

30MAD / 5€ / 6\$

Octobre 2018 - N°88

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

CAMPAGNE AGRICOLE 2018/2019

FILIÈRE OLÉICOLE

PRODUCTION AGRUMICOLE

CAMPAGNE CÉRÉALIÈRE

PALMIERS & DATTES

L'OR DES OASIS



Emballage

Share Your Creativity



Halal

Filière, certification et label



Céréales

Les rencontres Franco-Marocaines

LES ENTREPRISES AMBITIEUSES ONT BESOIN DE BONNES CONNEXIONS.

Vous voulez améliorer votre compétitivité ? Alors, consacrez-vous à vos objectifs avec DACHSER, le partenaire logistique qui, grâce à des processus standardisés et à un large réseau intégré, met en lumière chaque opportunité de business au Maroc, en Europe et dans le monde. En toute fiabilité et efficacité, et avec les meilleures connexions vers toutes les destinations.

ÉDITO

N°88



L'agriculture marocaine est le premier employeur du pays, fait vivre 40% de la population, couvre 8.700.000 hectares de surface agricole (12,25 % de la superficie totale du pays) et génère 14% du PIB. Même si 2017 et 2018 ont été d'excellentes années de récoltes, ce secteur rencontre encore des difficultés comme la croissance démographique, les changements climatiques, l'épuisement des ressources hydriques ou encore les contraintes imposées par les marchés. Il faut donc plus que jamais soutenir une politique agricole efficace et assurer une amélioration permanente du secteur. Pour relever le défi, beaucoup de moyens ont été mis en oeuvre et le Plan Maroc Vert est un exemple de réussite. Il a permis à l'agriculture de se développer rapidement avec une dynamique d'évolution équilibrée tenant compte des spécificités de notre pays. Aujourd'hui, d'autres problématiques sont à l'ordre du jour comme les programmes de la sécurité alimentaire visant la préservation des terres arables, l'irrigation, les infrastructures, les fertilisants ou les semences, qui permettent d'améliorer les récoltes, sans oublier bien sûr le marketing et la commercialisation qui représentent un maillon d'actualité dans le système alimentaire.

Resagro vous propose dans ce numéro un article sur la campagne agricole 2018/2019 à venir, avec un focus sur les campagnes céréalières, agrumicoles et oléicoles. Un dossier sur les palmiers et dattes clos ce volet agricole.

Côté logistique, nous vous donnerons des conseils pour bien choisir votre plateforme logistique. Et côté emballage, nous verrons la révolution engagée du secteur.

Le dossier HoReCa quant à lui s'attardera sur l'évènement Les Grandes Tables du Monde célébré à Marrakech, sur les finalistes du Trophée du Maître d'Hôtel à Paris et nous effectuerons avec vous une visite virtuelle du nouvel hôtel Marriott qui ouvrira ses portes à Agadir-Taghazout Bay en 2019. Encore un numéro très complet qui nous l'espérons satisfera votre curiosité et vous instruira sur les différentes thématiques proposées.

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 : 20 000 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

OCTOBRE 2018

03 Edito

06 Périscope

16 Notre sélection de produits

38 Notre sélection de matériels

14 6ème édition du CFIA Maroc : le bilan

18 Lancement officiel de la campagne agricole 2018/2019

22 Le point sur la filière oléicole

24 La production agrumicole poursuit son développement

25 Focus sur la campagne céréalière

26 Les rencontres Franco-Marocaines 2018 des céréales

28 Dossier : Palmiers & Dattes

34 Le halal en question

40 Les 10 ans de Schenker Maroc

42 Comment bien choisir sa plateforme logistique

44 All4Pack Paris : Share Your Creativity

48 Recettes selon Seb

50 Les news

56 Les Grandes Tables du Monde

58 Les finalistes du Trophée du Maître d'Hôtel

62 Marriott Agadir Taghazout Bay

66 Restaurant : Gusto





HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE
RESTAURATION / DESIGN / BIEN-ÊTRE / TECHNOLOGIE / SERVICE

inspiration

SALON EQUIPHOTEL

11-15 NOV 2018

Paris expo - Porte de versailles

Votre badge gratuit sur
equiphotel.com
code : **EPE087**

DROITS DE DOUANE

SUSPENDUS SUR LE BLÉ TENDRE

Le Maroc supprimera les droits de douane sur le blé tendre sur la période allant du 1er novembre au 31 décembre prochain, a annoncé Mustapha El Khalfi, porte-parole du gouvernement.

