

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

25MAD / 5€ / 6\$

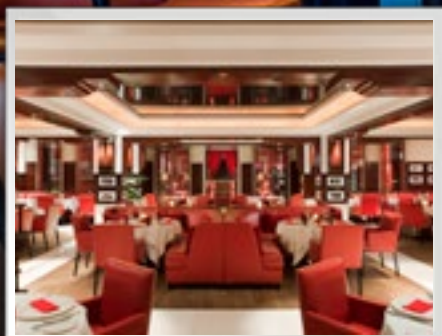
N° 82

AU PROGRAMME :

LES TRÉSORS DES TERROIRS
LA FIGUE DE BARBARIE
L'EMBALLAGE 4.0

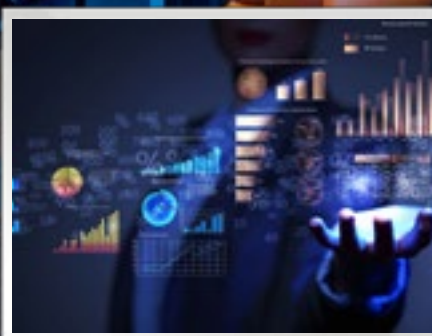


SPÉCIAL
MAROCOTEL BY EQUIP'HOTEL PARIS



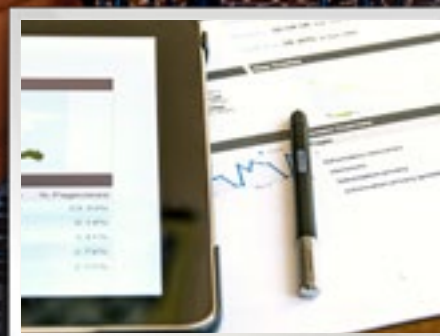
RH&C

AU SERVICE DES HÔTELIERS



LOGISTIQUE

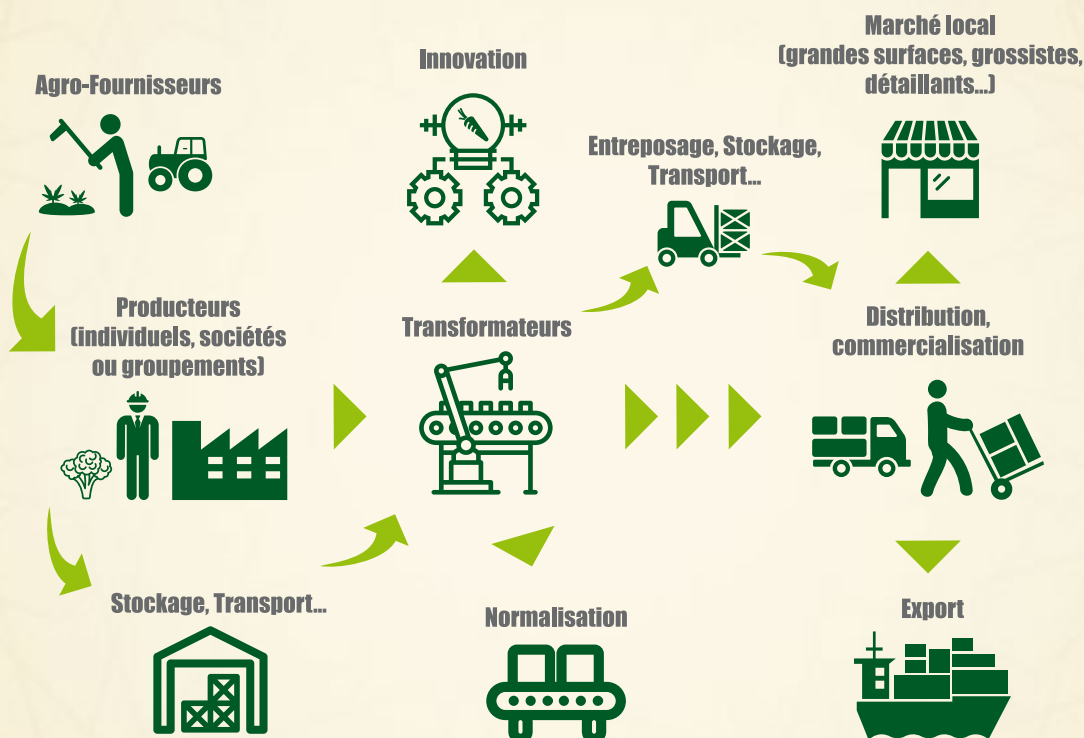
QU'EST CE QUE LE SUPPLY CHAIN MANAGEMENT?



SONDAGE

DIRIGEANTS DE SOCIÉTÉS MAROCAINES

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



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

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

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 : 25 000 exemplaires

Édito n°82



À l'occasion du salon Marocotel, auquel nous participons en tant qu'exposant et partenaire média, Resagro vous propose un magazine plus centré sur l'hôtellerie et la restauration. Ce salon international de l'équipement professionnel pour l'hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche, le bien-être et les loisirs, ... promet cet année encore une affluence de visiteurs bien méritée. Cet événement très lié au tourisme, est l'occasion de dresser un petit bilan du secteur. Après plusieurs années de stagnation, le tourisme au Maroc, deuxième employeur du pays, est reparti à la hausse en 2017. Le ministère du tourisme parle même d'une «année exceptionnelle» avec un bilan dépassant pour la première fois la barre des onze millions, précisément 11,35 millions de visiteurs, (10% de plus qu'en 2016). Cette progression concerne les voyageurs français, espagnols et allemands, mais également chinois et brésiliens. Ce très bon résultat a bien sûr vu augmenter les recettes touristiques en devises qui ont atteint 69,7 milliards de dirhams en 2017 contre 64,2 milliards de dirhams en 2016 et le volume des nuitées qui a augmenté de 15% pour un taux d'occupation de 43% (3 points de plus qu'en 2016). Ce sont Fès, Ouarzazate, Tanger et Marrakech qui ont enregistré les plus fortes croissances.

C'est dans ce contexte très positif que les visiteurs de Marocotel pourront découvrir toutes les nouveautés pour amorcer l'année 2018 dans les meilleures conditions.

Votre magazine revient également sur la finale des RDV Gourmands, que nous avons accompagné avec plaisir, vous fait découvrir les 2 spas Vichy qui ouvrent très prochainement au Maroc et vous explique le phénomène des chatbots, «robot logiciel pouvant dialoguer avec un individu ou consommateur par le biais d'un service de conversations automatisées effectuées en grande partie en langage naturel».

Nous n'oublions bien sûr pas notre secteur de prédilection qu'est l'agroalimentaire avec des articles logistique, emballage, produit du terroir, veille réglementaire, ... mais aussi le détail des nominés aux M.A.D.E Awards 2018 (trophées récompensant les savoir-faire innovants en matière de conception de produits sur-mesure)... et toutes les actualités du secteur!

Alexandre DELALONDE

Sommaire



Agroalimentaire

MADE 18

Gestion des abattoirs 24

Trésors des terroirs du Maroc 28



Solutions

Supply Chain Management (SCM) 32

Emballage 4.0 34

2ème sondage auprès des dirigeants de sociétés marocaines 36

La figue de barbarie 38



Recettes selon Panzani 40

Les news 42

Marocotel By Equip'Hôtel Paris 48

Les RDV Gourmands! 54

A QUOI SERT UN CHATBOT? 58

Spas Vichy 62

ACCORHOTELS Maroc 66

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.



CERTIFICATIONS

DALIA FOODS

Dalia Foods vient de renouveler ses certifications Iso 9001, système de management de la qualité, et Iso 22000, système de management de la sécurité des aliments. La société d'agroalimentaire avait décroché ces sésames en 2014. Le renouvellement étend la durée de leur validité d'un nouveau cycle de 3 ans, suite à un audit effectué par l'Association française de normalisation (AFNOR).

«Ce renouvellement a été marqué par la transition de la norme Iso 9001 vers la version 2015, qui apporte des nouveautés notamment dans le domaine de la gestion des risques et opportunités liés à chaque service, de la surveillance des prestataires externes, de la gestion des connaissances de l'entreprise et de l'intégration du SMQSA (Système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire) dans la stratégie globale de l'entreprise», indique Dalia Foods.

www.dalia.ma

DJAZAGRO RENDEZ-VOUS EN AVRIL



Djazagro 2018 aura lieu du 09 au 12 avril au Palais des Expositions de la SAFEX à Alger.

Après le succès de la 15ème édition du Salon DJAZAGRO qui a eu lieu du 10 au 13 avril 2017 au même lieu, les organisateurs vous donnent rendez-vous pour la 16ème édition du salon référence des filières agroalimentaires en Afrique.

Vous y retrouverez une offre plus fournie, et des animations toujours plus intéressantes!

Salon de référence en Algérie, Djazagro est le rendez-vous annuel incontournable, avec une offre internationale et globale, répartie sur 5 secteurs : Process & Conditionnement, Boulangerie - Pâtisserie, Produits alimentaires & boissons, Ingrédients & Arômes, Restauration.

Les exposants, exclusivement fabricants, répondent aux besoins des plus de 20.000 visiteurs professionnels en quête de savoir-faire, de machines et de partenariats. Tous participent au développement de la production agroalimentaire en Afrique.

Du 09 au 12 avril au Palais des Expositions de la SAFEX à Alger.

RENCONTRE SMART CITY EXPO CASABLANCA



Casablanca confirme son modèle de ville intelligente et durable en organisant la troisième édition de Smart City Expo Casablanca.

Sur le thème "Villes à vivre et innovation citoyenne", l'événement se tiendra du 18 au 20 Avril au Hyatt Regency, mettra la ville de Shanghai à l'honneur, et réunira une centaine d'intervenants pour apporter des solutions à l'urbanisation des villes via des services innovants.

À travers sa démarche d'attractivité "WeCasablanca", La capitale économique du Royaume prône un modèle de ville intelligente, frugale, sociale et durable. La ville ambitionne de répondre aux besoins de ses citoyens, en les plaçant au centre d'une réflexion innovante autour de la mobilité intelligente, de l'aménagement urbain et de l'économie verte. Pour ce faire, Casablanca s'appuie sur le dynamisme de sa région : premier pôle économique nationale, principal bassin de consommation et d'emploi au Maroc et territoire de référence en matière d'infrastructures de transport.

Du 18 au 20 Avril - Hyatt Regency - Casablanca



IPERESPRESSO



BRING HOME
YOUR ILLY
COFFEE EXPERIENCE



A L'ACHAT DE VOTRE MACHINE IPERESPRESSO X7, UN CAPPUCCINATORE
+ 2 BOITES DE 21 CAPSULES illy 100% ARABICA VOUS SONT OFFERTS.

LE TOUT À 4050 TTC AU LIEU DE 6720 DHS TTC

live happ **illy**



Z.I. Ouled Salah, N° 19, Lot SI 7, Bouskoura 27 182, Casablanca - Maroc
Demandez Noura au +212 (0) 5 22 59 00 60 | F: +212 (0) 5 22 59 00 59 | E: info@fg.ma

SCHENKER MAROC

1^{er} TRANSPORTEUR MAROCAIN CERTIFIÉ OEA

L'administration des douanes et impôts indirects du Maroc vient d'accorder à Schenker Maroc le statut d'Opérateur Économique Agréé (OEA) option « Sûreté et Sécurité ». Ce nouveau statut complète le label OEA option « facilitation douanière » déjà attribué à Schenker Maroc en février 2016. L'OEA « Sûreté et Sécurité » vise à labelliser les entreprises sûres et fiables qui présentent d'indéniables garanties en matière de transparence, de solidité financière et de sécurité en vue d'offrir un package d'avantages dans les relations avec l'administration douanière.

Ce label est un témoignage de la transparence de Schenker Maroc et de la confiance de l'administration vis-à-vis de l'entreprise. C'est une grande première car, à ce jour, moins de 10 entreprises possèdent ce statut au Maroc. Schenker est le premier transporteur marocain à l'obtenir.

C'est aussi une reconnaissance de l'effort fourni par Schenker Maroc depuis son installation au Maroc en 2008 sur les processus de travail et sur la sûreté des biens et des informations confiés à notre structure.

Ce nouveau Label donnera également aux clients de Schenker Maroc des facilités de traitement dans leurs opérations et permettra ainsi une meilleure qualité de la supply chain.

Contact Casablanca : +212 (0) 529 035 200 - pricingroad.casablanca@dbschenker.com

Contact Tanger : +212 (0) 539 342 111 - pricingroad.tanger@dbschenker.com



FORUM

AFRIQUE DÉVELOPPEMENT



Le Club Afrique Développement du groupe Attijariwafa bank organise la 6^{ème} Édition Forum International Afrique Développement les 18 et 19 octobre 2018 à Casablanca, au Maroc.

Pour rappel, le Forum International Afrique Développement est une initiative née en 2010, impulsée par la SNI, actionnaire de référence d'Attijariwafa bank. Les

5 éditions du Forum, placées sous le Haut Patronage de Sa Majesté Le Roi, ont réuni plus de 7.500 opérateurs de 36 pays et a fait générer plus de 17.000 rendez-vous d'affaires. Le Forum est aujourd'hui considéré comme la plateforme de référence, en terre africaine, de la communauté économique et politique engagée dans la dynamique intracontinentale.

Par ailleurs, le Club Afrique Développement a pu opérer en 2017, 6 missions multisectorielles en Côte d'Ivoire, au Mali, au Cameroun, au Sénégal, au Maroc et au Gabon, fédérant plus de 1 300 entreprises de 15 pays du continent, ayant généré plus de 1 000 rendez-vous d'affaires en plus de visites terrains des chantiers de développement les plus emblématiques des pays et d'accès aux banques de projets d'investissements.

www.clubafriquedeveloppement.com

AGROALIMENTAIRE

LES EXPORTATIONS SE PORTENT BIEN



Les exportations de produits agroalimentaires du Maroc vers les pays de l'Union européenne (UE) ont augmenté de 15,7% en 2017 pour atteindre 2,2 milliards d'euros, selon les chiffres publiés par la Commission européenne. Le royaume est ainsi le 18^e pays exportateur de produits agroalimentaire dans l'UE d'après le rapport dévoilé par l'UE.

Pour leur part, les exportations de produits agroalimentaires de l'UE vers le Maroc ont baissé en valeur en 2017 pour se situer à 1,7 milliard d'euros (-10%). Cette situation s'explique notamment par le recul des importations de céréales du Royaume, précise Bruxelles.

Globalement, les exportations de produits agroalimentaires de l'UE ont baissé pour les pays d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient.

© L'Economiste

LANCEMENT MONSTER ENERGY



Leader du marché des boissons gazeuses au Maroc, NABC lance la distribution de la boisson énergétique emblématique Monster Energy. N°1 sur le marché américain, Monster Energy vient élargir le portefeuille de NABC, déjà composé de 14 grandes marques.

Le lancement de Monster Energy a été célébré lors d'un événement grandiose organisé à Marrakech et rassemblant plusieurs célébrités marocaines ainsi que

les ambassadeurs emblématiques de Monster Energy : Nani Roma, double fois vainqueur du rallye Paris-Dakar ; Adam Kun, champion du monde de BMX freestyle ; Fernando et Antonio Laczkó, deux talents internationaux en BMX freeride.

www.monsterenergy.com

ACCORD DE PÊCHE L'UE A TRANCHÉ



Le verdict est tombé au sujet de l'Accord de pêche Maroc-UE. La Cour de justice de l'Union européenne (CJUE) a indiqué, dans un arrêt rendu aujourd'hui, que l'accord conclu entre le Royaume et l'UE est valide «dès lors qu'il n'est

pas applicable au Sahara et aux eaux adjacentes à celui-ci».

Dans son arrêt, la juridiction a estimé que «les eaux adjacentes du territoire du Sahara [...] ne relèvent pas de la zone de pêche marocaine visée par l'accord de pêche», précise la Cour dans un communiqué. Pour rappel, l'accord était contesté par une ONG britannique, la West Sahara Campaign (WSC).

© L'Economiste

Plutôt plate ou pétillante?

Saïss

L'eau des grandes tables

Saïss

www.eaudesgrandestables.ma

PARTICIPATION LA FISA AU VIV MEA



La FISA a participé au Salon VIV MEA en février dernier à Abu Dhabi avec une délégation de 65 professionnels composée d'éleveurs de poulet de chair, de dinde et de pondeuses, d'accoueurs,

d'abattoirs, de provendiers et de vétérinaires privés ainsi que des représentants de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires, de la Direction de Développement des Filières de Production du Ministère de l'Agriculture et le Président de l'Ordre National des Vétérinaires.

L'Ambassadeur du Maroc à Abou Dhabi, M. Mohamed Aït Ouali, a visité le stand de la FISA, où il a rencontré les membres de la délégation marocaine et a salué la contribution de la FISA au développement du secteur avicole, soulignant que l'ambassade mettra à la disposition des professionnels les moyens susceptibles de permettre la prospection du Moyen Orient et de l'Afrique.

Monsieur Ludovic POUILLE Ambassadeur de France a également visité le stand de la FISA et a souligné l'excellence des relations entre le Maroc et la France. En marge du salon, la FISA a exposé durant 2h30 le modèle économique du secteur avicole au Maroc, pilier du Plan Maroc Vert.

PÊCHE DÉBARQUEMENTS DE PRODUITS



Au Maroc, les débarquements de produits de pêche d'origine artisanale et côtière, ont reculé de 5% en 2017 en se chiffrant à 1,2 million de tonnes. C'est ce que révèle l'Office national des pêches (ONP) dans des statistiques récentes.

Cette légère baisse en volume a été compensée par une amélioration de la valeur marchande des captures.

En effet, indique l'ONP, les recettes générées sont passées de 5,96 milliards de dirhams à 6,28 milliards de dirhams durant la période considérée.

Pour rappel, les principaux produits commercialisés de pêche du Maroc, sont les poissons pélagiques et les poissons blancs qui dominent 95% du volume total.

Le sous-secteur de la pêche contribue à hauteur de 3% à la formation du PIB marocain. Le Royaume chérifien possède un littoral de 3 500 km et une superficie marine estimée à 1,1 million de km².

Espoir Olodo pour l'Agence Ecofin

ONSSA MISE AU POINT



Suite à la publication par certains médias d'informations faisant état de présence de thé non conforme sur le marché national, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) apporte les précisions suivantes :

- Contrairement à ce qui a été diffusé, l'ONSSA n'a fait aucune déclaration de mise en garde sur la présence de substances toxiques dans les thés commercialisés sur le marché national ;
- Dans le cadre de ses missions de surveillance de la qualité des produits alimentaires, l'ONSSA procède à un contrôle systématique à l'importation ; ces contrôles permettent de s'assurer que les thés importés sont conformes aux normes nationales et internationales et présentent les garanties sanitaires

nécessaires. Lorsque le contrôle décèle des non-conformités, les produits ne sont pas autorisés à accéder au marché national et sont par conséquent refoulés.

- Le contrôle effectué par l'ONSSA sur le thé, à l'instar de tous les produits alimentaires importés, obéit à des procédures et à des méthodes strictes, qui couvrent tous les aspects de la sécurité sanitaire des produits alimentaires et permettent de garantir la conformité et la salubrité des produits mis sur le marché national ;

Compte tenu de ce qui précède, l'ONSSA rassure les consommateurs sur la qualité et la sécurité sanitaire du thé importé et distribué par les établissements autorisés.

www.onssa.gov.ma

PARTENARIAT
CONVENTION ENTRE BMCI ET KLUSTER CFCIM



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

La BMCI, filiale du Groupe BNP Paribas, a accueilli très favorablement le projet et a manifesté son intérêt pour l'accompagner concrètement. Une convention de partenariat a été mise en place et a été signée respectivement par Messieurs Philippe-

Mouthon, Président du Kluster CFCIM et Messieurs Laurent Dupuch, Président du Directoire de la BMCI et Abdelkerim Guergachi, Directeur de la Stratégie, Qualité et RSE. Pour rappel, la BMCI est la première banque au Maroc à avoir reçu le Label CGEM de la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) et a également été classée dans le Top 3 du Palmarès Environnemental, Social et de Gouvernance de «Vigeo Eiris Ranking Emerging 100». En s'associant au projet Kluster CFCIM, la BMCI confirme, une fois de plus, sa volonté d'être un acteur économique responsable et engagé auprès de son environnement économique et social.

MOROCCAN ICETEА




The original taste of Morocco

 KAYA TEА Moroccan Ice Tea
www.kayatea.com

KAYA TEА
MOROCCAN ICETEА



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
Fédération des Industriels du Maroc et des Techniciens

Libre Entreprise



LOGISTIQUE

FENIE BROSSETTE AU DIAPASON

Fenie Brossette en partenariat avec Storax met sur le marché marocain le satellite Ranger ; un système de stockage compact pour palette et container. Cette nouveauté, disponible en exclusivité chez Fenie Brossette, est le fruit de l'évolution constante des solutions proposées par le leader mondial du rayonnage afin de répondre aux besoins de plus en plus pointus du secteur de la logistique.

