

30MAD / 5€ / 6\$

Juillet - Août 2018 - N°86

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

NORMALISATION
ISO 22000:2018

JUS DE FRUITS
Comment s'y retrouver?



Newrest

Sécurité des aliments = priorité absolue



Campagne agricole

Une année record



Question du mois

Comment fabrique t'on la glace sur les bateaux de pêche?



VOTRE CHEMIN MÈNE AU SOMMET ET VOUS EN ÊTES L'ACTEUR.

Chaque année, 27 450 employés DACHSER aident au transport de 80 millions d'envois à travers le monde. Une prouesse impressionnante qui nécessite les meilleurs esprits. Nous offrons aux forts potentiels et aux jeunes professionnels des opportunités excellentes afin de façonner l'avenir de la logistique.

Chez DACHSER, vous serez en mesure d'agir comme un entrepreneur au sein de l'entreprise. Vous pourrez bénéficier de hiérarchies horizontales, d'un environnement professionnel sain et d'une culture d'entreprise qui combine une attitude amicale avec une expertise et des technologies innovantes.

Êtes-vous prêts à nous rejoindre ?

ÉDITO

N°86



Cet été devrait encore voir des records d'affluences dans les villes touristiques et chacun devrait tirer son épingle du jeu. Hôtels, restaurants, cafés et bars, spas, discothèques, ... tout le monde est fin prêt pour recevoir la clientèle internationale, les Marocains Résidant à l'Étranger et les touristes nationaux. Tous les indicateurs semblent au vert. Comme l'année dernière, l'augmentation des nuitées, et du taux d'occupation devrait se poursuivre à Marrakech, Casablanca et Agadir. N'oublions pas que ces performances ont toujours un impact positif sur les recettes en devises.

Dans ce numéro d'été, Resagro vous propose une série d'articles variés et en lien avec l'actualité.

Côté agriculture nous nous sommes intéressés aux résultats définitifs de la dernière campagne agricole et à la logistique du marché des céréales, en constante évolution.

Côté agroalimentaire, nous avons voulu savoir ce qui se cachait derrière les jus de fruits et notamment leurs appellations puis nous sommes allés faire un tour sur les bateaux de pêche artisanale pour voir comment était fabriquée la glace servant à conserver les poissons.

Nous vous proposons également un article consacré à l'ISO 22000:2018, publié en juin dernier, qui spécifie les exigences relatives aux systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Cet ISO, révision

de l'ISO 22000:2005, prend en compte les dernières tendances et exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires. En outre, elle apporte une réponse aux nouveaux défis auxquels l'industrie agroalimentaire

est confrontée. Elle satisfait également à la nécessité croissante de bénéficier de systèmes de sécurité des denrées alimentaires fiables et durables.

Côté HoReCa et vacances obligent nous vous donnons 10 astuces, grâce à Kapersky lab, pour des vacances cyber-sécurisées, des conseils pratiques pour que votre séjour soit des plus agréables et pour éviter les tracasseries administratives, la liste des destinations étrangères qui ne nécessitent pas de visas.

Toute l'équipe de Resagro vous souhaite d'excellentes vacances et vous donne rendez-vous en septembre pour son numéro de rentrée.

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

JUILLET - AOÛT 2018

03 éditio

06 périscope

12 Nouveaux Produits

14 Jus de fruits : Comment s'y retrouver?

18 Boissons estivales pour déstocker les graisses

20 Les normes ISO

22 ISO 22000:2018

24 Newrest : sécurité des aliments = priorité absolue

26 La fabrication de la glace sur les bateaux de pêche

30 Évolution du contexte économique extérieur

34 Campagne agricole : une année record

36 Marché des céréales : logistique en évolution continue

38 Recettes selon Koutoubia

40 Les news

46 Nouveaux Matériels

48 Tyab Bladi : gastronomie marocaine à l'honneur

50 Voyager sans visa : + de 60 destinations

52 Agrotourisme : découvrir le Maroc autrement

56 Conseils pour des vacances sans soucis

60 10 astuces pour des vacances cyber-sécurisées

62 Be Live Marrakech

66 Boccaccio : un classement mérité





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    

DÉVELOPPEMENT DURABLE

FORD CONFIRME SON ENGAGEMENT

En 2010, le Bureau de Ford chargé de la qualité environnementale avait annoncé un objectif : réduire les émissions de dioxyde de carbone de l'entreprise provenant des opérations de fabrication de 30% par véhicule produit d'ici 2025.

Dans son 19ème rapport annuel sur le développement durable, Ford Motor Company annonce avoir atteint son objectif de réduction des émissions de CO2 provenant de la fabrication et ce, huit ans plus tôt que prévu, réduisant ainsi les émissions globales de dioxyde de carbone de l'entreprise de 30% par véhicule.

Pour cela, les travaux de Ford sur la conservation de l'énergie ont joué un rôle majeur dans la réalisation de l'objectif, notamment dans l'amélioration des procédés de peintures, l'éclairage LED, la consolidation des usines et les nouvelles installations éco énergétiques - et bien plus encore

De plus, le programme révolutionnaire de Driving Skills for Life (DSFL) « pour Elle » lancé cette année en Arabie Saoudite, conçu spécialement pour les femmes, souligne la volonté de Ford de devenir l'entreprise de mobilité la plus fiable au monde en faisant partie intégrante des communautés dans lesquelles il opère.



www.ford-maroc.com

UNION EUROPÉENNE

NOUVEL ACCORD DE PÊCHE

Le Maroc et l'Union européenne (UE) ont signé leur nouvel accord de pêche marquant ainsi la fin de trois mois de négociation.

Ce protocole d'entente permettra à 128 navires européens d'effectuer des captures dans les eaux territoriales marocaines contre une contrepartie de 52 millions d'euros, soit une hausse de 30% par rapport au précédent montant (40 millions d'euros).

Par ailleurs, l'accord prévoit que le volume des prises, le niveau des débarquements obligatoires ainsi que les catégories de pêche resteront inchangés.

Un autre point de ce protocole permet aussi aux populations des zones concernées de bénéficier de services sociaux de base, d'infrastructures, de projets de développement et de garantir la durabilité des ressources halieutiques. Le poulpe et la crevette ont été ainsi écartés de la liste des espèces faisant objet de capture dans le cadre dudit accord.

Pour rappel, le Maroc possède une superficie marine de 1,1 million de km² avec un potentiel halieutique évalué à 1,5 million de tonnes par an.

La pêche contribue pour 3% du PIB.

Espoir Olodo pour l'Agence Ecofin

CERTIFICATION

ISO 18295-1 POUR COMDATA

Comdata, leader mondial du Management des Interactions & des Process Clients, est la première entreprise à être certifiée ISO 18295-1 par AFNOR Certification.

La norme européenne EN 15838 (socle de la NF 345 Relation Client) est suppléée à compter du 31 mars 2019 par la nouvelle norme internationale ISO 18295 qui se décline en deux parties : ISO 18295-1 réservée aux centres de contacts et ISO 18295-2 réservée aux donneurs d'ordre.

La norme ISO 18295-1, nouvelle référence du marché, s'applique à tous les facteurs influant sur la qualité de la Relation Client. L'objectif est de proposer un meilleur niveau d'Expérience Client en s'assurant que l'ensemble des moyens et méthodes mis en oeuvre permet de répondre efficacement aux exigences clients. La démarche qualité a toujours été au coeur de la stratégie de développement de Comdata. La certification ISO 18295-1 s'inscrit parfaitement dans cette dynamique qualitative et atteste l'atteinte des meilleurs standards du marché en matière de Relation Client.

www.comdatagroup.com

L'ADN Transport

Le 1^{er} Réseau interconnecté



● DB Schenker

Europe(including Russia)

approx. 75 500 employees



Contactez nous !

Agence Casablanca



00 212 529 035 203

Agence Tanger



00 212 5 39 342 111/112



Land Transport
430 Locations



Air Freight
700 Locations



Ocean Freight
600 Locations



Contract Logistics
750 Locations

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

DOUBLE DISTINCTION

POUR AWB

Lors de la cérémonie de remise des Awards de l'excellence du prestigieux magazine anglais Euromoney, « Euromoney Awards for Excellence 2018 », c'est le groupe Attijariwafa bank qui a remporté le prix de la « Meilleure banque au Maroc », par Euromoney, magazine international de référence des marchés financiers du monde depuis 1992. Le Groupe a également décroché le prestigieux prix de la « Meilleure banque de la TPME en Afrique ».

Selon le magazine, Attijariwafa bank a connu une année de croissance remarquable et s'est distinguée grâce à une performance financière solide en augmentant considérablement ses revenus et ses actifs, ainsi que sa portée géographique, notamment en Afrique et aussi en ayant une capacité d'adaptation à la réglementation et aux conditions changeantes et parfois difficiles du marché et / ou aux besoins des clients.

Attijariwafa bank a démontré également sa capacité à atteindre ses objectifs stratégiques, en matière d'innovation et du digital en développant de nouveaux systèmes de paiement électronique, des processus de prêt numérisés.

En ce qui concerne le prix de la « Meilleure banque de la région pour les TPME »,

Attijariwafa bank a su démontrer un engagement exceptionnel envers les besoins des petites et moyennes entreprises au cours des 12 derniers mois en matière de financement, de conseil, initiatives commerciales, de gestion de trésorerie et de croissance.

www.attijariwafabank.com



BMW

LANCEMENT DE LA GAMME HYBRIDE

Au-delà de la commercialisation de la gamme hybride de BMW, Smeia importateur exclusif de la marque BMW au Maroc a, de nombreuses fois, confirmé son engagement pour la cause environnementale

lors de divers événements dont la COP22, en s'y associant en tant que partenaire officiel.

Lors de la dernière édition du salon Auto-expo 2018 en avril dernier, une partie du stand BMW a été réservée à la gamme Hybride ; deux nouveaux modèles ont été présentés en avant première à savoir la BMW 530e et la BMW 740Le.

En effet, Smeia attendait le moment opportun pour lancer la tant attendu gamme iPerformance. Ce choix s'est confirmé suite aux récentes évolutions sur le marché marocain en termes d'incitations fiscales ainsi qu'à la mise en place de l'infrastructure de recharge sur le réseau autoroutier national. La gamme BMW iPerformance est un concentré des dernières technologies hybrides de BMW conjuguées à tout ce qui définit la marque en termes de confort, luxe et plaisir de conduire.

La nouvelles BMW 530e et la BMW 740e, sont dorénavant déjà disponibles à la vente dans tout le réseau Smeia, les clients peuvent essayer ces modèles grâce à la mise à disposition de voitures de démonstration. Le positionnement prix choisi est " l'Hybride au prix du diesel ", pour le bonheur des férus des véhicules Hybrides et de technologies de pointe.

www.bmw.ma



ÉOLIEN

INVESTISSEMENTS À DAKHLA

Brookstone Partners, un fond de private equity basé à New York, va construire un parc éolien de 900 mégawatts (MW) à Dakhla. La société compte réaliser cette infrastructure pour produire de l'énergie à usage personnel mais aussi dédiée à la blockchain. Le montant total du projet devrait dépasser 3 milliards de DH. En premier lieu, le fonds américain compte investir 100 millions de dollars pour réaliser une première phase du projet (36 MW) dès 2019. Brookstone a en effet fondé "Soluna", le site qui abritera le parc éolien proposé, après avoir acquis des droits sur le terrain auprès d'Altus AG.

D'après le fonds américain, ce parc éolien permettra d'alimenter ses activités de minage de crypto-monnaie et de blockchain avec l'énergie qui sera générée. Le minage désigne la validation d'une transaction réalisée en devise virtuelle. Le fonds travaillera notamment avec son partenaire Soluna qui développe des centrales à énergie renouvelable dédiées à l'informatique haute densité sur site. Le site phare de Soluna à Dakhla est de classe 1, avec des vents atteignent plus de 35 km à l'heure, ce qui en fait l'un des sites de plus haute qualité au monde.



© L'Economiste

PALMERAIE DE TATA

LA RECONSTITUTION

Développement Rural et des Eaux et Forêts a reçu à Rabat un groupe formé de député de la région du Souss Massa et d'élus locaux et acteurs de la société civile de la province de Tata au sujet de l'incendie ayant touché une partie de la palmeraie dans les oasis Tarmazigh et Aguerd sur 80 hectares.

Cette rencontre à laquelle ont pris part le président de la région du Souss Massa, et les représentants des départements de l'agriculture et des eaux et forêt, a permis aux représentants locaux de décrire de manière exhaustive la situation dans la palmeraie et les besoins exprimés par les agriculteurs et éleveurs.

Le Ministre de l'Agriculture a annoncé à ce sujet un programme visant la reconstitution des 80 hectares touchés. Il comprend plusieurs mesures à savoir :

- la mise en place d'un programme de distribution d'orge aux éleveurs touchés ;
- le lancement des travaux de nettoyage du périmètre concerné ;
- le remplacement par les services du ministère des palmiers incendiés et irrécupérables à l'aide de nouveaux plants ;
- la mise en place d'un programme d'irrigation dans la zone touchée afin de permettre à l'oasis de se reconstituer ;
- la mise en place d'un programme d'aménagement de pistes permettant de faciliter l'accès à l'oasis.

Lors de cette rencontre, le ministre a également donné ses instructions aux services concernés d'étudier la mise en place d'un nouveau périmètre extensible de palmier de 1500 hectares dans la province. Ce projet a pour objectif d'ouvrir de nouvelles opportunités de développement et la création d'activités génératrices de revenus pour les populations locales.



abs

alpha bio services
Gestion sanitaire de votre environnement

05 22 25 83 00

www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

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



SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES

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



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

AID AL ADHA 1439

LES PRÉPARATIFS

Dans le cadre des préparatifs de l'Aid Al Adha 1439 (2018), M. Aziz Akhannouch, Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, accompagné du Secrétaire Général du Ministère et du Directeur Général de l'ONSSA, s'est réuni courant juin 2018 avec les représentants de l'Ordre National des Vétérinaires (ONV).

A l'issue de cette réunion, et après échanges d'avis au sujet des principales causes ayant entraîné le verdissement de certaines carcasses ovines de l'Aid Al Adha (2017), en l'occurrence, l'éventuelle utilisation frauduleuse des fientes de volailles dans l'alimentation des ovins et des caprins engraisés et à l'usage illicite, par certains engraisseurs et /ou intermédiaires de substances et de médicaments non autorisés chez les animaux, tous les membres du Conseil National de l'ONV présents, ont montré leur volonté à collaborer efficacement avec l'ONSSA pour la réussite de son plan d'action Aid Al Adha 1439 (2018).

En effet, les membres du Conseil National de l'ONV, conscients de leur rôle dans la protection de la santé aussi bien publique que animale, se sont engagés à doubler d'effort durant toute la période de l'AID pour :

- Sensibiliser les vétérinaires à collaborer davantage avec les services de l'ONSSA en les informant, en temps réel, de toute pratique illicite en matière d'utilisation et de commercialisation des médicaments et substances non autorisés d'une part, et de toute utilisation frauduleuse des fientes de volailles dans l'alimentation des animaux préparés à l'abattage à l'occasion de Aid Al Adha d'autre part ;
- Sensibiliser leurs éleveurs à adhérer au programme de préparatifs de AID AL ADHA lancé par le ministère ;
- Renforcer le contrôle de l'usage et de la traçabilité des médicaments vétérinaires ;
- Inviter les services de Douanes et des Autorités locales à renforcer le contrôle de la commercialisation des médicaments de contrebande et substances non autorisés.

En marge de cette réunion, plusieurs dossiers concernant la profession vétérinaire ont été discutés et présentés à Monsieur le Ministre qui a assuré de son soutien les membres de l'ONV.

Cette réunion a également été l'occasion de convenir du lancement de discussions et de programmes réguliers d'échange pour le traitement des aspects concernant la promotion de la profession vétérinaire afin de continuer pleinement à la protection du cheptel et de la santé publique.



AUTOMOBILE

INVESTISSEMENTS CHINOIS

Le Maroc et le groupe chinois Citic Dicastal ont signé à Rabat une convention d'investissement pour la réalisation d'un projet industriel portant sur la production de jantes aluminium, nécessitant un investissement de 350 millions d'euros et permettant la création de 1.200 emplois.

En vertu de cette convention d'investissement l'implantation de Citic Dicastal au Maroc se fera en deux phases, à Kénitra puis à Tanger. Le Groupe développera ainsi ses activités à l'Atlantic Free Zone, à Kénitra avec un démarrage de production prévu en fin 2019, puis renforcera sa présence au Maroc à travers une nouvelle implantation à Tanger Tech.

Ce projet d'envergure portera sur une capacité annuelle de production de 6 millions de pièces, dont une part de 90% sera destinée à l'exportation.

www.dicastal.com/en

INAUGURATION

UNE USINE POUR FURUKAWA ELECTRIC

Le groupe Furukawa Electric a inauguré, en mai dernier, la première usine du groupe en Afrique et au Moyen Orient. L'ouverture de cette usine répond au besoin de satisfaire la forte demande en câbles à fibre optique et s'inscrit dans la stratégie de développement du groupe qui vise à augmenter de 20% sa capacité globale de production en 2018. Furukawa Electric ambitionne ainsi d'être le premier fournisseur mondial de solutions à base de fibre optique.

La création de cette nouvelle unité qui s'étale sur 31.000 m² a nécessité un investissement de 200 millions de Dirhams et permettra la création de 200 emplois qualifiés. Afin de favoriser le transfert de compétences et le partage d'expertise, les employés ont été formés aux États-Unis, en Amérique latine et en Allemagne.

www.furukawa.co.jp/en

OÙ EN EST-ON?

INTERDICTION DES SACS EN PLASTIQUE

Deux ans après l'adoption de la loi 77-15, le sac en plastique interdit d'usage est définitivement banni des segments de la moyenne et grande distribution et du commerce de proximité organisé qui recourent désormais à des alternatives pratiques, conçues et calibrées pour répondre à leurs besoins spécifiques.

En effet, la demande en produits alternatifs s'est considérablement accrue et l'offre des entreprises a suivi le rythme. La production de sacs non tissés est passée de 1,8 à 3,2 milliards de sacs et celle des sacs tissés de 1 à 1,2 milliard de sacs durant la deuxième année de mise en œuvre de la loi.

Le programme d'accompagnement à la reconversion des entreprises impactées mis en place a bénéficié à 25 entreprises éligibles sur 29 candidates avec une prime globale de 65,4 millions de dhs. Ce qui a permis non seulement le maintien des emplois impactés mais aussi la création de 600 nouveaux postes. 19 autres entreprises ont bénéficié de l'appui du Programme Imtiaz pour la production de solutions alternatives. Le montant global alloué à ces dernières se chiffre à 52,4 millions de dhs.

Toutefois, l'utilisation de sacs interdits persiste dans les souks et le commerce ambulant et non organisé qui s'approvisionnent auprès de réseaux clandestins et de la contrebande. 89,9 tonnes de sacs ont été saisies au niveau des postes frontaliers et 757 tonnes dans des unités et ateliers clandestins, lors des 682.467 opérations de contrôle effectuées. 3.826 infractions ont été constatées par procès-verbaux transmis aux Procureurs du Roi et 757 jugements ont été prononcés avec des amendes d'un montant global de 5 millions de dirhams.

Pour renforcer le contrôle, la réglementation en vigueur a été étoffée. Ainsi, la soumission à licence des importations de polyéthylène, matière première servant à la production de sacs interdits, a permis de réduire sensiblement le volume importé. 28495 tonnes ont été importées de janvier à mai 2018 contre 41368 tonnes durant la même période de 2017, soit une réduction de 31%. Le recours à des matières premières alternatives a été, par ailleurs, constaté lors des contrôles effectués qui ont mis en évidence l'utilisation par les unités clandestines de plastique récupéré dans les décharges, ainsi que de matières premières hautement toxiques et nuisibles à la santé servant à la base à la production d'emballages de produits industriels divers.



