat-programme a été signé, le 17 avril 2017 en marge de la 9e édition des Assises nationales de l'agriculture, par le gouvernement et les opérateurs du secteur agroalimentaire pour une durée de 5 ans (2017-2021).



Source : FENAGRI

Le coût global de mise en œuvre des actions prévues dans le cadre de ce contrat-programme a été estimé à 12 milliards de DH, dont 8 milliards de DH seront pris en charge par les professionnels.

Le ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts prévoit également la mise en place de Centres d'Innovations Agroalimentaires (CIAA). Le but est d'accompagner le secteur dans ses efforts de développement à travers une plateforme de R&D performante.

Sources : Office des changes, FENAGRI, ministère des finances

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



Fédération des Industries Métallurgiques,
Mécaniques et Électromécaniques

Ministère de l'Industrie,
de l'Investissement, du Commerce,
et de l'Économie Numérique



وزارة الصناعة
والاستثمار والتجارة
والاقتصاد الرقمي

Sous l'égide de

Ministère de l'Équipement,
du Transport, de la Logistique
et de l'Eau



وزارة التجهيز
والنقل واللوجستيك
والماء

SISTEP

11^{ÈME}
EDITION

**SALON INTERNATIONAL
DE SOUS-TRAITANCE
D'APPROVISIONNEMENT
ET DE PARTENARIAT**

L'UNIQUE
Salon
Organisé par les
Professionnels
du Secteur

**12 AU 15
Avril
2018**

FOIRE INTERNATIONALE
DE CASABLANCA - MAROC

Sous le Thème
« L'INDUSTRIE, VECTEUR
DU DÉVELOPPEMENT EN
AFRIQUE »



Partenaires Institutionnels



Partenaires Presse



Organisateur



+212 6 63 49 66 62
urbacom@urbacom.net
urbacom.net/sistep.ma

Organisateur Délégué



FILIÈRE AVICOLE

Le contrat-programme 2011-2020

L'aviculture marocaine est assurée par deux secteurs, à savoir un secteur traditionnel fermier et un secteur moderne intensif. Ce dernier contribue à près de 87 % dans la production totale qui s'élève en 2010 à 560 000 Tonnes de viande et 4,5 milliards d'œufs, ce qui porte le disponible à la consommation par habitant et par an à 17,2 kg et 138 unités.

Les investissements consentis dans le secteur avicole moderne sont évalués 9,4 milliards de DH et le chiffre d'affaires réalisé est de 23,2 milliards de DH.

Les emplois créés dans ce secteur sont de l'ordre de 360 000 dont 110 000 emplois directs dans les unités de production et 250 000 emplois indirects dans les circuits de distribution et de commercialisation.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi 49/99 en avril 2007, un effort considérable de mise à niveau a été relevé à l'amont de la filière notamment au niveau des élevages et couvoirs qui ont été restructurés conformément aux dispositions de la loi. Toutefois le maillon aval d'abattage et de commercialisation continue d'exercer dans des conditions ne reflétant pas le niveau de développement constaté en amont.

C'est ainsi que les objectifs du contrat-programme 2009-2013 signé en avril 2008 entre le Gouvernement et la FISA, ont été atteints et même dépassés. Ceci n'a pas manqué d'avoir des répercussions positives sur l'accessibilité des produits avicoles et la baisse des prix à la consommation.

Par ailleurs, les objectifs du Plan Maroc Vert ciblent le développement de la filière autour de l'agrégation et l'intégration de tous les segments de la filière, garante de la régulation du marché et de l'amélioration de la qualité des produits avicoles.

Compte tenu de ces évolutions et afin de relever les nouveaux défis auxquels est confronté le secteur notamment en matière de restructuration de l'abattage, de développement de la distribution moderne et de l'exploration de niches à l'export, une nouvelle feuille de route s'impose visant à renforcer le rôle crucial du secteur dans la garantie de la sécurité alimentaire et la croissance de l'économie nationale.

CONTRAT-PROGRAMME POUR LE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE AVICOLE

- Considérant le rôle primordial du secteur avicole en matière d'investissement, de création d'emplois et de contribution à



la garantie de la sécurité alimentaire en protéines d'origine animale du pays ;

- Considérant les axes prioritaires de la stratégie «Plan Maroc Vert» visant l'organisation de l'amont avicole autour de l'agrégation, le développement de la valeur ajoutée et de la distribution moderne ;

- Considérant les avancées réalisées dans la mise à niveau de l'amont de la filière conformément aux dispositions de la loi 49-99 ;

- Considérant l'évolution rapide et la concrétisation des objectifs économiques du Contrat-Programme 2009-2013 signé en 2008 entre le Gouvernement et la FISA ;

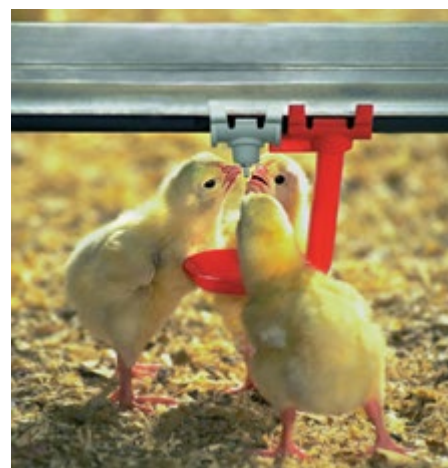
- Considérant le retard dans la réalisation des objectifs du contrat-programme 2009-2013 visant la modernisation de l'activité d'abattage et des circuits de commercialisation des produits avicoles ;

- Considérant l'ambition d'explorer de nouveaux débouchés notamment en Afrique,

QUELQUES CHIFFRES

Le secteur des viandes blanches permet la création de 98.000 emplois directs et de 225.000 emplois indirects. Il génère 21.0 Milliards de dirhams par an et totalise des investissements de l'ordre de 8,7 Milliards de dirhams par an.

Le Maroc produit annuellement 320 millions de poussins et 7,8 millions de dindonneaux. Concernant la production de viandes blanches, elle s'élève à 490.000 tonnes en plus de 3,9 milliards d'œufs.



Moyen Orient, Asie,... pour développer les exportations de produits avicoles. Le Gouvernement, le Crédit Agricole du Maroc et la FISA ont convenu de signer un nouveau Contrat- Programme qui annule et remplace le Contrat-Programme signé en avril 2008, et ce en vue d'œuvrer ensemble à la mise à niveau et au développement du secteur avicole dans sa globalité à l'horizon 2020.

FILIÈRE AVICOLE

Coût d'investissement: 3,76 Milliards Dhs (État: 700 Millions Dhs)
Durée : 2011-2020*

PARTIES SIGNATAIRES

Gouvernement

- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
- Ministère de l'Économie et des Finances
- Crédit Agricole du Maroc

Profession

- Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole (FISA)

CONSISTANCE DU PLAN D'ACTION

Pour atteindre ces objectifs, le nouveau

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

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

APPUI ET INCITATIONS DE L'ÉTAT

- Acquisition de brumisateurs : 30% du prix d'acquisition.
- Acquisition des Pad Cooling: 30% du prix d'acquisition.
- Exportation des œufs à couvrir et des poussins d'un jour: 1 dhs /kg.



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



AGROEXPO
GREATEST OF TURKEY

13th INTERNATIONAL AGRICULTURE and LIVESTOCK EXHIBITION





850 EXHIBITORS



337.000m² FAIRGROUND



285.000 VISITORS



60 COUNTRIES

TURKEY'S LARGEST and EUROPE'S FOURTH LARGEST AGRICULTURE FAIR

İZMİR - TURKEY

01 - 04 FEBRUARY 2018



Plant Production



Livestock



Feed & Feed Additives



Beekeeping



Agricultural Machinery



Tractors



Food Technologies





www.agroexpo.com.tr



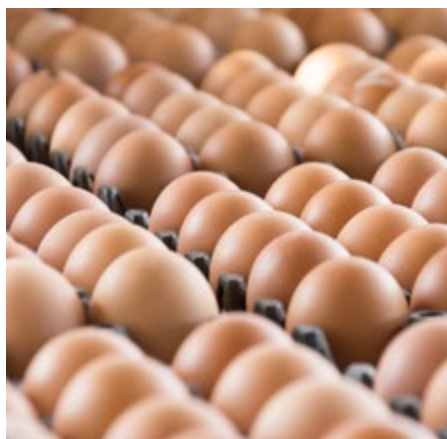
international@orionfair.com



[/agroexpoizmir](https://www.facebook.com/agroexpoizmir)



+90 533 134 20 67



INFRASTRUCTURES

Les infrastructures de production comptent :

- 40 unités de fabrication d'aliments composés
- 47 couvoirs de production de poussins de type chair
- 4 couvoirs de production de poussins de type ponte
- 5032 élevages autorisés de poulet de chair
- 307 élevages autorisés de dinde
- 226 élevages de poules pondeuses
- 23 Abattoirs avicoles industriels agréés
- 02 unités d'abattage d'autruche + 01 unité d'abattage de caille
- 25 unités de découpe et de transformation
- 05 unités de découpe, de production de VSM et de production de viande congelée

EXPORTATION VERS L'UE

En réponse à un article paru sur L'Economiste concernant l'exportation des produits à base de viandes de volailles traitées thermiquement, la Commission Européenne a publié, le 16/10/2017, un communiqué confirmant la version de la FISA et celle de l'ONSSA.

Ce communiqué fait état de la procédure adoptée pour statuer sur la demande d'inscription de tout pays souhaitant exporter ses produits vers l'Union Européenne.

Cette procédure est établie en 6 étapes :

- La procédure est enclenchée par une demande officiellement adressée par le pays tiers à la Commission Européenne (C'est donc bien le Maroc, à travers l'ONSSA, à la demande de la FISA, qui a enclenché le processus),
- Le pays tiers répond au questionnaire de la Commission Européenne (CE) et fournit les informations nécessaires permettant de

statuer sur l'éligibilité du pays tiers d'exporter ses produits vers l'Union Européenne (UE),

- Le pays tiers soumet à la CE, pour validation, un plan de surveillance des résidus des médicaments vétérinaires, des pesticides et des contaminants de l'environnement pour les produits d'origine animale que l'on souhaite exporter vers l'UE.

- Si le plan de surveillance est validé par la CE, le pays demandeur est inscrit sur la liste des pays tiers disposant d'un plan de surveillance de résidus,

Le pays tiers entame la mise en œuvre du plan de surveillance en attendant que la CE puisse programmer des audits des autorités sanitaires compétentes du pays tiers.

- En fonction des conclusions de ces audits et de l'évaluation des plans d'action et de leur application, la CE propose aux Etats membres de voter l'inclusion du pays demandeur dans la liste des pays autorisés à exporter les

produits en question vers l'UE.

- Après avoir terminé ces audits et appliqué les actions correctives, la CE statuera sur l'inscription du Maroc sur la liste des pays autorisés à exporter vers l'UE des produits à base de viandes de volailles traitées thermiquement. La liste des établissements sera proposée par les autorités marocaines et mise à jour régulièrement.

Conformément à cette procédure, le Maroc a formulé à la CE, sa demande d'exporter les produits à base de viandes de volailles traitées thermiquement et c'est ainsi que la CE a effectué les audits ci-après :

- Audit « santé animale » pour l'évaluation de l'efficacité des contrôles officiels relatifs à la santé animale. Cet audit a eu lieu du 6 au 14 mars 2017,

- Audit « résidus » pour évaluer la mise en œuvre du plan de surveillance des résidus. Cet audit a eu lieu du 11 au 18 septembre 2017,





- Audits « hygiène et salubrité » prévu pour décembre 2017.
A ce jour, la procédure suit encore son cours normal. Aucune décision définitive concernant l'exportation de nos produits vers l'UE n'a été prise.

En résumé, comme sont venus le confirmer les communiqués de l'ONSSA et de la FISA, le processus d'autorisation d'export des produits à base de viandes de volailles traitées thermiquement vers l'UE est encore en cours. Toute autre conclusion reste de la pure spéculation.

DAWAJINE : 20 ÈME ANNIVERSAIRE

Après 20 ans d'existence, le Salon Avicole de Casablanca «Dawajine» confirme sa place de carrefour international et de vitrine d'excellence, en renforçant son positionnement en tant qu'évènement majeur dans la région de l'Afrique du Nord et de l'Ouest. Le salon «Dawajine» affirme son rayonnement sur l'Afrique avec l'établissement de partenariats de coopération avec plusieurs pays du continent.

C'est ainsi que la 20ème édition du salon Dawajine a été organisée sous le thème «L'aviculture, un pilier de l'agriculture en Afrique».

Le salon Dawajine est devenu un lieu d'échange de savoir-faire et de présentation des nouvelles technologies. Il est aussi l'occasion de rencontres et de concertation entre les professionnels et les différents intervenants dans le secteur avicole (fabricants d'aliments composés, laboratoires de produits pharmaceutiques, fournisseurs de matériel et biens d'équipements, abattoirs avicoles, transformation et sur-transformation de viandes de volailles et des œufs, fournisseurs de souches, laboratoires de recherches et d'analyses, fournisseurs d'emballages, entreprises spécialisées dans la construction de bâtiments d'élevage, fournisseurs de gaz, transporteurs, organismes financiers, presse spécialisée,...).

Plus d'informations: www.fisamaroc.org.ma

PMV

Objectifs de développement de la filière dans le cadre du Plan Maroc Vert

- Renforcement de la modernisation de la filière comme base de consommation de viandes au Maroc.
- Augmentation de l'offre en volume et amélioration de la qualité des produits.
- Amélioration des conditions d'accessibilité autour de nouveaux produits et de nouveaux réseaux de commercialisation.

• Industrie • Btp • Tertiaire • Public • Santé



26 • 27 • 28 AVRIL 2018

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA
MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

المعرض الدولي للصحة والسلامة المهنية والحماية الشخصية و...
المعدات

[5ÈME ÉDITION]

• SANTÉ/SÉCURITÉ AU TRAVAIL • SÉCURITÉ INCENDIE
• SÛRETÉ & MALVEILLANCE • RISQUES MAJEURS



Parrainage officiel*

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

PARTENAIRES GOLD



EXPOSER ET DEVENIR PARTENAIRE

+33 (0)5 57 54 12 64

INFORMATION ET INSCRIPTION GRATUITE

www.preventica.ma



INDURIT

Le revêtement idéal des industries agroalimentaires

Produit indispensable pour la réalisation de tout sol fortement sollicité, Indurit est un revêtement dont l'efficacité offre une solidité à toute épreuve à la surface sur laquelle il est appliqué. Son usage professionnel permet de concevoir un sol parfaitement résistant dans les locaux industriels, et particulièrement dans le secteur agroalimentaire.



