

EUROPAIN : LE PLEIN DE BUSINESS ET D'IDÉES

Avril 2018

25MAD / 5€ / 6\$

N° 83

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam - 20203 Casablanca

SPÉCIAL SIAM 2018

- INTERVIEW DE MONSIEUR JAWAD CHAMI
- LOGISTIQUE ET MARCHÉS AGRICOLES
- LES PAYS-BAS À L'HONNEUR
- 9 PÔLES EMBLÉMATIQUES



**PETITS FRUITS ROUGES :
UN SECTEUR HYPER DYNAMIQUE
LES BAIES DE GOJI : SUPER-ALIMENT AUX 1000 VERTUS**



LOGISTIQUE: DÉVELOPPEMENT DU
GRAND CASABLANCA



FÉNIE BROSSETTE
AU SERVICE DE L'ÉCLAIRAGE PUBLIC



DACHSER MOROCCO
NOUVELLE DIRECTION

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 : 35 000 exemplaires

Édito n°83



Comme tous les ans, Resagro vous propose un numéro consacré presque exclusivement au Salon International de l'Agriculture au Maroc.

Plus grand événement du Maroc et d'Afrique et rendez-vous incontournable de l'Agriculture et des opérateurs agricoles, le SIAM, en tant que plateforme d'échanges et de débats, pose les problématiques cruciales pour le secteur et y réunit nombre d'experts de premier plan pour apporter les solutions d'une agriculture innovante, durable et inclusive.

Le thème de cette année : «Logistique et Marchés Agricoles» s'accorde parfaitement avec les problématiques du 21^{ème} siècle.

En effet, l'infrastructure logistique est désormais un enjeu majeur pour la pérennisation de notre agriculture et le développement de ses débouchés autant à l'échelle continentale qu'internationale. La mise en place de circuits de conservation et de distribution est un élément important de la stratégie globale en matière d'agriculture et vise notamment l'optimisation du commerce agricole en sécurisant l'ensemble des maillons de la chaîne agricole et en assurant la stabilisation des revenus et l'amélioration du niveau de vie du monde rural.

Améliorer les réseaux logistiques et les infrastructures, permettre un niveau élevé d'exigence en matière de sécurité sanitaire et de traçabilité des produits consommés, intégrer les producteurs aux marchés et permettre le désenclavement de certaines régions, diminuer les disparités sociales, s'adapter aux fluctuations du marché et à la concurrence, assurer un processus d'exportation optimisé, tout en ouvrant la voie à de nouveaux corridors commerciaux sont quelques uns des principaux défis de notre agriculture. Et tout a été mis en place pour y répondre dans les meilleurs délais.

Et pour coller un peu plus à la thématique, le SIAM a mis à l'honneur Les Pays Bas, le champion de la logistique. Considérés comme la «porte de l'Europe», les Pays Bas bénéficient d'un réseau logistique de premier plan et représentent l'une des places centrales du commerce européen et mondial pour les produits agricoles.

Avec un réseau d'infrastructures logistiques extrêmement diversifié, le modèle néerlandais apporte des réponses parfaites à cette thématique.

Resagro souhaite donc un excellent Salon à tous les professionnels ainsi qu'aux visiteurs toujours plus nombreux !

Alexandre DELALONDE

Sommaire



Agriculture

Les lauréats M.A.D.E. Awards 2018	14
Les acteurs du secteur agricole	18
La FISA: Réunion ministérielle	19
SIAM 2018	20
Petits fruits rouges	32
Al Khales Group	37



Solutions

Fénie Brossette : l'éclairage public	38
Le développement du grand Casablanca	42
Europain 2018	46



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

Recettes selon Nutella	50
Les news	52
Marocotel By EquipHôtel Paris	60
Eberhardt Frères Maroc	62
Nouveau à Rabat: The Trendy Lounge	64
Iloli fête ses 5 ans	66

EXCLUSIF



N1 AU MAROC

Nouveau format familial 2Kg

ouverture et
fermeture
facile



2kg
format économique
et pratique



**JOURNÉES RÉGIONALES
SENSIBILISATION AUX RISQUES**

En avant-première de la 5ème édition de Préventica Maroc (26 -28 avril), le Ministère du Travail et de l'Insertion Professionnelle lance sa campagne nationale de sensibilisation aux risques professionnels avec le concours de Préventica

Comme en 2016 et 2017, Préventica Maroc organise une grande tournée de sensibilisation avec un zoom particulier cette année sur la prévention des risques liés à l'utilisation des produits chimiques.

Les fondateurs de Préventica Maroc considèrent en effet qu'en tant qu'organisateur d'un Congrès/Salon sur les sujets aussi importants que la prévention globale des risques en entreprise, leur responsabilité va bien au-delà de la tenue de l'évènement chaque année pendant 3 jours.

Participer tout au long de l'année aux réflexions sur la stratégie de prévention des risques avec les grands Ministères du Royaume et s'associer à l'organisation de cette campagne du Ministère du Travail et de l'Insertion Professionnelle fait partie intégrante de la dimension sociétale du projet Préventica Maroc.

Préventica Maroc : du 26 au 28 avril - Office des Changes (CICEC) – Route d'El Jadida Hall 2 – Casablanca.

**NOUVELLE ÉTUDE
BISPHÉNOL A**



Le bisphénol A fait une fois de plus l'actualité. Peu de temps après l'entrée en vigueur du règlement européen 2018/213 sur le bisphénol A qui prévoit d'abaisser la limite de migration spécifique (LMS) de 0,60 mg/kg d'aliment à 0,05 mg/kg d'aliment, la Food and Drug Administration (FDA) américaine a publié les premiers résultats de son étude Clarity-BPA tant attendue. Celle-ci conclut que les effets sur la santé des rats du bisphénol A aux expositions courantes chez l'homme sont minimes, sans danger pour les consommateurs, et qu'ils ne justifient pas de modifier la législation américaine actuelle.

«Très peu d'effets ont été observés chez les rats, à l'exception d'éventuelles tumeurs des glandes mammaires chez certains rats femelles. Une expertise plus approfondie des résultats va être menée pour voir s'ils sont réellement préoccupants», a déclaré Stephen Ostroff, commissaire adjoint de la FDA, l'agence américaine de sécurité sanitaire qui a mené et financé l'étude.

**ANNIVERSAIRE
LA MÈRE POULARDE A 130 ANS!**

À l'occasion de son 130ème anniversaire, La Mère Poulard publie son recueil de recettes traditionnelles. Le



livre Les carnets de cuisine de La Mère Poulard sortira en librairie et dans les rayons spécialisés de la grande distribution française en mars 2018 aux éditions Le Chêne.

En 2018, La Mère Poulard perpétue son engagement pour le « mieux manger » en proposant une gamme complète de produits 100% français, simples et vrais, sans additifs artificiels, goûteux et toujours plus gourmands.

À la tradition préservée par les mots s'allie un rajeunissement de la marque au travers de sa nouvelle identité visuelle, plus épurée. Si le rouge caractéristique de La Mère Poulard en reste sa couleur phare, la typographie et le logo subissent une large transformation. Le Mont-Saint-Michel stylisé rappelle l'attachement du groupe à son lieu d'origine tandis que l'introduction de la baseline 1888 résume en quatre chiffres toute la richesse de son histoire.

Avec sa nouvelle image, La Mère Poulard compte bien défendre le savoir-manger français dans le monde grâce à ses spécialités sucrées. La biscuiterie se dote d'une nouvelle stratégie et de nouveaux moyens, en France comme à l'international.

MAMDA, l'Assureur de l'Agriculteur

Mamadou Agricola Marcano d'Assurances • Société d'assurances • soumise à Direction et à Contrôle des Assurances • Entreprise Régulée par la Loi n° 17-99 portant Code des Assurances • MAMDA 80014 803 1991 • Rabat



Depuis plus d'un demi siècle, MAMDA veille à préserver nos agriculteurs des aléas de la vie en couvrant leurs santé et leur retraite, en assurant leurs récoltes, en protégeant leur cheptel et leurs outils de production.

MAMDA, plus de 50 ans au service des agriculteurs.

VISA

PAIEMENTS SANS CONTACT

Le leader mondial du paiement électronique, vient d'annoncer que les titulaires de cartes Visa au Maroc pourront désormais bénéficier des nombreux avantages du paiement sans contact. Les détenteurs d'une carte sans contact Visa seront désormais en mesure de régler leurs achats de faible valeur sans le moindre contact : il leur suffira de passer leurs cartes Visa à proximité des terminaux dédiés qui seront progressivement installés au niveau des différents points de vente.



Grâce au système de paiement sans contact de Visa, la durée du processus de règlement des achats se retrouve réduite à seulement 0,5 seconde. Pour valider un paiement, il vous suffira de rapprocher votre carte Visa à moins de quatre centimètres du lecteur, ce qui éliminera tout risque de transactions non autorisées.

**SMARTPHONE
LE NOUVEAU S9**



Samsung Electronics Moyen-Orient et Afrique du Nord (MENA) a dévoilé en avant-première mondiale, à Barcelone, le nouveau Samsung S9 à l'occasion du Mobile World Congress 2018. Au cours de l'événement exclusif Unpacked, qui était retransmis en direct sur le site de Samsung, la firme sud-coréenne présentait le design et les fonctionnalités de son tout dernier smartphone.

Le Samsung S9 propose un appareil photo aux performances inédites qui révolutionne notre vision du monde et répond aux besoins des utilisateurs en quête d'un smartphone pensé pour la social generation. Fruit de l'expérience de Samsung, le S9 réinvente la manière dont les consommateurs capturent chaque instant, offrant de nouvelles possibilités pour des expériences toujours plus intenses.

www.samsung.com/n_africa

**PROGRAMME
MEILLEUR EMPLOYÉ AU MAROC**



Les gagnants du programme «Meilleurs employeurs au Maroc 2018» ont été dévoilés, le 7 mars dernier, à Casablanca.

Ce programme récompense les sociétés marocaines et multinationales opérant au Maroc qui offrent le meilleur environnement de travail

et mettent les collaborateurs au centre de leurs priorités partant du simple concept que l'épanouissement du personnel au sein de son environnement de travail impacte positivement sur le rendement de l'entreprise.

Cette édition a connu la participation de 41 entreprises dont 14 ont été retenues.

Catégorie Grandes Entreprises : le premier prix revient à Resolution Call, une filiale d'un groupe français spécialisé dans les télécommunications et accès à Internet. Le deuxième prix a été attribué à Teleperformance Maroc, suivie à la troisième place par Webhelp Maroc, la société qui opère dans les métiers de la gestion de la relation client externalisée et qui compte plus de 9.000 collaborateurs.

Catégorie PME : le premier prix a été décerné à Vivo Energy, la société qui distribue et commercialise les carburants et lubrifiants. La deuxième position est revenue au spécialiste marocain du paiement électronique HPS. Quant au troisième prix, il est revenu à Promamec, l'entreprise spécialisée dans la fabrication et la distribution de dispositifs médicaux et paramédicaux.

www.meilleuremployeuramaroc.com

Le Pavillon ITALIA au SIAM 2018

L'Ambassade d'Italie à Rabat et Verona Fiere, en collaboration avec ICE-Agence italienne pour le Commerce Extérieur ont le plaisir de vous informer que le Pavillon italien accueillera cette année plus de 25 exposants au sein du pôle international du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM).

Cette nouvelle édition du SIAM est une occasion supplémentaire de mettre en lumière les excellentes relations qui lient l'Italie et le Maroc, également dans le secteur agricole et agro-industriel.

Il faut souligner que l'Italie est le troisième fournisseur de machines pour l'agriculture et la silviculture du Maroc, avec 34,68 millions d'euros pour 2017, ce qui correspond à une augmentation de 48,9% par rapport à l'année 2016.

Les producteurs et fournisseurs d'équipements, machines, accessoires et lignes complètes, proposent à la fois du **matériel pour l'agriculture** (tracteurs, motoculteurs, motofaucheuses, tondeuses, débroussailluses, moteurs, compresseurs, générateurs et pompes à eau, sécateurs,...), **l'élevage** (solutions pour la conception d'étables, bergeries modernes et matériel visant l'amélioration du bien-être des animaux, machines pour la traite d'ovins, caprins et bovins, chaînes et accessoires, ...), pour la récolte des olives et les huileries (mise en bouteille, stockage, etc.), ou des **technologies innovantes** telles les **solutions GPS** pour l'agriculture et la topographie, pour le nivellement des terres, le traçage, les vergers, le maraîchage et la conduite automatique des tracteurs.

Les opérateurs de terrain tels que les producteurs d'engrais, biostimulants pour terrains agricoles et sportifs gazonnés, arbres fruitiers, graines, plants greffés de raisin de table et pour viticulture présenteront également leurs produits.

La Confédération Italienne des Agriculteurs, de même qu'une société de certification prendront place au sein du Pavillon Italien organisé par Verona Fiere.

L'expertise italienne représentée sur le Pavillon Italie sera sans doute une riche occasion de concrétiser de nouveaux contacts avec les opérateurs qui sont à la recherche de nouvelles technologies et d'échange de know-how pour approfondir les avancées réalisées dans le secteur agricole et anticiper les nouvelles problématiques.

**Venez rencontrer les sociétés
italiennes sur le Pavillon
International!**

N° Stand	Société	Site Web	Activité
B4	ABICERT	www.abicert.it	Services de certification .
C1	AGRICOW / AGROMILK	www.agricow.com	Equipements et accessoires pour l'élevage moderne. Bâtiments pour l'élevage amélioration bien-être animal.
B2	AGRIMACHINE GREEN EVOLUTION	www.agrimachine.it	Machines et équipements agricoles, équipements et accessoires pour le jardinage, nettoyage des plages...
A1	CATENIFICIO RIGAMONTI	www.catenificiorigamonti.com	Chaînes et accessoires pour l'agriculture, l'élevage.
A5	CIA - AGRICOLTORI ITALIANI	www.cia.it	Confédération italienne des agriculteurs
F2	COMAGRICOLA GREEN EUROPE	www.comagricola.com	Graines, engrais et solutions bio pour sols agricoles, sportifs et jardins.
E2	CPMS	www.cpms.it	Energie photovoltaïque pour agriculture.
B1	DAMAX	www.damax.it	Machines agricoles et accessoires.
B3	DUE A	www.antoniniduea.it	Structures pour le stockage du fourrage et de matériel agricole. Conception d'installations pour élevage.
E3	ED&F MAN LIQUID PRODUCTS ITALIA	www.edfman.it	Engrais, biostimulants, nutrition végétale.
D3	GRILLO	www.grillospa.it	Machines agricoles et accessoires.
B5	GPSKIT	www.agricad.com	Produits GPS pour l'agriculture et la topographie.
F4	ILSA	www.ilsagroup.com	Engrais organiques et organo-minéraux et biostimulants.
A6	ITAAGRO	www.itaagro.it	Engrais et formulations pour la protection des plantes et amélioration de la productivité.
D1	LA SUD ITALIA AGRICOLA	www.lasuditalia.com	Machines agricoles et accessoires.
E1	MACHITAL	www.machital.com	Machines et installations pour la production et le stockage d'huile .
F3	MARCHI E VOLPE VIVAI	www.marchievolpeviva.com	Plants de vigne certifiés pour raisin de cuve et de table.
A4		www.minelliweb.com	Equipements et accessoires agricoles
D5	MECCANICA BENASSI	www.benassi.it	Machines et accessoires agricoles.
E1	OFFICINE MECCANICHE TOSCANE	www.omtspa.it	Machines et lignes pour la production d'huile d'olive.
A3	SAB	www.sabspa.com	Raccords, tubes et accessoires pour l'irrigation, aduction et drainage de l'eau .
E4	SICIL ZAPPA SNC di Giardina S.M.&C.	www.sicilzappa.it	Machines et accessoires agricoles.
F1	SPAGGIARI INDUSTRIA GOMMA	www.spaggiarigomma.it	Pièces en caoutchouc pour machines et installations pour la traite, manchons trayeurs, tuyaux et connexions.
A2	TESSARI ENERGIA	www.tessarienergia.it	Motopompes, groupes électrogènes diesel ou à gaz et de cogénération.
F5	VIVAI AMPOLA	www.vivaiampolasrl.com	Plants de vigne certifiés pour raisin de cuve et de table.
C3	VIVAI FLLI ZANZI	www.vivaizanzi.it	Arbres fruitiers .
C4	ZACCHERINI		Machines Agricoles.

**BANQUE MONDIALE
UN NOUVEAU PRÊT**

Le Conseil des administrateurs de la Banque mondiale (BM) a approuvé un nouveau programme ambitionnant la création d'un environnement propice à la croissance du secteur agroalimentaire. Pour un montant total de 200 millions de dollars, ce projet, en phase avec la stratégie du ministère marocain de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural et des Eaux et Forêts, aspire à lever les obstacles au développement de filières spécifiques.

Améliorer la compétitivité de l'agro-industrie et l'efficacité des marchés agroalimentaires, tout en assurant une meilleure intégration des petits et moyens producteurs. C'est l'objectif auquel souhaite aboutir le programme de Banque Mondiale. Il est question pour l'institution de remédier à un certain nombre de problèmes structurels, notamment la sécurité sanitaire des aliments, la qualité des produits, et le manque d'intégration des marchés.



**EBRD
PRÊT À LA FONDATION ALBARAKA**



La EBRD (The European Bank for Reconstruction and Development) accorde un prêt d'un montant maximum de 110 millions de dirhams marocains à la Fondation Albaraka, l'une des plus importantes institutions de microfinancement du Maroc, qui sera chargée de rétrocéder cet argent à des micro-entreprises locales. L'accès au financement bancaire reste extrêmement limité pour les micro, petites et moyennes entreprises (MPME) du Maroc. Les fonds fournis par la EBRD apporteront aux MPME le soutien dont elles ont tant besoin et contribueront à une meilleure inclusion financière, ainsi qu'à la création de nouveaux emplois à l'échelle du pays. Grâce à ce financement, la Fondation Albaraka pourra renforcer ses capacités de prêt aux MPME, participant ainsi que développement de l'entreprenariat et des petites entreprises au Maroc.

**MICROSOFT
SOMMET DU CLOUD AU MAROC**



Microsoft a organisé à Casablanca le sommet de l'autonomisation du Cloud. Cette manifestation qui entre dans le cadre du programme Microsoft Cloud Society, vise à former les professionnels de l'informatique au cloud grâce aux technologies d'Azure. Après le Liban, la Jordanie et le Pakistan, le Sommet de l'autonomisation du Cloud élit domicile à Casablanca. Cet événement a accueilli un large public intéressé à en savoir plus sur les technologies cloud de Microsoft et sur la façon dont elles peuvent permettre aux entreprises de toutes tailles de réaliser leur transformation digitale. Tout au long de cette journée, les intervenants ont mis en valeur la puissance et la flexibilité d'Azure, aussi bien en matière d'Open Source que pour le développement d'applications cloud dans des environnements hybrides. Les partenaires de référence de Microsoft Maroc Brams, CBI, SAGlobal, et ValuePass ont axé respectivement leur intervention sur les sujets suivants : conception des solutions de haute disponibilité avec Microsoft Azure, gestion des opérations et migration vers les sites de secours avec Azure, Business Intelligence et analyses à l'ère de l'intelligence artificielle et les modules SAP sur une plateforme Azure.



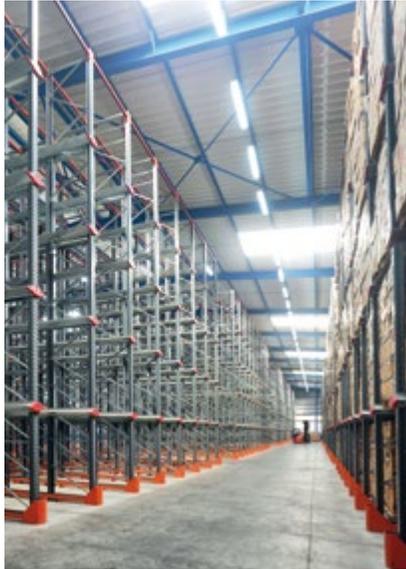
FENIE BROSSETTE
فيني بروسييت

STORAX
Engineered
Storage
Solutions

CLARK
THE FORKLIFT

TEREX | DONATI

LA SOLUTION DE STOCKAGE, LEVAGE ET MANUTENTION



PLUS DE
85 ANS D'EXPERTISE

FENIE BROSSETTE vous offre des solutions de logistique performantes pour lever, stocker et travailler en hauteur en toute sécurité

Rayonnage pour stockage, Chariots Elévateurs, Transpalettes, Palans, Ponts Roulants, Potences, Nacelles, Echelles-Escabeaux.