GROWING INTO THE FUTURE TAKING CARE ADDING VALUE

**SOLUTIONS.
TOGETHER.**

SOLUTIONS POUR:

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

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



Transport

Traitement de semences

Tri Électronique

Stockage

**CIMBRIA MAROC**

TEL. +212 522 60 62 52

PORTABLE: +212 677 07 32 58

E-MAIL: HFA@CIMBRIA.COM



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

CIMBRIA.COM

JUVAMINE

MORPHOLOGIE

Juvamine innove cette année avec sa gamme « Morphologie » : une gamme pleine de fraîcheur avec une charte graphique très féminine et originale, promettant un produit adapté à la morphologie de chacune. Une innovation qui devrait sortir avant l'été et nous a déjà séduit par son marketing. Les actifs restent eux assez classiques et sont pour la plupart issus de plantes ayant déjà fait leurs preuves [guarana, thé vert, maté, fucus, cassis,...].



BYOCITE

BUM BUM BRÛLEUR

Le laboratoire Biocyte nous fait voyager avec un produit ciblant les postérieurs rebondis. Le complément alimentaire « Bum Bum » vient compléter la gamme spécial fessiers du même nom. Cette dernière est composée d'un élastique pour faire du sport, un draineur et une crème raffermissante. Un programme aux couleurs ensoleillées qui nous fait voyager jusqu'au Brésil. Les ingrédients sont d'ailleurs là pour le rappeler: ananas, maté du Brésil, guarana... Un marketing réussi et ultra-ciblé qui pourrait séduire les plus rêveuses.

CLÉMASCIENCE

POMEOL MINCI FLORA



OENOBIOL

CAPTEUR 3 EN 1

Oenobiol propose un « capteur 3-en-1 » qui, outre les promesses minceur classique, promet également un rééquilibrage de la flore intestinale avec un effet prébiotique.



Clémascience lance « Pomeol Minci Flora » avec de lourdes promesses comme la « régénération de la flore minceur » avec son complexe de prébiotiques. Des produits au statut de dispositif médical avec une plus grande liberté d'allégation ... et des promesses alléchantes !



ARKOPHARMA

LIPOFEINE

Chez Arkopharma, c'est un complément alimentaire qui fait son entrée dans le segment minceur, avec un nouveau produit pour la gamme Lipoféine. Un produit intéressant avec des extraits de thé vert et d'ortosiphon, plante originaire d'Asie que l'on voit rarement dans les produits. Ces extraits végétaux sont accompagnés des souches probiotiques. Arkopharma signe là un produit qui pourrait tout à fait trouver sa place au milieu des nombreux produits minceur grâce à un joli mix plantes / probiotiques.

THALGO

ACTIV

Côté draineurs, les produits fleurissent au printemps ! Les consommateurs à la recherche de produits naturels seront servis avec les petits nouveaux de l'année 2018, notamment Thalgo et un draineur pour le moins original puisqu'il capitalise sur des ingrédients marins, sa spécialité. En regardant la composition de plus près, les plantes classiques sont toujours présentes (Cassis, Maté, Prêle), mais une algue vient compléter le tout pour séduire les adeptes de la tendance marine.



FORTEPHARMA



Chez Forte pharma, un petit nouveau vient compléter la gamme minceur existante déjà bien étendue. Xtra Slim 700 met en avant de nombreux arguments pour séduire le consommateur : 700 calories par jour, 4 gélules par jour, 1 mois. Un programme alléchant soutenu par des preuves scientifiques pour rassurer le consommateur. Forte Pharma mise sur le curcuma, épice toujours aussi tendance, mais aussi sur la tendance marine avec le wakamé, et le konjac, grand classique des produits minceur.

LEADER SANTÉ

DR SMITH EXPERT

Les draineurs de Dr Smith Expert, la marque des laboratoires Leader santé propose des produits en toute simplicité sur des extraits de plantes (artichaut, thé vert, guarana...) avec des parfums gourmands (grenade, ananas, thé pêche).



*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*


www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

JUS DE FRUITS : COMMENT S'Y RETROUVER ?

Entre les jus de fruits 100 % pur jus, les jus « à base de concentré », les nectars, les smoothies, ... on n'est pas toujours très sûr d'opter pour le bon choix. Et surtout, on ne sait pas vraiment ce que l'on boit.

L'offre est très importante dans nos rayons de supermarché et il est souvent difficile de s'y retrouver.

Voici quelques éléments pour vous aider à choisir le jus qui vous convient.



Pur jus 100 %, jus de fruits à base de jus concentré, nectars, boissons aux fruits ou encore smoothies, et maintenant les jus bio, que cachent vraiment ces dénominations et comment s'y retrouver ?

Chaque appellation répond à des niveaux très précis de teneur en fruits tels que définit par des normes.

1- Les purs jus contiennent 100% de pur jus de fruits : ils sont produits par simple pressage du fruit. Aucun ajout.

- obtenus à partir d'une simple pression des fruits mûrs, sains et frais.

- aucun traitement thermique.

- «les purs jus» ne doivent contenir aucun ingrédient supplémentaire

- ingrédients autorisés : sucre, jus de citron, pulpe, minéraux et vitamines

- la mention « sucré » doit être inscrite en cas d'ajout de sucre

- aucun additif autorisé, ni colorant, ni conservateur

2- Les jus à base de concentré : teneur en fruits 100 %. Reconstitué avec la quantité exacte d'eau extraite lors de la concentration.

- la matière première est un jus de fruits pressé dont on a retiré 80% d'eau ;

- la reconstitution se fait au moment du conditionnement.

- La mention « à base de concentré » doit être claire et lisible

3- Les nectars de fruits :

- matières premières : jus ou purée de fruits (25 à 50 %), eau et sucre (jusqu'à 20 % du produit fini)

- l'indication de la teneur en fruits doit être précisée

4- Les boissons aux fruits : minimum 10% de fruits. Ce ne sont pas des jus de fruits, mais elles en ont un peu le goût. Elles peuvent



Les jus de fruits bio

Pour être sûr qu'un jus est vraiment bon, il doit être :

- extrait à froid et jamais chauffé (non pasteurisé, non centrifugé)

- il doit contenir 100% de fruits entiers (pas de concentré, de purée ou d'additifs)

- il doit bien sûr être réalisé avec des fruits bio certifiés issus de cultures biologiques.

- il doit porter la mention "bio" sur l'emballage.

être plates ou gazeuses et contiennent, en plus du concentré ou de la pulpe de fruit, des arômes, des conservateurs et des sucres ajoutés.

Comment s'y retrouver dans les allégations nutritionnelles ?

1- Multivitaminés : les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentré et les nectars se déclinent en version multivitaminée. Cette appellation n'est pas réglementée, chaque marque propose sa recette contenant de 3 à 12 vitamines selon les produits.

2- Teneur garantie en vitamine C : le jus de fruits contient naturellement une teneur élevée en vitamine C (c'est le propre des agrumes), il n'y a donc pas eu d'ajout de vitamine C.

3- Teneur garantie en minéraux : les apports en calcium et magnésium sont très variables d'un produit à l'autre. Il faut lire les étiquettes.

4- Teneur garantie en fibres : certaines marques proposent des jus avec 8 g de fibres pour 250 ml soit le 1/3 des apports recommandés. Ces boissons sont atypiques car les jus ne sont pas des vecteurs naturels de fibres.

5- Sans sucres ajoutés : garantit que le jus contient seulement les glucides du fruit.

Ainsi :

- les jus d'agrumes contiennent environ 8 à 10 g de glucides pour 100 ml ;
- les jus d'ananas et de pommes : 11 à 12 g de glucides pour 100 ml ;
- les jus de raisins ou de fruits rouges : 15 à 16 g de glucides pour 100 ml

Quels sont les bienfaits des jus de fruits ?

Les fruits et légumes sont des sources essentielles de minéraux, d'oligo-éléments, de fibres, de vitamines et d'antioxydants. Même si d'un point de vue nutritionnel les jus de fruits ne sont pas équivalents aux fruits eux-mêmes, ils en restituent cependant bon nombre de bienfaits :

- l'eau : boire un à deux jus de fruits par jour contribue au besoin d'hydratation de l'organisme.
- les fibres : les jus pulpés et les fruits mixés apportent une quantité non négligeable de fibres, indispensables pour un bon transit intestinal.
- le sucre : les jus de fruits apportent des sucres qui fournissent à l'organisme de l'énergie rapidement disponible.
- les vitamines et oligo-éléments : la plupart des jus en contiennent en quantités importantes, en particulier la vitamine

Bon à savoir

Quelque soit le type de jus de fruits, une fois que l'emballage est ouvert, sa conservation n'est que de quelques jours (4-5) au réfrigérateur.



C. Un verre de jus d'orange de 200 ml apporte 60 mg de vitamine C et couvre ainsi les apports journaliers recommandés pour cette vitamine.

- les antioxydants : les fruits contiennent des antioxydants, molécules permettant de lutter contre l'action néfaste des radicaux libres impliqués notamment dans les processus de vieillissement cellulaire et l'apparition de cancers. Les jus de fruits fournissent également ces antioxydants : bêta-carotène dans le jus de carotte, lycopène dans le jus de tomate, polyphénols dans le jus de raisin, etc.

La folie des jus détox

Manque d'énergie, exténué, ballonné... un bon nettoyage du corps est le bienvenu.

Le principe d'une cure de jus détox est d'éliminer toutes sortes de nourriture pendant plusieurs jours, voir quelques semaines



Jus d'orange industriel ou cola, même combat!

Le jus d'orange industriel aussi sucré que le coca Qui l'eut cru ?

Pourtant, les chiffres sont là : pour 100 ml de jus d'orange, on a 10 grammes de sucre. Sachant qu'un verre de taille normale a un volume de 200 ml, un verre de jus d'orange équivaut à 20g de sucre. Soit 4 morceaux de sucre.

Or le cola comporte 10,6 g de sucre pour 100 ml.

Soit exactement la même teneur en sucre que le jus d'orange.



Tetra Pak® Artistry

Tetra Pak lance Tetra Pak® Artistry : une nouvelle gamme d'effets pour les matériaux d'emballages destinée à permettre aux fabricants agroalimentaires de donner une nouvelle vie à leurs produits (aliments et boissons).

Cette gamme a pour ambition de permettre aux marques de capter l'attention des consommateurs sans avoir besoin de changer de format ou d'investir dans de nouveaux équipements.

L'offre actuelle proposée par Tetra Pak comprend :

- Tetra Pak® Reflect : pour incorporer des effets holographiques sur l'emballage
- Tetra Pak® Metallized : pour créer un effet métallique
- Tetra Pak® Craft : pour donner à l'emballage l'aspect naturel du carton fait de fibres de bois.

D'autres effets sont en cours de développement, dont notamment la Tetra Pak® Sculpt, une surface de texture embossée pour une expérience consommateur innovante.

L'ensemble des effets sera disponible sur la majorité des formats d'emballages Tetra Pak, et proposés aux clients dans le monde entier.



et de consommer uniquement des fruits et des légumes sous forme de jus. Sont ainsi éliminés au quotidien tout ce qui est réputé nocif pour la santé tels l'alcool, le café ou les plats trop gras.

Il est bon de savoir qu'une cure de jus détox apportent entre trois et cinq fois plus de vitamines, de minéraux et d'enzymes que des jus de fruits classiques.

Drainants, assainissants, amincissants... les jus detox minceur sont un véritable atout santé puisqu'ils permettent de dégraisser les organes en charge d'éliminer les graisses et les toxines hors de l'organisme.

Attention, un vrai jus détox doit être obligatoirement composé de fruits... et de légumes!

Le jus de tomate

Ne l'oublions pas, du point de vue botanique, la tomate est bel et bien un fruit. Elles sont riches en eau, en vitamines et en minéraux, ainsi qu'en composés phytochimiques.

Elles sont d'excellentes sources de vitamines C, B3, B6, K, de bêta-carotène, et elles procurent les minéraux suivants : potassium, phosphore, calcium, fer, zinc et sélénium.

Elles contiennent également de nombreux acides organiques comme l'acide citrique et l'acide malique, qui leur confèrent leur saveur caractéristique.

Les graines et la peau de la tomate sont de bonnes sources de fibres.

La chair des tomates rouges quant à elle contient un antioxydant puissant, le lycopène, pigment de la famille des caroténoïdes responsable de sa couleur rouge.

Comme elle contient des antioxydants en grandes quantités, des acides organiques et d'autres nutriments essentiels, la tomate est un véritable concentré de santé.

Certains de ses bienfaits sont connus depuis des siècles, d'autres n'ont été découverts que récemment, et il est probable que la recherche en démontrera de nouveaux.





Verre, plastique, carton, quel emballage choisir?

Les jus de fruits présentent généralement trois principaux conditionnements : le verre, le plastique et la brique cartonnée. Le choix est surtout lié à son aspect recyclable.

Le verre :

Avantages : Très bien trié, cet emballage est le plus recyclé de tous (72 %). Recyclable à 100 % et quasi-indéfiniment.

Inconvénients : La fabrication du verre est extrêmement énergivore, même quand il est recyclé. Une grande quantité d'énergie est nécessaire pour son transport (par son poids et son encombrement). Le cycle de vie d'une bouteille de verre entraîne une acidification accrue de l'air.

Le plastique :

Avantages : Assez bien trié (51 %). La fabrication d'une bouteille en plastique produit moins d'acidification de l'air que ses concurrentes.

Inconvénients : Les bouteilles plastiques sont issues du pétrole, une ressource non renouvelable et dont l'extraction est très



Les smoothies

Ce sont des boissons à base de fruits mixés. Sa texture est à mi-chemin entre le jus et la compote. Il peut y avoir un rajout de jus de fruits, d'eau, de yaourt, de lait ou de sucre, selon les marques. Les smoothies ne sont pas soumis à la réglementation qui concerne les jus et nectars. Il faut donc faire attention, car certains peuvent contenir une forte quantité de sucre ajouté.

Ils contiennent de par leur texture plus de fibres que les jus et donc facilitent le transit intestinal. Cependant, ils ne peuvent remplacer un fruit frais, car la texture solide du fruit frais permet d'obtenir un effet de satiété plus important.

Les vitamines apportées par les jus de fruits

- La vitamine A : d'origine végétale, on la trouve principalement dans les fruits verts et jaunes (citrons, pamplemousses,) ou orange (mangues, oranges,). Elle y est présente sous forme de caroténoïdes qui se transforment partiellement en vitamine A dans l'organisme.

- La vitamine B9 : présente dans certains fruits (orange, goyave, papaye,).

- La vitamine C : les principales sources de vitamine C sont les fruits et légumes crus, ainsi que les pommes de terre. Cette vitamine est facilement oxydable et très sensible à la chaleur et aux rayons ultraviolets, c'est pour cela qu'il est indispensable de conserver les jus de fruits frais maison à l'abri de l'air et de la lumière.

- La vitamine E : Elle est présente en particulier dans le kiwi, l'abricot, la framboise. Cette vitamine est sensible à l'oxydation (l'air).

Les minéraux apportés par les jus de fruits sont principalement le magnésium et le potassium.

Les antioxydants apportés par les jus de fruits sont principalement les polyphénols et les caroténoïdes.

polluante. Tous les plastiques ne sont pas recyclables, seuls le PET (bouteille) et le PEHD : polyéthylène haute densité (flacon) le sont.

Le carton :

Avantages : Composée majoritairement de carton (75 %). Vidée et aplatie, le transport en est favorisé.

Inconvénients : Matériau composite, la brique est difficilement recyclable. Afin de ne pas être assimilée aux journaux, la brique nécessite un tri complémentaire, donc un coût supplémentaire. S'ils peuvent être consommés tout au long de l'année, les jus de fruits font partie des boissons stars de l'été, du petit déjeuner à l'apéritif, sans oublier en pique-nique ou pour se rafraîchir à la plage.

De plus, ils sont de plus en plus plébiscités pour leurs vertus dépuratives.

Cependant, boire des jus ne remplace évidemment pas la consommation de légumes et fruits frais bio, de saison, et, autant que possible, produits localement, mais ils en sont un bon complément, sous une forme pratique.



QUELLES BOISSONS ESTIVALES FAUT-IL BOIRE POUR DÉSTOCKER LES GRAISSES?

En été, boire des boissons qui drainent les tissus, c'est joindre l'utile à l'agréable. Découvrez quelles sont les meilleures boissons estivales.

L'eau



Ça va de soi, c'est clair. Mais l'eau est super importante, et on a parfois tendance à la négliger, pour des boissons plus sucrées qui nous donnent l'impression de nous désaltérer. On vous assure : rien de tel que l'eau pour s'hydrater et faire du

bien à notre organisme. Petit plus : l'eau de source reste encore la meilleure eau pour aider à éliminer les toxines !

La citronnade



De l'eau, des glaçons et du jus de citron pressé, la citronnade reste le cocktail idéal pour détoxifier et drainer l'organisme tout en apportant fraîcheur et hydratation.

La richesse du citron en vitamine C et en antioxydants amène en

outre tonus et vitalité.

Choisissez des citrons bios de préférence.

La limonade maison



On connaît très bien les bienfaits du citron. A défaut de se faire une cure en buvant un verre d'eau citronnée tous les matins, on peut aussi se préparer une grande jarre de limonade sans sucre (on peut le remplacer par de la stevia pour ceux qui craignent l'acidité du citron), pleine de glaçons pour la fraîcheur, avec de petites rondelles de citron et de l'eau gazeuse, et se servir un petit coup dès qu'on en a envie !

Le thé vert aux épices



Le thé vert est un puissant antioxydant qui draine les tissus et favorise le déstockage des graisses.

Le boire chaud en été augmente la température du métabolisme, ce qui entraîne une dépense énergétique plus grande.

En l'associant à des épices, qui ont également un effet thermique, l'effet est décuplé.

Les infusions



Les infusions peuvent aussi bien se consommer chaudes que froides.

Elles permettent de se réhydrater tout en se faisant plaisir et d'éviter les calories.

Infusées à chaud ou à froid, les possibilités de tisanes glacées sont

infinies : menthe, romarin, thym, hibiscus, citron, verveine, mais aussi fruits et légumes tels que morceaux de pommes, concombres, fruits rouges, etc.

Le jus d'ananas



L'ananas, grâce à la broméline qu'il contient, favorise le drainage du tissu adipeux en décomposant les protéines et en favorisant leur digestion. Le jus d'ananas ne fait donc pas maigrir à proprement parler mais il aide à déstocker. Il peut être consommé sous forme de jus à l'aide d'un

extracteur à jus.

Le jus de guarana



Le guarana, également appelé guaranine ou cacao brésilien, a, grâce à sa forte teneur en caféine, un effet sur le métabolisme des graisses et limite les fringales.

Son jus se vend dans les commerces bios le plus souvent ou dans

certaines grandes surfaces.

Attention cependant, il est déconseillé d'en boire le soir pour éviter les problèmes d'endormissement.

Le jus de raisin.



Le jus de raisin est un ingrédient naturel qui est chargé de vitamine C, et qui contribue à augmenter le métabolisme de votre corps. Ce détoxifiant est excellent pour le foie, et permet de perdre du poids facilement. Pour réaliser votre boisson

détox à partir de raisin, il vous suffit de laver vos fruits et de les mixer pour y récolter le jus. En diluant le tout avec un peu d'eau, vous obtenez un délicieux jus à boire chaque matin pendant le petit-déjeuner.

Le lait de coco



Le lait de coco est LA boisson naturelle à consommer par excellence. Excellent stimulant pour le métabolisme, chargé d'électrolytes, sa consommation est souvent conseillée aux personnes qui souffrent

de problèmes d'estomac et d'ulcères. Boire deux verres de lait de coco quotidiennement fournit donc toute l'énergie nécessaire pour une journée entière. De plus, le lait de coco accélère le métabolisme et aide à éliminer toutes les toxines produites dans le corps.

Le jus détox



En combinant plusieurs aliments détox, il y a de quoi se faire un bon jus qui aide à éliminer les toxines de notre organisme ! Une idée sucrée pour vous accompagner tout l'été : 2 pommes + 1/3 d'ananas + 2 kiwis + 2 nectarines. Elle est non seulement nutritive, mais elle élimine aussi la rétention d'eau. A adopter d'urgence.

Le smoothie au son d'avoine



Avec quelques fruits rouges, du lait végétal et du son d'avoine, il y a de quoi se faire un smoothie délicieux ! Le son d'avoine regorge de propriétés brûle-graisse et les fruits rouges sont antioxydants !