Un mortier polyvalent

Indurit est un mortier conçu pour les professionnels. Sa composition est à elle seule la preuve de sa qualité : il est en effet réalisé à partir d'un liant hydraulique modifié auxquels ont été ajoutés des copolymères en émulsion, des pigments minéraux ainsi que des charges minérales calibrées. Il est conçu pour résister aux trafics industriels et convient aux plateformes bétonnées les plus diversifiées puisqu'il s'agit d'un matériau lessivable et **facile à entretenir**. D'une épaisseur moyenne de 10 millimètres, il est proposé en cinq coloris avec du gris, du jaune, du rouge...

Un revêtement agroalimentaire

Respectueux de la norme NF EN 998-1, notamment en matière de résistance à la compression et à l'absorption d'eau, son application est particulièrement conseillée pour les sols des locaux

industriels fortement sollicités, notamment le domaine agroalimentaire. En effet, des charges lourdes ainsi qu'un trafic important caractérisent ce type de surfaces. Indurit est donc le revêtement idéal pour les locaux où des éléments tels que les huiles, les graisses, le sel, le sucre ou les saumures peuvent s'épandre sur le sol, par exemple les brasseries ou les poissonneries industrielles.

Indurit, grâce à son imperméabilité aux diverses substances (agents chimiques, sang, urine...) est particulièrement adapté

pour des fortes contraintes d'hygiène et prévention de la prolifération bactérienne. Il permet ainsi de protéger les sols au sein de différents lieux industriels, par exemple les abattoirs et la plupart des industries de conditionnement de fruits et légumes, de transformation d'aliments et de production de boissons.

Serge Zannier, directeur de A2S Rinol Maroc commente : "INDURIT un produit qui s'épanouit véritablement lorsqu'il vit dans l'eau ou dans des conditions d'humidité constante. C'est son élément

Le groupe RCR Industrial Flooring

RCR est fondée sur la volonté de combiner l'expertise de marques mondiales pour la recherche de l'excellence en sols industriels.

Le groupe emploie 900 personnes et compte 30 sociétés installées dans plus de 20 pays et quatre continents.

A2S Rinol Maroc est une filiale de RCR et représente le groupe au Nord de l'Afrique.



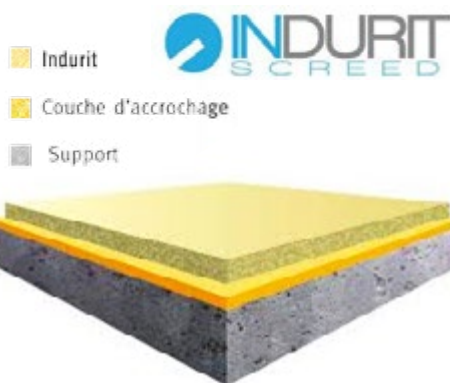


PROPRIÉTÉS

- Forte adhérence aux supports bétons
- Excellente résistance en compression / flexion
- Excellente résistance à l'abrasion
- Excellente résistance à l'impact
- Excellente tenue au sucre, saumures, huiles, graisses, sel
- Bonne tenue à la plupart des agents chimiques dilués
- Bonne tenue aux urines, sang
- **Imputrescible**, inodore, anti-poussière, **anti-dérapant**

SECTEURS D'APPLICATION

- Produits carnés – abattoirs
- Poissonneries industrielles
- Brasseries – Eaux minérales et sodas
- Fruits et légumes
- Plats cuisinés – pâtisserie



naturel!"

"L'application nécessite des équipements spécifiques et des équipes rodées à ce type de produit, qui s'applique pour des ouvrages neufs, mais aussi parfaitement sur des dallages humides dans le cadre de

rénovations".

Un produit de qualité pour une résistance exceptionnelle

Les qualités du mortier Indurit sont multiples. Fiable, il assure au revêtement une protection contre les éléments susceptibles de l'abîmer ou de le tâcher.

Anti-dérapant, il prévient les risques de chute dus à la présence accidentelle de matière grasse tout en offrant une évolution plus sûre aux personnes et aux machines, qui ne risquent pas de glisser. Serge Zannier développe « Indurit convient à des situations et à des activités très diverses grâce à sa polyvalence et à sa capacité à résister à des températures extrêmes. En effet, il peut sans problème être utilisé dans un espace où le thermomètre affiche jusqu'à 80°C. »

La garantie d'un produit durable

Composé dans les laboratoires du Groupe RCR, le matériau convient à toutes les surfaces et représente un produit d'exception. Présent sur le marché depuis plusieurs décennies, la marque française a connu une évolution constante grâce à ses recherches orientées vers l'usage de substances contrôlées et maîtrisées, dans le plus grand respect de l'environnement. L'intérêt pour l'entreprise est d'apporter des solutions toujours plus performantes aux industries et aux usagers professionnels.

Données techniques:

Classement performanciel : P/M 3.4.4.4. - P/C 3.3.3.3.3.3.3.3.

(selon Rapport d'Essais n° RSET-17-26071279*01)

Le système INDURIT est conforme aux conditions figurant à l'arrêté du 17 mars 1992 et celles

RÉFÉRENCES

A2S Rinol compte de nombreuses références nationales et internationales dans le secteur Agro-alimentaire
Entreprises Nestlé Maroc, Café Dubois, Dari Couspate, Maroc Desserts, Michoc, Migarôme, Maroc Farine, Minoterie Bouznika, Mbrouk, Fandy, Savola, Label Vie, Makro, Unimer, Marchés aux poissons (Essaouira, Tarfaya, Sifi Ifni, Taza, Salé, Mdq, Tantan...), Dindy.

figurant dans les directives de la CEE, pour les locaux d'abattage, de transformation et de stockage des viandes.

Route de Rabat, c.com. AlHadika n°72,
Aïn Sebaâ, Casablanca
www.a2srinolrocland.com
Tél : 05 22 345 960
GSM : 06 61 440 440
E-mail : infos@rinol.ma



A2S Rinol Maroc

A2S Rinol Maroc développe les solutions exclusives du groupe, notamment le système RCR Agromark® dédié aux industries agro-alimentaires.

Il s'agit d'une offre "Tout En Un" incluant la conception, la réalisation et une garantie totale pour sols industriels.

A2S Rinol prend en charge la structure béton ainsi que le revêtement le plus approprié, qui peut être selon les usages et besoins (neuf ou rénovation):

Durcisseur base cimentaire (Qualitop)
Revêtement époxy (Allrounder, QCR)

Mortier acrylique (Indurit)

Mortier PU (RinolCrete) ...

GESTION DES ABATTOIRS

Référé du Premier Président de la Cour des Comptes

1ère Partie

Les travaux de contrôle réalisés par les Cours régionales des comptes, entre l'année 2007 et l'année 2015, ayant porté sur plus de 70 abattoirs, à travers le territoire national, ont permis l'identification de carences récurrentes en matière de conditions hygiéniques et sanitaires ainsi qu'au plan de la gestion. Ces insuffisances affectent d'une manière conséquente la qualité des viandes et constituent un handicap majeur sur le chemin de la modernisation de l'activité de production et de distribution des viandes rouges, malgré les efforts de mise à niveau du secteur entrepris par l'Etat qui a fait de l'activité d'abattage l'un des principaux axes des deux contrats programmes, 2009-2014 et 2014- 2020, conclus avec les professionnels de la filière des viande rouges.

Le présent référé relate principalement des observations portant sur les contraintes liées à la mise en oeuvre du cadre juridique des abattoirs, la non adéquation des sites d'implantation, leurs sous-équipements, la défaillance du contrôle sanitaire et les insuffisances de gestion. Ce référé comporte également des recommandations de la Cour en vue de redresser la situation.

Des insuffisances liées à la mise en oeuvre du cadre juridique des abattoirs

Les abattoirs sont régis par un ensemble



de textes juridiques et réglementaires qui portent sur les modalités de création et de fonctionnement, les modes de gestion, ainsi que les conditions d'hygiène et de salubrité auxquelles doivent répondre les structures d'abattage.

La mise en oeuvre de certaines dispositions de ces textes se heurte à des difficultés inhérentes, particulièrement, à l'inadaptation des structures d'abattage aux normes techniques, environnementales et sanitaires, aux limites liées à l'action des différents opérateurs et à des défaillances en matière de gestion.

Un modèle de cahier des charges non adaptés aux différents types d'abattoirs et non établissement de celui relatif à l'activité de la distribution

Le cahier des charges, fixant les conditions sanitaires, hygiéniques et d'équipement auxquelles doivent répondre les abattoirs, a instauré des normes à respecter par tous les abattoirs abstraction faite de la taille, de l'emplacement ou de la capacité de production.

Le diagnostic a révélé que l'essentiel des structures dédiées à l'abattage sont des microstructures qui ne réunissent pas les conditions de base exigées dans le domaine.

Ainsi, seules cinq structures d'abattage ont été agréées par les services compétents.

L'absence de traitement différencié entre les différents types d'abattoirs ne permet pas d'assurer la mise en oeuvre des stipulations du cahier des charges, vu les exigences qu'il impose et qui nécessitent la mobilisation d'importantes ressources financières et un grand effort organisationnel.

A la différence de la production, la distribution n'a pas fait l'objet d'un cahier des charges qui accompagne la réglementation en vue d'arrêter les bonnes pratiques devant être suivies par



les opérateurs.

Un cadre juridique à compléter pour accompagner l'ouverture du secteur d'abattage aux opérateurs privés

L'article 83 de la loi organique n°113.14 du 07 juillet 2015 relative aux communes dispose que ces dernières procèdent, en parallèle avec d'autres acteurs du secteur public ou privé, à la création et à la gestion des abattoirs, à l'activité d'abattage et au transport de viandes.

Cette disposition met ainsi fin au monopole de la gestion des abattoirs par les communes et ouvre la branche à d'autres opérateurs notamment ceux relevant du secteur privé. Néanmoins, cette ouverture n'a pas été accompagnée de mesures législatives et réglementaires fixant les rôles des différents intervenants, les modalités de régulation, le régime des taxes fiscales et parafiscales, l'organisation et les modes d'intervention des opérateurs dans la chaîne d'abattage (chevillards, bouchers, transporteurs,...).

Non-respect des dispositions relatives au contrôle et à la vente des viandes

foraines

Contrairement aux dispositions de l'article 2 du décret n°2.12.612, du 04 décembre 2012, relatif au contrôle de la salubrité des viandes foraines, celles-ci continuent à provenir d'abattoirs non agréés sur le plan sanitaire. Les services vétérinaires de l'ONSSA délivrent des certificats sanitaires sur la base d'une lettre de son directeur général ordonnant la certification sanitaire des viandes foraines préparées dans des abattoirs municipaux non agréés.

Néanmoins la Cour prend note de la mesure prise, depuis janvier 2016, de limiter la circulation de viandes rouges à celles provenant des abattoirs agréés ou ceux autorisés provisoirement par l'ONSSA.

Non-respect des dispositions juridiques relatives au marquage et à la traçabilité des animaux abattus

Pour des considérations de traçabilité, l'article 14 de la loi n°28.07, du 11 février 2010, relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires prescrit aux détenteurs d'animaux destinés à la

consommation humaine, de procéder au marquage de leurs animaux nés sur leur exploitation ou acquis sans avoir été marqués par le détenteur d'origine et de tenir à jour un registre d'élevage servi convenablement et permettant l'identification des animaux.

Néanmoins, il a été observé dans la majorité des abattoirs contrôlés que les animaux abattus ne font pas l'objet de procédés de traçabilité. Les chevillards n'accordent pas d'importance à l'observation de cette prescription et le contrôle sanitaire ne veille pas suffisamment à l'application de cette procédure.

Non-respect des normes auxquelles doivent satisfaire les engins de transport des viandes rouges

L'article 4 du décret n°2-97-177, du 23 mars 1999, relatif au transport des denrées périssables et l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et du développement rural et du ministre de l'équipement et du transport n°1196-03, du 30 avril 2004, définissent les normes auxquelles doivent satisfaire les engins de transport isothermes, réfrigérants ou frigorifiques et



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



fixent les méthodes d'essai et de contrôle qui leur sont appliquées, les conditions d'attribution des certificats d'agrément ou d'attestations de conformité et leurs modèles, les insignes à mettre sur les engins ainsi que la nature des documents qui doivent les accompagner au cours de leur déplacement.

Néanmoins, ces prescriptions ne sont pas toujours observées comme en attestent les faits relevés de manière récurrente par les cours régionales des comptes. En effet, les engins de transport de viandes ne disposent souvent pas du certificat d'agrément défini par l'article 21 du décret susvisé. En outre, ces engins sont fréquemment non réfrigérants et non isothermes et ne sont pas soumis à l'examen de la visite technique et sanitaire prévue à l'arrêté susmentionné.

Des sites d'implantation non adéquats, des locaux inappropriés, des équipements insuffisants et des procédés non conformes

Emplacement inadéquat des locaux des abattoirs

Les structures d'abattage en tant qu'établissements classés insalubres doivent être implantées dans des lieux excentrés par rapport aux zones d'habitation, conformément aux dispositions du dahir du 03 Chaoual 1332 (B.O. du 04 septembre 1914) portant réglementation des établissements insalubres, incommodes ou dangereux.

Le respect de cette prescription est remis en cause du fait notamment du



développement des agglomérations urbaines, faisant en sorte qu'une bonne partie des structures concernées se trouve actuellement localisée à proximité ou au milieu de ces agglomérations.

L'emplacement inadéquat de ces entités entraîne des effets croisés sur la population et sur les viandes étant donné les risques sanitaires induits par les conditions de traitement et d'évacuation des déchets et par l'existence de vecteurs de transmission de pathologies.

