

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

INDUSTRIELS ET ARTISANS GLACIERS
Toujours se réinventer

MCCAIN
L'usine agroalimentaire du futur



Ramadan
Des ftours à apprécier sans modération



Tyab Bladi
C'est parti pour la 2ème édition!



Le Restaurant du Port
Une tradition de partage

DE NOUVELLES DIMENSIONS S'OFFRENT À VOUS.

Mai 2018, DACHSER Casablanca se redéploie sur Mohammédia. Chez DACHSER, nous relevons les défis logistiques du futur. Notre plateforme multi-activité de Mohammedia, située au carrefour du réseau autoroutier et portuaire, centralisera nos services de transport routier national et international, de douane et de logistique. Objectif : optimiser nos processus, maîtriser notre qualité, accroître votre performance.



ÉDITO

N°84



Ce mois-ci, Resagro vous offre un "Spécial Bilans". Nous reviendrons évidemment sur le SIAM, qui cette année encore a battu tous les records de fréquentation, et sur les Assises de l'Agriculture riches en discussions et échanges notamment sur la jeunesse et le développement agricole, les défis actuels et futurs. Cette édition du SIAM, la treizième, s'est déroulée sous les meilleurs auspices. Il faut dire que les campagnes de boycott de certaines marques agroalimentaires et les problèmes que rencontrent les agriculteurs laitiers n'étaient encore pas d'actualité. Sans nul doute que le ton n'aurait pas été le même.

Outre le SIAM, nous reviendrons sur Préventica International (le Congrès/Salon International pour la maîtrise globale des risques qui a eu lieu à Casablanca) et Djazagro (le Salon Professionnel de la Production Agroalimentaire qui a eu lieu à Alger). 2 salons majeurs dont Resagro est partie prenante.

Ce numéro sortant en plein mois de Ramadan, il nous semblait indispensable de faire un petit tour des meilleurs Ftours du moment. Et ce sont encore les restaurants d'hôtels qui se distinguent avec des soirées exceptionnelles, dédiées à la rupture du jeûne.

Mais la nouveauté de ce numéro de Resagro est sans nulle doute sa nouvelle charte graphique. Tenant compte

des avis de nos lecteurs et partenaires, nous avons donné un coup de jeune à la maquette, qui est maintenant plus claire, dans l'air du temps et plus centrée sur son cœur de cible, l'agriculture et l'agroalimentaire. De la fourche à la fourchette, en passant par les produits, l'emballage, la logistique, la traçabilité, les innovations, ... Resagro se réinvente et entre dans une nouvelle ère.

La partie HoReCa, dédiée à l'hôtellerie et à la restauration, a elle aussi été remaniée et relookée. Elle vous proposera dorénavant plus d'infos et actus tout en gardant sa spécificité de vous faire découvrir tous les nouveaux lieux et événements que compte le Royaume!

A vous de juger!

En attendant les numéros d'été, toute l'équipe de Resagro se joint à moi pour vous souhaiter une bonne fin de Ramadan à tous!

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

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.

TIRAGE : 15 000 EXEMPLAIRES

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 HISPANO-
PHONE

LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

MAI 2018

- 03 édito
- 06 périscope
- 18 10e édition des Assises de l'Agriculture
- 22 SIAM 2018 : LE BILAN
- 26 Le pavillon France
- 27 Les conventions
- 28 Accompagnement non financier
- 30 MAMDA: Les conventions de partenariat
- 32 OCP accompagne les agriculteurs marocains
- 34 DJAZAGRO
- 36 Le Projet GEF-Transport (1ère partie)
- 38 Industriels et artisans glaciers
- 42 L'usine agroalimentaire du futur
- 44 Préventica Maroc 2018
- 46 Recettes selon Liebherr
- 56 Tyab Bladi: 2ème édition
- 58 Les différents types de massage
- 60 Des Ftours à apprécier sans modération!
- 66 Le restaurant du port une tradition de partage



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

M.A.D.E.* 2018

UN SUCCÈS CONFIRMÉ



Dénicher des pépites aux savoir-faire adaptables à toutes les formes de commerce, déceler des innovations détonantes, décrypter et détecter les tendances de demain, donner des clés pour imaginer et co-créditer des produits sur-mesure ... tels sont les leitmotifs qui ont permis au M.A.D.E. de réunir plus de 4.500 professionnels à la Porte de Versailles les 20 et 21 mars derniers.

« Une alimentation bonne pour soi et pour la planète », résolulement placé sous le signe du Healthy, le M.A.D.E. a séduit 4.160 visiteurs, s'ouvrant plus largement sur des réseaux de distribution comme l'hôtellerie (+62%), la restauration commerciale (+44%) et les Freezer Center (+21%).

*M.A.D.E. = Marques Associées Distribution Event

LAIT DE CHAMELLE

EN COSMÉTIQUE!



Natus Marrakech est l'un des pionniers de la cosmétique naturelle au Maroc. Depuis plus de 10 ans, la marque ne cesse d'innover en puisant dans les richesses et la

diversité du terroir marocain.

Dans un souci constant de satisfaire sa clientèle, cette marque nationale lance pour la première fois au Maroc une gamme de produits cosmétiques à base de lait de chamelle. Fidèle à sa réputation, tous les ingrédients sont sélectionnés avec soin par une équipe de professionnels afin de répondre à toutes les attentes. Le lait de chamelle, l'ingrédient phare de la gamme "DÉSERT" de Natus Marrakech, a des bienfaits insoupçonnés pour la peau. Riche en vitamines A, B1, B2, B12 et C, il contient également des antioxydants et de la carotène.

Natus Marrakech est fier de présenter sa nouvelle Gamme "Désert": démaquillant, masque, crème, savon, gel douche,...

www.natusmarrakech.com

PRODUIT DE L'ANNÉE

CHARCUTERIE FINE KOUTOUBIA



Le groupe Koutoubia, leader marocain de la transformation des viandes halal, annonce que son produit «Charcuterie fine Koutoubia» a été élu «Produit de l'année Maroc 2018» dans la catégorie «Charcuterie fine».

À l'occasion de sa première édition nationale, le label indépendant, qui s'est développé depuis 30 ans dans 40 pays, a récompensé Koutoubia en s'appuyant sur trois critères principaux : l'innovation, qui mesure le caractère nouveau du produit perçu par le consommateur ; l'attractivité, qui mesure le potentiel de séduction du produit ; et l'intention d'achat, qui mesure le potentiel d'achat du produit.

www.koutoubia.ma

LABEL CGEM

POUR CRÉDIT DU MAROC



Crédit du Maroc décroche le Label CGEM pour la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE). Une distinction qui vient confirmer l'engagement de la banque à défendre et à promouvoir les principes universels de responsabilité sociétale et de développement durable. Crédit du Maroc s'inscrit dans la lignée de la politique du Groupe Crédit Agricole SA avec une démarche RSE formalisée. Une politique RSE bâtie sur 3 enjeux "cœur de métier" et 17 engagements directement liés aux activités de la banque et à celles du Groupe Crédit Agricole SA. L'engagement du Crédit du Maroc en matière de Responsabilité Sociétale d'Entreprise a été récompensé le 4 avril 2018 par l'obtention du label Responsabilité Sociétale délivré par la Confédération Générale des Entreprises au Maroc (CGEM).

www.creditumaroc.ma

PRODUIT DE L'ANNÉE

10 TROPHÉES POUR LESIEUR CRISTAL

Lors de la première cérémonie de remise de trophées « Élu Produit De l'Année » la société Lesieur Cristal a battu les records de la soirée et a été primée pour 10 de ses produits. Fruit d'un véritable engagement pour l'excellence opérationnelle et la qualité de ses produits, ces nombreuses récompenses valorisent tous les efforts fournis au profit de la pleine satisfaction des consommateurs marocains.

Cette année plus de 3250 citoyens ont voté au Maroc pour leurs produits préférés, toutes catégories confondues.

Lesieur Cristal s'est vue récompensée pour 10 produits dans 10 catégories différentes :

1. Catégorie huiles de table : Lesieur 3 Graines
2. Catégorie gamme huile d'olive : Gamme Huile d'Olive Al Horra
3. Catégorie sauce ketchup : Lesieur Ketchup
4. Catégorie sauce moutarde : Lesieur Moutarde
5. Catégorie sauce mayonnaise : Lesieur Mayonnaise
6. Catégorie savon ménage : El Kef savon dur de ménage
7. Catégorie pâtes multi-usage : El Kef pate multi-usage
8. Catégorie lessive lavage main : El Kef Lessive en poudre lavage main
9. Catégorie handwash : Taous savon liquide pour mains
10. Catégorie savon corporel : Taous savon dur corporel

www.lesieur-cristal.ma



**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.

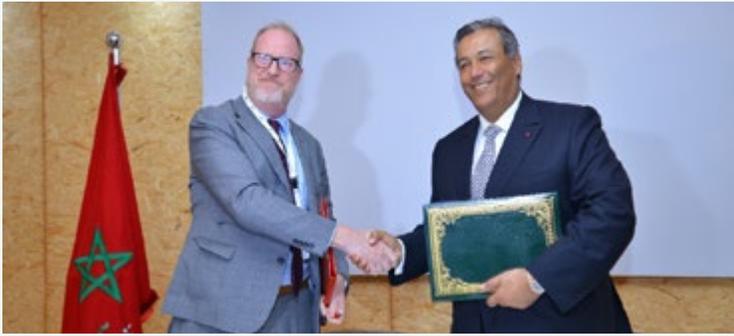
C'est à vous de choisir !

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

GCAM

UNE FILIALE DÉDIÉE AU LEASING



Le Groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM) et la Société Financière Internationale IFC ont signé aujourd'hui une convention de partenariat en vue de la mise en place de CAM leasing, filiale du GCAM dédiée au leasing

Ce partenariat s'inscrit dans le cadre des efforts constants du GCAM, partenaire historique du monde agricole et rural depuis plus de 50 ans, pour l'accompagnement des agriculteurs et des agro-industriels dans le financement leurs investissements.

IFC conseillera ainsi CAM Leasing, la filiale en cours de création du Groupe, dans la conception de son business model et sa proposition de valeur en vue de soutenir le secteur agricole.

CAM Leasing, future société de crédit-bail, servira l'ensemble des secteurs d'activité, mais se positionnera sur une offre dédiée aux agriculteurs et agro-industriels.

CAM Leasing bénéficiera donc de l'expertise d'IFC et du retour d'expérience de son programme Africa Leasing Facility pour concevoir des produits répondant aux besoins très spécifiques des agriculteurs et leur permettre ainsi de disposer de nouveaux produits de crédit-bail pour moderniser leurs équipements et moyens de production et améliorer par conséquent leur productivité, augmenter leurs profits, et participer à la modernisation et au développement durable du secteur agricole marocain.

Pour plus d'informations : www.ifc.org

NOMINATION

HASSAN BERTAL



Le groupe Attijariwafa bank a annoncé la nomination de M. Hassan Bertal au poste de Directeur Régional du Grand Casablanca.

Avant cette nomination M. Bertal a occupé plusieurs postes de responsabilité au sein du Groupe. Ainsi était-il auparavant Directeur de la Transformation qu'il continue d'assurer par intérim. Cette nouvelle entité créée en 2016 et rattachée à la Présidence a pour objectif le déploiement du plan stratégique « Energies 2020 ».

Hassan Bertal a été également avant cela Directeur Général d'Attijari bank Tunisie jusqu'en 2011, Directeur Général d'Attijariwafa bank Europe jusqu'en 2006, et également Directeur Général Adjoint en charge du Marché de l'Entreprise.

Dans ses nouvelles fonctions, en tant que Directeur Régional du Grand Casablanca M. BERTAL poursuivra la dynamique visant à accélérer le développement de la région du Grand Casablanca.

www.attijariwafabank.com

AGROALIMENTAIRE

SOMED VS SONEVA



SOMED se désengage du pôle agro-alimentaire au profit de son ex-partenaire le Portugais SOVENA. Le périmètre de la transaction concerne les deux joint-ventures créées en 2006, à savoir Soprolives qui a développé des plantations d'olives ultra modernes de 1.300 ha (situées à Tamellalt près de Tinghir) et Olico, une unité de trituration d'huile extra-vierge située sur le même site et dotée d'une capacité de production de 360 tonnes/jour entièrement destinée à l'exportation.

Au cours des onze ans qu'aura duré leur mariage, le groupe SOVENA et SOMED ont investi conjointement pas moins de 150 MDH dans ce projet oléicole intégré.

Parallèlement au désengagement de l'agroalimentaire, SOMED a réussi à lever 200 millions de DH lors d'une récente recapitalisation qui a porté son capital à 1,15 milliard de DH (contre 950 millions initialement).

Cette opération vient renforcer substantiellement le trésor de guerre de la filiale à 33,3% de la SNI alors que celle-ci envisage d'accélérer ses investissements dans de « nouveaux » relais de croissance : enseignement supérieur, énergie et efficacité énergétique, immobilier.

www.somed.ma

MULTI-LABORATOIRE SGS A CASABLANCA



SGS, leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification, nourrit de grandes ambitions pour le Maroc et pour l'Afrique, guidé par sa volonté de devenir un hub régional aux meilleurs standards internationaux. La filiale marocaine de ce groupe suisse vient d'inaugurer le premier multi-laboratoire privé au Maroc dans les domaines de l'agroalimentaire, l'agriculture et le textile. A travers le développement de cette nouvelle structure, le groupe suisse ambitionne d'offrir à ses clients un «one stop shop» pour les analyses de textile, cuir et chaussures, agroalimentaire et agriculture de précision, minéral et environnement. Outre le transfert du savoir-faire du Groupe SGS vers le Maroc, ce premier multi-laboratoire privé au Maroc va également créer une centaine d'emplois de niveau PhD, ingénieurs et techniciens.

www.sgsgroup.ma

AGRUMES PRODUCTION AU MAROC

Au Maroc, les prévisions concernant la récolte d'agrumes en 2017/2018 laissent entrevoir un volume en hausse modeste de 3% à 2,4 millions de tonnes. C'est ce qu'a annoncé Ahmed Derrab, secrétaire général de l'Association des producteurs d'agrumes



du Maroc (ASPAM) qui attribue l'augmentation au démarrage de la production des nouvelles plantations.

Si cette performance confirme le dynamisme de la filière agrumicole enregistré depuis quelques années, elle reste toutefois inférieure au volume visé, se chiffrant à 2,9 millions de tonnes sur la période 2008-2018.

Du côté de l'export, le responsable indique que le volume expédié devrait se situer entre 650 000 et 680 000 tonnes au terme de la saison en juin prochain, un niveau également en dessous des espérances (1,3 million de tonnes).

La filière agrumicole marocaine couvre près de 125 000 hectares. Les exportations sont principalement absorbées par la Russie, l'Union européenne et le Canada.

© Agence Ecofin



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

E-mail: Marketing@sofradis.net - Site web : www.sofradis.net



NOS PARTENAIRES



www.honeywell.com



www.m.videojet.fr



www.ubscod.es



www.arconvert.com



VIDEOJET 6530 & 6330

Optimisez la productivité, la qualité et le rendement de vos lignes de production grâce à la nouvelle génération d'imprimantes à transfert thermique Videojet DataFlex® 6530 & 6330.



DACHSER MOHAMMEDIA

LA NOUVELLE VITRINE DE DACHSER MOROCCO

Dachser, prestataire international de solutions de transport et logistique, investit dans l'agrandissement et la modernisation de son site de Mohammedia, au Maroc. L'ensemble du projet, opérationnel en Mai 2018, vise à regrouper sur une même plateforme les activités de transport routier international et domestique, de logistique contractuelle et les prestations de dédouanement. En regroupant les activités de transport et de logistique, Dachser Maroc crée de nouvelles synergies et optimise les ressources. Pour répondre à la forte croissance de l'activité de transport routier et pour faire face à la saturation de l'agence de Casablanca, une partie des activités a été transférée vers le site de Mohammedia de 27.000 m². Pour ce faire, les bâtiments ont été agrandis et modernisés : la surface d'exploitation a été redimensionnée pour atteindre 14 250 m². Par cette extension, l'ambition est de satisfaire aux exigences et aux besoins des clients avec de nouvelles solutions logistiques intégrées et évolutives. Dachser a investi plus de 7 millions de dirhams pour rénover et reconfigurer les installations existantes, mais aussi construire de nouvelles infrastructures.

Désormais, l'agence Mohammedia propose à ses clients une capacité de stockage de plus de 22.500 palettes pour répondre à leurs besoins logistiques. Pour la partie transport, la capacité de traitement des marchandises augmente, ainsi le nombre de portes à quai passe de 11 à 28. Enfin, un magasin sous douane «MEAD» de plus de 2.500 m² vient s'ajouter à cette infrastructure moderne pour garantir la fluidité et la qualité des opérations de transport international.

Les partenaires et transitaires disposent d'un salon d'accueil équipé de matériels informatiques connectés au système douane BADR (Base Automatisée des Douanes en Réseau). En répondant pleinement aux standards de production et de sécurité du Groupe Dachser, la plateforme de Mohammedia offre une qualité de service optimale à ses clients, tout en améliorant considérablement les conditions de travail des collaborateurs.

L'agence de Casablanca demeure le siège social de la filiale et concentre les activités de transport aérien & maritime. Dachser Morocco investit en s'inscrivant dans la stratégie logistique du royaume, en proposant sur ce site une surface logistique dédiée à la distribution urbaine et aux services à valeur ajoutée.

www.dachser.com/ma



PRODUITS DE L'ANNÉE

ANOUAR INVEST

La holding Anouar Invest, acteur majeur de l'industrie agroalimentaire au Maroc, a reçu le prix "Produit de l'Année Maroc 2018" pour 4 marques du groupe. Ainsi, à l'occasion de sa 1ère édition nationale, le label indépendant a récompensé les marques Genova de Excelo, Badaouia et Sergio de Stock Pralim ainsi que Fandy Régime. Les résultats ont été communiqués vendredi dernier à l'issue d'un sondage réalisé auprès d'un panel de consommateurs interrogés par le cabinet international d'études Nielsen, spécialisé dans les enquêtes terrain.

Les 4 marques primées l'ont été dans les catégories suivantes : "Farine" pour Fandy Régime (Fandy Maroc Farine), "Biscuits-Génoise" pour Genova (Best Biscuits Maroc), "Beurres de table" pour Badaouia (Stock Pralim) et "Pâtes à tartiner" pour Sergio (Stock Pralim).



© Rédaction Infomédiaire

FRUITS ROUGES

NOUVELLE ORGANISATION

La filière des fruits rouges (fraise, myrtille et framboise) vient de mettre sur pied un nouvel organisme pour son développement. Dénommée « Fédération interprofessionnelle marocaine des fruits rouges (Interproberries Maroc-IPBM) », l'organisation qui rassemble aussi bien les producteurs que les exportateurs ambitionne de contribuer à l'essor du sous-secteur ainsi qu'à sa promotion.

Plus spécifiquement, celle-ci devrait notamment s'accroître sur divers points allant de la formation technique des acteurs à la commercialisation interne et externe (notamment la mise en œuvre des normes sanitaires et phytosanitaires et la prospection de nouveaux marchés), en passant par les activités destinées à accroître la valeur ajoutée de la filière.

La culture des fruits rouges se pratique sur près de 8.900 ha dont 4.000 ha sont situés dans la province de Larache. Le Royaume chérifien a produit en 2015/2016, environ 268.000 tonnes de cette catégorie de fruits et table sur une récolte de 360.000 tonnes, d'ici 2020.



Espoir Olodo © Ecofin

LOGISTIQUE

FENIE BROSSETTE AU DIAPASON

Fenie Brossette en partenariat avec Storax met sur le marché marocain le satellite Ranger ; un système de stockage compact pour palette et container. Cette nouveauté, disponible en exclusivité chez Fenie Brossette, est le fruit de l'évolution constante des solutions proposées par le leader mondial du rayonnage afin de répondre aux besoins de plus en plus pointus du secteur de la logistique. Le satellite Ranger permet d'optimiser les coûts et d'améliorer la disponibilité des éléments stockés grâce à une navette autonome qui se charge d'effectuer le déplacement des palettes dans les rayonnages. Ce nouveau système s'adapte aussi bien en gestion FIFO (first in, first out) que LIFO (last in, first out).

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

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

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 !

EXPORT

LESIEUR CRISTAL

En 2017, Lesieur Cristal a réalisé un chiffre d'affaires de 700 millions de DH à l'export, en croissance de 15% par rapport à l'année dernière, mais Samir Oudghiri en veut plus. «Nous allons plus que jamais développer nos activités à l'export», a souligné le Directeur général du groupe. Dans ce sens, le groupe entend notamment renforcer le développement de ses activités sur le continent africain. Notons que l'industriel est déjà présent en Tunisie via sa filiale Cristal Tunisie, détenue à près de 47,5%, qui a réalisé le lancement de la filière colza 100% tunisienne en 2017. L'agroindustriel a aussi créé une filiale aux Etats-Unis cette année

qui va se charger de la vente de ses produits. Et le groupe nourrit d'ailleurs d'importantes ambitions pour le marché américain où il va développer des offres adaptées. Par ailleurs, concernant les résultats financiers, on note que Lesieur Cristal a enregistré un chiffre global de 4,5 milliards de DH en 2017, soit une hausse de 12%, grâce notamment à la progression du segment «Huile de table». «Les résultats de Lesieur Cristal en 2017 sont très intéressants avec un chiffre d'affaires en croissance de 12%. Le résultat net et le résultat d'exploitation sont en croissance aussi de 4%. L'année a été assez compliquée en termes de concurrence et de liquidité dans le marché, mais grâce à nos marques et à notre développement à l'export, nous avons réussi une belle année», a expliqué Samir Oudghiri.



© Challenge

SALON

ALTER'NATIV FOOD

Quelque chose est en train de se passer sur la planète Food... Un phénomène majeur auquel SIAL Paris se devait de faire écho. Une mini-révolution qui, l'air



de rien, revisite le contenu de notre assiette et réinvente la façon de nous alimenter : l'Alternative Food - vous l'aurez deviné, c'est d'elle qu'il s'agit - nous concocte une alimentation plus saine, plus respectueuse de la nature et du bien-être animal.