Le satellite Ranger permet d'optimiser les coûts et d'améliorer la disponibilité des éléments stockés grâce à une navette autonome qui se charge d'effectuer le déplacement des palettes dans les rayonnages. Ce nouveau système s'adapte aussi bien en gestion FIFO (first in, first out) que LIFO (last in, first out).

Concrètement les palettes sont mises en place dans des tunnels de rayonnage à accumulation et sont déplacées par les navettes à l'intérieur même de ces tunnels grâce à des rails : les chariots n'ont plus besoin d'accéder à l'intérieur, réduisant de façon drastique le risque de détérioration des produits et du matériel. Cela permet également un gain d'espace jusqu'à 90% dans le cas où les éléments de stockage sont standardisés. La navette peut être pilotée par radio fréquence ou par Wifi : la première solution permet de commander jusqu'à 6 navettes tandis qu'avec le Wifi il n'y a pas de restriction. Le pilotage se fait via un PDA portable, rendant le système versatile. Enfin l'autonomie des batteries est de 12 heures d'affilées pour 12 heures de charge et il existe plusieurs tailles de navette pour s'adapter à différentes tailles de palette.

Le satellite Ranger s'installe rapidement, en moins de six semaines, et est opérationnel de par le monde chez les leaders de la logistique. Il convient particulièrement aux environnements de travail extrêmes, chambre froide par exemples, dans lesquelles il se montre fiable et performant. Et, à l'instar des matériels produits par Storax, il est conforme aux réglementations européennes actuelles.



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

BANQUE BONS RÉSULTATS POUR LE GCM



Le Résultat net part du Groupe Crédit du Maroc s'est établi à 365,4 millions de dirhams à fin décembre 2017 en hausse de plus de 18% par rapport l'exercice précédent, ressort-il des états financiers du Groupe publiés lundi. Le Groupe Crédit du Maroc a réalisé un produit net bancaire (PNB) consolidé de 2,18 milliards de dirhams en progression de 0,9% par rapport à 2016 en raison notamment du repli de 1,5 pc de la marge d'intérêt à 1,7 milliard de dirhams sous l'effet du resserrement des taux. Toutefois, ce repli a été compensé par un bond de 8,9% à 366,6 millions de dirhams de la marge sur commission, grâce à l'évolution du portefeuille client, le renforcement de l'équipement ainsi que l'orientation favorable des métiers

spécialisés.

Ainsi, le résultat de marché a enregistré une hausse de 8,2% pour atteindre 176,9 millions de dirhams, porté par la bonne tenue des activités de trading et de placement. Quant aux métiers spécialisés, ils ont généré un PNB de 137,6 millions de dirhams, en progression de 16,6%, précise la même source.

Le résultat brut d'exploitation s'est replié de 3% à 998,2 millions de dirhams sous l'effet de la hausse de 4,5% des charges générales d'exploitation.

Crédit du Maroc a renforcé en 2017 son ancrage dans le paysage économique marocain avec des emplois clientèle en progression de 5,8% à 39,3 milliards de dirhams et des encours crédits affichant un bond de 6,2%.

Le Groupe a également amélioré ses parts de marché en les portant à 6,5% sur le crédit à l'habitat et à 6,4% sur le crédit à la consommation.

www.creditdumaroc.ma

AFFAIRES LE PORTUGAL EN MISSION



Les relations Maroc-portugaises sont au beau fixe ces derniers mois, comme en témoigne les travaux de la 13e session de la réunion de haut niveau Maroc-Portugal

réunie en décembre dernier et les importantes rencontres entre communautés d'affaires des deux pays qui se sont succédé le long de l'an dernier tantôt au Portugal tantôt au Maroc.

Ainsi, l'hôtel Grand Mogador City Center Casablanca a abrité le 27 février 2018 une importante rencontre d'affaires luso-marocaine. A l'initiative de la Chambre de Commerce, Industrie et Service du Portugal au Maroc (CCISPM) cette rencontre fut aussi le fruit d'une collaboration avec la Chambre de Commerce d'Industrie et de Services Casablanca Settat qui a mobilisé les entreprises marocaines et portugaises intéressées par les opportunités d'affaires et le partenariat.

Au menu de cet important événement une présentation par l'AMDIE sur « les Opportunités d'investissements au Maroc », avant les actions de Networking, qui furent l'occasion de B2B entre les entreprises marocaines et la trentaine d'entreprises portugaises qui ont pris part à cette rencontre pendant la matinée et l'après midi.

OMPIC HAUSSE DES DEMANDES D'ENREGISTREMENT



En 2017, ce sont au total 14 141 demandes d'enregistrement de marques qui ont été effectuées auprès de l'Office marocain de la propriété industrielle et commerciale (OMPIC), en

hausse de 10% par rapport à 2016. Un chiffre « record », selon l'institution.

Cette performance s'explique par la hausse de 9% des demandes nationales, atteignant en 2017, 7 859 demandes et constituant près de 60% du total des demandes d'enregistrement de marques.

En ce qui concerne les brevets d'invention, le nombre de dépôts de demande a franchi pour la première fois, la barre des 2 000 demandes. Parmi celles-ci, seulement 182 demandes sont d'origine marocaine, dont 78%, issus d'institutions telles que les universités (53% du total des demandes d'origine marocaine), les centres de recherche (11%) et les entreprises (14%).

Par contre, les demandes d'enregistrement de dessins et modèles sont en baisse passant de 1 388 en 2016 à 1 228 demandes en 2017.

www.ompic.org.ma/fr - © Agence Ecofin

DÉCHETS CAMPAGNE DE SENSIBILISATION



En partenariat avec la Ville de Marrakech, la société Derichebourg a lancé le samedi 13 janvier, une

campagne de sensibilisation à la propreté de la ville ocre pour une durée d'une année, jalonnée de diverses actions. Toutes les bennes-tasseuses de la société seront en outre habillées aux couleurs de la campagne.

L'objectif est de sensibiliser l'opinion publique dans son ensemble à l'importance de la préservation de l'environnement et du paysage urbain, et de l'inciter à adopter un comportement citoyen vis-à-vis de la propreté de la Ville. Cette campagne s'inscrit dans le cadre de l'accompagnement de la ville de Marrakech dans ses objectifs de développement durables et de préservation du climat, traduisant par conséquent leurs engagements mutuels envers le bien-être du citoyen, et l'amélioration de son cadre de vie.

EXPORT GROS CONTRAT POUR LA SITI



La Société Impériale des Thés et Infusions (SITI) a décroché un méga-contrat à l'export. La PME familiale spécialiste du thé haut de gamme, vient de sceller un partenariat avec le géant mondial Unilever pour lui

fabriquer sa nouvelle marque de thé haut de gamme, Pure Leaf. Afin de satisfaire les besoins de son nouveau client, connu plutôt pour sa marque de thé d'entrée et de moyenne gamme Lipton, SITI a accéléré une cadence d'investissement déjà assez vigoureuses avec plus de 500 millions de DH investis au cours de la dernière décennie, ce qui a permis d'amener le taux d'intégration à plus de 70% alors qu'auparavant plus de 90% des produits étaient importés. Afin de financer un tel effort, SITI a récemment doublé son capital en le hissant à 57 millions de DH tout en s'appuyant sur ses partenaires bancaires.

© Salim Mansouri pour Challenge

LOCATION FULL SERVICE DE VÉHICULES FRIGORIFIQUES EN COURTE, MOYENNE OU LONGUE DURÉE

> votre nouvelle agence à **CASABLANCA**



**ZONE INDUSTRIELLE
SAPINO
LOT N°452
NOUACEUR**

PETIT FORESTIER
Le Loueur de Froid

► Tel : +212 (0) 522 34 09 91

POUR ENCORE PLUS DE SERVICE !

LUNE DE MIEL IVOIRO-MAROCAINE DANS L'AGRICULTURE

Partenaires économiques de longue date, la Côte d'Ivoire et le Maroc partagent de nombreux points communs sur le plan agricole. Poids lourd de l'agriculture subsaharienne, la nation éburnéenne représente le leader mondial du cacao et de l'anacarde. Son secteur agricole représentait, en 2013, selon les données de la Banque Mondiale, 22,3% du PIB et employait en 2014, 46% de la population active. En matière de politique agricole, le pays a mis en place, sur la période 2012-2016, le Programme national d'investissement agricole (PNIA) centré sur les investissements dans le secteur agricole (production végétale, foresterie, pêche et élevage).

Tout comme la Côte d'Ivoire, le dynamisme du secteur agricole marocain ne se dément pas. Avec une contribution d'environ 15 à 20% du PIB, le tissu agricole occupe près 40 % de la population active et représente 80 % des emplois ruraux du Royaume.

Durant ces dernières années, la coopération agricole entre ces deux pays s'est consolidée, grâce à de nombreux accords et conventions. Ainsi, en 2016, les deux parties ont signé plusieurs accords-cadres dans le domaine agricole, en marge de la 11e édition du SIAM qui se tenait du 26 avril au 1er mai à Meknès. Ces accords ont été signés, pour la partie marocaine, par l'Agence de développement agricole (ADA) et l'Agence marocaine de coopération internationale (AMCI). Du côté ivoirien, la signature a été apposée par l'Agence nationale d'appui au développement rural (ANADER) et l'Agro-Pôle Afrique (APA).

En 2015, dans le cadre du 3ème Salon Halieutis qui a eu lieu en février à Agadir (Maroc), la Côte d'Ivoire désignée comme invitée d'honneur a été représentée par son Ministre des Ressources Animales et Halieutiques, M. Kouassi Kouadio Adjoumani.

Moins de deux mois plus tard, c'est au tour du Maroc d'être mis à l'honneur, lors de la 3e édition du Salon de l'agriculture et des ressources animales d'Abidjan (SARA) qui se tenait du 3 au 12 avril. En marge de cet événement, les deux parties ont signé, le 4 avril, une convention cadre portant sur la mise en place et le développement de l'assurance agricole en Côte d'Ivoire. Pour la réalisation de cet événement, la nation ivoirienne a pu bénéficier de l'assistance technique du Maroc, au regard de son expérience dans l'organisation du Salon International de l'Agriculture de Meknès (SIAM) depuis 2005.

Autre exemple de coopération, l'ANADER envoyait au Maroc vers la fin du mois d'août 2014, une délégation au siège de l'Agence pour le développement agricole (ADA), afin de s'enquérir du contenu du PMV, notamment en matière d'agrégation agricole et du processus adopté par le Maroc dans la mise en œuvre de cet aspect dans le développement du secteur agricole.

Le 1er juillet 2014, les deux pays ont signé à Rabat, un accord de coopération dans les domaines de la recherche



agronomique, la mécanisation et la réhabilitation des pistes agricoles. Dans le cadre de cette entente, Abidjan abritera une plateforme logistique pour l'importation des produits agricoles d'origine marocaine dont, particulièrement, les fruits et légumes. Toujours au cours de l'année 2014, le Forum économique maroco-ivoirien, du 24 au 25 février, s'est soldé par la signature à Abidjan, entre autres, de 26 accords de partenariat public-privé et d'investissement notamment dans le secteur de l'agriculture et de la pêche maritime. Parmi ceux-ci, figure la réalisation d'un débarcadère moderne dans le village de pêche de Locodjoro pour un investissement global de 18 millions de dirhams. S'étendant sur 2500 mètres carrés, ce projet vise à améliorer les conditions de vie des pêcheurs ainsi qu'à contribuer à l'organisation de la chaîne de commercialisation de poissons par le biais de la construction des espaces froids, de fumage, des magasins de stockage de poisson fumé et un espace de maintenance.

© Agence Ecofin



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 والتجارة
والمياه

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



Les nominés aux M.A.D.E. Awards dévoilés !

Détecteurs de tendances, les M.A.D.E. Awards récompensent les savoir-faire innovants des exposants en phase avec les attentes consommateurs et les exigences des différents réseaux de distribution. Les critères de catégorisation ont été redéfinis afin d'aboutir à 6 nouvelles familles valorisant le savoir-faire R&D plutôt que les tendances marketing :

- Innovation dans la Technologie / le Process;
- Innovation de Packaging;
- Innovation de Recette / Formulation / Ingrédients;
- Innovation de Rupture;
- Innovation Marketing / Positionnement / Story Telling;
- Et Open Innovation / Co-création.

Pour cette seconde édition, le pré-jury a sélectionné le 1er février dernier 25 innovations parmi les 142 innovations présentées.

Un jury composé de professionnels du secteur ainsi que de journalistes de la presse spécialisée se réunira avant l'événement afin de départager les innovations nominées et sélectionner les 6 lauréats.

Prix de l'excellence : le Best of M.A.D.E. gratifiera la plus belle innovation parmi les lauréates.

Les M.A.D.E. Awards et le « Best of M.A.D.E. » seront remis aux grands gagnants le 20 mars à 18h lors de la cérémonie dédiée sur le plateau TV. Lors du cocktail qui suivra cette remise des prix, les chefs Jean-Marie Baudic et Pierre Lortie proposeront des démonstrations culinaires à 4 mains autour des produits lauréats et régaleront les papilles des invités sur l'espace M.A.D.E. Your Cuisine Lab.

CATEGORIE INNOVATION DANS LA TECHNOLOGIE / LE PROCESS

BISCUITS POULT - GAUFRE AUX OEUFS FRAIS FOURRAGE CHOCOLAT NOISETTES



Gaufres aux oeufs frais avec un délicieux fourrage chocolat-noisettes délicatement réparti dans chacune des alvéoles de la gaufre.

Stand: E37- Géraldine DECKER
+33 (0)6 48 99 35 90 - g.decker@groupe-poult.fr

LE BONTÀ - LEGUMES CUITS AU NATUREL PRETS A CONSOMMER



Gamme de 3 références de légumes cuits prêts à être consommés. Cuits au naturel sans eau. Tous nos légumes sont 100% italiens et 100% BIO. Haricots Blancs, Rouges et pois chiches.

Stand: H33 - Adriana VANNETTI
+33 (0)6 22 9617 96 - adriana.vannetti@lebonta.it

SEGAFREDO ZANETTI FRANCE - CAPSULES SAN MARCO BIODEGRADABLES COMPOSTABLES



Gamme de cafés Bio de grande qualité, déclinée en 2 recettes : N°8, Intense et Rond ; et N°6 Fin et Aromatique conditionnées dans des capsules biodégradables et compostables.

Stand : M18-M19 - Christelle MAUROUARD
+33 (0)2 35 5818 64 - christelle.malbrec@segafredo.fr

WE PUB - CORNER DIGITAL CONNECTE



Solution dédiée aux commerçants, permettant de communiquer par l'intermédiaire d'un écran avec les clients. En 3 clics il est possible de mettre à jour sa communication sur les afficheurs, site internet, réseaux sociaux.

Stand: X38 - Gédéon RUAS
+33 (0)6 14 56 70 91 - gedeon.ruas@wepub.fr

CATEGORIE INNOVATION DE PACKAGING

LES MILLE SOURCES - MOELLEUX EN BOCAUX



Chaque bocal contient une portion individuelle. Les moelleux peuvent être consommés directement dans le pot ou démoulés et servis en assiette. Plusieurs recettes sont disponibles.

Stand: H17- Pascal VALADEAU-
+33 (0)6 12 49 60 89

pvaladeau@conserverie-1000-sources.com

PEDON - ORGE MIX : MIX CEREALES ET LEGumineuses



L'Orge mix est un mélange de céréales et légumineuses facile à préparer et prêt en seulement 10 minutes. Il est riche en fibres et source de protéines. Savoureux, l'Orge-mix peut s'utiliser dans tous les plats.

Ce produit est 100% naturel, sans additif et sans OGM. Il convient parfaitement aux personnes jeunes et dynamiques.

Stand: C27-Martine/Jo GIORGIA - +39 (0)4 24 4111 25 -
giorgia.martinello@pedongroup.com

SERVO ARTPACK - FILM D'EMBALLAGE BIO-SOURCE ET COMPOSTABLE



Film duplex métallisé, barrière à la lumière, composé de matériaux issus de matières renouvelables et 100% compostables. Toutes les matières utilisées dans le processus de fabrication sont compostables : cellulose, adhésifs, encres et vernis.

Stand: C18 - Philippe ROUILLE - +33
(0)7 77 98 00 56 - philippe.rouille@artpack.ch

STRATUS PACKAGING - MANCHON EFFET GRIP



Imprimé à l'extérieur du manchon, le vernis effet grip a la particularité de faire apparaître un léger relief. Ce relief apporte à lui seul une fonction antidérapante ou anti-glissante et une meilleure prise en main des produits.

Stand : P38 - Catherine GOUJON - +474253991 -
c.goujon@gmail.com

COMPAL
• 1952 •

EXPERT EN FRUITOLOGIE

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

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

CATÉGORIE INNOVATION MARKETING / POSITIONNEMENT / STORY TELLING

ALPINA SAVOIE - LES PATES FILIÈRE FRANÇAISE



Une gamme de pâtes de haute qualité aux engagements forts : 100% française, raisonnée, équitable et authentique. : Nous cultivons nos blés selon un mode d'agriculture responsable pour notre santé et celle de nos terres. Nos blés sont sans résidus de pesticides. Nous travaillons avec plus de 60 agriculteurs français.

Nous nous engageons avec eux sur un contrat de 3 ans et un prix stable et indépendant des fluctuations du cours mondial du blé.

Stand : F17 - Emma SAUTOU - +33 (0)7 60 73 47 97
esautou@alpina-savoie.com

DALLA COSTA ALIMENTAIRE - TRAVEL AUX LENTILLES ROUGES



La production avec seulement de la farine de légumineuses permet d'obtenir un premier plat savoureux original pour ceux qui cherchent une source de fibres et protéines d'origine végétale dans l'alimentation. Les légumineuses se caractérisent en effet pour être naturellement riches en protéines et en fibres.

Stand : E31 - Federico CARON
+39 04 23 48 44 02
expdept@dallacostalimentare.com

MERE LALIE - PLANCHE À DECOUPER 3 X 140 G LE PARFAIT



3 recettes dans des petits pots le parfait 140 g sur une planche à découper avec un

tartineur. Avec une fabrication d'une fiabilité constante et des produits qui ont su se renouveler et s'adapter aux nouvelles envies et aux besoins des consommateurs, Le Parfait a traversé tout le 20ème siècle.

Format à partager : Apéro, entrée, pique-nique ...

Stand : P14-R15 - Eric DU8ERN +33 (0)6 37 38 28 28
eric.dubern@merelalie.fr

DIVERSI FOODS - FLEUR DE CAMEMBERT



Plat complet, pain et Camembert compris, à mettre quelques minutes au four, et c'est prêt ! Les garnitures aromatiques surprendront agréablement par les délicieuses odeurs qu'elles dégagent pendant la cuisson. Elle constitue donc l'apéritif idéal : rapide, simple, original et sans aucune préparation.

Stand : R6-S7 - Podevyn MATTIAS
+32 (0)53 72 98 02
mattias.podevyn@diversifoods.com

CATÉGORIE OPEN INNOVATION / CO-CRÉATION

CITE GOURMANDE - HASSELBACK DE POMME DE TERRE - SURGEEE



Pomme de terre surgelée prétranchée en éventail. L'Hasselback promet une présentation belle et originale dans l'assiette. Sa découpe unique en produit surgelé permet de la proposer en accompagnement ou en plat unique (en y intercalant des tranches de bacon et de fromage par exemple).

Stand : V23 - Aurore ROUSSEL - +33 (0)5 53 48 4812-
aroussel@citegourmande.fr

GREENYARD FROZEN FRANCE - PREPARATION POUR TARTE AUX FRUITS



Mélange riche en fruits surgelés (> à 70 %) grosse coupe comme à la maison, enrobés d'une préparation à base d'oeufs, légèrement sucrés et parfumés à la cannelle. Il suffit de verser sur une pâte sablée et cuire au four. Temps de préparation très

rapide.

Stand : N26-P27 - Géraldine HEYRIES- +33 (0)2 97 44 95
52 - geraldine.heyries@greenyardfrozen.com

POULEHOUSE - POULEHOUSE



Concept novateur et respectueux de toute forme de vie, Poulehouse propose le premier oeuf qui ne tue pas la poule avec un mode de production sans abattage.

Stand : X38 - Sébastien NEUSCH
+33 (0)6 76 15 08 00 - sebastien@poulehouse.fr

TAGMYFOOD - MON PRODUIT ME DIT TOUT



Dispositif digital innovant qui propose aux consommateurs de connaître l'origine de leurs aliments et permet aux acteurs de la filière agroalimentaire de valoriser leurs produits et savoir-faire.

TagMyFood encourage les comportements responsables et place l'aliment au coeur de la démarche des consommateurs et des producteurs, commerçants, restaurants et grande distribution qui font le choix de la qualité.