Absence d'une chaîne d'abattage proprement dite séparant le secteur propre du secteur souillé

A cause de l'absence de locaux séparés pour la saignée, l'habillage et l'éviscération, la plupart des abattoirs fonctionnent selon un modèle à postes de travail fixes ne permettant pas le déploiement de la règle de la marche en avant du secteur

souillé vers le secteur propre. Ainsi, les trois actes se font dans la même salle en contradiction avec les normes prescrites par le cahier de charges susmentionné, (visant à prévenir la contamination des carcasses).

Même dans les abattoirs disposant de locaux séparés, les conditions hygiéniques d'abattage ne sont pas prises en considération ; les opérateurs (personnel, chevillards) se déplacent entre le secteur propre et le secteur souillé sans transiter par un dispositif de désinfection.

Insuffisances en termes d'agencement des locaux et de conformité des murs et sols aux prescriptions du cahier des charges

Plusieurs abattoirs ne disposent pas de locaux convenablement agencés, notamment pour la protection contre l'intrusion d'animaux et d'insectes pouvant contaminer les viandes et constituer des vecteurs de transmission de maladies.

Egalement, les murs et les sols ne sont pas conformes aux stipulations du cahier des charges en termes de résistance, d'imperméabilité, de conditions de nettoyage et de désinfection. Parfois, même la hauteur des murs des salles de saignée est inadéquate introduisant des facteurs d'insalubrité dus au contact des viandes avec le sol et les murs.

Défaut de raccordement des abattoirs aux réseaux d'eau potable, d'électricité et d'assainissement

Un nombre important d'abattoirs n'est pas raccordé aux réseaux d'eau potable, d'assainissement ou d'électricité ce qui est de nature à altérer l'hygiène de l'opération d'abattage.





Face à cette situation, l'approvisionnement en eau se fait parfois à partir des puits non contrôlés en dépit des risques sanitaires que ce procédé sous-tend.

Absence de blocs et de dispositifs sanitaires

La plupart des abattoirs sont dépourvus de blocs sanitaires et manquent de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et du petit matériel, qui selon les normes prescrites par le cahier des charges devraient être placés le plus près possible des postes de travail. Globalement, les normes préconisées ne sont pas observées, notamment les provisions :

- d'eau chaude et froide ou d'eau pré-mélangée à une température appropriée ;
- de produits de nettoyage et de désinfection ;
- de moyens hygiéniques de séchage des mains ;
- de dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82°C.

Absence d'équipements associée à un manque d'entretien approprié

La plupart des abattoirs ne disposent pas des équipements appropriés au bon déroulement des opérations d'abattage et à la préparation hygiénique des viandes. Il s'agit notamment :

- des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes pendant les opérations de chargement et de déchargement des carcasses ;
- des outils et des équipements résistants à la corrosion et répondant aux exigences de l'hygiène pour la contention des animaux, des récipients séparés pour la

viande et pour recueillir le sang, des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement, au moment de l'éviscération, les organes abdominaux et pelviens.

Le matériel et équipements des abattoirs, notamment les crochets, rails et treuils utilisés pour la manutention des carcasses des animaux de boucherie, souffrent d'une importante oxydation, situation souvent aggravée par le manque d'entretien.

Il a été noté que la disponibilité de ces équipements au niveau de certains abattoirs n'empêche pas que des méthodes traditionnelles et non hygiéniques dans l'abattage continuent d'être pratiquées. En outre, les carcasses sont basculées manuellement vers les chambres froides quand les équipements de manutention ne fonctionnent pas correctement.

Absence de traitement organisé et hygiénique des sous-produits

Des espaces sont exploités au sein des abattoirs pour le traitement des sous-produits d'abattage, sans que les conditions élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire soient assurées. Les déchets de cette activité constituent un facteur de transmission des maladies comme les kystes hydatiques. Cette situation enfreint les dispositions du décret n°2-10-473, du 06 septembre 2011, pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28.07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, qui soumet cette activité à l'agrément sanitaire.

En outre, même les machines automatisées installées dans certains

abattoirs destinées au traitement des sous-produits de la triperie ne sont souvent pas utilisées laissant place à des procédés manuels pratiqués à l'air libre.

Absence de chambres frigorifiques

Les abattoirs, notamment en milieu rural, ne disposent pas de chambres de réfrigération destinées au stockage des viandes et au ressuyage des carcasses et des abats.

De plus, ces carcasses sont mises en vente, directement après l'abattage, entraînant, sous les effets combinés de la poussière, de la température élevée et de la présence des insectes, des risques de contamination de la viande et des abats.

Il convient de noter l'inobservation, même dans des abattoirs urbains, des normes prescrites par le cahier des charges susmentionné concernant le ressuyage des carcasses.

Non prise en compte de la dimension environnementale dans la gestion des abattoirs

Les constats sur place ont révélé le non-respect des dispositions juridiques relatives à la protection de l'environnement, en ce sens que les déchets liquides et solides à forte concentration en matières organiques ne sont pas traités conformément aux prescriptions légales. Des rejets interdits tels que les eaux usées, les graisses, le sang,..., issus de l'opération d'abattage, sont directement et sans traitement préalable, déversés dans le réseau public d'assainissement quand il existe.

Ce problème se pose même au niveau de certaines structures industrielles d'abattage équipées de stations d'épuration mais qui sont, souvent, hors usage ou n'ayant pas fait l'objet d'entretien.

En outre, l'obturation et la défectuosité des canalisations des réseaux internes d'évacuation entraînent le déversement des eaux d'abattage à plein le sol, à l'intérieur et à l'extérieur des abattoirs.

L'élimination même des déchets solides et des viandes dénaturées après saisie, est faite selon des procédés non conformes en méconnaissance des protocoles d'incinération prévus par la réglementation en vigueur.

La suite au prochain numéro

LA TENDANCE, LES FOODIES ET LE DESIGN D'EMBALLAGE

Par Sylvain Allard, Professeur de design à l'Université du Québec - Montréal

Les emballages alimentaires représentent environ 60 % de tous les emballages. Avec la tendance des amateurs culinaires, assistons-nous à une révolution des habitudes alimentaires des consommateurs? En quoi ces changements auront-ils un effet sur le design des emballages? Engagé dans un projet prospectif sur les emballages de demain avec mes étudiants, je vous partage quelques pistes de réflexion et de spéculation sur le futur des emballages alimentaires.

Par Sylvain Allard, Professeur de design à l'Université du Québec à Montréal

L'évolution du design des emballages est en adéquation avec nos modes de vie et est un reflet des valeurs de notre société marchande. Les emballages sont non seulement indissociables des produits qu'ils contiennent, mais leur pertinence ou obsolescence dépendra du contexte dans lequel ceux-ci seront produits, distribués et, ultimement, consommés. Si le contexte change, l'emballage doit s'adapter.

De tout temps, trois facteurs principaux influencent le design des emballages :

1. les habitudes de vie des consommateurs
 2. les avancées technologiques
 3. l'évolution des modes de distribution
- Toute l'année, nous consommons des



LE BON PACKAGING

Le bon packaging doit être au service du produit. Dans une allée d'épicerie, il représente la première communication avec le consommateur. Cela ne signifie pas nécessairement d'avoir un design très élaboré, mais plutôt le design qu'il faut. L'emballage doit raconter le produit. On doit lui laisser sa place et le mettre en valeur grâce au design, il ne faut pas l'étouffer derrière celui-ci.

bananes d'Amérique centrale ou du saumon du Chili comme si les distances n'existaient pas, et cela est rendu possible par des réseaux de grande distribution. Cette situation crée une pression environnementale liée au transport et à la multiplication d'emballages primaires, secondaires et tertiaires. Dans ce contexte, les emballages primaires sont conçus pour prendre le relais et prolonger la



vie des produits chez les détaillants.

Ce type de consommation, hérité de l'après-guerre qui a favorisé l'étalement urbain, la multiplication des grandes surfaces et la prolifération d'emballages, est de plus en plus questionné par les nouvelles générations qui ne s'y reconnaissent plus. En effet, depuis quelques décennies on observe un changement de paradigme chez les plus jeunes. Ils sont désormais moins enclins à une approche de bas prix et de quantité, et ils adhèrent à une vision davantage qualitative, locale et éthique.

C'est du moins ce que suggère la lecture du rapport Havas sur les tendances alimentaires des consommateurs d'aujourd'hui, soit l'étude Eaters Digest: The Future of Food. On peut notamment observer des changements dans les habitudes alimentaires des différents groupes de consommateurs divisés en groupes d'âge correspondant aux baby-boomers (55 ans et +), à la génération X (35-54 ans) et aux milléniaux ou génération Y (18-34 ans).

On note que les plus jeunes générations sont en effet plus attentives à ce qu'elles consomment, favorisent un approvisionnement local, mangent plus d'aliments crus, aiment partager leurs expériences gastronomiques sur les réseaux

SUPPORT MATÉRIEL

L'emballage, ce n'est pas seulement du design. Il doit être soutenu par un support matériel. Celui-ci doit s'harmoniser avec le design et le produit qu'il contient. Nous vous présentons quelques tendances sur lesquelles porter votre attention.



sociaux et valorisent les repas en famille et entre amis. Est-ce là un signe des temps: la chaîne McDonald's a, pour une première année, fermé plus de succursales qu'elle en a ouvert aux États-Unis en 2015?

Nous sommes donc à l'ère des foodies et cette tendance ne semble pas s'essouffler. Le foodie est critique et engagé dans son alimentation. Il est facilement enclin à modifier son alimentation sur des critères éthiques, environnementaux ou biologiques. Il valorise le produit frais, le produit local et



les produits saisonniers. Il fera ses emplettes dans son épicerie de quartier plutôt que de courir les soldes en voiture. Il photographie sa nourriture et partage sa passion alimentaire sur les réseaux sociaux.

À la lecture de ce rapport, quelques questions se posent en ce qui a trait au design des emballages alimentaires. Comment les marques pourront-elles résister à un consommateur de plus en plus sceptique et critique et qui demande moins de présomption et de déclamation et plus



DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

09 • 12 AVRIL 2018

Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

VOTRE RENDEZ-VOUS EN AFRIQUE



DEMANDEZ
VOTRE BADGE
GRATUIT
avec le code
RESAGRO

djazagro.com

COMEXPOSIUM



S'ADAPTER AUX BESOINS

Les emballages doivent de toute évidence s'adapter aux besoins et aux préférences des consommateurs. Ils ne sont pas que des objets passifs, ils nous accompagnent dans notre consommation et deviennent des médias de communication. En effet, ceux-ci font partie intégrante de votre image de marque. Il faut donc accorder une importance particulière à cet aspect du produit, car il reflète aussi l'image que les consommateurs auront de votre entreprise.



d'information factuelle? Comment les emballages réussiront-ils à communiquer non seulement les valeurs nutritives, mais la traçabilité des ingrédients, le code d'éthique de la compagnie et l'empreinte écologique d'un produit dans un espace graphique déjà bien rempli?

Dans ce contexte de consommation en mutation, je propose ici quelques pistes exploratoires et prospectives de l'impact sur le design d'emballages.

PLUS DE DESIGN D'INFORMATION

On sait que le consommateur désire de plus en plus d'information sur ce qu'il mange et moins d'allégations non mesurables. Ce besoin d'information pourrait obliger les marques à réorganiser la surface déjà bien chargée par les informations bilingues actuelles. Les données sur la traçabilité des produits et des emballages occuperont de plus en plus de place pour satisfaire un consommateur désormais averti. Il faudra peut-être revoir le tableau nutritionnel et le rendre plus complet

et éthique, et y joindre des informations de traçabilité.

LE CONTENANT RÉUTILISABLE POUR LE COMMERCE LOCAL

Dans les villes, le commerce local commence à avoir la cote et pourrait modifier substantiellement la façon selon laquelle les produits seront vendus. Les emballages de plastique sont bien adaptés pour le grand réseau de distribution, mais sont mal perçus au plan environnemental. Cela pourrait, par exemple, favoriser le retour des emballages de verre, plus lourds, mais faciles à nettoyer et réutilisables.

Précisons que lorsque l'on parle de commerce local, on évoque le producteur de la région, certes, mais on réfère aussi au marchand du coin qui ne nécessite aucun déplacement automobile pour le consommateur. En simplifiant le transport et en augmentant la proximité, la légèreté et la fragilité des contenants deviennent moins cruciales et permettraient par exemple d'intégrer des emballages à usages multiples. Ceux-ci pourraient même être réutilisés et l'idée de contenant consigné pourrait exercer un certain attrait dans un modèle marchand de proximité. Dans un rapport plus direct avec le boucher, le boulanger ou le fromager, l'emballage de polystyrène deviendrait-il obsolète et le retour au papier ciré pourrait-il être envisageable?

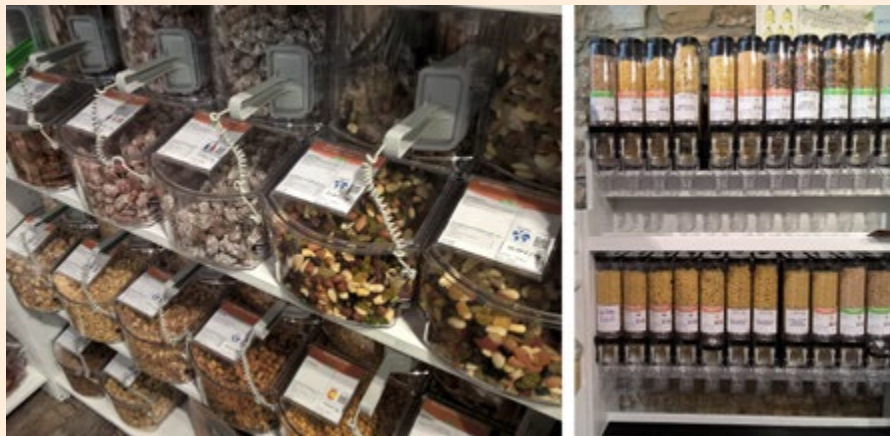
LES EMBALLAGES 2.0

Jamais les foodies n'ont autant partagé leurs expériences gastronomiques sur les réseaux sociaux. Les producteurs ne peuvent ignorer ce phénomène et de nombreuses occasions de positionnement des marques alimentaires sont à portée de main. Le prosumer devient le porte-parole des marques et les réseaux sociaux sont déjà les médias dominants. Instagram est devenu l'application privilégiée des foodies et plusieurs marques l'intègrent déjà dans leur stratégie publicitaire.