L'Alter'Native Food Sector, un salon dans le salon... et de multiples événements.

Qu'est-ce que c'est ?

Aujourd'hui, artisans et industriels, créateurs et inventeurs de l'alimentation de demain, bouillonnent d'idées et de concepts autour de l'Alternative Food. C'est simple : il y en a à peu près partout et pour tous les goûts. Un exemple ? Les linéaires des magasins alimentaires regorgent maintenant de produits contenant des protéines végétales (protéines de blé, soja, légumineuses, etc.) où le souci de bien manger se conjugue avec celui de se faire plaisir ; l'aspect et le goût étant particulièrement travaillés par les fabricants. Résultat, le nombre d'innovations à base de substituts de viande dépasse désormais celui des produits carnés. Et les consommateurs en redemandent... c'est ce qui s'appelle un plébiscite !

Autre exemple révélateur, les aliments fermentés comme le Kombucha, le Kéfir, le Kimchi, ...

Des aliments connus depuis la nuit des temps et qui sont de nouveau plébiscités par les consommateurs pour leur naturalité et leurs vertus santé.

Du 21 au 25 octobre 2018 à Paris- Nord Villepinte



INTERNATIONAL

SNI DEVIENT AL MADA

Les résultats de la Société Nationale d'Investissement (SNI) confirment aujourd'hui sa vocation internationale, avec des engagements à long terme dans des secteurs d'activité structurants sur le continent africain.

Constatant ce dynamisme international, le Conseil d'administration de la SNI s'est prononcé favorablement sur un changement de nom du fonds, qui devient: Al Mada.

Ce nouveau nom, qui marque l'aboutissement de la mutation profonde de la SNI engagée depuis 2014 et arrivée aujourd'hui à maturité, va accompagner le développement à venir du fonds. Aujourd'hui présent dans 24 pays en Afrique, avec plus de 6.5 milliards de dirhams investis sur le continent hors Maroc en 2017 - dans 7 secteurs structurants de la croissance africaine (Services financiers, Matériaux de construction, Distribution, Télécommunications, Mines, Energie, Immobilier & Tourisme) - Al Mada entend affirmer, en tant que fonds d'investissement privé panafricain à long terme, sa mission de partenaire de premier plan du développement économique du continent africain.

www.almada.ma

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

LA RUCHE DE FOREVER



Les produits de la ruche sont au nombre de quatre : le miel, le pollen, la propolis et la gelée royale. Aujourd'hui, trois d'entre eux vous sont proposés par Forever Maroc, le leader du marketing de réseau dans le domaine des produits cosmétiques et de compléments alimentaires. Récoltés en veillant à préserver leurs qualités

nutritionnelles et olfactives, Forever Maroc propose trois compléments alimentaires uniques particulièrement efficaces pour booster vos défenses immunitaires:

Forever Bee Propolis : Résine collectée et métabolisée par les abeilles à partir des arbres, cette substance possède des propriétés anti-microbiennes et constitue une protection efficace contre les champignons et bactéries.

Forever Bee Pollen : Collecté par les abeilles directement sur les fleurs, le pollen améliore la vitalité et la résistance de l'organisme lors des changements de saison.

Forever Royal Jelly : Cette gelée royale renforce en douceur les défenses naturelles de l'organisme et permet de sortir de l'hiver en pleine forme.

Lien de la vidéo Nabil Layachi : <https://www.youtube.com/watch?v=J-LwkZKmRik>

NOUVEAUTÉ

SMOOTHIES ANDROS



Avec les Smoothies Andros, consommez votre portion de fruit dans une cup!

- Des recettes hyper naturelles, 100% fruits, au plus proche du fruit mixé pour un goût intense de fruits.

- Une texture onctueuse, marquée du grain du fruit, pour les vrais fans du fruit
- Framboise-litchi: une recette inédite sur le marché

- Un packaging en forme de cup nomade et ludique : 22 cl de pur plaisir à boire sur le pouce: une pause vitaminée entre 2 rendez-vous!

Lancement: Avril 2018



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



Tél: (+212) 05 22 99 41 28 Fax: (+212) 05 22 99 41 29
labprotegemaroc@gmail.com www.protegemaroc.ma

23, Rue Ibn Habbous, Bd Yacoub Al mansour Maarif 20100. Casablanca, Maroc.

DANONE

Yaourt & Voyage

Danone innove avec avec Danone du Monde, un assortiment de cinq nouveautés inspirées de recettes traditionnelles venues d'Islande (Skyr), de Grèce (Straggisto), du Liban (Laban), de Turquie (Ayran) et d'Inde (Lassi).

La gamme est aussi une ouverture sur les usages, le yaourt se consommant au petit déjeuner en Islande, en boisson et salé à l'apéritif en Turquie ou en cuisine, comme en Grèce. Le packaging, très bavard, met en scène Dani, un avatar de Daniel Carasso, le fondateur de Danone. Les nouveautés sont fabriquées à la laiterie de Danone Pays de Bray, basée en Haute-Normandie.



HOLLYWOOD

Confiserie de poche

Leader historique des chewing-gums, Hollywood étend son emprise sur le devant de caisse avec une offre de mini-pastilles à la menthe. La gamme compte quatre variétés : menthe, menthe forte, fruits rouges et d'été. Elle se positionne sur le même créneau que Frisk et les offres plus récentes signées Tic Tac Breeze et Mentos Nowmint.

BLÉDINA

Les récoltes bio

Archi leader du babyfood, Blédina ne pouvait pas rester plus longtemps absent du bio, alors même que les ventes du conventionnel sont dans le rouge depuis des années. La gamme est lancée avec 14 recettes salées et sucrées, sous le nom Les Récoltes bio. Les pommes, carottes, pommes de terre et viandes présentes dans les petits pots sont produites en France. Ce devrait être le cas de 80 % des ingrédients utilisés d'ici 2020.



HARIBO

Moins de sucre

Leader ultra dynamique des bonbons en sachet, Haribo lance des gélifiés fabriqués avec 30 % de sucres en moins que la moyenne. Le produit a été élaboré par la R&D britannique du groupe Allemand pour répondre à une demande forte Outre-manche. Pour garantir le goût et la texture maison, Haribo a remplacé le sucre par des fibres naturelles issues de maïs et revu le dosage de ses ingrédients, sans avoir recours à un quelconque édulcorant. L'offre couvre deux recettes, Fruitlicious, ayant la forme de fruits, et Sea Friends en forme d'animaux de mer.

AMORA

Sauce Gourmet

Classique revisité, Amora valorise les sauces les plus classiques avec sa nouvelle gamme Gourmet: béarnaise aux échalotes et au vin blanc, barbecue au poivre concassé ou bien sauce burger aux oignons caramélisés.



Nouveaux produits



KINDER Ice-cream

Les glaces Kinder sont dans les bacs, résultat d'une collaboration entre Ferrero et Unilever. La gamme sera composée de bâtonnets et de cônes et s'accompagnera d'un plan de soutien très musclé.

BONDUELLE des légumes en pâtes

Déclinées sous trois formes, trois couleurs et trois saveurs, les Légumiô Pasta peuvent être agrémentées de multiples façons. Vendues au rayon légumes en conserve, elles se présentent sous étui carton de 250 g, idéal pour trois à quatre personnes. Le produit est destiné aux amateurs de légumes, une cible plutôt féminine (35 ans et plus), qui aime cuisiner et bien manger, en quête de nouveautés, de variété et de praticité.



OREO Firework

Cette édition limitée Oreos Firework Popping Candy cache une surprise au milieu du délicieux chocolat Oreo. Craquant en bouche, c'est une explosion de saveurs grâce aux bonbons rouges et bleus qui pétillent sous la dent. Cette sensation amusante rajoute une touche d'originalité à ce délicieux Oreo.

*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*



www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

**Prêt accordé de la banque Internationale
pour la reconstruction et le développement
pour le renforcement des chaînes de valeurs
agroalimentaires marocaines
Décret n°2-17-799 du 6 rabii II 1439
du 22 décembre 2017**

Vu la loi de finances n°73-16 pour l'année budgétaire 2017, promulguée par le dahir n°1-17-3 du 14 ramadan 1438 (9 juin 2017) notamment son article 40 et sur proposition du ministre de l'économie et des finances, il a été approuvé l'accord de prêt n°8815-MA d'un montant de deux cents millions de dollars américains conclu le 21 décembre 2017 entre le Maroc et la Banque Internationale pour la Reconstruction et le Développement concernant le programme de renforcement des chaînes de valeurs agroalimentaires.

Décret n°2-17-799 du 6 rabii II 1439 du 22 décembre 2017 BO n°6636 Page 4 (Fr)



**Règlementation de la pêche de l'espadon
Arrêté n° 3315-17 du 29 rabii II 1439
(18 décembre 2017)**

Après avis de l'institut national de recherche halieutique (INRH) et après consultation des chambres des pêches maritimes, il a été décidé d'interdire la pêche de l'espadon dans la zone maritime I du 1er janvier au 31 mars inclus de chaque année.

Toutefois, l'INRH peut être autorisé, durant cette période d'interdiction à pêcher l'espadon dans cette zone en vue d'y prélever des échantillons conformément à son programme de recherche scientifique.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3315-17 du 29 rabii II 1439 (18 décembre 2017). BO n°6636 Page 5 (Fr)



**Production biologique des produits agricoles et
aquatiques : Condition spécifiques des modes
d'élevage avicoles biologiques
Arrêté n° 2974-17 du 18 safar 1439
(7 novembre 2017)**

Cet arrêté vient abroger l'arrêté du ministre de l'agriculture

et de développement rural et des pêches maritimes n°2128-05 du 13 kaada 1426 (15 décembre 2005) fixant les conditions spécifiques des modes d'élevage avicoles biologiques.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° Arrêté n° 2974-17 du 18 safar 1439 (7 novembre 2017) BO 6640 Page 211 (Fr) et BO 6638 (Ar) Page 298



**Homologation et publication du cahier des
charges type relatif à la production biologique
des animaux d'élevage et des produits apicoles
Arrêté n° 2986-17-17 du 18 safar 1439
(7 novembre 2017)**

Après avis de la commission nationale de la production biologique, réunie le 28 rabii I 1436 (20 janvier 2015) est homologué tel qu'il est annexé au présent arrêté, le cahier des charges type relatif à la production biologique des animaux d'élevage et des produits apicoles :

- o Dispositions générales
- o Règles communes de production
- o Règles spécifiques applicables à la production des animaux d'élevage des espèces bovines, camelines, ovines et caprines.
- o Règles spécifiques applicables aux volailles
- o Règles spécifiques applicables à la production des lapins
- o Règles spécifiques applicables à la production d'escargots
- o Règles spécifiques applicables aux produits apicoles

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° Arrêté n° 2986-17-17 du 18 safar 1439 (7 novembre 2017) BO 6640 Page 211 (Fr) et BO 6638 (Ar) Page 298



**--Homologation et publication du cahier des
charges type relatif aux produits alimentaires
et aux aliments pour animaux préparés selon le
mode de production biologique
Arrêté n° 3206-17 du 3 rabii I 1439
(22 novembre 2017)**

Après avis de la commission nationale de la production biologique réunie le 26 jourmada II 1436 (16 avril 2015)

est homologué le cahier des charges type relatif aux produits alimentaires et aux aliments pour animaux préparés selon le mode de production biologique :

- o Dispositions générales
- o Règles applicables aux opérations de préparation des produits alimentaires ou aliments pour animaux
- o Règles applicables aux levures
- o Règles applicables au stockage et au transport
- o Etiquetage selon le mode de production biologique

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3206-17-17 du 3 rabii I 1439 (22 novembre 2017) BO 6640 Page 237 (Fr) et BO 6638 (Ar) Page 298



Procédure de distribution de l'aide financière accordée par l'Etat pour l'intensification de la production agricole
Décret n°2-17-786 du 29 rabii II 1439 du 17 janvier 2018

Ce décret vient abroger les dispositions des articles 1,3,4,6 ainsi que modifier et compléter les articles 2 et 8 du décret n°2-85-891 du 18 rabii II 1406 (3 décembre 1985) fixant la procédure de distribution de l'aide financière accordée par l'Etat pour l'intensification de la production agricole.

Décret conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et le ministre de l'économie et des finances n° 2-17-786 du 29 rabii II 1439 du 17 janvier 2018 BO n°6644 Page 402 (Fr), BO n°6644 Page 774 (Ar)



Modalités de l'aide financière accordée par l'Etat pour l'intensification de la production animale

Arrêté n° 3282-17 du 16 rabii II 1439 du 5 décembre 2017

Cet arrêté modifie et complète les dispositions de l'article 6 de l'arrêté conjoint n°3380-18 du 8 moharrem 1437 (22 octobre 2015) fixant les modalités de l'aide financière accordée par l'Etat pour l'intensification de la production animale.

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'intérieur n° 3282-17 du 16 rabii II 1439 du 5 décembre 2017 BO n°6644 Page 402 (FR) et BO n°6643 Page 750 (Ar)



Lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène (peste aviaire) - mesures complémentaires et spéciales.

Arrêté n° 2466-17 du 15 moharrem 1439 (26 septembre 2017)

Cet arrêté prévoit les mesures complémentaires et spéciales pour lutter contre l'influenza aviaire hautement pathogène (peste aviaire) :

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 2466-17 du 15 moharrem 1439 (26 septembre 2017) BO n°6644 Page 403 (Fr), BO n°6643 Page 738

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
 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



10^E ÉDITION DES ASSISES DE L'AGRICULTURE

Un anniversaire marqué par les résultats exceptionnels de la campagne agricole 2017 - 2018 et la venue d'intervenants internationaux de haut niveau pour échanger sur le rôle essentiel de la jeunesse dans l'agriculture.

La dixième édition des Assises de l'Agriculture, organisée sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI que Dieu l'Assiste, a cette année, orienté ses travaux autour du thème : «La jeunesse, principal moteur et bénéficiaire de développement agricole».

Organisé depuis 2008 par le ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, cet événement de référence du secteur agricole aux niveaux national et international permet chaque année d'exposer le bilan du Plan Maroc Vert, ses réalisations et les orientations stratégiques pour l'avenir de l'agriculture marocaine, dont le modèle de développement économique et social est considéré comme une référence.

Lors de ce rendez-vous majeur de l'agriculture au Maroc et dans le monde, marqué par la présence d'intervenants de haut niveau et d'éminents experts, M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a dressé le bilan définitif de la dernière campagne agricole. Celle-ci a été marquée par une production

céréalière exceptionnelle de 98,2 millions de quintaux, s'inscrivant parmi les niveaux records.

Cette performance a été réalisée grâce à un rendement moyen record de 21,8 Qx/Ha en augmentation de 23% par rapport à la campagne précédente, et ce, en dépit d'un démarrage difficile caractérisé par le retard des pluies d'automne.

Jeunesse et développement agricole

Pour marquer ses 10 ans, les Assises de l'Agriculture a proposé cette année une réflexion autour de la thématique: «La jeunesse, principal moteur et bénéficiaire de développement agricole». M. Aziz Akhannouch a rappelé que «le Plan Maroc Vert, depuis son lancement en 2008, a largement favorisé l'accès des jeunes à l'agriculture. Il a facilité l'accès au crédit, soutenu l'entrepreneuriat en agriculture et développé la formation, tant dans l'enseignement supérieur et technique que dans la formation professionnelle.»

Son homologue ivoirien, M. Mamadou Sangafowa Coulibaly, ministre de l'Agriculture et du Développement Rural,

estime que «pour que les jeunes s'intéressent davantage à l'agriculture, il faudrait que ce secteur soit davantage créateur de valeur ajoutée pour eux. Selon le ministre français de l'Agriculture et de l'Alimentation, Stéphane Travert, le véritable défi de l'emploi des jeunes ruraux porte sur le renforcement des compétences : «Le premier pilier de ce nouveau pacte agricole doit être basé sur la formation agricole et rurale.»

Josefa Leonel Correia Sacko, commissaire à l'Economie Rurale et à l'Agriculture au sein de la commission de l'Union Africaine, a pour sa part déclaré que «l'Afrique a tout le potentiel et toutes les possibilités pour parvenir à une transformation inclusive de l'agriculture. C'est pourquoi, les Etats doivent œuvrer pour la création de conditions à travers des plans nationaux destinés à l'investissement agricole avec des incitations pour faciliter l'accès des jeunes au secteur.»

Une décennie de performances

Depuis sa mise en œuvre en 2008, le Plan Maroc Vert a impulsé une dynamique sans précédent en matière de généralisation des techniques d'irrigation économes en eau, d'extension des superficies sous irrigation et de promotion du partenariat public-privé en irrigation.

A ce propos, M. Aziz Arkhannouch, ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a indiqué qu'à fin 2018 «la superficie couverte par l'irrigation localisée devrait atteindre 590 000 hectares.»

Les retombées positives de ces transformations des systèmes d'irrigation se font d'ores et déjà sentir, avec une nette amélioration de la productivité des terres irriguées, une augmentation des revenus des exploitations agricoles ainsi que des économies d'eau réalisées, qui avoisinent 1,6 milliard de mètres cubes chaque année. Ce volume est équivalent au stock d'eau disponible dans un grand barrage ou égal à 250 000 hectares d'oliviers irrigués.

A l'échelle sectorielle, 105 milliards de dirhams d'investissements ont été injectés dans le secteur agricole depuis 2008. La superficie globale plantée s'établit à 415 000 hectares à fin 2018.

Défis actuels et futurs

Cette année, deux tables-rondes ont permis d'échanger sur l'avenir du secteur agricole. La première table ronde ministérielle, qui a pour thème : «Vers un new deal agricole de la jeunesse rurale», a connu la participation de Mme. Josefa Leonel Correia Sacko, commissaire à l'Économie Rurale et à l'Agriculture au sein de la commission de l'Union Africaine, M. Stéphane Travert,

ministre français de l'Agriculture et de l'Alimentation, Mme Isabel Garcia Tejerina, ministre espagnole de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation et de l'Environnement, et M. Mamadou Sangafowa Coulibaly, ministre ivoirien de l'Agriculture et du Développement Rural.

Six spécialistes reconnus ont pris part à la seconde table-ronde tenue autour du thème : «Innover pour la jeunesse: solutions durables pour l'agriculture.» Il s'agit de M. Ousmane Badiane, directeur Afrique de l'International Food Policy Research Institute à Dakar, M. Simon Winter, directeur exécutif de Syngenta Foundation for Sustainable Agriculture à Bâle, M. Mamadou Biteye, directeur du bureau régional Afrique de The Rockefeller Foundation à Nairobi, M. David Robalino, jobs manager à la Banque Mondiale à Washington, Mme Houda Boulhit, jeune entrepreneur agricole à Dakhla, et M. Zakaria Kadiri, enseignant chercheur à la Faculté des lettres et sciences humaines Aïn-Chock à Casablanca.

PLAN MAROC VERT : DES AVANCÉES MAJEURES POUR PRÉSERVER LES RESSOURCES HYDRIQUES

Depuis sa mise en œuvre en 2008, le Plan Maroc Vert a impulsé une dynamique sans précédent en matière de généralisation des techniques d'irrigation économes en eau, d'extension des superficies irriguées et de promotion du partenariat public-privé. Fin 2018, la superficie couverte par l'irrigation localisée atteindra 590.000 hectares. Les retombées positives de ces transformations des systèmes d'irrigation se font d'ores et déjà sentir, avec une nette amélioration de la productivité des terres irriguées, une augmentation des revenus des exploitations agricoles ainsi que des économies d'eau réalisées, qui avoisinent 1,6 milliard de mètres cubes chaque année. Pour rappel, le département de l'agriculture mène une politique active d'investissement et de réforme pour la préservation et la valorisation de l'eau ressource à travers trois programmes majeurs : le programme national d'économie de l'eau en irrigation, qui ambitionne de reconverter 550.000 ha de terres irriguées à l'irrigation localisée, avec un coût de 37 milliards de dirhams ; le programme d'extension de l'irrigation sur 160.000 ha de terres dominées par les barrages existants ou en cours de construction, pour un coût qui s'élève à près 21,5 milliards de dirhams ; le programme de promotion du partenariat public privé dans le financement, la construction et la gestion des systèmes d'irrigation.



LA CAMPAGNE 2017/2018

La campagne 2017/18 a connu un déroulement favorable voire exceptionnel grâce à l'abondance, à la régularité et à la bonne répartition dans l'espace et dans le temps de la pluviométrie observée pendant la période Décembre-Avril et ce, en dépit d'un démarrage difficile caractérisé par le retard des pluies d'automne.

En effet, l'actuelle campagne a enregistré un cumul de précipitation de 370 mm, supérieur de 16% à la normale. De plus, dès le mois de janvier, les zones d'altitude du Moyen et Haut Atlas ont connu l'installation de couvertures neigeuses.

Au titre de la campagne 2017/18, la production prévisionnelle des trois céréales principales est estimée à 98.2 Millions de quintaux (+3% par rapport à la campagne précédente). Cette production a été réalisée sur une superficie emblavée en céréales principales de 4.5 Millions d'hectares contre 5.4 Millions d'hectares en 2016-17 soit moins de 16% par rapport à la campagne précédente. Cette performance a pu être réalisée grâce à un rendement moyen record de 21,8 Qx/Ha en augmentation de 23% par rapport à la campagne précédente.

Par espèce, la production prévisionnelle des trois céréales principales est répartie comme suit : 48,1 millions Qx de blé tendre, 22.8 millions QX de blé dur et 27.3 millions d'orge. Ce résultat exceptionnel prévu pour l'actuelle campagne démontre les grandes capacités d'intervention développées depuis le lancement du Plan Maroc Vert chez les agriculteurs et la profession agricole. En effet, malgré l'arrivée tardive des pluies, les agriculteurs ont pu faire montre d'une grande réactivité ce qui s'est traduit par exemple par le semis d'un million d'hectares en l'espace d'une semaine. De plus, les importantes améliorations enregistrées au niveau de la mécanisation, de l'utilisation des intrants agricoles et leur disponibilité ainsi que l'utilisation de techniques et de technologies avancées ont permis la valorisation de la goutte de pluie et la protection sanitaire des champs. La réserve de ces barrages est actuellement de près de 9 milliards m3 contre 7 Milliards m3 en 2017 à la même date.

