

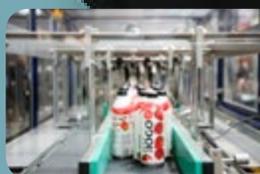
RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

LE STRESS AU TRAVAIL
15 techniques pour l'affronter

LES EAUX EN BOUTEILLES
Quelles différences?



Machines agro-alimentaires et de conditionnement
Les enjeux globaux de l'industrie alimentaire



La Blockchain
Qu'est ce que c'est?



Schenker Maroc
Toutes les solutions logistiques

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

Dernier numéro avant notre spécial été!

Trois grands dossiers composent ce Resagro n°85. Tout d'abord les eaux en bouteille. Au Maroc, l'actualité relate beaucoup le phénomène de boycott de certaines marques d'eaux mais la rédaction a plutôt souhaité s'attarder sur leurs spécificités. Eaux minérales, de source, de table, ... quelles sont les différences dans un marché marocain concurrentiel en forte croissance qui rapporte plus de 2 milliards de dirhams. Ensuite, nous avons voulu vous proposer un focus sur les organismes relevant du ministère de l'agriculture. ONSSA, INRA, ADA, EACCE, quels sont leurs rôles et leurs missions, dans un secteur qui génère environ 14 % du produit intérieur brut (PIB).

Enfin, nous avons étudié un phénomène de plus en plus répandu au quotidien chez beaucoup de salariés : le stress au travail. Ce mal insidieux a des répercussions négatives sur le fonctionnement des entreprises. Les situations stressantes qui s'installent dans la durée ont toujours un coût pour la santé des individus qui les subissent. Nous essaierons de vous donner des conseils pour y remédier et éviter le burn-out!

N°85

Logistique, emballage, actualités agroalimentaires et analyses, intervention de personnalités éminentes complètent le sommaire de ce numéro. Quant à notre cahier HoReCa, il sent déjà un peu les vacances. Ainsi nous vous livrerons nos recommandations pour aborder vos voyages sans souci.

Petit clin d'oeil à nos Lions de l'Atlas qui se sont bien défendus, nous irons également visiter l'hôtel où ils ont séjourné pendant la coupe du monde. Et toujours en lien avec le football nous découvrirons le Pestana CR7, le nouvel hôtel que Cristiano Ronaldo va ouvrir à Marrakech!

Nous vous donnons donc rendez-vous très bientôt pour notre numéro estival.

En attendant, 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

JUIN 2018

- 03 édito
- 06 périscope
- 18 Les eaux en bouteille
- 22 Machines agro-alimentaires et de conditionnement
- 26 Nouveaux matériels
- 28 Lutter contre le stress au travail
- 32 Le projet DEF-transport (2ème partie)
- 35 Schenker Maroc
- 36 La Blockchain, Qu'est ce que c'est?
- 38 Ces organismes au service de l'agriculture
- 46 Recettes selon Lesieur
- 54 Cuisine ancienne, cuisine moderne
- 58 Conseils pour des vacances sans souci
- 60 Pestana CR7
- 62 Voronezh Marriott
- 64 La Table du marché



SAVE THE DATE

LIBREVILLE
18, 19 OCTOBRE 2018



AFRICA AGRI FORUM

Transformation agricole, le défi africain



www.i-conferences.org



Sous l'égide du Ministère de l'Agriculture,
de l'Élevage, Chargé du Programme Graine
Gabon

FILIÈRE LAIT

RÉUNION URGENTE

Suite à la réduction des volumes de collecte de lait auprès de coopératives laitières en conséquence des appels au boycott ayant ciblé l'un des acteurs de la filière laitière, la Fédération Interprofessionnelle Marocaine du Lait (FIMALAIT) a demandé la tenue d'une réunion urgente avec le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts. Cette rencontre a eu pour objectif de discuter des graves difficultés survenues subitement dans le secteur et ayant confronté les éleveurs à une rupture de collecte de lait dans plusieurs régions.

Les professionnels ont exprimé leurs vives inquiétudes et leur détresse face à cette situation et exposé les difficultés vécues sur le terrain par les éleveurs, paysans et producteurs de lait pour l'écoulement de leur production depuis la réduction par Centrale Danone de 30% de sa collecte de lait dans toutes les régions où elle opère.

Ils ont souligné l'impact dévastateur de cette perturbation de la chaîne de production chez les éleveurs, compromettant leurs revenus, leur capacité à rembourser leurs dettes et maintenir leurs investissements et par conséquent, une baisse des revenus de toute la filière.

PRÉVENTICA MAROC

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.

Cette 5e édition a été largement plébiscitée par l'ensemble des participants. Les acteurs réunis sont unanimes pour présenter Préventica Maroc comme un événement de grande qualité, au concept singulier, alliant la présentation de solutions matérielles à un congrès exceptionnel pour se former, échanger et comprendre les grands enjeux de maîtrise globale des risques.

Prochain rendez-vous en avril 2019

START-UP

STIMULER LE SECTEUR

Le Maroc s'est doté de nouvelles mesures en vue de dynamiser la croissance des petites entreprises. Les nouvelles réglementations en matière de financement participatif (crowdfunding) devraient offrir aux start-ups et aux entrepreneurs un meilleur accès au crédit et aux capitaux d'investissement.

Le ministère de l'Économie et des Finances a publié fin mars un projet de loi établissant la réglementation en matière de financement participatif tant pour les investisseurs potentiels que pour les entreprises. Trois formats seraient prévus : le prêt avec ou sans intérêt ; le don direct ; ou l'investissement avec acquisition de parts dans la société par le bailleur de fonds.

Ce projet de loi, qui devrait être approuvé au cours du second semestre, permettra également une plus grande transparence et surveillance des activités liées au crowdfunding. La banque centrale du pays, la Banque Al Maghrib (BAM), sera l'organe de contrôle chargé de superviser les prêts entre particuliers ainsi que le financement par dons. De son côté, le ministère s'occupera des investissements ou des activités de crowdfunding en capitaux propres.

Pour **vos imports** depuis **l'AMERIQUE DU NORD**

DES SOLUTIONS ADAPTEES SELON VOTRE BUDGET ET TIMING



Economique en solution maritime en complet ou groupage.

Pour vos urgences, une solution 100% AIR.

Solution alternative rapide et économique mixant les vols SCHENKER entre l'Amérique et notre hub aérien de Paris CDG (18,000 m2 dédié au traitement des opérations aérienne) puis une continuité routière sur notre MEAD SCHENKER Casablanca.

C'est à vous de choisir !



Contactez nous !

Agence Casablanca

00 212 529 035 203

Agence Tanger

00 212 5 39 342 111/112

Pricingair.maroc@dbschenker.com
Pricingroad.Casablanca@dbschenker.com
Pricingsea.maroc@dbschenker.com
Customer-service.maroc@dbschenker.com
Pricingroad.Tanger@dbschenker.com



HIGH TECH

CLOUD INTERENTREPRISES

Samsung Electronics Moyen-Orient et Afrique du Nord (MENA) a officiellement annoncé aujourd'hui le lancement de Samsung Business Suite, une nouvelle plate-forme de cloud interentreprises (B2B) développée pour soutenir les petites et moyennes entreprises (PME) dans la région MENA en améliorant leurs capacités numériques et mobiles. Samsung Business Suite fournira aux entreprises enregistrées un ensemble d'applications professionnelles à la demande, telles que : E-survey, E-Menu, Geo Reporting et bien d'autres, personnalisables selon leurs besoins et lancés à distance sur les appareils Samsung désignés. Samsung Business Suite sera disponible pour les entreprises de la région à télécharger dès maintenant sur le site web de Samsung.

"Les PME sont un moteur économique majeur au Moyen-Orient et en Afrique du Nord. Alors que la région avance vers un programme de transformation et de diversification économique dans la construction d'une économie basée sur la connaissance, les PME serviront de base à cette transformation. Elles sont ainsi confrontées au défi de naviguer dans un climat d'affaires compétitif avec des complexités, des coûts élevés et un manque d'infrastructures", a déclaré Wahid El Meliani, Directeur IT et Mobilité Entreprises chez Samsung Electronics Moyen-Orient et Afrique du Nord. "Le lancement de la suite Business de Samsung permettra donc aux PME de mettre en œuvre les capacités et le savoir-faire numériques pour surmonter les difficultés grâce à une solution plug and play simple et complète."

SALON

SIAB EXPO MAROC

La 2ème édition du SIAB EXPO MAROC ouvrira ses portes aux professionnels de l'alimentation et des boissons au Maroc comme à l'étranger. Les exposants vous feront déguster leurs produits et vous présenteront leurs dernières nouveautés.

Avec plus de 10.000 visiteurs professionnels attendus, le SIAB EXPO MAROC vise à être le 1er événement professionnel international dédié à l'industrie alimentaire et les boissons en Afrique et au Maroc, mais également la 1ère plateforme d'échange promouvant les dernières tendances et les innovations du marché.

Pendant 4 jours, vous pourrez découvrir des ateliers destinés à tous les professionnels du secteur. Ces derniers permettront de présenter les avantages économiques de l'industrie alimentaire, de partager des expériences sur des sujets ciblés en fonction de vos centres d'intérêt, et de répondre à vos questions pratiques

Du 21 au 24 Novembre 2018

AUTOMOBILE

UN NOUVEL ÉQUIPEMENTIER CHINOIS

Chongqing Regal Automotive Parts, un équipementier chinois de moyenne taille, spécialisé dans la production de boîtes de vitesse, vient d'ouvrir sa filiale marocaine dénommée Regal Automotive Morocco. Elle sera basée à la zone franche d'exportation de Kenitra.

Les ambitions de l'entreprise n'ont pas été officiellement dévoilées mais, selon la presse marocaine, elle envisage d'accompagner le producteur automobile français PSA-Citroën-Peugeot, qui a une unité de montage de véhicule dans cette même localité. Le secteur automobile a pris une place prépondérante au Maroc et est devenu une source importante de revenus d'exportation.

© Agence Ecofin



EBRD

PRÊT À LA FONDATION ALBARAKA

La EBRD (The European Bank for Reconstruction and Development) accorde un prêt d'un montant maximum de 110 millions de dirhams marocains à la Fondation Albaraka, l'une des plus importantes institutions de microfinancement du Maroc, qui sera chargée de rétrocéder cet argent à des micro-entreprises locales.

L'accès au financement bancaire reste extrêmement limité pour les micro, petites et moyennes entreprises (MPME) du Maroc. Les fonds fournis par la EBRD apporteront aux MPME le soutien dont elles ont tant besoin et contribueront à une meilleure inclusion financière, ainsi qu'à la création de nouveaux emplois à l'échelle du pays. Grâce à ce financement, la Fondation Albaraka pourra renforcer ses capacités de prêt aux MPME, participant ainsi que développement de l'entrepreneuriat et des petites entreprises au Maroc.

PRIX

EBRD SUSTAINABILITY AWARD 2108

Le Maroc a remporté le prix « EBRD Sustainability awards 2018 » dans la catégorie changements climatiques pour le projet de sauvegarde de la plaine irriguée de Saïss financé par la BERD, remis lors d'une cérémonie organisée le jeudi

10 mai 2018 en marge des Assemblées générales de la BERD qui se sont tenues à Amman, en Jordanie.

Le prix a été remis à M. Mohammed Sadiki, Secrétaire Général du Département de l'Agriculture, qui a représenté M. Aziz Akhannouch, Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts à cette cérémonie.

Ce couronnement constitue une reconnaissance de la qualité des politiques publiques du Royaume du Maroc, mais surtout, à travers ce projet qui traduit l'esprit du Plan Maroc Vert, une reconnaissance des efforts et de l'engagement du département de l'agriculture, pour asseoir les bases d'une agriculture pérenne et durable qui s'adapte aux changements climatiques.



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 !

FRANCE

EXCÉDENT COMMERCIAL AGROALIMENTAIRE

L'excédent commercial agroalimentaire a atteint 341 millions d'euros en janvier en France, une hausse de 85 millions d'euros par rapport à janvier 2017.

En janvier, la France a importé pour 4,63 milliards d'euros de produits agroalimentaires, bruts ou transformés, et a exporté pour 4,97 milliards d'euros. En particulier, la France a réalisé de bonnes exportations de céréales, dont la valeur a remonté de 161 millions d'euros sur un an, un gain de 40% qui s'apparente surtout à un rattrapage après les très mauvaises récoltes de l'été 2016 et les très basses ventes de l'hiver qui a suivi. Les volumes de céréales exportés ont progressé de 600.000 tonnes pour le blé tendre, dont la moitié pour l'Algérie et le Maroc, et de 200.000 tonnes à destination des pays du Nord de l'UE (Belgique, Pays-Bas), indique Agreste.

Les exportations d'orge ont progressé de 200.000 tonnes aussi, tirées par la demande de la Chine, premier débouché pour les orges brassicoles françaises, et de l'Arabie Saoudite, principal importateur d'orges fourragères au monde. En janvier, la France a réduit ses importations de 54 millions d'euros (-4%) par rapport à janvier 2017. Pour les légumes frais, en valeur les importations se sont réduites de 67 millions d'euros en janvier, notamment celles de courgettes et de tomates en provenance du Maroc et d'Espagne. En cumul sur les douze mois terminés en janvier, l'excédent commercial est en augmentation avec les pays hors UE, mais il est en forte baisse avec les pays de l'UE note Agreste.



SALON

SIAL PARIS

C'était il y a plus d'un demi-siècle... le Salon International de l'Alimentation (SIAL) avait pour ambition de devenir le plus important réseau mondial de salons professionnels de l'alimentation. Pari osé... mais pari relevé comme le prouve le succès annoncé de la prochaine édition de SIAL Paris, qui se tiendra du 21 au 25 octobre 2018 à Paris Nord Villepinte. Ce rendez-vous biennal incontournable est devenu LE lieu synonyme d'inspiration et de rencontre pour toute l'industrie agroalimentaire... parce qu'il est celui où s'expose l'alimentation d'aujourd'hui et où s'invente celle de demain.

Paris 2018, c'est la capitale mondiale de l'alimentation. Un temps fort pendant lequel l'ensemble de la filière alimentaire mondiale sera réunie à Paris du 21 au 25 octobre pour partager les solutions d'aujourd'hui et de demain, et, ainsi, relever tous ensemble le défi alimentaire des 30 prochaines années.

Du 21 au 25 octobre 2018 à Paris Nord Villepinte



NOMINATION

KASPERSKY LAB



Kaspersky Lab, première société privée de cybersécurité dans le monde, a nommé Pascal Naudin au poste de Head of B2B Sales North Africa avec pour missions, épaulé par son équipe de quatre professionnels dédiés au territoire :

- L'accompagnement de la croissance et de la stratégie globale de l'entreprise dans la région

- Le renforcement de la notoriété des solutions et services de Kaspersky Lab, tels que la Threat Intelligence, l'EDR (Endpoint Detection & Response) et la protection des systèmes industriels
- La consolidation des synergies entre les attentes des partenaires et les besoins des clients finaux

- La montée en compétence de la force commerciale directe et indirecte de la société, afin que ses clients bénéficient des meilleures solutions adaptées aux nouvelles menaces

La nomination de Pascal Naudin s'accompagne d'ambitions fortes, supportées par une approche équilibrée et qui répond aux besoins des grands comptes, comme des petites et moyennes entreprises. Pour ce faire, Kaspersky Lab met à la disposition de ses partenaires une offre de solutions et de services complète et des facilités d'intégration pour leur permettre de créer toujours plus de valeur.

www.kaspersky.fr

FORUM

LES VILLES INTERMÉDIAIRES



Madame Suzanne Roy, mairesse de Sainte-Julie, présidente ex-officio et présidente du Comité sur les changements climatiques de l'Union des municipalités du Québec (UMQ), a participé en juillet dernier, à une mission à Chefchaouen, dans le cadre du premier Forum mondial des villes intermédiaires.

Ce forum, organisé par Cités et Gouvernements Locaux Unis (CGLU) et présidé par le maire de Chefchaouen, monsieur Mohamed Sefiani, a réuni quelques centaines d'élus, élus et gestionnaires de partout sur la planète représentant des municipalités ayant une population comprise entre 50.000 et 1 million d'habitants.

Seule élue canadienne présente lors de cet événement d'envergure internationale, Madame Roy a témoigné des réalités et défis spécifiques des villes intermédiaires du Québec dans la dynamique de

la mise en œuvre de grands chantiers mondiaux en aménagement urbain et en développement durable, tels que le Nouvel Agenda urbain et l'Agenda 2030.

E-COMMERCE

CARREFOUR & GOOGLE



Le distributeur français et le géant américain du web ont annoncé le lundi 11 juin dans la soirée un partenariat stratégique qui va consister à déployer l'offre alimentaire et non alimentaire de Carrefour sur une nouvelle interface du site de Google Shopping et sur l'Assistant Google en France, à créer un Lab Carrefour-Google et à accélérer la digitalisation du groupe Carrefour.



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.



LAIT

L'ONSSA RASSURE

Suite à la publication par certains médias d'informations faisant état de « l'absence du contrôle des produits laitiers commercialisés au Maroc », l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) rassure les consommateurs que le lait et les produits laitiers sont régulièrement contrôlés, et apporte les précisions suivantes :

- Le lait et les produits laitiers fabriqués au niveau national font l'objet d'un contrôle rigoureux tout au long de la chaîne de production, depuis l'élevage jusqu'aux points de vente. Ces contrôles visent à s'assurer de l'état de santé des animaux, de l'origine et de la qualité des aliments utilisés dans l'alimentation animale, du respect des bonnes pratiques d'encadrement vétérinaire et de la qualité du lait produit et commercialisé par les établissements de transformation. Les points de ventes font également l'objet de contrôles pour s'assurer du respect de la chaîne de froid et de la conformité de l'étiquetage. Tout produit non conforme est saisi et détruit.
- Les produits laitiers importés subissent un contrôle systématique au niveau des postes d'inspection frontaliers, pour s'assurer de leur conformité sanitaire et de qualité, ainsi que de leur étiquetage. Les produits non conformes ne sont pas admis sur le territoire national.

www.onssa.gov.ma

RESTAURATION

BUFFET D'ÉTÉ

L'arrivée des beaux jours sonne le début de la saison privilégiée des grands rassemblements familiaux : baptêmes, communions, mariages et autres repas en plein-air.



En cette période d'activité intense, les professionnels de la RHD doivent redoubler d'originalité.

Brioche Pasquier met à leur disposition son savoir-faire pâtissier sous la forme de mignardises sucrées. Alliance subtile d'harmonie, de créativité et d'élégance, elles s'invitent aux côtés des pièces salées dans les cocktails, vins d'honneur, buffets, ou au café, dessert et même agencées en pièce montée ! Ainsi, Symphonie (du groupe Pasquier) revisite un classique de la pâtisserie française avec les Bulles de Fruits, des mini-choux fruités.

Leur couleur attractive, leur brillance éclatante et leur transparence permettent aux Bulles de fruits de s'intégrer facilement sur les buffets ou en guise de pièce-montée...

Disponible en 6 parfums : Citron, Fraise, Passion, Framboise, Cassis, Pêche blanche, chaque recette est composée d'une pâte à choux pur beurre aux oeufs frais, d'une mousse de fruits et d'une couverture de purée de fruits en gelée.

Conditionnées dans un plateau de 48 pièces (720 g), ces savoureuses mignardises intensément fruitées (30 à 40 % de purée de fruit) apportent le plein de fraîcheur à chaque dégustation.

www.pasquier.fr

LABEL OR

POUR WAFASALAF

Wafasalaf obtient pour la quatrième année consécutive le label Or « Entreprise Sans Tabac » de la Fondation Lalla Salma - Prévention et Traitement des cancers. Cette certification témoigne de la continuité des efforts engagés par l'entreprise pour lutter contre les méfaits du tabagisme.