LES EMBALLAGES INTELLIGENTS

Nous sommes de plus en plus sensibilisés au

LE VRAC



L'innovation en matière d'emballage... c'est de ne plus avoir d'emballage! Le consommateur achète seulement ce dont il a besoin et il ramène son contenant avec lui. Évidemment, ce n'est pas une solution envisageable pour tous les produits, question de qualité. Par contre, en Europe plusieurs enseignes ont tenté l'expérience, qui s'avère, en fin de compte, novatrice et économiquement rentable.



gaspillage alimentaire qui oscille entre 30 % et 50 % selon les sources. Les emballages peuvent jouer un rôle prédominant dans ce combat au gaspillage en prolongeant la durée de vie des produits. Depuis plusieurs années, plusieurs technologies, principalement axées sur des capteurs capables de détecter l'oxygène, l'ammoniaque et la brisure de la chaîne de froid ont fait leur apparition. À une ère où le consommateur est de plus en plus inquiet et conscient de ce qu'il mange, ces technologies pourraient certainement connaître un grand essor. En communiquant en temps réel les conditions du produit, ces emballages assureront une qualité optimale pour le consommateur.

LES EMBALLAGES CONNECTÉS 4.0

L'emballage est-il confiné à sa condition matérielle? Pourrait-il se connecter au réseau Internet et à nos téléphones intelligents pour ajouter ou compléter son service à l'utilisateur?

Aujourd'hui, les objets intelligents sont de tous les enjeux et apparaissent comme une condition à un élargissement vers les solutions qui semblent sans limites et qui, même si elles peuvent sembler utopiques aujourd'hui, seront les réalités de demain.

Les cartes bancaires ou les cartes de transport en commun ne sont que quelques exemples d'applications actuelles d'objets intelligents permettant d'accéder à des données et d'échanger des informations. En se connectant, l'emballage pourrait avoir accès ou contribuer à échanger des données et des informations pertinentes tant à l'utilisateur qu'au producteur.

Avec les barres codées et les codes QR, les emballages peuvent être numérisés et activer des liens ou intégrer des bases de données. Mais avec la multiplication des téléphones intelligents, on peut imaginer toutes sortes de scénarios où les utilisateurs pourraient, par exemple, détecter les produits selon leurs critères (sans OGM, sans noix, éthique, etc.). L'emballage pourrait être reconnu en IR (reconnaissance d'images) et pourrait donner toutes les informations de traçabilité, d'empreinte écologique ou de production équitable, par exemple. Une fois reconnu, l'emballage pourrait donner accès à des recettes ou proposer des options de rechange selon des critères préétablis par l'utilisateur. Imaginons maintenant un emballage doté d'une capacité d'émettre des signaux et de vous contacter sur votre téléphone intelligent, de vous proposer des soldes, de vous signaler un changement d'ingrédient ou

simplement de vous rappeler qu'il fait partie de votre liste d'épicerie. On pourrait imaginer des emballages connectés facilitant l'achat de produits pour toute personne ayant des allergies, des intolérances et des restrictions alimentaires.

VECTEUR DE COMMUNICATION

Pour conclure, les emballages ne sont pas que des objets fonctionnels passifs. Ils peuvent nous accompagner dans notre consommation et du même coup, devenir des médias de communication. Dans une vision prospective de l'emballage de demain, je travaille cette année sur ce que mes collègues de l'école de design Strate à Paris appellent les emballages connectés 4.0. Mes étudiants sont invités à présenter des concepts prospectifs d'emballages connectés pour le projet Best Pack 4.0 cet automne au Salon de l'emballage de Paris. Trois écoles mettront leurs travaux en compétition, soit Strate de Paris, l'institut de design Lahti de Finlande et l'UQAM. Comme professeur de design, l'évolution des emballages est un phénomène passionnant et, entouré par une génération de jeunes créateurs, je me sens privilégié d'assister à la genèse des idées de demain.



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

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

LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ

TERROIR DU MAROC

LES GRANDES FAMILLES DE FROMAGES

Pendant longtemps, on ne consommait au Maroc que les fromages produits par les petites unités fromagères. Il s'agissait surtout de fromages frais bruts, comme le traditionnel Jben qui se retrouve dans toutes les cuisines marocaines. Puis, le fromage fondu est arrivé et a remporté tous les suffrages avec des consommations record.

Aujourd'hui, les habitudes de consommations changent et une plus grande variété de fromages trouve désormais sa place sur les étals. Mais comment s'y retrouver? Quels fromages choisir? Comment les apprécier? Voici tout ce que vous devez savoir sur les fromages!

LES 8 GRANDES FAMILLES

Il existe une multitude de variétés de fromages, répartis selon 8 familles, établies essentiellement selon la texture de la pâte du fromage.

Frais ou blancs

Ce sont des fromages qui n'ont pas subi d'affinage. Fromages à la texture onctueuse et fondante, ils sont caractérisés également par leur forte teneur en eau.

Exemples : Faisselle, Carré Frais, Petit Suisse.

Les pâtes molles à croûte fleurie

Les fromages de cette famille passent par un affinage maîtrisé. Il s'agit de fromages dont la croûte est blanche, de texture duveteuse. La pâte est souple et onctueuse.

Exemples croûtes lavées : Munster, Maroilles, Époisses.

Exemple croûtes fleuries : Camembert : Brie, Coulommiers.

Les pâtes molles à croûte lavée

Ces fromages réputés pour leur odeur forte, n'en sont pas moins appréciés. Ils sont caractérisés par une croûte humide de couleur orangée. La couleur de leur pâte se rapproche quant à elle de la couleur ivoire.

Exemples : Pont l'Évêque, Maroilles, Mont d'Or.

Les pâtes pressées non cuites

Les fromages à pâte pressée non cuite



peuvent être des fromages fabriqués à partir de lait de vache ou de brebis. Le lait peut tout aussi bien être cru ou pasteurisé.

Exemples : Reblochon, Tome de Savoie, Port Salut, Cantal.

Les pâtes persillées

Ils peuvent être aussi bien fabriqués à partir de lait de vache ou de lait de brebis. Quel que soit le lait, ce sont des fromages que l'on retrouve plutôt dans les régions montagneuses.

Exemples : Bleu, Fourme d'Ambert, Roquefort.

Les pâtes pressées cuites

Fromages issus du lait de vache, les fromages à pâte pressée cuite sont parsemés d'ouvertures plus ou moins importantes selon les variétés.

Exemples : Comté, Gruyère, Emmental.

Les fromages de chèvre

Il existe une multitude de fromage de chèvre. Crottins, palets, briques, bûches, bûchettes, pyramides, bouchons, chèvres-boîtes... Les fromages peuvent être fabriqués à partir de lait de chèvre cru ou pasteurisé. Certains sont élaborés également à partir d'un mélange de lait de chèvre et de lait de vache, avec malgré tout, une proportion de chèvre minimum de 50%.

Exemples : Chevrotin, Crottin de Chavignol, Rocamadour, Chabichou



Calories

Le fromage contient des lipides et des protéines, ainsi que des glucides en très petites quantités. Comme c'est un produit laitier, sa valeur nutritionnelle est similaire à celle du lait, même si le fromage est plus riche en calories. La proportion de lipides et de protéines dépend du type de fromage et du type de lait : lait de vache, de chèvre ou de brebis, ou encore lait entier ou écrémé.

En général, les fromages longuement affinés comme le Parmesan contiennent plus de calories que les fromages frais comme le Boursin. Les fromages fondus contiennent un mélange de graisses, de lactosérum, de colorants et d'émulsifiants et sont plus riches en sodium et en graisses saturées que les fromages naturels.



Les grandes familles de fromages que l'on trouve au Maroc.

- Le fromage à pâte pressée cuite : Gruyère, Emmental
- Le fromage à pâte pressée demi cuite : Saint Polain, Gouda
- Le fromage à pâte molle : Camembert
- Le fromage à pâte persillée : Bleu, Roquefort
- Le fromage fondu

Les fondus

Les fromages dits fondus sont obtenus par la fonte de fromages ou d'un mélange de fromages.

Exemples : Crèmes de Gruyère, Fromages à Tartiner, Cubes Apéritifs.

LE CIRCUIT DE FABRICATION

A partir de quelques litres de lait, il est possible de créer toutes sortes de variétés de fromages au goût et aux saveurs bien différentes. Frais, à pâte molle ou dure, au goût corsé ou léger, en matière de fromage, il y en a pour tous les goûts.

De la traite à la laiterie

Comme pour tout produit laitier, la première étape de fabrication du fromage commence à la ferme laitière. C'est là que les fermiers entreprennent la traite des vaches, une traite désormais automatisée grâce à des machines reproduisant le mouvement des mains de l'homme. Une fois le lait traité, il est réfrigéré, afin de le protéger et de le conserver au mieux. Analysé pour vérifier qu'il est conforme aux normes de consommation, le lait est ensuite collecté par des camions-citernes isothermes qui le conduisent jusqu'à la laiterie, là où il sera traité, avant de subir sa transformation en fromage.

La pasteurisation, une des étapes possibles

La pasteurisation est une technique qui vise à débarrasser le lait de certains micro-organismes indésirables. Le lait est ainsi chauffé pendant 15 secondes à 72°C entre deux plaques chauffantes. Le lait destiné à la fabrication du fromage peut passer par cette étape, qui n'est toutefois pas obligatoire, selon que l'on fabrique un fromage à partir de lait cru ou de lait pasteurisé.

Le caillage

Le caillage est l'une des étapes essentielles de la fabrication des fromages. Le but est de laisser le lait coaguler grâce à l'action de la présure (enzyme issue de l'estomac de la



vache) et de ferments lactiques. La quantité de ferments lactiques pourra ainsi changer selon le type de fromage souhaité à l'arrivée.

Le moulage

Après l'étape du caillage, on obtient ce que l'on appelle le caillé. Il est placé dans différents moules selon la forme du fromage souhaité.

L'égouttage

L'étape suivante est l'égouttage du caillé qui a pour finalité de séparer celui-ci du petit lait, ce qui permet de prolonger sa conservation. Les fromages frais et fromages blancs peuvent être consommés à l'issue de cette dernière étape.

Le salage

Pour les autres fromages, il reste encore quelques étapes avant d'arriver au résultat final. Les fromages frais ainsi obtenus sont ainsi démoulés puis salés, soit au sel fin soit dans un bain de saumure saturé. Le salage a trois actions directes sur le fromage : une action antiseptique, une action de conservation et il donne également du goût au fromage.

L'affinage

L'étape finale de la fabrication du fromage est l'affinage. Sa durée varie de quelques jours à quelques mois selon les variétés de fromages. Dans ce que l'on appelle des caves d'affinage, le fromage mûrit, c'est-à-dire fermente, sous le contrôle de fromagers experts, qui régulent la température et l'humidité des caves. Phase complexe de la fabrication du fromage, elle demande savoir-faire et patience.

LA DÉGUSTATION

Pour bien apprécier un fromage, l'idéal est de le soumettre à 3 temps de dégustation : examen visuel, examen olfactif et examen gustatif.

L'examen visuel

Avant de manger, on observe ! La vue donne toute une série de renseignements permettant de déterminer la famille du fromage (fromage frais, pâte molle à croûte fleurie ou à croûte lavée, pâte pressée cuite ou non cuite, pâte



persillée, chèvre). Chaque famille est en effet issue d'un procédé de fabrication particulier, qui donne aux fromages concernés certaines caractéristiques communes. La vue permet aussi d'anticiper certaines des propriétés gustatives du fromage. Il s'agit surtout d'observer la croûte (couleur, épaisseur, surface) et la pâte (couleur, texture).

L'examen olfactif

C'est ensuite le nez qui prend le relais pour « respirer » le fromage. Particulièrement important, c'est l'odorat qui permet de déterminer les arômes. Dans l'univers des fromages, ceux-ci se comptent par dizaines (lactiques, végétaux, fruités, floraux, torréfiés, animaux, épicés,...). Le nez capte aussi l'intensité aromatique du produit – entre un maroilles jeune et un maroilles très affiné, la différence est de taille !

L'examen gustatif

Enfin, place à la mise en bouche. C'est l'occasion de confirmer ou d'infirmer ses impressions visuelles sur la texture grâce au sens du toucher, mais aussi de ressentir les sensations trigéminales grâce à un nerf

impliqué dans la perception thermique, tactile et chimique des aliments (la perception du piquant d'un fromage bleu, c'est grâce à lui). Bien sûr, la mise en bouche permet aussi de découvrir les saveurs du fromage (salé, sucré, amer, acide, umami) et d'affiner les arômes perçus lors de l'examen olfactif, puisqu'un fromage n'a pas toujours le goût que laisse présager son odeur (on pense par exemple au munster, doux en bouche mais aux effluves puissants !).

Une fois la dégustation terminée, on peut réfléchir à des idées de dégustation : recettes, accompagnements (confiture ou chutney, fruits frais, secs ou séchés, pains,...) ou encore accords entre fromages et boissons.

Remerciements au CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière) - Paris

BIENFAITS SANTÉ

Le fromage est certes riche en graisses saturées, mais il est aussi riche en vitamine A, vitamine D, calcium, phosphore et en protéines. Il ne faut donc pas le bannir de notre alimentation.

Chaque fromage a ses spécificités. Voici quelques exemples :

- Les fromages frais ont une saveur douce, légèrement acidulée, parfois aromatisée.
- Les variétés à pâtes molles et à croûte fleurie ont des parfums de champignon, de levure, de mousse ou encore de terre humide, et leur saveur fait penser aux arômes du champignon, de la noisette et du beurre.
- Les pâtes molles à croûte lavée ont de puissants arômes mais si leur odeur est forte, pour autant la saveur de ces fromages est généralement moins marquée.
- Les pâtes pressées non cuites ont une croûte qui leur donne toute leur saveur et leur arôme. Le lait également, s'il est de vache ou de brebis, impose son goût aux fromages.

Les pâtes pressées cuites sont réputés pour leur finesse et leur arôme fruité, leur texture peut être tendre, moelleuse ou ferme.