Stand : X38 - Christian DUMONT - +33 (0)6 70 91 56 10 -
christian.dumont@tagmyfood.com

CATÉGORIE OPEN INNOVATION / CO-CRÉATION

LSDH- GAMME BOISSONS VEGETALES CONVENTIONNELLES



Large gamme de boissons végétales conventionnelles implantée au rayon crèmerie. Elle s'adresse à l'ensemble des consommateurs désireux de diversifier leur alimentation ou en recherche d'alternatives au lait. Riche de ses 8 références (soja, soja calcium, soja vanille, soja chocolat, amande, avoine, riz et noisette), la gamme permet ainsi de varier les plaisirs tant sur le goût que sur la texture.

Stand: J32-K33 - Corinne PERRIN
+33 (0)2 38 46 33 60 - c-perrin@lsdh.fr

YOURBARFACTORY - CO-CREATION DE COLLATION SUR MESURE SANS GLUTEN ET SANS ALLERGENES

Barres nutritives sur-mesure pour les marques privées et le co-packing. Expert en produit sans allergènes, YourBarFactory propose une large gamme de barres : protéinée, énergisante, à base de céréales et de fruits ...



Stand: K42 - Mélanie CARRE +1 514 364 0258 - melanie@yourbarfactory.com

LACREM S.A. / FARGGI MENORQUINA- COCKTAILS GLACES NICE



Gamme composée de 4 recettes (Mojito, Margarita, Pina Colada et Daiquiri Fraise) spécialement développées pour s'adapter aux contraintes de fabrication des glaces. L'emballage est léger et facile à utiliser. En carton, il est parfaitement adapté aux mesures de sécurité de plus en plus imposées dans les festivals et les concerts.

Stand: T15 - Emmanuel ROUILLER
+33 (0)6 71 18 03 43 - eroui/ler@farggimenorquina.com

REFRESCO - BOISSONS AU THE PLATE D'ORIGINES (CEYLAN, ENGL/SH BREAKFAST ET EARL GREY)



Les boissons au thé d'origines mettent en avant la typicité du thé des boissons. 3 références permettent de varier selon les envies des consommateurs : un thé Earl Grey saveur bergamote, un thé Ceylan Chai, un English Breakfast au citron. Le thé froid ne se décline plus simplement en parfums mais en variétés des thés !

Stand: H10-111 - Céline GUERIN +33 (0)6 18 60 69 31
celine.guerin@refresco.com



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



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 (13octobre 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 (13octobre 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

GESTION DES ABATTOIRS

Référé du Premier Président de la Cour des Comptes

2^{ème} 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.

INSUFFISANCES SUR LE PLAN DU CONTRÔLE SANITAIRE

Part importante des viandes non contrôlées
En 2016, la production totale des viandes rouges a été estimée à 550.000 tonnes alors



que la quantité produite et contrôlée au niveau des abattoirs n'a été que de 300.029 tonnes. Cette situation montre que plus de 45% des viandes produites ne provient des abattoirs et n'a pas fait l'objet de contrôle. Une partie de ces viandes est issue de l'abattage rituel ou festif effectué directement par les ménages. Néanmoins, une part importante des viandes consommées non contrôlées proviendrait des circuits clandestins. En l'absence de statistiques officielles, ce phénomène serait imputable à une série de facteurs notamment la multiplicité des taxes qui pèsent sur le coût, l'insuffisance du service rendu, la fuite devant le contrôle sanitaire et l'inefficience des contrôles et des sanctions.

Carence de l'autocontrôle au niveau des

unités de production

La loi n°28-07, du 11 février 2010, relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires prévoit, dans son article 9, que les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire doivent mettre en place, appliquer et maintenir dans leurs établissements ou entreprises un programme d'autocontrôle ou suivre un guide de bonnes pratiques sanitaires approuvé par les autorités compétentes.

De même, comme il est prévu par l'article 44 du décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions cette loi, ainsi que le cahier des charges, susmentionné, cet autocontrôle doit être basé sur les principes du système de l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques conforme à la norme NM 08.0.002 (HACCP) ou toute norme la remplaçant ou tout autre système équivalent permettant d'atteindre les mêmes objectifs.

Néanmoins, des carences ont été constatées dans la mise en oeuvre de cet autocontrôle au niveau des unités de production des viandes. Cette situation constitue un obstacle majeur au déploiement d'un contrôle sanitaire efficace de la part des services de l'ONSSA eu égard, surtout, aux moyens limités dont il dispose en comparaison avec le nombre important des unités à contrôler.

Insuffisance du contrôle depuis l'introduction des animaux à l'abattoir jusqu'à la distribution

Selon les statistiques de l'ONSSA, il est procédé au contrôle de 698 abattoirs sur les 898 structures d'abattage existantes au niveau national (dont 181 abattoirs municipaux, 3 abattoirs privés agréés et





714 tueries rurales). Il en résulte que 200 structures (un abattoir municipal et 199 tueries rurales) ne subissent aucun contrôle sanitaire.

En outre, il a été fréquemment constaté que les animaux introduits tardivement aux abattoirs ne sont pas enregistrés sur l'ordre de sacrifice et que le repos de 12 heures avant l'abattage des animaux n'est généralement pas respecté. Cette situation, qui ne permet pas de révéler les bêtes éventuellement malsaines, affecte négativement la portée de l'inspection ante mortem et est de nature à présenter des risques d'insalubrité de la viande produite ou d'en altérer la qualité.

Sur le plan de la distribution, l'absence d'un cahier des charges définissant les bonnes pratiques ainsi que le manque de cartes permettant d'identifier les établissements,

constituent des facteurs qui limitent l'exercice du contrôle.

Non tenue des dossiers médicaux du personnel manipulant les viandes

Selon les prescriptions du cahier des charges susmentionné, un dossier médical doit être exigé de toute personne manipulant les viandes et doit être renouvelé annuellement. Ce dossier doit être tenu à la disposition du vétérinaire inspecteur. Néanmoins, il a été observé que le personnel est rarement muni de certificats médicaux qui, du reste, ne sont pas renouvelés.

INSUFFISANCES EN MATIÈRE DE GESTION

Insuffisance dans la gestion des offres de prix pour l'exploitation des abattoirs

Plusieurs communes connaissent des difficultés dans la gestion des offres de prix d'affermage relatif à l'exploitation de l'abattoir en raison de l'absence de maîtrise des paramètres qui permettent de définir les niveaux raisonnables des soumissions par rapport à l'importance de l'activité. De même, des faiblesses ont été relevées en matière de mise en concurrence.

Insuffisances organisationnelles

A ce sujet, la Cour insiste sur les défaillances

organisationnelles marquant les abattoirs en tant qu'établissement liés notamment à l'absence d'une organisation spécifique, à l'absence d'un règlement interne propre et d'un système de contrôle interne. En conséquence, il se pose spécialement et avec acuité le problème de maîtrise des opérations liées à l'activité, des conditions de travail et d'interventions des différents opérateurs, de la disponibilité des informations les ces derniers et sur les animaux introduits et sacrifiés (nombre, origine et identité des animaux sacrifiés et les redevances perçues,...).

Ces insuffisances impactent négativement le processus d'abattage ainsi que la perception des droits d'abattage.

Insuffisances dans la gestion déléguée de l'abattoir de Casablanca

La gestion de l'abattoir de Casablanca présente, dans l'ensemble, les mêmes insuffisances relevées de manière récurrente lors du contrôle des gestions déléguées. Il s'agit notamment, d'insuffisances liées à la conclusion du contrat, au respect des engagements contractuels, à l'entretien et à la maintenance des installations et au suivi de l'exécution dudit contrat.

Dans ce cas spécifique, il a été constaté l'absence de certains documents contractuels,



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





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



nécessaires à la bonne exécution du contrat, tels que les inventaires et les annexes complétant et clarifiant les dispositions contractuelles liées, à titre d'exemple, à la distinction entre la maintenance et le renouvellement des équipements, les modalités de gestion du Fonds des réserves et le traitement comptable des différentes activités de l'abattoir. De plus, des insuffisances ont été relevées au niveau de l'exécution des engagements contractuels du délégataire surtout ceux en rapport avec la maintenance des équipements à haut risque (équipements de pression, les conduites du gaz réfrigérant...). D'autres insuffisances au niveau du contrôle mené par le service permanent relevant de l'autorité déléguée dans la partie relative aux investissements, la maintenance et les conditions d'exploitation ont été constatées.

RECOMMANDATIONS

Compte tenu de ce qui précède et en harmonie avec le nouveau cadre juridique des collectivités territoriales, notamment l'article 83 de la loi organique n°113.14 du 7 juillet 2015 relative aux communes, la Cour des Comptes préconise les recommandations suivantes :

1. Adopter un nouveau référentiel réglementaire pour la gestion du secteur permettant d'accompagner la mise en oeuvre de ces nouvelles dispositions, notamment, à travers une approche participative, des mécanismes de régulation et de contrôle et l'établissement de cahiers des charges en fonction de l'importance respective des structures d'abattage.
2. Mobiliser les leviers de nature à prendre en charge les investissements nécessaires pour mettre à niveau et développer les capacités de production soit à travers la gestion directe,

la gestion déléguée ou l'intervention de l'investissement privé.

L'arbitrage entre ces différents modes de gestion devrait privilégier la capacité de mobilisation des ressources ainsi que les impératifs de qualité et de professionnalisme.

3. Développer un schéma directeur intégré d'implantation des structures d'abattage assurant une couverture optimale du territoire devant être fondé sur :

- la satisfaction des besoins en quantité et en qualité de viandes rouges ;
- le respect des normes environnementales et de salubrité notamment s'agissant de l'implantation des structures d'abattage en dehors des zones d'habitation et de leur connexion aux réseaux d'eau, d'électricité et d'assainissement ;
- la prise en charge des investissements par

des promoteurs privés ou par des collectivités territoriales à travers des mécanismes de coopération entre ces collectivités sous forme de groupements ou par l'intermédiaire de sociétés de développement local ou d'autres formes de partenariat public-privé ;

- la prise en considération du potentiel lié à la valorisation de l'assise foncière des abattoirs existants comme source de financement des investissements dans le secteur d'abattage ;
- l'étude de l'opportunité de mettre à niveau les structures d'abattage en prenant notamment comme objectif à moyen terme, la disparition des unités non viables et des tueries rurales pour moderniser le secteur, normaliser les pratiques et assurer plus de visibilité aux opérateurs ;
- la libre circulation des viandes produites et contrôlées.

4. Mettre en place un plan logistique d'accompagnement du schéma directeur en vue de :

- l'extension et la modernisation de la flotte de transport de viandes notamment à travers le développement de l'investissement privé ;
- l'adaptation des mesures réglementaires relatives aux conditions de transport et les dispositifs de contrôle y afférents ;
- le renforcement du contrôle du respect des normes techniques par les services compétents ;
- le développement et la modernisation des structures dédiées à la réfrigération et au stockage des viandes au sein des abattoirs ou dans les aires logistiques appropriées ainsi que la fixation des modalités d'intervention des secteurs public et privé dans ce domaine.

5. Passer d'un mode de tarification fiscale à un mode de tarification par le prix en vue de pallier aux distorsions générées par le système





actuel caractérisé notamment par la lourdeur et la multiplicité des taxes, l'absence de lisibilité et le manque de lien par rapport au service rendu.

6. Concevoir une politique de tarification prenant en considération le caractère de service public des prestations, la structure des coûts et les principes de juste rémunération des capitaux investis et de régulation.

7. Restructurer, moderniser et améliorer la chaîne de production et de distribution des viandes notamment à travers :

- le respect des exigences en matière de traçabilité, notamment par la généralisation des procédés de marquage des animaux accédant aux structures d'abattage ;

- la professionnalisation des opérations postérieures à l'abattage notamment à travers des structures organisées au sein des abattoirs ou dans des aires appropriées, pour la découpe des viandes, la récupération, la valorisation des produits annexes (cuire, peaux, abats, têtes et pattes) et des sous-produits (triperie, boyaux, sang, os,...) ;

- la modernisation du réseau de distribution par l'adoption d'un cahier des charges et des guides des bonnes pratiques et par la mobilisation, le cas

échéant, de mécanismes de soutien en faveur de la mise à niveau des boucheries.

8. Renforcer l'efficacité des dispositifs de contrôle en privilégiant l'autocontrôle au niveau des structures d'abattage à travers la mise en place des mécanismes appropriés.

9. Améliorer les conditions de fonctionnement et de gestion des structures d'abattage notamment à travers :

- le respect des règles d'accès, de circulation et de suivi sanitaire des différents intervenants dans la chaîne d'abattage ;

- la coordination de l'action des opérateurs particulièrement les communes et les services vétérinaires chargés des contrôles sanitaires notamment en ce qui concerne l'autorisation d'implantation des abattoirs ;

- le renforcement des capacités managérielles des intervenants particulièrement en ce qui concerne la formation des ressources humaines et la mise à niveau des procédures.

10. Renforcer les efforts de lutte contre les pratiques informelles liées notamment à l'abattage clandestin à travers :

- l'accélération du processus de modernisation et la consolidation des dispositifs de transparence et de contrôle ;

- l'adhésion des partenaires particulièrement les chevillards, notamment, en les associant à la chaîne de valeurs ;

- la réduction du poids de la charge fiscale sur le produit ;

- le renforcement du dispositif de contrôle et de sanctions.

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

• Industrie • Btp • Tertiaire • Public • Santé

Préventica
INTERNATIONAL

Casablanca

26 • 27 • 28 AVRIL 2018

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA
MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

المؤتمر والصالون الدولي للمastery العالمية للمخاطر

[5^{ÈME} 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



TRÉSORS DES TERROIRS DU MAROC

Le Maroc a connu, de par sa situation géographique stratégique, une succession de civilisations qui ont eu une influence marquée, non seulement sur le plan humain, mais également sur le plan environnemental ; ce qui a fait de notre pays un grand réservoir de ressources phylogénétiques et animales.

La diversité culturelle transmise à travers les générations et la grande richesse en biodiversité re-flétée par la multitude des écosystèmes écologiques, ont fait du Maroc une vitrine riche en produits de terroir dont plusieurs sont endémiques.

Conscient de ce potentiel, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, a réservé aux produits de terroir une place de choix dans sa nouvelle stratégie de développement



agricole, le Plan Maroc Vert, lancé par sa Majesté le Roi à Meknès en avril 2008.

Ainsi, un plan de développement approprié a été mis en oeuvre ; il s'articule autour des principaux axes suivants :

- L'élaboration et la publication en juin 2008 de la loi 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques ;

- L'identification des différents produits de terroir et l'analyse de leurs chaînes de valeurs, la caractérisation des terroirs et l'élaboration de plans de développement spécifiques ;

- La mise en oeuvre d'un programme de mise à niveau des unités de valorisation pour le développement et l'amélioration de l'offre en produits de terroir conformément aux exigences du marché et de la législation en vigueur ;

- La sensibilisation et l'assistance des producteurs pour la labellisation des produits ;
- L'élaboration d'un plan de promotion et de commercialisation des produits de terroir sur le marché national et à l'exportation.

Par ailleurs, et pour renforcer davantage la commercialisation et la promotion des produits de terroir, une stratégie a été élaborée et opérationnalisée à partir de 2012, elle s'articule sur 5 leviers :

- Levier 1: Développement de l'amont et de

partenariats d'agrégation équitables ;

- Levier 2: Création de plateformes logistiques commerciales régionales pour la massification, la valorisation des produits et la commercialisation de la production ;

- Levier 3: Développement des marchés nationaux et internationaux ;

- Levier 4: Appui aux efforts de labellisation pour une bonne lisibilité des labels ;

- Levier 5 : Réalisation de campagnes de communication et de publicité.

Pour assurer la concrétisation du plan stratégique et la mise en oeuvre de la stratégie de commercialisation et de promotion des produits de terroir, le Ministère a mis en place des structures centrales et régionales dédiées à l'encadrement et le pilotage du développement du secteur. Ainsi, une division des produits de terroir et une division de la labellisation ont été créées au niveau de la Direction de Développement des filières de production et 12 services régionaux des produits de terroir qui sont chargés de l'encadrement rapproché du secteur. Ce dispositif a été renforcé par la mise en place d'une Direction, au sein de l'Agence pour le Développement Agricole, dédiée à la promotion et la commercialisation des produits de terroir.

Les investigations entreprises ont permis d'inventorier plus de 200 produits de terroir et



PRODUITS LABELLISÉS



Les Signes Distinctifs d'Origine et de Qualité
des produits agricoles

Logo marocain pour les AOP

Logo marocain pour les AOP



le recensement de plus de 1000 groupements de producteurs. Ces produits ont fait l'objet de fiches détaillées présentant les informations saillantes sur la typicité, les terroirs de production, les usages et les vertus...

Le présent ouvrage, qui regroupe l'ensemble des dites fiches agrémentées par des photos, a pour objectif de faire connaître, au grand public et aux professionnels, ce patrimoine national riche et diversifié, de susciter

l'intérêt du consommateur et permettre à terme, le développement de partenariat entre les différents acteurs de ce secteur.

Cet ouvrage est structuré de manière à mettre en exergue la richesse des 12 régions du Royaume en produits de terroir et permettre au lecteur de découvrir la diversité du patrimoine national en produits de terroir. Il présente dans sa première partie la réglementation nationale en vigueur sur

les signes distinctifs d'origine et de qualité (SDOQ) suivi d'un panorama des produits phares caractérisant les différentes régions du Royaume.

Ledit ouvrage fera l'objet d'actualisations périodiques selon les résultats des investigations et recherches futures.

La Direction de Développement des Filières
de Production

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 MATÉRIELS

Générateur à gaz inox ECS



CHAROT - Nouveaux générateurs à gaz tout inox MAX'O CONDENS pour production d'ECS, des performances renforcées jusqu'à 108% sur PCI. Puissances 45 à 65 kW, pour des capacités de 390L à 720L. Avantages : diminution des consommations, retour sur investissement rapide, adapté à la RT2012. Caractéristiques complémentaires: régulateur PACK CONTROL3 de série, brûleur à air

pulsé C.E, température E.C.S. $\leq 95^\circ$, jaquette 100 mm en Mo, cheminée ou ventouse, pompe d'homogénéisation, conception anti-légionnelle.

WWW.CHAROT.COM

Chaudière modulaire sur mesure



FRISQUET - Chaudière Condensation Visio® de 57 à 270 kW, une solution modulaire, sur-mesure pour s'adapter aux besoins du bâtiment résidentiel ou collectif, évitant toute surpuissance énergivore. Toutes les chaudières murales ou au sol intègrent de série la fonction

chaufferie et la régulation numérique ECO RADIO SYSTEM Visio®. La chaudière est entièrement radio et bénéficie du module H Visio, du module Circulateur + boîtier multifonction, report d'alarme, sonde extérieure, contact téléphonique.

WWW.FRISQUET.COM

Pompe de relevage de condensats sous climatiseur



SAUERMANN INDUSTRIE - L'Omega Pack est prêt à poser, conçu pour être placé sous un climatiseur minisplit de dernière

génération. Il comprend la pompe de relevage Si-20, intégrant la dernière technologie Sauermann®, un détecteur, tous les accessoires nécessaires, et une coque en deux parties. Les lignes courbes de cette coque et sa couleur blanc pur s'harmonisent parfaitement avec les climatiseurs les plus récents. Réversible, la coque peut être installée à gauche ou à droite sous le climatiseur.

SAUERMANN.FR

Analyseur de combustion



ECOM - Combattez la pollution du chauffage avec du matériel d'analyse de combustion nouvelle génération ECOM CL2, de contrôle et de diagnostic. Micro malette bluetooth, attestation d'entretien

intégrée avec impression directe et envoi par email. Garantie 5 ans.

WWW.ECOM.FR

Réducteur de pression



ITRON - Nouveau réducteur de pression Itron : bénéficiez des avantages de la technologie brevetée, «le système membrane guidée». Cette innovation a notamment pour fonction de réduire, réguler la pression et sécuriser les installations. Conçu avec des matériaux de qualité,

Isobar+ MG est particulièrement robuste du fait de sa conception : en position sans écoulement d'eau, l'équilibre des forces sur le mécanisme central s'exerce en compression assurant une robustesse optimale et une longévité du produit. Certifié NF. Garantie 5 ans.

WWW.ITRON.COM

Analyseur de combustion



Kane 458 est un instrument sophistiqué capable de mesurer une large gamme de variables utilisées pour la mise en service et l'entretien des chaudières et des systèmes de gaz. Il

mesure le dioxyde de carbone directement (0-20%), le monoxyde de carbone (0 à 2000 ppm), la température différentielle et la pression différentielle. Ces mesures permettent à l'analyseur de calculer différents aspects de la combustion, y compris la teneur en oxygène, l'excès d'air, le rapport CO / CO2 et l'efficacité de la combustion, en plus des essais par étanchéité. Kane 458 Kit Pro comprend : Sonde - Connecteurs de pression - Chargeur - Rapport d'étalonnage - Détecteur de fuites de gaz GLD / 450 - Sonde de température de liquide d'air KAL1 - Tuyau de pression - 2 sondes de température de tuyau de serrage KPCP - Imprimante infrarouge KANE IRP-2 - Sac de transport.