Se confiant à Reuters, le responsable indique que cette manœuvre permettra de maintenir le prix du quintal de

blé importé à 260 dirhams sur cette échéance.

Par ailleurs, précise M. El Khalfi, des droits de douane de 30% seront de nouveau appliqués aux cargaisons de blé à destination du pays à partir du 1er janvier 2019, soit un tarif douanier en deçà des 135% en vigueur depuis mai dernier.

L'Etat marocain à travers l'Office national interprofessionnel des céréales et légumineuses (ONICL) subventionne la farine de blé tendre au profit des populations les plus défavorisées.

Celui-ci a indiqué dans son projet de budget 2019 vouloir consacrer 17,67 milliards de dirhams (1,9 milliard \$) à la subvention du blé, du sucre et du gaz de cuisine.

Le pays a produit 10,3 millions de tonnes de céréales en 2018 dont 4,91 millions de tonnes de blé tendre.

Espoir Olodo - © Agence Ecofin

FORUM

AFFAIRES MAROC-FRANCE

Placé sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Forum d'Affaires Maroc-France se tiendra du 2

au 4 novembre prochain à Laâyoune. Cette

rencontre de dimension internationale a vocation à promouvoir la Région de Laâyoune-Sakia El Hamra auprès des opérateurs français et à renforcer la coopération économique entre le Maroc et la France.

Cette rencontre internationale de premier plan, privilégiant une approche gagnant-gagnant, a pour objectif de mettre en avant son potentiel en tant que hub vers le continent africain. L'agriculture, la pêche, l'agroalimentaire, l'environnement, l'eau, les énergies renouvelables, le tourisme, l'industrie minière, le BTP, la formation, l'offshoring ou encore le transport et la logistique figurent parmi les nombreux secteurs d'activité qui seront à l'honneur. Le programme du Forum sera l'occasion pour la Région de Laâyoune-Sakia El Hamra de présenter son Plan de Développement Régional (PDR). Cet évènement sera particulièrement riche en conférences thématiques, ateliers et tables rondes, visites de sites, mois aussi rencontres networking. Après le franc succès des deux précédentes éditions organisées par la CFCIM à Casablanca et à Paris, le Forum d'Affaires Maroc-France de Laâyoune près de 200 acteurs économiques et donneurs d'ordres institutionnels.

Du 2 au 4 novembre à Laâyoune



SALON

SIPSA-SIMA

Le SIMA, salon mondial de référence pour les fournisseurs de l'agriculture et de l'élevage, et le SIPSA Algérie, salon international de l'élevage, de l'agro-alimentaire et de l'agroéquipement, se sont associés pour créer un nouveau salon, le SIPSA-SIMA Algérie, qui est un grand salon professionnel dédié à l'élevage et l'agroéquipement en Afrique.

Grâce à ce partenariat entre deux marques leaders, le SIPSA-SIMA a présenté une offre complète pour répondre à toutes les filières. Le salon a mis l'accent sur les dernières innovations à travers un ensemble de Forums et conférences organisés par la Fondation FILAHA Innove. La 18ème édition du SIPSA SIMA a eu lieu du 8 au 11 octobre au Palais des Expositions SAFEX, Alger, Algérie.



Brouette électrique professionnelle
pour le transport de 500kg sur plat



3F INDUSTRIE :

36, Rue Imam AL BOUKHARI, 20370 Maarif
Casablanca - Maroc

Tél : +212-522.36.57.97 Fax: +212-522.36.57.94

3findustrie@gmail.com / contact@3findustrie.com

www.3findustrie.com



ÉCONOMIE

LES CHIFFRES POUR 2019

Le gouvernement marocain table sur une réduction du déficit budgétaire à 3,3% en 2019 contre 3,8% prévu en 2018, selon le projet de la loi de finances 2019 adopté le 18 octobre par le conseil du gouvernement.

Sur la base des prévisions d'une récolte de céréales de 7 millions de tonnes, le gouvernement marocain prévoit d'autre part un taux de croissance économique de 3,2% en 2019, contre 3,6% en 2018.