CONTACT : 05 22 63 91 00 • CENTRE RELATIONS CLIENTS : 05 22 268 268

FENIE@FENIE-BROSSETTE.MA • WWW.FENIEBROSSETTE.MA

FORUM

SARKOZY À DAKHLA

Plus de 1.000 participants, originaires de 100 pays différents, dont 49 africains, ont fait le déplacement au sud du Maroc pour assister, en mars dernier, aux travaux de la 4e édition du Forum Crans Montana (FCM).

D'anciens chefs d'État et de gouvernement, des ministres, des présidents de parlements, des décideurs, des parlementaires et des experts internationaux ont débattu de l'avenir de l'Afrique, du développement durable, des différents défis du continent à l'ère de la mondialisation et de la coopération sud-sud. Dans son message aux participants, le roi Mohammed VI a ainsi rappelé le bilan de la politique africaine du royaume

notant que depuis 15 ans, 1.000 accords de coopération ont été signés avec 28 pays africains dans des domaines aussi variés que l'éducation, la santé, la formation, l'infrastructure et l'agriculture.

Autre moment fort de la plénière d'ouverture, la présence de l'ancien président français, Nicolas Sarkozy, qui a présenté sa vision pour le développement du continent africain. Selon lui, l'Europe a un rôle important à jouer. «L'échec de l'Afrique sera le drame de l'Europe. Il n'y a rien de plus important pour les 500 millions d'Européens que nous serons en 2050 que de se préoccuper de façon absolument prioritaire de ce que sera l'avenir économique des 2,5 milliards d'Africains, dont la moitié aura moins de vingt ans».



DAKHLA : NICOLAS SARKOZY, UN INVITÉ DE MARQUE

AGRICULTURE

ACTIVITÉS EN ÉVOLUTION SOUTENUE



La dernière note de conjoncture du Haut-Commissariat au Plan fait état d'une croissance de 14,7% de la valeur ajoutée agricole, au troisième trimestre 2017, en variation annuelle. Cette bonne tendance est due essentiellement à la répartition spatio-temporelle des précipitations ayant permis une croissance de la production végétale. A fin novembre 2017, la balance commerciale indique une tendance positive des flux relatifs au secteur agricole et agroalimentaire, et ce grâce aux bons résultats de la campagne agricole 2016/2017. En effet, les exportations des secteurs d'agriculture, sylviculture et chasse et de celles de l'industrie alimentaire ont connu une croissance respective de (+12,7%) et (+9,2%) pour totaliser plus de 42 milliards de dirhams.

Etendre cette bonne dynamique à la nouvelle campagne agricole 2017/2018, tel est l'objectif visé par le Gouvernement en mettant en place de nouvelles mesures d'accompagnement de ladite campagne. Ces mesures touchent principalement l'irrigation, les semences et engrais ainsi que le système d'incitation agricole.

Sources :

Ministère de l'économie et des finances, HCP, OC
Crédit Agricole du Maroc

LIBRE ÉCHANGE AFRICAIN

LE MAROC SIGNE UN ACCORD



Le Maroc a signé, à Kigali, l'accord établissant la Zone de libre-échange continentale africaine (ZLECA). L'accord a été signé par le chef du gouvernement,

Saad-Eddine El Othmani, qui conduit la délégation marocaine au sommet de l'Union africaine. L'établissement de la ZLECA est le principal point à l'ordre du jour du 10e sommet extraordinaire de l'UA. Durant l'ouverture, le président de la Commission de l'Union africaine (CUA), Moussa Faki Mahamat, a appelé, les chefs d'État et de gouvernement de l'UA à signer cet accord historique qui ouvre la voie à la mise en place du plus grand marché commun de biens et services, jamais établi depuis la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). La future ZLECA permettra la création d'un d'un marché commun de plus d'un milliard de consommateurs avec un produit brut combiné de plus de 3.000 milliards de dollars. Outre une hausse de plus de moitié du commerce entre les pays africains (+52%), la ZLECA permettra aussi de mettre en place une union douanière d'ici quatre ans, et d'une communauté économique africaine en 2028.

© L'Economiste

NOS DISCIPLINES PRÉFÉRÉES : LA LOGISTIQUE ROUTE, AIR ET MER. ÊTES-VOUS PRÊTS POUR LE TRIATHLON ?

DACHSER Interlocking

Nos athlètes entrent en lice pour l'avenir mondial. Avec nos solutions standardisées, nous assurons la gestion complète de votre supply chain et de vos flux de marchandises et d'information, d'un bout à l'autre de la planète. Par route, air et mer : restez connectés.



LES LAURÉATS M.A.D.E. AWARDS 2018 !

Les M.A.D.E. Awards 2018 ont été décernés le 15 février 2018, à l'Ecole Hôtelière des Métiers de la Table, à Paris. Le jury composé de professionnels du secteur de la distribution ainsi que des journalistes de la presse spécialisée a primé 6 lauréats parmi les 25 innovations sélectionnées dans les catégories suivantes :

Innovation de Packaging ; Innovation de Recette / Formulation / Ingrédients

Rupture ; Innovation Marketing / Positionnement / Story Telling et et Open Innovation / Co-création.

A l'issue d'un vote à bulletin secret, le Best of M.A.D.E., prix de l'excellence gratifiant la plus belle innovation parmi les lauréates a également été primée.

Les M.A.D.E. Awards et le « Best of M.A.D.E. ont été remis aux grands gagnants le 20 mars dernier à 18h pendant la cérémonie dédiée sur le plateau TV. Lors du cocktail qui a suivi cette remise des prix, les chefs Jean-Marie Baudic et Pierre Lortie ont proposé des démonstrations culinaires à 4 mains et régalié les papilles des invités sur l'espace M.A.D.E. Your Cuisine Lab. Les exposants récompensés étaient également de la partie et ont proposé des dégustations autour des produits lauréats!

CATEGORIE INNOVATION DANS LA TECHNOLOGIE / LE PROCESS

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

CATEGORIE INNOVATION DE PACKAGING

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 process de fabrication sont compostables : cellulose, adhésifs, encres et vernis.

Stand: C18 - Philippe ROUILLE -

+33 (0)7 77 98 00 56 - philippe.rouille@artpack.ch

CATEGORIE INNOVATION DE RECETTE / FORMULATION /INGREDIENTS

ESCAL - 12 MOULES FARCIES À CROQUER



Les moules farcies font partie des grands classiques de la gastronomie française. L'originalité de ce produit est qu'elles sont présentées dans une coquille comestible croustillante.

Stand: S12-T13 - Alexia MULLER - +33 (0)3 88 60 05 56 - alexia.muller@escal.fr

CATEGORIE INNOVATION DE RUPTURE

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

CATÉGORIE INNOVATION MARKETING / POSITIONNEMENT / STORY TELLING



ALPINA SAVOIE - LES PÂTES 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

CATÉGORIE OPEN INNOVATION / CO-CRÉATION

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

erou/ler@farggimenorquina.com

M.A.D.E. = Marques Associées Distribution Event
20 et 21 mars 2018 - Paris Porte de Versailles, Pavillon 7.1

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.

MULTIFRUIT
DU MONDE ENTIER
FROM AROUND THE WORLD
Savours fraîche et équilibrée
Fresh and harmonious

FRUITS PRESSÉS
SQUEEZED FRUITS

ORANGE
DE LA MÉDITERRANÉE
FROM MEDITERRANEAN

FRUITS PRESSÉS
SQUEEZED FRUITS

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 commercialisées

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, conditionnés ou exposés 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)

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

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

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

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

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

GRAND SÉMINAIRE

Les acteurs du secteur agricole

Le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, M. Aziz Akhannouch, a présidé le 04 avril à Marrakech, un séminaire national sur l'agrégation agricole sous le thème « L'union fait la force agricole ».

Ce séminaire a rassemblé 350 participants du secteur agricole : Chambres d'agriculture, fédérations professionnelles et interprofessions, agrégateurs actuels et potentiels, institutions financières et d'assurance, départements ministériels concernés ainsi que des organismes internationaux et bailleurs de fonds.

Ce grand rendez-vous agricole organisé par l'Agence pour le Développement Agricole (ADA), a comme objectif de faire le bilan de la situation actuelle de l'agrégation agricole et de sensibiliser les acteurs et de présenter un dispositif pratique et des mesures opérationnelles pour enclencher l'accélération et la dynamisation de la mise en place de projets d'agrégation réussis, en vue d'atteindre les objectifs tracés dans le cadre du Plan Maroc Vert.

En amont de cet événement, l'Agence

pour le Développement Agricole a lancé des concertations élargies avec l'ensemble des acteurs du secteur et ce, pour recueillir leur évaluation de la situation actuelle, en mettant en exergue les points forts et les axes d'amélioration requis. Une étape importante qui a permis d'identifier les clés de succès des projets déjà entrepris, et aussi de repérer l'ensemble des points susceptibles d'accélérer la mise en place de nouveaux projets d'agrégation dans les différentes filières agricoles.

L'ADA a ainsi présenté les principales recommandations recueillies et qui portent principalement sur la révision des critères et des normes d'éligibilité pour certaines filières ; la proposition de nouveaux modèles d'agrégation tels que des projets autour de plates-forme de commercialisation, la proposition de nouvelles filières de production



pour l'agrégation, l'assouplissement de la procédure d'approbation des projets d'agrégation et de la procédure d'octroi des subventions.

Les propositions ont aussi porté sur la mise en place de nouvelles incitations spécifiques à l'agrégation agricole.

Cet événement a également été l'occasion de présenter des témoignages émanant des expériences menées par plusieurs agrégateurs, d'écouter l'avis et la vision des représentations et associations professionnelles, ainsi que celui des institutions financières et d'assurance.

Les conclusions émanant de ce grand séminaire que l'ADA sera chargée d'approfondir et de mettre en place, permettront de franchir un nouveau palier dans l'implémentation du modèle de l'agrégation, un modèle favorisé pour ce qu'il présente comme solutions à plusieurs problématiques structurelles du secteur.

Pour rappel, l'agrégation agricole est considérée comme la clé de voute de l'agriculture nationale, permettant de contourner les difficultés liées à la taille des exploitations agricoles. Elle permet aux agrégés de tirer profit des techniques modernes de production, de financement et d'accès aux marchés intérieurs et extérieurs. Pour leur part, les agrégateurs assurent l'approvisionnement de leurs unités agro-industrielles par des produits de qualité, avec une traçabilité assurée ; tout ceci dans le cadre d'un partenariat gagnant-gagnant pour les deux parties.

Dans le cadre du Plan Maroc Vert à travers la loi sur l'agrégation, 49.000 agriculteurs ont été agrégés.



LA FISA

Réunion ministérielle



معترف به طبقا للقانون رقم 03-12.
كهيئة بيمهنية فلاحيّة لسلسلة الدواجن.
Reconnue, conformément à la loi n° 03-12,
interprofession agricole de la filière avicole.

Dans le cadre de la concertation régulière avec le Ministère de l'Agriculture, la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole (FISA) a tenu une séance de travail le 10 avril 2018 à Casablanca avec Monsieur le Ministre M. Aziz Akhannouch en présence de Monsieur le Secrétaire Général du Ministère, le Directeur Général de l'Office National de Sécurité Sanitaire et Alimentaire (ONSSA), le Directeur de Développement des Filières de Production (DDFP) ainsi que les représentants de la Mutuelle Agricole Marocaine d'Assurance (MAMDA).

Cette réunion a été consacrée à faire le point sur la situation du secteur et sur son état d'avancement, à l'examen des mesures à mettre en œuvre pour surmonter les difficultés rencontrées par les opérateurs et identifier les leviers de croissance pour lever certaines entraves à la modernisation et à la mise à niveau du secteur. La FISA a également présenté les réalisations accomplies en matière de formation au Zoopole à Ain Jemaâ en faveur des étudiants, des professionnels du secteur ainsi que des formations dispensées aux cadres et techniciens de pays africains amis dans le cadre de la coopération Sud-Sud. L'ensemble des représentants de la chaîne de valeur avicole constituant la FISA ont insisté sur la stricte application des dispositions de la loi 49-99, à l'amélioration des conditions de transport des volailles vivantes qui doit être réalisé dans des cageots métalliques ou en plastique et à la nécessité d'assainir les circuits de commercialisation et de distribution des viandes de volailles (Ryachates). Ils ont demandé au Ministre d'insister auprès des autorités locales de surseoir à l'octroi de nouvelles autorisations de ryachates et de soutenir la transformation de celles existantes en unités d'abattage de proximité ou en points de vente des viandes issues des abattoirs industriels et ce dans le cadre du soutien financier au niveau du contrat programme relatif au développement des industries agro-alimentaires à hauteur de 30.000 Dhs pour 2300 points de vente de volaille. L'ONSSA a été appelé à mener

ces actions en collaboration avec les départements concernés.

En vue d'assurer une stricte traçabilité de la commercialisation des fientes de volailles, Monsieur le Ministre a demandé à la FISA de collaborer étroitement avec l'ONSSA afin de mettre en place un système permettant le contrôle de l'utilisation de ces fientes depuis la ferme jusqu'au destinataire final. A cet effet, la FISA mènera une large campagne de sensibilisation auprès des éleveurs pour les appeler à adhérer à ces dispositions.

Par ailleurs, la FISA a présenté certaines requêtes à introduire dans le cadre de la préparation de la loi des finances 2019, notamment le reclassement des éleveurs de volailles dans le statut agricole, la récupération de la TVA non apparente sur les prix des œufs de consommation et la création d'une nomenclature douanière spécifique aux œufs SPF. Monsieur le Ministre a assuré les professionnels de son soutien et que ces dossiers feront l'objet de réunions sous peu avec les départements ministériels concernés. Concernant la demande présentée par la FISA pour la mise en place d'un délai de paiement spécifique au secteur avicole au regard de la loi 49-15, Monsieur le Ministre apportera son appui aux professionnels en organisant une réunion avec le Département concerné.

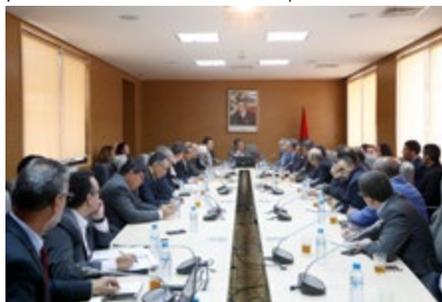
Quant à la requête de la FISA à l'instauration de prélèvements sur les intrants du secteur avicole dans le cadre de la loi 03-12, Monsieur le Ministre a demandé l'activation de ces prélèvements en vue de permettre à la



Fédération de disposer de moyens financiers pour mener à bien ses programmes d'activité en faveur du secteur avicole.

Des discussions approfondies continuent d'être menées par la FISA et les représentants de la MAMDA pour la mise en place d'une assurance avicole, couvrant les pertes liées aux risques aviaires. Le produit devrait être mis en place courant ce trimestre.

Il est à rappeler que les productions avicoles ont enregistré à fin 2017 une évolution notable, largement en avance par rapport à celle prévue dans le contrat programme à l'horizon 2020 à hauteur de 77% et 88% respectivement pour les viandes de volailles et des œufs de consommation. Ces productions assurent un taux de couverture de 100% des besoins du marché.



SIAM 2018

Placée sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, la 13^{ème} édition du Salon international de l'Agriculture au Maroc - SIAM se déroulera à Meknès du 24 au 29 Avril 2018 sous le thème «Logistique et Marchés Agricoles».

Plus grand évènement du Maroc et d'Afrique, le Salon International de l'Agriculture au Maroc et rendez-vous incontournable de l'Agriculture et des opérateurs agricoles, le SIAM, en tant que plateforme d'échanges et de débats pose les problématiques cruciales pour le secteur et y réunit nombre d'experts de premier plan pour apporter les solutions d'une agriculture innovante, durable et inclusive.

THÉMATIQUE : LOGISTIQUE ET MARCHÉS AGRICOLES

Aujourd'hui, grâce à des réseaux logistiques de conservation et de distribution toujours plus performants, il est possible de livrer des produits alimentaires marocains à Amsterdam ou à Moscou de la même fraîcheur que ceux que l'on trouve sur les étals locaux. Si cette réduction de la distance est une opportunité pour les agriculteurs, elle suppose aussi une concurrence accrue venue du monde entier. Ainsi, afin de s'assurer des parts de marché au niveau international, et pour diversifier les débouchés des produits alimentaires, dans le but d'offrir une stabilité et une durabilité financière aux



agriculteurs, l'investissement dans les infrastructures logistiques est devenu indispensable.

Cette thématique interroge aussi, dans le cadre de la Vision Panafricaine portée par Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le rôle de la logistique comme étant le principal défi pour le marché agricole africain. En effet, seul des coûts de transport attractifs et une circulation et conservation efficace des produits permettra l'émergence d'un marché compétitif et résilient face à

la concurrence internationale. C'est pourquoi le secteur logistique marocain s'attèle à ouvrir de nouvelles voies de communication vers l'intérieur du continent, en modernisant et reprenant le rôle culturel et économique qu'était l'antique route du sel.

On peut dire que nous sommes entrés dans une ère où agriculture, commerce et logistique sont trois éléments clés pour appréhender l'ensemble du secteur agricole et agroalimentaire du XXI^{ème} siècle.



Lancement de la 5^{ème} édition du Grand Prix national de la presse agricole et rurale.

Aziz Akhannouch a procédé le 9 mars au lancement officiel du 5^e Grand Prix national de la presse agricole et rurale.

Ce Grand Prix national, qui sera décerné lors de la 13^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture du Maroc récompensera les meilleurs articles, reportages, émissions télévisées et radiodiffusées, publiés durant la période allant du 1^{er} avril 2017 au 31 mars 2018, indique le ministère dans un communiqué.

Depuis la première édition organisée en 2014, le Grand Prix National de la Presse Agricole et Rurale tenu à Meknès pendant le Salon International de l'Agriculture du Maroc a connu un grand succès et gagné en notoriété, avec plus de 40 candidatures admises par le jury à chaque édition, représentant les secteurs de la presse écrite et d'agence, la presse électronique et l'audiovisuel.

Le Grand Prix National de la Presse Agricole et Rurale a pour objectif de récompenser les efforts des femmes et des hommes de la presse nationale dont le travail journalistique a contribué à l'information autour des secteurs de l'agriculture et du développement rural dans notre pays.

Source AgriMaroc



L'infrastructure logistique est donc désormais un enjeu majeur pour la pérennisation de notre agriculture et le développement de ses débouchés autant à l'échelle continentale qu'internationale. En effet, la mise en place de circuits de conservation et de distribution est un élément important de la stratégie globale en matière d'agriculture et vise notamment

l'optimisation du commerce agricole en sécurisant l'ensemble des maillons de la chaîne agricole et en assurant, de fait, la stabilisation des revenus et l'amélioration du niveau de vie du monde rural.

L'amélioration des réseaux logistiques et des infrastructures liés permet par ailleurs de se positionner durablement dans un marché mondial de plus en plus

compétitif où le consommateur final a élevé son niveau d'exigence en matière de sécurité sanitaire et de traçabilité des produits consommés.

Ainsi, au niveau national, une vision et un déploiement logistiques pertinents et adéquats facilitent l'intégration des producteurs aux marchés et permettent le désenclavement de certaines régions dans un objectif de diminuer les disparités sociales. Sur le plan international, seul un réseau logistique moderne permet aux entreprises de s'adapter aux fluctuations du marché et à la concurrence. C'est à ce titre, que de grandes plateformes aéroportuaires et portuaires, comme Tanger Med, facilitent l'accès à des marchés lointains et permettent d'assurer un processus d'exportation optimisé, tout en ouvrant la voie à de nouveaux corridors commerciaux.