Synthèses des tables-rondes

L'Afrique a les atouts pour faire de sa jeunesse le moteur de développement agricole.

Chaque année, 10 millions de jeunes Africains arrivent sur



le marché du travail, où le secteur agricole représente jusqu'à 70% des emplois. Partant de ce constat, la jeunesse rurale a été au cœur de la 10e édition des Assises de l'Agriculture, qui s'est tenue ce lundi à Meknès. Deux tables-rondes autour de l'avenir du secteur agricole ont ainsi été initiées, dont la première à caractère ministériel. Celle-ci a mis l'accent sur la création d'un nouveau pacte agricole pour résorber la problématique du chômage dans le continent. « Avec une part sectorielle de 38% des emplois générés grâce à l'agriculture, le Maroc dispose de 13,3 millions d'habitants ruraux qui sont stabilisés grâce au secteur agricole, dont un quart sont des jeunes », a déclaré M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts. Et d'ajouter que « plus de 250 000 postes d'emplois au Maroc ont été générés grâce à l'agriculture, dont la moitié a été créé entre 2016 et 2017, tandis qu'au cours des dix dernières années le PIB agricole a enregistré une évolution annuelle de 7,3% à 125 MMDH, soit plus que l'évolution du PIB national ».

Mais pour que la jeunesse rurale s'intéresse davantage à l'agriculture, « le secteur agricole doit être rentable pour cette catégorie sociale », a insisté M. Mamadou Sangafowa Coulibaly, ministre ivoirien de l'Agriculture et du Développement Rural, notant que « l'agriculture doit être repensée à travers une modernisation de ses outils pour une meilleure valorisation de la production, mais aussi générant des retombées positives au profit de la jeunesse rurale qui doit, entre autres, bénéficier de la valeur ajoutée agricole et un renforcement de capacités ».

Sur le continent, le taux de chômage des jeunes atteint les 60%. « L'Afrique a tout le potentiel et toutes les possibilités pour parvenir à une transformation inclusive de l'agriculture. C'est



pourquoi, les Etats doivent œuvrer pour la création de conditions à travers des plans nationaux destinés à l'investissement agricole avec des incitations pour faciliter l'accès des jeunes à ce secteur », a expliqué Mme. Josefa Leonel Correia Sacko, commissaire à l'Economie Rurale et à l'Agriculture au sein de la commission de l'Union Africaine. Pour sa part, le ministre français de l'Agriculture et de l'Alimentation, M.Stéphane Travert, a insisté sur le défi de l'emploi des jeunes ruraux. « Le premier pilier de ce nouveau pacte agricole doit être basé sur la formation agricole et rurale », a noté Stéphane Travert, qui a annoncé que 7 000 jeunes Marocains ont été accueillis pour la formation dans les exploitations françaises. Pour le ministre français, la formation doit prendre en compte les enjeux de durabilité, de compétitivité et de sécurité sanitaire en plus de l'appui sur une nouvelle génération de paysans entrepreneurs à la tête d'exploitations agricoles productives. De son côté, Mme. Garcia Tejerina, ministre espagnole de l'Agriculture, de la Pêche,



de l'Alimentation et de l'Environnement, a indiqué que « pour un meilleur développement agricole, le renforcement du dispositif de la coordination entre le Maroc, l'Espagne et l'Afrique est indispensable ».

La maîtrise des nouvelles technologies est indispensable pour assurer la compétitivité de la jeunesse agricole du continent.

Au-delà de la nécessité de créer un nouveau pacte agricole pour la jeunesse rurale, la deuxième table-ronde réunissant des experts de haut niveau a mis en exergue l'expérience de plusieurs entités en matière d'insertion des jeunes ruraux dans l'agriculture. « Le plus important est de mettre en place des modèles agricoles bénéfiques et profitables pour les jeunes », a expliqué Simon Winter, Directeur Exécutif de la Fondation Syngenta pour le Développement Durable, qui a formé 500 agriculteurs et entrepreneures dans plusieurs villes du continent asiatique. C'est pourquoi, la sélection des partenaires est indispensable, selon cet expert international, avec une formation adéquate et l'utilisation des TIC. « Nous pensons que si la révolution agricole doit être menée en Afrique, elle doit être lancée par les scientifiques africains par le biais d'une plateforme dirigée par les africains et concertée par l'Afrique », a insisté pour sa part Mamadou Biteye, Directeur du Bureau Régional Afrique de la Fondation Rockefeller à Nairobi.

Un domaine sur lequel la fondation travaille est la réduction des pertes après les récoltes. Par ailleurs, Ousmane Badiane, Directeur Afrique, International du Food Policy Research Institute à Dakar, a souligné que « la prochaine couleur de l'or sera le vert. C'est la raison pour laquelle la jeunesse doit être au cœur du développement de l'agriculture, puisqu'elle est une force de travail importante pour le secteur agricole » a-t-il précisé. Avant d'ajouter : « D'autres conditions doivent être mises en place, notamment la maîtrise de la technologie, la mise en place d'un cadre réglementaire et légal et l'inculcation des compétences sur toute la chaîne de valeur pour que le secteur agricole soit véritablement compétitif ».

La question du retour de jeunes instruits en milieu rural a également été à l'ordre du jour de la table-ronde. Pour Zakaria Kadir, enseignant chercheur à la faculté des Lettres et des Sciences Humaines à Ain Chock à Casablanca, « il y a une tendance à revenir dans le rural. C'est cette mobilité qui est intéressante, puisque la migration vers l'étranger n'est plus systématique en tant que modèle d'identification », a-t-il indiqué. D'autres sujets ont été abordés par cet enseignant chercheur, notamment la pluriactivité des jeunes permettant le maintien de population rurale. « La féminisation de l'emploi est une caractéristique du milieu rural dans l'agriculture, ce qui contribue à leur stabilité », a-t-il précisé.

L'expérience marocaine présentée lors de la table-ronde a en outre permis de mettre l'accent sur un projet agricole de la région de Dakhla Oued Eddahab. « Au total, 300 emplois ont été accordés aux femmes dans le cadre de ce projet qui produit respectivement les primeurs et le melon sur 28 et 14 hectares », a déclaré Houda Boulhit, une jeune entrepreneure agricole basée dans la région. Grâce à ce projet qui regroupe 27 jeunes, « les agriculteurs et les éleveurs se sont regroupés dans le cadre d'une association qui exploite les sols de manière rationnelle avec une amélioration de rendements, et ce, alors qu'un contrat pour la commercialisation de produits a été conclu avec une entreprise marocaine », a conclu la jeune femme.



SIAM 2018 : LE BILAN

UN SALON PLUS QUE JAMAIS INCONTOURNABLE!

Une 13ème édition synonyme de succès, qui renforce davantage le statut du SIAM comme le rendez vous incontournable de l'agriculture nationale, régionale et africaine. Organisée du 24 au 29 avril 2018, cette nouvelle édition est venue confirmer la vocation première du SIAM, à savoir son statut de véritable plateforme d'échange et de promotion à l'adresse des différents intervenants nationaux et internationaux, œuvrant activement pour le développement et la durabilité du secteur agricole et rural.

Cette 13ème édition a mis en lumière la maturité du modèle agricole marocain et surtout confirmé les grandes ambitions du secteur.

Boostée par le lancement du Plan Maroc Vert en 2008, l'agriculture nationale a vu ses rendements s'améliorer significativement. De 2008 à 2015, dix ans après sa mise en oeuvre, la production agricole a connu un bond avec une amélioration de 31% de la production végétale, La contribution de ce secteur à la croissance a également augmenté, passant de 6% sur la période 2000-2007, à 20% sur la période 2008-2015. De même, les exportations agricoles ont connu une hausse de 30% ces dernières années, améliorant ainsi les performances de ce secteur sur ce plan.

Le Maroc est devenu, aujourd'hui, le premier exportateur mondial de câpres, de haricots blancs et d'huile d'argan. Il est également troisième exportateur mondial de conserves d'olives et quatrième en clémentines et tomates.

Pour sa part, le segment bio commence à prendre de l'ampleur et pour accompagner ce mouvement, le Maroc a légiféré en la matière. Mise en place de normes, certifications, labels spécifiques par marchés mais également contrats programmes sont autant de mesures mises en place pour promouvoir le développement de ce segment, particulièrement porteur à l'international.

Dès son lancement, en 2008, le Plan Maroc Vert, Stratégie Nationale de Développement Agricole avait comme objectif de relever le défi de l'agriculture de demain en relevant le pari de transformer l'agriculture nationale, en procédant d'une part à la modernisation de la grande agriculture et d'autre part en mettant en place les conditions d'inclusion solidaire de la petite agriculture.

Nouvelles méthodes de production, technologies les plus récentes, techniques d'irrigation économes, cultures à forte valeur ajoutée sont autant d'axes promus par le PMV. L'ensemble des mesures identifiées dans le cadre du PMV a été accompagné par d'importants dispositifs de mobilisation des investissements publics et privés ainsi que des accompagnements financiers inscrits dans des contrats programmes sectoriels.

Cette révolution verte s'est également appliquée à transformer la petite agriculture, pilier II du Plan Maroc Vert, pour modifier les modes d'exploitation pour une pérennisation des rendements et une sécurisation des revenus. Grâce à l'agrégation et aux mesures d'accompagnement, autant financières que techniques mises en place, la petite exploitation quitte progressivement l'agriculture de subsistance pour intégrer les circuits marchands de l'économie agricole.

Ces bouleversements ont marqué une véritable rupture entre l'agriculture d'antan, à la productivité aléatoire, faiblement inclusive et l'économie agricole d'aujourd'hui qui monte en

Il convient de noter également que plusieurs ministres africains et étrangers ainsi que des délégations étrangères et représentants de régions africaines ont pris part aux différentes activités et échanges durant cette édition, renforçant ainsi le rôle du Maroc en tant que «Porte de l'Afrique».



puissance, en qualité comme en quantité et dont les produits s'imposent sur les marchés internationaux.

Outre les dispositifs d'aides directes et de subventions, le PMV a intégré les acteurs du secteur financier pour développer des formules et des solutions de financement spécifiques sur l'ensemble des composantes de la chaîne : financement de l'exploitation, des intrants, de l'acquisition du matériel agricole de la collecte, de la transformation, de la commercialisation et/ou l'exportation des produits.

Enfin, en matière d'assurance agricole, le Royaume a également fait l'essentiel en favorisant la mise en place d'une large palette de produits d'assurance au profit des agriculteurs. Aujourd'hui, près de 90% de la surface agricole utile serait couverte contre les principaux aléas climatiques. Il va sans dire que tous ces indicateurs, très encourageants, montrent que le modèle agricole marocain fait partie des plus performants du continent.

Ainsi, la 13^{ème} édition du SIAM, qui a choisi cette année le thème « La Logistique et les Marchés Agricoles », a été l'occasion pour les professionnels et acteurs du secteur de passer en revue les progrès enregistrés ces dernières années par le Royaume, et ce notamment en matière de logistique et marchés agricoles.

SIAM 2018, de réelles opportunités commerciales et de business

Avec des journées professionnelles et des journées grand public, le SIAM, outre d'être une vitrine exceptionnelle pour les entreprises, les coopératives agricoles et l'ensemble des acteurs du secteur, fut également un espace d'opportunités de



business et de rencontre d'affaires. D'édition en édition, le SIAM s'est en effet imposé aussi comme un haut lieu économique au cours duquel certaines entreprises réalisent une part importante de leur chiffre d'affaires.

AGRICULTURE SOLIDAIRE : 18 MILLIARDS DE DIRHAMS D'INVESTISSEMENT DEPUIS 2008

Au cœur du Plan Maroc Vert dans le cadre de son Pilier II, l'agriculture solidaire rassemble un nombre croissant de projets soutenus depuis 2008. A l'heure actuelle, 813 projets sont en cours au profit de 825.000 bénéficiaires, portant sur un investissement global de 18 milliards de dirhams et une superficie de 849.000 ha. Entre 2010 et 2018, c'est une moyenne de plus de 90 projets pour plus de 90.000 bénéficiaires par an qui ont été initiés. Au total, 215 projets ont déjà été menés à leur terme, soit près de 166.000 hommes et femmes qui exploitent quelque 266.000 hectares pour un investissement 3,1 milliards de dirhams.



A l'occasion cette édition du SIAM, Crédit du Maroc renforce l'éventail de ses services avec une offre renouvelée et élargie en direction des filières agricoles. Banque partenaire des opérateurs des secteurs agricole et agroalimentaire, Crédit du Maroc fait le choix d'accompagner l'écosystème des filières de ce secteur sur l'ensemble de la chaîne de valeur par le déploiement de solutions sur mesure, selon un communiqué du groupe. La banque a choisi de mobiliser l'ensemble de ses ressources humaines autour de cet événement sectoriel. Pour conseiller et accompagner clients et non clients dans la réalisation de leurs projets, la banque renforce son dispositif commercial avec ses partenaires clés du machinisme agricole tout au long de l'événement. Un dispositif d'animation est également prévu.

Ainsi, le SIAM a offert toutes les conditions nécessaires pour permettre aux exposants (entreprises, associations, coopératives,) de trouver les opportunités de nouer des connexions fructueuses et d'ouvertures internationales. Le SIAM, c'est aussi le moment propice pour faire des études de marché, lancer de nouveaux produits et s'informer sur les

tendances du secteur. Le Salon fut également marqué par de grands événements de lancement qu'ils soient d'ordre institutionnel avec des signatures de conventions, d'accords ou de contrat programme; ou commerciaux avec notamment le lancement de nouveaux produits ou packaging.

Visibilité institutionnelle, networking, coopération, partenariats, prospection, commercialisation, le SIAM a su proposer une offre taillée sur mesure à chacun de ses exposants.

Espace de croissance pour les coopératives des régions

En 2006, seules 24 coopératives ont présenté leurs produits au sein du SIAM. Aujourd'hui, au nombre de 380, les coopératives ont exposé une grande diversité de produits au sein du pôle « Produits du terroir », démontrant ainsi l'importance que le salon a pris en termes de mise en valeur des produits du terroir de notre pays et de visibilité pour nos douze régions.

Chaque année, le pôle « Produits du terroir » est l'une des plus grandes attractions du salon et draine une très importante affluence. Une occasion pour les petites coopératives de faire la promotion de leurs produits et de rencontrer de nouveaux clients. En effet, les coopératives et associations de ce pôle réalisent plus de 80% de leur chiffre d'affaires annuel durant l'évènement.

SIAM, une grande porte ouverte pour l'agriculture marocaine sur le monde

Cette année encore, le SIAM confirme sa vocation de haut lieu de rencontre pour les professionnels, exposants et entreprises nationaux et internationaux. Premier salon continental, il est désormais une plateforme internationale qui réunit des entreprises de tous les continents et où se





rencontrent offres et demandes. Avec près de 340 exposants internationaux, issus de 70 pays, le SIAM accueille également plusieurs dizaines de délégations étrangères et de nombreux membres de gouvernement, étrangers érigeant ainsi son statut international et contribuant à faire entrer les acteurs agricoles nationaux dans la dynamique de la mondialisation.

Le Maroc, un modèle agricole qui crée des émulations sur le continent africain

Le modèle de développement agricole du Maroc s'exporte de plus en plus sur le continent. Notre pays est aujourd'hui regardé comme un leader dans beaucoup de domaines dont notamment l'Agriculture et l'organisation de son salon dédié, le SIAM. Ainsi, depuis 2009, le Maroc fait l'objet de nombreuses sollicitations à l'échelle continentale, amenant de ce fait, à une coopération fondée sur un transfert d'expertise et de savoir-faire.

En 2015 a été signée la première convention avec un pays d'Afrique subsaharienne, la Côte d'Ivoire, ayant débouché sur la création du Salon de l'Agriculture et des Ressources Animales à Abidjan (SARA 2015) en Côte d'Ivoire. Une coopération Sud-Sud de qualité, au sein de laquelle les équipes du SIAM ont participé activement, à toutes les étapes techniques de la préparation du SARA 2015 en y contribuant au niveau de la conception, communication, commercialisation ainsi qu'à l'aménagement

et au programme de travail de ce salon pionnier en son genre.

Rappelons par ailleurs qu'en accueillant l'organisation de la COP 22 sur son territoire et en lançant l'initiative «Triple A» qui vise à adapter l'agriculture africaine en vue de faire face aux défis du changement climatique, le Maroc a ainsi confirmé son positionnement de leader africain sur le continent.

Filiale du groupe Ynna Holding, la société des eaux minérales Al Karama a dressé le bilan de son 10ème anniversaire à l'occasion d'une rencontre très suivie organisée à Meknès à la 13ème édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM).

Créée en 2007, Al Karama est un acteur majeur de l'eau en bouteille. Experte dans l'embouteillage et le conditionnement d'eaux plates, la société emploie 200 personnes et compte dans son portefeuille deux marques emblématiques: l'eau minérale Aïn Soltane, une référence incontournable des familles marocaines, et l'eau de table Amane Souss, mise en bouteille au sud du Maroc. Point d'orgue de la présentation de son bilan décennal, Al Karama a présenté en avant-première au SIAM un nouveau format pour sa marque Amane Souss.

En réponse à la demande grandissante de bouteilles facilement transportables, Amane Souss a choisi de commercialiser un format classique et familial. De par ses bouteilles en bleu Azur opaque anti UV, Amane Souss est aussi conseillée pour les femmes enceinte, nourrissons et bébés.

Placée sous le thème : "Logistique et marchés agricoles", cette 13ème édition a mis à l'honneur la Hollande (invitée d'honneur du Salon) et a enregistré des taux de participation remarquables, en constante évolution par rapport aux chiffres des précédentes éditions avec :

- 1.025.000 Visiteurs;
- 70 pays ayant répondu présents lors de cette édition dont 23 pays africains;
- 32 conférences scientifiques ;
- 1700 exposants.

LE PAVILLON FRANCE

Le pavillon France a, cette année encore, occupé une place de choix au sein du SIAM. Plusieurs entreprises françaises, de toutes les régions, ont proposé leur savoir-faire et leur expertise dans différents domaines : élevage, machinisme agricole, agrofourniture, horticulture et pépinière. L'agence Business France et la CFCIM ont collaboré pour que cette opération soit un franc succès.

Entretien avec Khadija El Idrissi, Chef de Projet à la CFCIM

Comment s'est déroulée pour vous cette édition du SIAM?

Ce fut une édition de très bonne qualité avec des entreprises toujours aussi intéressées par le SIAM et le marché marocain. De nombreuses entreprises reviennent chaque année afin de rencontrer leur clients et partenaires.

La région Occitane a fait partie des principaux partenaires de cette nouvelle édition.

Comment était organisé le Pavillon France?

Sur un espace de 172 m, nous avons accueilli une quinzaine de sociétés.



Combien y avait-il de participants dans ce pavillon et quels étaient leurs profils?

Une quinzaine de participants spécialisés dans des domaines variés comme le matériel d'élevage, l'hygiène et le traitement de l'eau en élevage, les génisses gestantes, les pépiniéristes spécialisés en arbres fruitiers et en produits viticoles, la nutrition des jeunes animaux, le négoce des bovins vivants, la reproduction de races pures, le matériel de refroidissement de lait, la transformation de fruits, les laboratoires d'analyses, les produits phytosanitaires, le conseil et l'encadrement techniques

Quels ont été les temps forts de ce salon?

Le forum Agrobusiness Forum France-Maroc a constitué l'un des temps forts du salon avec la présence du Ministre français de l'Agriculture M. Stéphane Travert et le Ministre marocain M. Akhannouch.

4 tables rondes ont été organisées et plusieurs entreprises ont présenté leurs expériences. Les échanges ont été riches et fructueux.

* Table ronde «Innovation» avec comme discussions :

- les phéromones, alternative aux pesticides
- un exemple d'une démarche intégrée pour améliorer le lien entre acteurs du monde agricole
- la gestion hydrique en situation de dérèglement climatique pour garantir la sécurité alimentaire

* Table ronde «Génétique» où l'on a débattu autour de plusieurs thèmes :

- les atouts à l'international d'une entreprise franco-

japonaise du secteur des semences potagères

- l'exemple du secteur végétal : pommiers
- un retour sur 30 années de partenariat avec les éleveurs du Maroc, pour la réussite de leurs élevages
- la réussite de la production laitière au Maroc conditionnée par une phase transitoire de haute qualité

* Table ronde «savoir-faire France» avec :

- une présentation de l'offre française des filières agricoles (élevage, irrigation) de l'amont à l'aval
- le savoir-faire français en valorisation des cuirs et peaux
- l'ingénierie-construction au service de projets agroalimentaires

- comment mieux nourrir les animaux en vue d'améliorer la santé publique grâce à une meilleure qualité nutritionnelle des produits issus de l'élevage (oeuf, viande, lait), tout en améliorant la rentabilité

* Enfin, table ronde «partenariats entre entreprises françaises et marocaines» :

- exemple de coopération avec un bureau d'études marocain pour répondre à des appels d'offres (Mauritanie, Guinée, Tchad, Madagascar, etc.) dans les domaines des aménagements hydro-agricoles et de l'assainissement
- l'importance des partenariats public-privés dans le domaine agricole et de l'irrigation
- la coopération franco-marocaine dans le domaine des céréales.

SIAM 2018 :

LES CONVENTIONS

Comme à chaque édition, le SIAM est l'occasion de signer de nombreuses conventions. Cette année n'a pas failli à la règle. En voici quelques-unes.

En faveur de l'arganier

Le 13ème Salon international de l'agriculture au Maroc a été également marqué par la signature de plusieurs conventions en marge des expositions.