- Les fromages de chèvre ont des textures et des goûts bien différents, d'où ressort la saveur caprine.





Le calcium

Tout individu a un besoin élevé de calcium très bénéfique pour les os

Les fromages à pâtes dures ont une plus forte teneur en calcium. Le parmesan gagne la médaille avec 1287 mg pour 100 g (comparé au maroilles qui en est le moins doté avec 800 mg pour 100 g mais qui reste tout de même élevé en calcium).

Le fromage est l'aliment qui renferme le plus de calcium. Un verre de lait en apporte 180 mg, un yaourt 190 g tandis que 30 g d'emmental en contient 325 mg!

Les protéines

Les protéines sont aussi essentielles pour notre organisme. Elles sont indispensables au développement des muscles et de tous les tissus de notre corps.

Les caséines qui sont les protéines majoritaires du lait, sont composées de tous les acides aminés essentiels que notre corps a besoin pour maintenir le tonus musculaire mais aussi pour nos défenses immunitaires.

50 g de fromage contient le même nombre de protéines que 50 g de viande ou de poissons.

D'autres micronutriments

Le fromage contient des minéraux et oligoéléments tels que le phosphore, le magnésium, et du potassium.

Il apporte aussi des vitamines A et des vitamines B.

Réduire le risque de maladies

De nombreuses études ont démontré que le fromage était un aliment recommandé pour la prévention de certaines maladies, notamment l'ostéoporose, des troubles cardiovasculaires, le cancer, le diabète et les caries.

Le fromage, au Maroc, provient à la fois des unités industrielles fromagères à capacité de production relativement élevée et des petites unités fermières produisant essentiellement du fromage frais. La production de ces petites unités fermières (non comprise dans le calcul de la production totale), représente une part importante de la consommation nationale en fromage. D'ailleurs, depuis quelques années, les producteurs s'intéressent de plus en plus aux multiples déclinaisons de ce produit laitier. De Chefchaouen à Essaouira en passant par Meknès, des fromageries artisanales et des coopératives ont vu le jour et développent une gamme toujours plus étendue de fromages savoureux et de caractère.

Photos :

© V. Ribaut / Les Studios Associés / CNIEL

© D. Meignan / CNIEL

© Studio B / CNIEL

© S. Fraisse / CNIEL

© F. Joly / CNIEL

© Groupe Bel / Tristan Paviot

Expo Maroc Solaire

7
Edition

المعرض الدولي للطاقة الشمسية و النجاعة الطاقية

SALON INTERNATIONAL DE L'ENERGIE SOLAIRE & DE L'EFFICACITE ENERGETIQUE

INTERNATIONAL EXHIBITION OF SOLAR ENERGY & ENERGY EFFICIENCY

Sous l'égide du

Secrétariat d'Etat auprès du Ministre de l'Energie, des Mines et du Développement Durable, Chargé du Développement Durable

Ministère de l'Aménagement du Territoire National, de l'Urbanisme, de l'Habitat et de la Politique de la Ville

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Formation Professionnelle, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

27, 28 Février & 1^{er} Mars 2018

Parc d'Expositions Office des Changes

Route Lissassfa - Casablanca

0522 99 45 85

0661 64 94 25

contact@solaireexpomarc.com / www.solaireexpomarc.com

ORGANISATEUR

PARTENAIRES

PARTENAIRES MEDIA

LES BIENFAITS DES SÉANCES DE SAUNA

Rituel de bien-être originaire de la Finlande, ce soin scandinave gagne en popularité en raison de ses multiples vertus et de son effet détente immédiat. Pratiqué régulièrement, le sauna apporte de nombreux bienfaits sur la peau, le niveau de stress et la santé globale. On fait le point sur ces bienfaits en question!



COMMENT SE DÉROULE UNE SÉANCE DE SAUNA ?

Tradition vieille de plus de 2000 ans, le sauna est un bain de vapeur sèche, à ne pas confondre avec le hammam qui est un bain de vapeur humide. Après une douche froide, on s'essuie avant de passer dans une pièce en bois chauffée par un poêle rempli de pierres volcaniques. Pour obtenir de la vapeur, on l'arrose régulièrement à l'aide d'une louche d'eau. La température de la pièce varie entre 70° C et 100° C selon le type de sauna et la puissance du poêle. Cette technique, qui a pour avantage de purifier l'organisme, est généralement bien tolérée à tout âge, sauf dans certains cas de pathologies lourdes ou récentes.

Attention

Les patients souffrant d'une maladie cardiaque ou d'hypertension artérielle doivent maintenir une température modérée, inférieure à 90°C. Cette recommandation vaut également pour les asthmatiques et les personnes qui souffrent d'une pathologie de la peau.

Les types de bois utilisés pour le sauna

En raison de l'importante humidité présente dans une cabine de sauna, il est indispensable de choisir des essences de bois très résistantes et très denses. Les essences les plus courantes sont l'Epicéa, le Hemlock et le Pin. Il est également possible de trouver du Tremble ou de l'Aulne mais ces essences sont plus rarement utilisées.

LE SAUNA RÉDUIT LE STRESS

L'effet bien-être du sauna est immédiat : débarrassé des toxines et des tensions musculaires, le corps est plus léger et libère des endorphines, les hormones du bien-être. La chaleur assouplit et répare les muscles tout en plongeant le corps dans un état de relaxation profonde. À 90°C, la régulation thermique vous empêche de ruminer. Vous oublierez tous vos tracas pour une détente maximale. Sur le long terme, la pratique régulière du sauna améliore la qualité du sommeil, l'équilibre émotionnel et augmente la vitalité !

IL AGIT SUR LE SYSTÈME IMMUNITAIRE ET LA DOULEUR

La chaleur favorise un état de fièvre artificielle. Le système immunitaire

étant ainsi stimulé, l'organisme produit plus d'anticorps et de globules blancs. Les séances régulières de sauna permettent de renforcer nos défenses et prévenir la grippe ainsi que les infections. Le sauna allège le travail des reins en favorisant l'élimination des acides responsables des douleurs articulaires et du vieillissement cellulaire. Ainsi, en cas de rhumatismes inflammatoires, d'affections articulaires ou musculaires, une pratique régulière soulage rapidement la douleur et améliore significativement la qualité de vie face aux maux chroniques.

BIENFAITS SUR LE SYSTÈME CARDIOVASCULAIRE

Contrairement aux idées reçues du fait de l'effet vasodilatateur du



Etude

Une étude finlandaise d'envergure établit qu'aller souvent au sauna ferait vivre plus longtemps et en meilleure santé, en réduisant le risque de mortalité cardiovasculaire. Réalisée pendant 21 ans auprès de 2.315 hommes âgés de 42 à 60 ans, cette étude montre que le risque de crise cardiaque mortelle était 22% plus faible chez les sujets qui allaient au sauna deux à trois fois par semaine. Ce risque diminuait de 63% chez ceux qui s'y rendaient 4 à 7 fois par semaine.

sauna, plusieurs études scientifiques suggèrent que des séances régulières dynamisent le système cardiovasculaire. Sur le long terme, le sauna aide les personnes hypertendues à contrôler leur tension artérielle et contribuent à la rééducation après un infarctus du myocarde. Certains

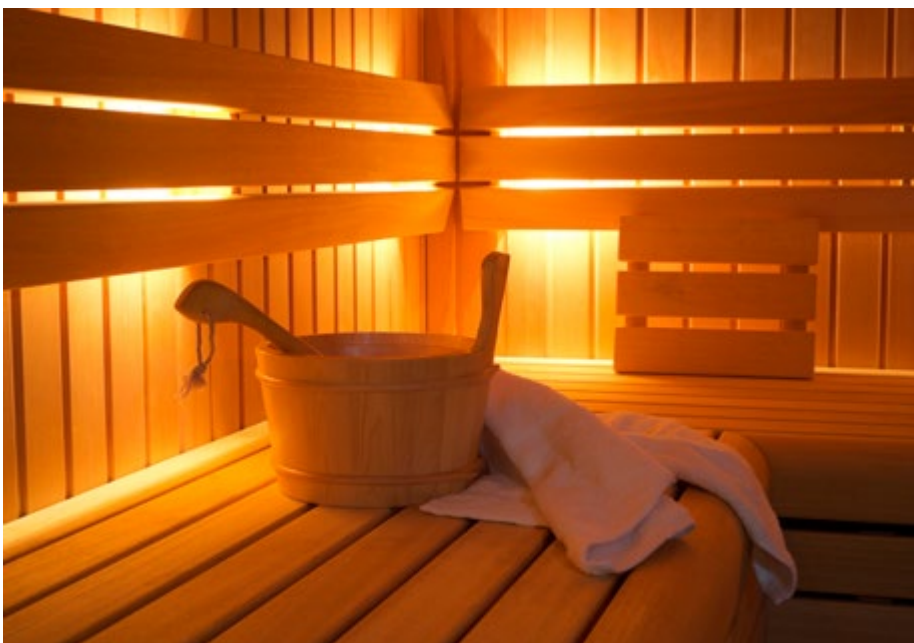
travaux indiquent même que le bain de vapeur sèche réduirait les risques de décès par crise cardiaque ou par accident vasculaire cérébral.

LE SAUNA EST BON POUR LA PEAU

La sudation débarrasse le corps des toxines accumulés par l'organisme en

dilatant les pores. Elle ne dessèche pas la peau, au contraire, elle la rend plus souple et élastique. Par l'alternance du chaud et du froid, le sauna aide à faire peau neuve : votre peau est raffermie et tonifiée. En faisant du sauna plus souvent, vous afficherez toujours une bonne mine ! Le sauna contribue aussi à lutter contre certaines affections dermatologiques comme le psoriasis. Par contre, en cas d'eczéma ou de dermatite atopique, il est préférable de bien traiter avant de reprendre les séances car la sudation pourrait les aggraver.

© SkySpa



UN SAUNA CHEZ SOI

Symbole de relaxation et de bien-être, le sauna a désormais sa place dans votre domicile. En effet, l'installation d'un sauna dans son jardin ou dans sa salle de bain est une pratique plus répandue qu'on ne le croit. Dans majorité des cas, le sauna peut être installé n'importe où dans l'habitation.

Si vous optez pour un sauna préfabriqué, assurez-vous que le plafond soit d'au moins 2 m de hauteur. Si tel n'est pas le cas (installation dans une cave ou sous les toits) il faudra vous orienter vers un sauna sur mesure. Si le sauna doit prendre place entre quatre murs existants ou que vous disposez d'un espace réduit, le sauna par habillage de mur peut se révéler un choix judicieux.

Recettes de saison : les agrumes

COQUILLES SAINT-JACQUES AUX CLÉMENTINES

Recette pour 4 personnes:

12 Saint-Jacques avec leur
6 clémentines
2 carottes nouvelles
1/2 céleri
2 jaunes d'œufs
150 g de beurre
1 dosette de safran
Sel
Poivre

Préparation

- Rincez une clémentine, prélevez le zeste et détaillez-le en filaments. Ebouillantez 1 min et égouttez. Pelez à vif deux clémentines en prélevant les quartiers. Pressez les clémentines restantes.
- Pelez les carottes et le céleri. Emincez-les finement en julienne et mélangez-les au zeste de clémentine.
- Nettoyez les noix de Saint-Jacques et rincez les coquilles. Assaisonnez de sel, poivre et safran.
- Faites fondre le beurre et éliminez le dépôt blanchâtre. Fouettez les jaunes d'œufs avec 2 càs de jus de clémentine dans une casserole placée dans un bain-marie. Ajoutez 125 g de beurre toujours en fouettant.
- Poêlez les Saint-Jacques 2 min dans le beurre restant. Réservez au chaud.
- Déglacez la poêle avec 4 cuil. à soupe de jus de clémentine. Ajoutez la julienne de légume et mélangez 1 min.
- Placez les Saint-Jacques dans leur coquille, ajoutez les quartiers de clémentine, les légumes puis nappez de sauce. Servez sans attendre.



CONFITURE D'ORANGE

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de sucre
1 kg d'oranges
1 zeste d'orange non traitée ou lavée

Préparation

- Prélevez le zeste d'une orange non traitée et mettez-le dans la cocotte.
- Pelez les oranges à vif (enlevez la peau et la peau blanche). Coupez-les en quatre et ôtez le fil blanc au milieu. Enlevez les membranes si vous le souhaitez. Versez le tout dans la cocotte. Recouvrez avec le sucre. Mélangez et laissez macérer à couvert pendant 12 heures à température ambiante.
- Chauffez la confiture jusqu'à ébullition et laissez bouillonner ainsi 10 à 15 minutes en tournant de temps en temps.
- Hors du feu, écumez la confiture si nécessaire. Vérifiez la cuisson en laissant tomber une goutte sur une assiette froide. Tournez puis remplissez les pots à confiture jusqu'au bord. Couvrez aussitôt, nettoyez le pot et retournez-le (couvercle sur la plan de travail). Ceci permet de faire le vide d'air et pasteurise la confiture. Vous pourrez ainsi la conserver plusieurs mois voire années.



CAKE AU CITRON

Ingrédients pour 10 personnes

250g de farine
1 sachet de levure chimique
4 œufs
150g de beurre
150g de sucre
2 citrons non traités

Préparation

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7)
Zester les citrons, préalablement bien nettoyés.
Mélanger le zeste obtenu avec le sucre pour que celui-ci soit parfumé
Presser le jus des citrons et le réserver.
- Ajouter le beurre pommade au sucre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
Incorporer les œufs un par un en fouettant bien entre deux
Ajouter la farine tamisée avec la levure puis le jus de citron.

- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné ou chemisé de papier sulfurisé
Enfourner pour 5min
Baisser la température à 180°C (th.6) puis cuire pour encore 35min.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Hôtel Marriott Jnane Palace

Salon
Marocotel by Equip'Hotel Paris

Concours de pâtisserie
Les Rendez-Vous Gourmands

Restauration
Les «100» chefs 2018

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.