Le smoothie au poivron



Le poivron, en raison de sa faible teneur en calories (21 calories pour 100g) et de sa richesse en fibres est le légume estival idéal à consommer en jus. Il stimule le transit intestinal et favorise l'élimination.

Ses grains doivent être éliminés complètement avant de le passer en centrifugeuse. La peau peut être ôtée également pour éviter d'éventuels problèmes de digestion. Pour cela, passez le poivron peau vers le haut quelques minutes au four, la peau s'enlèvera ainsi plus facilement.

Le gaspacho menthe-concombre



Les gaspachos sont à l'honneur en saison estivale. En optant pour un gaspacho à base de concombres et de menthe, l'élimination des tissus gras sera optimale. Le concombre est très faible en calories et favorise la digestion. La menthe quant à elle, possède également des vertus digestives et antispasmodiques, ce qui renforcera les effets positifs du concombre sur la ligne.

Le gaspacho de tomates



Le gaspacho de tomates est un incontournable en été. La tomate, riche en lycopène, permet de « nettoyer » l'organisme, notamment des mauvaises graisses. En cas de fringale, elle possède en outre un fort pouvoir rassasiant.

Pour plus de gourmandise, une pincée de sel de céleri y sera ajoutée.

Remerciements à Audrey Dulieux pour ses conseils

NORMES ISO

ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une organisation internationale non gouvernementale, indépendante, dont les 161 membres sont les organismes nationaux de normalisation. Par ses membres, l'Organisation réunit des experts qui mettent en commun leurs connaissances pour élaborer des Normes internationales d'application volontaire, fondées sur le consensus, pertinentes pour le marché, soutenant l'innovation et apportant des solutions aux enjeux mondiaux.

Qu'est-ce qu'une norme ?

Les Normes internationales sont des rouages indispensables. Elles établissent des spécifications de premier ordre pour les produits, les services et les systèmes dans une optique de qualité, de sécurité et d'efficacité. Elles jouent un rôle prépondérant pour faciliter le commerce international.

L'ISO a publié plus de 22.206 normes internationales et publications associées qui couvrent la quasi-totalité des secteurs de l'industrie des technologies à la sécurité des denrées alimentaires, et de l'agriculture à la santé. Les Normes internationales de l'ISO ont un impact partout, pour tous.

Comment sont élaborées les normes ?

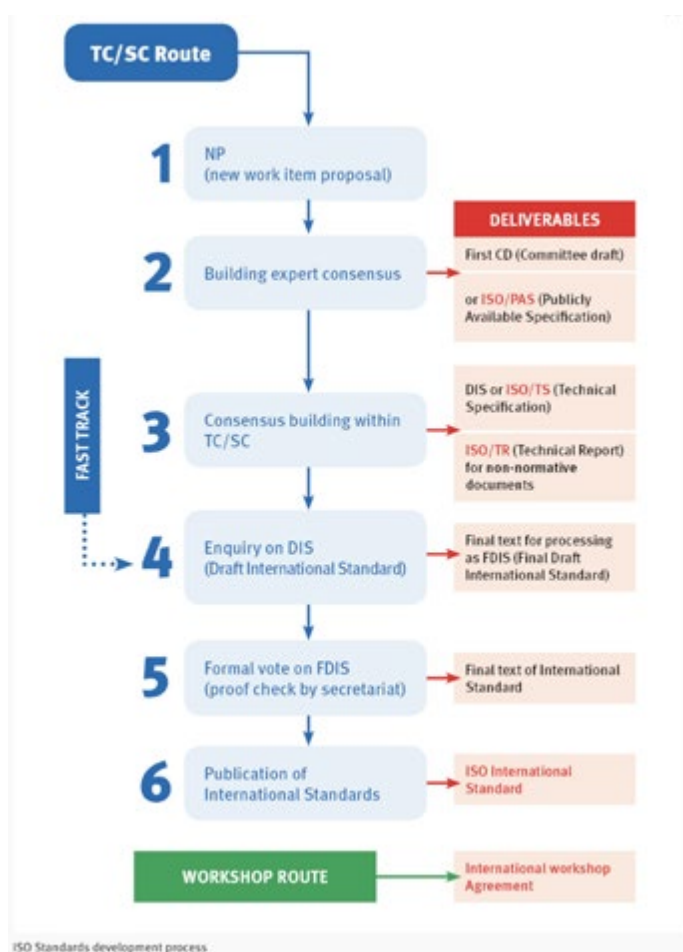
À l'image de l'exécution d'une symphonie, l'élaboration d'une norme repose sur la collaboration d'une multitude de personnes. Le rôle de l'ISO s'apparente à celui du chef d'orchestre, tandis que les experts techniques indépendants les instrumentistes forment l'orchestre.

Les experts constituent un comité technique responsable d'un domaine donné. Le processus débute par l'élaboration d'un projet répondant à un besoin spécifique du marché. Ce projet est ensuite diffusé en vue de recueillir des observations, puis examiné de manière approfondie.

Le processus de vote est la clé du consensus. Lorsque ce dernier est atteint, le projet est en bonne voie pour devenir une norme ISO. En l'absence d'accord, le projet est alors modifié et soumis à un nouveau vote.

De la soumission d'une première proposition à la publication finale, l'élaboration d'une norme s'étend généralement sur trois ans.

Le diagramme ci-après expose en détail les principaux stades du processus d'élaborations.



Les principes de l'élaboration des normes

1. Les normes ISO répondent à un besoin du marché

Il n'appartient pas à l'ISO de lancer l'élaboration d'une nouvelle norme. L'ISO répond à une demande exprimée par l'industrie ou d'autres parties prenantes comme les associations de consommateurs. En règle générale, un secteur ou un groupe signale l'intérêt d'une norme au membre de l'ISO pour son pays, qui en fait alors part à l'ISO. Les coordonnées des membres nationaux sont rassemblées dans la liste des membres.

2. Les normes ISO sont fondées sur une expertise mondiale

Envie de participer à l'élaboration des normes ?

Les normes ISO ont toujours été élaborées par ceux qui les utilisent.

Que vous soyez consommateur ou acteur de la branche concernée, vous pouvez contribuer à la prochaine génération de normes.

Par exemple, vous pouvez ainsi avoir une longueur d'avance en accédant à des informations qui pourraient bien modeler le marché de demain, votre entreprise peut avoir son mot à dire lors de l'élaboration des normes, et cela aide à maintenir l'ouverture du marché.

Les normes ISO sont élaborées par des groupes d'experts venant du monde entier, qui forment des groupes plus grands : les comités techniques. Les experts négocient les normes dans leurs moindres détails, y compris leur champ d'application, leurs définitions clés et leur contenu. Pour en savoir plus, consultez la liste des comités techniques.

3. Les normes ISO sont le fruit d'un processus multipartite

Les comités techniques sont constitués des experts des industries concernées, mais aussi des représentants d'associations de consommateurs, des milieux universitaires, des ONG et des gouvernements.

4. Les normes ISO se fondent sur un consensus

L'élaboration des normes ISO s'inscrit dans une démarche consensuelle et les observations des parties prenantes sont prises en compte.

Les normes les plus connues

ISO 9001 Management de la qualité

La famille ISO 9000 couvre les divers aspects du management de la qualité et comprend certaines des normes les plus connues de l'ISO. Elles offrent des lignes directrices et des outils aux entreprises et aux organismes qui veulent que leurs produits et services soient constamment en phase avec ce que leurs clients demandent et que la qualité ne cesse de s'améliorer.



Bureau Veritas

Créé en 1828, Bureau Veritas est un leader mondial des tests, de l'inspection et de la certification (TIC), délivrant à ses clients des services à haute valeur ajoutée afin de les aider à répondre aux défis croissants liés à la qualité, à la sécurité, à la protection de l'environnement et à la responsabilité sociale. Partenaire de confiance, Bureau Veritas offre des solutions innovantes, allant au-delà de la simple conformité aux normes et aux réglementations, afin de réduire les risques, d'améliorer les performances et de promouvoir un développement durable. Les valeurs clés de Bureau Veritas incluent l'intégrité et l'éthique, l'indépendance et l'impartialité, l'orientation client et la sécurité au travail. Bureau Veritas est reconnu et accrédité par les plus grands organismes nationaux et internationaux. www.bureauveritas.ma

En moyenne 8 réunions de l'ISO ont lieu, quelque part dans le monde, chaque jour ouvrable de l'année. De plus en plus, la voie électronique est privilégiée, ce qui accélère l'élaboration des normes et limite le coût des voyages.

ISO 22000 Management de la sécurité des denrées alimentaires

La famille ISO 22000 de Normes internationales traite du management de la sécurité des denrées alimentaires.

Les produits alimentaires dangereux peuvent avoir des conséquences graves et le management de la sécurité des denrées alimentaires aide les organismes à identifier et à maîtriser les dangers liés à cette sécurité. Alors qu'aujourd'hui bon nombre de produits alimentaires franchissent régulièrement les frontières nationales, des Normes internationales sont indispensables pour garantir la sécurité des chaînes mondiales d'approvisionnement en denrées alimentaires.

ISO 14000 Management environnemental

La famille de normes ISO 14000 donne des outils pratiques aux entreprises et aux organisations de tous types qui souhaitent maîtriser leurs responsabilités environnementales.



Le nom ISO

Parce que le nom "Organisation internationale de normalisation" aurait donné lieu à des abréviations différentes selon les langues (« IOS » en anglais et « OIN » en français), ses fondateurs ont opté pour un nom court : « ISO ». Ce nom est dérivé du grec *isos*, signifiant « égal ». Quel que soit le pays, quelle que soit la langue, la forme abrégée du nom de l'organisation est par conséquent toujours l'ISO.

ISO 22000:2018

MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Garantir des produits sûrs, de la ferme à l'assiette, en mettant en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène et en assurant la traçabilité des denrées alimentaires à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement est essentiel pour l'industrie agroalimentaire.

Depuis la première publication de la norme ISO 22000 en 2005, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement ont été confrontés à de nouveaux défis en matière de sécurité alimentaire. Dès lors, la révision de la norme s'imposait.

La révision d'une norme ISO est un processus usuel : tous les cinq ans, les normes sont réexaminées afin d'établir s'il est nécessaire de les réviser, pour s'assurer qu'elles restent aussi pertinentes et utiles que possible pour les entreprises.

ISO 22000:2018, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, définit la marche à suivre par un organisme pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à cette sécurité afin de garantir que les denrées alimentaires peuvent être consommées en toute sécurité.

À qui s'adresse ISO 22000 ?

ISO 22000 est applicable à tout organisme de l'industrie agroalimentaire, quels que soient sa taille et son domaine d'activité. Conçue pour être utilisée de manière autonome ou intégrée dans les processus de management existants d'un organisme, la norme adopte la même structure-cadre (HLS) que d'autres normes de systèmes de management ISO, telles qu'ISO 9001 (management de la qualité).

Quels sont les avantages de cette norme pour mon entreprise ?

ISO 22000 permet aux organismes de mettre en oeuvre un système de management de la sécurité des denrées alimentaires qui contribue à améliorer leur performance globale en la matière.

Les avantages potentiels découlant de l'application de la norme incluent :

- La capacité à fournir constamment des services et des produits alimentaires sûrs et conformes aux exigences légales et réglementaires applicables.
- Une meilleure gestion des risques dans les processus de sécurité des denrées alimentaires.



• Des liens étroits avec le Codex Alimentarius des Nations Unies, qui propose aux pouvoirs publics des lignes directrices en matière de sécurité des denrées alimentaires.

Pourquoi une révision ?

Toutes les normes ISO sont régulièrement réexaminées en vue de leur révision éventuelle pour s'assurer qu'elles conservent toute leur pertinence pour le marché. ISO 22000:2018 prend en compte les dernières tendances et exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires. En outre, elle apporte une réponse aux nouveaux défis auxquels l'industrie agroalimentaire est confrontée. Elle satisfait également à la nécessité croissante de bénéficier de systèmes de sécurité des denrées alimentaires fiables et durables.

Les définitions d'ISO 22000:2018 ont été mises à jour, notamment afin de correspondre à celles du Codex Alimentarius.

Par ailleurs, la norme propose une nouvelle approche de la notion de risque, opérant une distinction entre le risque au niveau opérationnel et le risque au niveau stratégique du système de management.

Qu'en est-il de la certification ?

La certification n'est pas une exigence d'ISO 22000 et nombreux sont les organismes qui tirent parti de la norme sans chercher à obtenir la certification. Si toutefois vous souhaitez être certifié, il vous faudra tout d'abord trouver un organisme de certification tiers reconnu (par exemple Bureau Veritas), car l'ISO ne fournit pas de services de certification.

Calendrier de la révision

La norme révisée a été publiée en juin 2018.
Le calendrier ci-dessous fournit plus d'informations sur les différentes étapes de cette révision. Pour en savoir plus, reportez-vous aux pages explicatives du processus d'élaboration des normes.

Stade proposition	novembre 2014
Stade préparation	novembre 2015
Stade comité (CD)	décembre 2016
Stade enquête (DIS)	juillet 2017
Stade approbation (FDIS)	février 2018
Publication	juin 2018



Quelles sont les principales modifications apportées à la norme ?

Les principales modifications proposées pour cette norme concernent la structure du document, ainsi qu'une clarification des concepts clés tels que :

La structure de niveau supérieur : pour faciliter l'intégration de plusieurs normes de système de management au sein d'une même entreprise, la nouvelle version d'ISO 22000 adoptera la même « structure-cadre » (HLS) que toutes les autres normes ISO de système de management ;

L'approche fondée sur le risque : la norme inclura désormais une nouvelle approche du risque en apportant un nouvel éclairage sur cette notion ;

Le cycle PDCA : la norme donnera des éclaircissements quant au cycle PDCA (Planifier-Réaliser-Vérifier-Agir) en articulant deux cycles distincts : le premier s'appliquant au système de management, et le second aux principes HACCP ;

Le processus opérationnel : la norme fera une distinction claire entre certains termes clés tels que les points critiques pour la maîtrise (CCP), les programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) et les programmes prérequis (PRP).

Quel est le lien avec le Codex Alimentarius ?

Le Codex Alimentarius, ou « Code alimentaire », est un ensemble de normes, de lignes directrices et de codes d'usages reconnus à l'échelon international et cités en référence dans la législation de nombreux pays. Ce Code alimentaire instaure des

La famille de normes ISO 22000 pour les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires est élaborée et mise à jour par le comité technique ISO/TC 34, sous-comité SC 17, de l'ISO.

Pour plus d'informations, consultez le site Web du comité à :

<https://committee.iso.org/home/tc34sc17.iso.org>

bases destinées aux autorités nationales pour leur permettre d'assurer la sécurité sanitaire des aliments offerts aux consommateurs. Il est élaboré par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) créée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS).

ISO 22000 repose sur les principes du Codex Alimentarius en matière d'hygiène alimentaire, ce qui permet aux autorités de se référer à ISO 22000 dans les exigences nationales et lors des inspections menées par les pouvoirs publics afin de garantir le respect des critères en matière de sécurité des denrées alimentaires.

© ISO, 2018
Tous droits réservés





SÉCURITÉ DES ALIMENTS = PRIORITÉ ABSOLUE

Crée en 1985, Newrest Maroc Services, filiale de Newrest Group, est leader de la restauration collective et des services concédés auprès des entreprises, des collectivités, des établissements d'enseignement et du secteur santé.

Newrest Maroc déploie aussi son savoir-faire sur les activités du catering aérien, restauration commerciale en aéroports, Vente à bord d'avions en duty-free, gestion de bases vie et services de support...

Newrest Maroc a su capitaliser son expérience et celle de son partenaire Rahal Group, pour offrir à ses clients un large choix de solutions de gestion. Leader dans son métier et fort de son capital humain professionnel, Newrest Maroc Services est le pionnier de la restauration sous contrat au Maroc. De plus Newrest Maroc est le seul acteur de son secteur à être doublement certifié ISO 9001 et ISO 22000.

Entretien avec les équipes de Newrest Maroc.

Pourquoi la sécurité des aliments est-elle une priorité chez Newrest ?

Newrest Maroc a la volonté d'être la référence de la profession en ce qui concerne la sécurité des aliments afin d'élever la qualité des prestations offertes sur le marché et garantir une sécurité alimentaire à nos clients et consommateurs.

C'est donc dans cette démarche que la sécurité des aliments est devenue, pour Newrest Maroc, une priorité absolue et fondamentale. Nous mettons en œuvre chaque jour sur la totalité de nos sites, une démarche qualité volontariste basée sur un Système de Management de la Sécurité des Aliments selon la norme ISO 22000, conformément à la Politique Qualité et Sécurité des Aliments Newrest Group, et ce pour le respect des normes et des bonnes pratiques d'hygiène, notamment les exigences réglementaires et contractuelles. Et pour ce faire nous mettons à disposition les ressources et moyens nécessaires à travers l'ensemble du Royaume.

Les objectifs de notre politique Sécurité des Aliments sont :

- Assurer l'innocuité des produits en identifiant et maîtrisant les dangers liés à la sécurité des aliments, par la mise en place d'un système HACCP ;

- Former et sensibiliser nos collaborateurs aux principes et procédures relatives à l'Hygiène et à la Sécurité des aliments.

Notre engagement au quotidien consiste à :

- Fournir les ressources nécessaires aussi bien humaines que matérielles, pour l'application de notre Politique Sécurité des Aliments, à chaque niveau opérationnel ;

- Communiquer autour de la Sécurité des Aliments, avec les différentes parties intéressées, en interne et en externe, en amont et en aval ;



- Développer en continu, les compétences du personnel par le renforcement de la sensibilisation et de la formation continue ;
- Assurer un suivi des indicateurs relatifs à la sécurité des aliments ;

- Revoir et améliorer en continu le système de management de la sécurité des aliments à travers des audits internes, externes et des revues de direction.

Pourquoi est-ce important pour Newrest Maroc d'obtenir des certifications ?

Depuis plusieurs années Newrest Maroc mobilise d'importantes ressources pour conduire une politique Qualité et Sécurité des Aliments volontariste, avec pour ambition de se positionner comme la référence qualité de la profession.

Cette démarche a été récompensée par l'obtention de deux certifications (ISO 9001:2015 et ISO 22000:2005) :

- Newrest Maroc Services est la première société de restauration collective au Maroc à avoir obtenu pour ses établissements la certification ISO 22000:2005.

- En Janvier 2015, Newrest Maroc a certifié la restauration du Lycée Lyautey pour 3 ans. Cette certification a été renouvelée en Février 2018 par Bureau Veritas.

- Et en Décembre 2017, nous avons certifié la restauration de l'Hôpital Universitaire International Cheikh Khalifa de Casablanca.

- Afin d'harmoniser notre Système de Management de la sécurité des aliments avec nos autres systèmes de Management et pour garantir la conformité de nos produits et services, Newrest Maroc

Savoir-faire culinaire

"De nos cuisines jusqu'à votre assiette... Newrest met son savoir-faire, son expérience et sa passion du beau et du bon à votre service. Vous faire découvrir de nouveaux goûts, vous séduire par de subtils mélanges de saveurs et d'audacieuses associations en privilégiant des produits de grande qualité, telle est notre mission."

Services s'est engagée dans une démarche de certification ISO 9001:2015 devenant ainsi la première société de restauration collective au Maroc ayant obtenu cette reconnaissance par AFAQ AFNOR, en Mai 2017.



Etant le leader de la restauration collective au Maroc, Newrest Maroc vise à travers ses certifications ISO à tirer la profession vers le haut par l'implantation des systèmes Qualité reconnus et validés par des organismes internationaux.

La certification ISO 22000 permet à Newrest d'identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, à travers un système de Management complet qui permet de :

- Valoriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication liées à la Restauration Collective
- Assurer un système de veille réglementaire
- Améliorer la communication interactive autour de la sécurité des aliments avec les différentes parties intéressées
- Améliorer la satisfaction clients en prenant en compte leurs exigences particulières liées à la sécurité des denrées alimentaires
- Garantir la Sécurité des Aliments depuis la sélection des fournisseurs des matières premières jusqu'à la distribution au consommateur
- Maîtriser le processus achats à travers des audits de sélection et de suivi de tous nos fournisseurs qui nous livrent des produits d'origine locale à hauteur de 95% ;
- Maîtriser la traçabilité des produits alimentaires tout au long de la chaîne de production
- Développer les compétences du personnel par le renforcement de la sensibilisation et de la formation continue.