WWW.KANE.FR

ABS ALPHA BIO SERVICE

Que propose ABS Alpha Bio Service

ABS Alpha Bio Service importe et distribue des solutions anti-nuisibles au Maroc depuis 10 ans. A travers une large gamme de produits, matériels, pièges et appareils la société propose des dispositifs performants pour lutter efficacement et durablement contre les nuisibles ravageurs présents dans le milieu urbain, l'agriculture et l'industrie. ABS Alpha Bio Service accompagne ses clients afin qu'ils soient en conformité avec la législation en vigueur de l'ONSSA ainsi qu'avec les normes IFS, BRC, ISO 22000.

Pour les professionnels les plus exigeants, souhaitant une lutte intégrée contre les nuisibles, des prestations 3D de dératisation, désinsectisation et déréptilisation sont assurées par un département dédié nommée STOP NUISIBLES.

Produits distribués par Alpha Bio Service au Maroc

* Les désinsectiseurs UV Pestwest, garantis 5 ans, sont des appareils professionnels de qualité dont certains modèles sont conçus pour une capture des insectes volants en toute discrétion.



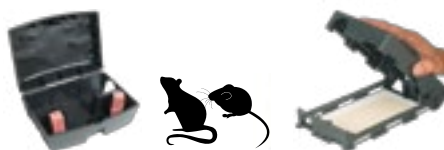
Les points forts

- Maîtrise technique des nuisibles
- Diagnostic client pour définir et recommander une solution efficace et durable,
- Large gamme de solutions pour lutter contre les rats, souris, cafards, serpent, fourmis, oiseaux, mouches, moustiques,...
- Disponibilité des solutions proposées en tant qu'importateur
- Réactivité.

* Les dispositifs de protection anti-oiseaux (laser, ultrason, sonore, pic, filet). Tenez les oiseaux à distance avec le répulsif laser automatique sans bruit et sans danger pour votre activité.



* Les dispositifs de lutte contre les rongeurs (poste d'appâtages, pièges mécaniques ou englués, raticide, plaque engluée,...)



* Les pièges à phéromones pour la détection des insectes des denrées stockées (charançons, mites, triboliums, ténébrion, ...)



* Les répulsifs serpent et lézard 100% naturel (granulés et gel)



Une large gamme de produits insecticides professionnels

Tous les produits commercialisés sont homologués et autorisés pour un usage en hygiène et santé publique au Maroc.

Les clients d'ABS Alpha Bio Service:

Ikea, Attijariwafa Bank, Groupe Smeia, Alstom, Sofitel Tamuda Bay, Cooper Pharma, Les domaines Agricoles, Gapi, Paul, Carrefour (Label vie), Station Afriquia, Mc Donalds, Richbond, Hopital Universitaire Cheikh Ziad, Royal Palm, Kayna, Dari, Snrt, Primarios,....

La solution du moment

Actuellement en période d'abondance de mouches, le produit efficace est le Diffuseur Alphabasic et sa recharge Insectibio. Autorisé en hygiène et santé publique il permet de lutter efficacement contre les mouches, les moucheron et les moustiques dans tous les espaces aérés et ensoleillés.



Nouveau : vente en ligne des solutions anti-nuisibles



SUPPLY CHAIN MANAGEMENT (SCM)

C'est quoi au juste?

La gestion de la chaîne logistique (GCL) (en anglais supply chain management (SCM)) est l'activité qui consiste à améliorer la gestion des flux physiques au sein de l'entreprise et avec son environnement.

La chaîne logistique cherche à garantir au producteur et au distributeur la qualité, c'est-à-dire la conformité du service logistique avec ce qui figure au cahier des charges, leur donne un avantage concurrentiel, opposable à leurs compétiteurs sur le marché.

Le faire à moindre coût permet d'améliorer la marge bénéficiaire de l'entreprise.

Y parvenir en garantissant l'intégrité des personnes, et de l'environnement, c'est-à-dire la sécurité et la sûreté permet à l'entreprise de rester présente sur le marché, d'une part en évitant les sanctions, d'autre part en communiquant sur des thèmes actuels, comme le «développement durable», les «produits et les services éthiques», le «respect de l'environnement»...

La SCM (Supply Chain Management ou chaîne logistique étendue) désigne les outils et méthodes visant à améliorer et automatiser l'approvisionnement en réduisant les stocks et les délais de livraison. On parle ainsi de travail en «flux tendu» dont le but est d'accélérer les flux de matières dans l'entreprise. Une caractéristique majeure est donc l'ajustement des stocks sur toutes les chaînes logistique et de production afin de limiter le temps d'écoulement entre le fournisseur du fournisseur et le client final.

Il s'agit de définir de manière optimale les quantités à acheter auprès des différents fournisseurs, produire dans les usines, stocker dans les entrepôts puis distribuer vers les clients.

Les outils SCM s'appuient sur les informations de capacités présentes dans le système d'information de l'entreprise pour proposer des plans par Direction de l'Entreprise afin de passer des ordres de commandes.

Idéalement, un outil de SCM permet de

suivre le cheminement des pièces entre les différents intervenants de la chaîne logistique. Les principaux flux gérés sont les flux d'informations et les flux physiques.

Le champ d'action de la SCM concerne l'anticipation des flux physiques nécessaires en partant de la demande prévisionnelle de ventes, puis des quantités à produire ou se procurer afin de la satisfaire, et ceci, des approvisionnements provenant des fournisseurs jusqu'aux livraisons vers les clients.

Quelle est la différence entre la logistique et la chaîne logistique ?

Voici la réponse d'un expert : Bouquet David (Responsable Transports Logistique)

La logistique pour vraiment résumer, c'est la notion d'optimisation des moyens humains, techniques, financiers.

La chaîne logistique sont les moyens mis en places pour produire et distribuer un bien.

Seulement on peut parler de :

Logistique en transport qui a pour but d'optimiser les mouvements des flux de marchandises. Autrement dit, optimiser des tournées de camions, maximiser les remplissages des véhicules, optimiser les temps de routes, kms, carburant, passage à quai etc...

La logistique en entrepôt a pour mission d'optimiser les moyens de stockage et de préparation

La logistique industrielle, c'est l'optimisation de la production.

Une chaîne logistique c'est un schéma qui

s'applique en particulier à une entreprise, un produit.

Par exemple une usine produit un bien. La chaîne logistique ira de l'approvisionnement en matières premières, la production et jusqu'à la distribution du produit fini.

En grande distribution, la logistique a pour mission d'optimiser tous les moyens (approvisionnement, stockage, transport, mise en vente, retours) afin que les clients finaux puissent acheter des produits finis.

La chaîne logistique va définir un schéma d'approvisionnement des fournisseurs, optimiser les moyens de stockage (pas de rupture de stock, les bonnes quantités etc.), gérer les transporteurs, approvisionner en temps et en quantité les points de distribution.

4 TENDANCES CLÉS DE LA SUPPLY CHAIN

Les 20 dernières années nous ont prouvé que la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise est soumise à des évolutions constantes. Dans un dossier publié en ligne, le professeur Robert J. Trent (Lehigh University) évoque les grandes tendances actuelles dans le domaine. Que faut-il en retenir ?

1. La gestion des talents autour de votre supply chain devient une arme stratégique

La transition d'une chaîne d'approvisionnement tactique vers des modèles plus stratégiques et globaux entraîne une redéfinition du rôle des personnels en



Le Supply Chain Manager assure l'intégrité et l'optimisation des flux entre les fournisseurs, l'entreprise et les clients. Le Supply Chain Manager est avant tout un coordinateur, dont les missions visent à synchroniser et optimiser l'ensemble des différents maillons de la chaîne logistique de l'entreprise.

Il doit faire fonctionner la Supply Chain de manière à satisfaire le client au moindre coût global.

Pour ce faire, il est appelé à :

Évaluer et planifier la demande

Contrôler l'état des prévisions, commandes et le plan de production

Contrôler en temps réel et gérer le niveau des stocks au plus juste

Gérer les approvisionnements : réception matières, stockage et magasinage, préparation

Gérer la distribution vers les clients

Piloter l'ensemble des flux logistiques, y compris le suivi de l'exécution de la production

charge et une attention particulière au talent humain (et à son évolution). Pour y parvenir, les entreprises peuvent faire appel à des solutions RH analytiques sophistiquées afin d'analyser les données des collaborateurs et assurer une productivité optimale.

2. L'instabilité internationale nécessite l'adoption de solutions de gestion de risques dans la supply chain

Plusieurs formes de risques sont en jeu: financiers, opérationnels, stratégiques, mais également à l'égard des catastrophes, incidents et accidents. Une étude menée par Aberdeen identifie les raisons - individuelles ou combinées - pour lesquelles l'adoption de SCRM (Supply Chain Risk Management Strategies) devient cruciale :

La protection de la marque et des avantages compétitifs.

La volatilité des marchés internationaux (prix des matières premières, par exemple).

La pression des gouvernements pour imposer la gestion des risques.

La conquête de marchés émergents.

3. La pression compétitive oblige les supply chain managers à devenir... financial managers

En Europe de l'Ouest et en Amérique du Nord, les 30 dernières années ont connu l'une des périodes de prospérité économique les plus fastes dans l'histoire de l'économie. Cette



ère arrive à un tournant, ce qui entraîne des pressions à tous les échelons de l'entreprise, y compris dans la chaîne d'approvisionnement. Quelques enseignements du professeur Robert J. Trent à cet égard :

Connaître ses fournisseurs et ses clients mieux qu'ils ne vous connaissent.

Les dépenses ne sont viables que si elles sont des investissements.

La prise de décision ne peut intervenir sans une information exhaustive.

4. Le besoin de comprendre et d'influencer le cours des événements entraîne la nécessité de solutions analytiques.

En matière de Supply Chain comme ailleurs, l'analytique prédictive joue un rôle désormais déterminant dans la stratégie commerciale d'une entreprise. Cette exploitation des Big

Logistique ou supply chain ?

Ne parlez pas de logistique aux professionnels de la supply chain ou vous risquez de les faire bondir. « La confusion entre les deux termes est toujours très prégnante, mais il ne s'agit pas du tout de la même chose, assure Caroline Mondon (Fapics). La logistique est un centre de coûts qui ne concerne que les flux physiques, alors que le supply chain management est orienté vers la création de valeur et comprend les flux physiques, les flux financiers, les flux d'informations et les flux de retour. »

Data permet d'effectuer des prédictions et de l'anticipation.

Un exemple parlant n'est autre que l'analytique en matière de météo, qui permet de prévoir des ruptures d'approvisionnement, de trafic, voire des estimations précises sur la demande d'un produit ou d'un service. Robert J. Trent cite plusieurs domaines d'application: analytique descriptive, analytique prédictive, analytique prescriptive, télématique, tracking (livraisons), technologies wearable et autres capteurs intelligents.



Le Maroc s'exporte vers l'Europe de l'Est ! Et vous ?

Comme nos Lions de l'Atlas, vous souhaitez faire une percée en Europe de l'Est ?

Faites confiance au 1^{er} réseau de transport routier en Europe.

Plus de 8000 personnes et 300 agences dans l'Est de l'Europe et un service de tracking intégré

2 départs hebdomadaires par la route* dans toute l'Europe

*Solutions Air et Mer selon vos contraintes

Contact Casablanca :
pricingroad.casablanca@dbschenker.com
 Téléphone : 05 29 035 200

Contact Tanger :
pricingroad.tanger@dbschenker.com
 Téléphone : 05 39 342 111

L'EMBALLAGE 4.0,

Primordial dans la chaîne de valeur de l'agroalimentaire

A l'occasion de l'opération de promotion de la région Ile de France et de ses salons de la filière Agriculture, Agro-alimentaire, Hôtellerie-Restauration, organisée par Paris Région Entreprises et Promosalons, à Milan, Véronique Sestrières, Directrice du salon ALL4PACK Paris (COMEXPOSIUM Group), a participé à la conférence-débat «Industrie agro-alimentaire et révolution numérique : innover pour prospérer».

3 questions à Véronique Sestrières, pour mieux comprendre en quoi l'emballage est primordial dans la chaîne de valeur de l'agroalimentaire et comment grâce à l'industrie 4.0, celui-ci répond aux nombreux challenges à relever.



Question à Véronique Sestrières : Vous parlez d'emballage 4.0, pouvez-vous nous préciser cette expression ?

L'Industrie 4.0 est connectée via une multitude d'acteurs.

Le cycle de vie de l'emballage s'inscrit dans des filières multiples et complexes, du producteur de matières 1res au consommateur, en passant par les industries de transformation telles que les fabricants d'emballage de matériaux divers destinés à des secteurs utilisateurs que sont les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques ... L'emballage est un outil au service de ces acteurs, et à l'interface de nombreux métiers dont l'objectif est de satisfaire les attentes multiples.

Pour gagner du temps et de l'efficacité : les protocoles de création des packagings se sont numérisés (logiciels, prototypage 3D), les opérations d'impression se sont également numérisées. Les machines d'emballage et de conditionnement sont devenues communicantes pour un pilotage autonome (servomoteurs, changements d'outillage et réglages automatiques).

Un nouveau pas est franchi avec les matériaux intelligents sur les lignes de conditionnement

qui servent de capteurs et transmettent des données en temps réel. Les lignes de conditionnement polyvalentes s'adaptent automatiquement au couple produit/emballage en détectant celui-ci.

Les QR codes et la réalité augmentée projettent l'emballage dans l'Internet des Objets.

Voici quelques exemples qui mettent bien en avant le caractère 4.0 de l'emballage d'aujourd'hui.

Connectivité, digitalisation, robotique, intelligence artificielle prédictive, réalité virtuelle, toutes ces nouvelles technologies se développent chez les professionnels de l'emballage pour conserver l'excellence du secteur en termes d'innovation.

L'emballage 4.0 est donc un accélérateur d'innovation ?

Oui tout à fait. Parmi les challenges que les IAA doivent relever, figurent notamment l'évolution des modes de distribution et la customisation de masse.

L'Emballage 4.0 y répond :

- En termes de Packaging : il s'agit d'aboutir le plus rapidement possible - grâce à des logiciels qui centralisent les contraintes (techniques,

réglementaires et marketing) - l'innovation la plus pertinente et au moindre coût puisque l'on peut faire tester virtuellement l'emballage sur les lieux de vente sans faire de préséries ;

- En termes de Processing : la simulation des procédés puis l'interconnexion des équipements, technologies et services, rendent les lignes de conditionnement capables de s'autogérer pour améliorer rendement, qualité et sécurité. Au-delà de la flexibilité, les machines contribuent à la mise en oeuvre plus rapide de l'innovation avec des ROI optimisés.

- Plus palpable par le consommateur puisqu'aboutissant à des décors nouveaux,





spectaculaires et personnalisés, l'impression numérique (Printing) a rendu l'emballage connecté à Internet par les QR codes, soit pour commander les produits, soit même pour interagir avec les marques dans la co-conception de packagings. Sans oublier la sérialisation des emballages pharmaceutiques pour lutter contre la contrefaçon ou celles des bouteilles de champagne pour lutter contre les marchés parallèles.

- Enfin, dans la fin de ligne, l'Emballage 4.0 démontre qu'il est non seulement accélérateur d'innovation mais qu'il est également durable. En améliorant les conditions de travail, en réduisant la pénibilité des tâches, les équipements de fin de ligne (Handling) de l'Emballage 4.0 prennent en considération une dimension sociale. La dimension écologique est un prérequis pour



l'éco-conception des emballages 4.0, tandis que la dimension sociétale s'affirme par une plus grande responsabilité des entreprises au travers de cette évolution technologique et de cette ouverture sur un monde plus collaboratif.

Je dirais donc que non seulement l'Emballage 4.0 est un accélérateur d'innovation qui respecte les fonctions attendues tout au long des chaînes de valeurs, mais qu'il est également durable ; que l'on parle de Packaging, Processing, Printing ou Handling.

ALL4PACK Paris aura lieu du 26 au 29 novembre 2018, à Paris Nord Villepinte, quelle place allez-vous accorder à l'Industrie 4.0 et comment sera-t-elle présente sur le salon ?

L'ère actuelle est clairement celles des

nouvelles technologies. Elles se déploient au cœur de l'outil de production des entreprises et se retrouvent à tous les maillons de la supply-chain. L'Industrie 4.0, en référence à la connectivité et à la digitalisation, et l'usine du futur, téléguidée par la robotique, l'intelligence artificielle prédictive, la réalité virtuelle sont tant de sujets qui seront, de fait, au cœur des débats d'ALL4PACK Paris 2018 et occuperont une place prépondérante sur les stands des exposants.

ALL4PACK Paris est un salon business très qualitatif, principalement fréquenté par des décideurs et top buyers de la zone EMEA, aux capacités d'investissement en hausse d'année en année. Les nouvelles opportunités de production qu'offre l'industrie 4.0 sont parmi leurs objectifs prioritaires d'investissement. Notre rôle en tant que place de marché est de faciliter leur sourcing exigeant. En 2016, plus de 70% d'entre eux ont trouvé ce qu'ils cherchaient lors de leur visite, un objectif qualitatif que nous allons dépasser en 2018 !

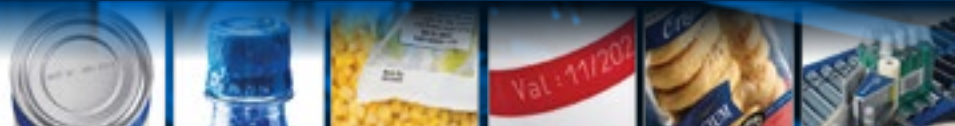
Prochain rendez-vous ALL4PACK Paris :
du 26 au 29 novembre 2018
à Paris Nord Villepinte !

Visuels : © Faust Favart



SOFRADIS
Identification et marquage des produits

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.


Matériaux


Vidange automatique


Joints soudés


Géométrie et arrondis


Propreté

NOS PARTENAIRES






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

2^{ÈME} SONDAGE AUPRÈS DES DIRIGEANTS DE SOCIÉTÉS MAROCAINES

Par OBG Business Barometer : Morocco CEO Survey

Selon les résultats de l'enquête, des réformes structurelles sont nécessaires pour assurer une croissance durable.

La dernière édition du Business Barometer effectué auprès des dirigeants de sociétés marocaines publiée par le cabinet recherche et de conseil Oxford Business Group (OBG) met en évidence à la fois le potentiel d'expansion industrielle du royaume et les réformes nécessaires pour assurer un développement social et économique à plus long terme.

Dans le cadre de son enquête, OBG a interrogé individuellement plus d'une centaine de hauts dirigeants d'entreprise de tous les secteurs industriels du pays afin d'évaluer le climat d'affaires au Maroc.

Les résultats sont disponibles sur le blogue des rédacteurs d'OBG: <https://oxfordbusinessgroup.com/blog/jaime-perez-seoane-de-zunzunegui/obg-business-barometer/moroccan-ceos-minister-finance>. Parmi les chefs d'entreprise interrogés, 70% ont déclaré que leur entreprise était susceptible ou très susceptible de faire un investissement significatif au cours des 12 prochains mois.

En réponse à une autre question, 80% des répondants ont déclaré à OBG qu'ils étaient susceptibles ou très susceptibles d'utiliser leur expertise au Maroc pour prendre de l'expansion dans d'autres marchés régionaux. Signalant la force du secteur privé au Maroc, environ les deux tiers des entreprises ont déclaré que moins de 20 % de leurs affaires

étaient stimulées par les dépenses publiques. Les PDG ont également une vision positive quant au degré de transparence du pays; 70% des répondants le décrivent comme étant élevé ou très élevé.

Le financement demeure cependant un défi pour les entreprises. La moitié des personnes interrogées décrivent l'accès au financement comme étant difficile ou très difficile, en légère baisse par rapport aux 54 % enregistrés lors du sondage d'OBG de juin 2017.

Invité à commenter les résultats du sondage, le directeur éditorial d'OBG pour l'Afrique du Nord, Jaime Pérez-Seoane de Zunzunegui, a affirmé que cette deuxième enquête nationale confirme la «double réalité» à laquelle le royaume fait face.

« Le Maroc est sur la bonne voie d'enregistrer une solide croissance économique, estimée à 4,4 %, après la sécheresse de l'année dernière, principalement grâce à une recrudescence de l'activité agricole, a-t-il expliqué en soutenant cependant que certains défis demeurent. Même s'il est sur la bonne voie, le Maroc doit quand même entreprendre une série de réformes pour stimuler son industrie manufacturière, retrouver des niveaux élevés de liquidité - et donc du dynamisme financier - et assurer une croissance économique à long terme en misant sur l'éducation pour améliorer les compétences de sa main-



d'œuvre.