Une de ces conventions, porte sur l'accompagnement et le développement de la filière de l'Argan au Maroc. Le document a été paraphé par l'Office national du conseil agricole (ONCA), l'Agence nationale pour le développement des zones oasiennes et de l'arganier (ANDZOA), et la Fédération interprofessionnelle de la filière de l'argan (FIFARGANE).

Cette convention qui constitue le cadre de référence des interventions conjointes des trois institutions, va renforcer la formation des acteurs de la filière et soutenir toutes les actions du conseil agricole.

Le document prévoit deux axes d'interventions, dont le premier porte sur l'accompagnement, l'encadrement et le conseil des professionnels de cette filière en termes de techniques de production, d'organisation professionnelle, de commercialisation et de gestion à travers l'élaboration et la mise en œuvre de programmes de sensibilisation et de formation spécifiques aux besoins des producteurs pour un développement durable.

Cet axe a aussi trait au transfert des acquis de la recherche et des nouvelles technologies en vue d'améliorer la productivité de la filière de l'Argan et les revenus des agriculteurs, la conception et l'exécution de campagnes de communication et de sensibilisation ainsi que les actions d'accompagnement et la réalisation de tout programme jugé d'intérêt pour le développement de l'agriculture dans les zones de l'arganier.

Quant au second axe, il traite de l'accompagnement des professionnels de la filière de l'Argan pour bénéficier des aides et incitations agricoles et dans la conception et la réalisation de projets de développement agricoles des zones de l'arganier.

Maroc - Côte d'Ivoire

Les Gouvernements marocain et ivoirien, représentés respectivement par leur ministre de l'Agriculture, ont signé l'avenant N°1 à la Convention pour la mise en place d'une plateforme logistique de commercialisation des fruits et légumes à Abidjan.

Cet avenant modifie une partie de la Convention portant sur la réalisation d'une plateforme logistique de commercialisation des fruits et légumes qui avait été paraphée le 15 janvier 2015 à Abidjan, dans le cadre du renforcement de la coopération agricole entre les deux pays.

Cette convention conclue pour une durée de 36 mois à compter de sa date de signature est arrivée à terme en janvier 2018. « Aux termes de l'article 6 de ladite convention, dans l'hypothèse ou pour quelques causes ou motifs que ce soit, le projet n'aurait pu aboutir à cette date, la présente convention pourra d'un commun accord entre les Parties, être prorogée par voie d'avenant. »



Ainsi, la convention est prorogée de trois ans à compter de la date de signature du présent avenant et renouvelable par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des Parties.

Par ailleurs, aux termes de l'article 4 alinéa 2 de cette convention, un gestionnaire délégué sera choisi par le Maroc dans le cadre d'un appel d'offres international et exercera ses fonctions dans le cadre d'un Partenariat Public Privé (PPP).

Toutefois, compte tenu de l'expertise avérée de l'Agence Spéciale Tanger Med (TMSA) en tant qu'aménageur, développeur et gestionnaire de zone logistiques et portuaires, les Parties se sont rapprochées en vue de modifier l'Article 4 alinéa 2 de la Convention susvisée, afin de favoriser l'attribution directe à cette holding, la gestion de la plateforme logistique de commercialisation des fruits et légumes d'Abidjan.

Cet avenant a été signé par le ministre de l'Agriculture et du Développement Rural de la République de Côte d'Ivoire, Mamadou Sangafowa Coulibaly, et le ministre de l'Agriculture, de la Pêche, du Développement Rural et des Eaux et Forêts du Royaume du Maroc, Aziz Akhannouch, lors de la cérémonie d'ouverture de la 10ème Edition des Assises de l'Agriculture.

Maroc - Côte d'Ivoire... Toujours

La Chambre d'Agriculture de la région de Rabat-Salé-Kénitra (RSK) et la Chambre nationale de la Côte d'Ivoire ont signé, vendredi à Meknès, un protocole d'entente visant à renforcer davantage la coopération entre le Maroc et la Côte d'Ivoire dans le secteur agricole.

Signé en marge du SIAM, ce protocole a pour objet d'enrichir le processus d'apprentissage réciproque entre les acteurs du secteur agricole des deux pays et de déceler de véritables opportunités d'affaires entre producteurs afin de maintenir une agriculture dynamique, innovante et durable sur le territoire des deux pays, ainsi que pour soutenir la production agricole durable.

Ce protocole constitue une première étape en vue de la signature d'une convention qui portera notamment sur l'échange de visites et d'expertises, en particulier la conquête de nouveaux marchés, et ce, dans le cadre du Plan Maroc Vert.

ACCOMPAGNEMENT NON FINANCIER

DES PETITES EXPLOITATIONS ET COOPERATIVES AGRICOLES AU MAROC

Dans le cadre de la célébration de la Journée Arabe de l'Inclusion Financière et en marge des activités de la 13^{ème} édition du SIAM, le groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM) a organisé le mercredi 25 avril 2018 une importante conférence sous le thème « l'importance de l'accompagnement non financier des petites exploitations et coopératives agricoles au Maroc ».



Le Forum a été inauguré par M. Tariq Sijilmassi, Président du Directoire du GCAM, Mme Désirée Bonis, Ambassadeur des Pays-Bas au Maroc et M. Eric Baulard, Directeur de l'Agence Française de Développement (AFD) à Rabat, en présence de Mme Marjolijn Sonnema Vice-Ministre de l'Agriculture, de la Nature et de la Qualité de l'Alimentation des Pays-Bas.

Cet évènement a été l'occasion de partager avec l'assistance les résultats de quatre projets liés à l'appui non financier en milieu rural réalisés par le Centre d'Etudes et Recherches du groupe Crédit Agricole du Maroc (CERCAM), à savoir :

1. Projet d'éducation financière de base réalisé dans les régions de Tanger-Tétouan-Al Hoceima et Marrakech-Safi au profit des petits producteurs agricoles et ménages ruraux, en particulier dans les zones de montagne (partenariat GCAM - Fondation Marocaine pour l'Education Financière) ;

2. Projet de renforcement des capacités techniques et de gestion des petites coopératives agricoles laitières de Doukhala (partenariat GCAM - Ambassade des Pays-Bas), suite à des opérations similaires réussies réalisées dans le Nord et le Gharb ;

3. Projet d'évaluation et chiffrage du rôle économique, social et culturel de la femme dans les petites exploitations agricoles du Sud du Maroc (partenariat GCAM - AFD - Institut de Recherche pour le Développement) ;

4. Projet de construction d'une unité pédagogique de stockage moderne de l'oignon dans le bassin de production d'El-Hajeb (partenariat GCAM - Ambassade des Pays-Bas) ;

La conférence a été marquée par la projection d'un film



documentaire sur l'importance du rôle de la femme rurale réalisé par l'Ecole Supérieure de l'Audiovisuel de Marrakech (ESAV) à la demande du CERCAM et également par le témoignage de quelques petites exploitations et coopératives agricoles ainsi que des femmes et ménages ruraux ayant bénéficié de ces 3 projets du CERCAM étroitement liés à l'inclusion financière et à l'accompagnement non financier portés et fortement soutenus par le Groupe Crédit Agricole du Maroc dans le cadre de sa responsabilité sociale et sociétale.

www.creditagricole.ma

GROWING INTO THE FUTURE TAKING CARE ADDING VALUE

SOLUTIONS POUR:

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

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



SOLUTIONS. TOGETHER.

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

MAMDA

LES CONVENTIONS DE PARTENARIAT

Assureur historique de l'agriculture, MAMDA se mobilise aux côtés des opérateurs des filières bovine, équine et avicole dans le cadre du Plan Maroc Vert. MAMDA, représentée par son Président du directoire Hicham Belmrah, a signé, en marge du 13ème Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) et en présence du Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts (MAPMDREF) trois conventions permettant aux acteurs des filières bovine, équine et avicole de bénéficier, aux meilleures conditions des produits adaptés développés par MAMDA.

Ces conventions visent également à assurer la couverture sociale de l'ensemble des travailleurs de ces filières et notamment maladie, hospitalisation et retraite.

MAMDA et Crédit Agricole du Maroc, un dispositif complet pour accompagner l'octroi de crédit par GCAM aux éleveurs

MAMDA et le Groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM), représenté par son Président du Directoire, Tariq Sijilimassi, ont signé une convention de partenariat relative aux produits d'assurance accompagnant les financements accordés par le GCAM aux éleveurs. Ces produits d'assurances couvrent tous les besoins des secteurs Bovin, équin, ainsi que la couverture sociale de l'éleveur : mortalité de bétail, maladie et hospitalisation de l'éleveur, décès de l'éleveur en couverture de prêt ainsi que sa retraite.

Tout éleveur bénéficiant d'un crédit accordé par le Crédit Agricole du Maroc disposera des conditions préférentielles pour l'ensemble des produits d'assurance offerts par MAMDA et notamment la couverture sociale maladie et décès invalidité au prix de 1 dirham par jour seulement.

MAMDA et Crédit Agricole du Maroc, convention de partenariat pour le développement de l'assurance dans les filières bovine, équine et arboricole

Acteurs de premier plan du secteur agricole, mobilisés dans le cadre du Plan Maroc Vert, le Groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM) et la Mutuelle Agricole Marocaine d'Assurances (MAMDA) ont conclu une convention de partenariat visant l'accompagnement des Filières Animales et Arboricoles à travers l'amélioration du taux de pénétration de l'assurance dans les secteurs de production bovine, équine et Arboricole.

Le Groupe Crédit Agricole du Maroc, fortement impliqué dans le développement des activités agricoles et portant à ce titre une mission de service public et la MAMDA, opérateur historique et expert en matière d'assurances agricoles s'engagent à mettre à la disposition des clients du GCAM opérant dans la filière bovine et équine ainsi que la filière arboricole les produits d'assurance dédiés développés par MAMDA.

Les produits d'assurance de mortalité de bétail et d'arboriculture seront ainsi distribués en faveur des bénéficiaires de crédits pour l'acquisition du bétail et l'entretien de plantation arboricole, adaptés.

Au titre de cette convention et en complément de la mise à disposition des produits d'assurances, MAMDA s'engage à organiser des ateliers de formation et d'information sur les



produits d'assurance et de garantie et sur les modalités de souscription spécifiques à chaque produit. MAMDA développera également des supports de communication sur les produits d'assurance mortalité du bétail et arboriculture. Enfin, MAMDA mettra en place un processus rapide de traitement des dossiers de souscription et d'indemnisation des bénéficiaires.

Quant à GCAM, il assurera la promotion et la commercialisation des produits d'assurance de la MAMDA, et offrira des moyens de financements de la police d'assurance à ses clients opérant dans les filières bovine, équine et arboricole.

MAMDA et FISA, pour une amélioration du taux de pénétration de l'assurance agricole dans le secteur avicole et la protection des opérateurs de la filière et de leurs salariés

MAMDA et la Fédération Interprofessionnelle du secteur Avicole (FISA), représentée par son Président Youssef Alaoui, ont signé, une convention de partenariat pour la promotion des produits d'assurances auprès des opérateurs du secteur avicole.

Cette convention permettra l'amélioration du taux de pénétration de l'assurance agricole dans le secteur avicole avec notamment, pour les membres adhérents de la FISA, une panoplie de produits d'assurances adaptés tels que l'incendie des couvoirs, les maladies et la mortalité avicole ainsi que d'autres produits d'assurances spécialement conçus pour garantir les investissements du professionnel du secteur avicole et la protection de leurs salariés.



MAMDA et SOREC, des produits sur mesure adaptés aux besoins de la filière équine

MAMDA et la SOREC, représentée par son Directeur Général Omar Squalli, ont signé une convention de partenariat pour la promotion des produits d'assurances auprès des opérateurs de la filière équine.

La MAMDA, fidèle à sa tradition d'accompagnateur des opérateurs agricoles, offre à la filière équine des produits d'assurances exclusifs et adaptés aux besoins des éleveurs, des propriétaires mais également des cavaliers et entraîneurs de chevaux de course.



www.mamda-mcma.ma
www.creditagricole.ma
www.fisamaroc.org.ma
www.sorec.ma/fr

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



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

Études et devis gratuits
0522 23 56 81



DÉRATISATION - DÉREPTILISATION - DÉSINSECTISATION - DÉPIGEONNAGE

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
 www.stopnuisibles.ma

OCP ACCOMPAGNE LES AGRICULTEURS MAROCAINS

Le rayonnement à l'international du Groupe OCP n'empêche nullement ce dernier d'agir localement, en accompagnant, au plus près de leurs attentes et de leurs besoins, les agriculteurs marocains. Présent comme chaque année au SIAM, le Groupe OCP est plus que jamais un pilier du développement de l'agriculture marocaine.

Un environnement à préserver

Son statut de leader mondial confère à OCP des responsabilités en termes de protection de l'environnement à l'échelle de la planète. Aucune composante de ses activités n'échappe à la nécessité d'une prise en charge à la fois sociale, environnementale et économique. Tous ses investissements sont « éco-conçus », adossés à des méthodes de recyclage, de valorisation ou d'élimination éco-responsables et des économies substantielles en énergie et en eau. Dans ce domaine, le groupe a notamment développé un procédé unique de gestion intégrée de ses besoins hydriques, qui optimise l'utilisation de la ressource en eau douce et favorise la mobilisation de ressources en eaux non conventionnelles, par le biais de stations d'épuration des eaux usées et d'unités de dessalement de l'eau de mer.

OCP est en outre la première entreprise marocaine à avoir adhéré au programme national de gestion sécurisée et d'élimination des PolyChloroBiphényles (PCB). Enfin, elle a porté à bout de bras le projet de création de la première ville 100% écologique d'Afrique, installée à Benguérir et baptisée « Ville Verte Mohammed-VI ».

Une responsabilité sociétale

Le recours aux engrais assure aujourd'hui près de la moitié de la production alimentaire mondiale. En tant que premier pourvoyeur de phosphate à l'international, OCP a plus que jamais conscience de son rôle majeur de « nourrisseur de la planète ». Le respect qu'il voue au concept d'agriculture durable l'a incité à instituer un lieu d'échange international, le Global Food Security Forum (GFSF), au cœur duquel sont débattus



les problématiques d'insécurité alimentaire et définis des plans d'action pour y mettre fin. La GFSF collabore aujourd'hui avec plusieurs institutions locales, nationales et internationales, au sein de la Global Food Security Initiative, chargée de fédérer efficacement tous les projets concourant à apporter des solutions à cette insécurité alimentaire.

Au Maroc, OCP a également mis en œuvre une carte de fertilité des sols, pour constituer une base de données et permettre une utilisation raisonnée des fertilisants. L'idée directrice de cette initiative est d'accroître les rendements des surfaces cultivées, par le recours aux engrais phosphatés, tout en limitant les atteintes à l'écosystème. Un seul mot d'ordre : « Administrer la bonne dose d'engrais, au bon endroit et au bon moment. »



UNE HISTOIRE

OCP (devenu société anonyme en 2008) a vu le jour en 1920, en une période marquée par les fouilles effrénées menées, dans les sous-sols de la planète, par les compagnies minières internationales. L'objet de leur quête : le phosphate, un minerai constitué de sédiments de roches volcaniques et de squelettes d'animaux, dont les propriétés fertilisantes sont scientifiquement reconnues depuis le milieu du XIXe siècle. D'une activité d'extraction (dans la zone de Khourigba dès 1921, dans celle de Youssoufia en 1932) et de traitement de la roche à ses débuts, OCP s'est positionné au fil du temps sur tous les maillons de la chaîne de production, des engrais à l'acide phosphorique, en passant par les produits dérivés.

Une ligne de conduite

C'est dans cet esprit que la Fondation Phosboucraa a initié les caravanes agricoles, dont la mission est d'atténuer les effets néfastes des maladies affectant le cheptel camélin des régions du Sud. Une campagne de traitement généralisée a ainsi profité à 100 000 dromadaires et plus de 1000 éleveurs l'année passée.

La Fondation OCP, elle aussi, a mis en place des caravanes dans différentes régions du Royaume, dans le but de sensibiliser les petits producteurs aux bonnes pratiques agricoles. Le Groupe OCP a au-delà effectué un diagnostic de l'existant dans vingt-cinq communes rurales, dans les régions de Safi, Youssoufia, Khourigba, Ouazzane et Midelt. En 2015, 61 démarches de soutien aux services sociaux ont été engagées et 184 projets agricoles accompagnés. Parmi eux

- la promotion de l'esprit entrepreneurial
- l'amélioration du cadre de vie et des infrastructures sociales
- les actions de diversification et de valorisation des produits
- la mise à niveau technique des exploitations
- la mise à niveau des capacités organisationnelles et managériales.

Un fond d'investissement

OCP Innovation Fund for Agriculture est un fonds d'investissement créé pour promouvoir l'innovation et l'entrepreneuriat dans l'agriculture et l'agro-industrie. Il est ouvert à tous les porteurs de projet favorisant l'émergence



de structures pérennes, compétitives et créatrices d'emplois durables au Maroc. Ce fonds est une vraie force de proposition pour l'Etat et un soutien de poids au Plan Maroc Vert qu'il a porté sur les fonts baptismaux. L'OCP Innovation Fund for Agriculture intègre des services d'incubation et une cellule d'experts chargés d'étudier, accompagner et valoriser les projets qui leur sont soumis.

Une large gamme de produits

A son arsenal de production, OCP argue une trentaine de produits, dont peuvent profiter ses clients à travers le monde et, bien entendu, les agriculteurs marocains. Roche phosphatée, acide phosphorique marchand ou purifié, phosphate bicalcique ou mono-bicalcique et plus de vingt engrais binaires ou ternaires s'offrent à la commercialisation, ici pour la fertilisation des sols et les rendements des cultures, là pour l'alimentation animale, là encore pour des besoins industriels. A ce jour, OCP pourvoit 100% des besoins du Maroc en engrais phosphatés, promeut la fertilisation raisonnée et contribue à plus de 40% de la consommation de nutriments azotés et plus de 90% de la consommation de nutriments potassiques.

Pour plus d'informations, visitez le site web : www.ocpinnovationfund.ma

UNE IMPLANTATION

OCP extrait, valorise et commercialise du phosphate et des produits phosphatés, notamment de l'acide phosphorique et des engrais. Premier producteur et exportateur mondial de roche de phosphate et d'acide phosphorique, il est aussi l'un des plus grands producteurs d'engrais au monde, avec une présence commerciale et industrielle active sur tous les continents. Le groupe détient ainsi 44% des parts de marché en Amérique du Nord, 31% de celles de l'Europe, 29% de l'Afrique.

DJAZAGRO

UN SALON DYNAMIQUE, AU RENDEZ-VOUS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

La 16ème édition de DJAZAGRO, Salon Professionnel de la Production Agroalimentaire a accueilli pendant 4 jours 740 entreprises de 34 pays et enregistré 20 500 entrées, dont 8% d'internationaux. Cette édition a été le carrefour d'échanges et de rencontres entre les fournisseurs de machines, équipements et solutions et les industriels et investisseurs algériens. Rencontre avec les exposants marocains.

SEVAM

Hassan TAHRI - Directeur Commercial et Marketing

Jamal BENYAHIA - Directeur Général

La société SEVAM, Société D'Exploitation de Verreries au Maroc, est spécialisée dans la fabrication du verre creux (Verres, bocaux, bouteilles). L'entreprise se développe depuis plusieurs années sur le marché algérien avec l'appui de son distributeur local, la société INTRAGLASS. La SEVAM expose depuis 7 ans sur DJAZAGRO, et a pu constater la montée en puissance de ce salon devenu aujourd'hui le rassemblement le plus important de son secteur dans toute la région Maghreb. En participant à Djazagro, la SEVAM souhaite avant tout maintenir un relationnel de proximité avec ses clients algériens afin de pouvoir écouter leurs besoins et proposer des solutions toujours plus innovantes et adaptées au marché local. Mais la SEVAM cherche également à identifier de nouveaux débouchés et souhaite profiter de ce grand RDV professionnel pour rencontrer de nouveaux industriels et renforcer sa présence locale. L'avis de la SEVAM sur le marché algérien : c'est un marché important et en pleine ébullition. Les produits marocains jouissent d'une excellente image et bénéficient d'exonération de droits de douane dans le cadre des accords multi-latéraux ratifiés notamment par le Maroc et l'Algérie. Dernièrement, l'Algérie a mis en place une nouvelle réglementation, interdisant l'importation sur son territoire de la plupart des produits finis de consommation. D'après Monsieur TAHRI, ces nouvelles dispositions réglementaires peuvent représenter une opportunité pour les entreprises marocaines dont les produits s'intègrent dans un processus industriel. En cherchant à développer le tissu industriel local, les besoins des opérateurs algériens en équipements industriels et produits semi-finis devraient ainsi s'intensifier.

VADISPACK

M. Mohamed EL KOUNI - Directeur Commercial

M. Rachid SAISSI HASSANI - Directeur Général

La société VADISPACK développe des systèmes de convoyeurs conçus et fabriqués dans ses ateliers et destinés à tous types d'industries. VADISPACK avait déjà participé à Djazagro il y a de nombreuses années (2004-2006) avec la marque Melton Maghreb qu'elle représente encore aujourd'hui mais elle revient sur le salon avec pour objectif de présenter ses propres lignes de convoyeurs.

NB : Elle a notamment développé un convoyeur intégrant un système de collage thermo-fusible des cartons d'emballage (hotmelt), destinés aux petites industries, et leur offrant de nombreux avantages: plus rapide, plus compact,

plus esthétique, plus résistant et plus sécurisé qu'un système de « scotchage » classique.