PAYS À L'HONNEUR : LA HOLLANDE

Le SIAM a voulu cette année mettre

WWW.IPSENLOGISTICS.COM

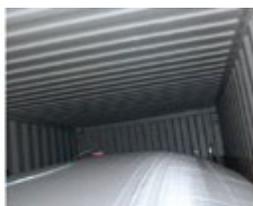


IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo



LIQUIDES EN BOÎTES:



FLEXITANK!



EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

- Installé dans des containers 20' dry, le flexitank permet le transport en vrac liquide de tout produit non dangereux: huiles alimentaires, produits chimiques, vin, etc.
- capacité de 240 hectolitres
- équipe de spécialistes dédiée au montage et pompage sur vos sites

IPSEN LOGISTICS 6. Allée des Cyprès 20250 Ain Sebâa T: +212 522 66 67 70 F: +212 522 66 67 71 E: info-ma@ipsenlogistics.com



Fact sheet sur le secteur agroalimentaire aux Pays-Bas (2017) :

19,9% des exportations totales du pays
 € 91,7 milliards de produits agricoles exportés
 €9.1 milliards exportés de matériaux, connaissances et technologies liées à l'agriculture
 Second exportateur de produits agricoles dans le monde
 Un des trois plus grands exportateurs des fruits et légumes dans le monde
 4 entreprises au top 30 mondial de boissons et produits alimentaires dans le monde
 10 % de l'économie nationale et fournit 10% de emplois directs et indirects
 Réseau agro-logistique très performant

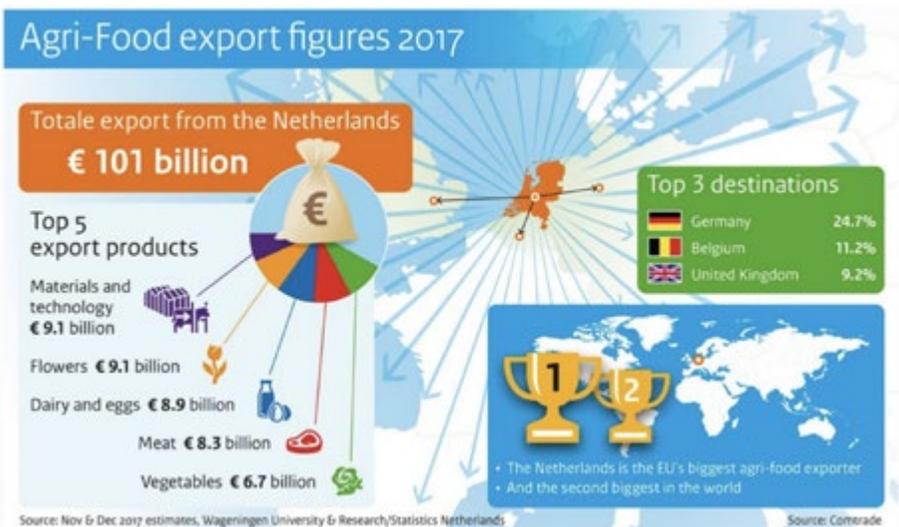
à l'honneur les Pays-Bas, pionnier historique du commerce international européen et deuxième exportateur mondial de produits agro-alimentaires derrière les Etats-Unis.

La force de ce pays réside dans son emplacement stratégique de « porte de l'Europe » et dans un réseau d'infrastructures logistiques extrêmement diversifié.

Ainsi, Rotterdam est la première place portuaire multimodale d'Europe et l'une des plus innovantes au monde, notamment dans les techniques de conservation et de réfrigération. La Hollande est aussi le premier prestataire de fret maritime et aérien en Europe.

L'agriculture néerlandaise possède des moyens de productions particulièrement modernes et optimisés. Elle est spécialisée dans l'horticulture, le maraîchage intensif sous serre et l'élevage. Les agriculteurs hollandais garantissent un développement durable en préservant un équilibre entre les «P» : «Planet», «People», «Profit».

L'agro-industrie de pointe est aussi le point fort de ce pays, en effet



plus de la moitié de ses ventes sont des réexportations de produits transformés.

Tout cela permet à la Hollande d'importer, de transformer, et de réexporter en un temps record, et en créant une forte valeur-ajouté agricole. C'est ainsi que la Hollande s'est forgé le rôle de plate-forme européenne n°1, gérant les flux de produits agroalimentaires internationaux.

Les Pays-Bas sont le second

exportateur de produits agricoles dans le monde. Le secteur agricole aux Pays-Bas se démarque également par une productivité agricole parmi les plus élevée à l'échelle internationale. La superficie relativement réduite du pays est compensée par des investissements considérables en matière d'innovation ainsi qu'une utilisation efficace des ressources pour assurer une production intensive mais durable.

En 2017, les Pays-Bas ont ainsi exportés € 91,7 milliards de produits agricoles : un nouveau record battant les € 85.5 milliards en 2016. Les Pays-Bas ont également exporté d'autres biens liés à l'amont agricole, notamment des machines, équipements et technologies, pour une valeur avoisinant €9.1 milliards. Les pommes de terre, fruits et autres légumes représentent la partie la plus importante des exportations néerlandaises, suivis par les animaux vivants et la viande, l'horticulture ornementale, ainsi que les produits laitiers et avicoles.

Au niveau national, le secteur



agroalimentaire représente 10% de l'économie nationale et fournit 10% des emplois directs et indirects. Par ailleurs, le secteur comporte 4 entreprises au top 30 mondial des entreprises de boissons et de produits alimentaires au monde. Ces performances trouvent leur origine dans une recherche agronomique et alimentaire qui est à la pointe de la technologie.

Afin d'assurer le haut débit d'importation et d'exportation, un réseau très sophistiqué de transport et logistique a été développé bénéficiant de la position géographique des Pays-Bas comme porte d'entrée commerciale de l'Europe. Le port de Rotterdam est ainsi la première place portuaire européenne avec 416 millions de tonnes de marchandises transbordées en 2017.

Compte tenu de l'importance de ce secteur le Maroc et les Pays-Bas, la coopération agricole ne cesse de se renforcer entre les deux pays. A titre d'exemple, les filières de l'horticulture couverte et la production laitière, où

Sollicitude Royale

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI La 13ème édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc se tiendra dans la ville impériale de Meknès, du 24 au 28 Avril 2018.

Le SIAM, lancé en 2006 par l'Initiative et la Volonté Royale, continue de bénéficier du Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI.

Les éditions précédentes du salon ont été Inaugurées par Sa Majesté le Roi Mohammed VI, par Son Altesse Royale le Prince Moulay Rachid, ainsi que par Le Prince Héritier Moulay Al Hassan.

Cette sollicitude toute particulière pour le SIAM, vitrine et fer de lance du PMV, illustre l'attention Royale portée au secteur agricole.

Ce dernier est le maillon économique essentiel du Royaume. Il est l'acteur du développement rural, le garant de l'équilibre social du pays et un gage de sécurité pour l'avenir des générations futures.

Le SIAM, par son rôle de plate-forme d'échanges, de connections et d'exposition, participe à l'évolution et au développement de l'agriculture marocaine.

les Pays-Bas occupent une position de leader mondial, font l'objet de deux projets à savoir: le Centre d'Excellence Horticole néerlando-marocain, installé au Complexe Horticole d'Agadir (CHA), ainsi qu'un projet de formation d'éleveurs laitiers dans la région de Doukkala, en coopération avec la banque Crédit Agricole.

Désireux de partager leur

expertise reconnue dans le secteur agroalimentaire et de renforcer les relations de partenariat existantes avec le Maroc, les Pays-Bas sont heureux de participer pour la quatrième année de suite au SIAM et d'accueillir au pavillon néerlandais un groupe diversifié d'entreprises pionnières en matière de développement durable de l'agriculture.

GROWING INTO THE FUTURE TAKING CARE ADDING VALUE

SOLUTIONS. TOGETHER.

SOLUTIONS POUR:

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

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



Transport

Traitement de semences

Tri Électronique

Stockage



CIMBRIA MAROC

TEL. +212 522 60 62 52

PORTABLE: +212 677 07 32 58

E-MAIL: HFA@CIMBRIA.COM



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

CIMBRIA.COM

SIAM 2018, UNE ÉDITION ENCORE PLUS RICHE ET INNOVANTE

Déployé sur 180.000 m² dont 87.000 couverts, le SIAM accueille plus de 1.400 exposants issus de 67 pays.

Véritable vitrine de l'agriculture nationale, avec un programme riche de 30 conférences et des ateliers B2B assurant plus de 200 mises en relation, le salon réserve les journées du 24, 25 et 26 avril aux professionnels avant d'ouvrir ses portes au grand public les vendredi 27, samedi 28 avril et dimanche 29 avril 2018.

En matière d'animation, le Salon prévoit, outre les traditionnels concours des différentes races au pôle Élevage, des animations Ring & Show équestre ainsi que de nombreuses animations culturelles dans la ville.

LES PÔLES DU SIAM

Pôle Régions

Ce pôle nous invite à découvrir, à travers ses 12 régions administratives, la diversité de produits et de savoir-faire au sein du Royaume du Maroc. Ainsi pour chaque région, sont mis en avant : la spécificité géo-climatique, la politique agricole, les produits du terroir ou encore l'agrotourisme. Ce pôle est la déclinaison territoriale du Plan Maroc Vert.

Pôle Sponsors et Institutionnels

Dédié aux sponsors et partenaires du SIAM, ce pôle regroupe toutes les institutions, publiques et privées, qui soutiennent le Salon et s'impliquent dans le secteur agricole : le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (MAPM), les sponsors privés, et certaines institutions.

Pôle International

Un des pôles qui fait du SIAM une référence mondiale en la matière. Ce lieu est devenu, au fil des ans, un véritable HUB international. Il regroupe

les entreprises étrangères évoluant dans le secteur de l'agriculture, ainsi que les organismes internationaux et les représentants des ambassades. Cet espace nous donne un aperçu de ce qui se fait de nouveau en termes d'agriculture mondiale, et offre la possibilité de développer des partenariats internationaux.

Pôle Produits

Véritable vitrine des PME et des grandes entreprises agricoles et agroalimentaires du Maroc, cet espace nous invite à découvrir une diversité de produits bruts et leurs dérivés, comme les fruits et légumes, le lait, les boissons, les huiles, les céréales, la viande et la charcuterie, ... Ce pôle rassemble le fleuron des entreprises agricoles et agroalimentaires marocaines.

Pôle Agro-fouriture

Ce pôle concerne les dernières innovations en matière d'intrants et d'équipements de production végétale : les engrais, les semences, mais aussi toutes sortes d'outillages, d'équipements et de services agricoles. Cet espace propose aux clients comment moderniser et améliorer leur rendement agricole.

Pôle Nature et Vie

Centré autour du Haut-Commissariat aux Eaux et Forêts et à la Lutte Contre la Désertification (HCEFLCD) et de ses différentes branches, ce pôle s'intéresse aux défis environnementaux d'aujourd'hui : l'écologie, les nouvelles énergies et le développement durable. Il nous permet d'avoir une perspective différente sur l'agriculture. Cet espace concerne aussi la pêche continentale, l'horticulture, ainsi que les loisirs en plein air comme la chasse et le jardinage.

Carte d'Identité



Date de la création : Avril 2006

Edition : 13^{ème} édition

Lieu : Meknès

Dates du Salon : Du 24 au 28 Avril 2018

Ouverture du Salon : Le 24 Avril 2018

Thème: «Logistique et Marchés Agricoles »

Pays à l'honneur : La Hollande

Superficie Couverte : 87.000m²

Superficie globale: 180.000 m²

3.000 places de parking

Journées réservées aux professionnels

: Mercredi 25 et Jeudi 26 Avril 2018

Journées mixtes pour les

professionnels et grand public :

Vendredi 27 et Samedi 28 Avril 2018

Remise des Trophées : Vendredi 27 Avril 2018

Organisateurs officiels : Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

Association du Salon International de l'Agriculture au Maroc

Commissariat Général

Objectifs 2018

Visiteurs : 850.000

Pays participants: 67

Exposants: 1.350



« (...) L'économie et le commerce marocains sont ouverts sur le monde, avec une multitude d'accords de libre-échange donnant accès à un marché de plus d'un milliard de consommateurs. »

« (...) Par son potentiel hydraulique et sa biodiversité exceptionnelle, le Maroc constitue un territoire agricole remarquable, situé à proximité du plus grand marché consommateur au monde.

Le Maroc est un pays à fort potentiel agricole, comme le montrent ses exportations de fruits et légumes dans le monde.

Il est aujourd'hui le 4ème exportateur mondial de clémentines, le 1er exportateur de haricots verts, le 3ème exportateur de conserves d'olives ou encore le 5ème exportateur de fraises.

Ces résultats sont d'autant plus prometteurs que la performance commerciale de notre agriculture est allée de pair avec un développement important et responsable des produits du terroir et de l'agriculture familiale.»

SM le Roi adresse un message lors de la 81ème édition de la Semaine Verte de Berlin en Janvier 2016

Pôle Produits du terroir

Ce pôle est dédié aux coopératives et associations de tout le Royaume, dont les productions ont été certifiées par des labels (AOC et IG) ou par l'ONSSA. Il rassemble la richesse indélocalisable de nos terroirs, matrice et marqueur fort de l'identité territoriale, et symbole de fierté. Ce lieu, centre d'une dynamique commerciale intense durant le Salon, nous offre aussi un véritable voyage à travers le Maroc par les sens, les couleurs, les odeurs, les goûts... Le SIAM est l'assise de base pour exposer, promouvoir et faire connaître au niveau international les produits phares, leurs spécificités et leur histoire.

Pôle Elevage

Ce pavillon est le rendez-vous national de référence en matière de production animale. Il se divise en deux parties :
 - L'exposition des animaux, seul pôle vivant, nous fait découvrir les animaux et les espèces représentatifs de l'élevage marocain. C'est aussi le lieu des concours animaux, des représentations, ainsi que des shows équestres. Il est l'occasion de découvrir les plus beaux spécimens du royaume, qui ont été choisis lors d'une première sélection régionale.

- L'espace Provendier rassemble les activités vétérinaires, les services, les associations interprofessionnelles, ou encore les techniques et les équipements en rapport avec l'élevage.

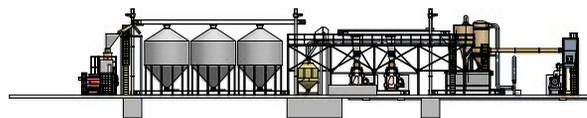
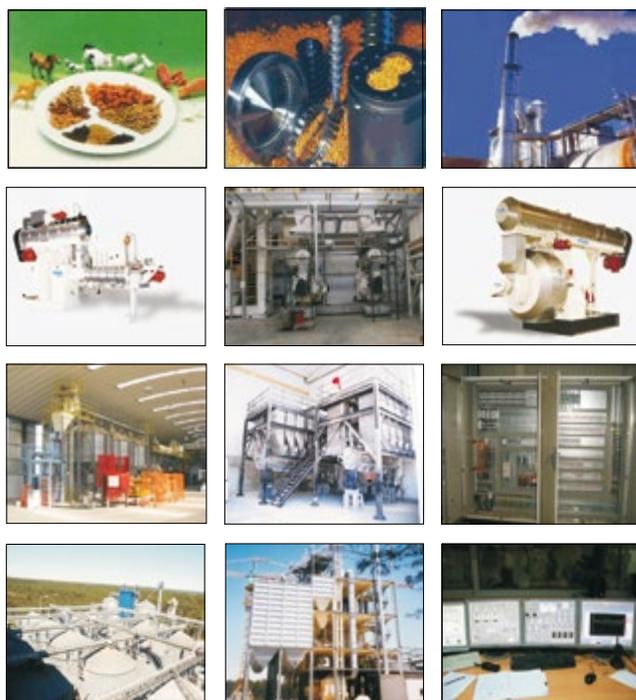
Pôle Machinisme

Véritable salon dans le salon, le pôle machinisme rassemble une quantité impressionnante de machines et d'équipement liés à l'exploitation agricole. Durant 5 jours ce lieu devient le théâtre d'une forte dynamique commerciale, où les ventes et les achats sont stimulés par des promotions spéciales SIAM, ainsi que par la grande diversité de produits proposés. De plus, les agriculteurs peuvent bénéficier sur place des mesures d'accompagnement et de financement proposées par le MAPM et par le CAM



Installateurs / Constructeurs
 Lignes Complètes Processus Agro

ALIMENTS BÉTAIL
ENGRAIS ORGANIQUES
ENERGIE ISSUE DE LA BIOMASSE



Rua da Finlândia, Lote 46
 Zona Industrial Casal da Lebre
 2430-028 Marinha Grande - Portugal
 TLF:+351 244 830 180 / FAX:+351 244 830 189

www.hrv.pt / hrv@hrv.pt



INTERVIEW AVEC MONSIEUR JAWAD CHAMI, COMMISSAIRE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE AU MAROC

Resagro : Dans quel contexte économique agricole s'ouvre cette nouvelle édition du SIAM ?

Jawad Chami : Cette nouvelle édition du SIAM s'ouvre globalement sur un bon contexte économique agricole. Selon la BAD, le Maroc enregistre une forte croissance économique qui est en partie tirée par le secteur agricole. Il est vrai que la pluie s'est fait attendre en début de saison avec les incertitudes et préoccupations que l'on devine mais elle est finalement arrivée. De fait, nous avons même un excédent de pluviométrie de 4 % par rapport à une année normale et le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, Aziz Akhannouch, prévoit une saison agricole «exceptionnelle». Nous attendons une hausse de la récolte céréalière ainsi que de la récolte d'agrumes.

Le Plan Maroc Vert et son déploiement se poursuivent en portant leurs fruits et en contribuant de manière effective à la modernisation du secteur agricole, à telle enseigne que le Royaume est de plus en plus invité à partager son savoir-faire et à exporter son expertise notamment au niveau du continent.

Enfin, en matière de commerce le Maroc poursuit la mise en place de coopérations agricoles et commerciales à travers le globe, et notamment vers des régions toujours plus éloignées comme en Asie ou en Amérique Latine. On peut donc dire que le SIAM ouvre ses portes sur une bonne année, mais il faut contextualiser cette réussite comme le résultat et la continuité d'une dynamique agricole et commerciale qui s'opère depuis la mise en place de la stratégie du PMV.

R : Pourquoi avoir choisi le thème « Logistique et marchés agricoles » cette année ?

J. C. : Le SIAM a toujours accompagné l'évolution du secteur agricole et agroalimentaire marocain et en adossant ses thématiques sur des problématiques sectorielles importantes pour le monde agricole.



C'est donc dans cette logique que le thème retenu en 2018, « Logistique et Marché agricole », prend la suite de la thématique de l'édition précédente « chaîne de valeur durable » avec comme objectif final l'optimisation des « chaînes de valeurs ».

Nous nous interrogeons sur les

pré-requis pour le développement harmonieux, efficace et durable de notre agriculture et à ce titre, les infrastructures logistiques sont désormais indispensables pour que se rencontrent, dans les meilleures conditions de temps et de qualité, producteurs, transformateurs,

« (...) le réseau routier en tête de liste, compte tenu du rôle qui lui revient en termes de communication et d'interaction, d'accès des populations aux marchés et aux services de base, et aussi d'atténuation des disparités sociales et spatiales.

Son importance tient aussi à sa capacité d'attirer les investissements étrangers, de réduire les coûts de production et de rehausser la rentabilisation des projets.»

« (...) Outre l'amélioration du transport aérien qui s'opère, (...) ainsi que la création de grands ports et de plateformes logistiques. (...) nous oeuvrons à l'extension du réseau autoroutier et des voies express (...) tant et si bien que l'est du Royaume a été relié à son ouest, et son nord à son sud (...)