Pérez-Seoane de Zunzunegui a également noté que l'enquête d'OBG reflétait la confiance des investisseurs à court terme, mais aussi le réalisme des chefs d'entreprise, conscients que des problèmes comme l'accès au financement, la compétitivité fiscale et les relations avec les fournisseurs locaux doivent prioritairement être solutionnés pour assurer la croissance du pays.

« Il y a au moins une bonne raison pour être optimiste, particulièrement à la suite de la courbe croissante du PIB, a-t-il déclaré. Il faut toutefois garder en tête la menace de sécheresse qui pourrait affecter de nouveau le secteur agricole responsable de la croissance enregistrée, il est clair que des réformes structurelles seront essentielles pour assurer des progrès durables.»

L'analyse complète des résultats de l'enquête

À propos d'Oxford Business Group

Oxford Business Group (OBG) est un cabinet d'intelligence économique et de conseil présent dans plus de trente pays à travers le monde, au Moyen Orient, en Afrique, en Asie et en Amérique. En s'appuyant sur des recherches de terrain, OBG fournit de l'information économique sur de nombreux marchés à forte croissance et compte parmi les leaders dans ce domaine. En plus de ses bureaux à Londres, Berlin, Dubaï et Istanbul, le groupe dispose d'équipes dans tous les pays où il opère.

OBG développe une variété importante d'analyses reprenant l'ensemble des aspects de l'économie de ces pays, notamment les récents développements politico-économiques, le secteur financier, le tourisme, l'énergie, les transports, l'immobilier, les technologies de l'information et de la communication, l'industrie, l'éducation, la santé ainsi que l'agriculture. Le contenu d'OBG est mis à disposition de ses abonnés par le biais de diverses plateformes : Actualités et Tribunes économiques, OBG Business Barometer – CEO Survey, Tables rondes et conférences, Global Platform – entretiens vidéos exclusifs, les publications annuelles The Report, ainsi que son département Conseil.





faite par Pérez-Seoane de Zunzunegui peut être consultée sur le blogue des rédacteurs d'OBG, intitulé «Next Frontier». Les quatre directeurs éditoriaux d'OBG utilisent la plateforme pour partager leurs analyses professionnelles des derniers développements intervenant dans les secteurs des 30+ marchés à forte croissance couverts par la recherche de l'entreprise.

Le OBG Business Barometer: CEO Survey ou sondage auprès des dirigeants d'entreprise figure dans le vaste portefeuille d'outils de recherche du groupe. Les résultats complets de l'enquête sur le Maroc sont disponibles en ligne et sur papier. Des études similaires sont

également en cours dans d'autres marchés où OBG est présent.

Sondage auprès des dirigeants d'entreprises
© tous droits réservés

À PROPOS DU OBG BUSINESS BAROMETER : CEO SURVEY

Ce sondage a été conçu pour évaluer l'indice de confiance des dirigeants d'entreprise quant à la situation économique et les perspectives de développement au cours de la prochaine année. Contrairement à de nombreuses enquêtes, le baromètre des entreprises d'Oxford Business Group est réalisé par

les professionnels d'OBG lors d'entrevues individuelles auprès de dirigeants d'entreprise de tous les secteurs industriels, quelle que soit leur taille ou leur spécialité. Les résultats sont anonymes.

Le baromètre des entreprises OBG a été réalisé auprès de compagnies ayant les paramètres suivants:

- 83% des dirigeants interrogés provenaient de l'entreprise privée;
- 45% des dirigeants interrogés provenaient d'entreprises locales;
- 42% des dirigeants interrogés provenaient d'entreprises internationales;
- 12% des dirigeants interrogés provenaient d'entreprises régionales.

Les données recueillies permettent d'analyser l'indice de confiance à l'intérieur d'un pays, aussi bien au plan régional que mondial. Aussi, des comparaisons peuvent être établies entre pays et entre régions. Les résultats sont présentés graphiquement et discutés dans les articles écrits par l'équipe éditoriale d'OBG. OBG produit cette enquête, les graphiques et l'analyse à partir de sources jugées fiables, à titre d'information seulement. OBG décline toute responsabilité pour toute perte, financière ou autre, subies par une personne ou une organisation qui l'utilise.

www.oxfordbusinessgroup.com

LE SAC TISSU AU PRIX DU CARTON !

SACS OPTICIENS SACS COSMETIQUES BOUTEILLES
TISSE SACS HOTELS SACS SHOPPING
SACS PATISSERIES HOTELS

Osez la différence ...
Soyez les meilleurs ! 100%

ES
EURO SOURCING

Tél.: 05 22 89 11 72 - contact@euro-sourcing.com - www.euro-sourcing.com

LA FIGUE DE BARBARIE ET SES INCROYABLES PROPRIÉTÉS

L'huile de graines de figue de Barbarie est une alliée exceptionnelle pour lutter contre le vieillissement de la peau grâce à ses propriétés anti radicalaires et anti-âge. Cette huile fluide et riche en principes actifs pénètre rapidement et convient à tout type de peau. C'est un excellent émollient, adoucissant et réparateur cutané.

Pour combler vos rides, atténuer vos cicatrices, et retrouver une peau jeune et belle, respirant la vitalité, il n'y a pas de meilleur produit que l'huile de figue de barbarie. Cette solution 100% naturelle à base de plantes, donnera à votre peau une seconde jeunesse.

QU'EST CE QUE LA FIGUE DE BARBARIE ?

La figue de barbarie peut avoir plusieurs appellations et également plusieurs formes :

comme la fleur de cactus, qui adaptée à son environnement peut être violette, rouge, verte orange ou encore jaune. On distingue cette plante des autres fleurs de cactus par ses épines et sa taille assez large ainsi que par ses «bras» en forme de cylindre. La figue de barbarie peut pousser partout mais on la retrouve en grande partie à Mexico mais également au Maroc. On peut aussi bien l'utiliser pour des produits de beauté, que la consommer dans un plat, étant donné qu'elle

est comestible.

LES VERTUS NUTRITIONNELLES DE LA FIGUE DE BARBARIE ?

La figue de Barbarie est juteuse et parfumée avec un arôme floral subtil. Elle possède une saveur douce et délicatement sucrée: elle renferme en effet 8g de glucides pour 100g, un peu moins que la moyenne des fruits classiques. Ces glucides sont constitués pour plus de 90 % par du glucose (un glucide simple dont le pouvoir sucrant n'est pas très élevé). On y trouve aussi du fructose et des traces de saccharose. Les glucides fournissent l'essentiel de l'apport énergétique de la figue de Barbarie: 44 kcalories. Les autres constituants énergétiques sont très peu abondants: les protéines et les lipides (présents surtout dans

Le figuier de Barbarie

Le figuier de Barbarie est une plante grasse ou cactus poussant dans des zones arides des pays du bassin Méditerranéen. L'huile de graines de figue de Barbarie est une huile précieuse et très rare, il n'y a que 5% d'huile dans une petite graine de fruit. Elle est obtenue uniquement par première pression à froid des graines. Ce fruit contient du tanin, des pectines ainsi que des flavonoïdes.





Application

Appliquer par petites touches ciblées en léger massage sur le visage, le cou et le décolleté en guise de soin de jour ou de nuit.

les cellules membranaires) ne dépassent pas respectivement 1,3 g et 0,7 g pour 100 g. La figue de Barbarie se présente ainsi comme un fruit modérément énergétique, se situant au même niveau que l'orange ou la myrtille.

Elle se distingue par une teneur très élevée en fibres, de l'ordre de 4,4 à 5g aux 100g (une valeur parmi les plus élevées pour un fruit frais).

La figue de Barbarie fournit aussi des apports vitaminiques variés et intéressants. Le taux de vitamine C atteint 22 mg aux 100g, une



valeur plus élevée que celles qu'on relève généralement dans les fruits classiques. Elle renferme aussi de la provitamine A et des vitamines du groupe B.

L'HUILE DE FIGUE DE BARBARIE : UN PRÉCIEUX ANTI-ÂGE

Le figuier de Barbarie réunit la totalité des actifs naturels nécessaires pour protéger et restructurer la peau : anti-oxydants, vitamines, enzymes, acides aminés et oligo-éléments. L'huile pénètre facilement. Bien absorbée par la peau, elle exerce une action régénérante et restructurante puissante. Son activité anti-oxydante renforce ses propriétés protectrices anti-pollution et anti-stress solaire. L'huile de figue de barbarie est d'une exceptionnelle richesse en Acides Gras Essentiels (AGE). Ces

Comment obtient-t-on l'huile?

L'huile est obtenue par macération des fleurs du figuier pendant de longues semaines, dans une huile végétale vierge d'abricot. Il en résulte une essence dorée et voluptueuse. Elle peut également être obtenue par pression des graines.

substances sont précieuses car elles aident à lutter contre le dessèchement cutané, à améliorer l'hydratation, à ralentir le processus de vieillissement de la peau et à prévenir la formation des rides.

Utilisée quotidiennement, ce soin anti-âge du visage, redonne élasticité et souplesse aux peaux sèches auxquelles elles procure confort et hydratation. Grâce à sa douceur et à la finesse de sa texture, le soin à l'huile de figue de barbarie pénètre rapidement, laissant une peau douce et satinée. Elle s'applique aussi dans le cou, le décolleté et le buste.

En dissipant vos rides et vos cicatrices, l'huile de figue de Barbarie se révélera votre meilleur allié rajeunissant et laissera en plus un délicieux parfum de fraîcheur sur votre peau.



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			

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

Recettes selon Panzani

LES LASAGNES AU POTIRON (4 PERSONNES)

Ingrédients

Pour les lasagnes

12 feuilles de lasagne Panzani
800 g de chair potiron
150 g de pleurotes
2 oignons
Gruyère râpé
Huile d'olive
Sel

Pour la béchamel

75 g de beurre
75 g de farine
60 à 80 cl de lait
Sel
Noix de muscade

Préparation

La préparation de la sauce béchamel

Faites fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne.

Versez la farine et mélangez au fouet pendant 1 minute.

Versez le lait au fur et à mesure tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Continuez de verser petit à petit jusqu'à ce que la béchamel soit ni trop liquide, ni trop épaisse.

Salez et assaisonnez de noix de muscade.

La préparation des lasagnes

Epluchez les pleurotes et coupez-les en morceaux.

Coupez la chair du potiron en dés.

Epluchez et émincez les oignons.

Faites chauffer un peu d'huile dans une sauteuse et faites revenir les oignons.

Ajoutez le potiron et les pleurotes. Faites cuire pendant 20-30 minutes en mélangeant régulièrement. Salez, poivrez.

Versez un fond d'eau pour terminer la cuisson du potiron.

Déposez au fond d'un plat à gratin une couche de feuilles de lasagne.

Ajoutez la moitié de la garniture.

Recouvrez de sauce béchamel.

Remettez une couche de feuilles de lasagne.

Versez le reste de la garniture puis une couche de béchamel.

Terminez par les dernières feuilles de lasagne.

Recouvrez de béchamel et déposez du gruyère râpé.

Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 15 à 20 minutes.

Placez sous le grill en fin de cuisson pour faire dorer le fromage.



BOULETTES DE DINDE TOMATÉES (6 PERSONNES)

Ingrédients

Pour la viande

6 escalopes de dinde
Une brique de sauce tomate cuisinée Ail & Oignons Panzani
1 œuf
2 tranches de pain de mie
5cl de lait demi-écrémé
¼ de botte de coriandre fraîche
3cl d'huile d'olive
Une pincée de sel
Une pincée de poivre
Une pincée de Ras el Hanout

Pour la garniture :

300g de Penne Rigate Panzani
3cl d'huile d'olive
Une pincée de gros sel

Préparation

Pour la viande

Laver puis ciseler la coriandre.

Détailler en petits morceaux les escalopes de dinde puis les passer au hachoir à viande.

Faire tremper la mie de pain dans le lait, l'essorer et la rajouter à la farce avec l'œuf, la coriandre et le ras el hanout puis assaisonner.

Façonner les boulettes et les colorer dans une sauteuse chaude avec un filet d'huile d'olive. Une fois les boulettes colorées, ajouter la sauce et laisser mijoter à feu doux durant 10 minutes environ.

Pour la garniture

Faire bouillir un grand volume d'eau salée, y plonger durant 12 minutes les penne.

Au terme de la cuisson, les égoutter puis les mélanger avec un filet d'huile d'olive.

Dresser harmonieusement en assiette creuse.



Le cahier
HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Hôtel & bien-être
Deux spas Vichy au Maroc**

Marocotel by Equip'Hotel Paris

Salon

hôtellerie
À quoi sert un chatbot?

Récompenses
Les hôtels Accor au Maroc

FESTIVAL

GASTRONOMIE À AGADIR

Et de quatre pour les Rencontres Gastronomiques d'Agadir, aujourd'hui devenues l'un des rendez-vous de choix de la ville ! Le week-end du 15 au 18 mars 2018, Jean Colin, Fondateur et Président des Rencontres Gastronomiques d'Agadir, organise, en partenariat du Conseil Régional du Tourisme Agadir Souss Massa, un événement culinaire qui réunira à nouveau une importante délégation de Chefs marocains et français.

Cette année, ces rencontres sont placées sous la présidence d'honneur :

- D'une personnalité française : Monsieur Bruno Le Roux, ancien Ministre de l'Intérieur français, Fondateur et co-président du Club de la table française

- D'une institution prestigieuse française : Les Traiteurs de France et leur première Vice-Présidente, Madame Claire Pennarun qui est, par ailleurs, Directrice Générale de la Maison Pennarun

- Du Chef Moha, premier Chef à avoir revisité la cuisine marocaine et l'un des chefs marocains les plus en vogue. Il exploite aujourd'hui « Dar Moha », l'une des meilleures tables du Maroc

La présence des plus hautes autorités marocaines et françaises est également confirmée sur plusieurs rendez-vous de cette édition.

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir ont pour objectif de mettre en lumière de nouvelles opportunités touristiques et économiques en positionnant Agadir comme destination gastronomique internationale.

Après le succès des trois premières éditions qui ont regroupé la nouvelle génération de Toques Blanches, les autorités de la ville et de la région, ainsi que les écoles hôtelières et les chefs d'Agadir, les Rencontres Gastronomiques d'Agadir 2018 promettent, encore une fois, de belles journées gourmandes, pour le bonheur de nos papilles.

Du 15 au 18 mars 2018 à Agadir



RESTAURANT

LE TORERO



Amateurs de cuisine et d'ambiance espagnoles, bienvenue au Torero... Situé en plein centre-ville de Casablanca, au rez-de-chaussée de l'iconique Kenzi Basma Hotel, Torero est un nouveau bar-restaurant avec un personnel très attentionné qui vous accueillera

chaleureusement dans un cadre hispanique tous les jours de midi à minuit.

Sur sa carte, une multitude de plats aussi goûteux les uns que les autres pour le déjeuner et le dîner, allant du Pulpo à la Gallega à la Paella en passant par les Gambas Al Ajillo. De 15h00 à 19h00, dégustez des tapas très savoureux qui vous feront voyager en Espagne le temps d'un repas. C'est le point de rencontre idéal en compagnie de ses amis, pour regarder des matchs de football, discuter, prendre un café, boire, manger, faire la fête... Le tout agrémenté d'un live band latino et d'un DJ.

35 avenue Moulay Hassan - Casablanca
05 22 22 33 23 - www.kenzi-hotels.com

GROUPE HÔTELIER

RADISSON HOTEL GROUP



Le groupe Carlson Rezidor Hotel annonce sa nouvelle image de marque Radisson Hotel Group. La raison principale de ce changement de marque est de profiter pleinement de la notoriété mondiale de la marque Radisson. Le mois dernier, la marque Country Inn & Suites de Carlson a été changée en Country Inn & Suites by Radisson.

En plus du changement de nom, la société s'engage dans un vaste plan stratégique quinquennal qui comprend des investissements digitaux, le changement d'image ou le repositionnement de plus de 500 hôtels, la réduction d'au moins 10% de ses hôtels sous-performants basés aux Amériques et le licenciement chez Carlson. «Every Moment Matters» sera la nouvelle signature de la philosophie de service du groupe et de toutes ses marques.

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

TROPHÉE
KENZI MENARA PALACE

Toute l'équipe du Kenzi Menara est fière d'avoir remporté le Trophée : Luxury Hotel & Spa of the Year - Africa and Middle East 2018. Ce prix leur a été décerné par le Luxury Travel Guide pour la qualité et le service de l'établissement. Pour rappel le Kenzi Menara Palace offre une situation privilégiée à Marrakech, à quelques minutes de la mythique place Jemaa El Fna, de l'ancien quartier colonial du Guéliz ou encore des principaux golfs, l'hôtel se trouve bien au cœur des plus grands centres d'intérêts touristiques.


MARRAKECH
40 ÉVÈNEMENTS EN 2018


Selon les prévisions du Conseil régional du tourisme (CRT) et de la wilaya de Marrakech, la ville devrait accueillir une quarantaine d'événements cette année dont des rencontres sportives, des festivals, des congrès

professionnels et des salons.

Grâce aux Marrakech E prix, le marathon international, le 4 L Trophy, le Race of Morocco, le Oasis Festival ainsi que d'autres événements majeurs, le nombre des nuitées touristiques à Marrakech devrait augmenter.

Ainsi, les professionnels du tourisme prévoient la continuité des résultats exceptionnels qu'a enregistré la ville ocre en 2017.

[Remerciements à travelnews.com](http://www.travelnews.com)

HÔTELLERIE
HILTON EN FORCE


Le Président et CEO d'Hilton, Christopher J. Nassetta a annoncé que la performance du quatrième trimestre et plus généralement de l'année 2017 a excédé « le haut de la fourchette de nos prévisions pour l'EBITDA ajusté et le EPS dilué (Bénéfice par action dilué) ».

Les RevPAR (comparables à l'échelle du système) ont augmenté de 3,8% au quatrième trimestre et de 2,5% lors de l'exercice 2017, sur une base neutre en termes de change par rapport aux périodes correspondantes de 2016. Il ajoute qu'étant donné la force du portefeuille de marques du groupe, Hilton continue de croître et a maintenant « le plus grand nombre de chambres en construction dans l'industrie ».

Durant le quatrième trimestre de l'année passée, Hilton annonce avoir ouvert 123 hôtels comprenant 19.100 chambres (soit une croissance nette de 18.400 chambres). Sur l'année 2017, le groupe a ouvert 399 hôtels proposant 59.100 chambres (soit une augmentation nette de 51.600 chambres).

www.hiltonhotels.com

HÔTELLERIE
ACCORHOTEL CÈDE 55% D'ACCORINVEST

AccorHotels est parvenu à mener à bien les négociations avec des investisseurs concernant le projet de filialisation d'AccorInvest qui comprend un parc de 891 hôtels. Le groupe souhaitait ainsi céder une partie du capital de la filiale afin d'accélérer sa croissance de rénovations, d'acquisitions et de constructions d'hôtels.

AccorHotels s'apprête à céder 55% d'AccorInvest à un groupe d'investisseurs français et internationaux tels que Public Investment Fund (PIF) et GIC, Crédit Agricole Assurances, Colony NorthStar et Amundi.

L'opération permet au groupe de bénéficier de 4,4 milliards d'euros de liquidités brutes. Sébastien Bazin, Président-directeur général d'AccorHotels a déclaré que la valorisation reflétait « pleinement le leadership mondial et la qualité des actifs d'AccorInvest ».



www.accorhotels.group/fr

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

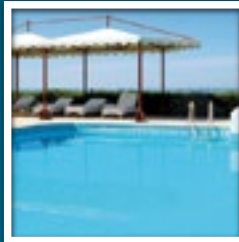


Sous l'égide :
Royaume du Maroc

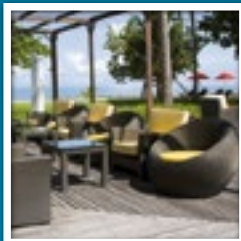


Ministère du Tourisme, du Transport Aérien,
de l'Artisanat et de l'Economie Sociale

Lieu : Office des Foires et Expositions de Casablanca



**14 - 17
mars 2018
CASABLANCA
15^e édition**



DETENDRE
DIVERTIR



NETTOYER
ENTRETIENIR



CUISINER
SERVIR



GÉRER
CONNECTER



CONCEVOIR
DÉCORER



ACCUEILLIR
RELAXER

Avec le soutien de :



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

Retirez votre badge sur : **WWW.MAROCOTEL.ORG**

Partenaires Officiels



Partenaires Seniors



Partenaire Télécom



Avec le soutien de :



Partenaires Institutionnels



Partenaires Média



Partenaire Radio Exclusif



AÉRIEN

AIR ARABIA PROMeut AGADIR

Air Arabia Maroc, leader du transport aérien à tarif réduit dans la région engagée dans le développement du tourisme au Maroc, a développé plusieurs actions de promotion de la destination Agadir auprès des marchés scandinaves (Danemark, Suède).