Les dépenses programmées font la part belle au volet social. Les subventions de certains produits de base comme le blé, le gaz de cuisson et le sucre, devraient atteindre 17,67 milliards de dirhams (1,86 milliard de dollars), en hausse de 4,65 milliards de dirhams par rapport à 2018.

68 milliards de dirhams (+5,4 milliards de dirhams par rapport à 2018) seront affectés à l'éducation contre 16,3 milliards pour la santé. 750 millions de dirhams devraient aussi être distribués sous forme de transferts sociaux directs aux couches sociales vulnérables, notamment les veuves, les orphelins et les handicapés.

La loi de finances 2019 prévoit par ailleurs l'instauration d'une taxe de solidarité sociale applicable aux entreprises dont les bénéfices nets annuels sont supérieurs à 40 millions de dirhams. Cette taxe de 2,5% sur le bénéfice net sera affectée à des dépenses sociales ayant pour objectif de réduire les disparités sociales et régionales.

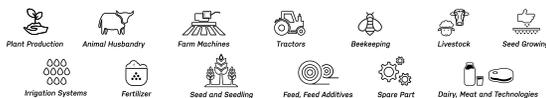
Sur un autre plan, les investissements publics devraient atteindre 195 milliards de dirhams en 2019, soit une hausse de 5 milliards de dirhams par rapport à 2018.

© Agence Ecofin



14th INTERNATIONAL AGRICULTURE and LIVESTOCK EXHIBITION

07-10 FEBRUARY 2019 izMİR - TURKEY



AGROEXPO	EXHIBITOR	VISITOR	FAIRGROUND	COUNTRY
2019	950	350.000	337.000 ^{m²}	70



Tel: +90 (232) 444 0 476
Mobile: +90 (533) 134 20 67

www.agroexpo.com.tr

/agroexpoizmir

international@orionfair.com



"THIS FAIR ORGANIZED BY THE APPROVAL OF UNION CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY ACCORDING TO LAW NUMBER 5174"

MACHINES AGRICOLES

EXPÉRIENCE PARTAGÉE

Le coût des machines agricoles étant élevé, une grande partie d'exploitations ne peuvent se permettre d'en acheter. En Allemagne, il existe depuis les années soixante dix un modèle appelé "Maschinenring". Il consiste en la création d'une association d'agriculteurs et de prestataires de service, regroupés pour l'utilisation partagée des machines agricoles. Les machines sont en possession d'un agriculteur qui se déclare prêt à les faire travailler chez les autres membres de l'association aux prix fixés en commun accord lors de l'assemblée générale de l'association.



Lors de réunions avec les producteurs de betterave à sucre et de colza en présence des représentants de COSUMAR/FIMASUCRE et de Lesieur Cristal/FOLEA, M. Uwe Otte, a présenté le modèle allemand. Les participants ont montré leur intérêt pour ce dernier car il réunit les avantages d'une possession individuelle de machines pour assurer leur entretien avec les avantages de la disponibilité d'une plus grande superficie par le regroupement.

info@cecama.ma - www.cecama.ma

MAROC

CROISSANCE ÉCONOMIQUE

Le Maroc devrait atteindre une croissance économique de 3,5% en 2018 et de 3,1% en 2019, a indiqué un communiqué de la banque centrale du pays, relayé par Xinhua.

Selon le document, ces prévisions à la baisse seraient dues aux performances affichées par le secteur agricole, mais également par les activités du secteur non agricole.

Selon les données révélées, la valeur ajoutée agricole du pays aurait connu une décélération de 14,8% à 2,5% au cours du premier trimestre de l'année 2018, tandis que le secteur non agricole enregistrerait une augmentation de sa croissance à 3,4%.

Sur l'ensemble de l'année, la valeur ajoutée agricole devrait atteindre 5,1% avant de connaître un recul à 1,6% en 2019 (dans le cas d'une campagne agricole normale). Le secteur non agricole quant à lui devrait enregistrer une croissance de 3,3% en 2018, puis une hausse à 3,7% en 2019.

Notons qu'en 2017, le pays avait enregistré une croissance économique de plus de 4%.