DJAZAGRO, Catalyseur de business : VADISPACK a pu constater l'importante montée en puissance du salon, devenu aujourd'hui un vrai salon international d'envergure. La société constate également la « culture salon » des Algériens, pour qui DJAZAGRO représente l'événement incontournable de leur profession. En choisissant DJAZAGRO, la société VADISPACK veut s'assurer de pouvoir rencontrer des décideurs de l'industrie alimentaire et des distributeurs potentiels de qualité. L'entreprise confirme elle aussi la perception positive des produits marocains

NATUREPAK / BANAWI-EVERGREEN PACKAGING AFRICA

M. Hassen KHEMIRI - Business Unit Manager

Mme Hanan KHANCHAOUI - Supply Chain Supervisor

La société NATUREPACK propose des emballages alimentaires en carton de types « brique », destinés aux produits laitiers essentiellement et jus. Ses cartons d'emballage sont proposés avec les chaînes de remplissage de son partenaire américain, la société EVERGREEN. Il s'agit de la 4ème participation de la société NATUREPACK qui n'a pas encore pu concrétiser de ventes en Algérie, malgré l'importance du marché des produits laitiers (2 à 3 fois plus important que le marché marocain). La principale difficulté viendrait du fait que le lait est un produit subventionné, à très faible ajoutée. Ainsi, l'essentiel du lait consommé en Algérie serait acheté dans de basiques sachets plastiques. La faiblesse des marges n'a pas permis aux laiteries d'investir suffisamment dans les équipements de process - et encore moins d'emballage - nécessaires à la transformation du lait. De ce fait, une partie significative du lait collecté serait tout simplement jeté, faute de pouvoir être



BOSCH THERMOTECHNOLOGIE MAROC

Quel est votre secteur d'activité?

Nous fabriquons des chaudières à vapeur, chaudières à eau surchauffée et équipements de la chaufferie.

Pourquoi avoir souhaité participer à Djazagro?

Afin de renforcer notre présence sur le marché Algérien. Ayant déjà plus de 100 chaudières installées en Algérie de Marque Bosch (ou ancienne marque Loos), nous profitons des jours du salon pour rencontrer un maximum de nos clients, et également rencontrer des prospects ayant la volonté d'optimiser leur systèmes de chaufferie.

Qu'attendiez-vous de ce salon?

Nos attentes par rapport à ce rendez-vous incontournable étaient de rencontrer les industriels locaux de l'Algérie, toutes tailles d'entreprises confondues, afin de proposer des solutions de chauffage industriel sur mesure. Notre objectif était surtout de mettre le focus sur l'efficacité énergétique dans le chauffage industriel.

Quelles sont les principales difficultés pour pénétrer le marché algérien?

La principale complication en Algérie est la réglementation internationale d'importation.



transformé. D'après NATUREPACK, il y a pour le moment peu de place pour développer des produits laitiers élaborés avec des packagings innovants. L'absence de locomotive industrielle et le faible (et récent) développement de la grande distribution n'incitent à la créativité des industriels. Malgré ces difficultés, auxquelles s'ajoutent la fermeture des frontières terrestres, la société NATUREPACK continue d'y croire. Un jour le marché évoluera et la société compte bien être présente à ce moment-là.

Remerciements à Corine Bennis,
Directrice chez Promosalons Maroc.

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Votre badge à
-15%
Jusqu'au
20/09/2018*

LOOK DEEPER

@ Images by www.istockphoto.com

Conception: bug

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

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

LE PROJET GEF-TRANSPORT

(1ÈRE PARTIE)

Le projet GEF-Transport est aussi appelé projet d'intégration du changement climatique dans la stratégie nationale de développement de la compétitivité logistique et dans la mise en œuvre des plateformes logistiques.

De quoi s'agit-il?

Conscient de l'impact du changement climatique (CC) et de la nécessité de le contrer de manière précoce, le Maroc s'est engagé à développer des politiques publiques et des stratégies nationales qui en tiennent compte.

Dans cette optique, la stratégie nationale de développement de la compétitivité logistique ambitionne, entre autres, à atténuer de 35% les émissions du CO₂ du secteur de transport routier des marchandises d'ici 2020 par rapport à l'année de référence 2009 et ce, en s'appuyant sur la rationalisation des déplacements des biens sur tout le territoire marocain.

Conjointement lancé par le Ministère de l'Équipement, du Transport et de la Logistique (METL) et le PNUD, le projet GEF-Transport vise à rendre opérationnelle cette cible et à intégrer les considérations du CC dans cette stratégie et dans la mise en œuvre des zones logistiques multi-flux (ZLMF), prévues dans le cadre de la même stratégie. Le projet couvre essentiellement les zones logistiques multi-flux du Grand Casablanca et aspire à en faire une expérience pilote capitalisant diverses mesures d'atténuation qui serviront par la suite de modèle à répliquer sur d'autres zones logistiques, dans d'autres régions du Royaume.

D'une durée de quatre années (2016-2019) et d'un budget global de 2.474.429 USD, ce projet est structuré autour de trois principaux résultats :

- Les institutions, politiques publiques et réglementations sont renforcées pour le développement à faible carbone du secteur du transport au Maroc ;

- Le réseau des ZLMF du Grand Casablanca est développé en tant que projet-modèle de mesures d'atténuation appropriées au niveau national dans le cadre de la stratégie nationale de la logistique.

- L'atténuation des Gaz à Effet de Serre (GES) est rendue opérationnelle à travers des investissements de mise à niveau des zones logistiques prévues par le schéma régional logistique du Grand Casablanca.

Nous développerons aujourd'hui le premier résultat tel qu'il a été présenté lors de la signature du projet.

Les institutions, les politiques publiques et les réglementations sont renforcées pour le développement à faible carbone du secteur du transport au Maroc

Financement du FEM: 650 000 US\$

Co-financement: 990 000 US\$ (METL: 100 000 US\$; AMDL: 200 000 US\$; ONCF: 500 000 US\$;

SNTL: 100 000 US\$; PNUD: 90 000 US\$)

Ce résultat se concentre sur les principales barrières au développement du transport de marchandises à bas carbone au niveau national. Il s'agit entre autres d'améliorer l'intégration



de cette notion de fret à bas carbone dans la mise en œuvre de la stratégie nationale de la logistique. Quoique le cadre institutionnel ait été renforcé par la création de l'AMDL et l'OMCL, l'absence d'instruments politiques spécifiques à la stratégie dans ce domaine, le manque de ressources financières, le manque de compétences en matière de développement à bas carbone, entre autres, réduisent l'impact escompté de l'implémentation des axes de la stratégie logistique en matière de réduction des GES.

Le projet vient appuyer les différentes institutions concernées, notamment le METL, l'AMDL et l'OMCL, pour traduire la cible ambitieuse en une panoplie d'instruments politiques et mesures réalisables au niveau national. Pour ce fait, divers produits seront développés, dont chacun est reflété par plusieurs activités. Le premier produit de ce résultat vise le renforcement institutionnel et le développement des capacités du METL et l'AMDL à travers l'organisation de formations ciblées et l'élaboration d'un set d'outils et de guides de formation relatives au développement à bas carbone, aux concepts NAMAs et MRV. En effet, cette composante constitue un maillon fondamental de la réussite du projet, d'autant plus qu'il s'agit d'un élément qui a été mentionné d'ores et déjà comme résultat de l'implémentation des principaux axes de la stratégie nationale logistique. Ayant pour principal objectif d'introduire la dimension du CC dans cette dernière, le projet passera pour ce faire par l'évaluation de divers instruments politiques, de dispositifs techniques et des mesures d'atténuation des GES dans le secteur du fret. La mise en place d'un cadre réglementaire et fiscal adéquat est indispensable pour promouvoir et mettre en place les mesures politiques spécifiques et les mesures d'atténuation dans le secteur du fret. Ainsi, une assistance technique assurera l'accompagnement

des institutions concernées. L'arrêté du ministre de l'équipement et des transports n°2713-IO du 17 moharrem 1432 (23 décembre 2010) relatif à la conduite professionnelle sera également revu dans ce cadre et amendé pour inclure la formation en éco-conduite. Les mesures à implémenter par la suite feront objet d'un contrôle basé sur un ensemble d'indicateurs conçu pour le suivi des réductions des émissions et des co-bénéfices atteints.

Il importe de rappeler que le secteur du fret au Maroc est caractérisé par une forte atomie et la présence d'une part importante de l'informel. Il en résulte une difficulté pour la quantification et la description des diverses caractéristiques et composantes du secteur permettant de dresser un profil précis du secteur, élément clé pour la réalisation de l'inventaire des émissions des GES. Le projet apportera à ce stade un appui considérable pour la réalisation d'un profil de la flotte routière dédiée au secteur du transport des marchandises, notamment à travers la réalisation d'enquêtes statistiques de toutes les sources pertinentes publiques et privées concernées (entreprises formelles, CVT, systèmes de paiement des vignettes, centres de pesage) portant principalement sur les données relatives au nombre de véhicules, le type, l'âge, PTAC, le type et la pression des pneus, le type du combustible et de l'efficacité, de la propriété, le kilométrage, le type et poids chargés, etc. Un système centralisé de collecte de données sera également développé en vue d'assurer une collecte et une mise à jour régulière. Ce système prendra également en considération les rapports financiers climatiques.

Outre la nécessité de disposer de données fiables et régulièrement mises à jour, la réalisation de l'inventaire des GES nécessite deux autres éléments primordiaux :

- 1) les facteurs d'émissions
- 2) les méthodes de calcul

Il est donc prévu dans le cadre du présent projet d'établir une convention de recherche entre le METL et une école nationale d'ingénieurs pour assurer le développement des facteurs d'émission spécifiques au secteur du fret marocain. Des méthodes de calcul et de réalisation de l'inventaire des émissions des GES du secteur du fret seront également élaborées pour servir de guide aux instances concernées.



Le développement des NAMAs nécessite la mise en place d'un cadre institutionnel dont les ressources humaines disposent des compétences requises pour promouvoir un développement sobre en carbone dans le secteur des transports. Pour ce fait, ce résultat vise parmi ses produits la mise en place d'un comité interministériel pour promouvoir les politiques d'atténuation des émissions dans le secteur du transport. Ce comité sera créé et renforcé pour assurer la coordination des politiques gouvernementales en matière de CC dans le secteur. A date, aucune base légale n'a été élaborée ni de cadre procédural et technique pour la validation des NAMAs à l'échelle nationale. Le projet contribuera au renforcement des capacités de ce comité à travers la mise à sa disposition d'une assistance pour l'évaluation des NAMAs et le développement d'un ensemble de lignes directrices pour établir l'éligibilité de la NAMA nationale, la conception et les critères de qualité.

GLOSSAIRE

- AMDL : Agence Marocaine de Développement de la Logistique
- CC : Changement Climatique
- FEM : Fond de l'Environnement Mondial
- GEF : Global Environmental Facility
- GES : Gaz à Effet de Serre
- METL : Ministère de l'Équipement, du Transport et de la Logistique
- MRV : Monitoring, Reporting et Vérification
- NAMA = MAAN : Mesure d'Atténuation Appropriée au niveau National
- OMCL : Observatoire Marocain de la Compétitivité Logistique
- ONCF : Office National des Chemins de Fer
- PNUD : Programme des Nations Unies pour le Développement
- ZLMF : Zones Logistiques Multi-Flu

Programme Period:	2016-2019	Total resources required	\$US 123,556,261
Atlas Award ID:	00087522	Total allocated resources:	
Atlas Project ID:	00094492	o GEF	\$US 2,274,429
Project ID:	5358	Other parallel funding (cash):	
PIMS #:	5181	o METL (cash)	\$US 7,955,000
Start date:	January 2, 2016	o AMDL (cash)	\$US 3,300,000
End Date:	December 31, 2019	o CDG (cash)	\$US 94,300,000
		o ONCF (cash)	\$US 6,800,000
		o SNTL (cash)	\$US 8,427,532
		o UNDP (cash)	\$US 200,000
		Other parallel funding (in Kind)	
		o METL (in-kind)	\$US 100,000
		o SNTL (in-kind)	\$US 200,000
		Total Co-Financing:	\$US 121,282,532

Agreed by METL:  Date/Month/Year: 23 DEC 2015

Agreed by UNDP:  Date/Month/Year: 23 DEC 2015

The image features four ice cream cones arranged on a light-colored, possibly marble, surface. The cones are of different colors: one is chocolate, one is pink, one is red, and one is green. The cones are positioned in a way that they appear to be melting slightly, with some drips visible. The background is a soft, out-of-focus light gray.

INDUSTRIELS ET ARTISANS GLACIERS TOUJOURS SE RÉINVENTER

Les entreprises de glaces, sorbets et crèmes glacées doivent impérativement développer des stratégies d'innovation. L'innovation, principal relai de croissance pour les acteurs, peut prendre plusieurs formes : renouvellement des parfums, nouveaux formats ou encore nouveaux concepts. Une autre opportunité sur le marché est le développement de produits bio, qui est compliqué à réaliser pour les industriels et se répercute nécessairement sur les prix.

Les consommateurs recherchent des produits gourmands mais aussi qualitatifs et s'orientent vers plus de naturel, une opportunité pour les glaciers de développer une nouvelle offre produit : ingrédients de meilleure qualité, meilleures valeurs nutritionnelles, limiter les apports caloriques.

Zoom sur un secteur qui ne cesse d'inventer et de se renouveler pour séduire les yeux et les papilles.

Les tendances et innovations

La créativité et l'innovation sont au cœur du métier de glacier. Toujours dans l'ère du temps, la glace suit les tendances dans ses parfums, ses formats et ses styles. Parfois, elle lance même les modes !

- Tous les parfums sont dans sa nature !

Avec ses bacs multicolores, ses goûts fruités ou crémeux, la glace est l'achat plaisir par excellence. Si le public préfère les parfums classiques, comme la fraise ou le chocolat, il aime également tester de nouveaux concepts et tenter des saveurs détonantes. En la matière, les artisans glaciers sont très inventifs. Ces dernières années sont apparus des parfums

insolites, comme le cactus, le romarin, le piment, le yuzu, la violette



NESTLÉ PRIVILÈGE LE 100% NATUREL

Nestlé s'efforce de n'utiliser pour ses produits que des ingrédients naturels visibles par un logo. Ainsi, la mention «Ingrédients 100% naturels et crème suisse» garantit au consommateur que seuls des ingrédients naturels et de la crème suisse de haute qualité entrent dans la composition de ce produit, qui ne contient ni arôme ni colorant artificiel.

GLACES BIO À KÉNITRA

Une convention de partenariat a été signée entre la commune de la ville de Kénitra et des partenaires italiens représentant des mairies et des secteurs privés, visant la construction d'une usine dédiée à la fabrication de glaces bio et l'ouverture d'un centre de formation dans le domaine d'industries alimentaires. Cette convention a été signée avec des villes italiennes comme Langromie, considérée comme la capitale de l'industrie de la glace, l'Association de l'Union Italienne, l'Union Italienne des Migrants et l'Union Italienne pour l'Industrie des Glaces, avec la contribution de l'Observatoire international Atlantis pour la paix et la diplomatie parallèle. Elle ouvrira de larges perspectives d'investissement entre la capitale du Gharb et de nombreuses villes italiennes.





CARTE D'OR



Carte d'Or garantit que l'ingrédient phare de ses crèmes glacées, la crème fraîche, est fabriqué à base de lait issu de coopératives françaises (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire).



A chaque nouvelle tendance, la glace réinvente ses parfums. C'est la vogue des cocktails : des parfums inspirés de boissons sont lancés, comme la Piña Colada ou le Mojito. La mode est aux plaisirs régressifs, des sorbets Bounty, des glaces Cookie et Peanuts voient le jour, élaborés avec des ingrédients naturels. L'une des particularités des artisans glaciers est également de valoriser l'origine des produits : Cassis de Bourgogne, Melon de Cavaillon, Cacao du Venezuela

- Glaces naturelles, bio ou équitables

Si les glaces artisanales sont élaborées avec des matières premières soigneusement sélectionnées, telles que le lait entier et le beurre, certains artisans vont encore plus loin en choisissant des ingrédients 100% bio (lait, crème, œuf, fruits bio,), voire issus du commerce équitable, comme les crus de café ou de cacao par exemple.

L'industriel Carte d'or l'a bien compris et lance lui aussi une nouvelle gamme bio : chocolat avec un cacao corsé du Pérou - vanille de Sava (Madagascar)

- Tendances healthy

Venue d'Outre-Atlantique, la glace au yaourt a conquis le palais des consommateurs. Elle est devenue quasi

CHEZ FRISCO

Frisco va encore plus loin avec la crème onctueuse provenant de lait entier suisse et transformée dans les plus brefs délais en plaisir glacé par les glaciers Frisco. La mention «Ingrédients 100% naturels» garantit également aux parents que leur enfant savoure des glaces à l'eau. Les sorbets, fabriqués à base d'ingrédients 100% naturels et de grande qualité, arborent également ce symbole.



incontournable dans les bacs ! Yaourt 0%, yaourt à la grecque, le produit allégé connaît un véritable engouement, accompagné de « toppings » (fraises, morceaux de mangue, cookies,).

- Les glaces de chefs

De nombreux chefs créent des cartes de glaces dans l'esprit de leur cuisine : glaces à la fleur d'oranger ou aux épices pour les restaurants orientaux, glaces au thé pour les salons d'hôtels, glaces aux huîtres...

- Burgers givrés, éclairs glacés

Comme en pâtisserie, les glaces créent sans cesse la surprise. Burgers givrés, éclairs ou babas glacés, bâtonnets glacés chics et stylisés, glaces marbrées ou fourrées, Il ne se passe pas un mois sans qu'un artisan glacier ne lance un nouveau concept produit, un lieu original au décor lacté ou acidulé, à l'image des glaces frais et pep's !

Remerciements à la Confédération Nationale des
Glaciers de France

Du pollen dans vos assiettes

Le pollen est depuis très longtemps utilisé comme complément alimentaire, on appelle cela l'apithérapie. Il est bon pour lutter contre le stress et pour le confort digestif. Utilisé en petite quantité dans vos plats du quotidien, il permet de booster votre système immunitaire. Il peut également être utilisé pour faire d'excellents sorbets



3 PARFUMS EXCLUSIFS CHEZ LA LAITIÈRE®

Les glaces La Laitière® sont fabriquées avec des ingrédients de qualité, de la crème fraîche de Normandie et de véritables purées préparées à partir de fruits cueillis à maturité. Trois nouveaux parfums exclusifs pour La Laitière sont présentés cette année. Façon Amarena et note amande: une crème glacée parfum amande avec une sauce aux cerises. Litchi et pépites de framboise: un sorbet aux litchis (100 % jus de fruit) avec des brisures de framboises. Façon Pomme d'Amour: crème glacée à la pomme avec des petits morceaux de sucre rouge pour rappeler la célèbre Pomme d'Amour.

www.davigel.fr

www.resagro.com

L'USINE AGROALIMENTAIRE DU FUTUR

Capteurs, automates, Internet des objets et cloud computing s'invitent dans nos usines, bouleversant les installations, process et organisations pour accoucher d'une industrie 4.0. À quoi ressemblera donc l'usine du futur ? Connectée et intelligente, elle sera pilotée par des hommes replacés au centre d'un projet industriel durable, alliant écologie, progrès social et compétitivité économique. C'est le pari d'Arnaud Legrand, qui voit dans cette transformation digitale un formidable outil pour relever un autre défi majeur : la transition énergétique.

Ingénieur agronome et data scientist de formation, cet ancien consultant pour le cabinet Ernst & Young est devenu le champion européen du pilotage énergétique des usines McCain en créant en 2013 Energiency, plateforme logicielle qui utilise les technologies du Big Data pour optimiser la consommation énergétique des sites industriels. Un exemple-pilote qui donne une petite idée de la « smart industrie » de demain

Un méga-compteur d'énergie qui rend l'usine plus intelligente

Le logiciel Energiency permet d'analyser et d'afficher les consommations d'un site via ses systèmes d'information (aujourd'hui des milliers de capteurs installés dans l'usine qui récoltent des millions de données). Ce «méga-compteur» d'énergie évalue également la performance du site : est-elle efficace, combien d'énergie devrait consommer idéalement le site selon le budget et le rythme de l'usine ?

Il identifie aussi les gisements d'économie en modélisant les comportements énergétiques du site, et préconise un plan d'action : «Vous pourriez chercher 300.000 euros d'économie, mais plafonnez à 65.000 ; en modifiant les réglages de tel four à 80% du temps, vous économiseriez 15.000 euros.» Outil de monitoring, de diagnostic et de management, le logiciel offre un suivi en temps réel de la consommation et de la performance énergétique, sur chaque produit ou sur un ensemble d'usines, par le seul biais d'une application : «Grâce aux technologies Big Data, on transforme les données brutes en matière première intelligente. Et toute cette technologie de pointe tient dans un smartphone et se prend en main aussi aisément que Twitter.



Pour un coût qui représente à peine quelques % de la facture énergétique de l'industriel.» Et les résultats sont probants.

Une usine moins énergivore : un impact économique, environnemental et social

Déployé sur une cinquantaine de sites (papeterie, matériaux, agroalimentaire) en France et à l'étranger, cette techno-solution permet de réduire de 20% la facture énergétique, qui se compte parfois en dizaine de millions d'euros. « Sans investissement ou budget exceptionnel, c'est-à-dire sans reconstruire l'usine, sans changer la recette de vos produits, simplement en se rapprochant de l'idéal de performance. On tire le meilleur de l'existant, et on privilégie l'agilité. » Allier rationalisation et intelligence, Big Data et performance énergétique créent également des effets vertueux qui sont autant d'atouts pour l'usine du futur :

Consommer moins limite les coûts, réduit l'impact environnemental des usines (21% des émissions directes mondiales de gaz à effets de serre) et concrétise une responsabilité écologique chez les industriels.

Grâce aux capteurs et au data, l'usine connectée offre une meilleure traçabilité de la production : l'industriel prouve ses bonnes pratiques (distributeurs, organismes de certification), le consommateur connaît le bilan carbone et achète en toute conscience. «Dans l'agroalimentaire, c'est rassurant, au même titre que la qualité sanitaire.»

Gain de temps, carburant, matière grise : le numérique facilite et revalorise le travail du personnel qui se concentre sur des tâches plus utiles, en favorisant la circulation du savoir, l'apprentissage et l'investissement collaboratif : « Un



«Dans l'agroalimentaire particulièrement, on ne fait pas une voiture comme un camembert ; vous aurez toujours besoin d'un expert qui le goûte pour ajuster sa fabrication.»