L'une des principales actions développées par le transporteur a porté sur le lancement, depuis le 1er octobre 2017, de nouvelles lignes reliant directement Stockholm et Copenhague à partir de la base d'Agadir d'Air Arabia Maroc. Le transporteur accompagne la mise en service de ces liaisons avec un programme promotionnel exceptionnel, portant sur une série de rencontres, d'ateliers découvertes, de voyages de presse et d'Eductours en faveur des professionnels scandinaves du tourisme et de l'information touristique.

Parmi ces actions, dont l'objectif est de promouvoir la destination Agadir, figure également la participation active du transporteur à plusieurs salons et manifestations professionnelles organisées dans la région.



www.airarabia.com/fr

NOMINATION

WILLIAM BOISGÈRAULT



Le Golf du Fairmont Royal Palm a accueilli le 1er février 2018 son nouveau Directeur, William Boisgèrault.

Originaire de Bretagne, William Boisgèrault a débuté sa carrière en exerçant au sein du Club Med de Marrakech au poste de Responsable de l'école de Golf. Cette expérience des plus enrichissantes lui a fait apprécier le Maroc, sa culture et ses divers parcours golfs.

Passionné et grand connaisseur de son milieu, il s'est rapidement vu confier la direction de différents

golfs en France. Il a successivement exercé au sein du Golf de La Boulie, du Golf de Touraine, du Golf d'Aix-les-Bains et du Golf Aix Marseille. Avec plus de 30 années d'expérience à son actif, William Boisgèrault a su se démarquer par sa compétence et se tailler une solide réputation dans son domaine. Il a d'ailleurs été nommé Président d'Honneur du Comité Départemental du Golf d'Indre et Loire en 2013 et fait partie de l'Association des Directeurs de Golfs en France depuis 2008.

Ayant gardé une certaine attache pour le Maroc, William Boisgèrault n'a pas hésité à se lancer dans cette nouvelle aventure : « Je suis ravi et très honoré d'avoir rejoint la direction du Fairmont Marrakech. Je me réjouis de pouvoir mettre mon expérience au profit du Golf et du Country Club qui présentent une offre de loisirs unique dans la ville. Mon objectif premier sera de faire rayonner le club à l'échelle internationale et de positionner notre incroyable parcours 18 trous au centre des activités golfs du pays ».

m.fairmont.fr/marrakech

PARTENARIAT

EBERHARDT ET SMAHRT



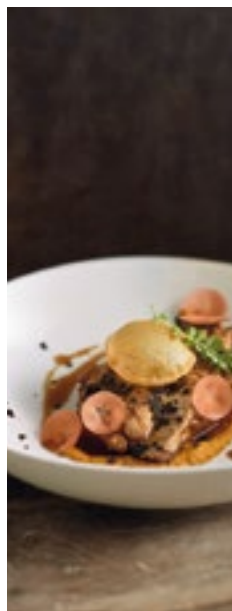
Toulouse accueillait la 5ème édition du salon Smahrt, le Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration. Eberhardt Frères et ses grandes marques étaient une fois de

plus partenaires équipement du salon sur l'animation concours majeure.

Ce sont près de 70 appareils qui ont été livrés à Toulouse pour équiper les 6 box concours : armoires réfrigérées Liebherr, meubles réfrigérés et cellule Afinox, équipement inox et induction Tecnox, laverie Hoonved et enfin salamandres et fours mixtes compacts Kompatto Giorik... une belle visibilité pour le Groupe et ses partenaires fabricants mais avant tout une vraie volonté d'être proche des utilisateurs.

Toute l'équipe du SMAHRT travaille d'ores et déjà sur la 6ème édition du salon professionnel qui se déroulera en janvier 2020, avec toujours plus d'animations (autour de la pizza par exemple), de showcooking... La réflexion s'accompagnera du développement et de la mise en valeur accentuée du partenariat avec les équipes d'Eberhardt Frères.

www.eberhardt.fr



NESTLÉ PROFESSIONAL est une division de NESTLÉ dédiée exclusivement aux professionnels du secteur Hors Foyer : Hôtels, Restaurants, Cafés & Laiteries, Pâtisseries, Collectivités, Sociétés de Catering, etc.

La signature de **NESTLÉ PROFESSIONAL « MAKING MORE POSSIBLE »** soutient notre vision d'être un partenaire commercial inspirant pour nos clients grâce à la proposition de solutions Food & Beverages innovantes et de marque conçues pour le Hors Foyer et qui vous permettront d'être toujours à l'écoute des besoins de vos consommateurs.

Nestlé Professional s'appuie sur le savoir-faire et l'expertise du Groupe Nestlé, leader mondial de la Nutrition, Santé & Bien Etre dont la raison d'être est l'amélioration de la qualité de vie et la contribution à un avenir plus sain.

RICHBOND HOSPITALITY CONTRACT

Au service des hôteliers

Offrir des solutions clé en main aux clients hôteliers, savoir répondre parfaitement à leurs exigences et leurs spécificités, telles sont les missions de Richbond Hospitality Contract.

Filiale spécialisée en agencement hôtelier du Groupe Richbond, RH&C est un partenaire privilégié de l'agencement hôtelier au Maroc. Doté de ses propres bureaux d'étude et unités industrielles, l'entreprise propose, avec l'aide de ses architectes d'intérieur et décorateurs, des solutions d'agencement et d'ameublement globales pour les projets touristiques, qu'ils soient au Maroc, en Afrique ou au Moyen-Orient.

LES CHAMBRES

Constamment à l'écoute du marché, RH&C accompagne l'évolution des tendances en matière d'ameublement. Le groupe propose plusieurs gammes de mobiliers dessinés et fabriqués dans les usines du groupe. La conception des meubles répond aux contraintes de processus de production pour créer le parfait équilibre entre innovation, technologie et manufacture haut de gamme.

Le choix de la literie est également très important pour les hôteliers qui veulent proposer à leurs clients bien-être, confort et expérience unique. La marque Simmons, n°1 mondial, répond à ces nouvelles exigences en développant des produits toujours mieux adaptés et répondant aux contraintes du secteur.

LES LIEUX COMMUNS

Toute la gamme de mobilier se caractérise par un très haut niveau de personnalisation. Lobby, salons, restaurants, bars, ... RH&C satisfait les exigences les plus diverses en terme de confort et de style. Robustesse et durabilité, haut niveau de technologie et confort caractérisent tous les modèles.

LES ENGAGEMENTS

Les règles sont bien définies : réactivité au besoin du marché, sécurité, solidité,



durabilité, qualité des matériaux et des finitions, exécution dans les règles de l'art. La technicité alliée au savoir-faire de l'artisanat rend chaque projet unique.

Les équipes sont formées pour s'adapter à toutes les typologies d'hôtels dans le respect des standards internationaux.

De plus, le suivi personnalisé favorise

les bonnes pratiques de gestion des projets et les objectifs de rentabilité définis lors de la mise en place du cahier des charges.

Par ailleurs, RH&C a développé des outils de reporting en terme de contrôle de gestion des projets ainsi qu'une charte d'engagement de qualité de service, et ce dès le lancement des réalisations d'agencement.



Des références de renom



QUESTIONS À L'ÉQUIPE DE DIRECTION DE RH&C

Pourquoi avoir fait le choix de lancer une filiale dédiée aux hôteliers : Richbond Hospitality Contract?

La création de RH&C est un choix stratégique qui a été fait par les administrateurs du groupe Richbond qui émane directement du marché. L'idée était de permettre aux établissements d'hébergement d'être au centre de notre activité et d'avoir une équipe complète à leur service (commercial, architecture d'intérieur, sourcing, production, livraison et installation)

Les besoins de cette clientèle sont différents des besoins des autres marchés du groupe. Nous nous spécialisons dans la gestion de projet entre professionnels alors que les autres activités du groupe sont dirigées vers des revendeurs ou un réseau propre.

Une filiale dédiée et spécialisée permet de mieux appréhender les besoins du marché et d'y répondre dans les

meilleures conditions.

Il n'empêche que nous faisons appel à d'autres départements du groupe en tant que fournisseur de matière première telles que la mousse ou le tissu par exemple.

L'hôtellerie connaît une constante évolution et une compétition de plus en plus grande. Comment faites-vous face à ces challenges?

Nous développons des partenariats sur le long terme avec nos clients et nous sommes fiers de les voir revenir vers nous à chaque nouvelle ouverture ou rénovation. Nos clients sont généralement des groupes structurés ou des particuliers ayant des exigences similaires et qui cherchent un rapport qualité-prix et surtout un partenaire fiable. En dehors de la qualité que nous fournissons, nous investissons aussi dans un service qui se doit d'être irréprochable et qui nous différencie souvent.

Comment anticipez-vous les nombreuses contraintes du secteur?

Le groupe Richbond avec la marque

Simmons n°1 mondial dans la literie a une présence sur le marché depuis plusieurs décennies. Cette présence nous a permis de comprendre ce secteur et maîtriser ses contraintes. En se développant en tant qu'agencier nous avons capitalisé sur notre expérience en tant que fournisseur privilégié des établissements d'hébergement. Nous sommes à l'écoute de nos clients et l'une de nos forces est d'être flexible et de s'adapter à leurs contraintes. Nous les anticipons en étant présents dès les premières étapes d'un projet parfois avant même le démarrage de la construction. Cela nous permet de connaître les contraintes de nos clients en amont et pouvoir adapter notre offre au mieux.

Pour satisfaire vos clients, vous avez mis en place une offre globale et des solutions intégrées pour l'agencement des établissements. Jusqu'où va votre engagement?

Que ce soit un projet de rénovation ou une nouvelle ouverture, nous sommes présents très tôt dans le projet afin de faire bénéficier nos clients de notre expertise dans le métier. Étant donné la diversité de notre offre, nous intervenons dans la partie agencement et ameublement des chambres et des lieux communs avec des solutions fabriquées dans nos usines qui sont aux normes internationales.

Nous développons aussi des recettes spécifiques de matelas pour chaque groupe hôtelier ou marque, et nous proposons aussi une large gamme de linge de lit et de bain faits sur mesure.

Quels sont vos projets?

Nous avons livré et installé plus de 1.500 Chambres et appartements en 2017.

Nous avons actuellement plusieurs projets en cours d'hôtels 4 et 5* sur le Maroc, de résidence hôtelière au nord du Maroc, d'une importante rénovation d'un hôtel sur Abidjan et nous nous développons aussi en Afrique de l'Est, plus précisément au Kenya.

Bd Moulay Ismail et ancienne route de
Rabat - Aïn Sebâa - Casablanca
+212 (0) 522 667 565
www.richbond-hc.com

MAROCOTEL BY EQUIPHÔTEL PARIS

L'Édition de l'Excellence

Sous l'égide du Ministère du Tourisme du Maroc, et en partenariat avec les principales fédérations professionnelles du secteur, la 15ème édition de Marocotel By EquipHôtel 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.

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.

300 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, Marocotel By EquipHôtel 2018 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, Marocotel By EquipHôtel réserve, à ses exposants et visiteurs, des animations riches et diversifiées avec pour maître mot: apprentissage, expertise et perfection.

Rencontre avec Adil Karim, Directeur Business Unit Reed Exhibitions Maroc

Resagro : Dans quel contexte économique du secteur va s'ouvrir Marocotel ?

Adil Karim : La conjoncture 2018 est plutôt favorable contrairement à celle de 2016 qui été un peu morose. Même si Marocotel est un salon d'équipement

La 15ème édition abritera 6 espaces distinctes

- Accueillir et Relaxer
- Concevoir et Décorer
- Cuisine et servir Gérer et Connecter
- Nettoyer et Entretienir
- Détendre et Divertir

professionnel pour le CHR, il demeure néanmoins étroitement tributaire de la santé du secteur touristique.

R : Les exposants ont-ils répondu présent ?

A.K. : Nous avons généralement un taux de fidélité avoisinant les 94%. Nous attendons 300 exposants, nationaux et internationaux, représentatifs de tous les secteurs liés à l'hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche, le bien-être et les loisirs, la plus part sont des acteurs majeurs d'un marché

MAROCOTEL BY EQUIPHÔTEL PARIS 2018 EN BREF :

- Plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires attendus (directeurs d'établissements, acheteurs, gérants, directeurs commerciaux, de restauration, ...)
- 300 exposants, nationaux et internationaux, représentatifs de tous les secteurs liés à l'hôtellerie et à la restauration, parmi les acteurs majeurs d'un marché concurrentiel et en pleine évolution
- 20.000m² d'exposition
- 4 jours d'échanges et de rencontres entre les références du marché et un visitorat national et international de qualité.
- Des opportunités d'affaires directes en ciblant les top acheteurs et donneurs d'ordre du secteur
- Des animations pointues pour mieux appréhender les tendances à travers l'œil expert de chefs et architectes reconnus



concurrentiel et en pleine évolution

R : Qu'est ce que les visiteurs pourront découvrir ?

A.K. : 300 exposants nationaux et internationaux seront 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 High-Tech, des produits alimentaires, des blanchisseries, de l'hygiène, du nettoyage et bien d'autres secteurs.

R : Quelle est la devise de cette édition ?

A.K. : « L'édition de l'excellence... »
Telle est la devise de cette quinzième édition de Marocotel qui depuis 30 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 ». 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.

R : Qu'elles sont les nouveautés cette année ?

A.K. : Marocotel Design Week
Pour la deuxième édition consécutive, Marocotel en partenariat avec la Galerie H abritera sur 300 m² l'événement baptisé «Marocotel Design Week», et qui aura pour principal objectif de mettre en valeur les architectes, architectes d'intérieur et designers. Cet espace servira à mettre en valeur leurs créations en meubles, en objet de décoration, en réalisation de projet en maquette ou sur planche.

Marocotel TV

Pour les 30 ans de Marocotel, nous opérons un tournant stratégique en mettant l'accent sur le digital à travers la mise en place d'un plateau TV qui diffusera en streaming et en direct du salon 5 émissions par jour en relation avec le secteur du CHR pendant les 4 jours du salon.

R : Pouvez-vous nous parler du Resto des chefs de cette édition ?

A. K. : Le resto des chefs est un restaurant gastronomique éphémère qui sera signé cette édition par Réda Bouamrani, architecte d'intérieur et designer reconnu sur la place nationale et internationale par son style original et ses créations teintées d'émotions. Le Resto des chefs sera géré par quatre chefs nationaux de renom qui auront pour mission de préparer des menus gastronomiques pour 150 couverts avec l'assistance de jeunes gastronomes marocains.

Les quatre chefs nous viennent tous de Marrakech et il s'agit:

- Issam Rhachi, Chef Exécutif du Fouquet's Marrakech et de l'Hôtel & Ryads Barrière Le Naoura.
- Aissam Ait Ouakrim, Chef exécutif du Palais Soleiman.
- Hassan Agouzoule, Chef Exécutif du Palmeraie Resort.
- Oussama Blali, Chef à Potel & Chabot Paris.

R : Quelles sont vos espérances ?

A.K. : Notre principal objectif est de servir les intérêts et horizons d'attente de nos exposants et d'offrir à nos visiteurs professionnels une offre innovante et diversifiée répondant à leurs besoins pour gérer au mieux leurs établissements. Notre objectif quantitatif est de dépasser la barre des 20.000 visiteurs professionnels. Il est à noter que Marocotel connaîtra la participation de 300 exposants et 2400 marques présentes ou représentées.



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

LE RESTO DES CHEFS

Le Resto des Chefs est un restaurant gastronomique qui sert 150 couverts par jour. Il est la vitrine du savoir-faire de Marocotel et de ses partenaires. Le Resto des Chefs est un service à l'assiette et propose un menu unique composé de Entrée - Plat - Dessert.

Issam Rhachi : le mercredi 14 mars



Issam exerce son métier avec passion et talent, son art crée une fusion entre la cuisine Française et Marocaine, une touche qui fait rayonner le Fouquet's Marrakech au niveau des meilleures tables du Maroc.

De réelles compétences, qui lui font tenir les reines de commande de la cuisine en tant que Chef, dès le début de l'année 2013. Fer de lance de cette nouvelle génération de cuisiniers formés uniquement au Maroc, Issam Rhachi propose une cuisine créative associant tradition marocaine et technicité française.

Aissam Aït Ouakrim : le jeudi 15 mars

Maitre des saveurs, artisan de la haute gastronomie française moderne, fidèle



à un art de la table qui rime avec partage et amitié, Aissam Aït Ouakrim construit ses plats autour des produits pour révéler leur splendeur, grâce à un travail minutieux de

création. Sa signature : une cuisine qui s'inspire de la tradition française et marocaine, tout en étant modernisée et plus légère c'est une cuisine de goût où le produit est roi. Chef dans un Palais, Aissam Aït Ouakrim élabore avant tout une cuisine de gastronomes.

Hassan Agouzoule : le vendredi 16 mars



Le parcours de Hassan Agouzoule a des airs de conte de fées culinaire articulé autour d'une passion pour les saveurs du terroir. Chef exécutif du Palmeraie Resorts depuis août dernier, il couronne 17 ans

de bon goût par un titre mérité. Rêveur silencieux, Hassan Agouzoule s'exprime à travers nos palais par un mince filet d'huile d'olive, un pistil de safran, une darne de saumon légèrement rosée ou parfois un légume perdu de vue au profit d'un autre. Méthodiquement, sans trop en faire, histoire de ne pas nous perdre dans des dédales gustatifs. Quand c'est trop chargé, ça ne rime plus à rien. En amour comme à table, les règles restent identiques.

Oussama Blali : le samedi 17 mars



A 34 ans et avec une expérience de 15 ans en France, cet espoir de la grande cuisine détient tous les atouts et le talent nécessaires pour relever tous les défis et satisfaire

tous les goûts raffinés car il connaît tous les saveurs et les secrets reliés à la gastronomie. Il a choisi une cuisine Lisible et Sincère, érigée sur trois pivots : le produit, la cuisson et l'assaisonnement. Pour ce jeune talentueux, l'art de cuisiner est un moyen d'expression. Le parcours professionnel et les multiples facettes dont jouit Oussama font de lui la fierté et la notoriété de tout établissement sollicitant ses services.

NOUVEAUTÉ : LA GALERIE BY MAROCOTEL EN PARTENARIAT AVEC LA GALERIE H

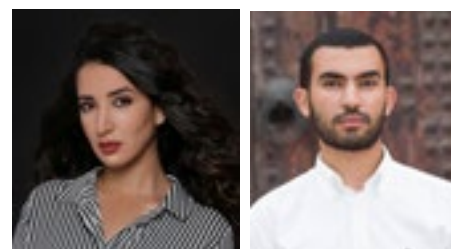
Marocotel By Equiphôtel Paris rend hommage aux talents nationaux et internationaux.

Pour la deuxième édition consécutive, un espace baptisé «Marocotel la Galerie», aura pour principal objectif de mettre en valeur les architectes, architectes d'intérieur et designers.

Cet espace servira à mettre en valeur leurs créations en meubles, en objet de décoration, en réalisation de projet en maquette ou sur planche, etc...

Les Designers présents sur cette édition :

Sara Hitimi et Ali Sbaibi



Esthète et férue d'Art, Sara est d'abord initiée à la peinture. Mais c'est en côtoyant des univers artistiques de tous genres et grâce à ses nombreux voyages que naît son irrésistible envie de créer. Elle décide alors d'aller à la découverte du patrimoine culturel pour tenter d'en préserver l'héritage artisanal.

Ali, quant à lui, est volontaire, affirmé et audacieux. Ce mordu de la mode, réinterprète les classiques séculaires avec un réalisme qui n'empêche pas l'inventivité. Un exercice qui conjugue quintessence des couleurs, diversité des formes et noblesse de la matière. Ali a l'idée d'une mode élégante, à la fois contemporaine et avant-gardiste, sobre et presque « artistique ».

C'est de leur grande complicité et de leur passion commune pour la création qu'est né l'univers Kösem.

The Moroccans

The Moroccans est une société spécialisée dans la distribution de produits cosmétiques naturelles du terroir. Le concept est de vendre des produits 100 % naturels avec une logique sociale parallèle. Des produits simples présentés dans un emballage



original et pratique mais aux vertus cosmétiques bluffantes, tels que le Savon Noir à l'huile d'olive, l'Argile « Rassoul » au géranium, un baume à lèvres à la cire d'abeille et miel, l'Eau Rose de Megouna, l'Eau de fleur d'oranger, le Henné à la rose de Damas et des fabuleux gommages au miel et bois de cèdre sans oublier l'huile d'Argan issue d'agriculture biologique enrichie d'huiles essentielles et de parfums naturels.

Ulrich Zouanda



Originaire du Congo et résident au Maroc depuis ses 14 ans, Ulrich Zouanda a été touché très tôt par la fièvre de l'art. Avec une envie perpétuelle de créer, d'innover, ce jeune artiste

manie avec habileté le métal et le fil de fer qu'il transforme en sculptures, des œuvres semi-abstraites qui expriment formes et mouvement.

Soukeina Hachem,



Motivée par une curiosité aiguë et une envie de toucher à tout, elle réussit avec brio à combiner plusieurs disciplines artistiques dans ses projets

professionnels.