Une charte d'engagement a été signée en 2014 avec la Fondation Lalla Salma. Elle a donné lieu à la conception d'un dispositif complet de sensibilisation qui est désormais déployé tout au long de l'année et dont les collaborateurs de l'entreprise sont les premiers artisans. Ce dispositif prévoit notamment :

- l'organisation de plénières de sensibilisation des collaborateurs sur les méfaits du tabac ;
- une campagne de communication interne à l'occasion de la Journée mondiale sans tabac ;
- l'organisation d'événements pour sensibiliser les enfants des collaborateurs, ainsi que des jeunes lycéens dans le cadre du partenariat avec INJAZ AL-Maghrib.

www.wafasalaf.ma

RÉCOMPENSE

AFRICAN BANKER AWARD



Nouvelle consécration internationale du Groupe Crédit Agricole du Maroc à Busan en Corée du Sud où s'est tenue la cérémonie de remise des prix du prestigieux « African Banker Awards ». Le Groupe Crédit Agricole du Maroc a été consacré hier par l'African Banker Awards dans la catégorie de la Banque assurant la meilleure inclusion financière en Afrique. Décerné par le prestigieux African Banker Awards, le prix de la meilleure banque en « inclusion financière » vient primer l'engagement du GCAM dans l'accompagnement des petits agriculteurs et ménages ruraux et ses efforts pour l'amélioration des revenus et conditions de vie de la population marocaine. Ce trophée confirme également le modèle innovant et unique au monde mis en place par la Banque pour assurer l'accès au financement de toutes les franges de la population marocaine, modèle qui a été audité et reconnu par des institutions internationales telles que la FAO et la Banque mondiale et que le GCAM exporte aujourd'hui en Afrique subsaharienne.

FORUM

AFRICA AGRI FORUM



L'Africa Agri Forum 2018 est organisé par i-conférences afin d'accompagner le développement et la modernisation de l'agriculture dans les pays de l'Afrique francophone. Chaque édition de ce forum est un échange entre gouvernements des meilleures pratiques africaines, des

plans qui marchent et ceux qui n'arrivent pas à décoller. Organismes internationaux, bailleurs de fonds, gouvernements, universitaires, consultants tous se réunissent autour d'Africa Agri Forum pour apporter des solutions concrètes à ce secteur vital.

18 et 19 octobre 2018,
Libreville, Gabon
+212 (0) 522 36 95 15
courrier@i-conferences.org



NOMINATIONS

CHEZ UPS



d'affaires présentes au niveau de cette région qui regroupe plus de 70 marchés à forte croissance pour les entreprises.

UPS a nommé Jean-François Condamine Président des Marchés Émergents et à Forte Croissance. Dans le cadre de ses nouvelles attributions, Condamine restera basé à Dubaï : il sera chargé de superviser l'expansion du marché et de poursuivre l'amélioration des capacités globale de l'entreprise dans le but de pouvoir mieux servir les clients qui développent des affaires au sein des pays émergents et en développement.

Dans le sillage de la nomination de Condamine, UPS a également accompli un mouvement stratégique supplémentaire : ainsi, Rami Suleiman a été nommé Président du district ISMEA pour UPS. Suleiman sera désormais chargé de superviser les différentes opportunités

www.ups.com

**Prêt accordé de la banque Internationale
pour la reconstruction et le développement
pour le renforcement des chaines 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 chaines 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 national 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
 SEM MAC
 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

RITTER SPORT

Noix de macadamia

Le tandem classique de noix de macadamia décadentes et de chocolat au lait onctueux. Découvrez le chocolat Ritter Sport : de délicieuses tablettes de chocolat avec une richesse d'ingrédients exceptionnelle, des carrés épais permettant un fourrage généreux, des textures craquantes et onctueuses, tout cela dans un format de 100g : Carré. Pratique. Gourmand.



SMARTIES

Tablette Chocolat au Lait

Une tablette de chocolat au lait (100g) pur beurre de cacao avec des inclusions de Smarties mini. C'est l'alliance unique du fondant du chocolat Nestlé et du croquant des Smarties mini.



NUTELLA

Biscuits

Ferrero teste discrètement des biscuits croquants fourrés au Nutella. Ces biscuits ronds, gravés du 'n' de Nutella dans un cœur, sont proposés sous deux conditionnements différents : en sachet de 22 unités ou en étui de 12. Ils contiennent 40 % de fourrage Nutella et viennent directement concurrencer les biscuits type Prince de LU ou Oreo (Mondelez).



MINI BN

Abricot

Les mythiques et délicieux biscuits vous proposent une nouvelle recette de Mini BN, en plus de sa recette à la fraise, avec un nouveau fourrage à l'abricot. Ces recettes allient une pâte sablée dorée au four et un délicieux fourrage. Et en plus d'être gourmand, ces Mini biscuits sont riches en céréales, d'un blé 100% français, sans colorant artificiel, sans matière grasse hydrogénée et bien sûr sans conservateur ajouté.



COCA COLA & EVIAN

Spécial Paris

Très curieux! Les marques Coca-Cola et Evian ont toutes les deux lancé leur édition limitée dédiée à Paris et ses Parisiens. La coïncidence est d'autant plus étrange qu'à quelques détails près, ces versions collector se ressemblent fortement.

Pour Coca Cola c'est une collection de 10 bouteilles aluminium inédites, en association avec My Little Paris et son illustratrice Kanako Kuno : Batignolles, Belleville, La Motte-Picquet, Opéra, Montparnasse, Montmartre, Pigalle, Quartier Latin, St-Germain et République. Pour Évian, c'est une Édition Prestige imaginée et orchestrée par l'agence Rosbeef et illustrée par Tiffany Cooper (l'illustratrice fétiche de Karl Lagerfeld) qui comme Kanako Kuno pour Coca-Cola, a croqué les Parisiens et leurs quartiers. Le plus, c'est qu'en scannant à l'aide de son smartphone un "Messenger code" situé au dos de sa bouteille, le consommateur aura accès à un City Guide interactif (conçu en partenariat avec le magazine de bons plans Le Bonbon) en anglais et français.



BARILLA

Integrale

Toute la saveur des pâtes Barilla combinée au bienfait des fibres.
Sa couleur dorée résulte d'une semoule complète obtenue grâce à une méthode spécifique de moulure du grain et sa consistance parfaite vous offre un maximum de saveur, toujours al dente.



NESTLÉ DESSERT

Tarte au chocolat

Préparation pour Tarte au Chocolat 351g. L'alliance de vrais palets de chocolat à faire fondre et d'un sachet de préparation aux ingrédients pré-dosés pour des gâteaux gourmands, rapides et faciles à réaliser. Nestlé Dessert, un chocolat pur beurre de cacao, à la fonte unique, préparé avec soin à partir de fèves sélectionnées.



SCHWEPPE

Ginger Ale

La boisson pétillante et rafraichissante unique en son genre avec un délicieux et vif goût de gingembre, parfaitement peaufinée depuis 1870. Pour une boisson classique à sensation ou des cocktails élégants.



Delice
Gaufrettes roulées
Cigares

*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*



www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com



LES EAUX EN BOUTEILLE

QUELLES DIFFÉRENCES ?

Le secteur de l'eau embouteillée au Maroc se développe, puisque sa croissance se situe entre 10 et 12% par an. Le Marocain consomme peu d'eau en bouteille (28 litres par personne et par an), même si la consommation a pratiquement doublé entre 2010 (596 millions de litres) et 2016 (970 millions de litres). Pour comparaison, en France, la consommation moyenne est de 118 litres par personne et par an et en Italie, elle atteint 176 litres. Cela augure un fort potentiel de développement du secteur.

Le marché au Maroc

En 2016, le marché a tout de même généré plus de 2,2 milliards de dirhams en chiffre d'affaires. Plusieurs facteurs expliquent la croissance à deux chiffres annuelle.

- la dégradation de la qualité de l'eau du robinet,
- la préoccupation montante autour de la santé et de la prévention

- les changements dans les habitudes de consommation
Il existe au Maroc huit marques locales d'eaux minérales. Deux opérateurs, les eaux minérales d'Oulmès (70%) et la Société de thermalisme marocaine (Sotherma)(20%), captent ensemble environ 90% du marché. Le marché marocain de l'eau en bouteille est assez concentré et difficile à pénétrer de par les investissements lourds à engager. Toutefois, de nouveaux



Eaux gazéifiées

Une eau gazéifiée est une eau de source ou de distribution publique dans laquelle on a ajouté du gaz carbonique ou un autre gaz provenant d'une nappe souterraine. La nature de l'eau, son origine et le traitement qu'elle a subi sont obligatoirement mentionnés sur l'étiquette.



opérateurs ont pu trouver leur place ces dernières années.

Le groupe Amhal a mis sur le marché en 2003 une eau de table sous la marque Mazine. Les Eaux minérales Al Karama, filiale du groupe Chaâbi, a lancé une eau de source naturelle en 2007 sous la marque Ain Soltane. Coca-Cola Compagny a commercialisé deux eaux de table sous les marques Ciel et Bonaqua. En 2010, le groupe des Brasseries du Maroc a commercialisé l'eau de source Ain Ifrane qui provient de la région d'Ifrane.

Créée en 1968, la Sotherma a été la première société à commercialiser de l'eau minérale au Maroc avec la marque Sidi Harazem. Les eaux minérales d'Oulmès exploitent les sources Lalla Haya, Sidi Ali Chérif et Hamou Agamgam et commercialise les marques d'eau minérale naturelle Sidi Ali et Ain Atlas, l'eau minérale naturelle gazeuse Oulmès et l'eau de table Bahia.

Les eaux importées

Les eaux en bouteilles importées ne constituent pas une menace aux eaux nationales. Et pour cause, leurs prix sont très élevés et le réseau de distribution est très peu développé.

Le marché reste faible, concentré et difficile à pénétrer et les investissements sont lourds. De plus, le réseau de distribution est complexe à mettre en place. C'est pour ces raisons que le nombre de société importatrices d'eaux reste limité.

L'essentiel est importé de France par les sociétés Drinks (Cristalline, Vittel et Contrex), par Makro (Contrex et Vittel), Bourchanin (Evian), Olka Food (Volvic) pour ne citer qu'elles.

A noter que certaines marques sont importées par plusieurs sociétés différentes.

Il faut également savoir que les eaux minérales et eaux gazéifiées importées sont taxées à 25% en termes de droits de

douane.

Eaux minérales naturelles, eaux de source, eaux de table, ... Quelles différences?

Eau minérale naturelle

Le Ministère de la Santé définit les spécificités de l'eau minérale naturelle. Elle doit subir des contrôles réguliers réalisés par des laboratoires agréés par ce ministère. Elle est caractérisée par sa pureté originelle (origine souterraine à l'abri de tout risque de pollution), sa composition physico-chimique et sa température constantes, ainsi que par l'absence de contamination bactérienne. Elle ne subit pas de traitement ou de stérilisation, en dehors de l'éventuelle séparation des éléments instables comme le fer ou le soufre, d'où l'appellation « naturelle ». Elle se caractérise par sa pureté originelle et par la stabilité de sa composition en minéraux : elle est de fait la seule eau à pouvoir bénéficier de propriétés favorables à la santé.

L'eau minérale naturelle doit être obligatoirement embouteillée à la source. Elle fait l'objet de contrôles réguliers très stricts depuis le captage jusqu'à l'embouteillage afin d'assurer au consommateur une qualité optimale.

Eaux de source

Les eaux de source proviennent d'une source déterminée qui fournit de l'eau potable à l'état naturel. Ces eaux sont mises en bouteille dès la sortie de leur source ou de celle des canalisations menant à la station d'embouteillage. Elles ne subissent aucun traitement ni aucune manipulation car tout est automatisé. L'eau de source qui se trouve dans la bouteille est telle qu'elle était sous le sol. L'étiquetage indique sa nature, son origine, le numéro de l'autorisation préfectorale d'exploitation de la source et le volume d'eau contenu dans la bouteille. Certaines

Actuellement beaucoup de formats (selon les marques) sont en vente pour le grand public : 25 cl, 33 cl, 50 cl, 75 cl, 1 L, 1,5L, 2 L, 2,5 L et 5 L.

Le grand choix est peut-être un moyen de se distinguer pour les différentes marques car beaucoup de pays n'ont pas autant de formats différents.

Tableau V : Comparaison des eaux de robinet distribuées au Maroc (17)

Paramètres	Tanger	Fès	Meknès	Kenitra	Rabat-Salé	Casablanca	Marrakech	Agadir
Aluminium (mg/l)	0,078	0,023	0	0	0,016	0,074	0,11	0,043
Nitrate (mg/l)	0,914	1,2	15,2	31,5	2,57	5,86	8,73	18,2
Plomb (mg/l)	0,033	0,04	0,041	0,109	0	0,069	0,041	0,064
Conductivité (μ S/cm)	480	670	630	790	820	1900	1570	1950
Dureté T (mg/l)	13,74	29,06	31,31	29,06	18,42	35,11	39,27	31,22
Toxicité bactérienne (CFU/ml)	0	22	0	11	2	0	14	0

Tableau I : Composition des principales eaux minérales produites au Maroc

Composition en	Aïn Saïss	Sidi Harazem	Sidi Ali	Oulmès et O.légères
Calcium (mg/l)	63,50	70,00	12,02	148,84
Magnésium (mg/l)	35,50	40,00	8,70	48,60
Sodium (mg/l)	8,00	120,00	25,50	224,00
Potassium (mg/l)	1,00	8,00	2,8	26,00
Bicarbonate (mg/l)	372	335	103,7	890,05
Nitrate (mg/l)	7,00	4,00	0,10	2,83
Sulfate (mg/l)	3,80	20,00	41,7	14,25
Chlorure (mg/l)	19,80	220	14,2	280,00
Résidu sec à 110° C (mg/l)	-	-	-	1260



Date limite de consommation

Toutes les eaux minérales, de source et de table portent une date limite de consommation. Ce sont pourtant des produits purs qui ne subissent aucune manipulation. Dans les emballage en verre avec un bouchon métallique et stockée dans de bonnes conditions (généralement dans l'obscurité et loin d'une source de chaleur) la durée de vie est comprise entre 2 et 3 ans. Dans un emballage en plastique, et toujours stockée dans de bonnes conditions, l'eau minérale se conserve (seulement) jusqu'à un an et demi car le goût peut s'altérer au contact du plastique de la bouteille.

Tableau II : Composition des principales eaux de source naturelles produites au Maroc

Composition en	Aïn Soltane	Aïn Atlas	Cristaline®	Chaouen
Calcium (mg/l)	70,00	17,63	39,00	80,40
Magnésium (mg/l)	44,00	13,62	25,00	16,20
Sodium (mg/l)	4,00	50,00	19,00	14,50
Potassium (mg/l)	1,00	8,00	1,50	1,00
Bicarbonate (mg/l)	402,00	250,1	290,00	309,80
Nitrate (mg/l)	19,00	5,20	< 2	0,32
Sulfate (mg/l)	3,70	12,90	5,00	20,90
Chlorure (mg/l)	7,10	14,20	4,00	17,50
Résidu sec à 110° C	-	-	-	345

Source Sainte Cécile – France

Tableau III : Composition des principales eaux de table produites au Maroc.

Composition en	Bahia	Ciel	Bonaqua (1,2)	Aquarius (3)	Mazine
Calcium (mg/l)	8,02	40,00	-	8,00	11,22
Magnésium (mg/l)	7,29	27,00	-	-	9,72
Sodium (mg/l)	46,00	42,00	-	240,0	52,00
Potassium (mg/l)	1,00	3,00	-	10,80	1,00
Bicarbonate (mg/l)	42,70	24,00	-	-	42,70
Nitrate (mg/l)	0,20	2,00	-	-	3,42
Sulfate (mg/l)	15,69	67,00	-	-	20,55
Chlorure (mg/l)	78,80	140,00	-	240,00	88,75
Résidu sec à 110° C	273	460	-	-	268

(1) Eau de table pétillante.

(2) Eau de table gazéifiée avec adjonction de bicarbonate de sodium. (aucun dosage n'est spécifié sur l'étiquette).

(3) Boisson énergétique aromatisée (valeur énergétique : 26 Kcal).

eaux de source sont vendues sous une même marque mais proviennent de sources régionales différentes. Contrairement à l'eau minérale, tenue à une stabilité en sels minéraux et oligo-éléments, l'eau de source ne subit pas ces contraintes ce qui justifie qu'elle soit moins chère puisque sa teneur en minéraux et oligo-éléments est variable et non garantie.

Eaux de table

Elle a pour origine un gisement souterrain. Elle doit être



microbiologiquement pure, avec une minéralisation constante et apte à la consommation humaine par des traitements autorisés par la législation en vigueur.

Eau du robinet

L'eau du robinet, ou eau de distribution, est une eau potable distribuée par un réseau de canalisations depuis le captage jusqu'aux utilisateurs finaux. Sa qualité est très règlementée et soumise à de nombreux contrôles sanitaires. Elle provient le plus souvent d'une nappe phréatique ou d'une rivière et subit de nombreux traitements avant d'arriver au consommateur. Au Maroc, cette mission est assurée par l'Office National de l'Eau Potable (ONEP) qui produit 767 millions m³ par an couvrant les besoins de 96% de la population urbaine et 86% de la population rurale du Royaume répartie sur plus de 500 communes.

Les techniques de production d'eau varient énormément en fonction des particularités liées aux origines de la ressource : présence d'une nappe ou d'un cours d'eau, nature des sols, proximité de zones agricoles, présence de sites industriels très pollués. Chaque situation demandera la mise en oeuvre de techniques spécifiques, plus ou moins coûteuses, qui expliquent notamment, l'impossibilité d'établir un comparatif exhaustif des eaux distribuées au Maroc (tableaux IV et V).

Eaux en bouteille et pathologies

L'élément biochimique prédominant permet quant à lui de classer l'eau conditionnée en :

- Une eau bicarbonatée (bicarbonate > 600 mg/l) : elle est indiquée dans les lithiases uriques, oxalo-calciques et cystiniques ainsi que dans le reflux gastro-oesophagien et pour améliorer la digestion.

- Une eau sulfatée (sulfate > 200 mg/l) : stimule la motilité intestinale, indiquée ainsi dans les constipations primitives. Aucune eau produite au Maroc ne répond à ce critère.

- Une eau riche en magnésium (Mg > 50 mg/l) : a des indications gynécologiques comme le syndrome prémenstruel et l'ostéoporose post ménopause.

- Une eau riche en calcium (Ca > 150 mg/l) : indiquée

Eau filtrée

L'eau filtrée est de l'eau du robinet filtrée à travers du charbon actif et sur résine échangeuse d'ions. La filtration de certains polluants est souvent partielle et son efficacité dépend de l'état et des caractéristiques de la cartouche.

quand les besoins en calcium augmentent comme chez la femme enceinte, l'enfant, l'ostéoporotique et à la ménopause.

- Une eau riche en sodium (Na > 200 mg/l) : stimule le péristaltisme intestinal, la sécrétion intestinale d'eau et d'électrolytes et la sécrétion biliaire. Elle est utilisée en cas de constipation primitive, de pathologie biliaire et dans le syndrome du colon irritable. Elle est à éviter en cas d'hypertension artérielle. Une eau pauvre en sodium (Na < 20mg/l) est alors préférée.

- Une eau riche en sulfures : son usage externe ou en inhalation a un intérêt dans les affections respiratoires et dermatologiques.

La réglementation des eaux conditionnées en bouteille (minérale ou de source) est encadrée par des règles strictes. Les étiquettes doivent mentionner les composants et la teneur exacte de chaque élément biochimique en milligrammes par litre, qui sont le reflet d'analyses officielles régulièrement effectuées pour établir la typologie des eaux. Ceci nous a permis de classer les principales eaux conditionnées produites et vendues au Maroc à partir des étiquettes apposées sur les bouteilles (tableaux I, II, III).