L'intelligence artificielle structure des outils d'aide à la gestion et à la décision qui doivent servir une usine intelligente où l'Homme et son savoir-faire reste au coeur du sujet de la performance.

responsable maintenance peut vérifier le week-end que l'usine tourne correctement depuis son salon, sur son smartphone. Et du chef d'atelier à l'acheteur d'énergie, chacun a accès aux données, peut créer ses indicateurs et s'emparer de l'outil pour optimiser son travail. »

Big Data et performance énergétique : un levier stratégique pour l'industrie agroalimentaire de demain

«Économiser 10% d'énergie dans une usine, c'est sortir 1 point de résultat. L'efficacité énergétique est impérieuse dans la filière agroalimentaire. Si l'automobile sait rationaliser ses coûts et dépenses d'énergie, si l'agriculture change et a saisi le potentiel de la technologie (on utilise déjà des drones dans les champs), ces réflexes, que j'appelle le bon sens paysan, ne sont pas encore intégrés dans l'agroalimentaire : c'est un artisanat industrialisé, lié à l'histoire des hommes, au local, qui a aussi la culture du secret de fabrication.»

Ce secteur, qui constitue la base du tissu économique français (sur 10.000 usines, la moitié sont des entreprises agroalimentaires), n'est pas le plus gourmand en énergie, mais a des marges extrêmement serrées (prix volatil des matières premières, conditions de la grande distribution) et ne peut pas se délocaliser (produits liés à leur terroir). Data, algorithm management et performance énergétique offrent donc un réel levier de compétitivité pour être rentable et pérenniser l'emploi en accélérant la transition de l'industrie agroalimentaire de demain.

La smart industrie : data, superpouvoirs technologiques et intelligence humaine

Comme nos logements ou nos villes, l'usine de demain sera de plus en plus connectée, communicante et intelligente grâce aux technologies et au potentiel du Big Data, valeur clé de cette transformation : «Plus on a de données, plus on sait les paramétrer en faisant apprendre la machine et plus on est intelligent, réactif et efficace.» Elle explorera de nouvelles applications comme la réalité augmentée, sous forme de



lunettes connectées par exemple; et davantage pensée comme un écosystème, elle mutualisera les outils, les process et les savoirs.

Elle deviendra plus économe, plus souple et plus vertueuse, pour réduire les coûts et améliorer la qualité : «Ceux qui gagneront auront misé sur la qualité, et dans cette stratégie, l'humain fait la différence. Dans l'agroalimentaire particulièrement, on ne fait pas une voiture comme un camembert ; vous aurez toujours besoin d'un expert qui le goûte pour ajuster sa fabrication.» Ni ultra robotisée ni automatisée (modèle suivi par nos voisins allemands), l'usine du futur selon Arnaud Legrand sera donc résolument orientée «human in the loop» : «L'intelligence artificielle a des résultats positifs, elle structure des outils d'aide à la gestion et à la décision qui doivent servir une usine intelligente où l'Homme et son savoir-faire reste au coeur du sujet de la performance. C'est l'avenir de l'industrie.»

Remerciements à McCain et à Monsieur Arnaud Legrand



Grâce à l'Internet des objets, on transforme les données brutes en matière première intelligente.

PRÉVENTICA MAROC 2018

UNE NOUVELLE ÉTAPE FRANCHIE

Depuis 2014, Préventica Maroc affiche un positionnement unique en réunissant les acteurs de tous les domaines de la sécurité : Santé / Sécurité au Travail, Sécurité Routière, Sécurité / Sûreté des entreprises, Sécurité Incendie et Sécurité Urbaine.

La particularité de Préventica Maroc est de faire l'objet d'une organisation binationale maroco-française. Cette collaboration a largement fait ses preuves depuis 2014, en associant compétences et expertises puisées des deux côtés de la Méditerranée, avec aujourd'hui, l'apport complémentaire de pays partenaires tels que la Belgique, le Sénégal ou le Canada.

Un encouragement fort de la part de Monsieur le Ministre du Travail et de l'Insertion Professionnelle pour les actions de sensibilisation à la maîtrise des risques menées par Préventica

Monsieur Mohamed YATIM, Ministre du Travail et de l'Insertion Professionnelle, a présidé l'inauguration officielle de Préventica Maroc 2018, en présence des nombreuses personnalités représentant le monde institutionnel et économique du Maroc : Ministère de l'Energie, des Mines et du Développement durable, Ministère de l'Équipement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau, Ministère de la Santé, Ambassade de France, CNPAC, ONEE, OCP, Club des Dirigeants du Maroc, GIAC BTP, GIAC Translog

Pendant plus de 90 minutes, Monsieur le Ministre a réaffirmé l'importance de la maîtrise globale des risques en entreprise, tout en sillonnant les allées du salon à la rencontre des professionnels : Wafa Assurance, Layher Maroc (travaux en hauteur), Afnor (Certification), APC (cimentiers du Maroc),



Roller Maroc (Equipements de Protection), Newmatic / Hikvision (vidéoprotection), Matlev (Bureau d'étude du secteur portuaire)

La ville de Casablanca engagée aux côtés de Préventica, pour le développement des activités économiques liées à la Sécurité

La visite officielle de Madame Hakima Fasly, vice-Maire de Casablanca, a permis de faire le lien entre les enjeux de la Smart City et ceux de la Sécurité des personnes et des biens. Madame Hakima Fasly a particulièrement apprécié la diversité de l'offre proposée, la richesse du planning de conférences, ainsi que la forte motivation de tous les acteurs rencontrés lors de son passage.

Le projet a été lancé dans la foulée d'organiser une délégation casablancaise lors du prochain Préventica Bordeaux en octobre 2018 pour célébrer les 30 ans du jumelage Casablanca / Bordeaux, autour des enjeux de Sécurité.

Un congrès unique qui a enregistré la participation de plus de 2.500 professionnels

Les 60 conférences de Préventica Maroc 2018 ont enregistré entre 40 et 120 participants chacune.

En Santé au Travail, les conférences sur les risques chimiques, la certification, la RSE, l'exploitation minière, la gestion des déchets médicaux, l'apport des partenaires sociaux et la sécurité routière ont fait salle comble.

En Sécurité / Sûreté, les sujets liés à la Sécurité Incendie, les drones, la gestion de crise, l'intelligence artificielle ou encore la sécurité des grands événements ont été très suivis

En parallèle du Congrès, un programme d'animations et d'expérimentations pédagogiques a été proposé aux



Avec 4.432 professionnels réunis pendant 3 jours et 25 pays participants, la 5ème édition de Préventica Maroc a tenu toutes ses promesses.

À l'unisson, les exposants et partenaires de Préventica Maroc 2018 plébiscitent cette 5ème édition pour la richesse de son contenu, ses améliorations en termes d'organisation et de qualité de son visitorat.

Les grandes entreprises nationales et internationales ont notamment été particulièrement actives sur cette édition : ONCF, ONEE, Lafarge-Holcim, Transports CARRE, les Eaux Minérales d'Oulmès, Renault - Somaca, PSA, SNCF...

participants, sous la coordination du Cabinet Fauresst : visites guidées, espaces de démonstration pour la sécurité électrique, la prévention routière, l'extinction de feux

Un exercice d'évacuation du salon en temps réel a même été réalisé le jeudi soir à 18h.

L'innovation au coeur du salon, avec notamment Wafa Assurance et Hikvision

Partenaire associé de la 1ère heure à Préventica Maroc, Wafa Assurance a profité de l'événement pour présenter une approche révolutionnaire de la formation à la prévention des risques : l'utilisation de lunettes de réalité virtuelle.

Nouveau partenaire de l'événement, le fabricant chinois Hikvision, leader mondial de la vidéoprotection, a présenté l'utilisation de l'intelligence artificielle dans les dispositifs de sécurité.

DMS et le groupe Dahua ont présenté un système de contrôle d'accès avec reconnaissance faciale.

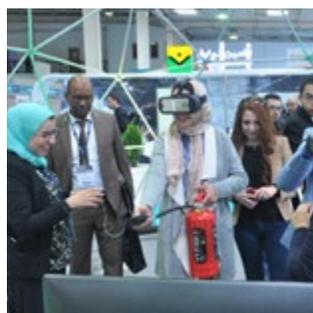
Une reconnaissance internationale accrue avec la participation de 25 pays

Au fil des années, Préventica Maroc développe sa position internationale avec la participation de nombreux exposants et conférenciers en provenance de multiples pays.

Cette année encore, en complément des entreprises marocaines qui restent majoritaires, les exposants sont venus des grands pays d'Europe, tels que l'Espagne, l'Italie, la France, mais aussi de Chine, des États-Unis et des Émirats Arabes Unis.

Côté conférenciers et visiteurs, il est à noter cette année, la participation de personnalités en provenance de Côte d'Ivoire, du Niger, du Canada, d'Égypte, de Tunisie

La 6ème édition de PREVENTICA Maroc aura lieu en avril 2019



À noter également que Préventica Maroc a mis tout particulièrement cette année 2 pays à l'honneur :

- La Belgique, avec la participation de plusieurs exposants, ainsi que d'experts lors de conférences (Police de Bruxelles, ville de Liège...).
- Le Sénégal, pays partenaire de Préventica International, qui accueille désormais une édition biennale du salon organisée avec le soutien des équipes France et Maroc.

BLANCS DE POULET**Ingrédients pour 4 personnes**

- ◇ 4 càs chutneys de mangue
- ◇ 2 càc huiles de colza
- ◇ 30 gr noix de cajou
- ◇ 4 abricots séchés
- ◇ 6 carottes
- ◇ 2 blancs de poulet avec la peau
- ◇ 2 càs huiles d'olive
- ◇ 2 càs miel
- ◇ 1 jeune oignon
- ◇ sel

Préparation

- ◇ Pelez les carottes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et puis en morceaux de 4 cm de long environ.
- ◇ Mélangez le miel et l'huile de colza, versez sur les carottes et laissez reposer pendant 10 minutes.
- ◇ Pendant ce temps, salez le poulet.
- ◇ Faites rôtir les noix de cajou dans une poêle qui n'accroche pas jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées en remuant continuellement. Laissez-les refroidir et émincez-les finement.
- ◇ Coupez les abricots en dés. Lavez les jeunes oignons et coupez-les en rondelles.



- ◇ Mélangez les jeunes oignons, les abricots, les noix de cajou et le chutney de mangue dans un récipient.
- ◇ Ouvrez les blancs de poulet et fourrez-les avec la préparation à la mangue. Repliez les blancs de poulet et fermez-les avec des bâtonnets.
- ◇ Placez les carottes sur une grille de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Salez et laissez rôtir dans le four préchauffé à 180° (160° avec la chaleur tournante, thermostat 4 pour le gaz).
- ◇ Dans l'entre-temps, chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites frire les blancs de poulet pendant 5 minutes de chaque côté. Couvrez la poêle et laissez cuire encore pendant 5 minutes. Retirez-les de la poêle, coupez les blancs de poulet en deux et servez avec les chips de carotte.

DORADES ROYALES AUX LÉGUMES D'ÉTÉ À LA PLANCHA**Ingrédients pour 4 personnes**

- ◇ 4 petites dorades royales vidées et écaillées
- ◇ 4 citrons (jaunes ou verts)
- ◇ 10 cl d'huile d'olive
- ◇ 4 poivrons jaunes
- ◇ 4 tomates
- ◇ 4 gousses d'ail
- ◇ 1 beau bouquet de cerfeuil
- ◇ Thym, romarin
- ◇ Sel, poivre

Préparation : 15 mn - Cuisson : 20 à 25 mn

- ◇ Salez et poivrez l'intérieur des dorades.
- ◇ Lavez les légumes. Retirez les graines et les membranes blanches des poivrons, puis coupez-les en gros morceaux. Coupez les tomates en quartiers et pelez les gousses d'ail.
- ◇ Coupez les citrons en quartiers. Glissez-en deux dans chaque dorade et réservez les quartiers restants



- pour le service. Ajoutez quelques branches de cerfeuil. Parsemez les dorades de thym, de romarin et d'un peu de sel, puis arrosez-les avec l'huile d'olive.
- ◇ Faites chauffer votre plancha. Disposez les légumes avec les gousses d'ail et faites cuire quelques minutes avec un filet d'huile d'olive en remuant souvent. Ajoutez les dorades, et faites-les cuire 6 à 7 mn sur chaque face (selon votre plancha).
- ◇ Servez les dorades entourées de leurs petits légumes et accompagnées des quartiers de citron vert restants.

Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Ramadan : Les meilleurs Ftours



Tyab Bladi : La deuxième édition!

Un livre sur « Le Restaurant du Port »

Les différents types de massages Les hôtels



CRT

RABAT-SALÉ-KÉNITRA

La convention de partenariat qui lie le Conseil Régional du Tourisme (Rabat-Salé-Kenitra) et l'Office National Marocain du Tourisme (ONMT) vient d'être signée. Objectif : mettre en place une stratégie dynamique de promotion de la région.

Cette convention qui lie l'ONMT et le CRT de Rabat-Salé-Kenitra a pour objet de mettre en place les outils promotionnels pour l'année 2018 dont le fer de lance sera essentiellement focalisé sur le digital.

« Nous sommes heureux de cet accompagnement de l'ONMT qui va

permettre au CRT de Rabat-Salé-Kenitra de concrétiser sa stratégie de communication et de promotion afin de nous positionner sur les radars des Tour-Opérateurs internationaux comme destination touristique à part entière » souligne Hassan Bargach, Président du CRT de Rabat-Salé-Kenitra.

Ainsi, cette stratégie digitale va se décliner à travers :

- La Refonte du site web régional du CRT
- La mise en place d'applications mobiles géolocalisées
- La gestion et l'animation des réseaux sociaux
- Le tournage de capsules et de films institutionnels pour la ville et la région.



OUVERTURE

RESTAURANT NKOA

Ouverture du nouveau restaurant «NKOA»

le 18 avril 2018 au quartier Gauthier à Casablanca

Depuis toujours, Casablanca, ville cosmopolite, a accueilli des styles culinaires de tous les continents. Chez NKOA, nouvelle adresse qui a ouvert ses portes le 18 avril dernier, les influences ethniques venues d'Asie d'Amérique du sud et bien sûr d'Afrique fusionnent avec la gastronomie européenne et les traditions locales pour inventer une nouvelle cuisine attachée aux valeurs d'hospitalité et d'ouverture du Royaume dans un cadre ethnique-chic. C'est ainsi qu'a été pensé NKOA, où l'art de la table est célébré le temps d'une échappée gustative à travers la planète.

11, rue Abou Kacem Chabbi, Gauthier,
Casablanca
+212 (0) 522 22 26 74



LEVÉE DE FONDS

PLATEFORME LAGARE.MA

La plateforme Lagare.ma vient de réaliser une levée de fonds à hauteur de 2 Millions Dirhams. Un premier appel à l'investissement qui permet à la jeune entreprise d'étendre son offre est d'améliorer sa solution.

Lagare.ma vient d'annoncer une levée de fonds de 2 Millions Dirhams auprès d'un

groupe international spécialisé dans le capital investissement.

Fondée en 2014 par le jeune Issam Darui, Lagare.ma est aujourd'hui la première gare routière électronique au Maroc avec plus de 10.000 départs chaque jour dans toutes les directions au sein de royaume vers plus de 150 destinations, et à l'étranger vers 7 pays européens, et accessible en 10 langues et 25 devises.

La société qui compte à ce jour 5 employés. Son ambition est de proposer une solution simple, fiable et économique aux voyageurs, et de devenir la meilleure plateforme pour acheter ses billets d'autocar au Maroc et en Afrique. Lagare.ma va se servir de cet investissement pour accélérer sa forte croissance et commencer son expansion dans des pays où l'accès au réseau de transport peut être amélioré. La Tunisie, Cameroun, Egypte et d'autres pays en Afrique sont notamment dans le viseur de Lagare.ma.

HAMMAM DURABLE

Expo 2018

Salon International

Hamam - SPA - Bien être
Hamam - Environnement
Hamam - Technologie

26 - 28 Juin 2018
Marrakech - Maroc

CATALOGUE OFFICIEL



Sous l'égide du Ministère de l'Énergie, des Mines et du
Développement durable

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

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime



Association des Propriétaires des Hammams
Coopérative Listijmame Wa Raha

Tél : (+212) 522 24 17 98 - medcom@medcomevent.ma



EXPOSITION

CÉRAMIQUE DE SAFI

La Fondation Attijariwafa bank organise une exposition portant sur la céramique de Safi autour de la collection Guerraoui-Laoufir, patiemment assemblée depuis cinquante ans. Sous le commissariat de l'historien Hamid Triki, l'exposition «Céramique de safi. Entre histoire et gestes ancestraux»,

s'attache particulièrement à montrer l'exceptionnelle richesse stylistique et technique qui a prévalu à Safi au cours de la première moitié du XXe siècle. Près de 170 objets céramiques allant d'une amphore antique aux plus récentes tendances décoratives, ont été réunis autour de documents d'archives, cartes historiques, gravures anciennes, cahiers illustrés des élèves de l'École de Céramique, photographies d'ateliers, témoignages de voyageurs, poésie, paroles de sages et légendes, afin de rapprocher les visiteurs de cet art qui se transmet inlassablement de génération en génération, au coeur du site fameusement baptisé la Colline des potiers.

Exposition ouverte au public du 19 avril
au 28 septembre 2018
Du lundi au vendredi,
de 09 h 00 à 18 h 00
À l'espace d'art Actua, 60 rue d'Alger -
Casablanca



RENCONTRES GASTRONOMIQUES SUCCÈS À AGADIR

Cette année, ces rencontres étaient placées sous la présidence d'honneur :
- D'une personnalité française :
Monsieur Bruno Le Roux, ancien Ministre de l'Intérieur français, Fondateur et co-président du Club de la table française
- D'une institution prestigieuse française :
Les Traiteurs de France et leur première Vice-Présidente, Madame Claire Pennarun qui est, par ailleurs, Directrice Générale de la Maison Pennarun
- Du Chef Moha, premier Chef à avoir revisité la cuisine marocaine et l'un des chefs marocains les plus en vogue. Il exploite aujourd'hui « Dar Moha », l'une des meilleures tables du Maroc.

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

L'événement a réuni les grands noms de la gastronomie à l'instar des Chefs étoilés Régis et Jacques Marcon***, parrains de l'événement, (3 étoiles au Guide Michelin et quatrième meilleure table du monde), et du Chef Kamal Rahal Essoulami, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires.

La programmation a permis de découvrir en exclusivité des recettes originales des Chefs français Jean-Paul Jeunet**, Joël Cesari*, Cyril Zen*, Cyril Rouquet - Prévost et de plusieurs Chefs marocains autour de produits emblématiques de la Région Souss Massa.

Royaume du Maroc



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

TOURISME

NOMINATION SG AU TOURISME

Le Conseil de Gouvernement a approuvé la nomination de Lemselek Mohamed au poste de Secrétaire Général du département du Tourisme. Lemselek Mohamed était jusque là secrétaire Général du département de l'Artisanat.

www.tourisme.gov.ma

HÔTEL

ALAMEIN EN EGYPTE



Le complexe hôtelier historique Alamein, construit en 1960 sur la côte méditerranéenne au bord de la baie de Sidi Abdelrahman, en Egypte, et où plusieurs dirigeants ont séjourné, dont Gamal Abdel Nasser Hussein, le second président de la République d'Égypte, va bientôt retrouver une nouvelle jeunesse. Emaar Hospitality Group a commencé les travaux de rénovation et de transformation de la propriété, tout en veillant à préserver son patrimoine et son cadre culturels. Le tout nouveau complexe, AL Alamein Hotel, géré par Vida Hotel and Resorts, ouvrira ses portes aux touristes cette année. Il est idéalement situé au centre de Marassi, un village touristique moderne créé par Emaar Misr (EGX : EMFD.CA). AL Alamein Hotel est le quatrième projet hôtelier d'Emaar Hospitality Group en Égypte. Les autres, également situés à Marassi, sont Address Marassi Beach Resort et Address Marassi Golf Resort + Spa, tous deux exploités par Address Hotels + Resorts, marque spécialisée dans les hôtels et résidences avec services hôteliers premium de luxe, et Vida Marassi Marina, avec 120 chambres et suites.

www.emaar.com

RÉVOLUTIONNEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE LECTURE



SAMSUNG
Galaxy

Vos magazines préférés à portée de main avec Papergarden exclusivement sur Samsung Galaxy Apps

STARTUP

LES GAGNANTS DU PROGRAMME CFCIM

Suite au lancement de l'appel à projets ouvert en octobre 2017 par la CFCIM, 150 dossiers ont été reçus. Ceux-ci ont été évalués par un premier comité suivant des critères liés au degré

d'innovation, à la pertinence du business model et à l'impact RSE. Après cette première sélection, 35 porteurs de projets ont été retenus pour la présentation finale qui a eu lieu les 22 et 23 mars 2018. Les entrepreneurs disposaient de cinq minutes pour pitcher devant le Jury composé d'administrateurs et de membres correspondants de la CFCIM, ainsi que de dix minutes pour se prêter à une séance de questions-réponses.

Les 5 startups gagnantes sont ExVIVO, BASSITE IT, LUXONIK, KITIMIMI et CUIMER

Ces jeunes entreprises bénéficieront d'un hébergement professionnel pendant 18 mois au sein du Kluster CFCIM dans les locaux de la CFCIM et se verront offrir l'accompagnement par un mentor qui les aidera dans leur quotidien à réaliser leur business plan.

www.cfcim.org

DIGITAL

VISITRABAT

Le nouveau Conseil régional du tourisme (CRT) de Rabat vient d'annoncer le lancement de son portail d'information «VISITRABAT» sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram. Cette nouvelle plateforme a pour objectif de mettre en valeur les atouts de Rabat et sa région, sur le plan culturel, touristique, gastronomique et sportif.