Plutôt que de considérer chacune des disciplines qui la passionnent comme

indépendante des autres, elle choisit de toutes les lier et de créer ainsi son propre univers où arts visuels, design d'objet, stylisme et aménagement d'espace se côtoient, s'inspirent et se mélangent.

Rabi Sisbane



Artiste dans l'âme, Rabi Sisbane est un véritable autodidacte qui a toujours été passionné par le monde du design et de la décoration d'intérieur. Ses premières pièces

encourageant, il poursuit son chemin en puisant son inspiration dans le monde qui l'entoure, dans le patrimoine marocain, les décors d'époque mais aussi les objets les plus contemporains.

Hamed Ouattara



Diplômé en création industrielle de la prestigieuse ENSCI à Paris, Hamed Ouattara est un designer burkinabé. Il a développé le concept de «design social»: l'utilisation

de matériaux trouvés dans la rue et la valorisation du savoir-faire local pour la création de mobilier design et moderne. Ses créations ne sont pas uniquement des objets d'art, elles représentent également pour lui un prétexte pour créer de l'emploi chez les jeunes Burkinabés et insuffler de la créativité dans ce secteur.

Mehdi Khassouane



Architecte et designer, Mehdi Khassouane est tombé très tôt dans le chaudron de la création. Né d'un père architecte

et d'une mère passionnée d'art, il est depuis toujours attiré par le dessin et les sciences. Il crée « MK Concept », une agence de créatif design qui intervient dans tous les aspects artistiques liés au meuble, à la mode ou

encore à la vidéo. Sensible aux enjeux environnementaux, Mehdi poursuit son combat contre le réchauffement climatique, en travaillant notamment sur la transformation des déchets en objets de design.

Bouchra Boudoua



Originaire de Casablanca, Bouchra Boudoua est une jeune architecte d'intérieur et designer diplômée de la prestigieuse St. Martins School

de Londres. Après 5 ans à l'étranger, qui incluent un passage chez Elle Déco UK, elle décide de s'installer au Maroc où elle travaille sur plusieurs projets de déco et de création. Coup de cœur pour la ville Ocre, elle y passe beaucoup de temps à s'approprier l'artisanat Marocain mais aussi depuis un an à créer des collections de céramique contemporaine en étroite collaboration avec des potiers de la région de Marrakech.

RÉDA BOUAMRANI, DESIGNER ET ARCHITECTE D'INTÉRIEUR

Le Resto des Chefs sera signé cette année par Réda Bouamrani, designer et architecte d'intérieur reconnu sur la place par ses réalisations. Réda Bouamrani a su imposer son style original, qui trouve son inspiration dans sa culture, dans son environnement et dans son observation du quotidien. Son approche consiste à offrir un design épuré innovant, avant-gardiste dans ses formes et ses matériaux.

Ses créations sont teintées d'émotions et infusent des vibrations rares dont il a le secret. Il fait partie des premiers designers marocains à avoir voulu démocratiser cette discipline en fondant l'association «Designers du Maroc» dont il est le vice-président. Il a participé à de nombreuses manifestations nationales et internationales dont l'Institut du Monde Arabe à Paris en 2014 où il a exposé ses créations sous le thème «Le Maroc Contemporain».

RDV GOURMANDS

Une finale de très haut niveau

Malgré la pluie battante et les tempêtes de vent, le public était au rendez-vous pour assister à la finale des RDV Gourmands : le premier concours de pâtisserie amateur au Maroc. 5 candidates se sont «affrontées» pour remporter le titre suprême et décrocher un chèque de 15.000 dh et de nombreux cadeaux.

C'est sur le parking, à l'entrée du Carrefour de Sidi Maarouf à Casablanca qu'était installé le chapiteau de l'évènement les RDV Gourmands organisé par Solution Directe. Ce concours de pâtisserie amateur se veut un révélateur des talents marocains inconnus de la pâtisserie et un stimulateur de leurs compétences dans cette discipline.

Après avoir soumis leurs recettes à un jury d'experts, 17 candidates et 1 candidat ont été sélectionnés pour participer aux finales régionales dans les villes de Casablanca, Salé, Fès, Oujda, Tanger et Marrakech. Un jury d'experts a supervisé les différentes épreuves et amené 5 candidates à la finale.

Cette finale a eu lieu le 3 mars dernier à Casablanca.

Ce sont dans les magasins Carrefour, enseigne accompagnatrice des évènements, qu'ont eu lieu toutes les différentes épreuves.

Quelques questions à Zineb Boukhsim, General Manager chez Solution Directe.

Resagro : Quel bilan tirez-vous de ce concours ?

Zineb Boukhsim : Nous sommes contents parce que les objectifs de notre concours «Les Rendez-Vous Gourmands» ont été atteints : Révéler les compétences des amateurs de pâtisserie et les faire connaître auprès des professionnels, public et médias tout en présentant un show passionnant, en direct, avec une couverture des grandes villes marocaines : Casa, Rabat, Fès, Oujda, Tanger et Marrakech dans les malls et sur les sites de Carrefour.

R : Quels moments vous ont les plus marqués ?

Z.B. : Pour la première fois dans un concours de pâtisserie, les produits du terroir marocain étaient la thématique de la finale. Les candidats avaient donc un grand défi : celui d'utiliser nos produits marocains dans une pâtisserie internationale tout en respectant les dosages pour offrir au jury des gâteaux extraordinaires avec des saveurs locales.

Le moment de présentation des gâteaux a été un moment fort avec une grande satisfaction quant aux résultats.

J'ai aussi été marquée par les candidats des précédentes éditions qui sont venus aux demi-finales et à la finale pour témoigner leur gratitude par rapport aux retombées du concours dans leur vie. Certains ont démarré des projets en pâtisserie, d'autres sont devenues bloggeuses, ont été embauché par de grandes structures ou ont entrepris une formation en pâtisserie.

R : La finale a-t-elle été à la hauteur de vos attentes ?

Z.B. : Nous avons eu énormément de monde pour suivre le concours depuis l'ouverture, un public fidèle qui était avec nous lors des deux précédentes éditions.



Le jury composé de chef Hadi, Alia el Kacimi, Abdillah Enniri champion d'Afrique de pâtisserie, Franck l'expert de Carrefour Maroc et le chef chocolatier Youssef de Aiguebelle ont été très impliqués et contents du niveau des candidates.

De plus, Les Rendez Vous Gourmands chez Carrefour ont été transmis en direct par Radio Aswat ce qui donne aussi l'occasion au public qui nous suit hors de la ville de Casablanca de suivre l'avancement du concours.

Et enfin, nous avons eu le soutien des sponsors qui ont été généreux avec les finalistes en leur offrant des cadeaux conséquents en plus du chèque de 15.000 dhs pour la grande gagnante offert par le sucre Enmer et Idéal.

R : Quels sont vos prochains événements ?

Z.B. : Nous allons continuer à mettre en avant la grande gagnante Sara Moutkane de Marrakech auprès de nos partenaires et auprès des médias.

Nous lançons d'ailleurs un appel à travers notre partenaire Resagro aux

professionnels qui veulent parrainer cette jeune passionnée douée et forger sa compétence. Merci de nous contacter à zineb.boukhsim@gmail.com

Comme notre agence Solution Directe opère, entre autres, dans l'événementiel citoyen, nous allons organiser le 8 avril à Casablanca la 4ème édition de la course féminine de la Corniche qui vise la promotion du sport féminin.

Enfin, nous donnons rendez vous aux passionnés du patrimoine culinaire marocain du 29 juin au 1er juillet à l'esplanade de la Sqala de Casablanca pour venir assister à la deuxième édition de Tyab Bladi (la cuisine de mon pays) qui intègre un concours culinaire, un food théâtre pour les démonstrations, un espace exposant et un espace conférences autour du culinaire.

Les sponsors Enmer, Ideal, Fagor, Aiguebelle, les douceurs du Maroc et Ain Ifrane ont mis à la disposition des candidats leurs produits alors que Aswat et Resagro se faisaient les porte-parole du concours.

LA FINALE

Les candidates à la finale à Casablanca du 03/03/2018

Pour Casablanca : Nadir Wafaa

Pour Rabat/Salé : Bezatt Karima

Pour Fès: désistement

Pour Oujda : Lamassab Salma

Pour Tanger : Mouilha Nadia

Pour Marrakech : Moutkane Sara (la gagnante)

Quelques questions à Zineb Kabbaj, Directrice Générale Les Douceurs du Maroc.

Resagro : Pourquoi avoir choisi d'être sponsor de cet événement à travers votre société Les Douceurs du Maroc?

Zineb Kabbaj : C'était une évidence puisque le thème de la compétition était lié aux produits du Terroir. Nous collaborons régulièrement avec ce corps de métier et avons un large choix de produits utilisés dans la pâtisserie. Nous soutenons ce type d'événement qui fait honneur aux passionnés créatifs de pâtisserie et aux richesses



*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*

Délice
Gaufrettes roulées
Cigares

www.biscaf.com **Biscaf** delice@biscaf.com



NADIA



KARIMA



SALMA

de notre pays.

R : Quel bilan en tirez-vous?

Z.K. : Très positif, il y a eu de merveilleuses créations gourmandes faites par toutes les candidates.

R : Le thème de la final était orienté autour des produits du terroir. Quels produits ont été le plus utilisés par les candidates?

Z.K. : Les candidates ont principalement utilisées du miel, de l'huile d'Argan torréfiée, du Amlou beldi et du Safran pur de Taliouine. Chacune a eu des mélanges subtils qui ont donné lieu à des créations uniques et surtout délicieuses.

R : Quels sont vos projets?

Z.K. : Nous sommes toujours en développement, nous ne cessons de trouver à travers les quatre coins de notre merveilleux pays des produits certifiés de qualité et de nature biologique.

Les Douceurs du Maroc

46, Bd Zerketouni, Bureaux 15 & 16 - Casablanca

Tél : 05 22 23 42 97

L'équipe organisatrice de la société Solution Directe, en grande professionnelle, a sillonné les villes de Casablanca, Rabat, Fès, Oujda, Tanger et Marrakech pour permettre aux participantes sélectionnées à travers leurs recettes de se confronter, de perfectionner leurs talents à travers l'encadrement d'un jury de professionnels et de les faire connaître au grand public.

Bravo à tous pour cet événement de grande qualité!

La grande gagnante est Sara Moutkane de Marrakech. Félicitations à elle!

Et voici sa recette :

GÂTEAU ORANGE AMLOU

Ingrédients :

Pour la pâte :

250g farine - 100g de beurre - eau de fleur d'oranger - 500 g amandes - 250g sucre glace - pincée de sel - maïzena

Pour le croustillant :

100g chocolat blanc riche - 100g praliné d'amande - 100g feuillantine

Pour la mousse orange et amlou :

300 ml de jus d'orange naturelle - zeste d'orange - 4 feuille de gélatine- 165 g de sucre - 6 œufs - 23g de maïzena - 500 ml de crème fraîche liquide sans sucre - 2 cuillère amlou

Pour l'insert orange :

330g jus d'orange naturelle - 110 g d'eau - 44 g de sucre - 20 g maïzena - 5 feuilles de gélatine - Anis étoilé

Pour le glaçage :

220 g de sucre- 180 g eau - 100 g de chocolat blanc riche - 150 g crème fraîche - 6 feuille de gélatine

Pour la décoration :

500 g glucose- 200 g amande effilé - zeste d'orange - colorant orange et jaune marque DGF - 200 g sucre semoule - sucre chocolaté blanc aiguebelle

Le matériel :

Plaque pour four - 3 feuilles de papier sulfurisé - 2 casseroles - bol bain marie

LES SÉLECTIONS

Les candidates qui ont participé à l'évènement

Casablanca : épreuve du 20/01/2018

Meziani Yousra

Diouri Amal

Nadir Wafaa

Rabat/Salé : épreuve du 27/01/2018

Bezatt Karima

Amzough Israae

Boukhroufa Mounia

Fès : épreuve du 03/02/2018

Elmoutawakil Diyaae

Naciri Hajar

Yassir Houriya

Oujda : épreuve du 10/02/2018

Saïdi Loubna

Hajji Nadia

Lamassab Salma

Tanger : épreuve du 17/02/2018

Eldokar Younes

Ajndouz Fatimzahra

Mouilha Nadia

Marrakech : épreuve du 24/02/2018

Sadiki Farah

Hasib Hanane

Moutkane Sara





- fouet - batteur électrique - 2 grands bols - spatule en silicone - spatule en acier plate - poche avec petite douille - une balance électrique.

La préparation :

Pour la pâte : On mélange la farine, 2 cuillères de beurre, une cuillère de sucre glace, une pincée de sel et l'eau de fleur d'oranger pour former une pâte et on laisse reposer.

On cuit les amandes et on les hache avec la fleur d'oranger et le sucre glace pour

former une pâte d'amande, ensuite on étale la pâte et on la remplit d'amandes et on recouvre d'une autre pâte.

Ensuite on la met au four pour 15 min.

Pour le croustillant : on fait fondre le chocolat au bain mari, et on ajoute le praliné et la feuillantine.

Pour l'insert orange : dans une casserole on met le jus d'orange, l'eau le sucre, l'anis étoilé et la maïzena jusqu'à ébullition.

Ensuite on ajoute la gélatine et on le

met dans un moule au congélateur

Pour la mousse à l'orange : dans une casserole on met l'orange et le zeste d'orange et le sucre sur feu doux jusqu'à ébullition.

Ensuite on ajoute les œufs et les jaunes d'œufs, la maïzena et la gélatine pour avoir une crème anglaise à l'orange.

D'autre part, on fouette la crème et on incorpore les deux mélanges et on ajoute 2 cuillères d'amlou

Pour le glaçage miroir : on met le sucre et l'eau sur feu jusqu'à ébullition, on réchauffe la crème ensuite on ajoute tous au chocolat blanc et on ajoute un peu de colorant.

Pour le montage : on prend le cercle de montage et on commence par mettre la pâte ensuite le croquant, après la moitié de la mousse et l'insert et on termine par la mousse restante, on la met au réfrigérateur pour une heure.

Ensuite on démoule l'entremet, on verse le glaçage et on fait des décors avec l'orange confite et un peu de crème.



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



A QUOI SERT UN CHATBOT?

Un chatbot est un robot logiciel pouvant dialoguer avec un individu ou consommateur par le biais d'un service de conversations automatisées effectuées en grande partie en langage naturel. Le chatbot utilise à l'origine des bibliothèques de questions et réponses, mais les progrès de l'intelligence artificielle lui permettent de plus en plus « d'analyser » et « comprendre » les messages et d'être doté de capacités d'apprentissage liées au machine learning.

Les premières formes historiques de chatbots ont été utilisées sous forme d'agents virtuels mis à disposition sur les sites web et utilisant le plus souvent une image ou un avatar humain. Le terme de chatbot est désormais surtout utilisé pour désigner les chatbots proposés sur les réseaux sociaux et notamment les chatbots Facebook Messenger.

Sur les réseaux sociaux, les chatbots peuvent répondre à une logique de marketing « relationnel » ou avoir une vocation de support client en avant vente ou après vente, il s'agit alors de bot conversationnels. Ils sont également utilisés pour prendre directement des commandes. On parle alors de chatbot transactionnel et de commerce conversationnel.

L'usage des chatbots est encore en partie expérimental car il présente un certain risque pour les marques en fonction des dérapages sémantiques possibles et des manipulations ou détournements également envisageables de la part des internautes. Les progrès dans le domaine sont cependant très rapides.

QU'EST-CE QU'UN CHATBOT

APPORTE ET N'APPORTE PAS À UN HÔTELIER ?

Décrits chaque année depuis 2015 comme une innovation majeure les chatbots restent malgré un décollage progressif des outils assez peu connus et utilisés. Ces interfaces d'intelligence artificielle, déjà utilisés dans plusieurs secteurs, pourraient pourtant apporter un certain nombre d'innovations.

Depuis leurs possibilités jusqu'à l'utilisation qui pourrait en être faite, sans oublier quelques limites à leur



prise en main, Hospitality ON propose un tour d'horizon sur les chatbots et le milieu de l'hôtellerie.

UN OUTIL TECHNOLOGIQUE RÉVOLUTIONNAIRE

Les chatbots sont des programmes d'intelligence artificielle qui conversent avec des humains à travers des interfaces de chat. Il en existe de deux catégories :

- ceux qui proposent des réponses automatisées à un certain nombre de questions standards,
- et ceux qui, grâce à l'intelligence artificielle, réagissent et conversent de manière plus naturelle. Leur arrivée sur le marché hôtelier est une grande tendance de l'année 2017, même s'ils sont depuis plusieurs années utilisés dans le marché du tourisme en général. Le groupe Accor se trouve en France à la pointe de leur utilisation. En février 2017, la chaîne Mercure avait lancé un chatbot sur Facebook pour

échanger des conseils touristiques avec ses clients. Le service était progressivement alimenté par les réponses des visiteurs, qui participaient donc à son développement. Cette forme d'inter-relation entre hôtels et clients est une des pistes qui peuvent être envisagées. Jo&Joe, autre marque du groupe français, a pour son hôtel d'Hossegor lancé un chatbot, qui fait office de concierge, à qui il est possible de demander des bons plans et des idées de sortie. Ce service permet une meilleure proximité entre clients et groupe, tout en étant l'occasion d'une amélioration de la collecte des demandes et des attentes des visiteurs. A Londres, le Montcalm Royal London

ÉTYMOLOGIE

«Chat» comme discussion en ligne et «bot» comme robot. Le chatbot, connu aussi sous le nom d'«agent conversationnel», est un logiciel programmé pour simuler une conversation en langage naturel.



House a aussi lancé un service de messagerie automatique, qui permet de faciliter la réservation comme les démarches sur le site. Ce service envoie des messages personnalisés et peut mettre les clients en relation avec la plateforme de réservation.

DES UTILITÉS PLURIELLES PLUTÔT QU'UNE UTILISATION UNIQUE

Ces différents exemples montrent que les chatbots sont à même de remplir de nombreuses tâches. Ils permettent en effet d'automatiser et simplifier un certain nombre de procédures, ainsi que de réduire les temps d'attente ou les incertitudes. Déjà présents dans de nombreux secteurs, les chatbots peuvent représenter un intérêt fondamental pour l'hôtellerie de

chaîne, en particulier en favorisant les économies d'échelle.

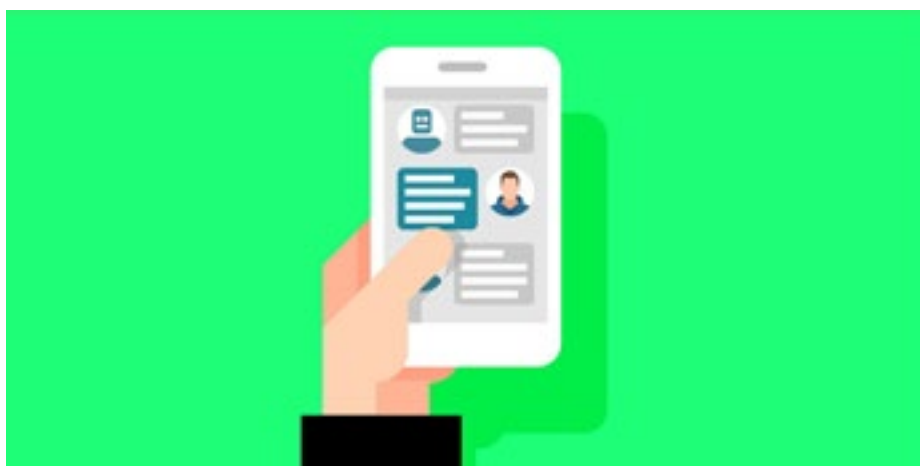
Parmi leurs principales utilités, on peut compter la simplification des procédures de réservation (réglée par des lignes de code), l'absence de temps d'attente car ils peuvent gérer par nature plusieurs clients à la fois, une plus grande facilité à récolter de manière systématique et organisée les données des clients, leur plurilinguisme, et leur insertion facilitée dans le management hôtelier global. En plus, d'après plusieurs enquêtes, les clients n'y seraient pas rétifs, au contraire ! Qu'il s'agisse donc de communiquer, mieux renseigner, ou comprendre ses clients, les chatbots peuvent constituer un outil appréciable.