Nous attachons également un intérêt particulier à la réalisation des routes secondaires et rurales pour désenclaver les zones difficiles d'accès et éloignées et relier le monde rural au réseau national des voies de communication.»

« (...) Parallèlement aux grands projets qui ont été réalisés au nord du Royaume, comme le complexe portuaire Tanger-Med, qui est devenu une plateforme internationale d'envergure pour les échanges commerciaux et le transport maritime dans le bassin méditerranéen, et qui sera renforcé par le Port de Nador-West Med, nous avons à coeur de faire de la région du Sahara marocain un axe d'échanges commerciaux et d'interactions humaines entre l'Afrique et l'Europe.»

« (...), Nous aspirons à ce que, à travers ces projets, celle-ci soit reliée aux pays africains frères de manière à contribuer à leur propre développement. »

SM le Roi adresse un message aux participants au 1er Congrès africain sur l'entretien, la sauvegarde du patrimoine routier et l'innovation technique en Mai 2016



distributeurs et marchés agricoles, qu'ils soient nationaux ou internationaux. En effet, à l'heure où l'agriculture est plus forte et plus intégrée au marché international, il est devenu indispensable de soulever la question du rôle de la logistique dans le développement de l'agriculture marocaine. Le secteur logistique contribue aussi bien au développement des zones rurales en les désenclavant et en offrant aux agriculteurs de

nouveaux débouchés pour leurs produits, qu'à l'accroissement des parts de marché international. Aujourd'hui, seules des infrastructures logistiques performantes comme Tanger Med, permettent de suivre le rythme de la demande internationale, et peuvent acheminer rapidement des produits alimentaires à travers le globe à un coût moindre, et cela tout en préservant la qualité et la fraîcheur des produits grâce à des technologies

de conservation et de réfrigération. Le Royaume a d'ailleurs énormément investi dans la logistique, et le Maroc peut aujourd'hui se targuer d'être le premier pays africain en matière de connectivité maritime et le second pour ce qui est du réseau routier.

Enfin, le SIAM ayant aussi une forte dimension panafricaine et sachant le défi immense que représentent la logistique et le transport à l'échelle du continent, nous souhaitons ouvrir la réflexion quant aux investissements indispensables pour assister à l'émergence d'un marché agricole intra-africain compétitif et dynamique.

R : Avez-vous de nouveaux pays participants ?

J. C. : La liste des pays participants n'est toujours pas terminée et continue de s'allonger. Mais pour l'instant, nous avons l'honneur d'accueillir la première participation de l'Ethiopie, ainsi que le retour du Pakistan, du Luxembourg et du Bahreïn.

R : Selon, vous à quoi est du le succès



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**.





SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES
 <p>PestWest www.pestwest.com</p>		 <p>NATUREL 100% GEL GRANULÉ</p>	

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 - info@alphabioservice.ma

de ce salon ?

J. C. : Il faut d'abord rappeler l'enjeu du secteur agricole qui représente 40 % des emplois des actifs marocains et sa place dans le PIB national qui en fait l'un des moteurs économiques du Royaume. Le salon est rapidement devenu la vitrine du Plan Maroc Vert et donc des politiques agricoles Portées Par la Vision De Sa Majesté Le Roi Mohammed VI. Le salon est ainsi devenu une plateforme de rencontres et d'affaires où des opérateurs du monde entier nouent des partenariats fructueux pour l'ensemble des parties. Les professionnels marocains bénéficient également de promotions spéciales SIAM, notamment sur les machines agricoles tout en ayant l'opportunité de rencontrer sur place aussi bien des représentants du MAPM que des différentes banques et assurances, afin de bénéficier d'aides et de services financiers. Le SIAM facilite les affaires des agriculteurs et des professionnels, et la réussite de ce Salon est étroitement liée à la réussite agricole du pays.

Le salon bénéficie, en outre, de la politique d'ouverture du Royaume et de sa situation géographique, entre l'Europe et l'Afrique, qui lui permet d'être la porte de l'Afrique pour tous les investisseurs du monde entier, et de jouer le rôle de carrefour mondial



pour ce qui est de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Le SIAM joue donc ce rôle d'immense marché agricole et de tremplin commercial, idéal pour savoir ce qui se fait sur le continent et signer des partenariats à l'échelle internationale.

Par ailleurs, le Maroc étant un pays de culture agricole et culinaire, grâce à des pôles comme Elevage et Produit du Terroir, les marocains vont à la découverte de leur patrimoine et de leur identité. Mais ces pôles sont aussi des lieux d'une forte dynamique commerciale. Pour certaine coopérative,

la participation au pôle Produits du Terroir représente plus de 65 % de leur chiffre d'Affaire. Il est évident que le SIAM bénéficie, professionnellement, socialement et culturellement parlant, d'un terreau plus que favorable.

Enfin l'espace des conférences représente le socle et la notoriété du SIAM. Le programme des conférences attire tous les ans de grands noms de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la recherche contribuant à faire du SIAM une véritable université pour penser l'agriculture de demain.

Pour conclure, au fil des ans l'équipe du SIAM a développé une bonne expertise et un savoir-faire dans l'organisation de ce salon, et les exposants comme les visiteurs sont rassurés par le professionnalisme des organisateurs. C'est pour toutes ces raisons que le SIAM peut se targuer d'avoir un taux de fidélité de 87 % auprès de ses participants.

Dans le cadre du SIAM, la Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise au Maroc (CCBLM) participera au programme des conférences. Elle fera venir spécialement de la Belgique un expert qui interviendra dans le cadre d'échange et de partage dans le domaine de l'agriculture. Monsieur Pierre Heymans, Senior Market Specialist Agro Food Industry, Invest in Wallonia présentera le mercredi 25 avril en matinée : «Les structures d'accueil existantes pour aider les entreprises étrangères (marocaines) à s'installer»; et le jeudi 26 avril en matinée: «L'Analyse des grandes tendances dans le marché agroalimentaire pour les 30 prochaines années. Classement par ordre d'importance et impact sur le marché» Pour plus de renseignements, veuillez contacter la CCBLM au : 05 22 20 00 61 / 05 22 20 16 11

R : Quelles seront les nouveautés cette année ?

J. C. Cette année l'agencement spatial





du SIAM a été repensé en totalité pour offrir une meilleure fluidité de circulation aux visiteurs, afin que les exposants puissent bénéficier d'une visibilité stratégique.

L'idée de ce nouvel aménagement est d'améliorer la capacité commerciale des professionnels, et d'offrir aux

visiteurs un parcours plus agréable afin de plonger pleinement dans l'univers du salon.

La plupart des pôles ont été agrandit en raison de la forte attractivité du salon. Le chapiteau du pôle International a connu par exemple une augmentation de 30 % de sa superficie et dépasse 1 hectare et c'est une grande première au niveau national.

Cette année le SIAM met à l'honneur les Pays-Bas, second exportateur mondial de produits agricoles. Ce modèle économique est totalement en accord avec la thématique de cette année. Car le pilier de l'économie hollandaise repose entre autres sur l'innovation et des réseaux d'infrastructures logistiques extrêmement performantes, comme Rotterdam, premier port européen et «porte de l'Europe», qui assume le rôle de plaque tournante pour tous les produits agricoles et agroalimentaires circulant sur le continent.

Enfin, nous continuons de développer les plateformes B2B et les outils de communication dans le souci constant

d'améliorer ses services et le séjour des exposants afin de stimuler leurs affaires.

R : Quels seront les temps forts ?

J. C. : Outre les activités officielles, telles que l'inauguration, il y aura un riche programme de conférences ainsi que plusieurs signatures de conventions.

Le SIAM est également l'occasion de primer nos opérateurs et acteurs du monde agricole avec les Prix de la Presse Agricole et Rurale, les prix des Produits du Terroir remis par l'ADA, et les prix SIAM.

Enfin, comme chaque année, il y aura de nombreux concours et compétitions, notamment au pôle élevage qui regroupe les plus beaux spécimens du royaume et dont les compétitions sont présidées par un jury international. Ce sera aussi l'occasion d'assister à des shows équestres ainsi qu'à plusieurs événements culturels à travers la ville.

Remerciements à Monsieur César Augeron



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.ubscode.es www.arconvert.com

LE PAVILLON FRANCE

Comme chaque année, le pavillon France occupe une place centrale dans ce salon.

Plusieurs entreprises de toutes les régions françaises sont attendues. Elles proposent leur savoir-faire et leur expertise dans différents domaines : élevage, machinisme agricole, agrofourniture, horticulture et pépinière.

L'agence Business France et la CFCIM collaborent pour faire de cette opération un succès. Elles proposent pour se faire des programmes de rendez-vous sur site entre entreprises françaises et opérateurs marocains ainsi qu'une publication : «le Marché du machinisme agricole et des équipements pour l'industrie agroalimentaire au Maroc».

Entretien avec Catherine Bonnet Rousseau, Chef de projet chez Business France (Export) et Khadija El Idrissi, Chef de Projet à la CFCIM.

Pourquoi Business France est aussi fidèle chaque année au SIAM?

La participation française est traditionnellement importante sur le SIAM, qui est un salon de grande ampleur et incontournable pour le secteur agricole et agroalimentaire, au Maroc mais aussi en Afrique.

Le Pavillon France sera encore cette année bien présent, il est organisé pour la 10ème édition consécutive par Business France avec son partenaire au Maroc, la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM).

Les entreprises françaises sont toujours très motivées pour participer à ce salon et Business France se doit de les y



accompagner.

Quels sont les avantages du Pavillon France?

Le Pavillon France permet de rassembler, sous une bannière commune « Creative France » et au cœur du Pôle international du SIAM, une grande diversité de sociétés françaises qui vont proposer leur savoir-faire et leur expertise aux visiteurs du salon.

Quels profils de sociétés seront présents sur ce pavillon?

Il s'agira principalement de PME dont plusieurs sont déjà actives au Maroc, et désireuses de consolider et de développer leurs relations d'affaires. Nous aurons aussi le plaisir d'accueillir cette année la région Occitanie / Pyrénées – Méditerranée sur le Pavillon France.

Que proposeront les sociétés aux visiteurs?

Les sociétés proposeront aux visiteurs une grande diversité de produits et de services : génétique bovine, vente de reproducteurs, d'animaux vivants, de produits et services pour l'élevage (équipements d'élevage, nutrition animale, hygiène en élevage, etc.), pépinières fruitières et viticoles, équipements pour la production laitière et pour la production de jus de fruits. Elles pourront ainsi informer les visiteurs des dernières techniques dans leurs secteurs d'activité respectifs.

Placés sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, la 10ème édition des Assises Nationales de l'Agriculture et la 13ème édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) se tiendront respectivement le 23 Avril et du 24 au 28 avril à Meknès.

Les Assises de l'agriculture sont un événement phare du secteur agricole. Il Organisé chaque année à Meknès par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, il permet d'exposer le bilan annuel des réalisations et les orientations stratégiques du secteur pour les années à venir.

La thématique retenue pour cette 10ème édition est «La jeunesse, principal moteur et bénéficiaire de développement agricole ». Il s'agit à travers cette thématique de revenir sur le rôle de la jeunesse dans le développement agricole et les solutions apportées par le Plan Maroc Vert pour la jeunesse rurale.

www.businessfrance.fr
www.cfcim.org

PAVILLON FRANCE PÔLE INTERNATIONAL – I-11

SIAM 2018 - MAROC - MEKNÈS
24 AU 29 AVRIL 2018



EN PARTENARIAT AVEC :



PETITS FRUITS ROUGES

Un secteur hyper dynamique

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

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

Les fruits rouges sont actuellement parmi les spéculations fruitières les

plus rentables et sont très demandés par les marchés, notamment européens et américains. Peu de pays en maîtrise la culture, surtout pour les productions hors saisons qui commencent en novembre et se terminent en mai, soit peu avant l'entrée des productions saisonnières qui proviennent des régions montagneuses froides.

Sur le plan compétitivité commerciale,

la situation en Europe, principal marché visé par les producteurs marocains, montre que ce marché ne peut pas satisfaire ses besoins en fruits rouges pendant la période hivernale et une partie de la période printanière. En effet, bien que plusieurs pays européens soient producteurs de petits fruits rouges, leur production n'arrive sur le marché qu'à partir de



Assurant près de 18.000 emplois permanents, le secteur des petits fruits rouges, dont la superficie exploitée s'élève à 7.200 ha, a connu récemment la création de la Fédération interprofessionnelle marocaine des petits fruits rouges visant la promotion et le développement de la filière, qui se charge de l'encadrement des professionnels du secteur, outre la présence d'investisseurs intéressés par l'industrie et la valorisation des produits de la filière.





la période juin-juillet. Pendant le reste de l'année, l'approvisionnement se fait notamment du Chili et du Mexique. Le Maroc peut donc aisément se positionner sur ce marché compte tenu de sa proximité géographique avec l'Europe qui lui confère un avantage concurrentiel durable par rapport aux



pays de l'Amérique Latine.

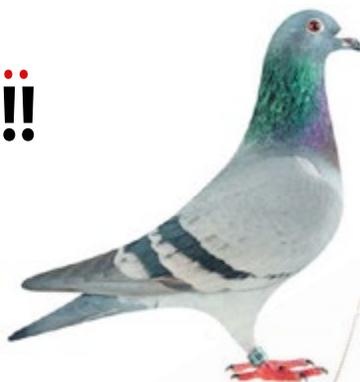
CONTRAT-PROGRAMME

Un contrat programme primeurs a été conclu en 2009 entre l'Etat et les Associations professionnelles concernées visant à l'horizon 2020 d'atteindre pour les fruits rouges, une superficie de 8.900 Ha et une production de 360.000 T par an, dont 80.000 T destinées à l'exportation. Les

objectifs du contrat programme sont en bonne voie, la filière ayant connu une très grande évolution lors des dernières années.

L'encadrement de cette filière est assuré par deux associations professionnelles membres de la FIFEL : l'Association Marocaine des Conditionneurs Exportateurs de Fraise (AMCEF) et l'Association Marocaine de Production des Fruits Rouges (AMPFR) qui veillent

**Ils sont partout...
Nous aussi !!!**



***N'attendez pas d'être infesté
pour nous consulter !***

Études et devis gratuits
0522 23 56 81



Stop
nuisibles®

10
ans

DÉRATISATION - DÉREPTILISATION - DÉSINSECTISATION - DÉPIGEONNAGE

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma

à la mise à niveau des entreprises agricoles, la diffusion des informations sur le marché, l'amélioration du niveau technique et organisationnel des entreprises agricoles et la participation à la formation des agriculteurs et des agro-industriels.

La filière des petits fruits rouges (fraise, framboise et myrtille) joue un rôle socio-économique important. Elle montre également une grande dynamique à l'export grâce à la forte demande de la part des pays européens en particulier.

PRODUCTION

Selon des données sur la filière des petits fruits rouges (fraise, framboise, myrtille), dévoilées à l'occasion de la deuxième édition du Festival national des petits fruits rouges, ce secteur joue un rôle socio-économique non-négligeable au Maroc. Sur le plan social, il procure un total de 4,5 millions de journées de travail, soit l'équivalent de près de 18.000 emplois permanents, alors que sur le plan économique, les exportations des petits fruits rouges en



frais et surgelés/congelés représentent une source de devises pour le pays.

Dans ce sens, M. Akhannouch a affirmé, dans une déclaration à la presse, que la filière des petits fruits rouges est un secteur réussi au Maroc qui dispose d'un avenir prometteur, faisant état d'une superficie de 7.200 ha, d'une production annuelle de 200.000 tonnes/an et d'un volume d'exportation annuel avoisinant les 100.000 tonnes (50% en congelés et 50% en frais) avec un chiffre d'affaires s'élevant à 3,5 milliards de dirhams

par an, en plus d'un nombre important d'emplois permanents.

Périmètre du Loukkos : Véritable grenier national des petits fruits rouges

Grâce aux bons résultats de la production et la demande croissante des marchés européens pour la fraise au Maroc, la superficie de cette culture a augmenté pour atteindre environ 3.660 ha au cours de la campagne agricole 2016-2017, dont 80% sont localisés au niveau de la région de Tanger-Tétouan-

Un nouveau venu : le Goji

Que sont les baies de goji?

Le goji est un petit fruit originaire du Tibet dont la forme se rapproche d'une tomate cerise allongée, d'une saveur légèrement sucrée. Très prisé en Asie depuis des siècles, notamment pour ses vertus anti-vieillessement et ses pouvoirs curatifs. Dans la culture tibétaine, la consommation de baies de goji est synonyme de longévité. La médecine traditionnelle chinoise utilise depuis des milliers d'années des traitements à base de baies de goji. D'ailleurs ces bienfaits ont même été mentionnés dans «Shen Nong Ben Cao Jing», un livre ancien détaillant les connaissances médicinales et agricoles de l'empereur chinois mythique Shen Nong. C'est le livre le plus ancien qui puisse exister sur les herbes chinoises.

Quelles en sont les propriétés?

Le goji est considéré comme un super-aliment aux 1.000 vertus, il est l'un des aliments les plus riches en nutriments sur la planète. Les baies contiennent en effet 18 acides aminés, 21 oligo-éléments (dont le calcium, le phosphore, le zinc ou encore le germanium), des vitamines (B1, B2, B6, C et E), des acides gras et de nombreux autres nutriments. A titre de comparaison, les baies de goji contiennent 3 fois plus de vitamines C que les oranges.

Les baies de Goji ont été longuement recherchées pour leur capacité à générer des sensations de bien-être, améliorer l'état psychologique, favoriser une bonne santé gastro-intestinale, aider à renforcer le système musculo-squelettique et la santé en général.

Elles sont faciles à ajouter aux repas pour stimuler les niveaux d'énergie.

Les baies de Goji seraient efficaces contre le diabète, l'hypertension, les maladies infectieuses et les maladies courantes comme le rhume ou la fièvre. Traditionnellement, elles ont également été utilisées pour lutter contre la dépression et l'anxiété ou d'autres troubles de l'humeur. Elles sont une grande source d'antioxydants connus sous le nom de bêta-carotène, ainsi que d'autres phyto-nutriments qui aident à protéger la peau et la santé oculaire. Grâce à leur capacité à réduire la glycémie, à réguler le taux de cholestérol et à maintenir l'équilibre idéal du niveau des triglycérides, elles sont également utilisées pour prévenir les maladies cardiaques.



Remerciements à Badreddine Lokmane de Al Khaled Group



En 2017, une nouvelle espèce a été introduite au Maroc. Il s'agit du Murier qui représente actuellement 16 ha avec un avenir prometteur en superficie et en production.

Al hoceima (Loukkos).

Quant à la production des fraises, elle a atteint 153.000 tonnes au cours de la campagne 2016-2017, dont 125.000 tonnes au niveau du Loukkos.

Pour la framboise, la superficie globale s'est élevée à 1.700 ha (700 ha au niveau du Loukkos) au cours de la même campagne et a engendré une production d'environ 17.500 tonnes

(7.500 au niveau du Loukkos) destinée essentiellement à l'exportation.

La culture des myrtilles a occupé, quant à elle, une superficie de 1.830 ha (730 ha) et a généré une production de près de 19.700 tonnes, dont 8.700 tonnes au niveau du Loukkos.

Fort dynamisme à l'export

La filière des petits fruits rouges est une des cultures à haute valeur ajoutée ayant un grand potentiel à l'export.

En effet, grâce à plus d'une vingtaine d'unités de conditionnement et de surgélation le volume exporté des fruits rouges représente 65% de la production totale des fraises, 90% des



framboises et 95% des myrtilles.

Au niveau des exportations, M. Akhannouch a fait savoir que les marchés sont diversifiés avec l'Union européenne (UE) comme destination principale, en plus d'une ouverture sur les États-Unis, le Canada et le Japon.

En effet, selon les mêmes données, la destination principale des exportations marocaines en petits fruits rouges reste l'UE avec 95% du volume exporté. L'Espagne représente 35% des exportations, suivi de la France (33%) et du Royaume-Uni (20%).

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 !