Nos systèmes de Management Qualité et Sécurité des Aliments faisant objet de certification de notre siège et des



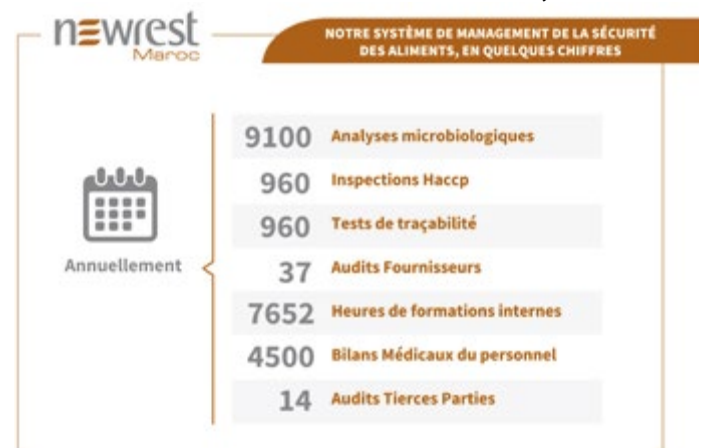
Les engagements

Newrest Maroc s'engage auprès de ses employés, de ses clients et de ses fournisseurs sur des points qui lui paraissent essentiels : le goût et l'équilibre alimentaire des repas, la qualité et l'hygiène des produits et du service, le respect des droits de l'homme et des conditions de travail, le respect de l'environnement et la lutte contre la corruption. Newrest respecte ainsi rigoureusement les normes et recommandations internationales et prend les mesures nécessaires pour les concrétiser.

sites pilotes sont déployés sur l'ensemble de nos activités et établissements en tenant compte des référentiels les plus exigeants entre réglementation, standards Newrest Group, normes, et référentiels internationaux de l'Inflight.

Le déploiement, la vérification et l'amélioration de ses systèmes Qualité, Sécurité des Aliments, Santé et Sécurité au travail et Environnement nécessite d'importantes ressources humaines et matérielles. C'est ainsi que la Direction Qualité Newrest Maroc met en support de l'ensemble des établissements une équipe de 32 Responsables Qualité qui se chargent de la planification et des réalisations des actions QHSE.

Sur une année, nos réalisations Food Safety:



Etant un des principaux axes de sa Politique Qualité et sécurité des Aliments, le développement des compétences a été renforcé par la création d'une Académie de formation qui a assuré en 2017, 235 128 heures de formations externes.

Quels sont vos prochains défis ?

- Maintenir et assurer l'amélioration de nos Systèmes Qualité certifiés en assurant une veille par rapport aux changements des exigences contractuelles, réglementaires et normatives ;
- Elargir la certification ISO 22000 sur d'autres sites et activités de l'entreprise ;
- Améliorer nos performances environnementales en s'inscrivant dans une démarche de certification ISO 14001 ;
- Intégrer le digital dans notre système Food Safety comme outil facilitant les autocontrôles HACCP et le suivi de la traçabilité sur les sites.

18, rue Ibnou Khalikane, Palmiers, Casablanca - Maroc
Tél : +212 (0) 5 22 64 99 99 Fax : +212 (0) 5 22 64 98 96

Pour plus d'informations sur le Groupe Newrest,
rendez-vous sur le site web : www.newrest.eu



FABRICATION DE LA GLACE SUR LES BATEAUX DE PÊCHE ARTISANALE

Les bateaux de pêche artisanale ont de plus en plus fréquemment recours à la glace. Cela tient partiellement à la raréfaction du poisson dans les zones côtières qui oblige les pêcheurs à entreprendre des sorties plus longues et donc, à conserver leurs prises à bord pendant le trajet. En outre, le poisson frais de qualité fait l'objet d'une demande croissante, et les produits de la pêche sont soumis à des contrôles de qualité plus nombreux sous l'effet de la mondialisation des marchés.

Quelle que soit son espèce, un poisson correctement réfrigéré restera frais plus longtemps qu'un autre poisson n'ayant fait l'objet d'aucune forme de préservation. Les techniques du froid, notamment le recours à la glace, prolongent donc effectivement la durée possible des sorties de pêche et permettent d'intensifier la capture, d'où une amélioration des retombées économiques pour le navire et son équipage. Les produits présentés à la vente dans un bon état de conservation se vendent généralement plus chers, que ce soit en gros ou au détail, ce qui permet de mieux rentabiliser les opérations de pêche.

Il s'ensuit que les bateaux de pêche, quels que soient leur taille ou leur type, gagneraient à utiliser de la glace pour préserver leurs prises. Dans la pratique, les choses ne sont toutefois pas si simples. Sur les petites embarcations, telles que les radeaux et les petites pirogues monoxyles, il n'y a pas assez de place pour entreposer la glace. Le problème se pose peu dans la mesure où ces petites embarcations ne pêchent en général que pendant quelques heures, et que le poisson est vendu ou consommé le jour même. Les pêcheurs sont conscients des problèmes liés à

la détérioration des captures et les protègent souvent avec des sacs de toile mouillés ou des feuilles de cocotier qui abaissent la température et retardent l'altération du poisson.

Les bateaux de plus grande taille qui peuvent consacrer un ou plusieurs jours à la pêche ont tout intérêt à utiliser une forme ou un autre de préservation des captures à bord, par exemple de la glace ou de l'eau de mer refroidie à la glace (EMRG). C'est notamment le cas des bateaux de pêche artisanale, tels que les grandes pirogues, les bateaux hors bord et les bateaux de pêche de moins de 20 mètres à moteur intérieur.

Étant donné la demande croissante de poisson frais de qualité, la mondialisation des marchés et la prise de conscience des pêcheurs, l'utilisation de la glace à bord des bateaux de pêche se généralise. En conséquence, il faut s'assurer que la glace est utilisée efficacement. La production de glace consomme beaucoup d'énergie et il faut donc éviter les pertes. Le moyen le plus économique pour réduire les pertes à bord est d'utiliser un bon système de stockage, par exemple des caisses bien isolées, des conteneurs et des cales à poisson isothermes

où la glace est entreposée et utilisée pour préserver les captures.

Sur les petites embarcations, on utilise souvent des caisses isothermes portables, fabriquées à partir de matériaux divers, pour transporter la glace jusqu'aux lieux de pêche. Les prises sont ensuite recouvertes de glace en quantité suffisante, jusqu'à épuisement de la glace ou de l'espace disponible pour stocker le poisson. Les bateaux de plus grande taille peuvent transporter davantage de glace, ce qui leur permet d'entreprendre de plus longues sorties, d'où une meilleure rentabilité des opérations de pêche pour le bateau et l'équipage.

Du fait des progrès de l'industrie du froid, et en particulier de l'apparition de machines à glace compactes et relativement légères que l'on peut installer à bord, on peut désormais équiper d'assez petits bateaux de machines à glace de divers types. Pour ces bateaux, c'est une source d'indépendance, la longueur de la sortie de pêche n'étant plus limitée par la quantité de glace chargée au port, ni par sa durée de conservation dans la cale à poisson.

Les avantages de la glace sont évidents pour de nombreuses opérations de pêche, de petite ou grande envergure, et pour la quasi-totalité des espèces. En effet, la glace améliore la qualité et la valeur des prises de presque toutes les espèces de poisson. Elle favorise donc l'exploitation durable de ces ressources renouvelables car les bateaux peuvent préserver leurs captures pendant plus longtemps et donc réduire les pertes en aval de la pêche.

Eau douce ou eau de mer?

Si la glace est fabriquée à bord, l'eau de mer est la matière première qui s'impose naturellement. Quand il s'agit



d'installations terrestres, le choix entre l'eau douce ou l'eau de mer dépendra de plusieurs facteurs tels que la régularité des approvisionnements, l'emplacement de la fabrique et l'usage auquel la glace est destinée (par exemple à terre ou à bord des bateaux de pêche). Quelle que soit l'eau utilisée, il ne faut jamais oublier que la glace sera en contact direct avec des denrées alimentaires. Il est donc essentiel d'utiliser une eau non contaminée pour ne pas mettre en péril la santé humaine ou risquer d'endommager le poisson qui deviendrait alors impropre à la consommation. Il faut donc utiliser de l'eau potable, conforme aux normes de sécurité définies par des autorités telles que l'Organisation mondiale de la santé.



La réfrigération du poisson avec de la glace d'eau de mer est étudiée depuis maintenant plusieurs années et, avec l'avènement des petites machines à glace pouvant être installées à bord des bateaux, cette formule devient envisageable pour les pêcheurs. La glace d'eau de mer présente plusieurs avantages, notamment:

- Elle peut être produite à terre ou en mer, en cas de pénurie ou de cherté de l'eau douce.
- Etant donné le manque d'espace sur les bateaux de pêche, il est très pratique de pouvoir produire de la glace à mesure des besoins plutôt que de prévoir les volumes nécessaires avant la sortie de pêche.
- On obtient des températures de stockage légèrement plus basses avec la glace d'eau de mer, ce qui permet de prolonger la durée de conservation du poisson. On trouve sur le marché des machines à glace écaille ou écaille qui produisent de la glace d'eau de mer offrant une température de -9°C à -20°C et une salinité variable.

La glace d'eau de mer présente toutefois des inconvénients majeurs:

- Elle n'est pas homogène et au stockage, elle se transforme parfois en une mixture semi-liquide de cristaux de glace et de solution saline réfrigérée où la saumure prédomine à mesure que la température de la glace augmente. La glace d'eau de mer n'a donc pas de point de fusion fixe ($-1,5^{\circ}\text{C}$ à -2°C pour la glace d'eau de mer ayant une salinité de 3 à 3,6 pour cent), et les pertes dues à la fusion de la glace et au dégorgement de la solution hypersaline seront fonction de la température de stockage.
- Etant donné sa température variable, il y a un risque de congélation partielle et d'absorption de sel, en particulier avec les poissons à peau fine.
- Pour obtenir une glace d'excellente qualité, il faut utiliser des machines spécialement conçues pour la production de glace d'eau de mer. Elles sont généralement plus chères à l'achat et à l'utilisation que celles prévues pour la fabrication de glace d'eau douce.

Les facteurs de conception suivants sont importants pour les machines à glace d'eau de mer embarquées:

- L'unité doit pouvoir fonctionner et produire de la glace dans des conditions de tangage et de roulis extrêmes.
- Elle doit être fabriquée à partir de matériaux résistants à la corrosion (par exemple acier inoxydable, aluminium, plastique,



caoutchouc et fibre de verre de haute qualité) afin de résister au milieu marin.

- Elle doit tourner à une température plus basse que les machines à glace d'eau douce - en général entre -18°C et -21°C - étant donné que l'eau de mer gèle à une température plus basse que l'eau douce.

On peut résumer comme suit les avantages que présentent les machines à glace embarquées, notamment pour les pêcheurs qui se spécialisent dans la vente de poisson frais:

- Les machines à glace offrent davantage de souplesse du point de vue du volume des captures et de la durée de la sortie de pêche.

- Une fois la machine achetée, la production de glace coûte moins cher, les dépenses se limitant aux coûts de maintenance et de réparation de la machine.

- Le pêcheur n'est plus dépendant des fabriques de glace à terre pour s'approvisionner en glace avant les sorties de pêche; la glace est produite en fonction des besoins.

- Avec une machine embarquée, on évite les situations où on l'on a inutilement chargé de la glace à terre car la pêche a été médiocre, voire nulle. Dans de nombreux pays, les frais d'achat de glace représentent un pourcentage considérable des frais d'exploitation.

Leurs principaux inconvénients sont toutefois:



- Les frais d'achat et d'installation de la machine et du matériel annexe indispensable, tel que moteur auxiliaire, convoyeurs, etc.

- La glace est généralement produite à partir d'eau de mer, ce qui peut affecter la qualité de certaines espèces dont la chair absorbe le sel.

- La glace et, par voie de conséquence, les captures, peuvent être contaminées si l'eau de mer utilisée n'est pas propre.

- La maintenance de la machine doit être confiée à des techniciens spécialisés.

- Les besoins énergétiques augmentent.

- Il faut faire appel à une main-d'œuvre et à des services de maintenance spécialisés (parfois à bord du bateau).

Il n'est cependant pas nécessaire d'embarquer une machine à glace pour avoir de la glace en mer. Comme on l'a déjà indiqué, la glace est transportable, ce qui en fait un mode de réfrigération mobile. Elle peut donc être fabriquée à terre, amenée en mer et utilisée à mesure des besoins.

Législation sur la glace alimentaire

C'est l'arrêté viziriel du 16 août 1924 (14 moharrem 1343) qui réglemente la fabrication de la glace alimentaire et de la glace industrielle

Voici les articles.

ART.1. - La fabrication de la glace destinée soit à la consommation, soit aux usages industriels (réfrigération) est soumise aux prescriptions du présent arrêté.

ART. 2. - La glace alimentaire, c'est-à-dire destinée à la consommation, ne peut être fabriquée qu'avec de l'eau de boisson pure ou épurée, de manière que l'eau obtenue par fusion de la glace soit de l'eau potable.

ART. 3. - La glace industrielle, dite "glace à rafraîchir", c'est-à-dire destinée à la réfrigération, doit obligatoirement être colorée avec du bleu de méthylène, dans une proportion qui ne peut être inférieure à 1 pour 500.000. Pour éviter les inconvénients d'une dissolution incomplète, le bleu de méthylène sera employé en solution à 2 grammes par litre, que l'on ajoutera à l'eau à congeler dans la proportion de 1 centimètre cube par kilo de glace, en ayant soin de brasser

le mélange.

ART. 4. - Les appareils servant ou ayant servi à la fabrication de la glace industrielle ne peuvent être utilisés pour la fabrication de la glace alimentaire qu'après avoir été préalablement stérilisés. Le fabricant doit aviser le directeur du bureau municipal d'hygiène ou le médecin chef de la région ou du territoire pour les localités non érigées en municipalités, qui vérifie la stérilisation des appareils par l'analyse du nouveau produit avant sa mise en vente.

ART. 5. - Les fabricants ou dépositaires de glace alimentaire et de glace industrielle doivent conserver ces deux sortes de glace dans des récipients séparés portant chacun une inscription indiquant la variété de glace qu'ils renferment.

Les véhicules servant à transporter la glace doivent porter les mêmes indications que les récipients susvisés, selon qu'ils sont affectés au transport de la glace alimentaire ou de la glace industrielle. En aucun cas, ces véhicules ne peuvent être employés au transport d'une variété de glace autre que celle désignée par l'inscription dont ils sont revêtus; ni servir alternativement aux deux usages.

Les débitants de glace au détail sont tenus d'avoir deux cases ou réservoirs étanches, séparés et sans communication



entre eux, affectés d'une façon permanente l'un à la glace alimentaire, l'autre à la glace industrielle.

ART. 6. - L'emploi de la glace industrielle est formellement interdit pour la conservation, par contact direct, des denrées alimentaires telles que viandes, poissons, fruits, etc. Cette glace doit être placée dans des bacs réfrigérants étanches, sans communication avec les produits alimentaires. La glace alimentaire seule pourra être placée en contact direct des produits à rafraîchir.

ART. 7. - L'inspection des établissements fabricant ou vendant en gros ou en détail, la glace alimentaire ou la glace industrielle, ainsi que celle des établissements publics tels que cafés, restaurants, confiseurs, glaciers, etc., utilisant ces produits, est confiée aux directeurs des bureaux municipaux d'hygiène et aux médecins-chefs des régions et territoires. Ceux-ci vérifient, au cours de la visite d'inspection, si la glace est fabriquée et conservée selon les prescriptions du présent arrêté.

Après chaque visite, ils adressent un rapport sur les constatations faites, au directeur général des services de santé et à l'autorité administrative dont ils dépendent.

ART. 8. - La non-observation des dispositions du présent arrêté entraînera le retrait immédiat, par l'autorité compétente, et pour une période qui ne pourra excéder un mois, de l'autorisation prévue par les articles 1^{er} et 2 de notre arrêté du 22 septembre 1917 (5 hijra 1335) susvisé.

En cas de nouvelle infraction constatée dans le même établissement, l'autorisation pourra être définitivement retirée.

EVOLUTION DU CONTEXTE ECONOMIQUE EXTERIEUR DU MAROC

L'ouverture du Maroc sur son environnement international et régional s'est matérialisée par un approfondissement des réformes de modernisation compétitive et par une consolidation des liens de partenariats avec les acteurs clés du système mondialisé et leur diversification progressive en faveur des pays émergents et en développement dans le cadre de la dimension sud-sud de la politique extérieure du Maroc.

La croissance économique mondiale devrait atteindre 3,7% en 2018 après 3,6% en 2017 et 3,2% en 2016, propulsée par l'amélioration des perspectives économiques tant des économies avancées (environ 2% en 2017-2018 après 1,7% en 2016) que celles des économies émergentes (4,9% en 2018 après 4,6% en 2017 et 4,3% en 2016).

Ainsi, le PIB de la zone euro devrait croître de 2,1% en 2017 et 1,9% en 2018 après 1,8% en 2016, selon les prévisions du FMI. Aux Etats-Unis, la croissance devrait se renforcer progressivement pour atteindre 2,2% en 2017 et 2,3% en 2018 après 1,5% en 2016. S'agissant des pays émergents et en développement, leur croissance économique continuerait de se raffermir pour atteindre 4,9% en

2018 après 4,6% en 2017 et 4,3% en 2016.

Dans les pays émergents d'Asie, la croissance économique demeurerait forte (6,5% en 2017 et 2018 après 6,4% en 2016), notamment en Inde, à un moment où la croissance de l'économie chinoise affiche des signes d'essoufflement.

S'agissant des pays de la région MENA, leur croissance économique devrait se redresser en 2018 pour s'établir à 3,5% après un ralentissement à 2,6% en 2017. Toutefois, les perspectives économiques de la région restent entachées d'incertitudes sous l'effet des tensions géopolitiques et de la persistance d'un niveau élevé de chômage.

En Afrique subsaharienne, la croissance économique devrait se renforcer graduellement pour s'établir à 3,4% en 2018



après 2,6% en 2017 et 1,4% en 2016. Ce rebond est concomitant, entre autres, à la reprise progressive des cours des matières premières. La croissance économique de la Communauté Économique Des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) devrait, pour sa part, croître de 2,3% en 2017 et de 3,4% en 2018.

En parallèle, le commerce mondial devrait enregistrer, en 2018, une croissance en volume comprise entre 1,4% et 4,4%. L'étendue de cette fourchette reflète l'ampleur des incertitudes qui planent



Socle de son système d'alliances et de partenariats, l'ancrage régional du Royaume a connu un tournant décisif avec son retour à sa famille institutionnelle africaine, ce qui lui permettrait de jouer un rôle davantage structurant en faveur du développement de notre continent, selon des schémas de coopération gagnant-gagnant.



Evolution du taux d'ouverture du Maroc et d'un échantillon de pays émergents



Evolution de la part du Maroc sur le marché mondial

sur la reprise de l'économie mondiale, particulièrement en ce qui concerne la réorientation attendue de la politique monétaire dans les pays développés et les perspectives de la politique budgétaire en Chine. Non moins importants, la renégociation de l'ALENA et la négociation d'arrangements commerciaux post-Brexit pourraient également altérer la vigueur des échanges mondiaux.

Tenant compte de ces évolutions, la demande étrangère adressée au Maroc en volume devrait profiter de cette embellie conjoncturelle, en progressant de 4,5% en 2017 et de 4,1% en 2018 après 3,1% en 2016, selon les dernières données relatives aux prévisions des importations des principaux partenaires du Maroc.

Il y a lieu de souligner que l'évolution du commerce extérieur marocain sur les deux dernières décennies a été marquée par l'amorce de mutations importantes au niveau de la structure géographique et sectorielle des exportations, ainsi que par une amélioration de leur qualité et leur contenu technologique, ce qui a permis de susciter des effets positifs, quoique modérés,

(87%) et la Pologne (76%)

L'analyse de l'évolution des exportations marocaines par destination révèle une plus grande diversification des destinations des exportations, comme en témoigne la baisse de la part de l'UE qui est passée de 75,5% des exportations globales du Maroc en 2000 à 64,8% en 2016. Malgré cette tendance, la France et l'Espagne demeurent les principaux clients du Maroc, avec 21,1% et 23,3% des exportations marocaines en 2016.