Sur une première étape de six mois, le Conseil régional du tourisme ambitionne d'atteindre 100.000 fans sur la page Facebook et 10.000 sur Instagram. «Après la version française, on compte par la suite lancer sa traduction en d'autres langues : anglaise, espagnole, arabe et même chinoise», a déclaré Hassan Bargach, Président du CRT. Ce dernier croit fortement au rôle important que peuvent jouer aujourd'hui les réseaux sociaux dans la promotion du tourisme.

www.facebook.com/VisitRabatOfficiel



VISA

NOUVELLE NOMINATION

Visa (NYSE: V) a annoncé la nomination de Marcello Baricordi au poste de Directeur Général pour la région Moyen-Orient et Afrique du Nord (MENA).

Baricordi, expert dans le secteur des paiements chez Visa, remplace Ihab Ayoub qui a décidé de quitter Visa pour des raisons personnelles. Baricordi reportera à Andrew Torre, Président Régional chez Visa pour la région de l'Europe Centrale et Orientale, le Moyen-Orient et l'Afrique (CEMEA), à partir du siège de Dubaï.

Les responsabilités de monsieur Baricordi couvriront tous les aspects des opérations de Visa dans la région MENA. Visa, leader mondial des paiements numériques, connecte le monde à travers un réseau de paiement innovant, fiable et sécurisé, et ainsi soutient la prospérité des particuliers, des entreprises et des économies.

ASSURANCE

5ème EDITION

Organisé par la Fédération Marocaine des Sociétés d'Assurances et de Réassurance et placé sous Le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, cette 5ème édition a battu un nouveau record d'affluence. La conférence a drainé cette année plus de 5.000 participants représentant une trentaine de nationalités qui ont débattu durant deux jours de sujets d'intérêts majeurs.

Au programme de cette 5ème édition, des tables rondes autour de l'open innovation dans l'assurance et de l'usage potentiel des technologies innovantes telles que l'Intelligence Artificielle, la Blockchain, l'Internet des Objets ou le Big Data pour créer de la valeur et améliorer l'expérience-client.

Parmi les intervenants attendus pour la 1ère fois, Inga Beale, Présidente des Lloyd's, Toyonari Sasaki, Vice-Présidente de l'Association Japonaise des assureurs Vie et Mohamed Benchaaboun, Président du Groupe Banque Centrale Populaire.

Cet événement fut aussi une occasion de mettre à l'honneur les startups marocaines. Avec le soutien de l'APEBI, des espaces de networking ont été mis à leur disposition pour exposer leurs idées innovantes et créer les partenariats de demain.

Périscope

HOTELLERIE

HILTON REVIENT À RABAT



La chaîne hôtelière internationale Hilton a signé un accord avec le fond Wessal Capital lors d'une cérémonie qui s'est déroulée à Dubaï. Cet accord de gestion prévoit l'ouverture d'un Hilton de 150 chambres à Rabat, au sein du grand projet Wessal Bouregreg offrant un nouveau cadre de vie aux habitants de Rabat et de Salé à travers ses composantes résidentielles, son quartier d'affaires, de nombreuses attractions culturelles et de loisirs et des promenades tout au long des rives du fleuve du Bouregreg.

L'ouverture de l'hôtel est prévue pour 2022

PROJET HÔTELIER

AÉROPORT MOHAMED V

Une convention portant sur l'aménagement et la gestion d'un complexe hôtelier dans la zone aéroportuaire de l'aéroport Mohammed V, a été signée entre l'ONDA et le Groupe Atlas Hospitality.



Paraphée par le directeur général de l'ONDA, Zouhair Mohamed El Aoufir, et le directeur général de Atlas Hospitality, Kamal Bessouda, cette convention qui intervient suite à un appel d'offres international lancé par l'office en juin 2017, permettra la mise en place d'un projet hôtelier mixte pour répondre à la demande de la clientèle affaires et la clientèle en transit.

Le complexe hôtelier dont la durée de réalisation est de 36 mois, nécessitera un investissement de 200 MDH, totalement financé par l'opérateur Atlas Hospitality et permettra la création de 130 emplois directs et 200 emplois indirects, a souligné M. El Aoufir dans une allocution, à cette occasion. Ce projet qui s'étalera sur une superficie de 13 280 m² est composé de deux unités, un hôtel 5* de 65 chambres, labélisé «The view hotel» et un hôtel 3*, qui sera géré sous la marque «Relax hotel» avec une capacité de 142 chambres.



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

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

AÉRIEN

TRANSAVIA LANCE PARIS-RABAT

Le nouveau vol entre Paris et Rabat a été inauguré par la compagnie aérienne Transavia lors d'une cérémonie qui a réuni plusieurs responsables.

Cette nouvelle ligne aérienne sera opérée à raison de trois fréquences par semaine, mardi, jeudi et samedi,

«La multiplication des dessertes de compagnies aériennes européennes à destination de Rabat s'aligne sur le plan de développement qui vise à faire de la ville la Capitale Culturelle du Royaume», a déclaré à la Map le ministre du Tourisme, Mohamed Sajid, ajoutant que «l'ouverture de cette nouvelle liaison aérienne permettra de créer un nouveau dynamisme sur le marché français ayant amplement contribué à l'augmentation du nombre de touristes qui se rendent au Royaume».

www.transavia.com

CLUSTER

LA LUMIÈRE AU MAROC

Test réussi pour la deuxième édition du Forum de l'Éclairage LED. Le 04 Avril, cette rencontre annuelle, placée sous les égides du Ministère de l'Énergie, des Mines et du Développement Durable et du Ministère de l'Aménagement du Territoire National, de l'Urbanisme de l'Habitat et de la Politique de la Ville, aura jeté sa lumière sur les bons points du secteur mais aussi, sur ses tares et ses défis futurs. Visionnaire et innovant, le FEL a été un cocon duquel ont émergées moult idées et initiatives qui le propulsent au rang Du rendez unique d'échanges fertiles de l'écosystème de l'éclairage Led au Maroc. Parmi ces initiatives, un cluster de la lumière : thématique phare de cette édition, verra bientôt le jour à l'initiative de la revue Electra Maroc.

Cette deuxième édition vient reconforter un positionnement de référence que l'évènement a su incarner dès son lancement. Plus qu'un simple évènement, le FEL est désormais une rencontre entre opérateurs avertis et animés de la même volonté : l'essor de la filière de l'éclairage à Led.

www.fel.ma

NOMINATION

MEHDI ZANOUN

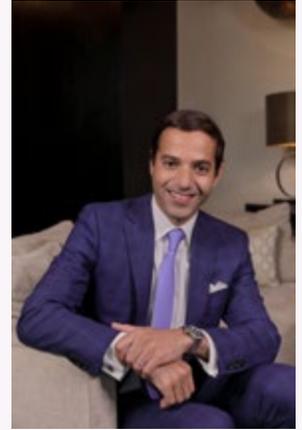
Le Four Seasons Hotel Casablanca annonce la nomination de Mehdi Zaanoun en tant que Directeur Général. Mehdi Zaanoun succède à Olivier Thomas qui a assuré l'ouverture de l'Hôtel en 2015 et qui aujourd'hui est à la tête du Four Seasons Hotel Abu Dhabi à Al Maryah Island.

De la France au Maroc, en passant par les Emirats Arabes Unis et l'Égypte, Mehdi Zaanoun, diplômé de

la prestigieuse Ecole Hôtelière de Lausanne a évolué dans différentes fonctions au cours de son parcours international dans l'hôtellerie de luxe.

« Je suis ravi de prendre la Direction du Four Seasons Hotel Casablanca, un hôtel qui est devenu très rapidement un incontournable de la ville blanche, offrant une âme unique et un service des plus personnalisés. J'ai également le privilège et l'honneur de travailler avec une équipe compétente, talentueuse et déterminée à faire vivre au quotidien une expérience authentique à ses clients ».

www.fourseasons.com/fr/casablanca



MONDIAL 2018

ATLAS VOYAGE & BILLETS VIP

Le premier tour-opérateur marocain a été désigné par Match Hospitality pour écouler les billets permettant d'assister à toutes les phases de la compétition (du match d'ouverture à la finale) qui se

tiendra entre le 14 juin et le 15 juillet 2018 en Russie. Selon Othman Cherif Alami, le groupe qu'il préside aura la mission exclusive de commercialiser au Maroc les billets VIP (loges, fauteuils business class ...) dont le prix est compris entre 600 et 1.500 euros la place et qui est payable en dirhams ou en devises.

Notons que Match Hospitality est l'agence officielle agréée par la FIFA qui revend par le biais d'agences exclusives dans le monde des billets pour assister aux matchs.

En dehors de la vente des tickets, Atlas Voyages mettra aussi en vente des packs sur mesure comprenant l'avion, l'hébergement et les places de matchs.

www.atlasvoyages.com



NAVIGATION

FRS GROUP ACQUIÈRE MV MIRANDA

FRS et la compagnie maritime finlandaise Godby ont annoncé que le navire MV «Miranda» fera partie de la flotte FRS. La société Kekepania Shipping Company Limited, appartenant à FRS, sera la propriétaire du navire.

Le navire roulier, qui sera rebaptisé MV «Miramar Express», commencera ses activités FRS à partir de mi-janvier et naviguera sur la ligne Tanger Med - Motril, avec des départs quotidiens tout au long de

l'année.

Le MV «Miramar Express» dispose de cabines pour 12 conducteurs et d'une capacité de 1.624 mètres linéaires. Ce bateau de 154 m. de longueur peut atteindre une vitesse maximale de 21 nœuds.

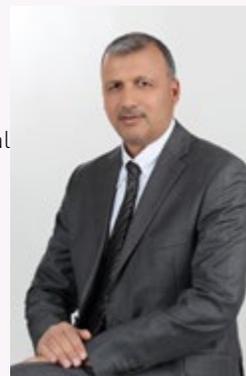
Avec ce nouveau bateau RoRo, spécialement conçu pour le transport de fret, FRS renforce son engagement pour augmenter le volume du fret sur la ligne Tanger Med - Motril.

www.frs.de

NOMINATION

SAID EL ARJA

Mogador Hotels & Resorts a nommé Said el Arja au poste de directeur général du groupe, qui compte douze hôtels dans cinq villes au Maroc ainsi que le plus vaste palais des congrès en Afrique du Nord.



M. el Arja, qui possède plus de vingt ans d'expérience managériale, a réalisé l'essentiel de son parcours dans de grandes structures industrielles. Il a rejoint le groupe Ynna Holding en 2007 et a assuré la direction générale de deux filiales industrielles dans le groupe.

Au poste de directeur général de Mogador Hotels & Resorts, M. el Arja aura pour mission de conduire la nouvelle stratégie du groupe et de répondre à ses ambitions de développement au Maroc.

www.mogadorhotels.com

RECHERCHE

MEILLEUR TALENT HÔTELIER

Emaar Hospitality Group, entreprise opérant dans le secteur de l'hôtellerie et des loisirs d'Emaar Properties, promoteur basé à Dubaï, a annoncé une initiative mondiale visant à rechercher le «Meilleur talent hôtelier au monde».

Ouvert à toute personne de moins de 26 ans, quelle que soit sa nationalité, ce concours de recherche de talent vise à identifier et former l'individu le plus talentueux à un poste haut placé via un programme de trois ans tous frais payés.

Les passionnés du secteur peuvent déposer leur candidature en ligne en soumettant une vidéo personnelle à l'adresse www.theworldgreatesthospitalitytalent.com 8 candidats seront présélectionnés et invités à Dubaï en juillet pour un casting d'une semaine qui combinera des techniques de sélection traditionnelles et innovantes.

Un centre de casting évaluera les candidats présélectionnés sur leur personnalité, leur créativité, le caractère novateur de leurs approches et l'authenticité de leur passion pour le secteur. L'un sortira gagnant, le meilleur talent hôtelier au monde, et suivra une formation de trois ans sous la supervision des hauts dirigeants d'Emaar Hospitality Group, en travaillant à tous les niveaux.

Le gagnant devra avoir moins de 26 ans et posséder une licence ou un diplôme équivalent dans toute discipline lorsque la formation débutera en septembre 2018. Il ou elle sera basé(e) à Dubaï et participera à un programme de développement étendu. Le gagnant recevra une rémunération respectant les normes du secteur, notamment un logement, une allocation de transport et d'autres avantages. Au poste de directeur général provisoire, il ou elle travaillera sur divers aspects en accompagnant les PDG et les hauts responsables dans leur travail, et suivra un programme de MBA exécutif entièrement financé à Dubaï.

www.theworldgreatesthospitalitytalent.com

COSMÉTIQUE

BIOLOGIQUE RECHERCHE AU MOM

Associés depuis 5 ans, la marque Biologique Recherche et le spa du Mandarin Oriental Marrakech offrent des soins haut de gamme au sein d'un spa d'exception. Le spa du MOM offre désormais une gamme complète de soins Biologique Recherche sur-mesure pour le corps et le visage, combinaison d'une approche clinique personnalisée et d'une expertise cosmétique avérée.

www.mandarinoriental.fr/Marrakech

Tyab Bladi

2ème édition

Après «Les Rendez-vous Gourmands» qui ont eu lieu du 28 septembre au 1er octobre dernier, Solution Directe organise la 2ème édition «Tyab Bladi». Ce concours culinaire amateur national ouvre ses portes cette année aux marocains du monde. L'évènement aura lieu à l'Esplanade de la Sqala du 29 juin au 1er Juillet 2018. Le thème de cette édition : nos produits marocains, la fierté de notre pays. Rencontre avec Zineb Boukhsim, l'organisatrice du concours.



Pouvez-vous nous rappeler en quoi consiste l'évènement Tyab Bladi que vous organisez?

Tyab bladi est un événement culinaire international qui vise la promotion de notre patrimoine culinaire marocain au Maroc et au-delà des frontières.

Nous avons trois principaux pôles dans cet événement :

- Le Pôle concours amateur avec trois phases : Appel à candidatures avec dépôt de recettes, sélection des recettes par notre jury de chefs nationaux et internationaux et enfin la phase live cooking des recettes présélectionnées. Le gagnant remporte un chèque de 20.000 dhs avec plusieurs lots d'électroménager signé Fagor et des produits de terroir pour toutes les participantes.
- Le Pôle exposants où seront présents nos sponsors et partenaires, les marques marocaines, les produits du terroir et une quintessence de l'artisanat marocain sur l'esplanade de la Sqala de Casablanca.
- Le Pôle intervenants avec des historiens, nutritionnistes, partenaires institutionnels, producteurs qui vont débattre avec le public autour de la gastronomie, des apports nutritionnels de notre terroir et du patrimoine matériel.

Que pourra-t-on trouver dans cette 2ème édition?

Cette édition porte le nom des marques qui font notre Maroc en plus de nos produits du terroir. C'est pour cela que vous allez retrouver des marques exposantes qui vous rappellent votre enfance comme la marque Enmer, sponsor de l'évènement, ainsi qu'un patchwork d'artisanat sous toutes ses formes : architecture, décoration, ameublement et habillement.

Quels en seront les temps forts?

En plus du show de nos candidats sur scène et qui sera projeté sur écran géant du vendredi au dimanche (le jour de la finale et de la remise des prix), les visiteurs vont retrouver des animations fusions inspirées de notre répertoire folklorique marocain. Ils vont pouvoir rencontrer des





youtubeuses food connues qu'ils suivent en général sur le digital. Le jury sera composé de grandes pointures de la gastronomie marocaine et française.

Nous avons également programmé un cooking show avec dégustation pour la matinée du samedi.

Bien entendu, le public présent pourra également déguster plusieurs spécialités de nos 12 régions, offertes sur place.

Y a t'il des nouveautés par rapport à la 1ère édition?

Suite à une forte demande l'année dernière, nous avons décidé d'ouvrir le concours aux Marocains du Monde qui pourront participer avec leurs recettes marocaines traditionnelles ou revisitées.

Nous allons aussi donner l'occasion aux jeunes talents (que ce soit pour une marque ou une start-up 100% marocaine) et aux créateurs d'artisanat à forte valeur culturelle et artistique d'exposer sur place et de rencontrer également un public cosmopolite avide de produits à contenu culturel authentique, original et de qualité.

Qu'attendez-vous de cet évènement?

Tyab Bladi est un événement qui va être fortement médiatisé sur plusieurs supports entre autres 2M, Radio Aswat, Resagro et Santé Plus comme médias officiels. Nous nous attendons à avoir un grand nombre de visiteurs : touristes, marocains du monde et étrangers à qui nous allons faire découvrir ou redécouvrir notre cuisine traditionnelle recherchée et des spécialités de nos régions que les marocains ne connaissent pas ou connaissent mal. C'est un voyage de saveurs millénaires et une véritable vitrine du savoir-faire marocain.

Nous allons également mettre en avant le patrimoine de la ville de Casablanca à travers des intervenants de renom et via la projection des principaux monuments inscrits dans le patrimoine de la ville de Casablanca avec un clin d'œil aussi pour les autres villes du Royaume.

Esplanade de la Sqala
Du 29 juin au 1er Juillet 2018



LES DIFFÉRENTS TYPES DE MASSAGE

Le massage, ou la massothérapie, est l'application d'un ensemble de techniques manuelles qui visent le mieux-être des personnes grâce à l'exécution de mouvements des mains sur les différents tissus vivants. Cette thérapie agit entre autres sur la peau, les muscles, les tendons et les ligaments et vise à améliorer la santé tant physique que psychique.

Le massage porte aussi le nom de massothérapie. Bien que l'on ait mis un nom sur ces frictions corporelles que très récemment, cette pratique a été perpétrée par de nombreuses civilisations avant de devenir le moyen de relaxation que l'on connaît dans notre société contemporaine. Des textes datant de plus de 3000 ans venant notamment de Chine, d'Inde ou de Perse y font référence, ce qui fait qu'on considère souvent le massage comme une pratique importée d'Extrême-Orient, mais elle trouve désormais de plus en plus d'intéressés au sein de notre pudique Occident.

Et pour cause, les bienfaits du massage n'ont plus besoin d'être prouvés à ceux qui s'y seront laissés prendre ; ils procurent un bien-être physique et psychique en agissant directement sur la peau, les tendons, les muscles, les ligaments et parfois aussi sur les méridiens d'acupuncture. Ils permettent également de réduire le stress et les tensions de la vie quotidienne provoquant fatigue et engourdissements.

Maintenant adoptée comme partie intégrante de certains programmes de rééducation, la massothérapie s'est développée au fil du temps comme une science codifiée, étant la raison pour laquelle la pratique du massage est de plus en plus diversifiée selon la culture et les soins que l'on recherche. Les 10 types de massages les plus populaires.

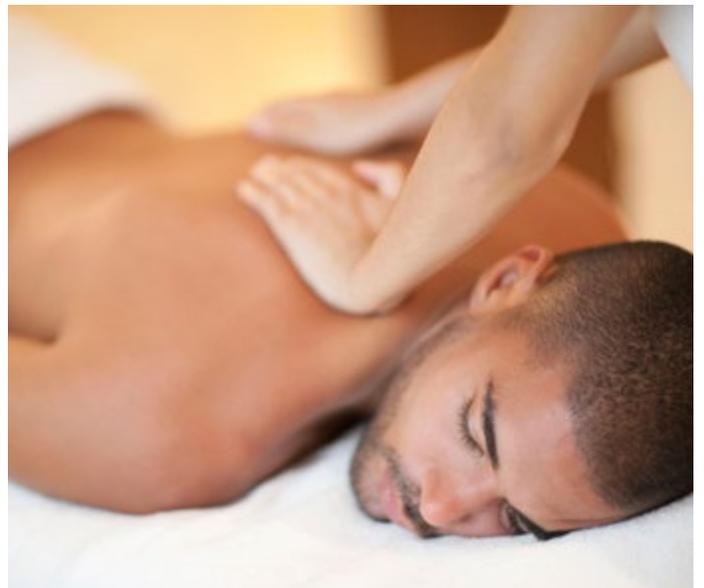
Remerciements à Girod Médical

Vous avez envie d'une séance de massage, mais ne savez pas de quel type? Voici un résumé des massages les plus populaires pour vous aider à choisir.



1. Massage suédois

C'est le massage le plus populaire en Amérique du Nord. C'est un massage thérapeutique doux, mais profond et tonifiant. Il aide à relaxer et à détendre les muscles endoloris, le tout sans douleur.



2. Massage californien (ou massage sensitif)

Le massage californien vous détendra de façon durable. Il est tout en douceur et en fluidité. Il est excellent pour combattre le stress. Il allie les techniques de l'effleurage, du pétrissage, de la friction, de la vibration et du tapotement.



Massage Lomi-Lomi

Technique de massothérapie se pratiquant principalement avec les avant-bras. Avec des mouvements très amples et plutôt rapides tout le long du corps, il rappelle ainsi les vagues, la mer, le va-et-vient de l'eau des îles d'Hawaï.



3. Shiatsu

Le shiatsu est un massage thérapeutique qui utilise la technique de la pression. Avec les doigts ou d'autres parties du corps, comme les coudes ou les poings, il s'agit d'appuyer sur des points de tension. Il peut agir sur certains organes et défaire des nœuds musculaires.

4. Réflexologie

La réflexologie agit aussi par points de pression. Cependant, il s'agit de points stratégiques appelés zones réflexes. Chaque zone serait reliée à un organe du corps, et on s'en sert donc pour tenter de soulager certains maux, comme les migraines et les problèmes intestinaux et respiratoires.

5. Massage thaïlandais

Avec le massage thaïlandais, vous serez un peu plus actif. Inspirée entre autres du yoga, cette technique apporte plusieurs bienfaits: diminue le stress, tonifie les muscles, augmente la souplesse, libère des tensions, et bien plus encore. Il y aura du pétrissage, de la pression et des étirements

6. Pierres chaudes

Le massage aux pierres chaudes est très doux et apaisant. Vous serez massé avec des pierres de basalte chaudes enduites d'huiles essentielles sur des points stratégiques de votre corps, pour un effet très relaxant.



7. Massage sportif

Contrairement à ce que son nom indique, il n'est pas nécessaire d'être un athlète pour recevoir ce type de massage. Il vise toutefois à prévenir ou soigner des blessures. Il n'est pas fait pour la relaxation, mais peut tout de même apporter une sensation de détente.