Mme Loiseau, la ministre française chargée des Affaires européennes, a paraphé trois accords avec Mohamed Sajid, ministre du Tourisme, du transport aérien, de l'artisanat et de l'économie sociale, Nouredine Boutayeb, ministre délégué auprès du ministre d'Intérieur et Mounia Boucetta, secrétaire d'Etat auprès du ministre des Affaires étrangères et de la coopération internationale. Il s'agit respectivement d'une feuille de route dans le domaine du tourisme pour les années 2017-2020, une déclaration d'intention entre les ministères de l'Intérieur du Maroc et de l'Europe et des Affaires étrangères de la France en matière de coopération décentralisée et une lettre d'intention sur la promotion à l'étranger des co-localisations universitaires franco-marocaines.

TASTE OF PARIS 2018 **BILLETTERIE OUVERTE**



Bonne nouvelle, vous pouvez acheter dès maintenant vos places pour Taste of Paris 2018 ! Plats signatures, rencontres avec les chefs, marché des producteurs, cours de cuisine : c'est le moment de se faire plaisir ou de faire plaisir. Producteurs et artisans ont déjà commencé à se mettre sur leur 31 pour vous préparer leurs meilleurs produits qu'ils vous feront découvrir. Au-delà des incontournables, de nouvelles pépites seront présentes, avec au programme : huitres, saumon fumé, fruits et légumes, huiles d'olive, thés, glaces, fromage, vins mais également arts de la table, couteaux et ustensiles.

Du 17 au 20 mai 2018
 Grand Palais - Paris
paris.tastefestivals.com

HOSPITALITY **L'INSTITUT PAUL BOCUSE RÉCOMPENSÉ**

Le 9 novembre dernier à l'InterContinental Paris Le Grand, devant un parterre prestigieux de plus de 800 professionnels du Monde entier, s'est tenue la 18ème cérémonie des Worldwide Hospitality Awards sur le thème de l'innovation.

Ce rendez-vous qui consacre chaque année les meilleures initiatives mondiales de l'hôtellerie, était présidé par Sébastien Bazin, PDG du groupe AccorHotels, en présence de Luc Chatel, ex-Ministre de l'Education Nationale, de Jean-Baptiste Lemoyne, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires Étrangères et de Sir David Michels, figure internationale emblématique de l'Hospitality.

Sur plus de 150 dossiers déposés dans 14 catégories, 40 finalistes et lauréats ont été retenus, dont l'Institut Paul Bocuse dans la catégorie Formation. Ce dernier s'est vu décerner le titre de programme international le plus innovant face à d'autres écoles mondiales réputées de l'Hospitality management et des Arts culinaires dont entre autres l'École Hôtelière de Lausanne, Vatel, IUBH, INSEEC...



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

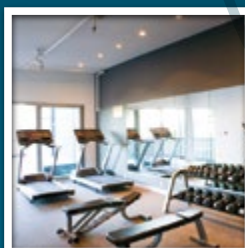
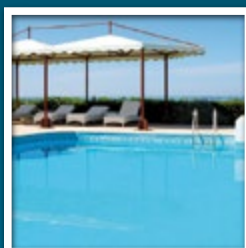
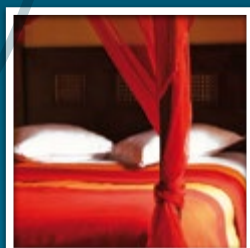


Sous l'égide :

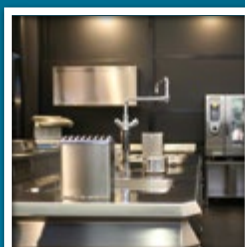
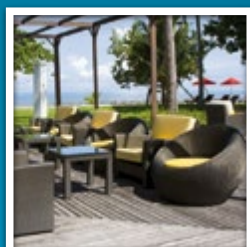
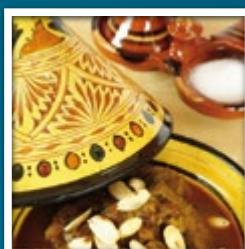
Royaume du Maroc



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



14 - 17
mars 2018
CASABLANCA
15^e édition



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



DETENDRE
DIVERTIR



NETTOYER
ENTREtenir



CUISINER
SERVIR



GÉRER
CONNECTER



CONCEVOIR
DÉCORER



ACCUEILLIR
RELAXER

Avec le soutien de



Partenaires Officiels



Partenaires Seniors



Partenaire Télécom



CERTIFICATION GLUTEN FREE



Forever Living obtient la certification « Gluten Free » du ministère de la Santé pour plus de 100 produits cosmétiques et alimentaires

Le gluten est une protéine qui se trouve dans le blé, le seigle et l'orge. Il est souvent ajouté aux aliments pour les aider à maintenir leur forme, en raison de leurs propriétés gluantes. Un grand nombre de compléments alimentaires et cosmétiques possèdent ainsi un enrobage à base de gluten qui peut être la source d'allergies ou de complications. Conscient que les intolérances au gluten sont de plus en plus fréquentes, Forever a conçu une large gamme de produits certifiés « Gluten Free ». Disponibles au Maroc, 46 compléments alimentaires et 64 produits cosmétiques « Gluten Free » sont aujourd'hui homologués par le ministère de la Santé.

Et Parmi sa très large gamme de cosmétiques, Forever commercialise au Maroc deux nouveaux produits pour le nouvel an : Le 25th Edition Cologne Spray for Men et le 25th Edition Perfume Spray for Women.



www.foreverliving.fr

AÉROPORT PEARL LOUNGE



National Aviation Services (NAS) (NAS.aero), le fournisseur de services aériens qui connaît la plus forte croissance sur les marchés émergents, a annoncé le lancement de ses salons Pearl Lounge à l'aéroport de Marrakech-Menara au Maroc.

Les deux magnifiques salons, d'une superficie totale de 800 mètres carrés, combinent luxe et sérénité pour offrir un maximum de confort à tous les passagers.

Les salons Pearl Lounge sont conçus pour être le summum de l'hospitalité, reflétant ainsi l'expertise acquise par NAS en gérant 31 salons en Afrique et au Moyen-Orient. Avec plus de 150 places assises, le Pearl Lounge du hall des départs propose une ambiance décontractée et confortable, un grand choix de menus, une connexion Wi-Fi gratuite, une zone fumeurs, des douches et un coin de divertissement séparé pour les enfants et les adolescents.

AÉRIEN ACCORD AVEC AMADEUS



15 compagnies aériennes du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord ont signé un accord de 10 ans avec Amadeus dans le domaine des services de distribution. L'accord a été négocié et dirigé par l'Arab Air Carriers Association (AACO). Les compagnies aériennes participant à cet accord-cadre à ce jour ont transporté 110 millions de passagers en 2016, ce qui signifie que ces compagnies rendront service à plus d'un milliard de passagers durant les 10 ans de validité du contrat. Le contrat fait suite à un précédent accord de 10 ans avec 13 compagnies aériennes de l'AACO, signé en 2008.

HOLE IN EVENT

OPEN DU TOURISME ET DES METIERS DE BOUCHE

SAMEDI 10 MARS 2018

AU TONY JACHLIN
CASABLANCA - BOUSHOURA



TROU N°12 HOLE IN

Casablanca Jeemeeo Cars

OFFICIAL BANK

OFFICIAL TAX AND LEGAL

FUEL PARTNER

OFFICIAL MEDIA

OFFICIAL CAR

CA
CREDIT DU MAROC

CMS Francis Lefebvre Maroc
Conseil juridique et fiscal

TOTAL

LE MATIN

Casablanca Jeemeeo Cars
Jeep

newrest
by arando

HYATT
REGENCY
CASABLANCA

KENDI TOWER HOTEL
Premium Signature



OZÉ
La Cité Atlantique

Malonge
Bella Vista

Le Souk
Savala

KAYA
MOROCCAN
ICE TEA

Habanos
Sponsorship de l'Ordre du Mérite

Colibri
1928



RESAGRO
Le Groupe de la Région

Trojan
BATTERY ENERGY
Clean energy for life

ALL SQUARE

Assistante Pro
Consulting, Support, Fiches pratiques & Coaches

INSPIRATIONS & Co.



GOLF
Le Groupe de la Région

Fondation Rita Zribi
Solidarité, Développement, Éducation



PARTNERS

Les Cypres
Total restaurant & bar
El Cénador

BRUNCH

FOUR SEASONS CASABLANCA

Bleu, le restaurant signature du Four Seasons Hotel Casablanca, avec sa vue imprenable sur l'Atlantique vous invite à son brunch riche en saveurs pour démarrer dimanche en beauté en famille ou entre amis. Déguster le buffet Terre et Mer crée par Chef Exécutif Guillaume Blanchard. Ses spécialités inspirées de la Méditerranée, les grillades et sushis ainsi que le meilleur de la pâtisserie française proposé par Chef Pâtissier exécutif Thierry Metee, vous offrent une véritable escapade culinaire!

Pour le plus grand plaisir des enfants, notre duo de chefs a créé un Kids Corner qui surprendra nos jeunes convives avec leurs plats préférés tels que cheeseburger, nugget, bagel et croquemonsieur miniatures et un candy bar coloré.

Au Kids club for All Seasons, les enfants de 4 à 10 ans sont accueillis par notre équipe pour profiter d'un moment inoubliable!



Buffet à 480 dhs par personne, et 240 dhs pour les enfants de moins de 12 ans

Dimanche de 13h à 15h30

Réservation au 05 29 07 36 70

RÉCOMPENSE

POUR EAGLE HILLS



Eagle Hills reçoit le prix d'excellence lors de la 13ème édition de l'Hotelier Summit Africa-North en récompense de sa vision et de l'impact, positif et durable, de ses projets dans le Royaume.

Cet événement de référence de l'hôtellerie a réuni quelque 500 professionnels représentant toute la chaîne de valeur du secteur. Réunis pendant trois jours, des représentants de gouvernements, des propriétaires et développeurs, des investisseurs, des opérateurs, des architectes et des bureaux d'ingénierie ont passé en revue les tendances du secteur en matière touristique et sensibilisé à l'opportunité d'investir en Afrique, et notamment au Maroc.

Le prix d'excellence de l'Hotelier Summit Africa a notamment souligné la contribution significative de La Marina Morocco, un projet développé par Eagle Hills sur les rives du Bouregreg à Salé. Doté d'installations de pointe, au sein d'un cadre unique, cette destination qui s'étend sur 395 000 mètres carrés, est en train de révolutionner le paysage commercial, touristique et résidentiel de la région.

www.eaglehills.com/La_Marina/Morocco

DISTINCTIONS

MÖVENPICK MANSOUR EDDAHBI



Après la double consécration de son Spa ô de Rose par le World Luxury Spa Awards 2017 en Juillet dernier, Mövenpick Mansour Eddahbi Marrakech vient de rajouter deux nouvelles distinctions à son palmarès. Gagnant de deux prix lors la cérémonie annuelle des Luxury Hotel Awards 2017, tenue le 02 Décembre au prestigieux Kulm Hotel à St. Moritz en Suisse, Mövenpick Mansour Eddahbi Marrakech s'illustre en tant que « Luxury Hotel & Conference Center » et « Best New Hotel » au Maroc, suite au votes des clients et des professionnels de l'industrie.

Cette prestigieuse désignation affirme le fort positionnement du Mövenpick Mansour Eddahbi Marrakech dans l'univers de l'hôtellerie au Maroc et honore les efforts de toutes ses équipes, toujours en quête d'excellence.

Notons que le World Luxury Hotel Awards, récompensent les établissements hôteliers du monde pour leurs niveaux de service et d'excellence dans plus de 53 catégories, par un jury composé de clients et de professionnels de l'industrie touristique de luxe.

PISCINEXP 2018

MAROC

PISCINE-SPA-BIEN-ÊTRE

POOL-SPA-WELLNESS



9^{ème}
Édition
CASABLANCA
MOROCCO

14 ▶ 18
Février

VILLAGE D'EXPOSITION **PARADISE**
BD DE LA CORNICHE
AIN DIAB

(A COTÉ MEGARAMA) - CASABLANCA

INFOLINE : 06 69 73 01 83

SPONSOR OFFICIEL



SPONSORS GOLD



PARTENAIRE
INFORMATION EXCLUSIF



PARTENAIRES PRESSE



C'EST PARTI POUR LES RDV GOURMANDS !

L'évènement, qui est à sa première édition, se veut un révélateur des talents marocains inconnus de la pâtisserie et un stimulateur de leurs compétences dans cette discipline.

En partenariat avec Carrefour, le concours de pâtisserie amateurs compte 6 demi-finales 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 pendant tout le mois de février les grandes villes du Royaume 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 bénéficient tous les participants. Entretien avec Zineb Boukhsim, General Manager chez Solution Directe



Comment s'est déroulé le lancement de cette opération RDV Gourmands au Carrefour Sidi Maarouf de Casablanca?

Ce fut un vrai succès. Nous avons accueilli des candidates de haut niveau qui ont présenté des recettes différentes et qui ont nécessité 3 heures de préparation comme l'exige le règlement du jeu. Elles étaient bien encadrées par un jury de professionnels : chef Hadi, Alia Al Kacimi, Simohamed, le chef pâtissier Carrefour Sidi Maarouf et Ali Jakayani chef exécutif à Kenzi

Tower.

Qu'est ce que le public a pu découvrir?

Nous avons reçu un public encore plus nombreux que les deux éditions précédentes, un public fidèle aussi qui attendait l'évènement et à qui nous avons donné rendez vous à travers la radio officielle de l'évènement en l'occurrence Aswat et sur notre page FB rdivgourmands.

Le public a été choyé par les différents cadeaux de nos sponsors et a pu profiter de l'expertise des chefs qui ont

donné des astuces faciles et efficaces lors de la préparation des pâtisseries

Quelles candidates ont participé au concours de pâtisserie amateur?

Lors de chaque demi finale, nous recevons 3 candidates sélectionnées parmi des milliers de recettes reçues sur notre site rdiv gourmands. L'équipe de la première demi finale à Carrefour Sidi Maarouf était composée de candidates de différents âges et statuts : L'étudiante Wafaa Nadir, la femme au foyer Amal Diouri et le cadre bancaire Yousra Meziani qui partagent toutes une passion commune : la pâtisserie.

- Quelles recettes ont été proposées?

Ces candidates amateurs nous ont agréablement surpris par leur maîtrise des recettes suivantes :

- Charlotte aux framboises
- Layer cake
- Gâteau glacé au chocolat

- Qui a remporté ce 1er concours?