En termes de structures sectorielles des exportations marocaines, un changement notable a été enregistré au cours des dernières années. En effet, l'indice de diversification-produit s'est établi en moyenne à 0,869 au cours de la période 2000-2016. Le nombre de produits exportés a, ainsi, augmenté de 1,5% en moyenne annuelle entre 2000 et 2016, passant de 2.580 produits à 3.272 produits. En outre, la valeur moyenne par produit exporté a plus que doublé, passant de 30 millions de dirhams en 2000 à plus de 68 millions en 2016.

De leur côté, les importations marocaines ont connu une hausse remarquable, passant de 165 milliards de dirhams en moyenne sur la période 2000-2007 à 354 milliards entre 2008

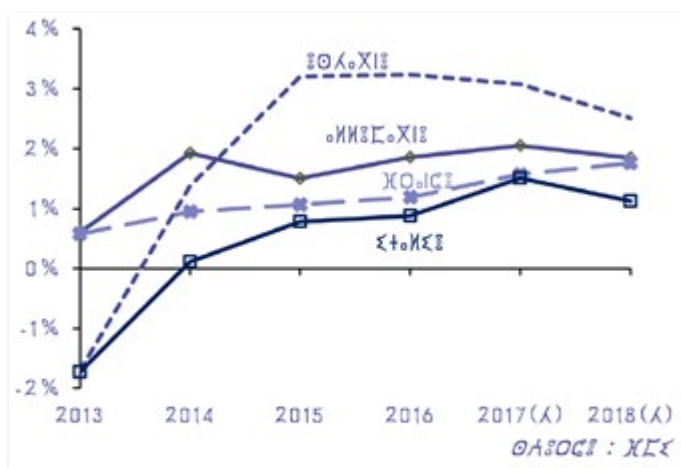
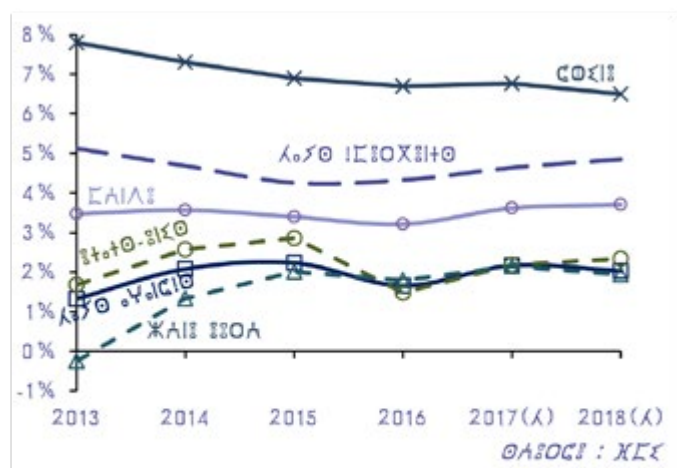
Les avancées enregistrées par le Maroc, aussi prometteuses soient-elles, ne devraient pas pour autant perdre de vue l'existence de quelques défis à relever dans le but de sécuriser la trajectoire de développement économique et social du pays et lui permettre de tirer meilleur profit de son insertion dans l'économie mondiale.





et 2016, représentant un poids important dans la consommation nationale. En effet, le taux de pénétration des importations, qui mesure la part des importations totales dans le marché intérieur, s'est accru de 35% entre 2000-2007 à 40% entre 2008-2016. L'analyse de la hausse des importations de biens du Maroc montre qu'elle provient essentiellement du renchérissement des prix de certains produits comme les énergies et lubrifiants, les produits bruts et les produits alimentaires, et de la hausse rapide du volume importé des produits finis d'équipement, des demi-produits et des produits finis de consommation.

Pour ce qui est de l'attractivité du Maroc pour les IDE, celle-ci a connu une amélioration continue au cours des deux dernières décennies. La répartition par origine géographique des IDE reçus par le Maroc montre une prédominance des investissements relevant des pays de l'Union Européenne, même si leur part s'est fortement modérée, passant de 84% en 2000 à 51% en 2016, au profit des pays arabes dont la part a



Croissance du PIB réel



significativement augmenté pour se situer à 27% du montant total des IDE en 2016 contre 6% seulement en 2000.

Les différents rapports, évaluant et classant les forces et les faiblesses des différentes économies en termes d'attractivité des investissements (Rapport sur la compétitivité mondiale, Rapport Doing Business), Rapport sur l'Indice de Liberté Economique), témoignent des efforts déployés par le Maroc dans les domaines de la stabilité politique, du cadre macro-économique, de l'ouverture de l'économie et du commerce extérieur. Toutefois, ces rapports pointent certains domaines où des efforts conséquents devraient être consentis pour relever significativement l'attractivité du Maroc, dont notamment pour ce qui est de la justice, du marché du travail, de la corruption, de

la recherche-développement ainsi que de la qualité du système d'enseignement et de la formation professionnelle.

A cet égard, des réformes importantes sont à pied d'oeuvre pour desserrer les contraintes précitées. Coordonnées par le Comité National de l'Environnement des Affaires (CNEA), ces réformes portent notamment sur la dynamisation des mécanismes du dialogue institutionnel entre les secteurs public et privé, la facilitation des procédures administratives pour l'entreprise, la mise en place d'un cadre organisationnel pour faciliter et digitaliser les mesures au profit de la pratique des affaires, ainsi que le renforcement de l'arsenal juridique des affaires, conformément aux meilleures pratiques internationales.

Au total, les perspectives du positionnement international du Maroc demeurent positives, à la faveur de son élan réformateur volontariste, ses choix stratégiques fondés sur l'édification de profils de spécialisation dynamiques et son ancrage régional prometteur qui devrait consacrer le statut du Maroc en tant que hub au carrefour des grands marchés intercontinentaux.

Sur le plan interne, le Maroc a érigé le développement humain en priorité nationale et a entrepris d'importantes réformes visant à accélérer la transformation structurelle de son système productif, comme en témoigne les stratégies sectorielles ambitieuses couvrant des secteurs névralgiques de l'économie nationale.

Remerciements au ministère
de l'économie et des finances

Direction des études et des prévisions financières
Synthèse du Rapport Economique et Financier 2018



CAMPAGNE AGRICOLE

UNE ANNÉE RECORD

Les résultats définitifs de la campagne agricole 2017/2018 font état d'une récolte de 103 millions Qx dépassant de 7,3% la production de l'année précédente soit un rendement moyen record historique de 22,9 quintaux/hectare en augmentation de 27% par rapport à la campagne précédente.



Ce rendement exceptionnel a été réalisé grâce à une bonne pluviométrie et à la performance des itinéraires techniques promus par le Plan Maroc Vert

Les résultats définitifs de la campagne céréalière 2017-2018 issus de mesures des rendements par prélèvement aux champs font état d'une récolte exceptionnelle de 103 millions de quintaux. Une récolte qui dépasse de 7,3% les performances de la campagne précédente.

Par espèce des principales céréales, la production définitive est répartie comme suit : 49.1 millions Qx de blé tendre, 24.2 millions QX de blé dur et 29.2 millions d'orge.

Cette production a été réalisée sur une superficie emblavée en céréales principales de 4,5 Millions d'hectares contre 5,4 Millions d'hectares en 2016-17 soit moins de 16% par rapport à la campagne précédente. La réduction de la superficie céréalière est due à l'arrivée très tardive des pluies d'automne ayant fortement raccourci la période des semis. Cependant, et en dépit de ce démarrage difficile la campagne a pu profiter d'une meilleure expression des potentiels de production notamment des céréales grâce aux efforts techniques et technologiques





ayant apporté de grandes avancées de performance des itinéraires techniques promus par le Plan Maroc Vert.

La récolte exceptionnelle réalisée s'est également faite à la faveur d'une poursuite de la campagne dans d'excellentes conditions climatiques caractérisées par l'abondance, la régularité et la bonne répartition dans l'espace et dans le temps de la pluviométrie et des températures clémentes au long de la saison culturale. En effet, la campagne agricole 2017/18, a enregistré un cumul de précipitation de 402,3 mm contre 362,6 mm pour une campagne normale soit 11% (ou 40 mm) de plus.

Un record historique de rendement

Il est à souligner que cette performance pour la récolte 2017/18 résulte d'un rendement moyen record historique de 22,9 quintaux/hectare en augmentation de 27% par rapport à la campagne précédente et de 7% par rapport à l'année 2014-2015 ayant enregistré la production record de 115 millions de quintaux pour une superficie de 5,37 millions d'ha de céréales.

Par ailleurs, ce rendement est supérieur de 21,5% par rapport à

la moyenne des rendements de céréales pendant les bonnes saisons pluviométriques au cours des dix dernières années. Comparé au rendement moyen céréalier des meilleures années pluvieuses de la décennie d'avant le Plan Maroc Vert, ce rendement est 71% supérieur (soit 13,4 qx/ha contre 22,9 qx/ha). Ce résultat témoigne de la percée et l'étendue des progrès techniques généralisés au niveau des exploitations agricoles céréalières après 10 années de mise en œuvre du PMV ainsi que les grandes capacités d'intervention développées pendant cette période chez les agriculteurs et la profession agricole. Des capacités qui se sont traduites lors de cette campagne par exemple par le semis d'un million d'hectares en l'espace d'une semaine en raison des importantes améliorations enregistrées au niveau de la mécanisation.

De plus l'utilisation des intrants agricoles et leur disponibilité ainsi que l'utilisation de techniques et de technologies avancées ont permis la valorisation de la goutte de pluie et la protection sanitaire des champs.

La comparaison avec la moyenne des bonnes campagnes depuis 2008 fait état des résultats suivants :

	Blé Dur Qx/Ha	Blé Tendre Qx/ha	Orge Qx/Ha
2017/2018	24,29	25,89	18,24
Bonne Campagnes *	20,94	21,93	14,39
Variation	16%	18%	27%
*2008/09 2010/11 2012/13 2014/15 2016/17			

MARCHÉ DES CÉRÉALES

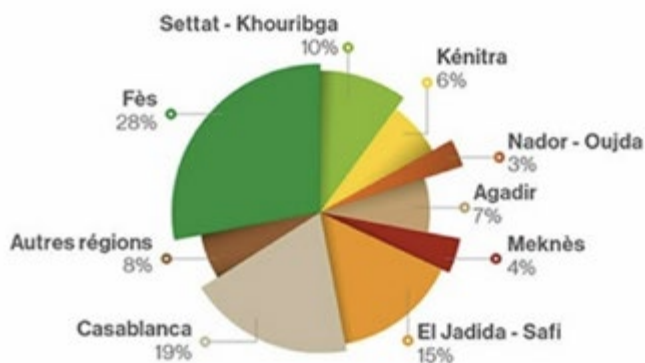
LOGISTIQUE EN ÉVOLUTION CONTINUE

La filière céréalière occupe une place de choix dans l'alimentation humaine et animale au Maroc ce qui impacte directement les volumes de production et d'importation pouvant dépasser respectivement les 100 et 60 Millions de quintaux (Mqx).



Ainsi, la mise à disposition du consommateur final de la quantité de céréales dont il a besoin nécessite la mobilisation quotidienne de moyens logistiques importants. Ces moyens concernent aussi bien le transport et la manutention des matières premières et des produits finis que les opérations de transit, de stockage et de transformation.

La capacité de stockage dont disposent les opérateurs, aujourd'hui, totalise près de 70 Mqx (hors silos portuaires) dont les 75% sont détenus par les commerçants céréaliers, le reste est détenu par les industriels de la transformation. Cette capacité est répartie par région comme suit :



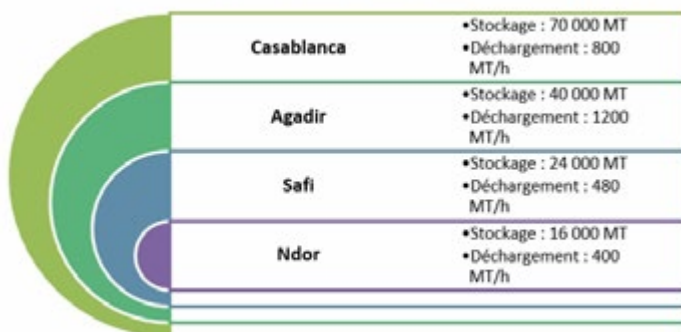
Source : FNM



Les derniers investissements en capacité de stockage démontrent une progression notable du secteur. En effet, les silos actuels disposent d'une capacité qui varie entre 500 000 et 1 Mqx avec des cadences de réception et chargement d'environ 750 T/h. Ces investissements permettent aujourd'hui d'optimiser la gestion de l'approvisionnement en faisant face notamment, à la saisonnalité de la production et aux fluctuations du marché mondial.

Quant aux silos portuaires de transit, ils totalisent actuellement une capacité de stockage de 3,6 Mqx et une capacité de déchargement allant de 7 000 à 12 000 tonnes par jour et par quai, soit une quantité suffisante pour charger jusqu'à 1000 camions remorques ou wagons par jour.

Capacités d'importation de l'ONICL gérées par sa filiale « SOSIPO »



Source : MAPM

Le secteur de la minoterie industrielle est le maillon central de la filière céréalière. Il compte aujourd'hui 164 unités en activité dont 137 à vocation blé tendre. La capacité d'écrasement annuelle opérationnelle est de 10,85 millions de tonnes (Mt) dont 86% est dédiée au blé tendre. En terme de répartition géographique, la moitié des minoteries est concentrée dans les régions de Casablanca-Settat et Fès-Meknès.

Répartition de la capacité d'écrasement



Source : MAPM



Sources : MAPM, FNM, ONICL
Source : Crédit Agricole du Maroc

CPAËLLA AU CHORIZO

INGRÉDIENTS

- 100 g de chorizo pelé et coupé en dés
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 300 g de poulet en morceaux
- 1 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 250 g de riz complet
- 3 poivrons (1 rouge, 1 vert et 1 orange) coupés en dés
- 4 tomates grossièrement concassées
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de thym frais
- 200 g de petits pois surgelés
- 2 c. à soupe de persil plat ciselé.

Pour servir : Tranches d'aubergines grillées • Lanières de poivron

PRÉPARATION

- Faire chauffer une sauteuse à feu

vif, y faire rissoler les dés de chorizo 2 min en remuant avec une cuillère en bois.

- Ajouter l'huile d'olive et les morceaux de poulet.
- Faire revenir le tout pendant 5 min environ, à feu moyen, pour bien colorer la volaille.
- Retirer les dés de chorizo et de poulet à l'écumoire et les réserver sur une assiette.
- Ajouter l'oignon, l'ail et les poivrons dans la sauteuse.
- Faire revenir le tout pendant 5 min environ.
- Ajouter le riz, mélanger, puis incorporer les tomates concassées, le laurier, le thym, les dés de chorizo et de poulet réservés.
- Arroser avec 75 cl d'eau et porter à ébullition. Baisser le feu au minimum, couvrir et laisser mijoter 20 min.
- Ajouter les petits pois et continuer la cuisson 5 à 10 min.
- Servir la paëlla garnie de tranches

d'aubergines et de lanière de poivrons.



GRATIN D'AUBERGINES AUX MÉDAILLONS DE DINDE

INGRÉDIENTS

- **Pour les aubergines :**
 - 3 aubergines
 - 10 cl d'huile d'olive
- **Pour la sauce :**
 - 500 g de filet de dinde coupé en cubes
 - 1 oignon émincé, 2 gousses d'ail, 3 brins de thym, 1 feuille de laurier, Sel et poivre
 - 1 c. à soupe d'huile d'olive
 - 1 kg de tomate
- **Pour garnir :**
 - 1 poivron jaune grillé, pelé, épépiné et coupé finement

PRÉPARATION

- Détailler les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur. Les saupoudrer de sel et les laisser

dégorger.

- Enduire les tranches d'aubergines d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et les faire dorer sur une plaque à grillade.
- Envelopper les tranches d'aubergine de film alimentaire pour les assouplir.
- Dans une marmite sur feu doux, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter les morceaux de dinde, les herbes, l'ail et les épices. Laisser dorer les morceaux de viande.
- Pendant ce temps, épépiner et râper la tomate. Verser le jus de tomate dans la marmite et faire cuire sur feu vif 20 mn.
- Superposer les tranches d'aubergine restantes, déposer en leur centre un morceau de dinde et le recouvrir.
- Verser la sauce tomate dans un plat à gratin, disposer dessus les carrés d'aubergine farcis et garnir avec les dés de poivron jaune.
- Placer le plat au four préchauffé à 180°C pendant 25 mn. Servir le plat chaud.

Le cahier
HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Be Live

2 nouveaux hôtels à Marrakech

Spécial Vacances

Voyager sans visa : plus de 60 destinations

Agrotourisme : découvrir le Maroc autrement

10 astuces pour des vacances cyber-sécurisées

HÔTELLERIE

POUR UNE ROMANCE

La saison des mariages est de retour au Four Seasons Hotel Casablanca !

L'importance est donnée à chaque détail pour rendre ce grand jour vraiment inoubliable.

La majestueuse salle de bal Atlantique est l'écrin parfait pour accueillir

une célébration de mariage. Avec ses 580 m², elle accueille jusqu'à 320 invités, un orchestre, la piste de danse et l'espace dédié aux mariés.

Des wedding planners vous accompagneront tout au long de l'organisation de votre cérémonie. Elles vous conseilleront sur les dernières tendances, pour un mariage marocain traditionnel, une célébration contemporaine ou toute autre culture et tradition que le couple souhaite mettre en valeur.

Les forfaits de mariage proposés par l'Hôtel offrent les créations culinaires du Chef Exécutif, incluant un large éventail de plats marocains, français et internationaux.

Pour plus d'information concernant l'offre mariage, contacter le
+212 (0) 5 29 07 37 00



HÔTELS

ONOMO SE RENFORCE AU MAROC

Après avoir établi son siège au Maroc en 2015, ONOMO Hotels annonce sa prise de participation majoritaire dans le groupe Cantor Hotels. Le groupe intègre ainsi à son portefeuille six hôtels :

deux ouverts et quatre hôtels actuellement en cours de construction, totalisant ainsi 740 chambres.

Ce nouveau partenariat s'inscrit dans la logique d'accélération du groupe ONOMO Hotels sur le continent africain, dont Casablanca sera le Hub des opérations.

Avec plus d'une vingtaine d'hôtels d'ici à 2020, ONOMO Hotels ambitionne de devenir la première plateforme hôtelière panafricaine du segment 3 étoiles.

Ce nouveau partenariat s'inscrit dans la logique d'accélération du développement et de diversification géographique du groupe ONOMO Hotels sur le continent africain. Il figure parmi les chaînes hôtelières présentant le plus fort potentiel de développement sur le continent. Avec plus d'une vingtaine d'hôtels d'ici à 2020, le groupe ambitionne de devenir la première plateforme hôtelière panafricaine du segment 3 étoiles.



www.onomohotel.com

TÉTOUAN

NOUVEL ESPACE CULTUREL

L'Espace Culturel Dar El Oddi a été inauguré le 20 Juillet 2018 et a ouvert ses portes au public le 23 Juillet 2018.

Situé à la Médina de Tétouan, cet espace répond au désir de faire connaître à travers l'image l'histoire urbaine de Tétouan, ville déclarée Patrimoine Mondial par l'UNESCO. Cet espace abritera l'exposition permanente « Visions de Tétouan, XVIème-XXème SIECLES ». Cette exposition réunit une collection d'images de la ville, couvrant une large période allant de 1525 à 1955, à travers des reproductions autorisées de peintures, mais aussi des originaux de gravures, cartes postales et timbres.

Il est le fruit d'une longue investigation menée auprès de différents organismes à travers le monde, aussi bien des musées, des instituts ou des bibliothèques, pour réunir toutes les images exposées, mais aussi le fruit d'un travail passionné de collection de cartes postales et de timbres d'époque.

Cet espace est localisé dans une maison traditionnelle familiale qui a été entièrement restaurée et aménagée pour cette exposition, permettant de sauvegarder ainsi notre patrimoine architectural.