Nous remarquons cependant que le résidu sec n'est pas mentionné dans la plupart des étiquettes. Il arrive même que l'étiquetage ne mentionne pas la composition de l'eau (exemple : Bonaqua[®]). Ceci pose un véritable problème dans le choix des eaux à consommer dans notre pays. Une amélioration de l'étiquetage s'avère ainsi nécessaire.

D'autre part, la teneur en électrolytes pour la plupart des eaux au Maroc reste inférieure aux taux normalement désirés pour les indications thérapeutiques déjà citées. Aucune eau en bouteille produite au Maroc ne répond aux critères de définition d'eau riche en sulfate, en calcium ou en magnésium. L'enrichissement en électrolytes peut être nécessaire pour mettre sur le marché marocain des eaux à vertus thérapeutiques.

Remerciements à S.Houssaini :
Service de néphrologie CHU Hassan II Fès
Remerciements au Ministère de la Santé



Les "eaux de source" et les "eaux de table" ne sont pas des eaux minérales... mais elles sont souvent confondues avec elles, d'autant plus que toutes les eaux proviennent d'une source et qu'elles sont toutes en bouteille !

MACHINES AGRO-ALIMENTAIRES ET DE CONDITIONNEMENT

LES ENJEUX GLOBAUX DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

L'industrie alimentaire globale est un marché en croissance. Les cinq dernières années, les ventes de denrées alimentaires conditionnées ont augmenté globalement de deux pour cent par an et ont atteint l'année dernière (en 2015) 750 millions de tonnes. L'Asie est la région des plus grandes ventes et en même temps de la plus grande croissance. Sur les marchés saturés d'Europe et d'Amérique du Nord, qui ont dès aujourd'hui une consommation par habitant élevée en denrées alimentaires conditionnées, la demande est stable à un niveau élevé.

La croissance de la population, la progression de l'urbanisation et la prospérité grandissante font que la demande en denrées alimentaires conditionnées continuera d'augmenter aussi à l'avenir. Les désirs et les comportements des consommateurs évoluent. La tendance est aux produits de qualité plus élevée et aux aliments personnalisés.

Dans le monde entier, l'industrie alimentaire est mise au défi de réagir rapidement à des tendances de consommation changeantes et de commercialiser vite de nouveaux produits afin de faire face à la concurrence. La diversité des produits alimentaires est immense et ne cesse d'augmenter, les cycles de vie des produits raccourcissent continuellement, et les volumes de lots diminuent.

En même temps, les coûts de production doivent être maintenus aussi bas que possible, car des salaires et prix en énergie et matières premières croissants font augmenter les



coûts et baisser les marges. Pour cela, l'augmentation de l'efficacité et de la productivité, ainsi que la flexibilité, sont de plus en plus au centre de l'attention des entreprises lors d'investissements dans des machines et installations.

Efficacité et flexibilité

Des processus efficaces et fiables pour la production et le conditionnement des denrées alimentaires sont d'une grande importance. En même temps, le champ d'action dépasse l'optimisation de la disponibilité des machines. Tout le processus de production doit fonctionner sans accros afin d'atteindre l'efficacité maximale de toute l'installation et de réduire sensiblement les coûts. Dans ce domaine, la réduction des temps d'arrêt et la minimisation du gaspillage de matière contribuent fortement à l'augmentation de l'efficacité.

L'équipement employé à la production et au conditionnement doit être réactif et adaptable. Quand de nouveaux ingrédients sont utilisés, les processus de transformation doivent se laisser adapter rapidement, p.ex. à d'autres températures de traitement ou à d'autres processus de dosage. Une gestion automatisée des formulations avec un flux d'informations continu et un raccordement à la gestion des processus garantit des processus performants, hautement automatisés, quels que soient les ingrédients utilisés pour chaque marché.

La flexibilité est obligatoire aussi dans le domaine du



conditionnement. La diversité augmente non seulement dans les produits mais aussi dans les conditionnements. Les entreprises doivent prendre en compte les besoins du marché en tailles de conditionnement variées de la portion individuelle au paquet familial. Pour cela, les machines et installations de conditionnement doivent être extrêmement flexibles, savoir gérer un large éventail de formats, et permettre des changements de formats rapides et, autant que possible, sans outils. En particulier, la tendance vers des volumes de lots de plus en plus petits exige des temps de transformation courts et des temps de démarrage minimes.

Les temps de préparation sont déterminants pour la productivité. Les machines et installations doivent se laisser



nettoyer rapidement lors du changement de produit ou de format, afin de réduire ces temps improductifs. La VDMA estime la part du temps de nettoyage dans l'industrie alimentaire à 20 à 30 pour cent, sachant que les temps de nettoyage dépendent de l'état technique de l'installation de production. L'optimisation des procédures de nettoyage est donc d'une grande importance. Des systèmes Cleaning-in-Place (CIP) automatisés sont à la pointe des tendances. Ils garantissent des procédures de nettoyage définies et optimisées en durée tout en utilisant le minimum de ressources comme l'eau et l'énergie ainsi que de produits de nettoyage et de désinfection.

L'enjeu de la sécurité alimentaire

Afin de produire des denrées alimentaires dans de bonnes conditions de sécurité et d'hygiène, et de satisfaire aux normes et réglementations internationales, les machines et installations employées doivent être conçues pour l'hygiène. Le mot-clef est : des machines à Hygienic Design. Celles-ci se laissent nettoyer facilement et vite, car lors de leur conception on renonce aux coins et creux dans lesquels pourraient s'accumuler des restes de produits, des micro-organismes ou des salissures.

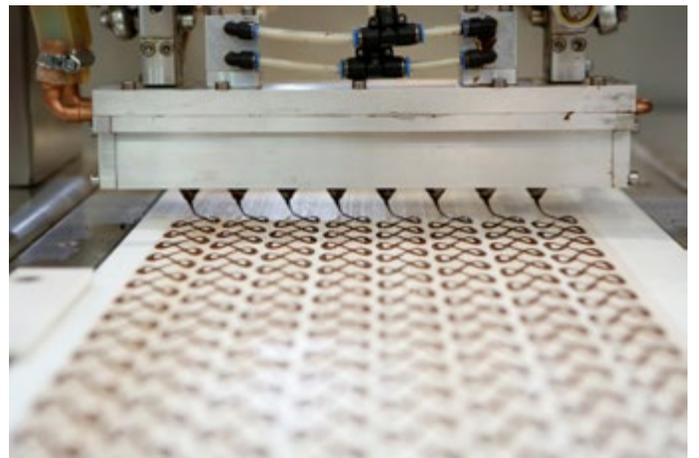
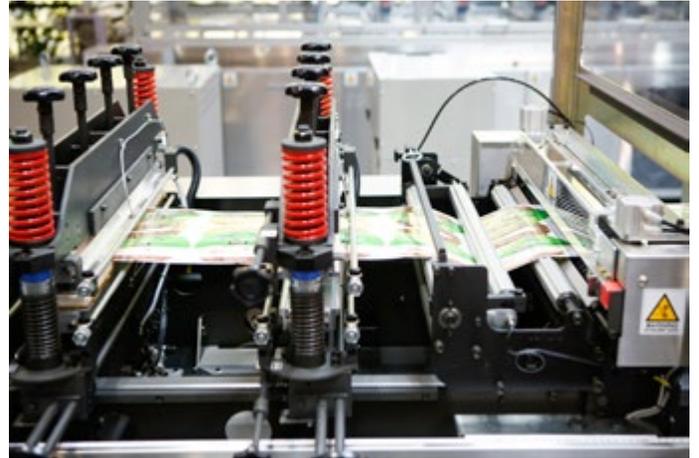
A leur tour, des solutions Track & Trace hautement efficaces et fiables garantissent une transparence sans faille au sujet de l'origine des denrées alimentaires et de leurs chemins à travers toute la chaîne d'approvisionnement. Que ce soit lors de la transformation, de la mise en bouteille ou du conditionnement, à chaque pas du processus des données doivent être saisies de façon fiable. Le marquage nécessaire est effectué par des codes-barres, des codes 2D (codes Data

Matrix) ou des étiquettes RFID.

En plus de la traçabilité, les solutions Track & Trace permettent aussi de découvrir des points faibles dans la chaîne logistique. Ainsi, la technologie radio renseigne en temps réel sur la position précise et les chemins des denrées, jusqu'à d'éventuelles interruptions de la chaîne du froid. Cela permet de rendre plus efficaces les circuits commerciaux et d'économiser des coûts.

La demande en machines

Le besoin mondial croissant en denrées alimentaires, la demande grandissante en plats préparés, ainsi que



des exigences croissantes de la part des consommateurs et des législateurs se reflètent dans l'augmentation des investissements. Selon la VDMA, le commerce extérieur international de machines agro-alimentaires et machines de conditionnement a augmenté de 52 pour cent au total lors des 10 dernières années, et a atteint en 2015 une valeur de 38 milliards d'euros. Peu de secteurs de la construction mécanique affichent une évolution aussi dynamique.

Mais les investissements totaux sont sûrement plus grands, car les machines achetées dans chaque marché n'entrent pas dans les statistiques internationales, et leur valeur ne peut pas être quantifiée.

La plus grande demande en machines vient toujours d'Europe ; 33 pour cent de toutes les livraisons (12,5 milliards d'euros) allaient à des pays européens. L'Asie est devenue la deuxième région en termes de ventes. En 2015, cette région a acheté des machines et installations d'une valeur de 8,2 milliards d'euros. Cela correspond à 22 pour cent de toutes les exportations au monde. L'Amérique du Nord suit à la troisième place avec 13 pour cent (5 milliards d'euros).

La stimulation de la croissance provient de plus en plus des économies émergentes. Dès aujourd'hui, la moitié de la demande en machines provient des pays émergents d'Asie,



d'Amérique Latine, du Proche et Moyen Orient et d'Afrique. Le besoin croissant de rattrapage en consommation garantit le développement et l'extension de capacités de production.

Remerciements à VDMA (Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau)
Remerciements au salon Interpack
Photo : Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann.

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

CALCEO

Anti-calcaire sans entretien

Neutralisez le calcaire et la corrosion sans adoucisseur, sans électricité, sans aimant, sans sel, avec le réacteur ionique Calcéo inox 316L. Cet appareil innovant, autonome et écologique, de fabrication française, agit comme un anti-tartre, un anti-calcaire et un désemboueur. Il conserve les propriétés minérales de l'eau et optimise le rendement des générateurs d'eau chaude sanitaire, réseaux de chauffage, eau glacée. Economie d'énergie et résultats garantis pendant 5 ans.



www.calceo.fr



LIFTKAR

Diabie monte-escaliers électriques

Préservez votre dos, manutentionnez et montez seul jusqu'à 330 kg à l'étage sans effort, avec nos matériels en alu, pliables, légers (16 à 34 kg) équipés de roues pneumatiques ou anti-crevaisson.

IZINOX & IZIRING

Tuyaux gaz onduleux PLT

Découvrez la nouvelle gamme PLT Izinox®. Le PLT, ce sont des tuyaux onduleux pliables en acier inoxydable. Ils sont cintrables manuellement, sans brasage, plus légers et moins encombrants que le cuivre...

Izinox®, ce sont des raccords pré-assemblés pour vous assurer une rapidité de montage avec la bague Iziring qui permet de pré-positionner les 2 parties du raccord pour un encliquetage direct. Une double étanchéité est assurée par un contact métal-métal et un joint élastomère.

www.gurtner.fr



SCRIGNO

Contre-châssis pour portes coulissantes

Contre-châssis pour portes coulissantes à galandage. Exigez la marque Scigno, l'excellence et la créativité italiennes depuis 25 ans, pour mettre en valeur votre intérieur. Garantie à vie sur les composants du caisson construit en Aluzinc, garantie de 20 ans sur les systèmes de coulissement.

www.scrigno.fr



FIXOPLAC

Kit de fixation universel pour robinets

Fixoplac est le kit de fixation rapide (- de 5 minutes) de robinetterie bain / douche à sertir sur plaque de plâtre.

Cette solution universelle convient aussi à tous types d'installations : machines à laver, sous-lavabo, sous-évier, wc, ciel de douche (exclusif).

Étanche à l'air, il est compatible RT 2012. Résistant, il renforce la plaque de plâtre. Raccordement à sertir coudé, raccords F15/21. Pour MC (diamètre du tube 16). Garantie 10 ans.

www.fixoplac.fr

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



15 TECHNIQUES

POUR LUTTER CONTRE LE STRESS AU TRAVAIL

Par François-Xavier Sambron

Le stress est souvent désigné comme étant le « mal du 21^{ème} siècle ». Nous connaissons tous ce sentiment d'anxiété, parfois d'angoisse, qui survient notamment dans le cadre professionnel.

Mais que faisons-nous réellement pour le combattre ?

Existe-t-il des méthodes pour s'en affranchir ?

Nous vous proposons 15 techniques complémentaires pour vous débarrasser enfin de votre stress au travail.

1- Identifiez les causes de votre stress pour couper le mal à la racine

Plutôt que de développer des stratégies pour résister au stress, vous pouvez tenter de le réduire, mieux de l'éradiquer, en l'attaquant directement à la source. Mais pour cela, il vous faut d'abord en déterminer les causes.

Cherchez-les en particulier parmi les principaux générateurs de stress au travail que sont :

- une surcharge de travail
- une gestion du temps difficile
- un niveau d'exigence professionnelle trop élevé



- la pression de votre hiérarchie
- une mission mal définie
- un manque de visibilité et des incertitudes quant à l'avenir
- un changement d'organisation voire des changements à répétition

- des conflits ou des relations interpersonnelles tendues
 - un déséquilibre vie pro / vie perso
 - un manque de reconnaissance
- Alors, qu'en est-il pour vous ?

2- Positivez

Le stress provient principalement de facteurs psychologiques, aussi il peut être très efficace de le combattre sur son propre terrain. Pour cela, commencez par adopter le bon état d'esprit et po-si-ti-ver ! Il ne tient qu'à vous de voir le bon côté des choses car il en existe toujours un. Faites l'effort de regarder les événements sous un angle favorable et conservez, en toute circonstance, la « positive attitude »

3- Relativisez

Dans le prolongement du point précédent, il est important de savoir relativiser ses erreurs ou ses échecs. Quelles en sont les conséquences réelles ? Qui cela impacte t-il vraiment ? Ne surestimez pas la gravité des erreurs commises, prenez du recul et changez de point de vue. Vous verrez tout de suite qu'il est préférable de dédramatiser et de retenir au contraire les leçons de cette expérience.

4- Donnez-vous de la visibilité

Parmi les principaux facteurs d'anxiété, le manque de visibilité qui laisse place à l'incertitude. Pour y remédier, pensez à planifier vos principales activités. Vous pourrez ainsi visualiser clairement ce que vous avez à faire et quand vous le ferez. L'une des méthodes les plus efficaces dans ce domaine consiste à organiser sa journée la veille pour le lendemain. Prenez une petite 10aine de minutes en fin de journée pour faire cet exercice et vous verrez combien votre soirée sera plus détendue (sans même parler du réveil le lendemain).

5- Prévoyez large

Quoi de plus stressant que de se retrouver à court de temps ? C'est probablement la 1ère cause de stress au quotidien pour l'immense majorité d'entre nous. Alors habituez-vous à prendre de l'avance pour éviter autant que possible les retards. Et sur



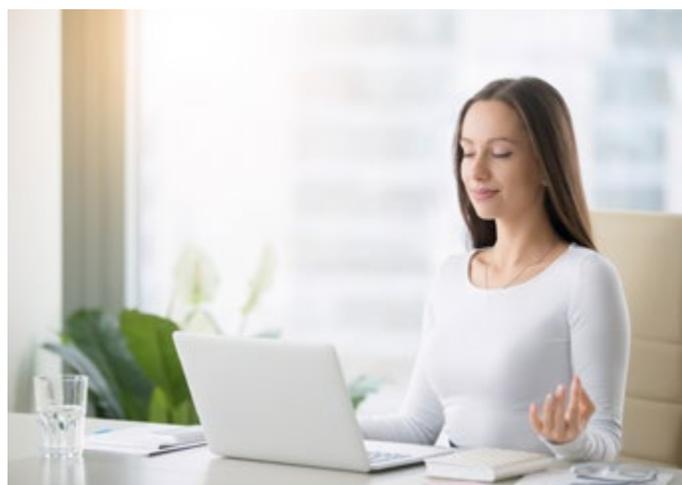
ce point, n'hésitez pas à avoir la main lourde et prévoyez large, il serait frustrant de faire l'effort pour rien. De même, comme des imprévus ne manqueront pas d'arriver, intégrez d'office une marge de sécurité : il est conseillé de ne pas charger son emploi du temps à plus de 50% pour laisser de la place aux imprévus et sollicitations diverses.

6- Ne vous laissez pas surcharger

Même en laissant une bonne marge aux imprévus, vous n'êtes pas à l'abri d'une surcharge de travail qui ne manquera pas de faire monter en flèche votre stress. Pour éviter de vous retrouver dans cette situation, répartissez chaque fois que possible votre charge de travail, idéalement en impliquant d'autres contributeurs (délégation), sinon en la lissant dans le temps. Mais le mieux est encore de savoir dire non quand vous avez de bonnes raisons

7- Faites une seule tâche à la fois

Autre règle d'or pour ne pas stresser inutilement, éviter à tout prix le multitâche. De nos jours les occasions de se laisser





distraire sont si nombreuses (emails, appels téléphoniques, réseaux sociaux,) qu'il est difficile de rester concentré(e) sur la tâche en cours. Le risque est alors de zapper en permanence et de se disperser sans faire avancer les choses. Au bout du compte, notre avance s'estompe et on se retrouve rapidement en situation d'urgence. Organisez-vous pour limiter ces risques : désactivez les notifications, consultez vos emails à heure fixe, mettez votre téléphone sur messagerie, de toute façon, au-delà de la question du stress, il en va de votre efficacité !

8- Faites régulièrement des pauses

N'oubliez pas que nous ne sommes pas des machines. Nous avons tous besoin de faire des pauses dans notre travail pour nous ressourcer avant de repartir de plus belle. Prenez le temps de respirer que ce soit à la machine à café, par une petite marche, ou en faisant un brin de lecture. Cela permet d'éviter la fatigue et le stress qui l'accompagne. Même si ce laps de temps varie selon les individus, il est généralement conseillé de s'arrêter toutes les 45 minutes pour conserver un niveau maximum de concentration.

9- Notez au maximum pour vous libérer l'esprit

Autre facteur d'anxiété, la crainte de ne pas se rappeler

tout ce que l'on a à faire. On a souvent tendance à sur-solliciter sa mémoire, à s'encombrer l'esprit de tout un tas de choses. Cette profusion (qui se transforme parfois en confusion) entretient directement notre stress au quotidien. Au lieu de cela, pensez à noter au maximum. Vous préserverez ainsi votre clarté mentale.

10- Ne soyez pas perfectionniste

Comme la perfection ne fait pas partie de ce monde, vous aurez beau tout faire, le résultat de votre travail ne sera jamais parfait. Alors ne vous entêtez pas à peaufiner encore et encore votre travail car au final c'est un sentiment d'insatisfaction et de frustration qui dominera. A l'inverse, restez centré(e) sur l'essentiel, vous économiserez de l'énergie et y gagnerez en efficacité, et préférez la qualité à la quantité. De toute façon, comme nous le rappelle la loi de Pareto, seuls 20% de votre travail produiront 80% de vos résultats.

11- Ne reportez pas au lendemain

Le fait de reporter une tâche au lendemain, ou procrastiner, est aussi générateur de stress. Ce faisant, nous éprouvons un sentiment de culpabilité et savons que cela ne fait que reporter le problème. Pour éviter cela, pensez à mettre les enjeux en perspective pour vous remotiver à accomplir la tâche même si elle vous rebute. Et si ça ne suffit pas, n'hésitez pas à la découper pour la réaliser par petits bouts, ça passera mieux

12- Changez-vous les idées

Vous êtes stressé(e) ? Alors changez-vous les idées ! Pensez à déconnecter, à vous faire plaisir, voire même à vous défouler pourvu que vous passiez à autre chose. Le moyen le plus simple d'y parvenir est certainement d'aller faire du sport.