QUELQUES CONDITIONS ET LIMITES À L'UTILISATION DES CHATBOTS

Si le modèle du chatbot peut paraître séduisant, il faut tout de suite nuancer cette appréciation : tous les hôtels ne sauraient en être équipés. En effet, avant d'utiliser un outil de ce type il est nécessaire d'avoir une présence importante sur Internet et les réseaux sociaux. Les chatbots viennent toujours en complément d'une stratégie de communication et de digitalisation avancée. La base d'abonnés, de visiteurs sur le site doit être importante pour que l'application puisse porter ses fruits. De même, l'utilisation d'un chatbot demande une adaptation forte aux indicateurs quantitatifs (directement

MESSAGERIES

Utilisés couramment sur Internet pour la relation client, les chatbots se développent de plus en plus sur les messageries et les réseaux sociaux, où ils s'alimentent d'une multitude de données. Facebook et Microsoft mettent ainsi à disposition des développeurs des interfaces qui leur permettent de développer leurs propres outils de dialogue intelligents, notamment pour le compte de marques commerciales.



comparables) du marché. En effet, l'automatisation de la recherche de chambres doit mettre en valeur la compétitivité de l'hôtel sur des critères simples. Si ces outils sont intéressants, il est difficile de s'en servir pour faire passer les mêmes nuances et détails que lors d'une conversation face-à-face. Il peut alors être plus difficile de faire comprendre l'originalité de son hôtel.

Les chatbots hôteliers paraissent donc un bon complément aux services d'hôtellerie et de conciergerie plus « classiques » qu'ils ne sauraient remplacer. Malgré leur vocation à incarner de véritables amis pour les clients, on remarque de plus en plus une appétence pour le contact humain, réel, qui est exigé et apprécié par les visiteurs. Alors que les robots sont aujourd'hui à même de s'occuper des tâches automatiques et quantifiables, il est impératif pour les humains d'apporter une forte valeur ajoutée à la qualité du service.

Remerciements à Hospitality ON

VOICI 15 CHATBOTS À DÉCOUVRIR

Dans l'hôtellerie

- Mercure, la marque d'AccorHotels, a choisi Facebook Messenger comme plateforme pour héberger son assistant virtuel. Les clients peuvent découvrir des anecdotes sur les lieux alentours et adresses secrètes grâce à la géolocalisation. Ces « Locals Stories » sont enrichies par les utilisateurs.

Dans les transports

- Le chatbot des Aéroports de Lyon, conçu par Destygo, est disponible sous forme de fenêtre de tchat sur son site. Il permet d'obtenir des informations relatives au parking, aux bagages ou aux horaires de vols. 70 à 75% des messages sont automatisés.

- Sur Facebook Messenger, la compagnie aérienne British Airways a présenté un outil un peu différent de celui de ses concurrents. Qualifié de bot « emoji-way to find a holiday », que l'on pourrait traduire par « la façon la plus emojisque de trouver ses prochaines vacances », il propose des destinations en fonction des emojis utilisés par l'internaute.

À LA MODE

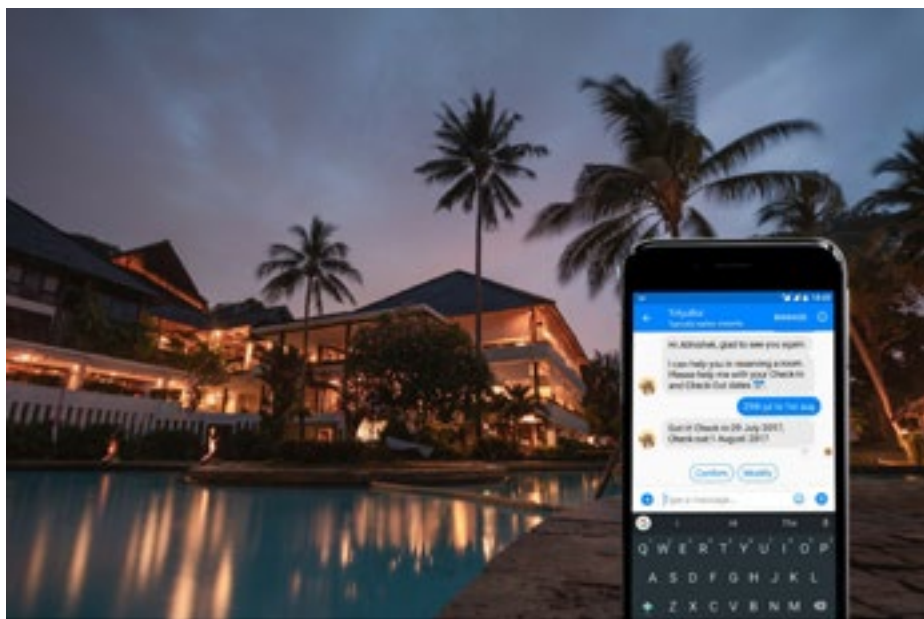
Le chatbot est une thématique à la mode :

- Rationaliser et automatiser les actions à faible valeur ajoutée
- Utiliser la puissance du Cloud pour rendre plus accessibles les technologies
- Faire communiquer les chatbots et les applications via les API
- Exploiter la digitalisation et des échanges et la mobilité pour communiquer au bon moment, via le bon média et avec un message personnalisé
- .../...

- Un client non satisfait de son vol, ayant perdu un bagage ou voulant changer son billet d'avion peut contacter directement la compagnie KLM sur son chatbot disponible sur WeChat. Un service qu'elle a récemment étendu sur Facebook Messenger.

- La compagnie aérienne Lufthansa a baptisé son chatbot Mildred, «une dame amicale aux cheveux roses attachés en chignon» selon ses mots.





Cette dernière permet aux utilisateurs de trouver les vols les moins chers au cours des neuf prochains mois.

- Pour réserver son billet de train, poser des options ou choisir sa destination, un client peut directement converser avec le chatbot de Voyages-SnCF sur Facebook Messenger. Non dépourvu d'humour, il fait quelques blagues ou répond avec des gifs, avant de rediriger vers le site de la marque pour la réservation.

- Uber propose, sans avoir à quitter Facebook Messenger, ni à télécharger son application, de commander des trajets dans une conversation privée entre Uber et l'utilisateur. L'historique des paiements et des courses sont ainsi toujours consultables sur la discussion.

- Au sein de l'application mobile de Vueling, on peut trouver l'assistante virtuelle Eva. Elle intègre une fonction timeline, qui envoie aux voyageurs des informations de façon proactive. Son

système de géolocalisation lui permet également de guider le voyageur au sein de l'aéroport.

Dans les OTA

- Expedia teste actuellement les chatbots comme canaux de communication et de réservation pour les voyageurs. Elle compte bien toucher les utilisateurs réguliers sur les nouveaux réseaux tels que Skype et Messenger.

- Vols, hôtels, voitures de location... Le voyageur peut tout demander au chatbot Facebook Messenger du comparateur Kayak. Ce dernier peut également donner des idées de destination en fonction du budget, exposer le meilleur moment pour partir ou encore envoyer le récapitulatif du voyage.

Dans l'inspirationnel

- Uniquement disponible sur Facebook

Messenger, le chatbot Citron recommande des lieux où sortir à Paris. L'utilisateur discute avec l'agent conversationnel comme s'il parlait à un ami. Il peut lui demander des adresses de bars, restaurants, cafés ou de clubs en fonction de ses envies ou de sa géolocalisation.

- Jo&Joe, la marque dédiée aux millenials d'AccorHotels, a lancé un chatbot qui fait office de concierge. Comme précédemment, il a vocation à être comme un ami à qui on demande des bons plans.

- Le comparateur Skyscanner a lancé son chatbot pour inviter les voyageurs à chercher des vols ou des suggestions de destinations sur Facebook Messenger. L'assistant virtuel redirige ensuite directement l'utilisateur vers la réservation. Il a également signé un partenariat avec Skype pour concevoir un bot qui donne des informations sur les vols et leurs prix directement au sein d'une discussion.

- Pour rechercher un lieu culturel et de patrimoine, il suffit de démarrer une conversation avec l'un des trois chatbots de TourisBots sur Facebook Messenger: TourisBot Monuments, TourisBot Musées ou TourisBot Sites classés. Ils suggèrent des idées de visite à proximité, par région ou même dans toute la France.

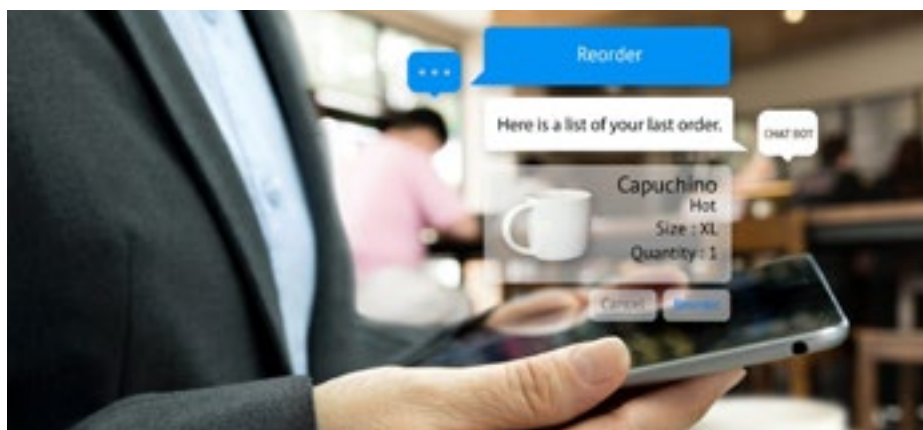
- Avec le chatbot de TripAdvisor, les voyageurs peuvent obtenir les recommandations du site pour des restaurants, des activités, des hôtels et des vols. Le robot conversationnel met en avant ses bonnes adresses sur Facebook Messenger, en s'appuyant sur la géolocalisation de l'internaute.

2 VERSIONS DE CHATBOTS

- Le chatbot "apprenant", qui est se nourrit des réponses, des idées... pour être capable de répondre à de nouvelles questions.

- Le chatbot "scripté" qui est programmé selon des scripts, des processus... et qui ne fait que comprendre le langage naturel.

Le chatbot programmé via des scripts est le plus courant, car la technologie est la plus simple (c'est juste une évolution des chats actuels).



SPAS VICHY

2 nouveaux centres au Maroc



La Compagnie de Vichy développe son savoir-faire unique de la médecine thermale à l'étranger, et notamment au Maroc, sous les marques Vichy Célestins Spa Hôtel 5* et Vichy Thermalia Spa Hôtel 4*..



Chaque établissement s'appuie sur un pôle de compétences médicales dédié, le Pôle Santé. La gestion du développement est assurée par sa filiale Vichy Spa International, spécialisée dans le conseil et l'ingénierie, la création et la réhabilitation.

Les programmes de soins Vichy Célestins Spa Hôtel et Vichy Thermalia

Spa Hôtel résultent de cette vision de santé globale « Dans la destination de votre choix, devenez acteur de votre santé ».

La Compagnie de Vichy est également à l'origine d'un mode de développement complémentaire et original, basé sur les eaux de Vichy. Elle commercialise la marque d'eau minérale Vichy

Célestins et les sels minéraux des sources, à l'origine de la fabrication des célèbres pastilles de Vichy. De plus, elle est partenaire exclusif des Laboratoires Vichy. Les produits dermo-cosmétiques, présents dans plus de 75 pays, sont élaborés à base d'eau thermale.



La vie professionnelle et personnelle exige d'être chaque jour au maximum de son potentiel physique, psychique et intellectuel. Vous qui voulez prendre soin de votre organisme, vous qui souhaitez un séjour adapté à vos besoins, les destinations Vichy Célestins Spa Hôtel et Vichy Thermalia Spa Hôtel sont faites pour vous. Chaque centre intègre un pôle de compétences médicales et paramédicales dédié. Votre remise en forme vous assure ainsi une prise en charge globale et personnalisée. La « Méthode Vichy » s'articule autour de 5 principes indissociables :

- La consultation médicale
- Une trilogie de soins «signature» à l'eau thermale ou à l'eau douce
- Des soins experts santé-beauté-forme
- Une activité physique progressive et régulière
- Une alimentation «saveurs, plaisir & santé»

A BOUZNIKA

Idéalement situé à Bouznika, entre Casablanca et Rabat, à seulement 45 min de l'aéroport international de Casablanca, le Vichy Célestins Spa Hôtel ouvre ses portes en mars 2018. Situé au sein d'un resort de plus de 500 hectares, incluant un golf de 18 trous, un club House, un complexe immobilier, le médical Spa haut de gamme offre un véritable lieu de ressourcement et de bien-être.

Le Vichy Célestins Spa Hôtel est composé de 130 chambres et suites, d'un restaurant international et d'un restaurant diététique. Formé à Vichy (France), le Chef propose une cuisine santé à l'eau minérale Vichy Célestins et des cuissons à basse température qui viennent parfumer savamment les traditions culinaires marocaines

et européennes.

Un majestueux Spa de santé globale de 3 000 m², incluant les dernières techniques de bien-être, d'anti-âge et de remise en forme comprend : une grande piscine intérieure et un bassin de rééducation fonctionnelle pour les cours d'aquamove. Deux grandes piscines extérieures viennent compléter ce complexe. Le Spa haut de gamme offre aussi des cures de thalassothérapie, un fitness haut de gamme, une zone humide, un studio de yoga et une salle de Cryothérapie®. Dans la pure tradition de la Médecine thermale de Vichy (France) et selon les 5 préceptes de la « Méthode Vichy », le Vichy Célestins Spa Hôtel intègre une sélection de séjours à thèmes tels que la thalasso, la perte de poids, la beauté et le Lifestyle Coaching.

Les clients peuvent aussi apprécier l'espace séminaire, le golf et les tennis du complexe.

De nombreux autres séjours de santé globale « Santé Nutrition-Forme-Beauté » sont proposés et adaptés à partir de 3 nuits, tout comme les escapades à combiner, dès 1 jour et 1 nuit

Bouznika Road - Bouznika
Langues parlées : Anglais - Arabe - Français

E-mail : info@compagniedevichy.com



Dès le XVII^e siècle, la Marquise de Sévigné vante les vertus des eaux de Vichy qui prennent naissance aux pieds des volcans d'Auvergne. Elle salue cette eau qui guérit ses rhumatismes « Il est certain que les eaux ici sont miraculeuses » et qui prend soin de sa beauté « Cette eau rend la peau douce et unie. »



« mieux vaut prévenir que guérir »

Les spécialistes du Pôle Santé sont au cœur du dispositif « prévention santé » de votre séjour. Consultations individuelles, conférences, ateliers... Ils vous transmettent les clés d'une meilleure hygiène de vie : nutrition, remise en activité physique progressive, gestion du stress, ... Le Check-up médical, garant d'une prévention santé optimale, vous est proposé en parallèle de votre programme de soins.

MOULAY YACOUB

Idéalement situé à seulement 25 min de Fès, ville impériale inscrite au patrimoine de l'UNESCO, le Vichy Thermalia Spa Hôtel a ouvert ses portes en début d'année. Le village de Moulay Yacoub permet de découvrir les charmes de magnifiques trekkings, la visite de la plus grande médina du Maroc, le Royal Golf de Fès et même la station de ski d'Ifrane. Accolé aux Thermes historiques, le complexe inclue un centre thermal et un Spa de 4.000 m² ainsi qu'un hôtel 4 étoiles de 100 chambres, un restaurant international et diététique, un bar, un kids club et une piscine extérieure animée et chauffée à 34 degrés tout l'hiver. Situé au milieu d'un paysage lunaire, ce havre de paix vous fait découvrir les vertus thermales de son eau soufrée, connue à travers tout le royaume.

Le centre thermal propose plusieurs packages allant d'une demi-journée à la semaine. Il comprend un grand bassin, un espace réservé aux femmes et une trentaine de cabines pour les soins thermaux de Vichy. Le Spa propose une palette de soins novateurs avec la gamme dermo-cosmétique Laboratoires Vichy puis la gamme dermo-professionnelle SkinCeuticals. Dans la pure tradition de la Médecine thermale de Vichy (France) et selon les 5 préceptes de la « Méthode Vichy », le Vichy Thermalia Spa Hôtel intègre une sélection de séjours à thème tels que le thermalisme, la perte de poids, la rééducation fonctionnelle et le Lifestyle Coaching.

De nombreux autres séjours de santé globale « Santé Nutrition-Forme-Beauté » sont proposés et adaptés à partir de 3 nuits, tout comme les escapades à combiner, dès 1 jour et 1 nuit.

Fès Principale - Moulay Yacoub

Langues parlées : Anglais Arabe - Français

E-mail :

info.moulay-yacoub@vichythermalia.com



ACCORHOTELS MAROC

UNE PLUIE DE RÉCOMPENSES

L'année 2017 a fini en beauté pour les adresses luxes du groupe AccorHotels.

Récompensés pour la qualité de leurs services comme pour la magnificence de leurs lieux, ces hôtels sont le reflet d'un art de vivre poussé à son paroxysme et d'une philosophie du beau indémodable.

Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa

- Primé «Meilleur resort de luxe thalasso et spa en Afrique».
- Award du «Meilleur hôtel avec plage privée d'Afrique» (World Luxury Awards).

Sofitel Agadir Royal Bay

- Elu «Meilleur resort balnéaire au Maroc (World Luxury Awards)».
- Prix du «Meilleur resort familial au Moyen Orient et Nord de l'Afrique» (World Luxury Awards).

Sofitel Casablanca Tour Blanche

Classé «Plus bel hôtel de luxe design au Maroc», «Meilleur Business hôtel au Maroc», «Luxury Rooftop view hotel en Afrique» et enfin «Meilleur hôtel de ville au Maroc» (World Travel Awards).

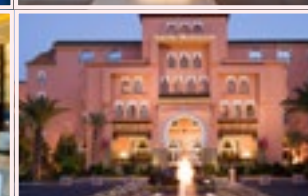
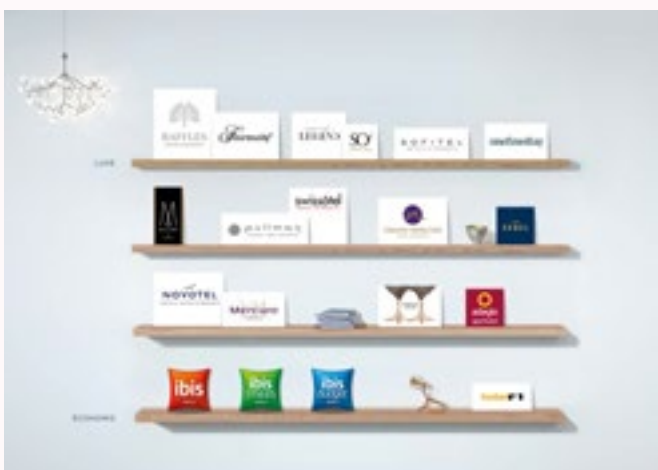
Sofitel Essaouira

- Elu «Luxury ocean view resort au Maroc» (World Luxury Hotel Awards).
- «Meilleur resort golfique en Afrique (World Luxury Awards) et au Maroc (World Golf Awards)».
- Prix du «Meilleur hôtel pour organiser des événements professionnels ou privés en Afrique» (World Luxury Hotel Awards).

Sofitel Marrakech Palais Impérial

- «Plus bel hôtel de luxe au Maroc» (Haute Grandeur).
- Elu «Signum Virtutis» (Seven Stars Luxury hospitality Awards) et «Meilleur hôtel familial au Maroc» (Luxury Hotel Awards).

Sofitel Marrakech Lounge & Spa



- «Luxury wellness hotel» (World Luxury Awards).
- Spa classé « Plus belle marque de Spa au Maroc » (Haute Grandeur).
- Prix du «Meilleur Hôtel de Luxe pour les mariages en Afrique» (Haute Grandeur).

Sofitel Tamuda Bay

Elu «Meilleur Resort balnéaire en Afrique» (World Luxury Hotel Awards).

Sofitel Rabat Jardin des Roses

Classé «Meilleure destination pour les banquets au Moyen-Orient et en Afrique du Nord» (World Luxury Awards).

MGallery Médina Essaouira Thalassa Sea & Spa

Elu «Meilleur hôtel Arté au Maroc» (World Luxury Awards).

Pullman Mazagan Royal Golf & Spa

- «Meilleure destination famille en Afrique» (World Luxury Hotel Awards).

Pullman Marrakech Palmeraie Resort & Spa

«Meilleur resort familial et plus beaux jardins d'hôtel en Afrique» (World Luxury Awards).

L'Orangerie du Sofitel Marrakech Lounge & Spa

- Carte primée dans la catégorie «Meilleure cuisine marocaine» (World Luxury Restaurant Awards).
- Carte de cocktails votée «Meilleure sélection au Maroc» (World Luxury Restaurant Awards).



FAGOR MAROC

EXTRA ELECTROMENAGER

center d'affaire contempo 71
BV mohammed V & rue azilal
20110 casablanca MAROC
Tell : 0522 45 7272
Fax : 0522 45 7373

www.fagor.ma





Connectivité

Offrir une connexion de qualité à tous mes clients

Avec la solution Orange Business
Wi-Fi « Tout inclus », vous offrez un accès
Wi-Fi performant dans vos locaux.

Vos clients ainsi que vos collaborateurs
restent connectés partout dans votre
entreprise, grâce à un accès Wi-Fi fiable,
sécurisé et performant.

Pour plus d'information, consultez :
www.entreprise.orange.ma



**Business
Wi-Fi**



**Vous rapprocher
de l'essentiel**