La restauration de la maison a été menée par de vrais professionnels sur une durée de 2 ans et il a fallu 18 mois pour l'agencement de l'espace et le montage de l'exposition permanente.

L'Espace Culturel est réparti sur une surface couverte de 200 M2. Il comprend 6 salles d'exposition dont 4 sont dédiées aux peintures, gravures et cartes postales ; une salle est consacrée aux timbres et une autres aux différents autres supports d'images de l'époque, tel que posters, revues ou livres.

On retrouvera ainsi exposés 120 images appartenant à 40 auteurs différents, aussi bien espagnols, français, anglais, écossais ou allemands ; une collection de 350 timbres-poste et de 200 cartes postales.

Entièrement financé par une initiative privée, l'investissement réalisé est de 6 Millions de Dh.



SALON INTERNATIONAL

des équipements, des technologies et des services de
L'ENVIRONNEMENT

Pollutec MAROC

📍 Casablanca - OFEC

02 > 05 octobre 2018



COMMANDEZ VOTRE BADGE GRATUIT SUR
www.pollutec-maroc.com

en utilisant le code

APRES

En concomitance avec :

VILLE DURABLE

Sous l'égide du : ROYAUME DU MAROC :

-  Ministère de l'Énergie, des Mines et du Développement Durable
-  Ministère de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Économie numérique
-  Secrétariat d'État auprès du Ministre de l'Énergie, des Mines et du Développement Durable, chargé du Développement Durable
-  Ministère de l'Intérieur, Direction Générale des Collectivités Locales

Organisé par :

En partenariat avec :

Partenaires Institutionnels :



Partenaires média :



FAST FOOD

QUICK À EL JADIDA

Après quelques semaines seulement du 2ème anniversaire de l'arrivée de la marque Quick au Maroc, le 5e restaurant Quick ouvre ses portes à El Jadida.

Situé à l'entrée du Port, le nouveau restaurant Quick port d'El Jadida donne sur la plage et offre une vue imprenable sur la baie de la ville appelée autrefois Mazagan. Sur la terrasse située au 1e étage, on peut admirer un magnifique coucher de soleil.

Le nouveau restaurant arbore le décor « Bon voisin » qui transpose les valeurs de convivialité de la marque au cœur de l'expérience client. Ce décor confortable et chaleureux est construit à partir de matériaux modernes, qualitatifs, du mobilier et des équipements design.

Et pour vous proposer une qualité irréprochable d'ingrédients, Quick exige que tous ses fournisseurs respectent scrupuleusement son cahier des charges. Toutes les garanties à offrir et les exigences à respecter y sont inscrites. Tout est prévu : le contrôle de l'origine, de la fraîcheur, de la couleur et de l'aspect des ingrédients. Les contrôles sont intransigeants pour garantir des ingrédients irréprochables qui font notre différence : steaks hachés 100% pur boeuf, 100% pur muscle, tout en garantissant le 100% Halal certifié.

Port d'El Jadida, Avenue de Quez



AÉRIEN

NOUVELLES LIGNES

Air Arabia Maroc, leader du transport aérien à bas coût dans la région, a annoncé, en partenariat avec la région de l'oriental, la région de Dakhla-Oued Eddahab, et la région Souss-Massa, l'ouverture de quatre lignes aériennes accessibles dès le 22 juin pour Nador-Casablanca, et dès le 28 Octobre pour Dakhla-Marrakech, Dakhla-Casablanca et Agadir-Rabat.

Il est à rappeler qu'Air Arabia Maroc opère déjà le Fès-Marrakech depuis juin 2017.

Ces vols seront opérés par des Airbus A320, d'une capacité de 174 sièges.

www.airarabia.com/fr

CLUB DE SPORT

VIRAGE STRATÉGIQUE

Le groupe City Club entame un nouveau virage stratégique à partir du 1er Juin

De gros changements promettent de s'opérer à partir du 1er Juin pour le groupe City Club comme le parc de machines et leurs murs remis à neuf.

De plus, le réseau ne cesse de s'étoffer et d'ouvrir de plus en plus de Clubs dans des villes lointaines, c'est le cas pour la ville d'Agadir qui s'est vu doté dernièrement de 2 Mégas Clubs ouverts en même temps (10 autres ouvertures sont prévus prochainement dans d'autres villes du Royaume).

Au-delà de ces changements, le nouveau partenariat LesMills signé dernièrement promet à lui seul de rehausser davantage le niveau des coaches du groupe ; puisque plus de 90 Coaches du groupe City Club suivront une formation stricte à l'issue de laquelle ils se verront certifiés Coaches LesMills pour le plus grand bonheur des clients.

3.450 dirhams pour un abonnement d'une année

TOURISME

CNT vs CGEM

Faisant suite à la mise en place d'un Comité des Sages, CNT /CGEM devant superviser le processus de validation de la feuille de route de la CNT, élaborée par son comité des experts, laquelle recommande entre autre la réintégration de la CNT à la CGEM, le Président de la CNT a convoqué le 16 Mars 2018, un conseil d'administration tenu à Marrakech afin d'évaluer l'opportunité de cette recommandation.

Ce conseil d'administration, amputé de sa composante région, a validé à une très grande majorité, l'option d'une Fédération Interne à la CGEM et chargé ses membres au sein du comité des sages de fixer la date et l'ordre du jour d'une Assemblée Générale Extraordinaire afin de ratifier ce retour à la CGEM.



www.cnt.ma

MARRAKECH

OASIS FESTIVAL 2018

Oasis fêtera son retour au Maroc en Septembre! Situé en périphérie de la très animée cité de Marrakech, Oasis a ancré le Maroc sur la mappe monde des évènements électroniques à ne pas manquer.

Aux platines, on retrouvera :

Derrick Carter B2B the Black Madonna, Carl Cox, Actress x Mount Kimbie B2B DJ Set, Avalon Emerson, Denis Horvat, Jessy Lanza (DJ Set), Kosh (Live), Monile, Nastia, Octo Octa (Live), Paula Temple, Powder, RØDHÅD, Tim Sweeney, William Djoko et bien d'autres !

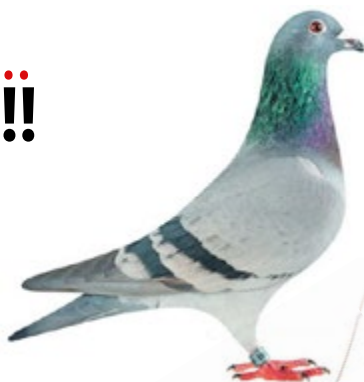


Si vous souhaitez en savoir plus et prendre vos billets :
<http://theoasisfest.com/>

Date : Du 14 au 16 septembre 2018

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

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



Stop 10 ans
nuisibles

DÉRATISATION - DÉREPTILISATION - Désinsectisation - DÉPIGEONNAGE

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma

PARC HÔTELIER

ET DE 11 POUR HYATT HOTELS

Hyatt Hotels Corporation a envoyé une lettre à NH Hotel Group indiquant son intérêt de reprendre l'opérateur hôtelier espagnol. Dans cette lettre, Hyatt Hotels Corporation déclare pouvoir lancer une offre en numéraire sur la totalité du capital de NH Hotel Group à un prix supérieur à celui de Minor International, évaluant le groupe espagnol à 2,5 milliards d'euros.

Vers 08h30 GMT, l'action NH Hotel Group a bondi de 7,50% à 6,6650 euros, soit 3,65% de plus que le prix proposé de 6,43 euros par action par Minor International.

Cette opération est conditionnelle à l'approbation des actionnaires lors de l'assemblée générale annuelle du 9 août. NH Hotel Group, qui exploite 379 hôtels, a refusé en janvier 2018 une offre de son compatriote Barcelo qui l'évaluait à 2,48 milliards d'euros.

Si l'acquisition est autorisée, Hyatt Hotels Corporation consoliderait son portefeuille avec un total de 1 107 hôtels et 244 185 chambres, remontant de deux places au classement des groupes hôteliers mondiaux en 2018. S'installant ainsi à la 11e place, à quelques 46 000 chambres de son homologue Best Western, position à laquelle le groupe n'avait pas accédé depuis 2012.



TOUR OPERATEUR

RETOUR DE LUXAIR TOURS

Après 20 ans d'absence de la destination Maroc, le TO luxembourgeois revient en force. Le voyageur offre désormais une palette de séjour sur vol hebdomadaire direct (mardi), avec pas moins de 16 hôtels en pipeline. Le package comprend des réservations hiver 2018-2019, avec la possibilité de combiner sur Agadir.

Le vol hebdomadaire qui sera opéré utilisera un boeing 737, avec un premier départ prévu le 30 octobre 2018 et le dernier le 23 avril (pour un retour le 30 avril 2019 au Luxembourg).

Sur son site Web, on trouve 16 adresses à Marrakech ; riads, hôtels 3, 4 étoiles formule club et 5 étoiles luxe comme le Fairmont Royal Palm

Dans la Palmeraie, aux portes de la ville ou dans la médina au cœur de Marrakech, huit hôtels sont vendus en all inclusive. Les huit autres sont proposés en formules petit déjeuner.

Agadir sera également au rendez-vous à travers 22 hôtels. Une desserte hebdomadaire depuis Luxembourg est assurée par un vol Luxair prévu le samedi, du 10 novembre au 30 mars 2019. (dernier retour à Luxembourg le 6 avril).

Pour ce qui est des combinés Agadir-Marrakech, le TO indique sur son site que le transfert peut se faire en bus/shuttle entre les deux destinations.



© Premium Travel News

SALON

MEDINIT EXPO

Medinit Expo et le Salon sectoriel par excellence du savoir-faire italien dans le domaine de l'aménagement d'intérieur et d'extérieur, de l'ameublement, de la décoration et des matériaux de construction innovants. Chaque année, environ 80/100 sociétés italiennes y participent et ont la possibilité de rencontrer et développer du business avec des opérateurs des secteurs concernés (bâtiment et matériaux de construction, ameublement, décoration et aménagement d'intérieur, sécurité, énergie renouvelables) du Maroc et de l'Afrique.

Le Salon est organisé avec le patronage de l'Ambassade Italienne au Maroc et en partenariat avec l'Agence ICE – Section pour la promotion des échanges de l'Ambassade d'Italie.

Du mercredi 24 octobre 2018 à 10:00 au vendredi 26 octobre 2018 à 18:00
Hôtel Sofitel Casablanca Tour Blanche Casablanca

HÔTELLERIE

HNA POURRAIT VENDRE RADISSON HOTEL GROUP

HNA a acquis Radisson en 2016, alors que la société s'appelait encore Carlson Hotels. Aujourd'hui, la chaîne exploite environ 1.200 hôtels sous huit marques. Elle détient également une participation dans Radisson Hospitality AB, l'opérateur bruxellois possédant des hôtels en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique.

Dernièrement, HNA a vendu des actifs pour rembourser sa lourde dette contractée au cours d'une série d'achats sur plusieurs années. Après avoir accepté de vendre des bureaux de Minneapolis pour 320 millions de dollars à Samsung Group, le conglomérat chinois a vendu des participations dans Park Hotels (25 %), Hilton Worldwide Holdings Inc. (26,1%) tandis que Minor Hotels a acquis ses parts dans NH Hotel Group.

www.hnagroup.com

TOP 100

LA MAMOUNIA À TRAVEL + LEISURE

Dans le classement annuel très attendu du Travel + Leisure dévoilé à New-York, La Mamounia figure fièrement dans les 100 meilleurs hôtels au Monde.

En effet, avec un score de 95.22/100, La Mamounia est le seul hôtel du Royaume à figurer dans ce classement des hôtels haut de gamme au 60ème rang.

Ce score est basé sur la beauté des lieux, la qualité des prestations et du service.

Après le Prix du «Meilleur Hotel Urbain au Monde» par le Conde Nast Traveler Espagne et le Prix de la plus belle piscine au monde par le très prestigieux magazine américain Surface en 2018, La Mamounia est honorée de représenter les valeurs de l'hospitalité et du luxe à la marocaine.

www.mamounia.com



ESSAOUIRA

GLOBAL INFLUENCERS SUMMIT

La 3ème édition du Global Influencers Summit (GIS) 2018 opérera quelques changements.

Premier changement, « The Fashion blogging summit » se rebaptise et devient « Global Influencers Summit » et c'est la ville d'Essaouira qui abritera cet évènement sous le parrainage de Monsieur André Azoulay, Conseiller de Sa Majesté le Roi Mohamed VI et président fondateur de l'Association Essaouira Mogador.

Cette édition est placée sous le thème « Influenceurs, qui sont-ils ? Comprendre ces nouveaux leaders d'opinion », une occasion de débattre des défis et des nouvelles perspectives du monde de l'influence et de la communication digitale.

Conférences, ateliers, rencontres et networking sont au programme de cette 3ème édition avec la mise en place cette année des Master-Class.

Un autre changement d'envergure concerne les invités du GIS. L'édition de 2018 verra la participation d'influenceurs marocains de grande renommée dans d'autres domaines, en plus de la Fashion, à savoir : sport, voyage, restauration, lifestyle...

Une autre information a été révélée concernant la liste des influenceurs internationaux : Chiara Ferragni, Lendra Cohen, Olivia Palermo, Shiva Safai, Rocky Barnes, NasDaily et d'autres encore sont attendus pour cette édition.

Du 18 au 20 octobre 2018, à Essaouira

ÉTOILES

GUIDE MICHELIN SINGAPOUR

La troisième édition du guide Michelin Singapour a dévoilé la dernière sélection de restaurants une, deux étoiles et Bib Gourmand, une liste d'adresses témoignant de la qualité, de la diversité et du dynamisme de la scène gastronomique singapourienne.

Cette année, cinq nouveaux restaurants ont reçu une étoile, portant à 34 le nombre de restaurants une étoile à Singapour. Il s'agit de Jiang-Nan Chun, dirigé par le chef Tim Lam, le restaurant français Ma Cuisine, Chez Nouri du chef Ivan Brehm, le restaurant de barbecue australien Burnt Ends et Tomoo Kimura, chef japonais chez Sushi Kimura. Cette nouvelle sélection distingue également la cuisine exceptionnelle et la constance de cinq restaurants récompensés une fois de plus par 2 étoiles : Julien Royer, chef du restaurant Odette, le chef Tetsuya Wakuda au restaurant Waku Ghin, le Shoukouwa, Aux Amis du chef Sébastien Lepinoy et à Shisen Hanten, du chef Chen Kentaro.



AQUA STANDUP USA

Créé en 2011 en France par Eric Vandendriessche, Aqua Standup USA est le nouveau programme d'entraînement aquatique chorégraphié sur musique. Il est inspiré de la planche de Standup Paddle, et est facile à intégrer dans votre club d'aquafitness. C'est une combinaison de HIIT, Pilates, Yoga et musculation.

REAX CHAIN

Cet équipement de fitness va révolutionner l'entraînement de vos clients. Reax Chain, qu'est-ce que c'est ? Ce sont des poids que l'on peut lier, comme les maillons d'une chaîne...

Ses nombreux avantages:

Versatile : à plusieurs, ils "mutent" en kettlebell, battle rope, barbell, dumbbell, un Bulgarian bag ou encore plein d'autres formes. Laissez-vous guider par vos envies ! Dynamique : grâce au principe d'inertie, et notamment grâce à la force centrifuge, sa flexibilité multiplie les possibilités d'exercices, pour ne jamais tomber dans la routine fitness ennuyeuse que redoutent les pratiquants

Wearable ("portable"): sa prise en main facile permet aux pratiquants de faire des pull-ups, des push-ups et bien d'autres exercices habituellement au poids de corps

Silencieux : contrairement aux équipements traditionnels en fer ou en métal, la Reax Chain amortit l'impact sur n'importe quelle surface car elle est molle.

Progressive : vos coachs peuvent customiser l'intensité de leurs entraînements grâce aux différents poids et configurations, en fonction de la cible.

Pratique: gagnez de l'espace ! Sa forme en anneau en fait un objet facile à ranger et à transporter partout



BIKEERG

Le BikeErg, nouveau produit Concept2, est conçu pour durer comme le Rameur et le SkiErg. Ce vélo est doté d'une résistance à air unique et fluide grâce à son système de roue libre reconnu. Ses 26 kg et ses roulettes le rendent à la fois léger et maniable. La simplicité des réglages de la selle et du guidon vous aide à adapter votre position sans descendre du vélo.

Vous pouvez également personnaliser votre BikeErg en installant :

- vos propres pédales (SPD, Shimano...)
- vos propres selles pour plus de confort.

SKILLRUN™

Le premier tapis de course permettant de combiner un entraînement cardiovasculaire et de la puissance en un seul équipement, conçu pour répondre aux besoins d'entraînement des athlètes de haut niveau et des passionnés de fitness.



POWERBEATSVR

La réalité virtuelle a le vent en poupe dans le secteur du fitness. Les sociétés Sourcinity (créateur de solutions pour la Réalité Virtuelle) et VisionBody (système d'EMS sans fil) l'ont bien compris et ont donc collaboré ensemble pour bientôt lancer une innovation commerciale: PowerBeatsVR. Il permet un entraînement full-body. Il utilise des éléments de gameplay dérivés du rythme des jeux vidéos, avec une combinaison de peau garnie d'électrodes allant d'une simple sensation de massage doux à des contractions intenses. PowerBeatsVR mémorise les mouvements et donne ses feedbacks de la séance.

Cette technologie peut être utilisée à des fins thérapeutiques pour les sportifs. L'avantage du PowerBeatsVR est de combiner l'EMS avec le toucher tactile (haptique) pour une meilleure expérience.

RÉVOLUTIONNEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE LECTURE



SAMSUNG
Galaxy

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



Disponible sur
Papergarden

Tyab Bladi

La gastronomie marocaine à l'honneur

Après «Les Rendez-vous Gourmands» qui ont eu lieu en 2017, Solution Directe, agence spécialisée en marketing événementiel, organisait la 2ème édition «Tyab Bladi». Ce concours culinaire amateur national ouvrait ses portes cette année aux marocains du monde. L'évènement a eu lieu à l'Esplanade de la Sqala fin juin. Le thème de cette édition : nos produits marocains, la fierté de notre pays. Le succès était au rendez-vous!



Rencontre avec Zineb Boukhsim, organisatrice du concours et General Manager chez Solution Directe.

Quel bilan tirez-vous de ce concours?

Les retombées de Tyab bladi sont plus que satisfaisantes : Un grand public était au rendez vous, nous avons pu lui faire découvrir nos richesses au niveau de notre patrimoine culinaire des différentes régions du Royaume : le Sahara, l'Oriental, le sud et le centre.

Le thème de cette deuxième édition était «Nos produits marocains, notre fierté» d'où la présence dans l'espace exposants de l'enseigne Diamantine avec de l'habillement traditionnel, la marque Serghini de poterie de Safi, la peinture sur verre, les produits du terroir et la confection de gâteaux marocains et d'ailleurs.

Qu'est ce qui vous a rendu le plus fier?

Les recettes des candidates étaient de très bon niveau ce qui veut dire que le casting en amont a été bien réalisé au niveau de l'agence Solution Directe dans un premier temps puis au

niveau du jury qui nous a prodigué ses précieux conseils. Je tiens à remercier le chef Sidi Mohamed NEKKACH président de l'association des géants de la gastronomie et le chef Hamid BELGHMI vice président de la fédération marocaine des arts culinaires. Je suis fière également de permettre aux passionnées de gastronomie de se faire connaître. Deux de nos candidates amateurs étaient d'ailleurs contactées dès le lendemain pour des propositions d'embauche.

Quels sont les moments qui vous ont le plus marqués?

Bien entendu, l'ouverture de l'évènement est un moment précieux et présente le couronnement des efforts déployés pendant des mois. Nous l'avons passé dans une ambiance aux rythmes de AISSAWA.

Le moment de l'annonce de la grande gagnante aussi est émouvant avec la remise du chèque de 20.000 dhs qui peut aider la candidate à lancer une activité à revenu régulier à l'instar de plusieurs participants qui se sont spécialisés dans ce domaine. Des stages de perfectionnement dans de grands établissements hôteliers ont été aussi offerts aux dauphines.



Comment s'est déroulé le concours tant attendu?