Pour IPBM (Interprofession Maroc), l'interprofession de la filière des petits fruits rouges, la production marocaine va continuer à se développer et les volumes à l'export vont augmenter. Selon les données IPBM les volumes ont totalisé 103.004 tonnes exportés vers 41 pays.

CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

Le secteur des fruits rouges présente divers niveaux d'intégration. Trois circuits de commercialisations principaux coexistent (court, moyen et long) présentant chacun des niveaux de complexité variables.

Les producteurs peuvent être classés en trois groupes principaux

- Les exploitations agricoles à grande échelle intégrées
- Les exploitations agricoles à grande échelle non intégrées
- Les petites exploitations

Le premier groupe comporte essentiellement des exportateurs étrangers espagnols, français, hollandais, belges et portugais bien intégrés qui produisent des fraises avec des surfaces minimales de 50 ha. Ces groupes agro-industriels étrangers contrôlent la plus grande partie des importations de plants au Maroc par le biais de leurs relations avec les pépinières étrangères. Outre la vente des plants aux producteurs marocains, ils ont aussi tendance à prendre en charge leurs opérations de commercialisation. Ils prélèvent une commission sur les exportations de fraises fraîches et surgelées.

Le deuxième groupe comprend des producteurs marocains partenaires de groupes agroindustriels nationaux ou étrangers centrés sur l'exportation de produits frais et surgelés.

Le troisième groupe enfin, rassemble des petits producteurs marocains produisant essentiellement pour le marché intérieur. Certains d'entre eux arrivent toutefois à vendre une partie de leur récolte à l'export.

Remerciements à la DRA de Tanger-Tétouan, au Ministère de l'agriculture et au Groupe Crédit Agricole du Maroc



2ème Festival National des petits fruits rouges

M. le ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts a présidé à Larache, en mars dernier, la cérémonie d'ouverture de la 2ème édition du Festival national des petits fruits rouges, placée sous le thème «L'organisation interprofessionnelle, un puissant levier de développement du secteur des petits fruits rouges».

Initiée par l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole du Loukkos (ORMVAL) et placée sous l'égide du ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, cette manifestation économique constitue une plateforme de promotion et de développement de la filière, d'échange entre les différents acteurs et de rencontre des clients à fort potentiel d'achat. Elle se veut aussi un rendez-vous annuel des professionnels, chercheurs et institutions de développement pour la promotion de l'investissement et le développement de partenariat, et constitue une réelle occasion d'ouverture et de communication autour des nouvelles technologies en la matière.

AL KHALES GROUP



Dévoué à apporter une valeur ajoutée aux consommateurs à travers des produits sains et bénéfiques pour la santé. Al Khales Goup est une société née en 2016, basée à Rabat et investissant dans l'agriculture et l'agroalimentaire. Sa culture est basée sur ses valeurs fondamentales ancrées dans le respect, l'intégrité, la passion, le leadership et la qualité. Entretien avec Badreddine Lokmane, Executive Director Marketing & Sales chez Al Khales Group

Pourquoi vous être spécialisé dans la culture des baies de Goji?

Après une longue réflexion, et sur la base de notre étude de marché, Al Khales Group s'est décidé d'investir dans la culture de la baie de goji pour plusieurs raisons :

1- Proposer à nos consommateurs marocains comme européens et américains un fruit sain, produit selon les normes internationales notamment européennes et Américaines.

2- Participer au développement de l'agriculture marocaine en produisant un fruit à forte valeur ajoutée pour l'économie marocaine.

Dans quels pays poussent ces petits fruits rouges?

Historiquement, au Tibet et en Chine, ainsi que les pays limitrophes. Par



contre, depuis quelques années nous avons remarqué la naissance de quelques petites fermes dans certains pays Européens (Espagne, France, Italie, Allemagne) et aux USA.

A noter qu'en date d'aujourd'hui, notre ferme Al Khales est considérée comme la plus grande ferme intégrée, en Afrique, Moyen Orient, Europe et USA, en termes de nombre de plantes mais aussi en termes d'espace planté.

Poussent-elles au Maroc et dans quelle région?

Actuellement, nous la faisons pousser dans la région de Kenitra et plus précisément à Sidi Yahya Ghrab.

Le Maroc est-il propice à ce genre de culture?

En effet, nous avons des terres fertiles et un climat favorisant la croissance de la baie de goji notamment dans la région de Gharb.

Quelles sont les déclinaisons du goji en agroalimentaire?

Al Khales Groupe a réussi, aujourd'hui,



à planter 3 variétés principales de baie de goji. Nous avons ainsi la stratégie de décliner notre produit sous différents formats et dans différentes catégories: Goji Frais, Miel de Goji, Goji séché Jus de Goji, Confiture de Goji, Goji en poudre, ...

D'ailleurs dans quelques mois, nous lancerons nos principales marques; Marrakech Goji et Bee Goji.

Ce produit a t'il de beaux jours devant lui?

La demande est en croissance constante, les consommateurs font plus attention à leur santé et demandent des produits sains, naturels et respectant l'environnement et la santé humaine.



Monsieur Badreddine Lokmane est diplômé d'une des plus grandes Écoles de commerce de France. Il a effectué un brillant parcours professionnel et a su évoluer au cœur de grandes multinationales telles que Johnson & Johnson France, Tetra Pak, DeLaval. Il a occupé plusieurs postes de responsabilités dans différents secteurs d'activité. Son style de management est basé sur la passion, le leadership et la rigueur.

Av Ouled Fares, 1 lots Oum El Kheir -
Bir Kacem - Rabat

Tel: +212 (0) 537 751 111 (Ext :711)

Mob: +212 (0) 689 782 711

badreddine.lokmane@alkhalesgroup.com

FENIE BROSSETTE

Au service de l'éclairage public

S'appuyant sur la sensibilisation aux notions d'éco-conception, de consommation responsable, et le développement durable, Fénie Brossette via son management, a profité de la 2ème édition du FEL pour permettre aux professionnels ainsi qu'au grand public d'être au courant des nouveautés.

Monsieur Ratim, pourriez vous nous présenter Fénie Brossette, et son histoire dans le domaine de l'éclairage public ?

Depuis plus de 60 ans Fénie Brossette et son partenaire ECLATEC proposent au Maroc des technologies innovantes et performantes. Nous démontrons ainsi jour après jour la qualité de notre savoir-faire dans ce domaine et cela grâce à notre bureau d'études (spécialisé dans les études photométriques) qui propose la meilleure solution d'éclairage à des conditions très compétitives. L'économie énergétique, le respect des normes et la qualité des ambiances lumineuses sont au centre de nos préoccupations, afin d'assurer la meilleure lumière à nos concitoyens et ce, à moindre coût.

Parmi nos réalisations nous pouvons citer le Méchouar de Rabat, la corniche El Jadida, Salé et Sidi Bouzid, le complexe Mohamed V, la corniche de Tanger, ainsi que d'autres réalisations à Rabat, Casablanca, Ifrane, Tanger, Tétouan, Fnideq, Larache, EL Hoceima, Ouarzazate, Oujda...

Et pour mettre plus de qualité à la disposition des populations, le leader marocain capitalise fortement sur l'expertise de son partenaire ECLATEC dont il commercialise les solutions. En effet, ECLATEC est parmi les premières entreprises à avoir développé la technologie LED et le smart lighting. Aujourd'hui, elle conçoit des solutions efficaces, fiables et respectueuses des normes, qui s'inscrivent dans la durée.

Un pronostic sur les lendemains de l'éclairage LED au Maroc?

Au rythme de la progression actuelle, l'éclairage LED est toujours en développement et demeure notre priorité. Il est en passe de devenir une



référence en ce qui concerne l'éclairage et cela grâce à son meilleur rendement de flux par watt consommé, et à sa durée de vie. Notre position a été de nous doter d'un savoir-faire multidimensionnel et de nous positionner en tant que pionnier dans le secteur de l'éclairage. Cette stratégie experte et anticipative a permis à l'entreprise d'attirer l'attention des plus grands donneurs d'ordre dans le domaine de l'éclairage tels que : la Lydec, les administrations, les collectivités locales...

Pensez-vous développer des systèmes d'éclairages intelligents sur le marché LED?

Nous disposons déjà de cette technologie qui consiste à gérer les zones d'éclairage et les heures d'opération et notamment utiliser la bonne quantité de lumière suivant la norme EN13201, aux bons endroits (sur les voies circulées et les trottoirs, mais pas sur les bâtiments adjacents) et aux bons moments de la nuit (par exemple en réalisant un abaissement de 50% du flux lumineux au cœur de la nuit quand la circulation se fait rare) pour assurer une gestion adéquate du besoin d'éclairer. Ainsi le système ECLATEC propose, selon le type de luminaire, jusqu'à dix fonctionnalités complémentaires, visant à réduire les consommations électriques et accroître le confort et la sécurité des usagers, ainsi que la préservation

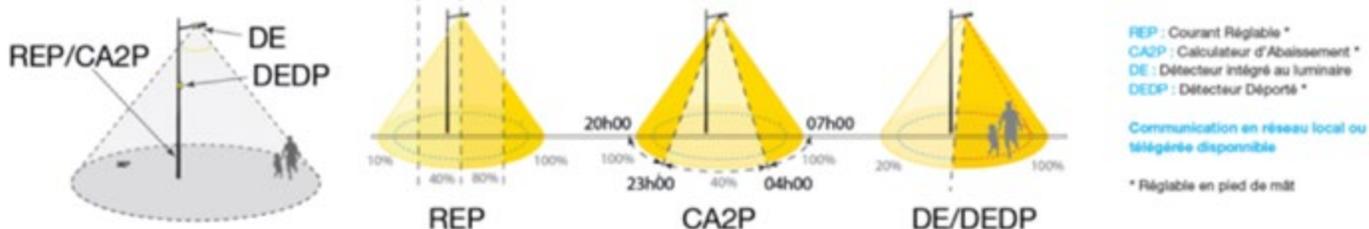


des écosystèmes. Ces systèmes ECLATEC, dits «intelligents», peuvent être intégrés au point lumineux ou déportés à l'extérieur de ces derniers, afin que les luminaires soient pilotés individuellement, ou par groupes, ou encore par télégestion.

Quelles sont vos nouveautés proposées cette année en terme d'éclairage LED?

Fénie Brossette propose un choix étendu de luminaires à LED et de systèmes de commande d'éclairage haut de gamme

AJUSTEMENTS ET OPTIONS DE SMART CONTROL



pour l'éclairage urbain, décoratif et industriel, tout en proposant des solutions qui permettent de distribuer le meilleur niveau d'éclairage au bon moment et au bon endroit, et cela par :

- Un éclairage maximal instantané;
- Les luminaires LED atteignent un niveau maximal de luminosité dès l'allumage;
- Une durée de vie des lampes à LED largement supérieure à celle des autres technologies, grâce aux technologies LED et Smart Lighting;
- Une économie moyenne entre 40% et 80% d'énergie;
- Une amélioration de la rentabilité de l'investissement : l'achat et le remplacement d'une lampe LED sont moins fréquents;
- La réduction de 50% à 75% des coûts d'entretien ainsi que la réduction des émissions des gaz CO₂.

Quels sont pour vous les risques du passage à la technologie LED en éclairage public ?

Avec l'arrivée de cette technologie, de nombreuses sociétés d'électronique, voyant l'opportunité de ce marché, se sont lancées dans l'aventure, mais sans expérience de l'éclairage ni des réseaux électriques d'éclairage public. Aussi l'offre est maintenant très hétéroclite en terme de qualité et ceci peut desservir l'image de cette technologie. Le maître d'ouvrage doit être très prudent sur de nombreux points sur lesquels certains fabricants jouent. Par exemple le flux sortant des luminaires n'est pas égal à celui de la LED, il faut considérer

une perte de flux lorsque celui-ci passe au travers de l'optique et du verre de fermeture du luminaire, alors attention aux documentations de produits qui vous annoncent des flux ou rendements lumen/watt astronomiques.

Encore faut-il que le flux lumineux soit dirigé vers ce qu'il est nécessaire d'éclairer et non « baver » sur les façades des bâtiments, dans les jardins des villas... Aussi il est impératif que le maître d'ouvrage demande aux fournisseurs une étude photométrique et compare les niveaux d'éclairage sur les voies considérées et la puissance consommée pour le projet.

Le confort visuel et la respect de la biodiversité passent par l'utilisation de température de couleur du type blanc neutre (4000K) ou blanc chaud (3000 voire 2400K), donc attention aux produits en blanc froid (5000 ou 6000K) qui offrent une couleur blafarde, éblouissante et très agressive pour la faune et la flore.

Le management thermique du luminaire est un critère crucial de la conception du luminaire, le fabricant doit être capable de montrer ses rapports d'essais de test thermique qui prouvent que le luminaire et l'ensemble des composants ne dépasse pas 75° C après plusieurs heures de fonctionnement réel et non pas uniquement des tests concernant les LED en laboratoire à 25°C.

Il existe différents types de LED. La technologie LED haute puissance (2 à 3W par LED) offre le meilleur rapport

efficacité lumen/watt, confort visuel et pérennité. Une technologie comme la LED COB (10 à 15W en un seul point) est difficile à maîtriser thermiquement et la concentration en un seul point d'un grand nombre de watt rend le luminaire éblouissant.

Le réseau d'éclairage public n'offre pas une qualité de l'électricité calibrée et sans pollution comme celle d'un bâtiment neuf, aussi il est primordial d'utiliser un luminaire qui intègre un niveau de protection élevé contre les surtensions, les harmoniques, par exemple à 10KW comme il est réalisé en standard avec les produits de notre partenaire ECLATEC

La maintenabilité des luminaires doit être pensée à sa conception avec une accessibilité aisée aux composants, leur remplacement aisé même si la géométrie des composants évolue dans le temps.

Siège Social : 284, Bd Zerktoni - Casablanca
 Tel : 05 22 63 91 00 à 07
 Fax : 05 22 49 02 27



DACHSER MOROCCO

LE CHANGEMENT DE DIRECTION DANS LA CONTINUITÉ, M'HAMED CHRAIBI SUCCÈDE À FRÉDÉRIC SEILLIER

DACHSER, groupe international allemand, leader européen dans le transport et la logistique implanté au Maroc depuis 1984 annonce le départ de Frédéric Seillier et la nomination de M'Hamed Chraïbi à la direction de la filiale marocaine.

Voici plus de 20 ans que vous êtes à la direction de DACHSER et 26 ans que vous faites partie du Groupe, pourriez-vous nous décrire les évolutions que vous avez connues ?

Frédéric Seillier : Lorsque j'ai pris la direction générale de Gravelleau en 1996 (aujourd'hui DACHSER Morocco), l'entreprise existait à Casablanca depuis 1984 et concentrait l'essentiel de son activité autour de liaisons routières régulières entre la France et le Maroc, en accompagnant notamment les industries du textile, de la chaussure et du cuir. J'ai multiplié avec mes équipes les investissements et la création de nouvelles liaisons routières directes avec l'Espagne, le Portugal, l'Italie, l'Angleterre et la Turquie puis intégré l'ensemble des métiers



de la chaîne logistique en créant de nouveaux services de transport aérien et maritime. En 2006, j'ai développé la logistique nationale en créant la première plate-forme logistique à Mohammedia et lancé en parallèle le transport national en full truck.

En 21 ans, notre chiffre d'affaires a décuplé pour atteindre près de 200 millions de dirhams en 2017. Durant cette période, plus de 200 emplois directs ont été créés. D'un simple bureau en 1996, DACHSER Morocco compte aujourd'hui 3 agences nationales à

Casablanca, Mohammedia et Tanger, une plate-forme intercontinentale dans la zone franche logistique de Tanger Med Hub, un bureau de représentation à l'aéroport Mohammed V et à Tanger Med, avec au total une surface d'exploitation en propre de 44.000 m². Ma dernière réalisation aura été d'achever la restructuration du site logistique de Mohammedia qui, à compter de mai 2018, abritera le nouveau MEAD de DACHSER et concentrera l'ensemble des métiers logistiques sur un même site moderne et aux normes internationales.

La « maison du futur de DACHSER Morocco » est donc à Mohammedia ; elle est destinée à apporter de nouvelles solutions créatives et des outils logistiques encore plus performants.

DACHSER est en plein essor, de nombreux projets sont en déploiement et vous mettez fin à votre mission. Pourquoi cette décision qui semble si soudaine ?

Frédéric Seillier : Cette décision a été mûrement réfléchiée et organisée de manière à assurer la continuité de l'entreprise malgré le changement de direction. J'ai la satisfaction de





laisser une entreprise structurée, aux bases solides ayant de forts leviers et potentiels de croissance. Je suis fier du chemin parcouru avec mes équipes.

Ma décision de quitter DACHSER est sans aucun doute la décision la plus difficile que j'ai dû prendre dans ma carrière. Après 26 ans de travail sans relâche pour bâtir la «maison DACHSER» au Maroc et après avoir assuré une transition dans les meilleures conditions, il est temps pour moi d'accorder plus de temps à ma vie personnelle et de m'ouvrir de nouvelles perspectives. Je resterai toujours fortement attaché au monde de la logistique au Maroc et qui sait peut-être un jour œuvrer pour l'amélioration de la chaîne logistique au Maroc.

M.Chraibi, quel regard portez-vous sur votre nouveau challenge à savoir la direction d'une des plus grandes entreprises de transport et de logistique au Maroc?

M'Hamed Chraibi : En faisant évoluer le système d'organisation et de management interne de DACHSER dès les années 2010, Frédéric a jeté les bases d'un management horizontal et participatif. Tout a été pensé pour accompagner la forte évolution de l'entreprise. Avec Frédéric et notre Comité de Management, nous avons posé les fondements nécessaires pour une croissance durable du groupe DACHSER au Maroc. Aujourd'hui, DACHSER est une entreprise solide

et leader sur son marché. Je suis personnellement prêt à relever ce challenge et mettrai tout en œuvre pour poursuivre notre développement, concrétiser nos projets stratégiques et continuer sur le chemin de la réussite avec l'adhésion et le concours des équipes en place.

Vous insistez sur les termes de changement dans la continuité pour parler de ce changement de direction, pourriez-vous être plus explicite?

Frédéric Seillier : Un manager responsable doit savoir transmettre le relai au moment adéquat pour préserver les équilibres et pour que ce changement soit une opportunité pour une nouvelle écriture du futur. Il se doit de préparer l'entreprise pour les générations futures et donc gérer sa succession. Pour cela, il est important de savoir identifier et faire évoluer les potentiels. Après 7 ans d'étroite collaboration avec M'Hamed j'ai pu apprécier ses qualités professionnelles et personnelles et sa capacité à relever les défis.

Aussi, il m'a paru opportun et judicieux de proposer et d'appuyer sa candidature à ma succession.

Je suis fortement convaincu qu'il saura prendre le relai et faire progresser la filiale vers de nouveaux horizons. Il aura bien sûr besoin de toutes les énergies positives pour activer les leviers du développement et assurer la pérennité de l'entreprise.

M'Hamed Chraibi : Frédéric Seillier est un leader qui laisse derrière lui un héritage unique. J'en profite d'ailleurs pour le remercier vivement de m'avoir proposé à sa succession et de m'avoir permis de découvrir tous les rouages de l'entreprise. Toutes les conditions sont favorables pour une prise de succession sereine. Ses qualités managériales et notamment sa qualité d'écoute, font de Frédéric un bon manager, qui aura marqué l'histoire de DACHSER au Maroc. Après 7 ans de proche collaboration, une forte relation de confiance nous lie. Mais effectivement, si l'homme aux commandes de l'entreprise change, notre vision, nos projets, notre stratégie, et notre politique ne changent pas. Notre organisation a été réfléchie et conçue pour que les processus soient les garants de nos activités.

La planification stratégique de DACHSER Morocco appelée «Maroc Vision 2020» se poursuit. Nos champs de développement stratégique sont clairement identifiés ainsi que notre mission. Tous les paramètres sont maîtrisés pour un changement dans la continuité.

Et pour DACHSER, quels sont les projets à court terme ?