8. Massage à quatre mains

Le massage à quatre mains sera effectué simultanément par deux massothérapeutes, et il vise la détente et la relaxation. Très agréable, mais aussi bénéfique pour la circulation sanguine, il constitue un excellent anti-stress.

9. Massage pour femmes enceintes (prénatal)

La grossesse cause toutes sortes d'inconforts, et les femmes enceintes se sentent souvent courbaturées, fatiguées et angoissées. Un massage aidera grandement à remédier à tous ces petits maux désagréables. Cependant, il est à éviter durant les trois premiers mois de la grossesse.

10. Massage sur chaise

Vous avez peut-être déjà profité des bienfaits de ce massage rapide, mais relaxant dans votre milieu de travail. C'est l'endroit idéal pour le pratiquer, car il diminue le stress et libère les tensions en une séance de 15 minutes, souvent donnée durant la pause du midi. À l'aide d'une chaise spécialement conçue, le thérapeute vous déliera les muscles du haut du corps.

Massage Lomi-Atsu

Technique combinant le massage lomi-lomi et le massage shiatsu.

Des mouvements glissés des avant-bras, des coudes, des mains et des pouces, relançant ainsi la vitalité de l'organisme. Aide aussi à délier la musculature, libérant ainsi le stress émotif.

Le massage oriental

Rituel Oriental venu du Maghreb, il vous plonge immédiatement dans un état de relaxation profonde, apaise les tensions musculaires et nerveuses, favorise le drainage des toxines et l'élimination des toxines. Le masseur utilise le plus souvent de l'huile d'argan, chaude si possible, qui apporte nutrition, souplesse et douceur à la peau. Les instituts quant à eux pratiquent le massage oriental avec leurs propres produits de soins, élaborés avec des formulations spécifiques selon le type

de peau.

Le modelage oriental tient ses origines au Maghreb. Il a été développé au VIème siècle dans les milieux musulmans et ses plus grands ambassadeurs sont les hammams qui proposent dans le rituel un bain vapeur, afin de détendre la peau et les muscles, puis d'un gommage au savon noir.

Lors du massage à proprement parlé, le praticien masse toutes les parties du corps, préalablement huilé, en allant des pieds à la tête. Il suit pour cela le tracé musculaire, et s'attarde sur certaines zones ou points, en fonction des tensions et des nœuds. Le ventre, et notamment le plexus solaire, font aussi l'objet d'une attention particulière, ceci dans le but d'éliminer les éventuelles tensions, et d'apporter un bien-être maximum. La séance se termine généralement par un peu de relaxation, suivi du thé à la menthe traditionnel, aux vertus digestives et rafraîchissantes.

Massage au chocolat



Insolite et relaxant, le massage au chocolat regorge de vertus épatantes. Il éveille les sens et oriente le client vers un lâcher-prise total. En réalité, le massage au chocolat se réalise à l'aide d'une sorte de pâte préalablement préparée, constituée de quelques autres éléments naturels : en ajoutant un soupçon d'huile essentielle d'amande douce et une faible quantité de beurre de cacao, le praticien obtient un mélange parfaitement fluide.

Des Ftours à apprécier sans modération!

Comme chaque année les restaurants vous ouvrent leurs portes pendant tout le mois de Ramadan et vous proposent des Ftours avec animations et plaisirs culinaires garantis! Voici une petite sélection.

Four Seasons Casablanca

Le Four Seasons Hotel Casablanca vous invite à célébrer le mois sacré du Ramadan sur l'Atlantique et à rompre le jeûne avec vos proches ou collègues dans un cadre exceptionnel. Profitez du coucher du soleil et de la vue panoramique de Bleu, le restaurant signature de l'hôtel, autour d'un buffet ramadanesque traditionnel. Nos invités à la recherche d'une expérience gastronomique plus légère se feront le plaisir de découvrir notre menu Skinny Ftour disponible exclusivement au lobby Mint.

- Le Buffet traditionnel du Ramadan à Bleu

Découvrez le Buffet du Ftour de Bleu devant la vue panoramique du restaurant sur l'Atlantique. Cette année la nouveauté est notre coin Dim Sum, préparé soigneusement par le talent culinaire du restaurant chinois de renom 8 du Four Seasons Hotel Cairo à Nile Plaza. Les invités pourront savourer des Dim Sum chinois frais et authentiques tous les jours du mois du Ramadan. Les autres coups de Coeur du buffet préparé par Chef Exécutif Guillaume Blanchard et son équipe, incluent des mets traditionnels marocains et des favoris internationaux comme les mezzés libanais.

Les invités pourront aussi profiter des stations de spécialités diverses en live, un coin d'hors d'oeuvres, des tagines, de la station de découpage de viandes et des jus de toutes les couleurs ainsi qu'un large choix de desserts et de pâtisseries marocaines signés Chef Pâtissier Exécutif Thierry Metee.

Le menu Ftour est disponible chaque jour du coucher du soleil jusqu'à 21h

- Au prix de 650 dh par personne
- Uniquement sur réservation
- Pour vos réservations, contactez l'équipe au téléphone au +212 (0) 5 29 07 36 70 ou par mail sur bleu@fourseasons.com

- Le Skinny Ftour au Lobby Mint

Les invités à la recherche d'un Ftour plus léger vont se régaler cette année avec le nouveau menu servi à table disponible au Lobby Lounge Mint. Le menu inclura un assortiment de fruits secs, un jus frais, une soupe asiatique, un présentoir-assiette à trois niveaux avec des mets succulents comme la salade de quinoa, le baba ghanoush sur des céréales assaisonnés de graines de chia et une sélection de desserts. Terminez votre Skinny Ftour avec une lasagne végétarienne ou un poisson à la vapeur.

Le Lobby Mint est l'endroit parfait pour profiter du Ftour au son d'un live de musique traditionnelle, dans un décor marocain créé par des artisans locaux.

- Le menu Skinny Ftour est disponible chaque jour du coucher du soleil jusqu'à 21h
- Uniquement sur réservation
- Au prix de 450 dh par personne

Pour vos réservations, contactez l'équipe au téléphone au +212 (0) 5 29 07 37 00 ou par mail sur bleu@fourseasons.com



Maison B

Cette année Maison B a mis les petits plats dans les grands pour proposer un ftour unique à Casablanca.

- Le Ftour

Maison B propose un buffet à volonté, composé de stations chaudes et froides, de l'entrée au dessert, mêlant cuisine traditionnelle marocaine et cuisine internationale.

Un bar à cocktail sera mis à disposition, un serveur de thé, typiquement marocain, sera présent tous les soirs. Pour cette occasion, les repas se prendront sur la terrasse, laissant entrevoir les étoiles et offrant un Ramadan à ciel ouvert, dans des canapés cosy et une ambiance tamisée, digne des contes des « mille et nuits ».

La grande force de ce ftour est que tout est Home made. De la salade aux pâtisseries en passant par les plats chauds.

Un ftour « comme à la maison ».

Prix : 360 dh par adulte / 160 dh pour les enfants de moins de 12 ans

- La Soirée

Le ftour pris, place aux animations : Jeux de sociétés et autres surprises seront proposés à nos clients. Animations musicales par nos DJ Résidents tous les soirs. Vendredi et Samedi orchestre oriental et Dekka Marrakechia.

Chicha à 120 dh

Informations pratiques

Maison B sera ouvert de Ftour à 2h00 du matin.

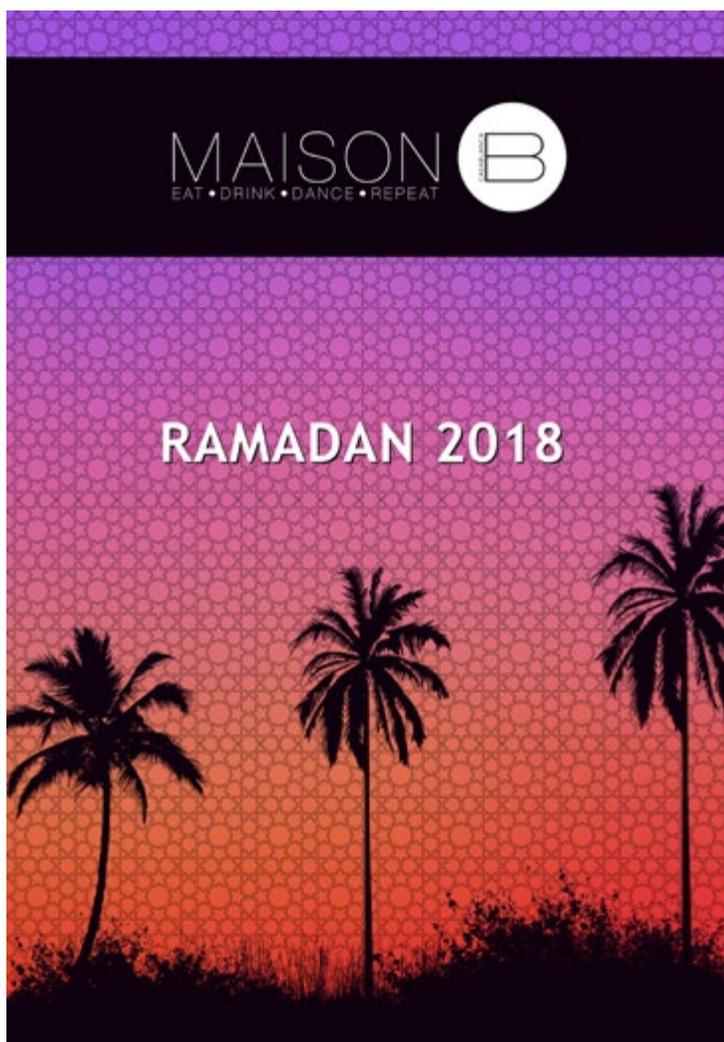
Parking facilitant le stationnement et un service de sécurité à l'entrée

Informations ou réservations au

06 98 99 94 42/06 08 88 30 63

Facebook : <https://web.facebook.com/maisonbcasa>

Instagram : <https://www.instagram.com/maisonbcasa>



Le Soho

Le Soho, établissement à ciel ouvert, situé en plein cœur du quartier d'Anfa, à Casablanca, propose pour la première fois depuis son ouverture, un buffet ftour alliant tradition culinaire Marocaine et saveurs d'Asie, durant tout le mois de Ramadan. Vous pouvez poursuivre la soirée dans une ambiance lounge avec des animations musicales autour de jeux de société.

320 dh par adulte / 160 dh par enfant de moins de 12 ans.

Restaurant Lounge ouvert du Ftour à 2h du matin.

Service de voiturier

Informations et réservations au 06 66 66 55 57

Mail : sohocasaofficial@gmail.com



Novotel, Mercure et Ibis

Chez Novotel, Mercure et Ibis, les papilles sont bien éveillées grâce à des buffets qui allient gourmandise et simplicité respectant les goûts de tous les gourmets, avec des offres adaptées aux besoins des familles, des entreprises et des amis, le tout pour un excellent rapport qualité prix.

Spécialité Novotel, en mai les ftours se prennent en terrasse

sous les étoiles. Et pour plus de convivialité le restaurant Bazzart' Lounge de Marrakech propose des live performances, des jeux de société et DJ sessions.

Chez Mercure, parce-que l'inspiration locale est l'expérience que la marque souhaite faire vivre à ses hôtes, la spécificité locale se passe dans l'assiette. Les Chefs des trois destinations côtières (Rabat, Al Hoceima et Nador) proposent un plat signature en commun : le tajine de poissons.

Enfin chez Ibis, les restaurants Ibis Kitchen proposent des ftours pour rire, s'amuser et se détendre dans un cadre chaleureux. Au programme, jeux de société, soirées sportives ou cinéma pour le bonheur des aficionados des after animés !

Réservation et rendez-vous sur accorhotels.com ou accorhotels.com.



Fairmont Royal Palm

A l'occasion du mois de Ramadan, Fairmont Royal Palm Marrakech offre à ses convives la possibilité de profiter d'un ftour gourmand en plein air au restaurant L'Olivier

Les hôtes peuvent admirer le coucher du soleil sur la terrasse bordant la majestueuse piscine de 2000m² et profiter de la vue imprenable sur l'Atlas et les jardins paysagers. Côté gastronomie, le Chef Exécutif Yann Meinsel et sa brigade ont concocté un savoureux menu, mettant à l'honneur les produits bio de la ferme de l'hôtel.

Les convives peuvent ainsi retrouver les ch'hiwates du Ramadan avec la traditionnelle Harira, les crêpes marocaines, une sélection de briouates et des tagines à base de légumes bio.

Le buffet propose également des viandes et poissons tendres cuits au four tandoori, une grande variété de pains et viennoiseries artisanaux et des jus de fruits de saison.

De délicieux sushis sont préparés à la minute pour le plus grand bonheur des petits et grands !

Le buffet Ftour est proposé au tarif de 400 dh par personne.

Réservations et renseignements au 05 24 48 79 19 ou à mrh.dining@fairmont.com



Mandarin Oriental Marrakech

A l'occasion du mois de Ramadan, Le restaurant Mes'Lalla vous invite à un délicieux voyage à travers un subtil mariage de la cuisine marocaine authentique et la richesse du patrimoine gastronomique mondial.

Traditionnel buffet marocain avec des influences mondiales, Chef Salim Ait Ezzine et son équipe ont apporté une touche contemporaine à l'authenticité marocaine. Un tête-à-tête gastronomique entre tradition et innovation dans un décor magnifique inspiré de la culture berbère.

Vous êtes conviés à une délicieuse et douce mélodie de saveurs et de plaisirs à découvrir à travers les plus belles créations du Chef :

Touche marocaine : Tagine de Lotte à la Charmoula, Tomate M'aslaa au safran de Taliouine, Briouates aux fruits de la mer. Fraicheur méditerranéenne : Salade fraîcheur, avocats et pamplemousse, Légumes bio grillés et fleurés au thym. Ainsi que nos saveurs asiatiques : Wok de boeuf, Compositions de Sushis et Makis, ...

Et pour une touche de gourmandise, notre Chef Pâtissier Charaf El Boujlaidi a imaginé une sélection de desserts légers et savoureux composée de créations marocaines, françaises et italiennes pour ravir les papilles des fins gourmets.

La soirée se prolongera en terrasse, vous y découvrirez une sélection raffinée de mignardises, de boissons traditionnelles et de cocktails signatures dans une ambiance chic et décontractée.

Ce mariage entre tradition et modernité dans un décor des plus somptueux vous garantit une expérience savoureuse pour les Ftours du mois sacré de Ramadan. Profitez de belles soirées à la belle étoile dans une ambiance chaleureuse sous fond de musique traditionnelle andalouse.



Réservations : 05 24 298 888

Ramadan Ftour

19h30 - 21H30

480 Dhs par personne

Remise de 50% pour les enfants de moins de 12 ans.

After Ftour - Terrasse.

21h30 - minuit, tous les jours

A la carte

Sofitel Marrakech

Ramadan chez Sofitel, c'est d'abord une table inspirée de la tradition. Le chef Ahmed Ed Defaa propose un buffet qui fera voyager les convives aux quatre coins du Maroc dans le cadre idyllique du restaurant l'Orangerie.

A Marrakech, c'est aussi et surtout une ambiance festive que vous trouverez dans le cadre chic et authentique de la terrasse du Lawrence Bar avec son live band ou dans l'espace branché de la terrasse du So Lounge.

2 lieux pour se délecter également d'un rituel de thé et d'une collection de pâtisseries marocaines.

Orangerie : Infos & résa : h3569-fb@sofitel.com / +212 6 60 12 34 24

Tarif: 380 dh le Ftour

Lawrence Bar : Infos & résa : h3569-fb@sofitel.com / +212 6 60 12 34 24



Fès Marriott Jnane Palace

A l'occasion du mois sacré, le Fès Marriott Jnane Palace vous invite à vivre des instants de détente inoubliables avec ceux que vous aimez dans un magnifique hôtel 5 étoiles, cerné par un parc verdoyant et à deux pas des grands monuments de la capitale spirituelle du Maroc !

Au programme cette année : un buffet ftour quotidien au Marriott Café avec des tarifs spéciaux pour les enfants et les groupes et chaque soir une animation musicale. Du lundi au jeudi, vous aurez rendez-vous avec un trio marocain, tandis qu'un groupe différent chaque week-end vous accompagnera du vendredi au dimanche à travers les styles mel7oune, andaloussi ou encore chami.

Et parce que les nuits sont toujours plus longues pendant le Ramadan, le Fès Marriott Jnane Palace vous convie à un after ftour à la terrasse du Marriott Café afin de profiter d'une ambiance musicale et d'animations en tous genres, avec des smoothies à déguster sous le ciel étoilé !

Pour la fin de la nuit, le Fès Marriott Jnane Palace vous propose également un sohour disponible en room-service avec un menu complet comprenant des fruits découpés, du fromage frais, un tajine de kefta, un mini cake, du pain, du beurre, du miel et de la confiture mais aussi du lait, un yaourt, une boisson chaude et des dattes. Et avec la carte du snack bar, il vous est même possible de consommer le sohour en terrasse.

Le Fès Marriott Jnane Palace a aussi pensé aux couples avec une offre « Ramadan Nights », qui consiste en une nuit en chambre double incluant le ftour et sohour pour deux personnes.

8, Avenue Ahmed Chaouki - Fes
+212 (0) 535 947 250



Es Saadi Resort

L'Epicurien vous accueille pendant le mois du Ramadan et continue de vous ouvrir ses portes chaque soir. Le Theatro reste également ouvert et continue de vous accueillir.

06 63 05 57 04





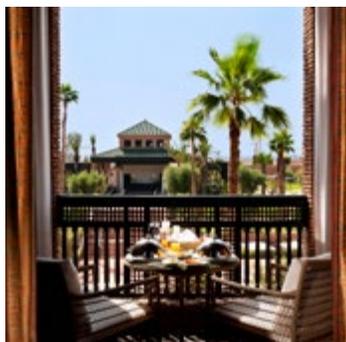
Selman Marrakech

L'hôtel 5* organise tous les soirs du mois sacré de Ramadan un Ftour dans les jardins du Selman, sous forme de buffet et stations show-cooking avec les meilleures spécialités marocaines (crêpes marocaines, soupes traditionnelles, tajines, grillades), mezzés, shawarma libanaise, pizzas & quiches, sushis & makis, et stations de pâtisseries.

Un Chicha Lounge est également disponible pour prolonger la soirée. Animation avec duo andalou et parade de Pur-Sang Arabes

Tarif : 420 MAD - 50% de réduction pour les enfants de moins de 12 ans.

Réservation : + 212 5 24 45 96 00



Le Casablanca Hôtel

Tout au long du mois sacré, Le Casablanca Hôtel vous invite à découvrir l'incontournable Ftour de Ramadan sous forme d'un buffet riche et varié. Au milieu du jardin luxurieux de l'hôtel, dans une atmosphère raffinée, se dresse un somptueux buffet aux saveurs internationales proposant une panoplie de plats savoureux qui enchanteront toutes les palais. Articulé entre mets sucrés et salés, vous y dégustez des plats marocains goûteux et internationaux (méditerranéens, asiatiques, ...). Le Casablanca Hôtel vous propose également un show-cooking dans le jardin autour d'une station Barbecue et Chawarma.

Tous les jours, à partir du coucher du soleil, les convives se régaleront les papilles sous un ciel étoilé au son d'une animation ramadanesque live aux notes arabo-andalouses. Des surprises musicales sont à découvrir au fil du mois sacré.

580 dh par personne - 05 22 64 97 97



LE RESTAURANT DU PORT

UNE TRADITION DE PARTAGE

Le Restaurant du Port de Mohammedia, situé à une vingtaine de minutes de Casablanca et une quarantaine de Rabat, s'est spécialisé dans la préparation de poissons et fruits de mer.



Voilà plus de 30 ans que le Restaurant du Port de Mohammédia prodigue à ses hôtes convivialité, hospitalité et générosité, d'abord sous l'impulsion de Michel Arnoux, puis de Pascale, Éric et Fabrice, ses enfants, qui ont su perpétuer cette tradition de partage.

Afin de célébrer ces trois grandes décennies du Restaurant du Port et rendre hommage à son fondateur, tous trois ont décidé d'éditer un ouvrage sur ce sens du partage.

Partage d'une histoire, de valeurs, d'échanges, mais également d'une passion, transmise par Michel Arnoux, des produits de la mer et du riche terroir marocain.

Au fil des pages, la fratrie Arnoux distille donc ces valeurs qui ont fait la réputation du Restaurant du Port de Mohammédia, et plus encore. L'arrivée de la famille Arnoux dans les années 1920, il y a près d'un siècle. La ville de Mohammédia. La bâtisse en forme de bateau que choisira Michel Arnoux pour créer son restaurant, elle aussi datant des années 1920, comme un écho à l'histoire de la famille. La richesse des produits de la mer et du terroir marocain. L'évolution du restaurant qui a su s'adapter à l'air du temps sans jamais perdre son identité première...

Et, tradition oblige, des recettes pour que chacun puisse emmener chez lui un peu de cette histoire et de la philosophie du Restaurant du Port de Mohammédia; et à son tour les partager avec ses proches.

Avec toujours en filigrane, la maxime du fondateur et patriarche, Michel Arnoux : « Prenez soin les uns des autres ».

1 Rue Du Port, Mohammedia
+212 (0) 523 32 24 66



SOLUTION DIRECTE
L'événementiel Citoyen

Organise
2ème édition



Tyab Bladi

Concours Culinaire International

Sous le thème:
Nos produits marocains, **la fierté de notre pays**



Concours Culinaire Amateur National
et Marocains Du Monde A L'esplanade
De La Sqala

Participez en déposant vos recettes jusqu'au 20 juin
au tyab.bladi@gmail.com

Pour toute réservation de stand, veuillez nous contacter
zineb.boukhsim@gmail.com

Suivez nous sur **Fb Tyab bladi**

Partenaire équipement



Partenaire média



le règlement du jeu est déposé chez le notaire Afaf NADIF à Casablanca



ENGAGÉS POUR LE MONDE RURAL

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

PROTECTION DU PATRIMOINE RURAL

SOUTIEN AUX ACTEURS ASSOCIATIFS



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

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