La gagnante de la première demi finale va passer la finale de Casa grâce à sa recette charlotte aux framboises. Qu'est ce qui a motivé votre choix



d'avoir le Chef Ali el Hadi comme membre du jury?

Ali el Hadi est un grand chef international et a sa popularité auprès du public marocain. C'est à lui qu'incubait la mission de sélectionner les 18 meilleures recettes pour les 6 demi finales. Il n'a pas hésité à prodiguer au public présent lors des Rendez Vous Gourmands ses précieux conseils pour réussir ses pâtisseries.

Quels étaient les autres membres du jury?

Ali al Kacimi est une passionnée de pâtisserie et de cuisine. Elle a son propre blog «cooking with ali» très riche en recettes et elle est suivie aussi bien par le public marocain que par un public cosmopolite.

Les chefs Ali Jakayani (25 ans d'expérience en pâtisserie) et Abdillah Enniri (le champion d'Afrique en pâtisserie) nous ont honoré par leur présence dès la première édition. Nous avons aussi parmi nous dans le jury les chefs pâtisseries de Carrefour qui est notre partenaire et Master sponsor.

Pourquoi avoir souhaité mettre en place un atelier enfants?

Nous avons souhaité transmettre l'amour de la pâtisserie aux enfants en les initiant à la décoration des muffins. Ce sont aussi des moments uniques de partage mamans-enfants. Avant chaque demi finale qui se passe chaque samedi dans une ville du 20 janvier au 24 février, nous offrons aux parents et leurs enfants des ateliers de pâtisserie ainsi que plusieurs cadeaux offerts par nos partenaires

Quels sont vos sponsors cette année?

Nous avons la chance d'avoir les



mêmes sponsors qui renouvellent leur confiance chaque année à savoir sucre ENMER, Fagor, Aigubelle. Nous avons bien entendu de nouveaux partenaires en l'occurrence Ideal, le traiteur Bensaid et Ain Ifrane ainsi que nos partenaires médias Resagro et la radio officielle de l'évènement Aswat en la personne de Sanaa Zaim.

LE JURY

Ce concours de pâtisserie amateur permet aux participantes sélectionnées à travers leurs recettes de se confronter, de perfectionner leurs talents à travers l'encadrement d'un jury de professionnels. Nous avons interviewé deux membres de ce jury.

ALIA EL KASIMI

Alia El Kasimi est une passionnée de la cuisine qui a su développer sa carrière en tant que manager pour de grands groupes internationaux tout en gagnant ses étoiles de chefs dans la gastronomie.

Cadre sup' la semaine, elle troque son ordinateur pour ses casseroles le week-end et crée sa chaîne culinaire "Cooking with Alia" sur Youtube en 2008. Aujourd'hui, avec ses 110.000 souscriptions, 700.000 vues par mois, plus de 33 millions de vues et 420 vidéos de recettes, "Cooking with Alia" a gagné son titre d'ambassadeur de la gastronomie marocaine en anglais. Elle a bien voulu répondre à quelques questions.

Qu'est ce qui a motivé votre participation au jury du concours amateur de pâtisserie?

Je suis passionné par la nourriture et tout ce qui s'y rapporte, alors bien sûr j'ai dit oui quand on m'a demandé de rejoindre le jury. En outre, j'étais très excité de voir quel genre de gâteau les participants feraient et comment il serait possible de faire ces gâteaux dans les cuisines mobiles au milieu des supermarchés Carrefour au lieu d'une cuisine professionnelle! C'est très amusant à regarder, mais certainement très difficile à faire!

- Que pensez-vous des candidats que vous avez déjà rencontrés?

J'ai été très impressionné. Tous les candidats cuisinent pour s'amuser, donc ils ne sont pas professionnels. Cependant, malgré le temps limité dont ils disposaient, la pression de tous les spectateurs et le fait qu'ils ne préparaient pas les gâteaux dans de vraies cuisines, les candidats ont produit de merveilleux gâteaux! A Casablanca et Salé nous avons des saveurs de gâteau roulé au chocolat,



Finales régionales

20-janv CARREFOUR SIDI MAAROUF CASABLANCA

27-janv CARREFOUR SALE

03-févr CARREFOUR BORJ FES

10-févr CARREFOUR OUJDA

17-févr CARREFOUR SOCO ALTO TANGER

24-févr CARREFOUR AL MAZAR MARRAKECH

Finale nationale

L'épreuve finale se tiendra le 03-mars CARREFOUR BOUSKOURA CASABLANCA

de tarte au citron revisité! Les gâteaux étaient magnifiques et délicieux!

Que peut apporter aux candidats une telle manifestation?

De telles compétitions sont géniales pour 2 raisons:

- 1) les candidats font quelque chose qui les passionne et le partagent avec le reste du monde
- 2) les gens qui partagent la même passion se sont retrouvés dans le même espace et se sont connectés. Donc tout le monde s'est amusé à le faire, et ils ont fini par échanger leurs numéros de téléphone et devenir amis. Ces connexions peuvent susciter des idées, des innovations et des moments amusants. C'est le but des événements thématiques, rassembler les gens!

Quels sont vos conseils pour accompagner les finalistes?

Temps et planification! Choisissez une recette que vous pouvez faire dans le temps limité dont vous disposez et qui ne nécessite pas de réfrigération pendant la nuit ou de longs temps d'attente pour que le gâteau prenne sa pleine forme ou saveur (ce qui est le cas de nombreux gâteaux avancés). Le choix des recettes est donc important et, bien sûr, la planification. Assurez-vous que vous savez combien de temps chaque étape principale prend et vous contournez cela.

- Quel est votre dessert préféré?

J'aime tout ce qui croque ... donc je dirais que mon dessert préféré est le Pavlova qui est à base de meringue, garni de crème fouettée et de fruits. hmmmmm croquant, crémeux, fruité



... le dessert parfait!
OhDelices LLC - www.CookingWithAlia.com



LE CHEF EL HADI

Chef El Hadi est un chef anglo-marocain reconnu à l'échelle internationale pour son savoir faire culinaire.

Sa passion pour la cuisine s'est exprimée très tôt lorsqu'enfant, il pouvait passer des heures dans la cuisine à essayer et à créer de nouvelles recettes.

Chef El Hadi a pu développer au travers de ses nombreux voyages cette passion qui se matérialise aujourd'hui par une maîtrise parfaite des cuisines aussi bien arabe/marocaine qu'Européenne (française, italienne et espagnole) et même asiatique.

Chef dans de grands restaurants en Angleterre et à travers le monde, animateur d'émissions culinaires à la télévision et à la radio... Chef El Hadi a pu développer une notoriété et une couverture média de tailles, à la hauteur

de son talent et de son expérience dans



le domaine de la cuisine.

Pourquoi avoir accepté d'être dans le jury du concours amateur de pâtisserie?

Afin de partager cette expérience avec les participants et les spectateurs présents. Ces derniers peuvent vivre également en direct les moments forts en ce qui concerne le comment et le pourquoi des prises de décision. C'est une façon, pour nous professionnels, de montrer aux passionnés de la pâtisserie les ingrédients nécessaires pour devenir Un Chef.

Qu'avez-vous pensé des 1ères épreuves?

C'était superbe. Les participants étaient vraiment à la hauteur. Ils avaient énormément confiance en eux ce qui n'est vraiment pas évident.

Quel sont les pièges à éviter pour une telle épreuve?

La température pendant la préparation, le timing et la méthodologie.

Quels sont vos conseils pour accompagner les finalistes?

Toujours chercher la simplicité et la qualité.

Quel est votre dessert préféré?

La crème caramel à l'orange.



Sponsor Officiel

Sponsor Gold

Partenaire Média



FAGOR



RESAGRO
Le manuel des décideurs



Concours National de Pâtisserie Amateur



Participez



en déposant vos recettes sur
www.rdv gourmands.ma



ou en envoyant vos recettes à
rdvgourmands@yahoo.fr

Avec la participation
de
Alia Al Kassimi



Rejoignez-nous sur
RDV Gourmands



MAROCOTEL BY EQUIP'HOTEL PARIS

Une rencontre attendu

Sous l'égide du Ministère du Tourisme du Maroc, et en partenariat avec les principales fédérations professionnelles du secteur, la 15^{ème} édition de Marocotel by Equip'Hotel Paris, le salon international de l'équipement professionnel pour l'hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche, le bien-être et les loisirs, ouvre ses portes à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca, en face de la Mosquée Hassan II, du 14 au 17 mars 2018.

RENFORCER L'ÉCOSYSTÈME

MOBILE EN AFRIQUE

LE MOT D'ADIL KARIM

Fédérer, innover et agir ... telle est la devise de cette quinzième édition de Marocotel qui depuis 28 ans œuvre au développement des métiers de l'industrie touristique. Le secteur est néanmoins aujourd'hui confronté à de nombreux défis qu'il doit relever pour conforter son dynamisme sur le long terme et être au rendez-vous des attentes de la « Vision 2020 ». Le premier réside dans la performance des établissements du secteur. Le second repose sur la nécessaire prise en compte des évolutions des modes de consommation, afin de s'y adapter. Le troisième défi est celui de l'innovation : tirer profit des innovations existantes est un levier fort de compétitivité, d'attractivité et de performance.

Inciter l'ensemble des acteurs à relever ces défis passe par une organisation renforcée du salon, avec un rapprochement entre les instances du secteur.

De cet fait, un comité stratégique (véritable incubateur d'idées) composé du Ministère du Tourisme et des principales fédérations et associations professionnelles du secteur a été mis en place afin de pouvoir s'arrêter sur les principaux axes de développement et des opportunités que MAROCOTEL peut offrir à ses exposants et visiteurs, tant sur le marché marocain mais également le plan africain. L'Afrique sera pour cette édition un véritable chantier de prospection.

Certain que cette nouvelle édition, vous offrira de nouvelles perspectives de développement.

Très bon salon !

Adil Karim

Directeur Business Unit
Reed Exhibitions Morocco

INFORMATIONS PRATIQUES

Du mercredi 14 au vendredi 16 mars 2018 de 10 h à 19h

Le samedi 17 mars 2018 de 10h à 18h.

L'entrée est réservée aux professionnels munis d'un badge électronique, d'une invitation ou d'une carte de visite professionnelle.

L'entrée est interdite aux enfants.

La Foire Internationale de Casablanca (OFEC) est située à 20 minutes de l'aéroport de Casablanca, en plein centre-ville, face à la grande mosquée Hassan II sur le Boulevard de Tiznit.

Tél. : +212 (0) 5 22 20 06 54 / +212 (0) 5 22 20 11 57





MAROCOTEL BY EQUIPHOTEL PARIS EN BREF:

Plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires d'envergure nationale et internationale
Créer des opportunités d'affaires directes en ciblant les top acheteurs et donneurs d'ordre du secteur
250 exposants parmi les acteurs majeurs d'un marché concurrentiel et en pleine évolution
20.000 m² d'exposition
4 jours d'échange et de rencontres entre les références du marché et un visitorat national et international de qualité.

La 15^{ème} édition abritera 6 univers distincts

- Accueillir & Relaxer
- Concevoir et Décorer
- Cuisiner & Servir
- Nettoyer et Entretenir
- Détendre & Divertir
- Gérer & Connecter

Marocotel by EquipHôtel 2018 propose, à plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires d'envergure nationale et internationale dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, du bien-être et des loisirs, une offre d'équipement complète, diversifiée et de qualité, préparées spécialement pour l'occasion afin d'améliorer la performance de leurs établissements ou anticiper leurs démarches de développement.

250 exposants nationaux et internationaux sont présents, sur plus de 20.000 m² d'exposition et d'animation, dont les leaders du marché dans les métiers de la literie, du linge, du textile professionnels, des salles de bains, du bien-être, de la remise en forme, de la piscine, des parcs aquatiques, des spas, des équipements et matériels de cuisine, des concepts de restauration, de la décoration, du mobilier, de l'art de la table, des cafétérias, des bars, des nouvelles technologies, des produits HI-Tech, des produits alimentaires, des blanchisseries, de l'hygiène, du nettoyage et bien d'autres secteurs.

A cet effet, le salon se veut un point de rencontre biennal entre les leaders et les acteurs majeurs concernés par un secteur en pleine expansion. Cet événement est l'occasion également de répondre aux besoins et à la demande insistante des professionnels en la matière.

En plus de la plateforme d'exposition, cet événement réserve, à ses exposants et visiteurs, des animations riches et diversifiées avec pour maître mot : apprentissage, expertise et perfection.

RÉSERVEZ VOTRE STAND DÈS À PRÉSENT...

Pour toute demande d'information sur les conditions de participation, merci de contacter l'équipe organisatrice qui se tient à votre disposition pour toute autre information concernant votre participation au Marocotel 2018 (Tél. : +212 (0) 5 22 20 06 54 / +212 (0) 5 22 20 11 57)

Du 14 au 17 mars 2018

Office des Foires et Expositions de Casablanca

LES MICRO-HÔTELS

Quand l'exiguïté devient tendance

Les hôtels qui ne louent plus des «chambres», mais des «capsules», se multiplient en Europe et font leur apparition en Amérique du Nord, et plus précisément, à New York. La différence entre ces établissements et les complexes hôteliers traditionnels, c'est la surface des chambres. Alors que la superficie d'une chambre traditionnelle varie entre 15 et 30 mètres carrés, celle des micro-hôtels (les Podhotels, comme ils aiment se désigner en référence aux mini-gadgets d'Apple) fluctuent généralement de 6 à 10 mètres carrés.

Les micro-hôtels existaient déjà au Japon, mais en Occident, c'est probablement l'entrepreneur Stelios Haji-Ioannou, fondateur d'EasyJet, qui a amorcé le mouvement avec ses easyHotels. Le principe : des chambres exiguës ce qui permet de mieux amortir l'investissement immobilier et d'économiser sur les frais de main d'œuvre (une micro-chambre est plus vite nettoyée qu'une chambre ordinaire).