M'Hamed Chraibi : Notre projet phare actuellement est le transfert de notre MEAD de Casablanca sur notre plateforme de Mohammedia, qui devrait s'opérer en mai 2018, après avoir obtenu les toutes dernières autorisations de l'Administration des Douanes. Notre agence de Casablanca sera dorénavant dédiée à la logistique urbaine et à la city distribution en phase avec le plan stratégique logistique urbain du Grand Casablanca qui souhaite décongestionner le centre-ville. Nous travaillons également beaucoup sur les processus de digitalisation et profitons de l'impulsion donnée par l'Administration des Douanes dans le projet SES de dématérialisation des déclarations de dédouanement, pour intégrer la démarche et rendre donc plus souple le traitement administratif et la traçabilité de la chaîne logistique.

Rue Abou Bakr Bnou Koutia, Casablanca
Téléphone : +212 (0) 522 675 850

LOGISTIQUE

Le développement du grand Casablanca

Le secteur de la logistique au Maroc présente de réelles opportunités aussi bien pour les activités de transport, de services logistiques intégrés, que pour l'infrastructure logistique proprement dite.

La compétitivité logistique représente un maillon important de la politique de développement du secteur de la logistique au Maroc, eu égard à son impact direct et immédiat sur la compétitivité globale des échanges commerciaux du Royaume.

Une nouvelle vision stratégique pour le secteur de la logistique a été rendue possible grâce au bond réalisé en termes de développement et de modernisation des infrastructures de transport, grâce notamment à la politique des grands chantiers et à l'achèvement des réformes de libéralisation et de mise à niveau des transports terrestre, maritime et aérien et de la logistique portuaire.

STRATÉGIE SECTORIELLE

IMPACTS GÉNÉRAUX ATTENDUS

DE LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE LOGISTIQUE

- Réduction des coûts logistiques au Maroc : baisse du poids des coûts logistiques / PIB de 20% actuellement à 15% à l'horizon 2015, au profit des consommateurs et de la compétitivité des opérateurs économiques à travers une gestion optimisée, sécurisée et massifiée des flux de marchandises ;
- Accélération de la croissance du PIB : en réalisant une croissance additionnelle de 0,5% soit une valeur ajoutée directe de 20 milliards de dirhams ;
- Création d'emploi : 36.000 postes à moyen terme, et environ 96.000 emplois à la fin du programme ;
- Contribution du secteur de la logistique au développement durable du pays : à travers la réduction des nuisances: baisse du nombre de tonnes * kilomètre de 30% et réduction des émissions de CO2 de 35% à l'horizon 2015, d'où la réduction de la pollution et la décongestion des routes et des

villes.

RÉALISATIONS CHIFFRÉES

- 1/3 du foncier nécessaire au déploiement du réseau national de zones logistiques a été mobilisé.
- 2,5 milliards MAD comme investissement public mobilisé pour le développement des zones logistiques de Casablanca et améliorer leur connectivité.
- Construction sur 14 ha de la 1ère tranche de la plateforme logistique de la Société Nationale des Transports et de Logistique à Zenata, la 2ème tranche est en cours de réalisation avec une offre de foncier logistique aux opérateurs privés de 7 entrepôts construits de 6 000 m² chacun.
- Construction en cours sur 12 ha de la 1ère tranche de la zone logistique MITA de l'Office National des Chemins de Fer. La première tranche de cette plateforme logistique a été achevée en Septembre 2013 (des entrepôts de stockage et des bureaux : 28.000 m², des entrepôts de messagerie : 4.000 m², un centre d'affaire : 4.500 m²).

CONTACTS UTILES

Ministère de l'Équipement et du



Transport

<http://www.mtpnet.gov.ma/>
Agence Marocaine de Développement de la Logistique

<http://www.amdl.gov.ma>

Source: Agence Marocaine de Développement de la Logistique
<http://www.amdl.gov.ma/amdl/zones-logistiques-du-grand-casablanca/>

LE DÉVELOPPEMENT DU GRAND CASABLANCA

Afin de contribuer au développement durable du Grand Casablanca et dans l'objectif d'une intégration au schéma d'aménagement du territoire existant, le schéma national des Zones Logistiques Multi-Flux (ZLMF) prévoit la mise en place, dans cette région, en plus de la zone de Mita, de huit ZLMF

LOGISMED & EUROLOG 2018

2 EVENEMENTS EN 1

La 7ème édition de Logismed sera organisée conjointement avec le Congrès International de la Logistique – Eurolog - du 9 au 11 mai 2018 à Marrakech, en parfaite cohérence et homogénéité pour en faire l'événement de l'année dans le secteur logistique au Maroc.

Logismed innove en organisant sa prochaine édition en dehors de Casablanca, au même titre qu'Eurolog qui se tiendra pour la première fois en dehors du continent européen, faisant ainsi de Marrakech et pour 3 jours la capitale de la logistique. Cet événement d'envergure offrira, à côté de l'espace d'exposition, une plateforme pour l'échange d'idées entre les meilleurs experts nationaux et internationaux de la logistique et de la Supply-Chain issus aussi bien du milieu professionnel que de la recherche scientifique. Il englobera une série de conférences, de tables rondes, d'ateliers et de visites de terrain.



8 ZLMF

Afin de contribuer au développement durable du Grand Casablanca et dans l'objectif d'une intégration au schéma d'aménagement du territoire existant, le schéma national des zones logistiques Multi-Flux (ZLMF) prévoit la mise en place, dans cette région, en plus de la zone de Mita en cours de développement par l'ONCF sur 32 ha, de huit ZLMF (Zenata, Oulad Hadda, Deroua, Nouaceur, Oulad Saleh, Bouskoura, Lakhyayata et Nouvelle Ville de Sahel Lakhyayta), sur une superficie totale de 978 ha dont 607 ha en 2015, et couvrant l'ensemble des cinq grands types de plateformes logistiques.

Le déploiement de la stratégie logistique dans la région du Grand Casablanca comprend, outre le développement des plateformes logistiques sur des assiettes foncières à dominance publiques, la mise en place d'un nouveau schéma opératoire portuaire avec notamment la réalisation d'une connexion routière et ferroviaire dédiée en plus de mesures pour la régulation du transport au niveau de la ville de Casablanca notamment la sortie et la circulation des portes conteneurs et des camions poids lourds.

sur une superficie totale de 978 ha, et couvrant l'ensemble des cinq grands types de plateformes logistiques.

Zone Logistique Multi-Flux de Zenata
Le projet de la Zone Logistique Multi-Flux Zenata constitue une grande opportunité, non seulement de structuration logistique du Grand Casablanca, mais aussi d'articulation de l'ensemble du réseau marocain de Plateformes Logistiques. Son emplacement et ses dimensions sont adaptés à un projet de projection stratégique nationale et internationale à court, moyen et long termes. La zone logistique de Zenata est de loin la plus importante plateforme des zones prévues par le schéma national intégré des zones logistiques, aussi bien

Désignation	Longueur en km	Coût MDH	Observations
Construction en 2x3 voies du port à la RR322 (ANP)	4,3	700	PROJET LANCÉ PAR SA MAJESTÉ Travaux en cours
Elargissement de la RR 322 à 2x3 voies	6,6	600	CONVENTION DE PARTENARIAT POUR L'AMENAGEMENT DU TRONÇON TERRESTRE SIGNÉE DEVANT SA MAJESTÉ Lancement des travaux
Création de 2x2 voies en site propre de la RR 322 (PK 10) et la RP 3000	1		
Elargissement à 2x2 voies de la RP 3000 jusqu'à la RN 9	5,0		
Dédoublement de la RN 9 à 2x2 voies de la RR 322 à Ain Harrouda	5		
Aménagement de l'ouvrage d'art au PK 4+000 de la RN9 franchissant la voie ferrée à Ain Harrouda.	1 U		
Aménagement de 4 carrefours dénivelés (RR 322 aux 5 et 10+700, RP 3000 au niveau de Douar Harbile et RN 9 PK 2)	4 U		

de par sa taille que de par la diversité des fonctions qu'elle entend accueillir. Elle s'étend sur une superficie de 323 ha mobilisés respectivement par :

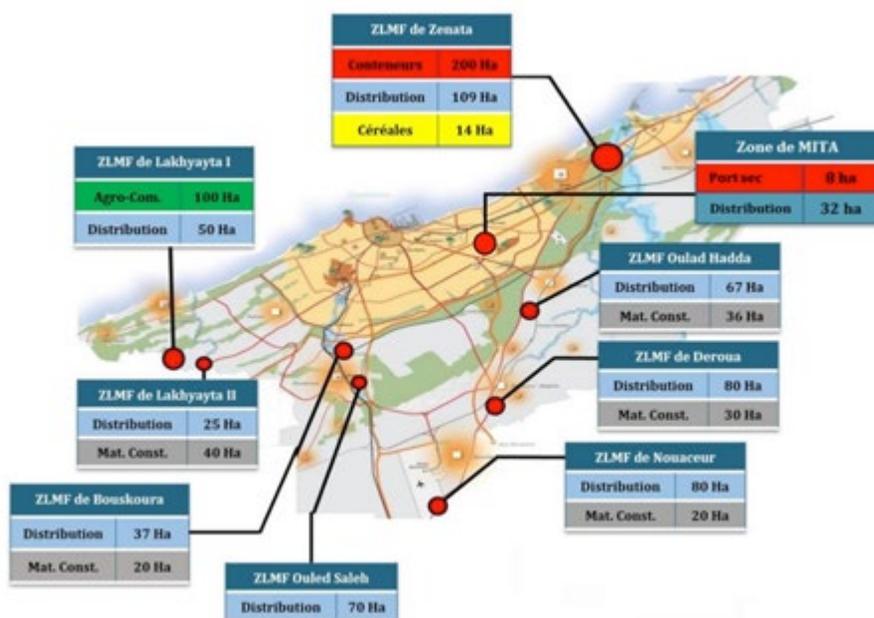
- L'Agence Nationale des Ports qui détient 200 ha ;
- L'Office National des Chemins de Fer qui détient 95 ha ;
- La Société Nationale des Transports

et de la Logistique qui détient 28 ha. Cette ZLMF est destinée à abriter trois types de plateformes logistiques dédiées aux flux conteneurs et céréales et aux services de distribution et de sous-traitance logistique.

Connexion routière entre le port de Casablanca et la ZLMF de Zenata

Dans l'objectif du renforcement de la vocation de la zone de Zenata comme pôle logistique intégré à travers une connectivité efficace, un nouveau schéma opératoire portuaire est mis en place avec la réalisation d'une connexion routière dédiée entre le port de Casablanca et la ZLMF de Zenata avec un investissement de 1.3 MMDhs. Les travaux de construction de la tranche maritime sont en cours de réalisation avec un montant qui s'élève à 700 MDHS.

Aussi, une convention de partenariat pour l'aménagement du tronçon terrestre a été signée sous la présidence de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, que Dieu L'assiste. Cette convention définit les modalités et le montage de





financement et de l'aménagement de cette desserte routière de 18.4 km. Ce projet dont le coût estimé à 600 MDHS TTC sera réalisé sur une période de trois ans et complétera ainsi une liaison routière efficace entre la zone logistique de Zenata et le port de Casablanca, permettant au pôle logistique de Zenata d'assurer sa fonction et sa vocation de levier de la mise à niveau

du secteur de la logistique au service de la compétitivité des activités de distribution de l'import/export.

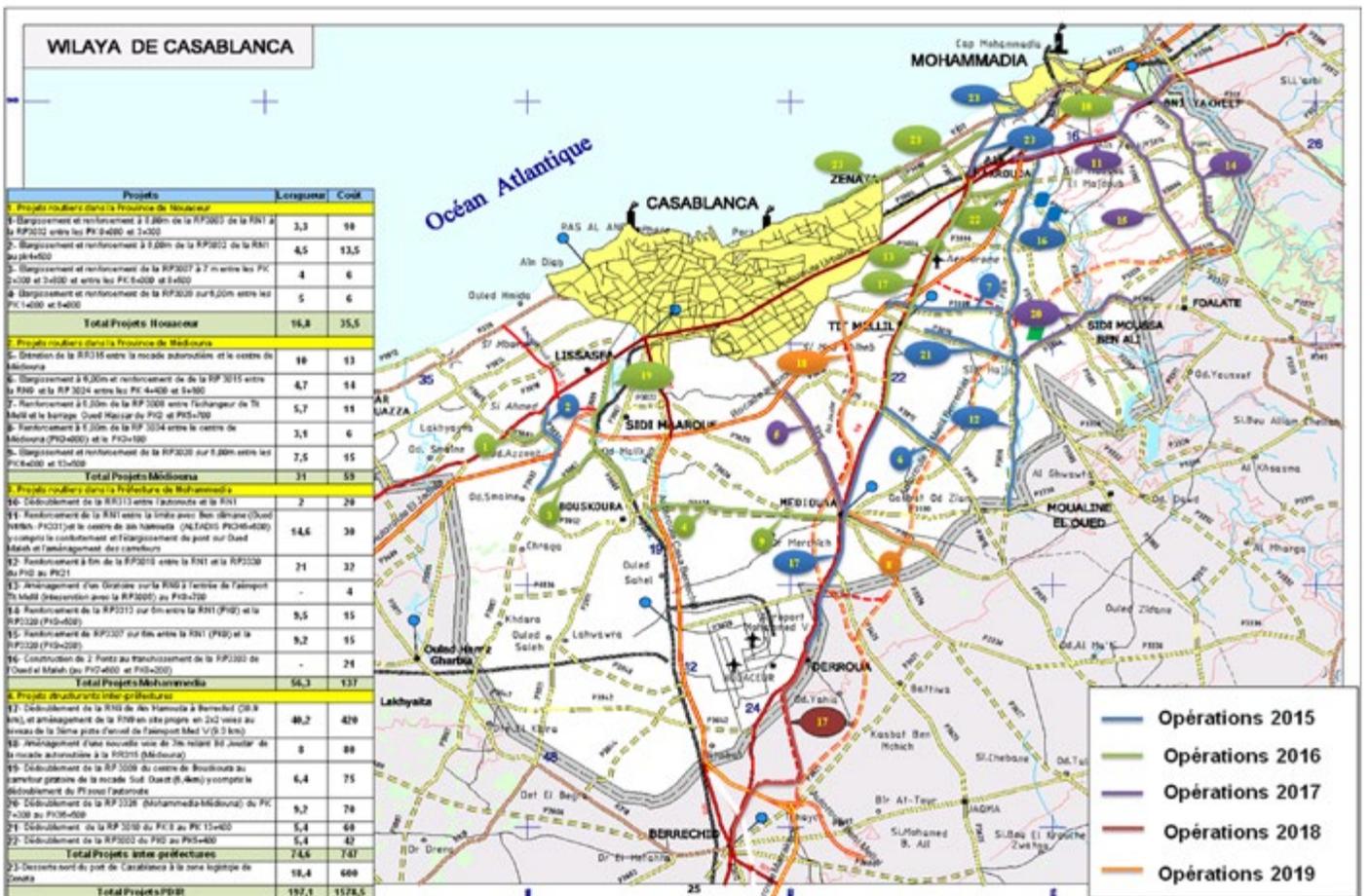
Zone Logistique Multi-Flux de Zenata - 2ème tranche

En relation avec le développement de la zone logistique multi-flux de Zenata, une étude réalisée avec un don de la BEI (Banque Européenne

d'Investissement), intitulée, « Assistance Technique en vue de la Coordination de la Réalisation de la Zone Logistique Euro-Méditerranéenne Multi-Flux de Zenata ». L'étude a consisté en :

- Etude de Marché avec évaluation des besoins logistiques ;
- Avant-Projet Sommaire (APS) de la ZLMF ;

PROGRAMME DE DEVELOPPEMENT DES INFRASTRUCTURES DE LA REGION DU GRAND CASABLANCA 2015-2020



ZONE LOGISTIQUE DE MITA

La Zone Logistique de MITA développée par l'ONCF (Office National des Chemins de Fer) est composée de :

- Superficie du terrain/site (ha) : 32
- Port Sec (ha) : 8
- Superficie plateforme (ha) : 24

La première tranche de cette plateforme logistique a été achevée en Septembre 2013. Elle est composée :

- Des entrepôts de stockage et des bureaux : 28.000 m²
- Des entrepôts de messagerie : 4.000 m²
- Un centre d'affaire : 4.500 m².

Quelques chiffres clés du port sec de MITA

- Longueur de voies : 600 ml pour chacune des deux voies
- Capacité pont bascule : 60 T ;
- Nombre d'engins de manutention : 2 reachstackers et 1 chariot élévateur ;
- Capacité des reachstackers : 40 T sur 4 niveaux ;
- Capacité de stockage : 300 EVP.

- Etude d'Impact Environnemental ;
- Etude de Rentabilité Economique et Financière ;
- Cadre Institutionnel de Coordination et Démarche à Suivre.

Les recommandations d'approche relatives à cette étude sont les suivantes :

- Définir une deuxième tranche avec

une « masse critique » d'activités suffisantes, en se basant sur la combinaison d'une offre « réactive » et d'une promotion « proactive » de « projets de développement logistique » ;

- Maintenir le développement de la ZLMF ouvert et flexible, pour permettre différents développements en fonction de l'évolution des demandes et des

résultats des processus proactifs et réactifs de commercialisation.

Le développement de cette deuxième tranche (à court terme) se réalisera sur une superficie de 80-100 ha. Elle comprendra essentiellement un parc logistique, un terminal intermodal, un port sec, un centre de vie, un parking pour véhicules lourds, des entrepôts logistiques, terminal de céréales et une zone dédiée au dépôt des conteneurs vides, etc.

Par ailleurs, un mémorandum d'entente relatif au développement futur de la zone logistique de Zenata a été signé en novembre 2014 entre l'AMD L et les établissements mobilisateurs du foncier de la zone, qui sont l'ANP, l'ONCF et la SNTL. Ce rapprochement entre ces différents acteurs vise à nouer un partenariat capitalistique et opérationnel qui prendra la forme d'une société et qui aura pour principales missions l'aménagement, le développement, la commercialisation et la gestion de la zone.

**Pour vos opérations avec l'ASIE
CHOISISSEZ 1 EXPERT AVEC 2 SOLUTIONS**

- Rapide avec une solution 100% Air pour vos urgences.

OU

- Economique en Air via notre hub de Paris CDG et une continuité routière sur le Maroc pour maîtriser votre budget.

C'est à vous de choisir !

SCHENKER EN ASIE :
13,800 collaborateurs
Plus de 200 sites sur tout le continent:
Japon, Corée, Chine, Laos, Cambodge,
Inde, Thaïlande, ...

CONTACT : CHENKER MAROC
Tel : 05 29 03 52 00
Mail : pricingair.maroc@dbschenker.com

EUROPAIN 2018

Le plein de business et d'idées

Le salon professionnel Européain a rassemblé pendant 4 jours tous les acteurs de la filière boulangerie-pâtisserie. Plus de 52.000 professionnels, dont un tiers d'internationaux ont découvert les nouveautés des exposants, répartis pour la première fois en 3 secteurs : «Je produis, je vends, je gère». Miroir d'un secteur en pleine effervescence, le nouveau Forum Européain a fait le plein de visiteurs venus s'informer sur les grandes tendances et les meilleures pratiques de la profession. Les 4 Labs et 3 grands concours dédiés à l'univers de la boulangerie-pâtisserie ont fait découvrir des recettes inédites et révélé des talents prometteurs ou déjà établis.

EUROPAIN A FAIT SA RÉVOLUTION

Le salon Européain a permis aux entrepreneurs de la boulangerie-pâtisserie de trouver toutes les solutions leur permettant de produire avec plus de productivité et de transparence, de vendre avec des outils innovants et de gérer efficacement afin de mieux investir. D'après les exposants, le visitorat de qualité est venu souvent avec des projets concrets d'investissement en matériel de production ou en aménagement de point de vente.

Mr Antoine Lemerle, PDG ARIA : « Nous avons pris un nombre considérable de contacts auprès de visiteurs très professionnels, vraiment venus pour faire du business. Nous avons fait des ventes et de nombreuses propositions, dont des ventes à l'export que nous n'aurions pas faites sans Européain.»