Ambiance bon enfant, professionnalisme et très bon encadrement des candidates, amour de notre pays tels sont pour moi les ressentis de TYAB BLADI.

Dans le cadre majestueux de la Sqala, le public était baigné par la beauté du lieu et dans le partage puisque les recettes ont été dégustées par le public et les exposants. Le public a également pu redécouvrir l'histoire culinaire et architecturale du Maroc.

Comment le patrimoine culinaire marocain a-t-il été mis en valeur?

D'abord par les projections de l'événement que nous avons diffusées sur un écran géant et puis aussi par les recettes ancestrales retravaillées avec des touches personnelles. Nous avons pu rappeler l'origine de la recette et expliquer «le plus» qu'a apporté la candidate. Par exemple : Une recette couscous a été préparée avec de l'orange et du safran. Une autre recette mettait en avant un produit marocain peu utilisé le terfès qui est une sorte de truffe qui donne au plat une saveur particulière.

Lors de la finale, les candidates devaient chacune préparer un plat de sa propre région. On a pu découvrir un plat la région de Fès de pastilla revisitée, un plat du Sahara, le couscous khoumassi à la viande de chameau et un troisième plat de l'Orient, le tajine de souris de veau aux fruits secs caramélisés et mousse de courgette.

Le public était-il au rendez-vous?

Nous avons pu revoir notre public de l'année dernière qui attendait l'événement et aussi un public cosmopolite composé de touristes qui venaient visiter la Sqala et par la même occasion s'imprégner de la gastronomie marocaine, découvrir le tatouage au henné et

déguster berkouks et zemitta à volonté.

Tyab bladi était une rencontre également des marocains du Monde et de différentes couches sociales qui ont fait leurs achats dans l'espace exposant et sont venus pour suivre le concours.

Quelles personnalités du monde de la gastronomie et sponsors ont participé à l'événement?

Nous avons invité des chefs de renoms qui ont répondu présents et que nous remercions infiniment : Les chef Mohamed Omar AL BASSRI président de l'association des arts culinaires, le chef Omar EL JAMALI, le chef Mohamed FADEL, en plus des chefs Sidi Mohamed NEKKACH président de l'association des géants de la gastronomie et le chef Hamid BELGHMI vice président de la fédération marocaine des arts culinaires. Nous avons eu l'honneur aussi de recevoir notre chanteuse berbère Fatima TIHIHITE et notre grande animatrice radio Sanaa ZAIM qui ont dégusté également les plats des candidates.

Notre partenaire Enmer nous accompagne depuis la création de l'événement ainsi que la marque d'électroménager Fagor. Des billets d'avion de la compagnie Air Arabia ont été offerts aux candidates en plus des lots de robots de cuisine pour toutes les participantes.

Nous avons été soutenus également par Radio Aswat, 2M, Resagro et Santé Plus qui contribuent largement à la réussite de l'événement.

Quels sont vos prochains défis?

Notre prochain événement, au mois d'octobre, sera les toques universitaires et aura comme objectif le renforcement de l'esprit de l'équipe et du challenge chez nos jeunes. Il devrait permettre de leur ouvrir une porte vers le monde de l'entrepreneuriat dans le domaine de la restauration. En fait, nous avons compris à travers nos différentes expériences, qu'il y a des participants qui se découvrent lors de ce type de challenge et ont en temps réel, une plateforme de comparaison de leurs performances, ce qui les pousse après à relever des défis dans un domaine où ils sont déjà très doués.

Nous préparons également la 4ème édition des Rendez Vous Gourmands de pâtisserie en partenariat avec Carrefour. C'est un événement qui se passe du mois de janvier au mois de mars et qui génère plus de 50.000 visiteurs dans les 6 villes : Casablanca, Rabat, Fès, Oujda, Tanger et Marrakech.

Bien entendu, nous prévoyons de reconduire l'aventure de Tyab Bladi au mois de juin 2019.

Nous comptons sur la participation de sponsors privés et publics pour la réussite de ces événements qui représentent une vraie contribution à notre société et un tremplin pour nos jeunes et les familles marocaines.

Voyager sans visa + de 60 destinations

Les possesseurs d'un passeport marocain régulier peuvent voyager sans visa, ou obtenir un visa délivré dans le pays d'arrivée, vers plus de 60 pays et territoires.



D'après "Passport Index", le Maroc est deuxième au niveau du Maghreb, avec un total de 64 pays où les Marocains ont le loisir de se rendre sans visa ou avec un visa d'entrée à l'arrivée : 28 pays sans visa, 8 pays avec visas électroniques et 28 pays où le visa est délivré à l'arrivée.

Attention, depuis quelques années, le départ du Maroc à destination des pays où le visa est délivré à l'arrivée peut être refusé par les autorités d'immigration marocaines au cas où vous ne déteniez pas une promesse de visa.

Nous vous recommandons de vous renseigner à l'avance pour éviter toute mésaventure. Les sites suivants vous donneront les dernières informations concernant les différentes formalités et exigences de visa et de passeport :

Certains de ces pays sont de véritables paradis sur terre et d'autres vous raviront par leur culture.



Singapour est le premier du podium, permettant aux Singapouriens de se rendre dans 164 pays sans besoin visa. Le pays est suivi par la Corée du Sud, l'Allemagne, le Japon, le Danemark, la Suède, la Finlande, l'Italie, la France et l'Espagne. Le dernier de la classe est le passeport afghan avec un nombre restreint de destinations étrangères sans visa.

- le site d'information : myeasyvisa.com
- le site de la compagnie Qatar Airways : <https://www.qatarairways.com/fr-ma/visa-and-passport-requirements.html>

Alors que le Maroc est à la 72ème place mondiale, le passeport tunisien est à la 66ème position. Pour les autres pays maghrébins, la Mauritanie est 76ème, l'Algérie 82ème, alors que la Libye est en queue du peloton en occupant le 92ème rang à l'échelle mondiale.

Avec l'aide Wikipédia, nous avons listé les pays où vous pouvez partir sans tracasserie administrative!
Il est à regretter qu'aucun pays européen ne figure dans ces listes!

Il est à noter que le passeport marocain est classé 72ème plus puissant au monde

Afrique

Pays et territoires	Conditions d'accès
Algérie	visa
Bénin	✓ 90 jours
Comores	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 30 Euro (45 jours)
République du Congo	Visa délivré à l'arrivée (30 jours)
Côte d'Ivoire	✓ 3 mois
Djibouti	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 90 USD (1 mois) ¹
Éthiopie	Visa délivré sur Internet pour la somme de 72 USD (90 jours) ²
Gabon	✓ 1 mois [2] d[archive]
Gambie	✓ 90 jours
Guinée	✓ 3 mois
Guinée-Bissau	Visa délivré à l'arrivée (3 mois)
Kenya	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 50 USD (3 mois)
Madagascar	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 140 000 MGA (3 mois)
Mali	✓ 3 mois
Maurice	Visa délivré à l'arrivée (2 mois)
Mauritanie	Visa délivré à l'arrivée (1 mois)
Mozambique	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 66 USD (1 mois)
Niger	✓ 3 mois
Ouganda	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 50 USD (1 mois)
Rwanda	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 30 USD (1 mois) [3] d[archive]
Sao Tomé-et-Principe	✓ 15 jours
Sénégal	✓ 3 mois
Seychelles	Visa délivré à l'arrivée (1 mois)
Somalie	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 60 USD (1 mois)
Somaliiland	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 30 USD (1 mois)
Tanzanie	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 50-200 USD (1 mois)
Togo	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 60 000 CFA (7 jours)
Tunisie	✓ 3 mois

Amériques

Pays et territoires	Conditions d'accès
Belize	✓ 1 mois
Bolivie	Visa délivré à l'arrivée ⁵ (3 mois)
Brésil	✓ 3 mois
Cuba	✓ 30 jours ; l'achat d'une carte touristique avant le voyage est exigé ⁴
Dominique	✓ 3 semaines
Équateur	✓ 3 mois
Grenade	✓ 3 mois
Haïti	✓ 3 mois
Nicaragua	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 10 USD (90 jours)
Saint-Vincent-et-les-Grenadines	✓ 1 mois

Asie

Pays et territoires	Conditions d'accès
Azerbaïdjan	Visa délivré sur internet (30 jours) ⁶
Cambodge	Visa délivré à l'arrivée pour 35 USD (30 Jours)
Corée du Sud	✓ 3 mois
Hong Kong	1 mois
Indonésie	✓ 1 mois
Iran	Visa délivré à l'arrivée (1 mois)
Jordanie	Visa délivré à l'arrivée gratuitement (2 mois)
Laos	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 30 USD (1 mois)
Liban	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 25 USD avec certaines conditions ⁶ (1 mois)
Macao	✓ 1 mois
Malaisie	✓ 3 mois
Maldives	Visa délivré à l'arrivée (1 mois)
Népal	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 25 à 100 USD (1 mois)
Philippines	✓ 3 semaines
Sri Lanka	Visa délivré sur internet pour la somme de 35 USD (30 jours) ⁷
Tadjikistan	Visa délivré à l'arrivée (45 jours)
Timor oriental	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 30 USD (1 mois)
Turquie	✓ 3 mois

Océanie

Pays et territoires	Conditions d'accès
Îles Cook	✓ 1 mois
Îles Marshall	Visa délivré à l'arrivée (3 mois)
Îles Pitcairn	✓ 14 jours ⁸
Micronésie	✓ 1 mois
Niue	✓ 1 mois
Palaos	Visa délivré à l'arrivée pour la somme de 50 USD (1 mois)
Samoa	✓ 2 mois
Tuvalu	Visa délivré à l'arrivée (1 mois)
Vanuatu	✓ 1 mois



Il est également possible de visiter Cuba moyennant l'acquisition d'une carte touristique soit l'équivalent d'un visa délivré à l'arrivée.



Agrotourisme

Découvrir le Maroc autrement

De nos jours, l'agrotourisme représente une filière incontournable de l'offre touristique, tant du point de vue économique que par l'image façonnée par cette filière. C'est aussi un élément très important pour véhiculer une image positive d'un territoire et de son attractivité. Les agriculteurs ont contribué pour une part importante à son développement.

En dehors de l'activité de production au sens strict, la contribution de l'agriculture aux biens communs et à ses dimensions patrimoniales (patrimoine bâti, patrimoine immatériel, patrimoine gastronomique...) est un facteur important du dynamisme des territoires ruraux.

Qu'est-ce que l'agrotourisme ?

L'agrotourisme est une activité touristique complémentaire de l'agriculture ayant lieu sur une exploitation agricole. Il met en relation des producteurs agricoles avec des touristes ou des excursionnistes, permettant à ces derniers de découvrir le milieu agricole, l'agriculture et sa production par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

L'offre agrotouristique est constituée de différents produits et services :

- interprétation, visite et animation à la ferme
- hébergement
- restauration mettant en valeur les produits de la ferme et les produits agroalimentaires régionaux
- promotion et vente de produits agroalimentaires.

Le secteur de l'agrotourisme représente une occasion de diversification économique et un potentiel de développement pour les régions de chaque pays qui disposent d'atouts considérables tels que des produits régionaux distinctifs, de qualité et authentiques.

Mais pour qu'une telle activité fonctionne au mieux, le développement de l'industrie agrotouristique doit prendre assise sur une offre agrotouristique complémentaire. En effet, le développement de cette industrie doit profiter de l'effet levier généré par d'autres produits touristiques d'appel, tel que des parcs nationaux ou des lieux protégés, pour être en mesure de se



développer et d'accroître sa notoriété.

Plusieurs tendances ont également été identifiées, dont certaines mettent en évidence des occasions pour le secteur. Par exemple: un intérêt croissant pour le tourisme gourmand et culinaire; un retour aux sources; le désir d'acheter des produits locaux et une recherche d'authenticité en ce qui a trait aux produits touristiques. L'agritourisme pour les agriculteurs représente un intérêt certain:

- pour mettre en valeur et préserver leur patrimoine bâti et naturel
- pour diversifier leurs activités,
- pour obtenir un complément de revenus
- pour accueillir et rencontrer des personnes d'horizons variés.

Les types d'activité

Le tourisme rural a évolué en même temps que l'espace rural,

L'œnotourisme, ou tourisme vitivinicole et œnologique, est une forme de tourisme d'agrément qui repose sur la découverte des régions viticoles et leurs productions ; c'est une forme de tourisme rural et d'agrotourisme.

Prendre le temps de s'arrêter à la ferme, c'est faire connaissance avec des personnes authentiques, qui connaissent à merveille les traditions et l'histoire de leur coin de pays. Laissez-les vous montrer le fruit de leurs travaux aux champs, dans les pâturages, les vergers, les vignobles ou les érablières et partager avec vous leur savoir-faire et les mille et un secrets de leur métier.

avec les adaptations de l'activité agricole et l'arrivée de nouvelles populations dont certaines ont créé leur emploi dans des activités touristiques. Il s'est diversifié dans l'hébergement, l'accueil vers plus de qualité, les activités sportives et de loisirs de nature et l'animation du patrimoine. Il bénéficie du nouvel étalement des séjours dans le temps, et de ce fait, il n'est plus concentré seulement sur la période estivale.

Les activités initiées par le tourisme rural sont multiples, dans les domaines :

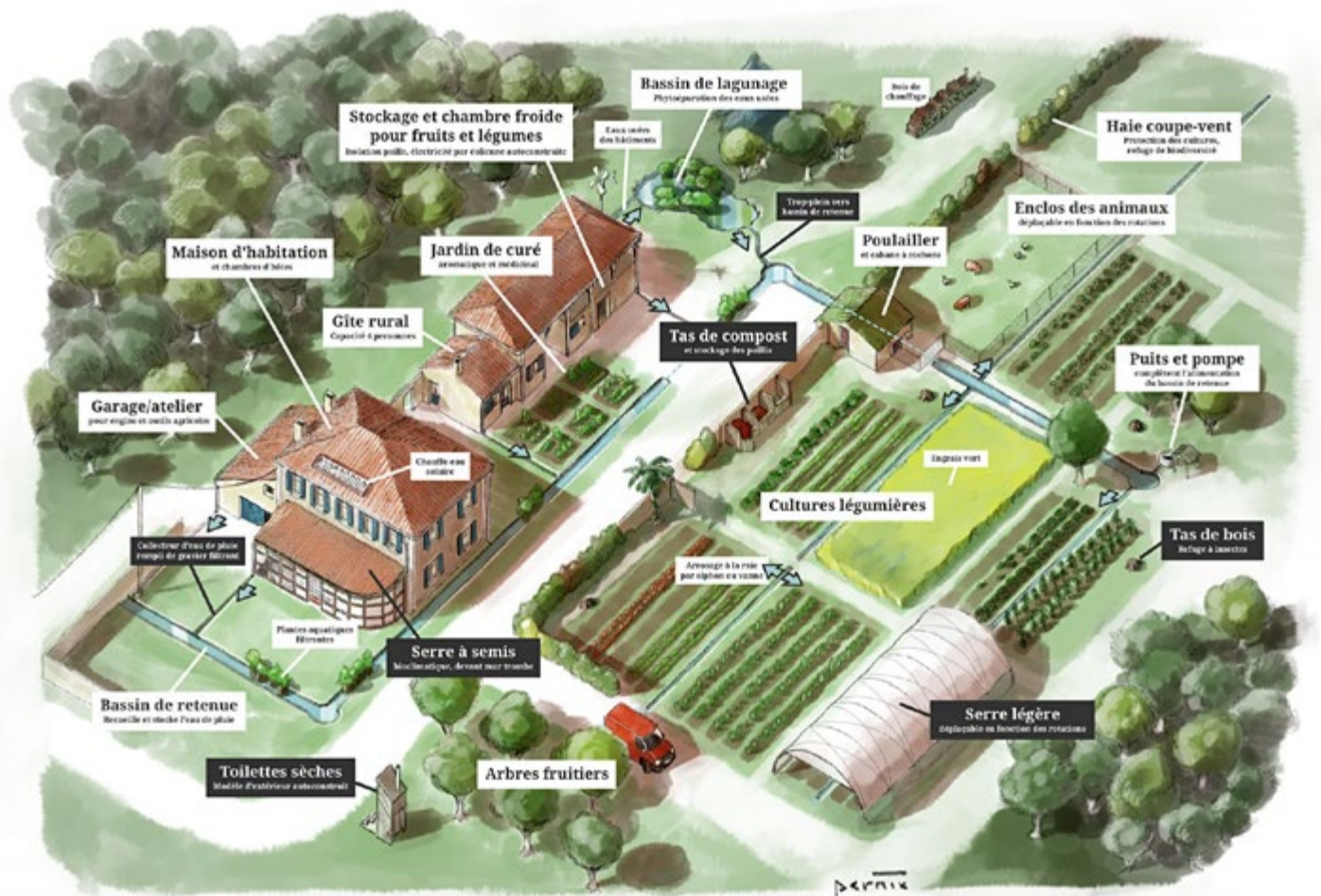
- de l'hébergement : gîte rural, gîte d'enfant, chambre d'hôte, gîte de groupe, camping à la ferme, aire naturelle de camping...
- de la restauration : table d'hôte, ferme auberge, goûter à la ferme...
- des activités de loisir et de sport : pêche, chasse, sports de



nature, randonnée pédestre, équitation, vélo, VTT...

- des activités culturelles et éducatives : découverte du patrimoine

Une visite à la ferme, c'est une joie pour les enfants, un plaisir pour les sens et un tonique pour la santé! Vous repartez le cœur content et les bras chargés de produits frais, de quelques bonnes bouteilles ou de succulentes spécialités.





agricole et rural, ferme pédagogique, accueil de scolaires...

- de la vente directe des produits de la ferme : cueillette des produits de la ferme, vente de produits de qualité transformés ou non...

Cependant, dans la plupart des pays, l'offre est encore insuffisamment structurée et fortement non marchande (séjours en résidences secondaires, familles, amis...). Il reste de ce fait peu rémunérateur. La faible proportion des hébergements marchands commercialisés révèle des marges de progrès possible dans le cadre de productions touristiques et agrotouristiques obéissant à des chartes de qualité spécifiques.

L'autocueillette

Les activités d'autocueillette ne feraient pas partie de l'agrotourisme puisqu'à la base, l'autocueillette est un mode de commercialisation qui exclut le transfert d'information ou le volet touristique. Cependant, plusieurs entreprises pratiquant l'autocueillette se font un plaisir d'informer leur clientèle sur leur production et sont perçues comme des entreprises agrotouristiques.

L'agrotourisme au Maroc

Depuis 2001, le tourisme a été érigé en tant que secteur prioritaire et dynamique dans la stratégie de développement économique et social du Royaume et partant le tourisme rural fut inscrit parmi les créneaux porteurs et à développer.

Dans cette perspective, une Etude de la Stratégie de Développement du Tourisme Rural a été réalisée par la

Société Marocaine d'Ingénierie Touristique qui a recommandé les points suivants :

- La mise en place des conditions devant favoriser des séjours en milieu rural de façon à y maximiser les dépenses touristiques directes

- L'organisation de l'offre touristique rurale autour du concept de «Pays d'Accueil Touristique» (PAT).

De 2004 à nos jours, neuf conventions pour la mise en place de différents PAT ont été signées et trois autres prêtes pour la signature avec des partenaires publics. Les contributions budgétaires réservées à la mise en œuvre de ces PAT dépassent



les 320 MDH qui induisent des investissements privés d'environ 645 MDH. Ces investissements permettront à terme en 2015 d'atteindre 27 800 lits éco touristiques (11.370 en 2009) sous forme de gîtes, auberges, maison d'hôtes, bivouacs, etc et d'engendrer environ 19.000 emplois (8460 en 2009) à travers la mise en place des différentes composantes de ces PAT. La mission de développement du tourisme rural (PAT) est une activité qui englobe tous les volets afférents au développement d'une filière :

- de l'aménagement à la formation

- de la réglementation à l'information et à la promotion

Ainsi, le territoire national est subdivisé en 8 grands pays thématiques, à savoir :

- Les Pays Rifains comprenant les parties de Chefchaouen, Al Hoceima, Taza, Tétouan

- Les Pays de Beni Iznassen et le Maroc Oriental englobant l'arrière pays de Saidia et les mines et paysages de la zone de Jrada

- Les Pays de la Cédraie - Moyen Atlas couvrant les forêts lacs d'Ifrane, de Khénifra, Sefrou, El Hajeb et Boulmane

- Les Pays de la Plaine Atlantique qui s'étend entre Larache et Safi

- Les Pays du Haut Atlas comprenant les parties centrale autour des Provinces d'Azilal et de Beni Mellal orientale autour des Hauts plateaux d'Imilchil et occidentale couvrant les Provinces d'Al Haouz, de Chichaoua et une partie de Taroudant

- Les Pays du Désert et Oasis : Ouarzazate, Zagora, Errachidia en partie, Figuig, Tata

- Les Pays de l'Arganier, comprenant les parties des Ida Outanane, Chtouka Aït Baha, Taroudant, Tiznit et l'Arrière Pays d'Essaouira,

- Les Pays du Désert Atlantique, concernant toute les Provinces du sud (Tan-Tan, Dakhla,...)