Outre le bien que vous ferez à votre corps, vous aurez l'avantage de vous vider l'esprit !

13- Gardez la forme

La fatigue est un amplificateur de stress. Pour la prévenir, pensez à soigner votre hygiène de vie. Priorisez les besoins fondamentaux que sont le sommeil et l'alimentation. Même si nous ne sommes pas égaux sur ce point, nous avons tous besoin de dormir suffisamment pour recharger nos batteries. Plus discret mais non moins important, l'alimentation doit aussi être équilibrée pour nous fournir toute les ressources nécessaires à notre activité. Cela paraît ultra évident mais pourtant nous négligeons souvent ces aspects-là.

14- Soignez votre environnement de travail

Autre moyen de limiter son exposition au stress, aménager un environnement de travail agréable et adapté. Pensez d'abord à organiser votre espace de travail, à trier et ranger régulièrement vos dossiers. Difficile de rester zen quand on ne sait pas où se trouvent les choses dont on a besoin. Faites également en sorte de travailler au calme. Cela ne dépend pas toujours de vous, alors n'hésitez pas à en parler à vos collègues ou à votre manager si besoin. Enfin, n'hésitez pas à agrémenter votre espace par des décorations ou de belles plantes afin de vous sentir un peu comme chez vous.

15- Ne délaïssez pas votre vie perso

Last but not least pour lutter contre le stress, avoir une vie



équilibrée. Si vous privilégiez votre vie pro au détriment de votre vie perso, vous risquez fort de mal vivre cette situation et finirez tôt au tard par la subir. Pour éviter cela, maîtrisez votre temps de travail et gardez suffisamment de place pour vous et pour vos proches. Ça n'est pas facile car nos vies sont de plus en plus speed et compliquées, mais ça reste essentiel pour être en paix avec soi-même.

Remerciements à la société l'Efficacité au Travail

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

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

Études et devis gratuits
0522 23 56 81



DÉRATISATION - DÉRÉPTILISATION - DÉSINSECTISATION - DÉPIGEONNAGE

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma

LE PROJET GEF-TRANSPORT

(2ÈME 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.



Après avoir vu, dans notre numéro 84 de Resagro, de quoi il s'agissait et le résultat 1 : "Les institutions, les politiques publiques et les réglementations sont renforcées pour le développement à faible carbone du secteur du transport au Maroc", attachons nous aux résultats 2 et, au prochain numéro, le résultat 3.

Résultat 2 : Le réseau des ZLMF du Grand Casablanca est développé en tant que projet-modèle de mesure d'atténuation appropriée au niveau national ("NAMA") dans le cadre de la stratégie nationale de la logistique.

Financement du FEM: 640 000 US\$

Co-financement: 103 200 000 US\$ (AMDL: 3 000 000 US\$; ONCF: 6 820 000 US\$; CDG: 94 000 000 US\$)

Les plateformes logistiques intégrées représentent un fort potentiel de réduction



des émissions des GES. De par ce potentiel et la stratégie de réplication à développer dans le cadre de ce résultat, le présent projet se focalise sur le schéma régional logistique du GC, dans une démarche pilote développée en tant que projet NAMA-modèle. Le premier produit à atteindre dans le cadre



de ce résultat est la réalisation de l'inventaire des GES et son système MRV associé, conçus et mis en oeuvre pour des fins de "NAMA".

Il s'agit pour ce faire de réaliser plusieurs activités principalement la réalisation d'un benchmark sur les expériences internationales relatives aux NAMAs dans le secteur du fret dans les zones urbaines, la conception et la mise en oeuvre d'un inventaire des émissions de GES et des systèmes MRV. Le benchmark à réaliser devra aboutir à l'élaboration des termes de référence spécifiques à la préparation du document de conception de la NAMA du GC (NAMA-DD).

Cette NAMA sera conçue pour la mise en oeuvre immédiate de 5 composantes prioritaires. En effet, la réduction des émissions pour le schéma régional logistique du GC démarrera par la mise en place de cinq mesures sélectionnées dans ce projet. Il s'agit de :

- 1) la formation en éco-conduite,
- 2) la sensibilisation des opérateurs sur un ensemble de mesures visant la réduction de la consommation de carburant,
- 3) le shift-modal (route vers le rail),



4) l'installation des PV d'une capacité de 1,5 MW

5) le soutien au renouvellement de la flotte, notamment pour rendre opérationnel l'introduction de la Norme Euro 4 désormais obligatoire au Maroc depuis janvier 2015 même sur les véhicules montés localement.

Dans le cadre de ce résultat, il sera procédé à la conception d'un programme de Formation des Formateurs sur l'éco-conduite en s'appuyant sur les initiatives nationales, notamment celles de la SNTL, l'ADEREE et l'OFPPPT, et aussi sur l'expertise des pays européens qui ont mis en oeuvre des programmes similaires. Les bénéficiaires seront les formateurs des auto-écoles offrant des sessions pour l'obtention du permis de conduire de catégorie C relatif au poids lourd dédié au transport de marchandises. Le projet cible la formation de 100 formateurs en la matière. Dans ce cadre, l'identification d'une liste de formateurs bénéficiaires sera la première activité à réaliser suivie par la définition des modalités de la formation des formateurs à l'éco-conduite avec l'appui de la SNTL, l'ADEREE et l'OFPPPT. Considérant le programme de formation continue mis en oeuvre par l'OFPPPT en matière de conduite professionnelle, les 100 formateurs qui suivront la FdF d'éco-conduite spécifique devraient être choisis parmi les 160 formateurs de ce programme en cours.



ADEREE : Agence nationale pour le Développement des Energies Renouvelables et de l'Efficacité Energétique

AMDL : Agence Marocaine de Développement de la Logistique

CC : Changement Climatique

CCNUCC : Convention Cadre des Nations Unies sur les Changements Climatiques

CDG : Caisse de Dépôt et de Gestion

FdF : Formation des Formateurs

GC : Grand Casablanca

GEF : Global Environmental Facility

GES : Gaz à Effet de Serre

MDP : Mécanisme de Développement Propre

MRV : Monitoring, Reporting et Vérification

NAMA = MAAN : Mesure d'Atténuation Appropriée au niveau National

NAMA-DD : NAMA Document Design

OFPPPT : Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail

ONCF : Office National des Chemins de Fer

SNTL : Société Nationale des Transports et de la Logistique

ZLMF : Zones Logistiques Multi-Flu

La NAMA-DD à développer dans le cadre de ce résultat doit être basée au moins sur les modules d'atténuation suivants: éco-conduite, infrastructure fixe, efficacité énergétique/énergie renouvelable, renouvellement du parc automobile (Euro 4) et shift modal de la route vers le rail. Pour ce qui est du suivi de la mise en oeuvre du renouvellement de la flotte, le projet apportera son appui afin d'explorer et concevoir des opportunités supplémentaires pouvant être explorées par l'AMDLC pour booster le renouvellement de la flotte, principalement en matière d'attraction de fonds supplémentaires provenant de sources nationales ou internationales.



Considérant la part du fret routier par rapport à celle du fret ferroviaire (70 % vs 30%) du flux national, le transfert du fret routier vers le rail (modal shift) offre un réel potentiel à exploiter pour maximiser les réductions des GES et une mesure d'atténuation à considérer dans les NAMA. A cet effet, ce résultat vise également le développement d'une ligne de base normalisée pour le shift modal (de la route vers le rail) en tant qu'outil d'atténuation pour favoriser la réplication. A ce stade, seule une méthodologie pour les projets MDP couvre le transfert modal. Cette situation est due principalement à la lourdeur de la procédure, des règles fixées et de l'additionalité nécessaire à démontrer dans le cadre des projets MDP. Comme le transfert modal figure dans le cadre de ce projet parmi les mesures les plus importantes vu le potentiel d'atténuation qu'elle promet, il est prévu de développer une méthodologie de référence normalisée pour évaluer les émissions de GES de la route vers le rail (shift modal). S'ensuivra la soumission de cette méthodologie à la CCNUCC pour son approbation. Il est également prévu dans le cadre du même produit de réaliser un

essai d'application et de calibrage de l'outil d'atténuation sur le site logistique de Zenata et d'autres projets pertinents de shift modal.

Les zones logistiques intégrées, telles que conçues et perçues par la stratégie nationale logistique, disposent d'un fort potentiel de réplication. Ce premier résultat vise également le développement d'une stratégie de réplication vers les autres schémas régionaux de développement des zones logistiques, basée sur la démarche pilote développée pour les ZLMF du schéma régional du GC. En effet, ce projet appuiera l'AMDLC sur la base de l'expérience acquise avec le schéma régional des ZLMF du GC afin de concevoir des mesures d'atténuation pour chacune des plateformes. Pour ce faire, des activités seront mises en oeuvre notamment l'évaluation du potentiel d'atténuation des émissions des GES relatif aux différentes plateformes et le développement de ces dernières en tant que « noyau NAMA » adossé à son cadre MRV.

Le dernier produit à atteindre pour ce résultat concerne le développement d'un cadre novateur "nested NAMA" pour coupler la NAMA du GC à la NAMA de la nouvelle Eco-Cité de Zenata ("NAMA ville"), une initiative pour favoriser les synergies d'atténuation dans le cadre d'un inventaire solide et cohérent des GES et d'un cadre MRV. Dans le cadre de ce produit, il est prévu de procéder à une évaluation des chevauchements et des synergies des mesures d'atténuation entre la NAMA du GC et la « NAMA ville ».

Il est également prévu de concevoir un cadre "nested NAMA" en tant qu'élément de base (ground basis) pour le développement et le comptage des mesures d'atténuation aux sites logistiques du GC et la nouvelle Eco-Cité de Zenata sans qu'il n'y ait une duplication ou un chevauchement. La dernière activité prévue pour ce produit consiste en la mise en place d'un ensemble de lignes directrices pour promouvoir la réplication du cadre "nested NAMA" à d'autres « nested NAMAs » potentielles soit pour des raisons géographiques ou d'autres sectorielles.



SCHENKER MAROC

TOUTES LES SOLUTIONS LOGISTIQUES

Depuis plus de 140 ans, DB Schenker repousse les limites de l'industrie de la gestion de la logistique et de la chaîne d'approvisionnement. Le groupe fournit des milliers de produits pour ses clients dont la priorité est de trouver la meilleure solution d'expédition.

Entretien avec Eric Thizy, DG Schenker Maroc.

Très peu d'entreprises possèdent le statut "Opérateur Economique Agréé (OAE) sécurité et sûreté" au Maroc et DB Schenker est la première entreprise dans le secteur du transport. Selon vous qu'est ce qui vous a valu cette certification?

En tant qu'entreprise leader dans le secteur des transports au niveau international, DB SCHENKER se doit de tout mettre en œuvre pour prévenir tout acte de malveillance. Pour y parvenir, l'entreprise a défini une Politique Sûreté qui se traduit par «Une logistique sûre et efficace pour les marchandises de valeur».

Aussi, SCHENKER Maroc a initié une culture de l'excellence opérationnelle, de transparence et de sûreté.

Nos 3 priorités sont : Sécuriser le fret de nos clients, Se conformer aux demandes de Sûreté légales et réglementaires, Garantir la sécurité de notre personnel, des données et des biens.

Concernant la sûreté, avant même l'existence du label OEA au Maroc, dès 2014, nous avons obtenu la certification TAPA (Technology Asset Protection Association) avec un certificat de niveau A, le plus exigeant. Les exigences TAPA relatives à la sécurité du transport routier (TAPA TSR) établissent les normes de sécurité minimales acceptables tout au long des chaînes d'approvisionnement utilisant le transport routier et opérations connexes, y compris les méthodes utilisées dans le respect de ces normes.

Cette norme est conçue afin de veiller à ce que les biens de grande valeur de nos clients soient transportés à travers le monde en toute sécurité.

La certification OEA Sûreté & sécurité fût donc tout naturellement une continuité.

L'objectif de cette certification est double. D'une part, elle permet à l'administration des douanes de garantir que notre structure apporte conformité, transparence, et auto-contrôle. De l'autre, cela permettra à ce que l'administration au travers de cette confiance puisse nous apporter des facilitations et des simplifications de process.

L'ensemble de la chaîne logistique a donc à gagner car toute simplification ou facilitation permettra au Maroc d'être plus compétitif en terme de mondialisation et nous sommes très fier de faire partie de ces changements par notre modeste contribution.

Vous souhaitez développer l'«Overseas». Pourquoi ce choix et comment cela va t'il se mettre en place concrètement?

Depuis la création de SCHENKER Maroc en 2008, nous avons principalement œuvré au développement de nos activités en Route puisque l'Europe est le premier partenaire du royaume. Nous avons donc au fil des années augmentés nos connections et nous possédons désormais plus de 10 lignes de groupage directe hebdomadaire avec la France, L'Espagne, L'Italie, L'Allemagne et l'Angleterre. Par ailleurs, nous proposons des

solutions de continuation économique et très rapide avec les pays de l'Est où nous notons des taux de croissance très intéressant avec le secteur automobile.

Maintenant que le produit Route est mature, nous avons décidé de développer les produits AIR et MER où le groupe possède un positionnement de 3ème mondial et un réseau de 2.000 agences. Nous avons donc créé un département dédié au développement commercial overseas où nous proposons des solutions de groupage en AIR et en MER mais également des conteneurs complets.

Techniquement, le groupe DB SCHENKER exploite des capacités AIR et MER en provenance du monde entier. Cela consiste à mettre en place des conteneurs de groupage pour le maritime ou de réaliser des réservations d'espace sur les vols principaux.

Après maintenant quelques mois, nous notons que nos services sont bien positionnés et obtenons des taux de transformation très intéressant plus particulièrement en groupage AIR et Mer.

Vous développez des solutions pour l'Asie et les Amériques. Pourquoi ces destinations et en quoi cela consiste pour vos clients marocains?

Ces deux continents sont important dans les échanges économiques avec le royaume, aussi nous nous devons d'offrir des solutions à nos clients. Le fait de maîtriser l'ensemble des solutions de transport nous permet également d'offrir des alternatives au choix que trop basique entre AIR & MER. Aujourd'hui nous réalisons régulièrement des Mix-product et je peux vous citer quelques exemples :

- AIR entre USA et CDG (Paris) avec une redescente en Route sur le Maroc. Plus économique que tu tout aérien et plus rapide de du tout maritime.
- MER entre Asie et Dubai avec continuation en conteneur de groupage sur le Maroc. Plus économique que tu tout aérien et plus rapide de du tout maritime.
- MER entre USA ou Asie sur Barcelone avec continuation en Route sur le Maroc. Plus Rapide que du tout maritime lorsque les compagnies n'offrent pas de solution directe.

Nous espérons que ces nouveaux services séduiront nos clients qui pourront désormais choisir leurs solution en fonction de leur budget et de leur contraintes de temps.



Eric THIZY
Directeur Général
SCHENKER MAROC

Contact : 05 29 03 52 00

LA BLOCKCHAIN, QU'EST CE QUE C'EST ?

La blockchain est une technologie de stockage et de transmission d'informations, transparente, sécurisée, et fonctionnant sans organe central de contrôle (définition de Blockchain France).

Par extension, une blockchain constitue une base de données qui contient l'historique de tous les échanges effectués entre ses utilisateurs depuis sa création. Cette base de données est sécurisée et distribuée : elle est partagée par ses différents utilisateurs, sans intermédiaire, ce qui permet à chacun de vérifier la validité de la chaîne.

Il existe des blockchains publiques, ouvertes à tous, et des blockchains privées, dont l'accès et l'utilisation sont limités à un certain nombre d'acteurs.

Une blockchain publique peut donc être assimilée à un grand livre comptable public, anonyme et infalsifiable. Comme l'écrit le mathématicien Jean-Paul Delahaye, il faut s'imaginer « un très grand cahier, que tout le monde peut lire librement et gratuitement, sur lequel tout le monde peut écrire, mais qui est impossible à effacer et indestructible. »

Situer la blockchain

La première blockchain est apparue en 2008 avec la monnaie numérique bitcoin, développée par un inconnu se présentant sous le pseudonyme Satoshi Nakamoto. Elle en est l'architecture sous-jacente.

Si blockchain et bitcoin ont été construits ensemble, aujourd'hui de nombreux acteurs (entreprises, gouvernements, etc) envisagent l'utilisation de la technologie blockchain pour d'autres cas que la monnaie numérique.



Le potentiel de la blockchain

Le caractère décentralisé de la blockchain, couplé avec sa sécurité et sa transparence, promet des applications bien plus larges que le domaine monétaire.

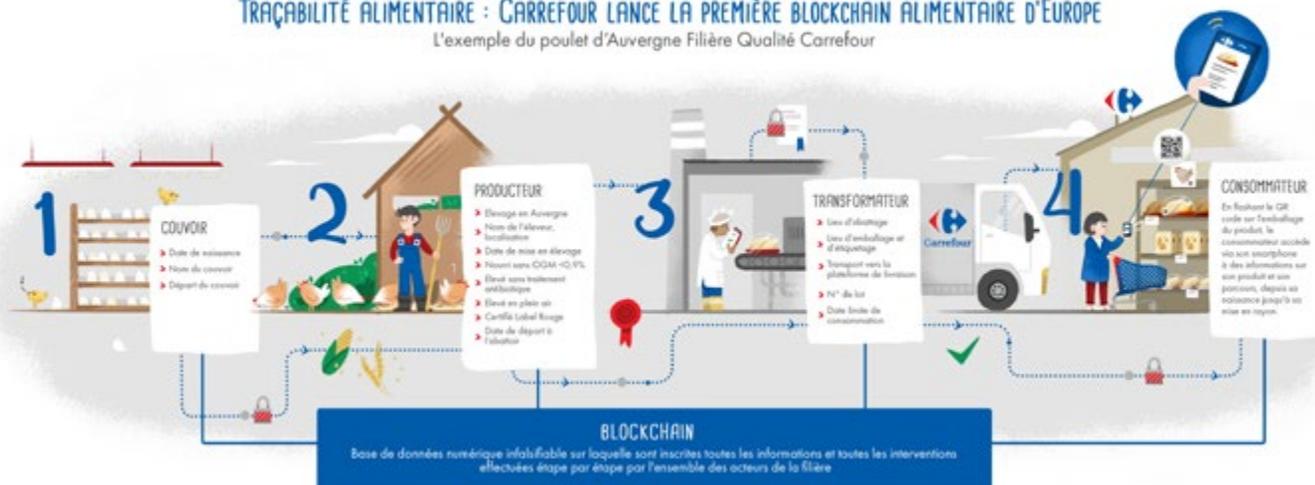
On peut classer l'utilisation de la blockchain en trois catégories :

- Les applications pour le transfert d'actifs (utilisation monétaire, mais pas uniquement : titres, votes, actions, obligations,)

- Les applications de la blockchain en tant que registre : elle assure ainsi une meilleure traçabilité des produits et des actifs.

TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE : CARREFOUR LANCE LA PREMIÈRE BLOCKCHAIN ALIMENTAIRE D'EUROPE

L'exemple du poulet d'Auvergne Filière Qualité Carrefour



- Les smart contracts : il s'agit de programmes autonomes qui exécutent automatiquement les conditions et termes d'un contrat, sans nécessiter d'intervention humaine une fois démarrés.

Les champs d'exploitation sont immenses : banques, assurance, santé et industrie pharmaceutique, supply chain de nombreux secteurs (agroalimentaire, luxe, commerce international, distribution, vins, aéronautique, automobile,), industrie musicale, énergie, immobilier, vote. De façon générale, des blockchains pourraient remplacer la plupart des « tiers de confiance » centralisés (métiers de banques, notaires, cadastre,) par des systèmes informatiques distribués.