Plus de 100 nouveautés étaient présentées sur le salon : du côté des produits et ingrédients, on assiste à une montée en puissance du naturel, du bio et de la transparence des approvisionnements. Du côté équipement, la flexibilité, l'ergonomie et l'efficacité énergétique sont de mise. Parmi les nouveautés présentées pour la première fois au vote des visiteurs, les Carrés® de Moulin Bourgeois ont obtenu le Prix du Visiteur Européain 2018.

EUROPAIN SCÈNE MONDIALE DE LA BOULANGERIE

Le salon Européain 2018 a accueilli plus de 32% de visiteurs internationaux



venus du monde entier, toujours plus attirés par l'excellence française de la filière, soit une hausse de 12% par rapport à la dernière édition.

M. Zanlorenzi, PDG OCF : « Nous avons senti une bonne dynamique sur Européen, une édition tonique et dense, et nous sommes contents du visitorat, de bonne qualité, très professionnel. Des visiteurs qui avaient étudié leur parcours ou ce qu'ils voulaient voir avant de venir, notamment nos nouveautés. Nous avons eu un visitorat en provenance de tous les continents, et très intéressant.

UNE PROGRAMMATION EXCEPTIONNELLE

Pour la première fois, le salon Européen organisait le Forum Européen, véritable think tank de la boulangerie pâtisserie des années 2020 : 41 thèmes traités et plus de 80 intervenants dont des entrepreneurs de la boulangerie français et internationaux et plusieurs experts mondiaux dans leur domaine. Les 4 laboratoires (Lab Intersuc, Lab du Boulanger, la Boutique Restaurant et le nouveau Lab Bien Être et Naturalité (avec Boréa) ont accueilli plus de 100 démonstrations de pâtisseries et boulangers qui ont transmis leurs astuces et savoir-faire à des centaines de visiteurs captivés.

TROIS GRANDS CONCOURS

La Coupe de France des Ecoles :

Elle récompense les meilleures équipes d'apprentis en boulangerie réparties en deux catégories, et les gagnants sont :
Catégorie Espoirs :

- 1^{re} place – IFI 03, Avermes (03) : Sylvain BORD, Corentin KIEPURA, Elise MARATRAT

Formateurs : Grégoire BARDET

Les candidats avaient 19 heures pour réaliser :

- 1 dessert de restauration à l'assiette
- 1 petit gâteau individuel glacé
- 1 entremets
- 2 sortes de confiserie
- 1 pièce sucre
- 1 pièce chocolat
- 1 présentoir à confiseries en sucre et chocolat

Voici les réalisations du Maroc





(Boulangerie) et Philippe GAULMIN (Pâtisserie)

• 2e place - CFA Centre Alsace Marcel Rudloff, Colmar (68) : Colin MARQUES, Emma MULLER, Céline PARISOT

Formateurs : Michel HERRMANN (Boulangerie) et Jean-Claude VOGEL (Pâtisserie)

• 3e place - INBP CFA, Rouen (76) : Esteban BOTTAGISI, Aurore CARRARA, Laura HEBERT

Formateurs : Pascal GOUSSET (Boulangerie) et Patrice GUILLARD (Pâtisserie)

Catégorie Excellence:

• 1ere place - Faculté des Métiers de KER LANN, Bruz (35) : Louise-Marie

COURTEILLE, Aurélien LOMET, Tugdual OLLIVIER

Formateurs : Anthony OLIVIER (Boulangerie) et Gaëtan BOUGEARD (Pâtisserie)

• 2e place - Compagnons du Devoir et du Tour de France, Bordeaux (33): Caroline CASSY, Mickaël GUYADER, Hugo HENRY

Formateurs : Gaël GRONDIN (Boulangerie) et Frédéric GALISSON (Pâtisserie)

• 3e place - Institut des Métiers et des Techniques, Grenoble (38) : Romain AVIGNON, Jérémy DAGUET, Wendy GIROT

Formateurs : Christophe BERTEAU

(Boulangerie) et Emmanuel AVOND (Pâtisserie)

Les Masters de la Boulangerie :

Ils vont s'affronter dans 3 catégories, les meilleurs représentants des sélections menant à la Coupe du Monde de Boulangerie. Les lauréats sont :

- World Master Baker Panification Nutritionnelle : Peter BIENEFELT - Pays-Bas
- World Master Baker Panification Gourmande : Déborah OTT - France
- World Master Baker Panification Artistique : Peng Chieh WANG - Taiwan

Le Mondial des Arts Sucrés :

12 équipes mixtes homme/femme s'affrontent lors d'une épreuve marathon de pâtisserie de 19 heures autour du thème « Le luxe à la française ». Le podium a réuni :

- 1er France : Marie SIMON - Loïc BEZIAT
- 2ème Malaisie : Yap KEAN CHUAN - Hwei Min LAU
- 3ème Singapour : Carina TAN - Ben GOH

A noter que 2 marocains participaient à cette épreuve : Khadija MOUDAKIR et Rachid KATIR. Félicitations à eux!





Les Prix Européen

Lauréats catégorie «Je fabrique/Je produis»

- LINUM EUROPE - Fluï, doseur d'eau

Carmelo MERULLA - +33 (0)3 20 24 09 99 - info-fr@linum.eu

- SASA - Chariot modulaire

Elsa GUILLAUME - +33 (0)6 49 43 43 40 - eguillaume@sasa-demarle.com

- SOFINOR - Ajustable, la hauteur du bien-être

Simon BONTE - +33 (0)6 76 85 86 32 - sbonte@sofinor.com

Lauréat catégorie «Je gère»

MIWE MICHAEL WENZ - MIWE shop baking suite (sbs)

Monika ELLER - +49 9363 680 - m.eller@miwe.de

Lauréats catégorie «Je vends»

- EURALUX - Système de vitrine motorisée, convertible en libre-service

Liza ZILBERG - +33 (0)1 48 76 93 44 - liza.zilberg@euralex.fr

- INDUTEX - Papier antidérapant pour fond de boîte à gâteaux

Clément GRUYER - +33 (0)6 99 73 69 11 - clement.gruyer@hotmail.fr

- LES CELLIERS ASSOCIÉS - Canettes de cidre 25 cl Val de Rance

Estelle DE BURRE - +33 (0)1 84 78 01 29 - edebure@gulfstream-communication.fr

Lauréat du prix visiteurs

MOULINS BOURGEOIS - Les Carrés

Loïc RAGEADE - +33 (0)6 20 40 00 37 - loic@acroma.org

• Industrie • Btp • Tertiaire • Public • Santé

Préventica

INTERNATIONAL

Casablanca

26 • 27 • 28 AVRIL 2018

CONGRÈS/SALON INTERNATIONAL POUR LA
MAÎTRISE GLOBALE DES RISQUES

المؤتمر والمعرض الدولي
للصحة والسلامة المهنية ولحماية الأشخاص والممتلكات

[5^{ÈME} EDITION]

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



Parrainage officiel

MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES ET DE LA COOPÉRATION INTERNATIONALE*

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

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE*

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DE L'INVESTISSEMENT, DU COMMERCE ET DE L'ÉCONOMIE NUMÉRIQUE

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

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

MINISTÈRE DE L'ÉNERGIE, DES MINES ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

MINISTÈRE DU TRAVAIL ET DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE

PARTENAIRES GOLD



PARTENAIRES SILVER



PARTENAIRE
MÉDIA
RESAGRO

PARTENAIRES BRONZE



EXPOSER ET DEVENIR PARTENAIRE

+33 (0)5 57 54 12 64

INFORMATION ET INSCRIPTION GRATUITE

www.preventica.ma



Recettes THERMOMIX



PURÉE DE BROCOLIS

Par toon's

Ingrédients

300 g brocolis, surgelés
120 g d'eau minérale

Recette

Mettre les brocolis et l'eau minérale dans le bol et faire cuire 20 minutes 100° vitesse 1.

A la sonnerie mixer 20 s vitesse 10.

CRÈME DE NAVETS

Par hermanville14

6 personnes

Ingrédients

3 navets moyens épluchés
1 pomme de terre épluchée, variété à soupe
1 bouillon kub
1 pincée sel fin
400 g eau robinet
2 càs bombées crème fraîche épaisse

Recette



Mettre dans le bol les navets en morceaux et mixer 5 sec / vitesse 5.
Racler les bords avec la spatule.
Ajouter la pomme de terre coupée en dès, le sel et le cube de bouillon.
Ajouter 400 g d'eau.
Programmer 20 min / 100°C / sens inverse / vitesse mijotage.

A la sonnerie, ajouter la crème fraîche et mixer 30 sec / vitesse 10.
Servir bien chaud, décorer avec du persil et un tour de moulin à poivre.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Par littlemary

Ingrédients

200 g de chocolat
125 g de beurre
4 oeufs
200 g de sucre
100 g de farine

Recette



Mettre 200 g de chocolat noir pâtisseries et 125 g de beurre en morceaux dans le bol : 5 min 50° vitesse 1
Ajouter 4 oeufs et 200 g de sucre : 1 min vitesse 4
Ajouter 100 g de farine et un sachet de levure : 1 min vitesse 4

Verser dans un moule à manquer préalablement beurré et fariné
Enfourner environ 30 min (plus ou moins selon que vous désirez un gâteau plus ou moins fondant) dans un four préchauffé à 180°
Laisser refroidir avant de démouler



POULET MASSALA

Par Papilles-on-off

4 personnes

Ingrédients

4 blancs de poulet
400 g de tomates mûres ou concassées en boîte
80 g de crème semi épaisse
50 g de beurre
30 g de sucre
2 càs d'épices garam massala
1/2 càc de sel
Poivre

Recette

Dans le bol, placer les tomates, la crème, le beurre et le sucre pour 15 mn, 100°, vitesse 2.

Retirer le gobelet mais déposer le panier de cuisson à la place.

Ajouter les épices et le sel pour 3 mn, varoma, 1, toujours en déposant le panier de cuisson sur le bol.

En parallèle, saler et poivrer les morceaux de poulet.

Les insérer et programmer 4 mn, 100°, sens inverse, mijotage en remettant le gobelet.

Servir parsemé de coriandre ou persil.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Nouveau à Rabat :
The Trendy**

**Marocotel 2018 : Le bilan
Iloli fête ses 5 ans**

CLASSEMENT

LE BRONZE POUR WYNDHAM HOTEL



Wyndham worldwide a déboursé 1,95 milliards de dollars pour racheter les franchises et le management des hôtels La Quinta. Majoritairement situés aux USA, les établissements La Quinta sont également présents au Canada, au Honduras et au Mexique. Avec cette forte croissance externe, Wyndham Hotel Group deviendra le troisième groupe hôtelier mondial et passera devant InterContinental Hotel Group.

La Quinta cède parallèlement ses murs au fond d'investissement immobilier Core Point Lodging. Au 1er janvier 2017, Wyndham Hotel était classé 4ème groupe hôtelier mondial avec 8 035 établissements totalisant plus de 697 600 chambres, selon les données Hospitality ON.

www.wyndhamhotels.com

ANIMATION

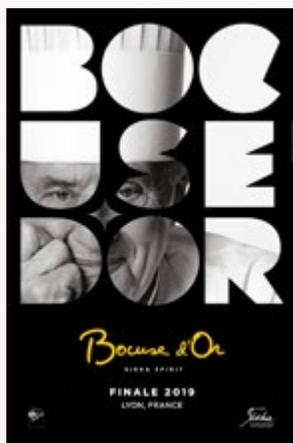
AFRICA PLACE MARKETING



Casablanca Events & Animation, qui pilote la stratégie d'attractivité déployée dans le cadre du Plan de Développement du Grand Casablanca 2015-2020, a organisé la première édition d'Africa Place Marketing. Consacré au marketing territorial, ce symposium international est conçu comme une plate-forme d'échange entre les agences, les experts et les acteurs locaux du territoire en Afrique et dans le monde.

Regroupant des entreprises, des villes, des start-up et des membres de la société civile, Africa Place Marketing traduit l'ambition de Casablanca à devenir un lieu incontournable de partage autour du marketing, et ce à travers l'initiation d'une réflexion commune dans le domaine du marketing territorial, en traitant des sujets comme le place branding, le place making.

Pôle de réflexion sur l'attractivité des territoires, avec des valeurs ajoutées tangibles liées à l'échange d'expériences et l'enrichissement mutuel, l'Africa Place Marketing intervient un peu plus d'un an après le lancement de Wecasablanca.



BOCUSE D'OR

NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE

Depuis 1987 le Bocuse d'Or, référence des concours mondiaux de haute-cuisine, représente l'évolution de la cuisine, qui se réinvente année après année afin de rester jeune et moderne. Pour les 30 ans, il nous semblait donc important de faire peau neuve afin de confirmer l'esprit du concours.

Le Bocuse d'Or affirme son caractère unique avec un nouveau visuel de communication pour les éditions 2018 - 2019, symbole du mariage de l'excellence et de l'innovation qui fait sa force et son succès.

Le célèbre portrait de Paul Bocuse se révèle à travers une composition typographique impactante et contemporaine, qui rappelle l'énergie et la créativité de l'événement.

Le logo évolue également, offrant plus de lisibilité et de liberté au nom tracé de la main même de Monsieur Paul.



IPERESPRESSO



BRING HOME
YOUR ILLY
COFFEE EXPERIENCE



A L'ACHAT DE VOTRE MACHINE IPERESPRESSO X7, UN CAPPUCCIATORE
+ 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

CONCOURS

TROPHÉE DU MAÎTRE D'HÔTEL



Annoncée le 21 janvier dernier à l'occasion du SIRHA Genève, les douze demi-finalistes pour le trophée du Maître d'hôtel sont maintenant connus. Ils entrent ainsi dans l'avant dernière ligne droite de ce concours et préparent la prochaine étape : la demi-finale qui aura lieu en septembre 2018.

Qui sont les demi-finalistes du TMH ?

Sur l'Espace So Terroir du SIRHA Genève Denis Férault, Fondateur et Président du TMH a annoncé la liste des candidats retenus pour les demi-finales, devant un public chaleureux.

- Fabien HAMDANI, The Peninsula Paris - Restaurant l'Oiseau Blanc
- Jérémy CLAVEL, Restaurant Régis et Jacques Marcon
- Sébastien CANDUSSO, Le Ritz-Paris
- Matthieu NECTOUX, Les Bories & Spa
- Roxane KERMARC, Restaurant Geranium, (Copenhague Danemark)
- Xavier GONET, Restaurant Saisons Institut Paul Bocuse
- Jérôme CHAU, Méridien Ile des Pins (Nouvelle Calédonie)
- Benoît BROCHARD, Restaurant Pierre Gagnaire
- Guillaume BONNARD, Domaine des Séquoias
- Mathilde Favre D'Anne, Restaurant Favre d'Anne
- Alexandre MOUNIER, Restaurant Pierre Gagnaire
- Nicolas Giraud, Le Neuvième Art

Les demi-finalistes en images :

<https://www.facebook.com/tropheedumaitredhotel/videos/576807565995354/>
Les prochains grands rendez-vous

24 Septembre 2018 – Demi-Finale autour de 5 ateliers, Lycée Albert de Mun Paris 7e
Art du service – Savoir-être – Cocktail in English – Culture professionnelle – Sommellerie et boisson
Janvier 2019 – Finale au SIRHA de Lyon, autour de 5 ateliers

Art du service – Art de la table – Art du cocktail – Art des accords – Duel de Maîtres

FORMULE E

PANASONIC JAGUAR RACING

Après Hong Kong, la perle de l'Orient, Panasonic Jaguar Racing s'est dirigée vers la ville rouge, Marrakech, au Maroc, pour la prochaine course du championnat de Formule E de la FIA.

Panasonic Jaguar Racing a d'ailleurs récemment annoncé que Paul Di Resta et Pietro Fittipaldi piloteront la Jaguar I-TYPE 2 pour l'équipe britannique lors de la journée de test de Formule E pour les novices en formule E le dimanche 14 janvier, après le E-Prix de Marrakech.

James Barclay, directeur d'équipe Panasonic Jaguar Racing, a expliqué : «Pietro a effectué une excellente saison et a été couronné récemment champion de Formule V8 3,5 ; Paul apportera des leçons clefs de sa carrière en Formule 1. Cela fournit à Jaguar une excellente opportunité pour tester la Jaguar I-TYPE 2 avec de nouveaux pilotes et pour continuer son développement et sa performance en tant qu'équipe. Nous attendons avec impatience l'accueil des deux pilotes dans l'équipe et leur proposer leur première expérience en Formule E».



HÔTELIER DE L'ANNÉE

AHMED BENKIRANE

Ahmed Benkirane est avant tout un financier et un gestionnaire hôtelier de premier plan. Il gère en toute discrétion, depuis 2012, le Sofitel Marrakech, une véritable institution dans la ville ocre. Le challenge est important car il s'agit d'un hôtel de prestige qui compte 346 chambres et 572 collaborateurs à gérer.



Partenaire des principaux grands événements qui ont lieu dans la ville, monsieur Benkirane se fixe un point d'honneur à ce que chaque visite soit une véritable expérience d'où le fort taux de fidélisation de l'établissement.

A que la concurrence se fait de plus en plus forte dans la ville ocre, l'hôtel se distingue par des points de vente devenus de véritables univers d'expérience client, avec chacun son concept, son ambiance... et où les événements à caractère artistique sont privilégiés.

A côté de celà, il capitalise sur la formation, la personnalisation ou plutôt le «cousu main» et la réalisation d'événements thématiques et la recette est gagnante ! D'ailleurs, en 2017, les objectifs atteints sont supérieurs à ceux budgétisés dans les business plans.

Remerciements à Tourisma Post

HOLE IN EVENT

OPEN DE LA FINANCE

SAMEDI 05 MAI 2018

GREEN GOLF CLUB CASA - BOUSKOURA



TROU N°9 HOLE IN

Casablanca **Jeemeo** Cars

OFFICIAL BANK

OFFICIAL TAX AND LEGAL

FUEL PARTNER

OFFICIAL MEDIA

OFFICIAL CAR

 **مصرف المغرب**
CRÉDIT DU MAROC

CMS Francis Lefebvre Maroc
Conseil juridique et fiscal

 **TOTAL**

LE MATIN

Casablanca **Jeemeo** Cars

Jeep 

**ENTREPRISES MAROCAINES
SAMSUNG A LA 24^{ème} PLACE**



Samsung Electronics Maghreb Arab figure au classement 2017 des 500 plus grandes entreprises marocaines réalisé par le magazine Économie & Entreprises en partenariat avec Kompas. L'entreprise se positionne à la 24^{ème} place avec un chiffre d'affaires de 5,15 milliards de dirhams. Produite chaque année, cette étude de référence, qui se base sur les chiffres d'affaires réalisés par les entreprises marocaines, produit un classement synthétique des sociétés les plus importantes du Royaume. La place obtenue par Samsung Electronics Maghreb Arab témoigne de ses excellentes performances et de son rôle de contributeur majeur dans l'économie nationale. L'entreprise emploie au Maroc 150 collaborateurs directs et environ 1000 indirects, et s'appuie sur un réseau d'une dizaine de distributeurs répartis sur tout le territoire.

**ROADSHOWS
FOREVER LIVING PRODUCTS**

Leader mondial de l'aloë vera, Forever Living Products entame 2018 avec une nouvelle stratégie pour le Maroc. La marque spécialisée dans la fabrication et la distribution de compléments alimentaires et produits de soins a choisi d'étendre ses roadshows à l'ensemble



du Maroc, couvrant toutes les régions du Royaume, notamment les territoires du Sud et du Nord. Conçus pour aller à la rencontre de leurs partenaires et de leurs futurs entrepreneurs sur le terrain, ces roadshows sont l'occasion de leur présenter ses produits ainsi que son business model. Ils rencontrent ainsi un très vif succès, puisqu'ils sont en parfaite adéquation avec l'esprit d'entrepreneuriat recherché par de plus en plus de Marocain(e)s.

Deux types de roadshows sont programmés : pour la formation et pour la reconnaissance.