Les objectifs

Deux types d'objectifs sont liés à ce plan national, à savoir :

- Objectifs Stratégiques qui consistent en :

- * La structuration de l'offre et de la demande touristique en milieu rural pour la création de destinations entières

- * Le rééquilibrage et la répartition territoriale du développement touristique

- * La confortation et la diversification des produits offerts par nos destinations balnéaires et culturelles



- Objectifs liés à la démarche « Pays » qui consiste en :

- * La conjugaison des efforts et la convergence des actions des différents intervenants pour l'optimisation des ressources

- * La création et la diversification des opportunités d'emplois

- * La promotion et le développement des infrastructures sociales

- * La génération de revenus alternatifs et la diminution des effets de la pauvreté

- * La préservation et la valorisation des ressources naturelles et culturelles

L'œnotourisme, ou tourisme vitivinicole et œnologique, est une forme de tourisme d'agrément qui repose sur la découverte des régions viticoles et leurs productions ; c'est une forme de tourisme rural et d'agrotourisme.

Les composantes

La structuration de l'offre, à travers ce plan national, s'articule autour de plusieurs composantes ou axes principaux et dont, notamment :

- Hébergement : augmentation de la capacité d'accueil touristique par la mise à niveau et la création d'un hébergement touristique adapté

- Circuits : confortement, aménagement, balisage et signalisation des circuits touristiques et pistes rurales à vocation touristique

- Animation : création de centres d'interprétation, valorisation des sites d'animations naturels, artisanaux, culturels, historiques, et organisation d'événementiels spécifiques pour la diversification de l'offre touristique, l'extension de la durée de séjour des touristes

- Produits de niches : développement de nouveaux produits touristiques autour d'activités telles que l'alpinisme, l'escalade, le parapente, la chasse et la pêche touristique etc

- Environnement et patrimoine : préservation de l'environnement et réhabilitation du patrimoine

- Produits du terroir : valoriser les produits agricoles et artisanaux locaux, augmenter les retombées économiques sur les populations locales et faciliter la vente de ces produits (huile d'argan, miels, fromages, dattes

- Formation & accompagnement : améliorer la qualité des attributaires de service de la chaîne touristique (hébergement, guidage...) pour une meilleure satisfaction des clients

- Accueil, information et promotion : mettre en place une vitrine du Pays pour l'accueil des touristes et permettre un avant-goût des atouts naturels, culturels et touristiques de la région, de ses spécificités, de ses richesses et de sa diversité et ce, à travers la création de la maison du pays

- Mesures d'accompagnement : constitution des associations des propriétaires des hébergements, des guides et accompagnateurs, de l'association du PAT et de tous les professionnels touristiques.

Remerciements au Conseil Régional de Tourisme Région Guelmim Es Smara, au site Fellah-Trade du Crédit Agricole, aux ministères du tourisme marocain, français et canadien.

Conseils

Pour des vacances sans soucis



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 :

- 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

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 pour les piqûres
- un répulsif contre les moustiques
- une crème contre les démangeaisons

Si vous partez à l'étranger, ajoutez à vos médicaments

- 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 antigestralgique
- un traitement antipaludéen
- un antibiotique

vosre 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 cadenassée

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.
 - Evitez 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 tranquille 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 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



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.



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.
- Niveau d'huile, lave-glace, ... tout est à vérifier avant de partir.
- 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.



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

10 astuces

Pour des vacances cyber-sécurisées



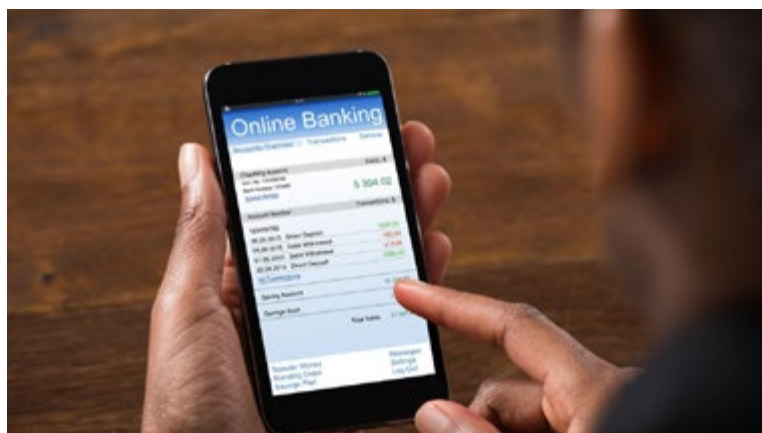
KASPERSKY

Prêts pour les vacances ?
D'abord, assurez vos arrières
et partez en toute sérénité.

Autant de smartphones et tablettes dans les valises, de photos qui seront postées sur les réseaux sociaux, de connexions aux hot-spots Wi-Fi des quatre coins du globe, et autres risques et petites imprudences pouvant facilement être évités, grâce aux conseils de Kaspersky Lab.

1. La perte ou le vol d'un appareil représente toujours un problème majeur, et il n'est pas toujours aisé d'enchaîner son smartphone à son poignet pour s'en prémunir. L'activation de la localisation GPS du téléphone et une option de suppression des données à distance sont en revanche plus accessibles. De telles fonctionnalités sont disponibles sur Android avec Kaspersky Antivirus Mobile.

2. Verrouiller son écran à l'aide d'un mot de passe pour éviter que quelqu'un ne puisse accéder physiquement à son appareil et à ses informations personnelles, et noter le code IMEI de l'appareil.





3. Installer une connexion VPN (Virtual Private Network) sur ses appareils et l'utiliser lorsque l'on se connecte sur un réseau Wi-Fi public ou à l'hôtel. Les cybercriminels utilisent souvent ces réseaux non sécurisés pour mener des attaques malveillantes.

4. Gare aux connexions Wi-Fi publiques ! Certains utilisateurs malveillants créent de faux réseaux Wi-Fi, d'où la nécessité de se renseigner auprès des employés du commerce proposant un réseau gratuit.

5. Lors d'une connexion à un Wi-Fi public, éviter les sites qui demandent des données personnelles tels que les réseaux sociaux, les sites de banques, ou tout autre site possédant ses informations de carte bancaire. Pour cela, mieux vaut utiliser le réseau de son téléphone portable.

6. Utiliser un logiciel antivirus de qualité sur tous ses appareils.

7. Éviter l'usage d'ordinateurs publics (cyber-cafés, aéroports, bars, hôtels...) pour consulter ses comptes personnels, utiliser ses services bancaires en ligne, ou faire du e-shopping. Ces ordinateurs sont susceptibles de contenir des logiciels espions capables d'enregistrer les frappes de clavier et d'intercepter le trafic Internet.

8. Attention également aux chargeurs dans les lieux publics ! Via une connexion USB, n'importe qui peut s'emparer de fichiers, infecter un smartphone d'un virus ou même le rendre inutilisable.

9. Ne pas poster de photos de ses billets d'avion sur les réseaux sociaux... même si cela met l'eau à la bouche de ses amis ! Avec cela, les pirates informatiques sont capables d'extraire des données permettant le vol du billet, de récolter des miles, ou de jouer un mauvais tour !

10. Il faut rester vigilant ! Il ne s'agit pas d'être paranoïaque mais d'adopter des règles d'hygiène numérique simples, qui sont valables en vacances mais pas que. Ces règles devraient être appliquées toute l'année pour devenir des automatismes.

Pour en savoir plus : www.kaspersky.com/fr/
Pour plus d'informations sur l'actualité virale : <http://www.securelist.com>

Salle de presse virtuelle Kaspersky Lab : <http://newsroom.kaspersky.eu/fr/>
Blog français de Kaspersky Lab : <http://blog.kaspersky.fr/>



Discover our world

Be Live Collection Marrakech Adults Only 5*

Be Live Expérience Marrakech Palmeraie 4*

Le Groupe touristique Globalia, premier groupe touristique espagnol, ouvre deux nouvelles entités : Be Live Expérience Marrakech Palmeraie et Be Live Collection Marrakech Adults Only, d'une capacité totale de 379 clés, au coeur de la palmeraie de la cité ocre.

Cette double ouverture du groupe espagnole Globalia à Marrakech en plus de l'ouverture d'une nouvelle liaison aérienne entre Madrid et Marrakech avec Air Europa depuis le mois de décembre 2017, marquent le retour du Groupe Globalia au Maroc et sa volonté de poursuivre son développement.

Les deux établissements de Marrakech sont la propriété du fonds d'investissement H Partners, premier fonds d'investissement touristique au Maroc.

Situés sur la route de Fès à Bab Atlas et à seulement 7 km du coeur historique de la ville, ces deux nouveaux hôtels offrent une expérience unique et innovante dédiée exclusivement à tout à chacun et dans un cadre idyllique.

Ils offrent à leurs hôtes des moments féériques au coeur d'espaces naturels, offrant une vue imprenable sur l'Atlas.



À propos de Be Live Hotels

Be Live Hotels est une filiale de Globalia, entreprise touristique numéro 1 en Espagne. Forte d'un portefeuille de 26 hôtels de catégories 4 et 5 étoiles situées dans les principales destinations touristiques mondiales : République Dominicaine, Cuba, Mexique, Espagne (péninsule, îles Baléares et îles Canaries), Maroc et Portugal.

Le Concept "Adults Only"

Le concept Adults Only est réservé aux adultes de plus de 16 ans afin de garantir un séjour paisible et une animation adaptée. Les hôtels Adults Only proposent des événements autour de la culture, du bien-être et de la gastronomie afin de drainer une clientèle exigeante.

Les hôtels sont conçus pour les couples désireux de profiter de moments d'intimité. Ils sont modernes et privilégient l'ambiance entre couples, amis ou adultes qui veulent profiter du calme et du repos offerts par l'emplacement idéal des lieux. Cuisine savoureuse et soignée, repos total et discrétion assurée sont les points forts de ce concept.



Be Live Experience Marrakech Palmeraie 4*

L'hôtel Be Live Experience Marrakech Palmeraie est un hôtel de catégorie 4 étoiles qui s'étale sur une superficie de 2,8 ha.

L'hôtel qui allie modernité et authenticité marocaine à l'ambiance familiale et conviviale, est situé au cœur de la Palmeraie de Marrakech. Il est ouvert depuis le mois d'octobre 2017.

Le lieu dispose d'une capacité de 167 clés dont 110 chambres doubles de 31 m², 45 duplex de 52 m² et 12 suites junior et 60 m², en formule tout inclus.

L'hôtel propose un restaurant buffet de 400 couverts, un restaurant andalou de 70 couverts et un Snack Grill. Il comprend une piscine chauffée, une piscine avec des toboggans et un mini club pour enfants, un théâtre d'animation en plein air et une salle de conférence d'une capacité de 450 personnes.

Le lobby

La 1ère illustration de l'hôtel Be Live Experience Marrakech Palmeraie se traduit par le lobby, un espace ouvert et point névralgique de l'hôtel, conçu comme un lieu de vie, facilitant les échanges et les rencontres, où il sera possible de profiter pleinement des moments en familles.

Les chambres

Les chambres ont été conçues pour que chaque client se sente comme chez lui. Les chambres duplex constituent de véritables bijoux pour les familles et les suites juniors sont extrêmement spacieuses.

La restauration

Le restaurant Patio Andalou, de 70 couverts, propose des plats alliant les saveurs méditerranéennes aux produits du terroir marocain.

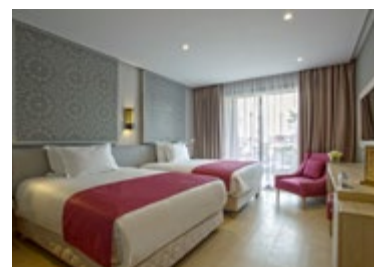
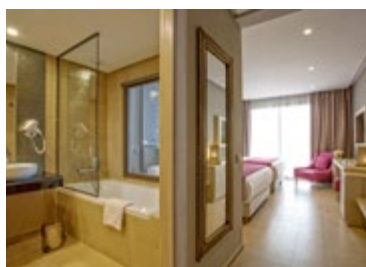
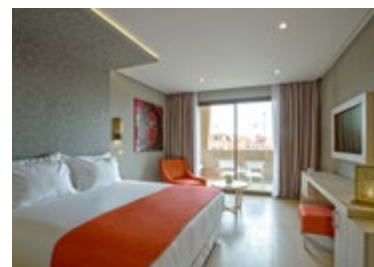
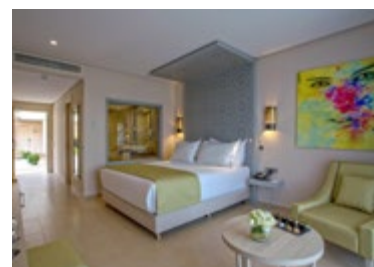
Le Restaurant buffet, de cuisine internationale et locale, offre un espace show cooking et 2 soirées à thème par semaine en plus d'un Snack Grill.

L'espace animation et sport

L'hôtel dispose d'une salle de sports équipée de matériel étudié, d'une piscine chauffée, d'une piscine avec des toboggans, un mini club pour les enfants, un théâtre d'animation en plein air et une ferme pédagogique. Ces services offrent au Be Live Experience un cadre unique pour se divertir en famille.

L'espace séminaire (Mice)

L'hôtel Be Live Experience Marrakech Palmeraie dispose de tous les équipements et services pour réussir sa journée de travail. La salle de conférence dispose d'une



capacité de 450 personnes assises.

Be Live Collection Marrakech Adult Only 5*

L'hôtel Be Live Collection Marrakech Adults Only est un établissement de catégorie 5* sur une superficie de 3,8 ha en formule tout inclus dédié exclusivement aux adultes. L'hôtel offre une expérience totalement unique et adaptée pour les clients de plus de 16 ans.

L'hôtel compte 212 clés dont 164 chambres en doubles supérieures d'une superficie de 40 m², 28 chambres en doubles supérieures avec «Swim-Up» et 20 suites de 80 m². Les chambres «Swim-Up» permettent un accès direct à la piscine privative, depuis la terrasse de la chambre.

L'hôtel compte deux restaurants ; le premier propose une carte marocaine contemporaine de 80 couverts et le deuxième offre un buffet avec des spécialités internationales. En plus de deux piscines géantes séparées par un jardin andalou, l'hôtel dispose d'un Sports-Bar, un Lobby-Bar, un Snack et un Pool-Bar.

Le «Bay Spa» qui s'étale sur 1.500 mètres carrés, comprend une piscine intérieure chauffée, une salle de sport, un sauna, 2 hammams et des salles de soins et de massages.

L'hôtel propose aussi une salle de conférence modulable, étendue sur 500 mètres carré, entièrement équipée par les dernières tendances technologiques en matière de son et lumière.

Les chambres

- 164 chambres en doubles supérieures,
- 28 chambres en doubles supérieures avec «Swim U»
- 20 suites juniors

La décoration éthérée et le mobilier de couleur sereine confèrent

A propos de Globalia

Globalia est un acteur majeur intégré dans le secteur touristique, présent dans 30 pays avec un chiffre d'affaires de 4 milliards d'Euros en 2016 et 25.000 employés. Globalia détient une compagnie aérienne Air Europa (54 avions dont 10 Boeing 787 Dreamliner, 52 destinations, 10 millions de passagers, 250 rotations quotidienne), un tour opérateur Travel Plan (500.000 packages vendus en 2016), un réseau de 1.000 Agences de voyage Halcon Viajes et Viajes Ecuador, la chaîne hôtelière Be Live Hotels, et plusieurs filiales opérant dans tous les maillons de la filière touristique dont Welcome Services, Ground Force et Welcome beds.





aux chambres une atmosphère douce, privilégiant le confort et l'intimité.

Toutes les chambres s'ouvrent sur des espaces à perte de vue avec en toile de fond l'infinité vers l'Atlas.

La restauration

- Restaurant buffet
- Carte marocaine contemporaine de 80 couverts
- Spécialités internationale

Lot B6, Zone de Zahrat Annakhil, Marrakech
www.belivehotels.com



Boccaccio

Un classement mérité

Le restaurant Boccaccio vient de se voir décerner le titre de meilleur établissement italien avec pizzeria dans le monde, parmi une liste de 70 privilégiés, portant ainsi au plus haut la gastronomie italienne.



UN PRIX QUI PROMUE L'ART CULINAIRE ITALIEN

À l'occasion des 30 ans du magazine Ristorazione Italiana Magazine – Italian Style, l'équipe du Boccaccio a fait le voyage à Rome le 28 juin dernier afin de recevoir leur prix. En collaboration avec les meilleurs magazines de cuisine italienne à travers le monde et l'Italian Trade Agency (ITA), cette initiative originale réunissant le must des restaurateurs italiens visait à récompenser les établissements promouvant la gastronomie italienne dans son intégralité : cuisine et pizzeria.



Le prix international des « 70 meilleurs restaurants avec une pizzeria dans le monde » est une première, conçu et organisé par le Ristorazione Italiana Magazine, et réunit le plus important réseau de professionnels du secteur (représentant la moitié des établissements du secteur de la restauration italienne mondiale). Il a pour but de valoriser celles et ceux qui se sont engagés à faire de la cuisine italienne une des cuisines les plus aimées au monde et contribuer au rayonnement du Made In Italy dans le secteur de la restauration.

Plus de deux années de travail ont été nécessaires à l'organisation de ce prix. Le Ristorazione Italiana Magazine a travaillé en collaboration avec son édition spéciale en langue anglaise, Italian Style, mais aussi avec les meilleurs magazines culinaires et experts dans le secteur de la restauration italienne, des blogueurs spécialisés et certains bureaux à l'étranger de l'Agence italienne du commerce. De New York à Tokyo, en passant par Dubaï, Oslo ou encore Casablanca, les lauréats sélectionnés proviennent de 34 pays à travers le monde dont l'Italie. L'événement eut lieu le 28 juin 2018 dans le très prestigieux hôtel Cavalieri-Waldorf Astoria de Rome lors d'une soirée de gala présentée par le célèbre animateur italien Fabrizio Nonis.

PREMIÈRE RÉCOMPENSE POUR LE RESTAURANT ITALIEN DU QUARTIER RACINE

Au nom du Boccaccio, Messieurs Rachid Darkaoui et Fabien Scapino (propriétaires du Boccaccio ndr) et le chef Schifano se sont vus remettre leur premier prix récompensant leur travail ainsi que celui de l'équipe du restaurant des mains du célèbre chef, triplement étoilé au guide Michelin, Heinz Beck au sein de son restaurant renommé, La Pergola.

Considéré comme l'un des chefs européens les plus respectés, sa cuisine innovante s'inspirent des traditions culinaires italiennes et méditerranéennes et s'attèle à proposer une cuisine saine (dans l'ère du « healthy way of life » de ces dernières années) faite d'ingrédients frais, sans pour autant annihiler les saveurs.

Cet événement a aussi été l'occasion pour l'équipe du Boccaccio de goûter à son célèbre cacio e pepe et d'échanger avec le chef étoilé. Cette première récompense leur a d'ailleurs inspiré la carte estivale actuelle, disponible jusqu'en Septembre.

6-8 Rue Ahmed El Mokri (ex. Rue d'Auteuil), Casablanca
Téléphone : +212 522 398 445

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



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

mlaachach@cfcim.org



6^e
édition

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
والتجارة الإلكترونية



Organisateurs



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC

Partenaires Médias



www.cfia-maroc.com