Bien évidemment, ces promesses ne sont pas exemptes de défis, qu'ils soient économiques, juridiques, de gouvernance, ou encore écologiques.

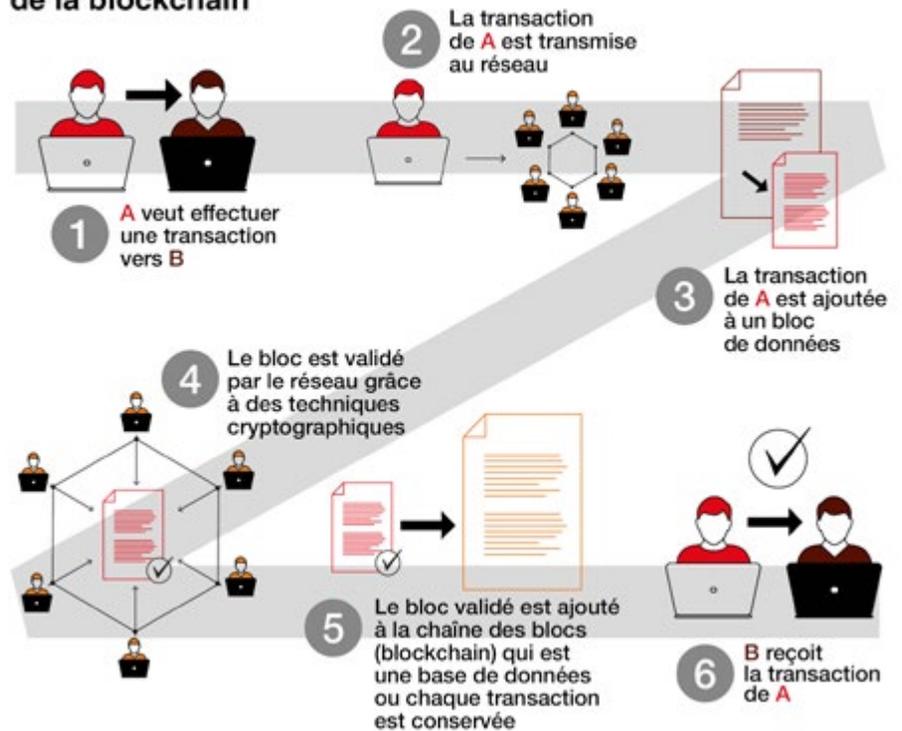
Carrefour lance la 1ère blockchain alimentaire

La blockchain trouve son application dans l'agroalimentaire pour garantir la traçabilité des produits. Un sujet dont Carrefour s'est vite saisi.

Dans le cadre de son plan de transformation, le groupe de distribution a lancé début mars la première blockchain alimentaire pour le poulet d'Auvergne Filière Qualité Carrefour, vendu à raison d'un million d'unités chaque année. L'intérêt pour le consommateur est d'en savoir plus sur le produit acheté. En flashant à l'aide de son smartphone, le QRCode présent sur le produit, le potentiel acheteur retrace le parcours du produit. Il peut ainsi connaître le lieu et le mode d'élevage, le nom de l'éleveur, l'alimentation reçue (céréales, soja français sans OGM par exemple), l'absence de traitement (sans antibiotique), les labels et le lieu d'abattage.

Pour l'enseigne, les bénéfices de la blockchain sont nombreux. « Pour les consommateurs, elle répond à un besoin de transparence de plus en plus grand. Pour les éleveurs, elle valorise leur production et leur savoir-faire. Pour Carrefour,

Le fonctionnement de la blockchain



elle contribue à partager avec tous ses partenaires une base de données sécurisée et de garantir aux clients une sécurité alimentaire renforcée », indique Laurent Vallée, secrétaire général et responsable de la qualité et de la sécurité alimentaire pour le groupe Carrefour.

La technologie sera déployée à huit autres filières animales et végétales comme les œufs, le fromage, le lait, l'orange, la tomate, le saumon et le steak haché d'ici fin 2018.

D'autres entreprises ont montré leur intérêt pour cette technologie. Fin août 2017, IBM a annoncé le lancement d'un projet utilisant la blockchain incluant Nestlé, Unilever et l'enseigne de grande distribution Walmart. Plus récemment, le CEA et la start-up Connecting Food ont signé un partenariat de trois ans pour développer de nouveaux outils basés sur la technologie blockchain, dans le but d'améliorer le suivi et les contrôles des produits alimentaires.



Remerciements à Blockchain France et Process Alimentaire

CES ORGANISMES AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

ONSSA, ADA, INRA, EACCE, ... relèvent toute du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Mais quels sont leurs rôles et missions exactement? Voici le détail de quelques organismes pour vous y retrouver...

MAPM

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime - Département de l'Agriculture - est chargé d'élaborer et de mettre en œuvre la politique du Gouvernement dans le domaine de l'agriculture et du Développement rural.

A cet effet, il est chargé, sous réserve des attributions dévolues aux autres départements ministériels, des missions suivantes :

- Définir et mettre en œuvre la politique du Gouvernement dans le domaine de l'aménagement agricole ;
- Etudier et élaborer une stratégie d'intervention visant l'amélioration et la restructuration de l'état des structures du secteur agricole ;
- Prendre les dispositions nécessaires pour rationaliser l'utilisation des ressources en eau pour l'irrigation ;
- Elaborer et mettre en œuvre la politique du Gouvernement dans le domaine de la promotion de la production agricole et assurer la mise à niveau des organisations professionnelles agricoles dans le cadre des filières de production ;
- Prendre toutes les mesures visant à encourager l'investissement dans le secteur agricole ;
- Procéder aux études et recherches visant le développement de l'agriculture aux niveaux régional et national ;
- Elaborer les textes juridiques et réglementaires relatifs aux activités agricoles ;
- Collecter, analyser et diffuser les statistiques et les informations agricoles ;
- Définir et mettre en œuvre la stratégie dans les domaines de l'enseignement supérieur agricole, de la recherche agronomique



- et de la formation technique et professionnelle agricoles ;
- Participer aux négociations relatives au libre échange dans le domaine agricole et la gestion des accords dans ce domaine ;
- Conduire toutes les études prospectives relatives à la recherche des débouchés rémunérateurs pour les productions végétales et animales ;
- Elaborer et participer aux études et projets de transformation et de valorisation par l'industrie des productions végétales et animales ;
- Etudier et suivre l'évolution des marchés nationaux et internationaux et des prix des produits agricoles, ainsi que des coûts de production et proposer les mesures d'intervention appropriées ;
- Elaborer la politique gouvernementale en matière de la sécurité sanitaire des plantes, des animaux et des produits alimentaires sur l'ensemble du territoire national et au niveau des postes frontières ;
- Proposer et mettre en œuvre la politique du Gouvernement dans le domaine du développement rural, en coordination avec les autorités gouvernementales concernées ;
- Assurer le Secrétariat de la Commission Interministérielle Permanente du Développement de l'Espace Rural et des Zones de Montagne.

Source : BO n° 6135 du 18 mars 2013 page 2590.

Le Conseil Général du Développement Agricole
Le Conseil Général du Développement Agricole a été créé en

1993 (Décret n° 2-93-24 du 13 Mai 1993) dans le cadre de la réorganisation du Ministère de l'Agriculture.

Rattaché organiquement au Ministre et détaché de la gestion quotidienne et de l'administration directe, c'est :

- Un organe permanent de réflexion, d'évaluation et de prospective qui accompagne «intellectuellement» l'action du Ministère en anticipant les évolutions de l'agriculture et du monde rural sur le long terme.

- Un relais d'analyse et d'avis, appelé à formuler une «seconde opinion» sur les dossiers en tenant compte de l'environnement national et international.

- Un espace privilégié d'échanges de points de vue et de réflexion stratégique.

- Un lieu carrefour où se rencontrent des compétences du ministère, des chercheurs et des professionnels pour proposer des solutions constructives et concrètes pour le développement du secteur.

Missions :

Les missions du Conseil Général du Développement Agricole consistent à :

- Analyser et émettre des avis sur toute question relative à la politique agricole et au développement rural ;

- Formuler des propositions relatives à la définition des choix et des orientations dans le domaine agricole et rural en tenant compte de l'évolution du contexte national et international ainsi que des potentialités et des objectifs spécifiques de développement rural intégré au niveau local et régional ;

- Suggérer toute modification susceptible d'améliorer l'efficacité et l'intégration de l'agriculture dans l'environnement économique national et international ;

- Contribuer à l'élaboration de toute mesure législative ou réglementaire de nature à améliorer l'organisation et le fonctionnement des services du Ministère de l'Agriculture et des structures sous tutelle en vue d'une bonne optimisation des ressources et des compétences

Activités :

Les actions principales du Conseil Général du Développement Agricole reposent sur :

- Le recueil de l'information stratégique en vue d'une connaissance approfondie du secteur;

- L'élaboration d'études, d'avis et de rapports;

- L'organisation de panels d'experts, de tables rondes, des séminaires et de conférences sur des thèmes d'actualités;

- La participation à certains groupes de travail ou commissions mis en place au sein du Ministère ou interministériels;

- L'audition d'experts et de personnalités;

- L'accès à la référence internationale à travers la participation à des panels d'experts, des colloques, congrès ou manifestations diverses;

- La tenue d'un inventaire d'experts et de compétences;

- Le développement de relations de coopération et d'échanges avec des institutions similaires et avec des centres d'études et observatoires au Maroc et à l'étranger.

ADA

L'Agence pour le Développement Agricole a pour mission de participer à la mise en œuvre de la stratégie adoptée par le gouvernement en matière de développement agricole.

L'Agence est notamment chargée de proposer aux autorités gouvernementales les plans d'action relatifs au soutien des filières agricoles à haute valeur ajoutée dans une perspective d'amélioration de la productivité, à travers :

- La recherche et la mobilisation du foncier pour l'extension des périmètres agricoles et le développement des cultures à haute valeur ajoutée.

- L'incitation à la valorisation des produits agricoles à travers la mise en place de nouveaux systèmes d'irrigation, d'équipements des exploitations, de conditionnement et de commercialisation.

- La promotion des investissements agricoles et la mise en œuvre des partenariats avec les investisseurs.



• L'Agence est également chargée de proposer aux autorités gouvernementales des plans d'action relatifs au soutien de l'agriculture solidaire à travers la promotion et la mise en œuvre de projets économiquement viables en vue d'améliorer le revenu des agriculteurs.

Ses missions sont détaillées par directions comme suit :

La Direction Générale

La Direction Générale est chargée, en conformité avec les textes en vigueur de :

- Participer à la définition de la stratégie de l'Agence.
- Assurer le pilotage stratégique et opérationnel de l'Agence conformément aux orientations approuvées par le Conseil d'Administration.
- Conduire la politique générale de l'Agence à court, moyen et long termes, avec les directeurs opérationnels.
- Assurer la coordination de l'ensemble des activités de l'Agence (finances, agrégation, ingénierie, suivi de projets et ressources) et encadrer les équipes sous sa responsabilité.
- Gérer les relations externes de l'Agence avec les autres entités publiques, entreprises, Ministère, au Maroc et à l'étranger et participation à la promotion du secteur agricole et du Plan Maroc Vert.

La Direction de l'Agrégation et du Partenariat.

La Direction de l'Agrégation et du Partenariat assure, sous l'autorité du Directeur Général et en conformité avec les textes en vigueur :

- La mise en œuvre des projets d'Agrégation et la promotion de l'investissement dans le secteur agricole.
- Le secrétariat de la commission interministérielle chargée de la location des terres agricoles.
- Le Placement des Projets agricoles auprès des investisseurs.

La Direction de l'Ingénierie des Projets.

La Direction de l'Ingénierie des Projets assure, sous l'autorité du Directeur Général et en conformité avec les textes en vigueur :

- Le Développement de banque de projets Pilier I et Pilier II.
- La Définition de la stratégie d'attraction des investisseurs.
- La Segmentation des investisseurs potentiels des champions et de PME.
- Le Développement de l'Agrobusiness et des exportateurs champions du secteur agricole.
- Le Développement des modèles et des schémas directeurs de l'agrégation.
- La proposition de plans d'action pour l'encouragement de



l'agriculture solidaire.

- La contribution à la mise en place des systèmes incitatifs, du financement et d'assurances liés à l'agrégation en amont agricole et aval agroindustriel.
- La prospection des projets.
- La conception et formalisation des projets.
- La contractualisation des projets pilier II.

La Direction de la Gestion des Projets.

La Direction de la Gestion des Projets est chargée, sous l'autorité du Directeur Général et en conformité avec les textes en vigueur, d'assurer :

- L'installation des Projets Agricoles Pilier I et Pilier II.
- Le suivi de la mise en œuvre des projets.
- L'évaluation des projets.
- Le suivi et la veille à la réalisation des projets financés par les bailleurs de fonds et ce en coordination avec la Direction Administrative et Financière.
- Le cadrage budgétaire des nouveaux projets Pilier II :
- * La coordination de l'opération de budgétisation des projets pilier II.
- * La participation aux discussions budgétaires des projets pilier II.
- La validation des CPS des marchés afférents aux projets pilier II.

La Direction de Développement de la Commercialisation des Produits de Terroirs.

La Direction de Développement de la Commercialisation des Produits du Terroir assure, sous l'autorité du Directeur Général et en conformité avec les textes en vigueur :

- Le Développement de l'Offre nationale des Produits du Terroir.
- L'accompagnement des groupements producteurs des produits du terroir.
- La Promotion des Produits du Terroir et des labels.
- Le Développement de la Commercialisation des Produits du Terroir.
- Le Développement des circuits et de la logistique de commercialisation des Produits du Terroir.

La Direction Administrative et Financière.

La Direction Administrative et Financière assure, sous l'autorité du Directeur Général et en conformité avec les textes en vigueur :

- La planification budgétaire et la gestion comptable.
- La gestion des affaires Juridiques et des contentieux.
- Le développement des ressources humaines.
- La gestion des marchés et de la logistique.
- La gestion du dossier de l'environnement et des changements climatiques.



EACCE

L'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE) est un organisme public placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts. Il est administré par un Conseil d'Administration paritaire composé des représentants de l'Administration et du secteur privé d'exportation des produits alimentaires. Créé en 1986, suite à la libéralisation de la commercialisation à l'exportation des produits agroalimentaires, L'EACCE avait une mission majeure, à savoir, le contrôle technique des exportations. En 2013, il a été investi par de nouvelles missions afin d'accompagner la dynamique insufflée par les stratégies « Plan Maroc Vert » et « Plan Halieutis » visant notamment le développement soutenu des exportations agricoles et maritimes. Les principales missions dévolues à l'EACCE sont :

- Le contrôle technique: Le contrôle technique est effectué aux stades de la transformation, du conditionnement et de l'exportation. Cette intervention est réalisée à travers des contrôles techniques se rapportant aux normes produits exigées par les pays destinataires, telles que, la coloration, le calibre, le marquage, étiquetage et emballage.

- La coordination des exportations: L'EACCE assure aussi la mission de coordination des exportations. Cette mission s'est davantage imposée suite au développement de la législation technique et commerciale des pays importateurs. Elle consiste principalement à animer des comités sectoriels spécialisés de coordination qui regroupent les producteurs exportateurs et les institutionnels du secteur.

- La veille stratégique opérationnelle: L'EACCE a mis en place un dispositif de veille opérationnelle capable de collecter, filtrer, traiter et diffuser les informations utiles et pertinentes aux décideurs du secteur public et privé leur permettant une meilleure visibilité dans le processus de prise de décision.

- La promotion des exportations: L'EACCE réalise des actions ciblées de promotion et de développement répondant aux attentes et ambitions des acteurs publics et privés du secteur d'exportation des produits agricoles et maritimes, en l'occurrence, la participation aux salons et foires à l'échelle internationale, l'organisation des missions B to B et de show room ainsi que la réalisation des campagnes de communication adaptées.

L'EACCE, un organisme de proximité

L'EACCE dispose d'une vingtaine de représentations régionales réparties dans les différentes zones de production et d'exportation, en vue de garantir un service de proximité aux professionnels du secteur des produits alimentaires agricoles et maritimes. Il dispose également de trois délégations en Europe et une délégation à Saint Petersburg en Russie. Leur rôle est de contribuer au bon déroulement des missions de contrôle technique, de coordination et de veille en fournissant des indications sur l'état d'arrivée des produits exportés en termes de qualité et de conformité et en assurant une veille commerciale avec la remontée d'informations



utiles au service du secteur agro-alimentaire d'exportation. Une cinquième délégation de l'EACCE sera prochainement ouverte à Montréal Canada.

Plan Maroc Vert & Halieutis

L'Établissement est un partenaire de premier ordre dans le cadre de la réussite du Plan Maroc Vert et du Plan Halieutis.

Il intervient au niveau de l'exécution des principales actions



retenues et des contrats programmes sectoriels, principalement dans les trois filières concernées par le développement des exportations, en priorité la filière des primeurs dont il est team leader.

Au niveau du plan Halieutis, l'EACCE est un principal acteur dans la mise en œuvre du volet international de la stratégie marketing institutionnelle pour la promotion des produits de la mer.

Relations bilatérales de l'EACCE

L'EACCE noue des relations de synergie et de partenariat avec différents organismes à l'échelle internationale, il s'agit du :

- Codex Alimentarius.Organisation de Coopération et de Développement Economique (OCDE).
- Conseil Oléicole International (COI).
- Comité de liaison de l'agrumiculture méditerranéenne (CLAM).
- Syndicat National des Importateurs Français de Fruits et Légumes (SNIFL).

Kwaliteits Control Bureau (KCB) en Hollande.Bundesanstalt fur Landwirtschaft und Ernährung (BLE) en Allemagne.

- Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer (France AgriMer).

Au niveau national, l'EACCE est partenaire avec des institutions, telles que l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA), à travers une convention signée dans le but de mutualiser et de développer l'échange d'informations et d'expertise entre les deux organismes, ainsi que l'office des changes (OC) et le Conseil National du Commerce Extérieur (CNCE) pour l'échange d'informations statistiques sur le commerce extérieur et la mise en place d'un répertoire des exportateurs marocains. Aussi, une convention a été signée avec l'administration des douanes et impôts indirects (ADII), pour la facilitation des procédures douanières pour l'exportation des produits alimentaires agricoles et maritimes.

ONSSA

Les attributions et les missions de l'Office de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires sont définies explicitement par l'Article 2 de la loi n° 25-08 portant sa création, qui dispose ce qui suit:

- Appliquer la politique du gouvernement en matière de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des produits alimentaires depuis les matières premières jusqu'au consommateur final, y compris les denrées destinées à l'alimentation des animaux;
- Assurer la protection sanitaire du patrimoine végétal et animal national et contrôler les produits végétaux et animaux ou d'origine végétale ou animale, y compris les produits de la pêche, à l'importation, sur le marché intérieur et à l'exportation;
- Assurer la surveillance sanitaire des animaux et contrôler leur identification et leurs mouvements;
- Appliquer la réglementation en vigueur en matière de police sanitaire vétérinaire et phytosanitaire;
- Procéder à l'analyse des risques sanitaires que peuvent engendrer les produits alimentaires et les denrées destinées à l'alimentation des animaux sur la santé des consommateurs ainsi que les agents pathogènes pour la santé des végétaux et des animaux;- Contrôler les maladies des végétaux et des animaux, les produits issus des végétaux et des animaux, les denrées destinées à l'alimentation des animaux, les



médicaments vétérinaires ou tout autre produit destiné à l'usage de la médecine et de la chirurgie vétérinaires;

- Délivrer les autorisations ou les agréments sanitaires, selon le cas, des établissements dans lesquels les produits alimentaires et les denrées destinées à l'alimentation des animaux sont produits, fabriqués, traités, manipulés, transportés, entreposés, conservés ou mis en vente, à l'exception des halles aux poissons, des navires de pêche, des barges flottantes et des unités de traitement, de production, de transformation, de conditionnement et de conservation des produits et sous-produits de pêche maritime;

- Emettre son avis en ce qui concerne la conformité sanitaire des établissements de pêche maritime visés au paragraphe précédent avant leur agrément;

- Contrôler et procéder à l'enregistrement des médicaments vétérinaires et des établissements pharmaceutiques vétérinaires;

- Contrôler les additifs alimentaires, le matériel de conditionnement, les produits et matériaux susceptibles d'entrer en contact avec les produits alimentaires ainsi que les engrais et les eaux d'irrigation;

- Autoriser et/ou enregistrer les exploitations d'élevage;

- Contrôler et procéder à l'homologation des pesticides et à l'agrément des établissements qui les produisent, les importent ou les exportent;



- Contrôler et procéder à la certification des semences et des plants et à l'agrément des établissements qui les produisent, les importent ou les exportent.