Voici le calendrier des roadshows pour l'année 2018 :

- Casablanca, Meknès, Taza, Nador (janvier-février)
- Laâyoune, Marrakech, Guelmim, Agadir (mars)
- Errachidia (avril)
- Larache, Tanger, Tetouan, Al Hoceima (juillet)
- Fès, Rabat El Jadida (septembre)
- Beni Mellal, Ouarzazate, Marrakech (novembre)

**AGADIR
CAIXABANK ACCOMPAGNE LES OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES**

La future station de dessalement de l'eau de mer de Chtouka Aït Baha est un bon exemple de coopération hispano-marocaine. En effet, ce projet phare pour l'agriculture a été lancé avec une expertise espagnole dans la désalinisation de l'eau à double usage, consommation d'eau potable et irrigation.

Les perspectives de collaboration dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la pêche au Maroc et en Espagne étant importantes, un forum d'échange «Le Cercle» a été organisé récemment à Agadir. Cette initiative de CaixaBank dans le chef-lieu du Souss, vise à instaurer une dynamique d'échange traitant des thèmes d'intérêt commun en favorisant les interrelations entre les entreprises des deux rives.

Portant sur l'agro-business, la rencontre se tient pour la première fois à Agadir où vient d'être implantée la troisième agence CaixaBank au niveau national, après celles de Casablanca et Tanger.



Cette nouvelle structure sera ainsi spécialement axée sur les secteurs de l'agriculture et de la pêche afin d'accompagner l'investissement conjoint Maroc-Espagne. «Les clients peuvent bénéficier du savoir-faire d'Agrobank qui gère 18 milliards d'euros d'activités portés par 350.000 clients, soit plus de 25% des opérateurs espagnols du secteur», précise Antonio Massanell, vice-président de la CaixaBank.

© Fatiha Nakhli pour l'Economiste

SALON
SUCCÈS POUR COSMETISTA



Pour sa seconde édition, Cosmetista Expo a réussi à s'imposer comme le salon de référence dans le domaine des métiers de la beauté, du cosmétique et du bien-être. Organisé en octobre dernier à l'Office des Foires et Expositions de Casablanca, ce rendez-vous annuel a enregistré une affluence record, traduisant l'intérêt des professionnels et du grand public pour un tel événement. En effet, cette deuxième édition a attiré 18.000 visiteurs, soit une hausse remarquable de 50% en comparaison avec la première édition. En outre, Cosmetista Expo a vu la participation de plus de 80 exposants, dont des professionnels venus de France, du Canada, des Emirats Arabes Unis, de la Turquie, du Brésil, de la Tunisie, du Burkina Faso, en plus du Maroc.

PIZZA HUT
À OUJDA



Pizza Hut, enseigne de restauration et leader de la pizza dans le monde, poursuit son développement avec une nouvelle ouverture au Maroc. Avec ses 46 unités implantées dans le Royaume, Pizza Hut est le réseau le plus large au Maroc dans le secteur de la restauration semi-rapide. Fidèle à sa stratégie ambitieuse de développement, Pizza Hut renforce son engagement d'expansion dans le pays avec l'ouverture de ce premier restaurant à Oujda. En effet, cette première introduction dans la région de l'Oriental confirme la volonté de l'enseigne d'accélérer son implantation et de renforcer sa couverture du territoire marocain pour toujours plus de proximité.

*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*

Délice
Gaufrettes roulées
Cigares

www.biscaf.com Biscaf delice@biscaf.com

NOMINATION

ANDREW TORRE CHEZ VISA



Visa Inc. a annoncé la nomination d'Andrew Torre pour le poste de président régional pour la région de l'Europe centrale et orientale, le Moyen-Orient et l'Afrique (ECOMOA), il sera basé à Dubaï. M. Torre, qui a dirigé auparavant les activités de Visa en Afrique subsaharienne, supervisera désormais toutes les opérations de Visa dans plus de 90 pays à travers l'ECOMOA et il rapporte au président mondial de Visa, Ryan McInerney. Torre sera également intégré au siège du comité d'exploitation mondial de Visa. Torre est doyen dans l'industrie des paiements et un expert des produits Visa, dans son portefeuille une expérience approfondie sur les marchés de l'ECOMOA chez Visa. Après avoir travaillé avec la banque mondiale à Kiev, à Moscou et dans les territoires de la CEI, Torre fut partie de la famille Visa depuis 2002, occupant des postes internationaux dans le domaine des produits, de la stratégie et des prix, ainsi que le poste de directeur générale en Russie ainsi qu'en Afrique subsaharienne.

ÉVÈNEMENT

CASTING DE HAUTE VOLTIGE

Taste of Paris est de retour et cette année, ce sont 27 chefs qui investiront la coupole du Grand Palais, au travers de 16 restaurants et 2 pâtisseries. Au menu, vous retrouverez les fidèles, avec parmi eux, Alain Ducasse et Romain Meder (Alain Ducasse au Plaza Athénée), Frédéric Anton (Le Pré Catelan), Pierre Sang Boyer (Maison Pierre Sang) ou encore Kei Kobayashi.

Pour cette édition, ce sont 8 nouveaux restaurants qui font leur grande entrée dans la famille Taste of Paris dont notamment Anne-Sophie Pic (La Dame de Pic), Nicolas Sale (Le Ritz Paris), Denny Imbroisi (Epoca).

L'offre sucrée joue, quant à elle, la carte de la gourmandise avec des pâtisseries de renom, comprenant entre autres Claire Heitzler (Ladurée), François Perret (Le Ritz Paris) et Guy Krenzer (Maison Lenôtre).



Du 17 au 20 mai 2018 - Grand Palais - Paris

HOTEL

MARRIOTT S'ÉTEND AU MAROC

C'est à Agadir que Marriott a décidé d'ouvrir un nouvel hôtel, le «Taghazout Bay Marriott Resort». Il s'agit du deuxième dans le pays pour le groupe, déjà présent avec la propriété Fes Marriott Hotel Jnan Palace.

Situé en front de mer, l'hôtel doté de 250 chambres et suites proposera deux piscines extérieures avec un accès direct à la plage, des espaces de restauration, une salle de conférences et plusieurs salles de réunions, un spa et centre de remise en forme ainsi qu'une salle de spectacle.

Au 1er Janvier 2017, Marriott International était classé 1er groupe hôtelier mondial avec 5.997 établissements totalisant plus de 1.100.000 chambres, selon les données publiées par le site Hospitality ON.



www.marriott.fr

HOTEL

UN 3ème IBIS AU MAROC

Après l'ouverture de Ibis Rabat Agdal et Ibis Casa Voyageurs, AccorHotels ouvre son troisième hôtel ibis à Mohammédia.

Cette ouverture constitue un événement important pour AccorHotels au Maroc ; il s'agit du premier hôtel du groupe dans la ville de Mohammedia, et du premier partenariat avec le groupe Mfadel.

Le nouveau positionnement d'Ibis au Maroc est incarné par la promesse : "le bien-être au meilleur prix" et repose sur des caractéristiques d'accueil, de confort et de service, inédites pour sa catégorie.

Ce repositionnement s'opère à travers des changements intrinsèques à l'hôtel (design, aménagement des espaces, confort dans les chambres,...) et des services proposés.

www.ibis.com/Maroc



CREMAI

LE MAROC A LA COUPE DU MONDE DES GLACIERS

Le Maroc participe pour la 8ème fois à la plus grande compétition mondiale des arts de la glace : la « Copa del Mondo de Gelateria ».

Cette compétition qui est organisée chaque 2 ans en

arrive aujourd'hui à sa 8ème édition et regroupe les leader mondiaux du domaine de la glace. Cette année la compétition regroupe 12 équipes représentant l'Argentine, l'Australie, le Brésil, la France, le Japon, la Corée, la Pologne, l'Espagne, la Suisse, l'Ukraine, les États-Unis et le Maroc. Les 4 candidats qui représentent le Maroc, Mr Rachid Ouakkas, Mr Simohamed Naoui, Mr Brahim Naami, Mr Aissam Ait Ouakrim avec Mr Otmame Boumaziane comme team manager. Du côté des femmes Mme Khadija Moudakkir participe au championnat du monde de pâtisserie féminine «Queen Pastry» coachée par Mr Taib El Mouahid. Cette délégation est menée par Mr Kamal Rahal qui est aussi vice-président du comité d'honneur de la «Coppa del Mondo de la Gelateria»

Cette équipe de jeunes chefs est issue des prestigieux concours CREMAI qui sélectionnent les équipes Nationale Marocaines de la Pâtisserie, Boulangerie, Cuisine et Glace.

www.crema.ma



SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS



LOOK DEEPER

Paris



Le rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire

21 -25 OCTOBRE 2018
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7200 exposants

109 pays représentés / **21 secteurs** produits

Plus de **2500 produits innovants** présentés

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis    

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Pour toute question, contactez notre agent :

Promosalons Maroc

Tel : 06 61 58 76 60

Mail : cbennis@promosalons.com

@Images by iStock www.istockphoto.com

Conception: burq *Economisez 15% par rapport au tarif sur place en commandant votre

MAROCOTEL BY EQUIPHÔTEL PARIS : Un très beau succès

Sous l'égide du Ministère du Tourisme, du Transport aérien, de l'Artisanat et de l'Economie sociale et solidaire, 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, a fermé ses portes. Le bilan est très positif!

L'EDITION DE L'EXCELLENCE

Pour cette 15ème édition, les organisateurs ont souhaité lui conférer une réelle dimension régionale à travers un programme d'internationalisation du salon, qui conforte la position du Maroc en tant que plateforme d'accès aux marchés africains, pour que nos entreprises marocaines puissent y pénétrer. Le pari est réussi et Marocotel devient, de ce fait, le rendez-vous incontournable de l'équipement CHR en Afrique.

Marocotel By EquipHôtel 2018 a proposé, à plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires nationaux et internationaux d'envergure 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, préparée spécialement pour l'occasion afin d'améliorer la performance de leurs établissements ou d'anticiper leurs démarches de développement.



Marocotel By EquipHôtel Paris 2018 en chiffres:

- Plus de 20.000 visiteurs professionnels décisionnaires (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
- 20.000 m² d'exposition
- 4 jours d'échanges et de rencontres entre les références du marché et un visitorat national et international de qualité.



300 exposants nationaux et internationaux étaient présents, sur plus de 20.000 m² d'exposition et d'animation.

LE RESTO DES CHEFS

Le «Resto des Chefs» a tenu toutes ses promesses. Le restaurant gastronomique a servi plus de 150 couverts par jour. Cette année le lieu était signé par Réda Bouamrani, designer et architecte d'intérieur reconnu sur la place par ses réalisations et les menus gérés par quatre chefs nationaux et internationaux de renom: Chef Issam Rhachi, Chef Aissam Ait Ouakrim, Chef Hassan Agouzoule et Chef Oussama Blali.

MAROCOTEL BY EQUIPHÔTEL PARIS A RENDU HOMMAGE AUX TALENTS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX.

Pour la deuxième édition consécutive, les organisateurs ont créé un espace

baptisé «Marocotel la Galerie», et qui a eu pour principal objectif de mettre en valeur les architectes, architectes d'intérieur et designers.

Les visiteurs ont pu admirer leurs créations en meubles, en objet de décoration, en réalisation de projet en maquette ou sur planche, etc.



EBERHARDT FRÈRES MAROC

Au Salon Marocotel by Equip'Hôtel Paris de l'Hôtellerie-Restauration, Eberhardt Frères et ses grandes marques étaient une fois de plus au rendez-vous. Les ateliers culinaires mettaient en scène plusieurs appareils comme les armoires réfrigérées Liebherr, les fours Moretti, les fours mixtes compacts Kompatto Giorik, ... Le stand mettait également à l'honneur les salamandres et cuisines mobile ainsi que les machines text'eau, ... Une belle visibilité pour le distributeur et ses partenaires fabricants mais avant tout une vraie volonté d'être proche des utilisateurs. Voici les nouveautés proposées sur le marché marocain.

MORETTI, LE FOUR ÉLECTRIQUE POUR LA PIZZA NAPOLITAINE!

La nouveauté cette année : le four électrique conçu entre autre, pour faire l'authentique pizza napolitaine. Les meilleurs matériaux et les solutions les plus innovantes ont été choisis pour garantir les performances les plus élevées et limiter la consommation d'énergie dans un souci de qualité et de respect de l'environnement. Comme le traduit son design, c'est un four avant-gardiste, qui respecte la tradition.

Grâce à une volonté de développement continu, Moretti propose également une nouvelle gamme révolutionnaire la série S : des fours extrêmement novateurs par leur conception et leurs fonctionnalités, qui atteignent l'objectif de réduire la consommation d'énergie de 30% par rapport aux fours actuellement sur le marché (grâce à une isolation spéciale, des matériaux innovants et la nouvelle commande électronique).

GIORIK, LES FOURS À CONVECTION POLYVALENTS.

Convection avec ou sans humidification, cuisson avec sonde à coeur, la gamme de fours Magnifico propose une réelle polyvalence pour une utilisation GN 1/1 ou 600 x 400. Destiné à la restauration commerciale non intensive, il est disponible en plusieurs versions. Il permet de mémoriser jusqu'à 99 recettes qui peuvent être



téléchargées par une clé USB, d'insérer des programmes de cuisson avec 9 phases, de contrôler l'humidité relative à la chambre de cuisson, etc.

TEXT'EAU, LE NETTOYAGE NOUVELLE GÉNÉRATION, PROCÉDÉ CRYSTAL (BREVET EUROPE DÉPOSÉ ET LICENCE MONDE)

Text'eau est le système de nettoyage à l'eau que propose Eberhardt Frères Maroc, qui comprend une machine à

laver et un séchoir IPSO entièrement configurables. Des solutions totalement innovantes pour le métier du Pressing (défroissage identique au perchloroéthylène, coutures sans grignage, décoloration inexistante, anti-statique, hygiénique, ...)

40 Avenue Ain Taoujtate, Résidence Assilm 2 - Quartier Bourgogne - Casablanca

Tél : +212 522 27 90 16

Fax : +212 522 27 90 33



KARAM

REGARDER - DONNER

▶ **Donnez gratuitement en regardant une publicité**



Casa Samurai

594859

Donner ♥

[En Savoir Plus](#)



Fournitures Scolaires

1100000

Projet Financé

[En Savoir Plus](#)



Caravanes Humanitaires

345901

Donner ♥

[En Savoir Plus](#)



✧ Opérations Chirurgicales

10006

Donner ♥

[En Savoir Plus](#)

COMMENT ÇA MARCHE ?

DÉCOUVRE EN DÉTAILS LES ROUAGES DE LA MACHINE KARAM



1. Choisis ton don suivant le projet

Choisis un des dons gratuits disponibles sur la page de l'accueil du site.



2. Regarde une pub

Regarde la publicité qui s'affiche pendant au moins 20 secondes.



3. Valide ton don

L'argent de la publicité visionnée est reversé au projet (association Maghreb Secours) que tu auras choisi.



Et après?

Nous reversons 70% des montants générés par les publicités visionnées aux associations partenaires pour financer leurs projets.

30% sont utilisés pour faire tourner la machine !

www.karam.ma

NOUVEAU À RABAT THE TRENDY LOUNGE

C'est dans un cadre hors du temps, niché au cœur d'une légendaire adresse, La Tour Hassan Palace, empreinte d'histoire du Maroc et de sa capitale, que le The Trendy Lounge a ouvert ses portes pour offrir aux amoureux du luxe et du raffinement une ambiance exceptionnelle et un service unique.



The Trendy Lounge, c'est la nouvelle adresse, dévoilée le 29 mars dernier, lors d'une somptueuse soirée et qui a tout pour devenir la nouvelle Place To Be à Rabat.

Une ambiance des plus cosy, dans un décor Arty-Chic et un accueil à l'image de La Tour Hassan Palace : légendaire.

Véritable temple pour les amateurs de l'élégance, du bien-être et du raffinement, The Trendy Lounge s'inscrit déjà comme l'une des adresses les plus convoitées de Rabat.

Organisez votre temps et choisissez votre rythme car à The Trendy Lounge, vous êtes maîtres absolus et le temps n'a plus aucune emprise sur vos

humeurs.

Sorties entre amis, afterwork ou en famille, les ambiances sont multiples à The Trendy Lounge, entre tapas, vins du monde, délices du monde et bulles d'exception jazzy le soir et carte gastronomique, tous les goûts sont servis.

Les plus exigeants ont désormais une adresse qui répond à tous leurs critères, de l'accueil et le service personnalisés, aux mets raffinés, en passant par une ambiance éclectique qui manquait beaucoup à la ville.

The Trendy

26, Avenue Chellah - Rabat
+212 (0) 537 239 000





La Tour Hassan Palace, une hospitalité qui défie le temps.

C'est une adresse que nous n'avons plus besoin de présenter. La Tour Hassan Palace fait partie des établissements emblématiques de Rabat et du Maroc.

Chaque détail, chaque facette de La Tour Hassan charme le regard comme en témoigne son magnifique jardin Andalou unique, héritage de l'architecture mauresque, qui vous invite à la détente. Cet oasis de verdure est un enchantement de calme et de beauté.

C'est aussi la promesse du The Cesar le restaurant VIP du Lounge Bar The Trendy qui vous offre des mets préparés avec minutie, à savourer dans une ambiance conviviale empreinte de raffinement et d'élégance.



ILOLI FÊTE SES 5 ANS ET LANCE SON CONCEPT DE SUSHI « TO GO » !



Cette année, le premier restaurant de gastronomie japonaise au Maroc fête ses 5 ans. 5 années de créativité, de partage et de bonheur sans cesse renouvelé, autour d'une cuisine fine et pointue, tissant de beaux liens entre deux pays, pour offrir une aventure culinaire unique dans le royaume. Comme tous les ans chez ILOLI, cette date anniversaire est le prétexte à une soirée de fête : l'occasion une fois encore d'explorer une nouvelle facette de la culture de l'archipel nippon et de se laisser surprendre avec créations inédites toujours plus succulentes.

Cette soirée fut aussi l'occasion de déguster la nouvelle carte de sushi à domicile ILOLI TO GO.

ILOLI TO GO, c'est le nouveau concept de sushi delivery que les amateurs de gastronomie japonaise authentique et les clients d'ILOLI, petits et grands, réclamaient depuis longtemps. Pensée pour aller droit au but mais suffisamment variée, la carte, accessible via la plateforme de commande en ligne Jumia Food, propose une soixantaine de mets, de desserts et de boissons aux saveurs typiquement nippones, dont chaque recette a consciencieusement été élaborée par Yusuke Furukawa en personne. Concocté à la minute par les chefs d'ILOLI, avec les mêmes produits de qualité que

ceux du restaurant, le menu offre un large choix de plats traditionnels japonais à base de poisson cru, de viande, de poulet grillé ou de légumes sans pour autant exclure la créativité qui caractérise ILOLI. En plus des sushi, sashimi et maki, ILOLI TO GO propose en effet des mets inspirés de cuisines d'ailleurs comme les poké don, des bols de riz haut en couleur, recouvert de viande et de poisson marinés, les salades de vermicelles et boeuf frit ou les coleslaw aux algues wakamé sauce sésame. À la fois gourmande et diététique, adaptée aux habitudes alimentaires des grands comme des petits, la carte propose aussi des options végétariennes, gluten free, des sushi préparés sans wasabi, et opte pour des boissons saines afin d'accompagner harmonieusement les plats. En somme, tout ce qu'il faut pour retrouver la philosophie et les plaisirs d'ILOLI chez soi. Bon appétit !

Restaurant ILOLI - 33 rue Najib Mahfoud -
Place Ollier - Quartier Gauthier - Casablanca
060 88 666 33
www.iloli-restaurant.com
ilolitogo.jumia.ma
www.facebook.com/iloli.to.go/





نبتكر لخدمة الفلاحة



اتصالات المغرب المساند الرسمي

مكناس من 24 إلى 29 أبريل 2018

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC

PARTENAIRE OFFICIEL DU SIAM DEPUIS 13 ANS



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma
www.fellah-trade.com