Mais ce sont deux Britanniques qui ont peaufiné le concept : Simon Woodroffe et Gerard Greene. Le premier est un passionné du Japon (où il a découvert les hôtels-capsules), qui a fait fortune en lançant des restaurants de Sushi à Londres. Le second est un ancien cadre supérieur de Hyatt International et de Marriott Hotels, qui a craché dans la soupe en déclarant que «La majorité des hôtels de la planète sont handicapés par un design médiocre et une mauvaise gestion et ils sont



Un hôtel propose des chambres minuscules à New York, à des prix très décents: 79\$ la nuit. C'est le Jane qui, dans West Village, offre une vue sur l'Hudson. La surface de la chambre standard n'excède pas 4,5 mètres carrés, mais ses hôtes disposent d'un écran plat et d'un accès sans fil gratuit à Internet. Par contre, ils doivent partager toilettes et salles de bains avec d'autres occupants de l'étage!



Au Yotel de Times Square à New York, le tarif est de 120\$ la nuit, soit la moitié du tarif moyen dans ce coin de Big Apple.

ridiculement chers.»

Les deux hommes ont lancé la chaîne Yotel (www.yotel.com), qui exploite actuellement quatre établissements d'aéroports : à Gatwick, à Heathrow, à Paris Charles de Gaulle et à Schipol (l'aéroport d'Amsterdam). Mais ils ont annoncé leur intention de s'établir dans d'autres aéroports et dans des centres-villes. Les villes ciblées sont Barcelone, Chicago, Hong Kong, Rome, Madrid, Sydney... et quelques autres. Singapour et San Francisco ouvriront

prochainement alors que Times Square et Boston ont déjà ouvert en centre-ville.

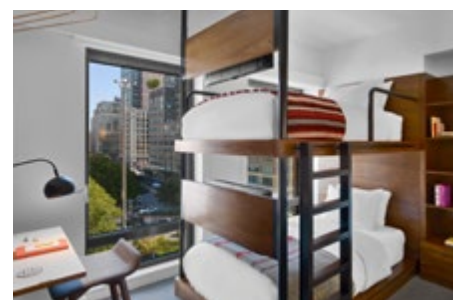
La «cabine standard» d'un Yotel présente une superficie de 6,5 mètres carrés, alors que la cabine à deux lits (superposés, naturellement!) fait 10,5 mètres carrés. «Dans 10 mètres carrés, nous offrons autant que dans la plupart des quatre étoiles», affirme la publicité de la chaîne. Il faut dire qu'à part l'espace restreint et l'absence de bain (ce sont toujours des douches), le confort est au rendez-vous : Internet sans fil gratuit, grand écran plat, etc.

Aux aéroports londoniens, les prix varient de 30\$ à 50\$ pour un bloc de quatre heures (on est dans un

aéroport!). L'heure supplémentaire est facturée 8\$. Les tarifs sont un peu plus élevés à Schipol : 40\$ et 70\$ et 10\$ par heure supplémentaire.

L'autre chaîne de micro-hôtels est hollandaise : Qbic Hotels (www.qbichotels.com). Elle a fait dessiner des modules «lit-salle-de-bain» de 2 mètres carrés par Philippe Starck – les cubi. Et elle les a installés dans des chambres dont la superficie varie de 7,5 à 10,5 mètres carrés. Elle exploite actuellement 2 hôtels de centres-villes : à Londres et Amsterdam. Les prix démarrent à 69 euros la nuit.

Une autre chaîne proposant des chambres-capsules a été lancée au Royaume-Uni : NiteNite (www.nitenite.com). Elle exploite actuellement un établissement de 104 chambres au centre de Birmingham (72\$ pour une double de 6,5 mètres carrés), mais elle annonce une expansion prochaine au Royaume-Uni et en Europe. Elle compare ses chambres à des cabines de yachts.



MARRIOTT JNANE PALACE

Une renaissance à Fes



Avec son premier hôtel 5 étoiles au Maroc, le groupe Marriott affiche ses ambitions pour la ville de Fès et le Royaume.

Marriott International, marque d'hôtels de luxe de renommée mondiale, a ouvert son premier hôtel au Maroc : le Fès Marriott Jnane Palace. Au cœur de la ville, cet établissement 5 étoiles jouit d'un emplacement privilégié à proximité de la médina, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Il rejoint un portefeuille de 5.700 établissements à travers le monde sous l'enseigne Marriott International, des propriétés uniques qui prônent la beauté, le design et l'artisanat.

«Nous sommes ravis de voir l'ancien Jnane Palace, un lieu historique au cœur de Fès, réinventé pour nos invités», a déclaré Gerald Moutte, Directeur Général du Fès Marriott Jnane Palace. Avec une architecture mauresque authentique et un design soigné, qui souligne le très riche patrimoine du bâtiment, le Fès Marriott Jnane Palace est aujourd'hui resplendissant après une rénovation complète de plusieurs mois.

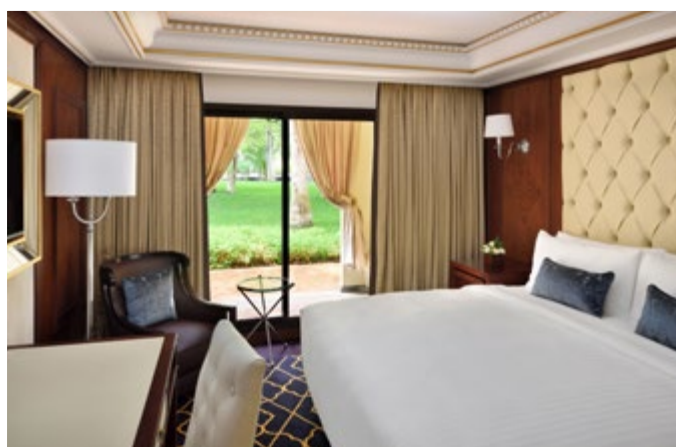
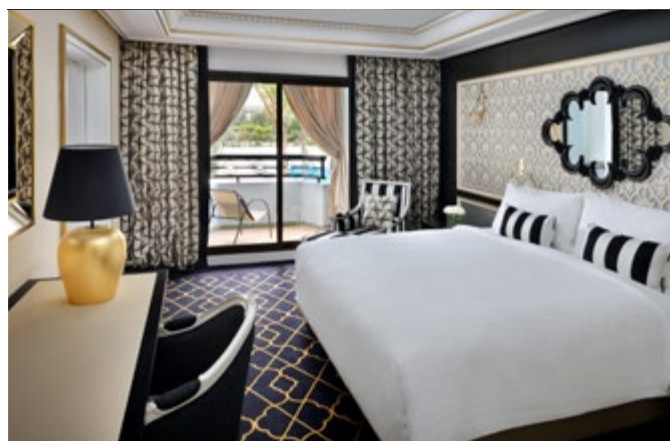
L'ensemble propose une relecture de l'élégance, un regard cultivé, respectueux et complice du passé mais aussi ouvert aux nouvelles technologies, à l'artisanat d'art et aux inspirations sans frontières. Il s'associe parfaitement à cette ville majestueuse, incarnant son esprit et ses traditions ainsi que la vision de Marriott International : «World's Favorite Travel Company.»



Avec son parc verdoyant, l'hôtel Fès Marriott Inane Palace se présente comme une oasis de sérénité au cœur d'un centre-ville qui vit au rythme d'une cité énergique et cosmopolite. L'hôtel propose ainsi aux visiteurs pas moins de 193 chambres, 34 suites Familiales, 10 suites Junior, 6 suites Exécutives et une suite Ambassadeur. Toutes offrent le meilleur du confort contemporain avec une vue piscine ou jardin, une literie luxueuse, une climatisation à réglage individuel et une télévision à écran plat.

L'emplacement privilégié de l'hôtel Fès Marriott Inane Palace permet à ses hôtes de découvrir la ville et ses sites les plus impressionnants : les ruelles sinueuses de la médina, le quartier typique des tanneurs, les palais El Mokri et Glaoui, la médersa Bou Inania, édifiée au 14e siècle, ou encore la bibliothèque Al-Quaraouiyine, créée au IXème siècle et considérée comme la plus ancienne au monde. Les luxuriants jardins et une piscine de 900 m² en plein air constituent quant à eux un écrin de verdure propice à la détente. L'hôtel dispose également d'un espace bien-être avec sauna, hammam et centre de remise en forme.

À Fès, l'expérience Marriott se vit aussi à travers les plaisirs de la table. L'hôtel propose à cet effet un mix de spécialités à travers trois enseignes : le Marriott Café, où chaque hôte peut se ressourcer en profitant d'une cuisine fraîche et d'une variété de gourmandises, L'Herbier de l'Atlas, dédié à la gastronomie de la Méditerranée, et le





Dolce Vita, qui propose une carte 100% italienne. Le Fès Marriott Jnane Palace dispose également de quatre lieux de convivialité avec un mélange exquis de grillades, de salades et autres mets light et informels : le Piano Bar, le Salon de Thé Lounge, le Pool Snack Bar et le Lounge Bar.

Idéal pour des vacances, le Fès Marriott Jnane Palace répond aussi aux besoins des touristes d'affaires. Il dispose du plus important centre de congrès de la région, qui peut accueillir jusqu'à 1.300 participants, d'une grande salle modulable en 3 salles distinctes, avec 4 cabines de traduction, en plus de 2 salles de commission indépendantes et un grand foyer. Doté d'un accès indépendant, le centre met à disposition les meilleurs équipements pour réussir tous les événements d'affaires : congrès, séminaires, banquets, etc. Symbole de la promesse des hôtels Marriott à travers le monde, le Fès Marriott Jnane Palace est la garantie d'expériences et d'espaces sophistiqués qui maintiennent l'esprit équilibré, vif et inspiré. Il offre des instants précieux et uniques afin que chaque hôte soit mis en valeur, récompensé et serein.

8 Avenue Ahmed Chaouki - Fes
Téléphone : +212 (0) 535 94 72 50
www.marriott.com



« LES 100 CHEFS » 2018

Issu d'un vote établi par les chefs étoilés du monde entier qui ont choisi parmi leurs pairs ceux qui incarnent le mieux les valeurs de leur profession, le chef Michel Troisgros (Maison Troisgros à Roanne en France) arrive à la première place du classement succédant ainsi à Alain Passard (2017), Michel Bras (2016) et Pierre Gagnaire (2015)

Un classement de valeur dans un secteur saturé de prix Lancé en 2015 par le magazine professionnel Le Chef, « Les 100 Chefs » est la déclinaison internationale d'un des titres les plus reconnus par la profession et par les médias : Le Chef de l'Année qui recueille les votes des chefs référencés dans le guide Michelin France.

Entre fin août et novembre 2017, les 552 chefs 2* et 3* du guide Michelin du monde entier devaient répondre, librement et anonymement, à cette question :

« Quels sont, selon vous, les 5 chefs internationaux qui :

- portent le mieux les valeurs de la profession,
- créent une cuisine incontournable
- et chez lesquels il faut être allé ? ».

A une époque où un prix, un trophée ou un classement de chefs sort tous les mois, le classement « Les 100 Chefs » se démarque par cette particularité qui lui donne tout son sens: il est le seul classement mondial des chefs de cuisine établi en toute objectivité par les chefs eux-mêmes ! Ainsi, depuis 4 classements, « Les 100 Chefs » est devenu un reflet professionnel du dynamisme gastronomique des différents pays grâce à la présence de leurs chefs dans ce classement. Un écran pour l'annonce du classement 2018 : le 2ème Chefs World Summit, à Monaco

Rassemblement international des Chefs, le Chefs World Summit de Monaco a invité le magazine Le Chef à dévoiler le classement « Les 100 Chefs » 2018 lors de sa soirée d'ouverture le dimanche 26 novembre à 18h30.

Le Top 10 est le suivant :

- 1 - Michel Troisgros (pour la 1ère fois dans le top 10)
- 2 - Yannick Alleno
- 3 - Joan Roca (4 fois dans le top 10)
- 4 - Arnaud Donckele (pour la 1ère fois dans le top 10)
- 5 - Pierre Gagnaire (4 fois dans le top 10)
- 6 - Emmanuel Renaut



7 - Enrico Crippa (pour la 1ère fois dans le top 10)

8 - Pascal Barboit

9 - Seiji Yamamoto (4 fois dans le top 10)

10 - Alain Ducasse

Ce qu'il faut retenir :

· L'arrivée de 3 nouveaux Chefs dans le Top 10 : les chefs français Michel Troisgros (directement à la première place) et Arnaud Donckele et le chef italien Enrico Crippa.

· La Norvège rentre pour la première fois dans le top 100 avec le chef norvégien Esben Hilmboe Bang.

· Un changement dans l'ordre du top 5 des pays : si entre 2015 et 2017, le classement de tête était invariablement France, Japon, USA, Italie et Espagne ; le classement 2018 montre un bouleversement de l'ordre puisque l'Espagne remonte à la 2ème place ex-aequo avec le Japon qui alignent 10 chefs classés chacun.

· La prédominance de la France : En 2018, les chefs internationaux ont classé 41 chefs français parmi les 100 alors qu'en 2015, ils n'étaient que 31, ce qui prouve le dynamisme de notre cuisine.

· Les 3 chefs présents dans le top 10 depuis le 1er classement: l'espagnol Joan Roca, le français Pierre Gagnaire et le japonais Seiji Yamamoto.

· Les nouveaux chefs français classés pour la première fois: la reconnaissance internationale de chefs plusieurs fois étoilés : Michel Trama, Marc Veyrat ; de chefs confirmés comme Patrick Henririoux ou Frédéric Anton ; de jeunes chefs comme Arnaud Faye ou Serge Vieira.



NESCAFÉ | 6/30
Alegria

UN LARGE CHOIX
DE BOISSONS
DE QUALITÉ



POURQUOI LA SOLUTION NESCAFÉ ALEGRIA 6/30
EST LA BONNE RÉPONSE À VOS BESOINS ?

- | | |
|----------------|--|
| FACILE | facile à utiliser, un simple toucher de bouton et c'est prêt |
| RAPIDE | un café au lait en 12 secondes |
| CHOIX | un large choix de boissons : 6 sélections |
| QUALITÉ | une qualité à la tasse irréprochable |
| NORMES | des produits NESTLÉ haut de gamme |
| DESIGN | un design moderne et attractif |



Pour plus d'informations : 0665453569 / 0619209829

Elliott Erwitt

LIVE IN ITALIAN