INRA

L'Institut National de la Recherche Agronomique "INRA" a pour mission d'entreprendre les recherches pour le développement agricole. C'est un établissement public dont les origines remontent à 1914 avec la création des premiers services de recherche agricole officiel. Il a connu dernièrement une réorganisation structurelle visant la modernisation de son processus de gestion.

La finalité de la nouvelle organisation est de doter l'institution d'une :

- Planification stratégique adéquate pour renforcer les capacités prospectives d'adaptation, de réaction et d'anticipation de la demande sociale de recherche agronomique;
- Politique de proximité en se basant sur la régionalisation et la déconcentration de la recherche;
- Système intégré de suivi, d'évaluation et de contrôle;
- Gestion intégrée et rationnelle des ressources;
- Politique de valorisation de ses produits;
- Politique cohérente d'information et de coopération.

L'INRA opère à travers dix centres régionaux de la recherche agronomique et 23 domaines expérimentaux répartis sur le territoire national et couvrant les divers agrosystèmes du pays.

Les projets de recherche de l'INRA sont définis avec la participation des partenaires, des clients et des prescripteurs régionaux. Ils sont menés au sein de trente unités de recherche hébergées par les Centres Régionaux. Ils sont encadrés à l'échelle centrale par dix départements scientifiques à vocation disciplinaire.

Pour accomplir sa mission et être au diapason de l'actualité scientifique, l'INRA entretient des relations de partenariats avec des organisations nationales et internationales, les structures de développement, le secteur privé et les Organisations Non Gouvernementales

Orientations de l'INRA

Les axes stratégiques de recherche à l'INRA couvrent :

- La caractérisation, la préservation et la valorisation des ressources naturelles;
- L'amélioration de la productivité, la compétitivité et la durabilité de la production agricole;
- L'amélioration de la qualité, la valorisation et la diversification des productions végétale et animale;
- L'analyse de la demande sociale et des systèmes de production et des politiques agricoles liées au développement régional et local.

Sur le plan opérationnel, ces axes sont déclinés en un ensemble de programmes de recherche complémentaires classés en deux principaux groupes, à savoir :

- Les programmes régionaux de recherche conçus pour mieux répondre aux besoins des différentes filières de production et pour couvrir l'ensemble du territoire national avec ses divers agrosystèmes;
- Les programmes thématiques à portée nationale qui ont plutôt une connotation horizontale servant à l'ensemble des agrosystèmes et des filières de production.

Les autres organismes sous tutelle

La Fondation pour la Promotion des Œuvres Sociales du Personnel du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime (FOS-Agri)

Activités à caractère socioculturel

Té l: 05 37 665 540

Fax : 0 537 698 431

Adresse : 461, Avenue Hassan II, Agdal-Rabat

Email : fos-agri@agriculture.gov.ma

www.fosagri.agriculture.gov.ma

Office Nationale du Conseil Agricole (ONCA)

Chargé de piloter, de coordonner et de suivre la mise en œuvre de la stratégie du conseil agricole à l'échelle nationale.

Avenue Mohamed Belarbi Alaoui Rabat

Adresse postale : B.P : 6672 Rabat Instituts

Numéro de téléphone : 05 37 77 65 13

Numéro de fax : 05 37 77 02 89

www.onca.gov.ma



Agence Nationale de la Conservation Foncière, du Cadastre et de la Cartographie (ANCFCC)

Exerce, pour le compte de l'Etat, les attributions reconnues par la législation et la réglementation en vigueur à la puissance publique en matière d'immatriculation de la propriété foncière, de cadastre et de cartographie.

Angle Avenue My Youssef et My Hassan 1er Rabat

Tél : 05 37 70 90 01

www.ancfcc.gov.ma

Laboratoire Officiel d'Analyse et de Recherche Chimique (LOARC)

Chargé de contrôler la qualité marchande des produits agricoles, des denrées alimentaires, des fertilisants et des pesticides. Il a aussi pour mission le contrôle des marchandises pour le compte de l'administration des douanes ainsi que l'analyse et l'expertise de tous produits et marchandises. Il réalise des opérations d'expertises en matière d'analyses chimiques et physico-chimiques conformément aux textes législatifs l'habilitant à cet effet.

25, Rue Nichakra Rahal Casablanca

Tél : 05 22 30 21 98

www.loarc.org

Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II (IAV)

Devenu centre polytechnique d'expertise multidisciplinaire, il assure la formation initiale et la formation continue des spécialistes en sciences et technologies du vivant et de la terre (Ingénieurs, Docteurs Vétérinaires et Docteurs ès sciences Agronomiques).

Il contribue activement à l'effort de modernisation de l'agriculture à travers la conduite de programmes de recherches novatrices répondant aux attentes et aux besoins d'un monde agricole en perpétuelle évolution.

B.P. 6206 Rabat Instituts Rabat

Tél : 05 37 77 09 35

www.iav.ac.ma

Agence Nationale pour le Développement des Zones Oasiennes et de l'Arganier (ANDZOA)

A pour missions d'élaborer, en coordination avec les autorités gouvernementales, les corps élus et les organismes concernés, un programme global de développement des zones de son intervention, d'assurer son exécution, le suivi de sa réalisation et son évaluation ; et ce, dans le cadre d'un développement durable aux niveaux économique, social, culturel, environnemental et humain conformément aux orientations et stratégies décidées.

10, avenue Ouarzazate, Quartier Administratif

10000 Rabat

Tél : 05 37 77 27 78

www.andzoa.ma

Ecole Nationale d'Agriculture de Meknès (ENA)

A pour mission :

- La formation d'ingénieurs agronomes ayant les compétences nécessaires pour accompagner le développement de l'agriculture marocaine
- La recherche scientifique et technique dans les domaines



agricole et rural

- L'appui au développement

- La formation continue

km. 10, Route Haj Kaddour,

B.P. S/40, Meknès, 50001. Maroc

Tél : 05 35 30 02 39 / 40 / 41 - Fax : 05 35 30 02 37/ 38

www.enameknes.ma

Société Royale d'Encouragement du Cheval (SOREC)

A pour mission :

- L'encadrement de l'élevage et l'amélioration de la race chevaline, dans les haras nationaux.

- L'organisation des courses hippiques, dans les hippodromes.

- La gestion des jeux hippiques.

- La réalisation et l'exploitation des infrastructures hippiques.

Tél : 05 37 67 03 50 / 05 37 67 03 16 - Fax : 05 37 67 17 44

www.sorec.ma





Société de Productions Biologiques, Pharmaceutiques et Vétérinaires (BIOPHARMA)



Unité de production de vaccins et sérums à usage vétérinaire et ce dans le but de subvenir aux besoins exprimés pour ces produits sur tout le territoire du Royaume. En outre, un second objectif est de créer une valeur ajoutée nationale dans ce domaine de haute technologie qui permette de disposer de produits obtenus à partir de souches locales et donc mieux adaptées pour faire face aux maladies animales rencontrées.
Tél : 05 37 69 16 92 / 05 37 69 16 92 / 05 37 69 04 54
Fax : 05 37 69 16 89
www.biopharma.ma

Société Nationale de Commercialisation des Semences (SONACOS)

Elle a pour objet :

- L'achat, y compris l'importation, le conditionnement et la vente d'engrais, de semences, de plants et d'arbres ou toutes autres parties végétales servant à la reproduction; elle peut procéder, éventuellement, à leur multiplication.
- La réalisation de toute opération et activité se rapportant à l'agriculture.

Tél : 05 37 76 14 64/76 - 05 37 76 24 89

Fax : 05 37 76 03 86 / 05 37 76 15 04

www.sonacos.ma

Société des Silos Portuaires (SOSIPO)

A pour mission :

- Promouvoir l'activité des silos à céréales portuaires et les prestations de services qu'ils fournissent en matière de transit céréalier ;
 - Fournir aux partenaires institutionnels et privés des informations pertinentes sur les activités de la SOSIPO ;
 - Instaurer un pont de communication entre les différents opérateurs intervenant dans le secteur d'activité de la SOSIPO.
- Immeuble Espace sans pareil, 5ème étage, Lotissement Attaoufik, lots 20.22

Sidi Maarouf - 20270 Casablanca

Tél : 05 22 97 47 61- 05 22 97 25 57

Fax : 05 22 78 64 94

Mail : dg@sosipo.ma

www.sosipo.com

Office National Interprofessionnel des Céréales et Légumineuses (ONICL)

A pour mission :

- Suivi de l'approvisionnement du marché des céréales, des légumineuses et dérivés;
- Régulation du marché des céréales et des légumineuses;
- Gestion et exploitation des silos à céréales portuaires ;
- Assistance technique et promotion de la qualité dans la filière des céréales et des légumineuses et dérivés;
- Gestion d'un système d'information sur les marchés intérieur et extérieur des céréales et des légumineuses;
- Encouragement à la création d'associations professionnelles au sein de la filière.

Tél : 05 37 70 14 41 / 05 37 70 17 35 / 05 37 70 53 07 /

05 37 70 54 15 / 05 37 70 13 66 / 05 37 70 49 02

Fax : 05 37 70 13 93 / 05 37 70 96 26

www.onicl.org.ma



CLAFOUTIS AUX CERISES

4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 40 mn
Recette facile

LE PANIER

100 g de farine
120 g de sucre
4 oeufs entiers
2 cuillères à soupe d'Huile Lesieur
500 ml de lait
600 g de cerises dénoyautées
1 cuillère à soupe d'Huile Lesieur 1
pincée de sel

PRÉPARATION

Mettez la farine dans un saladier,

creusez une fontaine au entre et y ajoutez la pincée de sel, le sucre, la vanille, l'huile et les oeufs. Mélangez l'ensemble et délayez progressivement le lait dans cette préparation. Huilez avec l'Huile Lesieur un moule à génoise, disposez les fruits dans ce moule et versez au dessus la préparation du clafoutis. Faites cuire pendant 30 minutes à four chaud thermostat 7-8 (200 à 230°C).

CONSEIL DU CHEF

Pour plus de gourmandise, ajoutez des amandes effilées dans votre appareil.



CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AU THON

4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn
Recette facile

LE PANIER

6 pommes de terre de 100 g,
200 g de thon,
Piment de Cayenne,
Vinaigre balsamique
Fleur de sel
50 g de maïzena,
3 blancs d'oeufs légèrement battus non foisonnés,
180 g de chapelure moyenne,
60 g de parmesan râpé,
50 g de parmesan en copeaux (facultatif),
250 g de mesclun,
Huile Lesieur

PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs, épluchez et écrasez-les à la fourchette. Placez au réfrigérateur 10 mn, bien étaler sur une assiette plate afin d'obtenir un refroidissement rapide. Pendant ce temps, préparez une belle salade de mesclun, assaisonnez d'un filet d'Huile Lesieur, de fleur de sel et vinaigre balsamique.

Ajoutez à la pulpe de pommes de terre froide le thon émietté, 4 cuillères à soupe de chapelure et de parmesan râpé. Relevez d'une pointe de Cayenne et rectifiez l'assaisonnement. Formez de belles croquettes et placez-les une quinzaine de minutes au congélateur sur un plat recouvert de film alimentaire. Déposez-les ensuite sur une assiette recouverte d'un voile de maïzena et enrobez-les délicatement. Faites de même avec les blancs d'œufs, puis avec la chapelure. Dans une poêle chaude, versez 5 cuillères à soupe d'Huile Lesieur, déposez les croquettes par petites quantités, laissez cuire et dorer sur toutes les faces 3 à 4 mn, puis égouttez sur un papier absorbant. Maintenez-les dans un four tiède (Th 3 - 90°C) avant de servir et accompagnez de la salade de mesclun parsemé de copeaux de parmesan.

CONSEIL DU CHEF

Pour plus de gourmandise, accompagnez vos croquettes d'un délicieux coulis de tomates



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Pestana CR7 L'hôtel de Cristiano Ronaldo

Cuisine ancienne, cuisine moderne, un débat daté?

Où ont séjourné les Lions de l'Atlas en Russie?

Quels conseils pour des vacances sans souci?

CERTIFICATIONS

NEWREST MAROC

La Sécurité des Aliments est une priorité fondamentale pour Newrest Maroc et ses clients. Cela explique sûrement pourquoi Newrest Maroc a obtenu en décembre 2017 la très convoitée certification ISO 22000 : 2005 pour la restauration de l'Hôpital Universitaire International Cheikh Khalifa et en février 2018 le renouvellement de celle obtenue en 2015 pour la restauration du Lycée Lyautey.

A cette occasion, Newrest Maroc a organisé le 21 juin dernier une conférence en partenariat avec l'Hôpital Universitaire International Cheikh Khalifa et Bureau Veritas, avec l'animation du Pr. Jaafar Heikel.

Depuis toujours, Newrest Maroc a placé la Sécurité des Aliments au cœur de ses systèmes de Management. En s'engageant dans une démarche de certification ISO 22000 : 2005, elle est devenue la première société de restauration collective à obtenir ce label au Maroc en 2015.

Les objectifs de l'entreprise visent à assurer l'innocuité des produits en maîtrisant la sécurité des aliments par la mise en place d'une démarche HACCP, et à former et sensibiliser ses collaborateurs aux principes et procédures relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments. C'est ainsi que Newrest Maroc a créé une académie de formation pour l'intégration de ses nouvelles recrues et le développement des compétences de ses collaborateurs.

C'est dans ce cadre que Newrest Maroc a obtenu ces certifications délivrées par l'organisme certificateur Bureau Veritas.

www.newrest.eu/pays/maroc



FACEBOOK

TRIP CONSIDERATION

Facebook déploie un nouvel outil adapté aux annonceurs du secteur du voyage dénommé «Trip Considération». Selon Tourmag, le réseau social est parti d'un constat : les futurs voyageurs ne savent pas toujours où ils souhaitent passer leur vacances.

Facebook a donc lancé un nouveau produit pour les annonceurs du secteur du tourisme et du voyage qui leur permettra d'atteindre les personnes qui ont exprimé l'intention de voyager, mais qui n'ont pas encore décidé où aller.

Facebook avance ces chiffres : 68% des millennials ont trouvé des idées pour leur dernier voyage sur Facebook, et il en va de même pour 60% des millennials sur Instagram.

Ainsi un internaute qui aura consulté des pages qui mettent en avant des plages de rêve pourra voir les publicités des annonceurs de voyages faisant la promotion d'offres de vols ou d'hôtels en rapport avec les destinations qu'il a consulté.

Pour ce faire, Facebook assure avoir développé des "publicités dynamiques". Ainsi, Trip consideration va fonctionner conjointement avec les options de ciblage existantes pour aider les annonceurs à diffuser des annonces aux bonnes personnes au bon moment, et peut être utilisée sur Facebook, Instagram et Audience Network.

BOCUSE D'OR

LE MAROC CHAMPION

C'est à Marrakech que s'est déroulée la 1ère édition du Bocuse d'Or Afrique présidée par Mr Kamal Rahal. Cet évènement a vu la participation de 6 équipes nationale issues du Maroc, de l'Algérie, de la Tunisie, du Gabon, du Burkina-Faso et du Sénégal.

A l'issue de 5h35 de compétition c'est le Marocain Aissam Ait Ouakrim qui a remporté Le Bocuse d'Or Afrique suivie du tunisien Marwen Younsi et du Sénégalais Alioune Diop, respectivement en deuxième et 3ème place. Le Maroc et la Tunisie sont les deux équipes qui représenteront le continent Africain au Bocuse d'Or Monde en Janvier 2019 au Salon Sirha à Lyon.

Déjà honoré d'une Toque d'Or en 2014 et ayant remporté le 1er prix Bocuse d'Or Maroc en 2017, ce jeune prodige des arts culinaires n'a cessé d'être reconnu par ses pairs pour une cuisine mêlant tradition et modernité.

Pour rappel, Le Bocuse d'Or, le plus prestigieux concours mondial de gastronomie, se tient tous les deux ans au Sirha (Salon de l'Hôtellerie et de la Restauration) de Lyon. Créé en 1987 par le grand chef cuisinier Paul Bocuse, il vise à mettre en valeur le talent et l'excellence des chefs. La 17ème édition réunira les 24 chefs les plus prometteurs au monde lors de la grande finale prévue du 26 au 30 janvier 2019.





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

NOMINATION

WILLIAM BOISGÈRAULT

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

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

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

m.fairmont.fr/marrakech



SPA

ILA AU FOUR SEASONS

Le Spa du Four Seasons Hotel Casablanca vous invite à découvrir les soins de la marque Ilā. Immergez-vous dans deux éléments distincts et laissez-vous porter par les rituels uniques et exclusifs d'Ilā à base d'or et de roses.

Profitez de l'offre exceptionnelle de ce mois de Mars, et bénéficiez de trente minutes d'un soin Ilā au choix offert à la réservation d'un soin de 60 minutes de la marque.

La marque britannique de renom, reconnue pour ses produits organiques de luxe, « Ilā » tire son nom du sanscrit signifiant « la terre ». Ilā est une philosophie décrite comme « Beyond Organic », utilisant les meilleurs ingrédients récoltés dans des régions éloignées et vierges du monde avec des processus éthique et respectueux de la nature

Les trois piliers de l'Alchimie : Le Souffle de Vie, La Table d'Émeraude, et La Fleur de Jeunesse sont un mélange unique de soins by « Ilā » pour le Four Seasons Hotel Casablanca.

www.fourseasons.com/casablanca/spa

RESTAURANT

LE TORERO

Amateurs de cuisine et d'ambiance espagnole, bienvenus au Torero... Situé en plein centre-ville, au rez-de-chaussée de l'iconique Kenzi Basma Hotel, ce nouveau bar restaurant et son personnel attentionné vous accueille chaleureusement dans un cadre hispanique.

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

Vous y passerez un excellent moment à déguster une cuisine espagnole très variée, conçue avec des mets de qualité. Le tout agrémenté d'un live band latino et d'un DJ

Tous les jours de midi à minuit.

35 avenue Moulay Hassan 1er - Casablanca -

Tel : +212 (0) 0522 22 33 23

INVESTISSEMENTS

LIGNE DE CRÉDIT POUR ACCORHOTELS

AccorHotels a annoncé la conclusion d'un accord avec un consortium de 15 banques portant sur la mise en place d'une nouvelle ligne de crédit renouvelable, dont l'un des critères de calcul de la marge sera la performance du Groupe en matière environnementale, sociale et de gouvernance. Cette nouvelle ligne de crédit sur cinq ans remplace la ligne de crédit non tirée de 1,8 milliard d'euros conclue en juin 2014, qui avait été ramenée à 1,2 milliard d'euros après finalisation de la cession d'AccorInvest. Elle est assortie de deux options de renouvellement d'un an (exerçables en 2019 et 2020).

Cette opération permet de renforcer la liquidité d'AccorHotels tout en allongeant la maturité moyenne de ses financements.

A savoir qu'un crédit d'investissements permet le financement d'investissements lourds liés à la création d'une nouvelle activité ou au développement de l'entreprise.



www.accorhotels.com



alpha bio services
Gestion sanitaire de votre environnement

☎ 05 22 25 83 00

🌐 www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

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

 HABITAT

 CULTURE

 INDUSTRIE

SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

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

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






4, Rue Imam Al Aouzi Bd Yacoub El Mansour Maarif Casablanca Maroc. Fax : 0522238840 - info@alphabioservice.ma

MAISON DE LUXE

EXTENSION À VILLA DIYAFA

Située au quartier des ambassadeurs à Rabat, Villa Diyafa est la quintessence de l'art de vivre alliant tradition, modernité et innovation.

Avec dix suites et un pavillon VIP, Villa Diyafa cible une clientèle affaires haut de gamme. Grâce à son service et ses chambres raffinées, Villas Diyafa connaît une demande croissante tout au long de l'année. Afin d'y répondre, une extension de 3700 m² sera ajoutée pour accommoder 27 chambres de luxes et deux salles plénières, le tout dans le respect d'une atmosphère de maison privée. Tout comme le bâtiment existant, cette extension est également inspirée de la vie de Zyriab, virtuose du 9^e siècle, maître de l'élégance et du raffinement.

IMKAN Properties, développeur immobilier et réalisateur de villa Diyafa, a fait appel à de grandes enseignes pour assurer les travaux d'extension conformes aux normes de qualité internationale. IMKAN est une entreprise très attentive à la qualité des constructions et des finitions et accorde une attention toute particulière aux espaces extérieurs et au traitement paysager. Les travaux d'extension de Villa Diyafa seront achevés d'ici fin 2019.

www.villadiyafa.com



PARTICIPATION

ACCORHÔTELS ET AIR FRANCE - KLM

Le groupe hôtelier AccorHotels a confirmé son intérêt pour une prise de participation minoritaire dans la compagnie aérienne Air France-KLM, visant les 14,3% détenus par l'Etat français.

Dans un communiqué diffusé le 3 juin 2018, AccorHotels confirme des réflexions « à ce stade préliminaires quant à la faisabilité du projet et ses conditions de réalisation et qui feront l'objet, le moment venu, de discussions » avec le groupe franco-néerlandais. AccorHotels « a conduit à plusieurs reprises, au cours des dernières années, des discussions avec Air France-KLM en vue de développer notamment des projets digitaux communs et une plateforme commune de fidélisation et de services qui permettraient aux clients des deux groupes, leaders mondiaux du voyage, de bénéficier d'une offre enrichie de services autour de la mobilité à travers le monde. Ces réflexions comportaient l'éventualité d'une prise de participation minoritaire au capital d'Air France-KLM afin de conforter ce projet industriel de croissance », précise le groupe hôtelier.

www.accorhotels.com - airfrance.fr

NOMINATION

CHIEF CULINARY OFFICER

José Silva, Président-Directeur Général de Jumeirah Hotels & Resorts a nommé Michael Ellis au poste de Chief Culinary Officer (Président de la Gastronomie).



La création de ce nouveau poste clé témoigne de la détermination et de l'ambition de Jose Silva d'élever l'expérience gastronomique et d'en faire un des piliers majeurs de la nouvelle stratégie du Groupe hôtelier.

Michael Ellis, Directeur Mondial du Guide Michelin pour l'Europe, l'Asie et les Amériques possède une compréhension inégalée de la restauration internationale. Au sein de Jumeirah Hotels & Resorts, sa mission sera de développer de nouveaux concepts de restauration, recruter de nouveaux talents culinaires, et s'assurer que tous les restaurants du Groupe offrent la meilleure expérience gastronomique du moment et de la destination pour en faire une référence internationale de l'industrie.

www.jumeirah.com

RÉVOLUTIONNEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE LECTURE



SAMSUNG
Galaxy

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



Disponible sur
Papergarden

CUISINE ANCIENNE, CUISINE MODERNE UN DÉBAT DATÉ ?

Publié le 6 juin 2018 par Anne-Sophie Pic, Chef 3 étoiles au Guide Michelin
Anne-Sophie Pic LinkedIn Influencer

Je suis cuisinière depuis 25 ans et je crois pouvoir dire que la cuisine française est riche de sa diversité, de ses différentes traditions régionales, de sa formation, des parcours des chefs, des différentes formes que peuvent prendre les restaurants. Pourquoi toujours opposer les styles de cuisine, les chefs en fonction de leur âge voire de leur sexe ? Pourquoi opposer tradition et capacité à innover ?



Une ode à la diversité de la gastronomie française

La cuisine française bénéficie d'un savoir-faire technique que lui envient de nombreux pays, elle a su théoriser des pratiques culinaires pour en faire un corpus encore enseigné partout dans le monde. Pour autant, être récipiendaire de ce corpus, ne l'empêche pas d'être innovante et audacieuse. L'innovation prend ses racines dans la tradition. Les avant-gardes artistiques sont des rénovations des formes et des contenus,



mais se construisent par rapport à une pensée dominante. De la même manière, je crois beaucoup en la capacité de la cuisine française d'évoluer en permanence, de se nourrir d'influences culturelles diverses, de se réapproprier les codes qui en ont fait le succès au fil des ans. Je voudrais ici illustrer mon propos par quelques unes des pistes que j'explore depuis de nombreuses années.

Les sauces éphémères

La sauce est la pierre angulaire d'un plat, élément fondateur de la gastronomie française. Au-delà de sa fonction de liant, elle est pour moi le lieu d'expression de mes associations de saveurs. Mes plats sont toujours accompagnés de jus, bouillons, consommés, infusions, dashis, sabayon qui, servis au moment, leur donne de l'amplitude aromatique. J'aime aussi l'idée que le convive assiste à la transformation olfactive du plat qui lui est servi. Le plat est une matière vivante de même que la dégustation n'est pas un exercice linéaire. Chaque bouchée doit offrir une sensation gustative différente, tantôt puissante, tantôt délicate, tantôt suave, tantôt amère... La sauce rompt la monotonie de la dégustation, elle réveille, elle lie les ingrédients, elle apporte de la gourmandise.

Mais la sauce n'est pas nécessairement synonyme de beurre, de crème, de longues réductions. Elle peut être une ode à la légèreté et à la complexité aromatique, apporter de la fraîcheur et sublimer la quintessence des goûts.

Ainsi, elle peut être une infusion comme cette infusion au sapin de Douglas, Lapsang Souchong, Buddha Amacha et poivre Timiz. Qui accompagne mes artichauts calices. Les arômes de tabac, de résine et d'herbes rôties du poivre Timiz s'associent parfaitement au côté sous-bois mentholé du sapin de Douglas, à ses notes puissantes et camphrées. Le thé fumé et le côté réglissé, et fruit rouge du Buddha Amacha se marient



parfaitement, ils sont très complémentaires sur une trame boisée.

Elle peut être un bouillon dashi, résultat d'une cuisson courte le plus souvent d'un seul produit – les algues séchées ou kombu, la bonite séchée ou katsuo-bushi, des champignons shiitakés – pour en extraire l'essence et la fraîcheur. Un dashi dont je me sers comme d'une base de sauce, mais que je retravaille pour en sublimer les saveurs. Ainsi, le dashi aux fruits rouges laisse s'exprimer l'acidité des fruits rouges tout en leur apportant une note boisée. Il est obtenu à partir d'une infusion de fraises des bois et de framboises. Le côté fumé de la bonite apporte de la complexité aux fruits rouges, pas seulement de l'acidité mais une autre saveur qui arrive en plusieurs temps et qui se rapproche du boisé.

Elle peut être un sabayon pour accompagner des asperges en lieu et place de la sauce hollandaise, valeur historique de la cuisine française. J'apprécie beaucoup la texture aérienne et légère du sabayon. J'ai dernièrement créé un sabayon aux deux sauges, bergamote, cardamome verte et miel de chardons dont les notes fruitées, épicées, camphrées se marient très bien avec l'asperge verte.

Au final, la sauce peut prendre des expressions très différentes en étant toujours synonyme de gourmandise !

La marinade au sel

J'utilise beaucoup cette technique ancestrale de conservation des aliments par le sel pour aromatiser une viande ou un légume et trouver son juste point de jutosité. Par exemple, je fais mariner les asperges dans un sel de mélilot et camomille matricaire. Cette marinade permet d'activer l'osmose entre le mélilot, la camomille et l'asperge tout en jouant sur sa texture. Elle reste crue mais le sel la cuit légèrement. Elle est ensuite saisie à la plancha ce qui concentre sa jutosité. La cuisson à la plancha permet d'avoir des sucs de cuisson comme pour la cuisson des viandes. Le résultat est très étonnant, sublimant la fermeté et le croquant de l'asperge et la rendant très juteuse.

J'aime beaucoup l'idée de sublimer le végétal en cuisine et je trouve que la marinade au sel permet une aromatisation très délicate et

HISTOIRE

LA CAROTTE ET LA FLEUR D'ORANGER,

FINE GELÉE ET MOUSSEUX À LA CAROTTE,
YAOURT BRASSÉ À LA FLEUR D'ORANGER
ET VOATSIPERIFERY

Tout comme la betterave, la carotte fait partie de nos légumes, un légume particulier et offre un véritable challenge d'association de saveurs. Si simple, si juteux, que de promettre en termes d'accords associés ! Le croquant de la carotte crue et légèrement vinaigrée associé au yaourt parfumé à la fleur d'oranger et au parfum de Voatsiperifery apporte une combinaison de saveurs et de textures suaves et équilibrées. Le côté « froissement gras » du yaourt confère à la carotte son volume, le juteux prolongant les effets de la fleur d'oranger, Bâtonne et croustille.



LE LIVRE BLANC D'ANNE-SOPHIE PIC

L'univers gastronomique du chef Anne-Sophie Pic dans son premier livre de référence.

Avec 45 recettes qui rendent hommage à la légèreté et la finesse de sa cuisine, autour de ses produits de prédilection: poissons nobles, caviar, poivres, alcools forts etc.

Le Livre Blanc d'Anne-Sophie Pic est né de l'envie de proposer une photographie de sa création culinaire à ce jour.

Une photographie de moment, une respiration dans un parcours riche en découvertes et émotions. Ce livre transmet sa recherche de pureté, de simplicité, au travers de recettes de ses restaurants gastronomiques de Valence et Lausanne, respectivement distingués de 3 et 2 étoiles.

Organisé selon 6 chapitres qui expriment sa différence : du jaune acide au rose tendre, de l'iode sous la terre, l'excentricité traditionnelle ou souvenirs contemporains...

Du processus créatif, entre imaginaire, souvenirs et découvertes, au graphisme des plats, Le Livre Blanc permet de dessiner le style d'Anne-Sophie Pic, de comprendre ses associations de saveurs, ses jeux de texture, la lumière incroyable qui habite ses plats.

www.anne-sophie-pic.com/boutique/produit/le-livre-blanc-danne-sophie-pic



porteuse de complexité aromatique. Elle ouvre un terrain de jeu infini en matière d'associations de saveurs.

L'utilisation des alcools

Voilà encore une grande tradition de la cuisine française qui mérite d'être mise à l'honneur. L'alcool joue un formidable rôle d'exhausteur de saveurs et n'est pas réservé à la pâtisserie ou aux plats mijotés. Par exemple, je travaille ce pigeon mariné au géranium Rosat et saké. L'accord géranium Rosat – saké est magique car il joue d'une part sur le côté torréfié, alcool de riz du saké et d'autre part sur le côté floral et légèrement citronné du géranium. Autre exemple, mes tomates sont marinées dans une eau de tomates dans laquelle infusent des feuilles de cassis séchées et des fleurs de sureau. Au moment de les servir, j'ajoute une touche de pastis qui crée de la force en attaque en bouche. Il joue le rôle de note de tête dans un parfum. Cette première note réveille le plat, lui confère de la puissance mais ne se lie pas aux deux autres apportées par le cassis et le sureau. En première intention on a donc ce côté canaille, rustique apporté par le pastis puis la subtilité florale et la complexité aromatique du cassis et du sureau. L'alcool peut donc amener à un plat une plus grande complexité aromatique.

Le lactique

Le lactique est une autre grande caractéristique de la cuisine française : beurre, crème, lait font partie intégrante de l'imaginaire collectif associé à la France. J'ai décidé d'explorer le côté lacté de la cuisine française au travers de la crème glacée. Elle convoque plus un imaginaire autour du sucré que du salé, de la pâtisserie que de la cuisine. Pour autant, elle véhicule l'idée de la gourmandise et je trouve qu'elle apporte une singularité dans un plat salé. Elle a la particularité d'être un excellent support d'associations de saveurs de posséder



une texture onctueuse et surtout... de fondre ! Ce faisant, elle transforme le plat au fil de la dégustation, elle favorise le mélange des saveurs. Elle tient donc une place particulière dans mes créations. J'accompagne par exemple un huître d'une crème glacée livèche-cardamome noire qui amène vivacité végétale très persistante et des notes camphrées et un arrière gout boisé, un peu fumé.

Au final, ce qui est intéressant dans la cuisine française, c'est sa capacité à se réinventer en permanence, en gardant toutefois des valeurs qui lui sont propres. La tradition n'est pas antinomique de la créativité. Comme le disait si bien Jean Cocteau : «La tradition est un mouvement perpétuel. Elle avance, elle change, elle vit.» Notre savoir-faire, notre esprit créatif restent des éléments de différenciation dans la mondialisation, de rayonnement de la France à l'international.



CONSEILS POUR DES VACANCES SANS SOUCI

Un séjour au Maroc ou à l'étranger, entre amis ou en famille, juillet-août est la période des vacances. Mais avant de partir il y a certaines règles à connaître et à respecter pour que vos congés soient réellement un moment inoubliable et que rien ne vienne entraver les plaisirs. Voici nos quelques conseils.

Faites une liste

Ce n'est certes pas une activité particulièrement réjouissante, mais c'est extrêmement pratique pour éviter d'oublier des choses importantes comme une trousse de secours, votre passeport, votre GSM... Gardez tout de même à l'esprit les dimensions de votre bagage : les valises pleines à craquer, ce n'est pas ce qu'il y a de plus agréable.

Ne prenez que ce dont vous avez vraiment besoin

On a souvent peur d'oublier quelque chose et on prend alors trop d'affaires. Essayez de voyager plus léger plutôt que de commencer l'aventure avec un mal de dos et un supplément de bagage à payer à l'aéroport.

Laissez le superflu et les objets de valeur à la maison



Mieux vaut laisser le superflu et les objets de valeur chez vous. Non seulement ils prendraient de la place, mais vous risqueriez également de les perdre ou de vous les faire voler. Essayez de vous passer

de votre ordinateur portable, lecteur mp3 et console de jeu. Bien sûr n'emmener pas vos bijoux, montres de marques ou lingots d'or!

Si vous tenez malgré tout à emmener des objets de valeur, rangez-les le mieux possible en suivant ces quelques conseils :

Médicaments : Les indispensables, où que vous alliez :

- un antalgique-antipyrétique (aspirine, paracétamol, ibuprofène)
- un collyre
- un antinaupathique contre le mal des transports
- un antiseptique cutané en unidoses (plus pratique)
- un hémostatique local et une pommade « anti-bleus »
- des pansements prédécoupés
- des compresses stériles
- des bandelettes de suture adhésives
- une paire de ciseaux et une pince à épiler
- un(e) crème/lait solaires d'indice adapté. un après-soleil
- un dispositif type Aspivenin®, pour les piqûres
- un répulsif contre les moustiques
- une crème contre les démangeaisons



- Ne placez jamais tous les objets au même endroit, sous peine de risquer de tout perdre en même temps
- Rangez soigneusement vos affaires. Vous pouvez les placer dans un coffre-fort dans votre chambre ou à la réception de l'hôtel
- Glissez vos objets de valeur dans un sac banane lorsque vous partez en excursion. Vous garderez du même coup vos papiers et votre argent liquide sous la main (même si ce n'est pas très glamour !)

Protégez votre habitation pendant votre absence

À votre retour de vacances, vous aimeriez retrouver votre nid dans l'état où vous l'avez laissé en partant. Voici quelques recommandations pour assurer la sécurité de votre maison avant de partir :

- Confiez à quelqu'un (voisin, parent ou ami) une clé de votre maison. On ne sait jamais ce qui peut arriver
- Donnez votre numéro à la personne à qui vous confiez la clé, pour lui permettre de vous contacter en cas d'urgence
- Faites en sorte que l'on ne remarque pas votre absence. Laissez les volets ouverts sur la façade apparente
- Mettez les objets de valeur sous clé, par exemple dans un coffre-fort ou une armoire cadenasée



Une fois sur place voici quelques conseils à suivre

Bronzez intelligemment et se protéger du soleil :



- Ne vous exposez jamais entre 10 et 16 heures.
- Portez des lunettes de soleil, un chapeau et un tee-shirt.
- Évitez les parfums sur la peau.
- Buvez de l'eau régulièrement.
- Ne vous savonnez qu'une fois même

si vous prenez plusieurs douches par jour pour vous rafraîchir...

- Rincez-vous après chaque baignade en mer ou en piscine : le sel et le chlore accentuent le dessèchement cutané.

- Appliquez une crème solaire (indice 30 minimum) toutes les 2 heures et après chaque baignade.

- Méfiez-vous des circonstances et fausses impressions, comme les nuages et le vent qui n'arrêtent pas les ultraviolets.

Les conseils pour bien bronzer : L'acquisition du bronzage doit se faire sans coup de soleil pour préserver la peau à long terme.

- Exposez-vous progressivement sur plusieurs jours avec une crème solaire adaptée à votre type de peau et à l'intensité du soleil.

- Allongez le temps d'exposition chaque jour.

Partez tranquilles avec vos enfants

Les trajets sont souvent un moment difficile avec des enfants. Alors mettez tous les atouts de votre côté pour voyager dans de bonnes conditions :

- gardez toujours quelque chose à manger et à boire à portée de main.

- prévoyez des médicaments contre le mal des transports.

Une fois sur place, restez vigilants :

- prévoyez des boissons en abondance pour éviter le coup de chaleur et limiter tout risque de déshydratation.

- au soleil, adoptez, en plus de la crème solaire (à appliquer régulièrement et après chaque baignade), la panoplie : tee-shirt, lunettes et chapeau.

- à la plage n'exposez pas un enfant avant l'âge de 3 ans.

- à la campagne, limitez les randonnées à une demie journée.

- ne laissez pas marcher les jeunes enfants pieds nus n'importe où, pour éviter les piqûres d'insectes et les blessures.

- ne laissez pas un enfant sans surveillance près d'un point d'eau, et équipez-le de brassards.

- respectez les heures des repas.

- gardez les mêmes réflexes de sécurité qu'à la maison : produits



Si vous partez à l'étranger, ajoutez :

- un antidiarrhéique
- un antiseptique intestinal
- un antispasmodique
- un décontaminant pour l'eau
- un laxatif
- un antihistaminique
- un anti-inflammatoire à usage externe
- un anti-acide antigastralgique
- un traitement antipaludéen
- un antibiotique

Pour contrer le décalage horaire

Les longs voyages au cours desquels on traverse des fuseaux horaires peuvent dérégler l'organisme. Aidez votre cerveau à s'adapter plus rapidement à la nouvelle zone horaire en ajustant votre montre au moment d'embarquer dans l'avion. Si vous avez du mal à trouver le sommeil, vous pouvez prendre un supplément de mélatonine 30 minutes avant d'aller au lit. L'organisme produit naturellement cette hormone au cours de la nuit, envoyant ainsi le signal qu'il est temps de mettre le corps au repos. Pour stimuler naturellement la production de mélatonine, inspirez par une narine, puis expirez par l'autre et répétez à l'inverse.

nocifs, objets dangereux et petits objets pouvant être avalés hors de portée des enfants, manches de casseroles tournés vers l'intérieur, ...

- Avant de boucler votre valise, pensez à prendre votre trousse médicale :

Pour éviter que les vacances ne virent au scénario catastrophe, mieux vaut avoir sous la main le nécessaire. Soyez prévoyant et composez une trousse à pharmacie qui vous accompagnera tout au long de votre périple. Et prévoyez la crème solaire et les lunettes de soleil !

- N'oubliez pas vos papiers : carte CNSS, carnet de vaccination, carte de groupe sanguin, dernières ordonnances.

Sur la route

- Des pneus bien gonflés : des pneus à bonne pression, cela veut dire une plus grande sécurité -les risques d'éclatement sont réduits- et des économies -en évitant la surconsommation de carburant.

- Ne pas oublier les pauses : un bâillement, une raideur dans la nuque, ce sont les signes de la somnolence. Dans ce cas-là, une pause de 15 à 20 minutes, voire même une petite sieste, suffit à se remettre d'aplomb. Et il vaut mieux s'arrêter de conduire toutes les deux heures, pour limiter le risque d'accident.

Pour une journée d'été sans souci

Attention aux voleurs à la tire dans les endroits fort fréquentés, comme les transports en commun, les rues commerçantes, les festivals, ...

Verrouillez toujours bien votre véhicule et ne laissez aucun objet de valeur en vue.

Vous enfourchez votre vélo ? Cadenassez-le correctement et attachez-le à un objet fixe.

Soyez prudent avec le feu : un accident lors d'un feu de camp ou bbq est vite arrivé.



PESTANA CR7 CRISTIANO RONALDO OUVRE SON HÔTEL

Si l'on savait déjà sans aucun doute que Cristiano Ronaldo affectionnait particulièrement Marrakech, des rumeurs courraient depuis quelques temps sur un investissement conséquent de la star dans la ville rouge ! C'est donc maintenant sur et certain, Ronaldo aura bien son hôtel à Marrakech ! La légende vivante du football, Cristiano Ronaldo, signe donc l'ouverture de son premier hôtel Pestana CR7 en Afrique (lancement prévu pour 2019) et il sera situé sur M Avenue !



M Avenue, dont le lancement est prévu pour fin 2019, est une nouvelle « avenue jardin » située au cœur de Marrakech. Ce projet unique de promotion immobilière, adjacent au Four Seasons Resort Marrakech, verra la création d'un nouveau centre-ville qui redynamisera la Ville Rouge et offrira une combinaison novatrice de propriétés, notamment des résidences privées Four Seasons, l'hôtel Pestana CR7, des boutiques, des restaurants, des cafés, des bureaux, des galeries d'art et des lieux d'exposition. La vision du projet est d'en faire une destination internationale tendance pour le design, la mode, les loisirs et la culture. Pestana CR7 Lifestyle Hotels est une coentreprise appartenant à Cristiano Ronaldo et à la plus grande chaîne d'hôtels du Portugal. CR7 représente le numéro de maillot de Cristiano Ronaldo. Il s'agit de la première chaîne hôtelière lancée par une célébrité sportive, dont le concept est original et raffiné, et dont les hôtels sont situés dans des endroits exceptionnels. M





Avenue à Marrakech est la dernière destination proposée, après Lisbonne et Funchal (île de Madère) et les ouvertures prochaines de Madrid et New-York.

Les hôtels Pestana CR7 Lifestyle ciblent la « génération Y » qui souhaite apprécier de bons moments, se détendre, travailler, jouer, manger et boire. L'hôtel Pestana CR7 de M Avenue à Marrakech disposera de 168 chambres et de deux restaurants, un centre d'affaires, un centre de remise en forme, un spa et une piscine.

« Nous sommes enchantés de l'alliance entre M Avenue d'une part, et Cristiano Ronaldo et le groupe Pestana Hotel d'autre part. M Avenue est propice à la création d'expériences uniques et la découverte de nouveaux talents. Nous sommes donc très heureux d'accueillir Cristiano Ronaldo, ce talent formidable, ainsi que l'hôtel Pestana CR7 Lifestyle, sur cette nouvelle M Avenue de Marrakech », a déclaré Nabil Slitine, PDG de Downtown Hotel Corporation/M Avenue.

Nous suivrons pour vous la pose de la première pierre de l'hôtel et reviendrons prochainement sur ce projet d'exception.

m-avenue.ma
pestanacr7.com



VORONEZH MARRIOTT

L'HÔTEL DES LIONS DE L'ATLAS EN RUSSIE

Au sud de la Russie, implanté à quelques pas de la rivière Voronej, l'hôtel Voronezh Marriott Hotel dévoile un fascinant concept au cœur d'un des quartiers les plus culturels, scientifiques et économiques de la région russe du Tchernoziom. L'établissement accompagne les voyageurs dans la découverte de cette destination florissante et offre les commodités et services haut de gamme nécessaires à chacun.

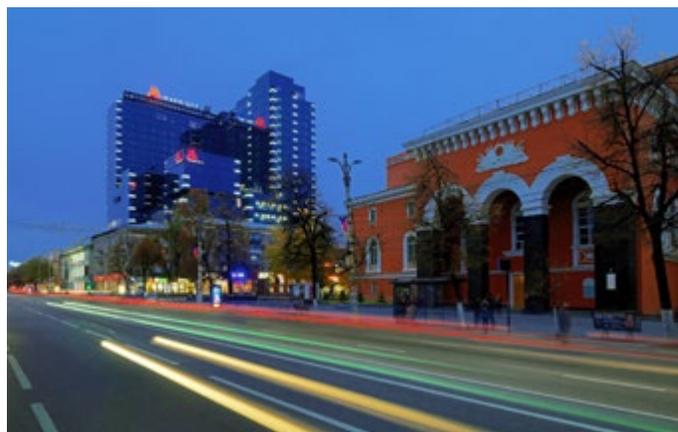
C'est là qu'on logé les Lions de l'Atlas pendant la coupe du monde de football en Russie.

Marriott Hotels, la marque signature de Marriott International, fait ses débuts à Voronej avec l'ouverture de Voronezh Marriott Hotel. Situé au sud de la Russie, sur la rivière Voronej, la ville est un important centre culturel, scientifique et industriel dans la région. Cette dernière ouverture renforce le portefeuille d'hôtels de Marriott International à travers le pays, améliorant la qualité de la scène hôtelière à Voronej.

« L'ouverture de Voronej Marriott Hotel souligne notre engagement à développer notre portefeuille d'établissements en Russie, » a déclaré John Licence, Vice-Président des marques Premium & Select en Europe, Marriott International. « Marriott Hotels s'engage à améliorer l'expérience voyage tout au long du séjour. Avec ce nouvel établissement, nous espérons accompagner les voyageurs dans la découverte de cette destination florissante ».

Au centre de Voronej, à seulement quelques minutes des attractions culturelles, Voronezh Marriott Hotel compte 221 chambres élégantes aux nuances chaleureuses et aux matériaux naturels, créant une atmosphère moderne et accueillante. Ceux qui séjournent en chambres et suites exécutives auront accès au M Club Lounge, un espace où prendre le petit-déjeuner, siroter diverses boissons ou profiter de snacks gratuits, toute la journée. Côté restauration, l'hôtel propose le Grill & Grain, qui sert les meilleures viandes séchées et fruits de mer, en plus d'une impressionnante sélection de whisky et de vins. Le restaurant méditerranéen Olea sert des produits locaux et saisonniers en plus de sa pizza cuite au four à bois toute la journée, tandis qu'Avenue 38 propose café et pâtisseries le matin avant de devenir THE place to be le soir, avec une vue spectaculaire sur le centre-ville de Voronej.

Situé au huitième étage et surplombant la ville, les espaces de conférences et de réunions de l'hôtel s'adaptent à tous types



d'évènements. Avec une surface totale de 1.000 m², les neuf salles modernes possèdent des fenêtres panoramiques qui offrent des vues époustouflantes. La grande salle de bal de six mètres de haut peut accueillir jusqu'à 550 invités et s'adapte aux occasions grâce à ses murs modulables.

Quelques détails

Les chambres sont équipées d'une télévision à écran LCD, d'un coffre-fort, d'un minibar et de matériel de repassage. Du thé et du café sont proposés fournis gratuitement. Les salles de bains privatives sont pourvues d'un peignoir, d'un sèche-cheveux et d'articles de toilette gratuits.

Le Marriott Voronezh propose aussi un service d'enregistrement mobile, un centre d'affaires ouvert 24h/24, une blanchisserie, des distributeurs automatiques de billets, un service de concierge et

L'hôtel est situé dans le quartier préféré des voyageurs visitant Voronezh (selon les commentaires clients indépendants).

Cet établissement a également été bien noté pour son excellent emplacement à Voronezh ! Les clients en sont plus satisfaits en comparaison avec d'autres établissements dans cette ville.

Les couples apprécient particulièrement l'emplacement de cet établissement. Ils lui donnent la note de 9,4 pour un séjour à deux.



Le Voronezh Marriott Hotel est situé dans le centre-ville, à proximité des principales attractions, des bureaux d'entreprise et des sites culturels (dont la cathédrale Blagoveshchensky, le quai Admiralteyskaya, le musée Ivan Bunin, le musée d'art Voronezh et le musée Arsenal).



un salon exécutif.

La salle de sport de l'hôtel est accessible 24h/24.

Le restaurant Olea sert le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Au Grill&Grain, vous pourrez savourer des steaks et différentes marques de whisky. Le bar du hall Avenue 38 offre le cadre idéal pour prendre un verre après le dîner.

Le Marriott Voronezh Hotel possède également 9 grandes salles de conférences pouvant accueillir des réunions d'affaires, des mariages et d'autres événements privés.

Une connexion Wi-Fi est disponible gratuitement dans l'ensemble des locaux.

Les entreprises ont la possibilité d'y organiser des événements grâce un espace dédié de 1.000m². Situé au 8ème étage, il comporte 9 salles de conférence offrant toutes une vue sur la ville. De plus, la salle de bal, d'une capacité de 550 participants, peut au besoin être divisée en plusieurs espaces.



Voronezh Marriott Hotel
La nuitée est actuellement affichée
à partir de 4606 rub (env. 66€)
Revolution Avenue 38
Voronej 394000
Russie
Tel : +7 473 207-00-00

LA TABLE DU MARCHÉ

ENFIN UNE ADRESSE AU COEUR DE CASABLANCA

Le Groupe Hivernage Collection annonce l'ouverture officielle de son enseigne internationale de renom : La Table du Marché, dans un emplacement des plus prisés de Casablanca.

Décoration chic et trendy, ambiance cosy et business à la fois, l'enseigne préférée des amateurs des bonnes saveurs, s'offre 850 m² carrés de surface dans un cadre raffiné et central.

Pouvant accueillir plus de 220 couverts pour ravir les papilles de ses convives, le nouveau restaurant du Groupe Hivernage Collection, situé sur l'avenue de Bourgogne, a nécessité quatre mois de travaux d'aménagement dont l'investissement total s'élève à plus de 20 Millions Dirhams, et pour lequel il a fallu recruter et former 70 nouveaux collaborateurs aux standards de la maison.

Référence gastronomique à Marrakech, la carte se promène entre le répertoire français avec des classiques réinventés, des propositions créatives et des spécialités marocaines revisitées. Pensée par le grand chef Fouad Zorgui pour raviver les papilles de ses convives, le nouveau restaurant casablancais a joué cette fois la carte de l'innovation et de l'originalité, en introduisant la technique de cuisson à la braise, tant appréciée par les fins gourmets.

Avec cette nouvelle ouverture, le groupe Hivernage Collection vient renforcer sa stratégie de développement dans le secteur de la restauration portant ainsi le nombre de ses restaurants opérationnels à six. A noter que 3 autres adresses seront ouverts au courant de cette année dont une au nouveau terminal 1 de l'aéroport Med V à Casablanca et 2 à la nouvelle marina de Tanger. De la table gastronomique, à la boutique gourmande, en passant par le service traiteur, le Groupe entend bien se positionner aujourd'hui comme leader de la restauration haut de gamme au Maroc.

Toutes les tables du marché

La Table du Marché Marrakech

Une référence gastronomique de Marrakech, la fameuse Table



du Marché, incontournable restaurant de Marrakech, où le chef décline avec simplicité une véritable mosaïque de saveurs issues de la gastronomie française et marocaine pour l'enchantement du palais des gourmands.

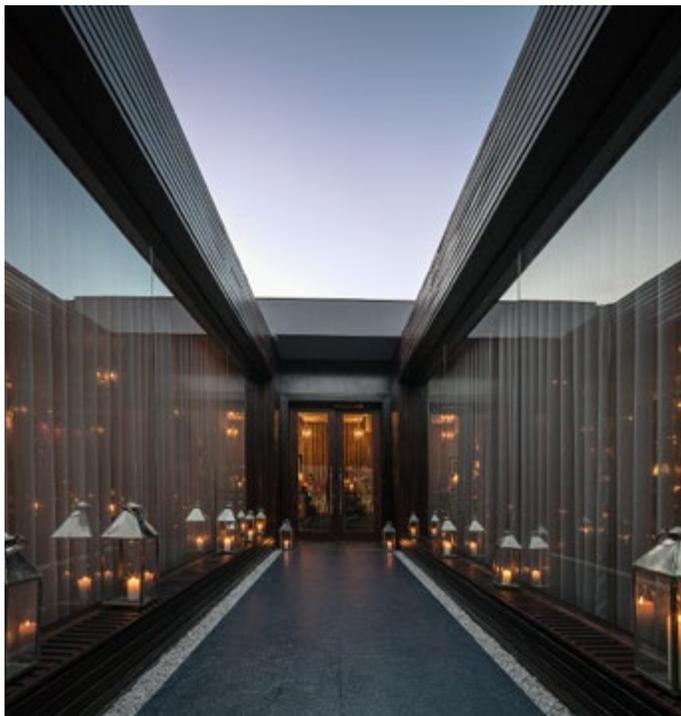
La Table du Marché Casablanca

Installée au cœur du Casa green Golf Club face à la forêt de Bouskoura, le Club House est signé par La Table du Marché. On



apprécie l'ambiance de ce lieu authentique et propose chaque jours les services du restaurant gastronomique qui présente la célèbre carte du restaurant de Marrakech, une boutique avec une sélection de dégustation dédiée à la gourmandise, un salon de thé et un immense bar Lounge offrant une vue imprenable sur le parcours de golf et les lacs pour ceux qui veulent s'évader dans cet oasis de calme. C'est ainsi une conjugaison d'atmosphères capable de répondre à toutes douceurs, du petit-déjeuner jusqu'en soirée.

La Table du Marché M'Diq



Adresse exceptionnelle, cadre exceptionnel ! Après 10 ans d'expérience et de succès à Marrakech, la Table du Marché prend le large et s'installe à M'Diq. Dans un décor et environnement à couper le souffle celle que les habitués appellent « La Table » vous propose de profiter à nouveau de ses talents mais cette fois, les pieds dans l'eau, face à la Méditerranée.

La Table du Marché Rabat

La Table du Marché revisite le prestigieux Royal Club Equestre Dar Es Salam de Rabat, l'ancien chalet de bois rénové et modernisé préserve l'esprit chaleureux et mythique des lieux. La présentation



de nos mets incontournables sont en harmonie avec la carte où elle rassemble toutes les recettes qui ont fait la réputation de la Table du Marché à Marrakech aux saveurs méditerranéennes, avec comme nouveauté, le grill barbecue. Notre boutique salon de thé vous accueille tout au long de la journée pour une pause gourmande ou un tea time donnant vue sur le parcours équestre ainsi que tous les dimanches autour d'un brunch où les menus sont réinventés en fonction des saisons.

Aéroport Menara Marrakech

Votre dernière escale gourmande avant de quitter le Royaume. Retrouvez toutes les saveurs de La Table du Marché Marrakech avant votre départ.

Le restaurant La Table du Marché et La Boutique de la Table du Marché s'installent à l'aéroport de Marrakech Menara dans la zone d'embarquement et vous propose de profiter de toutes ses saveurs originales et de prolonger le plaisir et l'expérience de Marrakech.

A propos du Groupe Hivernage Collection

Fondé en 2004 par M. Ahmed Bennani PDG du groupe, Hivernage Collection reste une entreprise marocaine discrète, à forte valeur ajoutée économique et sociale. Le groupe emploie en effet plus 850 collaborateurs, et a investi durant les 5 dernières années plus de 110 millions de dirhams pour l'amélioration et le développement de ses différentes activités. Un développement qui se poursuit vers une stratégie nationale et internationale axées sur l'innovation et la création de valeur.



LATITUDE 33

LA SAISON PRINTEMPS / ETE

Le restaurant chic et branché en bord de piscine du Four Seasons Hotel Casablanca Latitude 33, a ouvert ses portes pour la saison printemps / été depuis le mois d'avril dernier. Le restaurant al fresco, dont le nom est inspiré de la localisation géographique de Casablanca sur le 33ème parallèle, offre un nouveau menu que ses invités pourront déguster en se relaxant au son apaisant de l'Atlantique.

Cette année le menu savoureux créé par Chef Exécutif Guillaume Blanchard, offre une sélection d'entrées fraîches dont la salade de crevettes à la mangue épicée de saté et accompagnée de guacamole au yuzu. Profitez d'un large choix d'hors d'œuvres incluant le trio de tartares (citron-thon, framboise-saumon et pomme-verte, loup de mer).

Le restaurant propose une expérience gustative mettant en avant les produits de l'Atlantique avec des plats succulents comme le plateau signature de fruits de mer composé d'huitres, crevettes, rillettes d'ombrine, et ceviche de dorade. Les invités pourront également déguster des grillades de poisson ou le fameux mixed grill de viandes.

La nouveauté de cette année est la pizza qui saura faire plaisir aux jeunes invités de l'Hôtel. Pour terminer cette expérience gustative en beauté, les invités pourront goûter aux créations du Chef Pâtissier Exécutif Thierry Metee plus particulièrement le vacherin à la vanille et aux fruits rouges.

Ouvert tous les jours pour le déjeuner, les invités pourront aussi profiter des espaces extérieurs. Pour les professionnels qui sont à la recherche d'une évasion du cadre du bureau, ils pourront profiter d'un déjeuner business décontracté avec la possibilité de réserver pour un maximum de 12 personnes.

Horaires d'Ouverture:
Déjeuner de 12h à 17h
du Lundi au Vendredi
Contact de réservation :
+212 (0) 5 29 07 36 80



SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

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



LOOK DEEPER

Paris



**Le rendez-vous mondial
de l'innovation alimentaire**

21 -25 OCTOBRE 2018
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7200 exposants

109 pays représentés / **21 secteurs** produits

Plus de **2500 produits innovants** présentés

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis    

Conception: **bug** *Economisez 15% par rapport au tarif sur place en commandant votre badge sur www.sialparis.com

© Images by  www.stockfood.com

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



Cfia

CARREFOUR DES FOURNISSEURS
DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

LE SALON DES TECHNIQUES ET SOLUTIONS POUR L'AGROALIMENTAIRE

25 ^{AU} 27 2018
SEPTEMBRE

CENTRE INTERNATIONAL DE CONFÉRENCES
ET D'EXPOSITIONS DE CASABLANCA

MAROC HUB VERS L'AFRIQUE

- 5 000 VISITEURS
- 300 EXPOSANTS
- 40 PAYS

- ÉMISSIONS TV
- TROPHÉES DE L'INNOVATION
- RENDEZ-VOUS B TO B

INGRÉDIENTS & PAI | ÉQUIPEMENTS & PROCÉDÉS | EMBALLAGES & CONDITIONNEMENTS
QUALITÉ & HYGIÈNE | STOCKAGE & MANUTENTION

Mehdi LAACHACH

Chef de Projets

Tél. : +212 (0) 5 22 43 96 05

mllaachach@cfcim.org

www.cfia-maroc.com

Sous l'égide

Royaume du Maroc
Ministère de l'Industrie,
de l'Équipement, du Commerce
et de l'Économie Numérique



المملكة المغربية
وزارة الصناعة
والتجارة
والتكنولوجيا
والمعدات



Organisateurs



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC

Partenaires Médias



JobMédiaire: DiplôNews