Moutiou Adjibi Nourou © Agence Ecofin

RENCONTRES

LA FISA EN MISSION BTOB

La Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc (FISA) a organisé en collaboration avec l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE) une mission B to B au Ghana, Togo et Bénin.

Près de vingt-cinq professionnels marocains représentant la filière avicole dans son ensemble (Élevage, abattage, accoupage, fabrication d'aliments composés, production d'œufs), un représentant du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts et un représentant de l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations « EACCE » et le Directeur du centre de formation " Avipole - Casablanca ", ont ainsi pris part à cette plénière consacrée à l'identification et à la mise en relief des différentes opportunités de coopération et de partenariats offertes au niveau du secteur avicole.



fisamaroc.org

CERTIFICATION

HQE POUR AWB

Le groupe Attijariwafa bank a décroché la certification HQE par Cerway niveau "Excellent" pour la construction de son siège régional à Rabat Souissi, témoignant ainsi de son engagement en faveur du développement durable. Cette certification vient récompenser les efforts réalisés par la banque en faveur du respect de l'environnement à savoir la faible consommation d'énergie et d'eau, la baisse des émissions atmosphériques et des déchets, la protection de la biodiversité, ainsi que pour le confort et la santé de ses collaborateurs. Depuis plus de 20 ans la certification HQE s'est affirmée comme étant la solution pour faire reconnaître la qualité d'un projet durable dans le monde entier.

AVICULTURE

LE MAROC SOUTIENT LE GHANA

Au Ghana, les investisseurs avicoles marocains pourraient donner un nouveau souffle au secteur. C'est ce qu'a révélé le ministre ghanéen de l'Agriculture, Owusu Afriyie Akoto, au cours d'une rencontre entre les opérateurs du secteur avicole des deux pays.

En effet, le Ghana importe environ 135 millions de tonnes de volailles par an, mais la donne pourrait changer avec l'arrivée des investisseurs marocains.

Pour M. Owusu, les investissements marocains pourraient compléter le programme du Ghana visant à réduire les importations de volaille. « Le Maroc est désormais un exportateur de viande et de volaille. Nous avons encore des opérateurs dans le secteur avicole, mais à cause du problème de l'alimentation animale, ils ne sont toujours pas productifs. Notre engagement avec eux nous donne l'occasion de nous ouvrir et de rester très compétitifs. », ajoute le responsable.

Commentant cette probable collaboration, Victor Oppong Agyei, président de Ghana Poultry Farmers Association, explique qu'actuellement, les aviculteurs ghanéens ne s'intéressent pas autant à la production de poulet de chair puisque le coût de revient n'est pas compétitif comparé aux poulets importés. Mais, ajoute le responsable, l'arrivée des Marocains offre une occasion de profiter de l'expertise du royaume chérifien en la matière.

Rappelons qu'au Maroc, le secteur avicole fait un chiffre d'affaires d'au moins 30 milliards de dirhams.

© Agence Ecofin



**Petit Forestier vous accompagne dans votre métier
quelle que soit la durée, d'une simple journée à plusieurs années !**

- Service d'entretien et de maintenance 24/24 7/7
- Atelier mobile sur 18 villes



Tel : +212 (0) 522 34 09 91

POUR ENCORE PLUS DE SERVICE !

PETIT FORESTIER VOUS ATTEND
Zone Industrielle SAPINO, Lot N°452 - NOUACEUR

www.petitforestier.ma

SUBVENTION

UNIVERSITÉ EUROMED

L'Université Euromed de Fès au Maroc a bénéficié ce jour d'une subvention de plus de 13 millions d'euros - soit plus de 148 millions de dirham marocain (MAD) - de l'Union européenne via la Banque européenne d'investissement (BEI) pour accompagner la construction et l'équipement de l'éco-campus.

Ce financement européen intervient dans le cadre d'un mécanisme particulièrement innovant, la Facilité d'Investissement pour le Voisinage (FIV), dont un des objectifs est de financer des investissements dans des projets clés d'infrastructures sous la forme de subventions qui viennent en complément des prêts accordés par les institutions financières européennes. En 2017, la BEI

avait en effet octroyé un prêt de 70 millions d'euros à l'Université Euromed de Fès avec des conditions de financement optimales grâce à sa notation AAA, et l'UE un don de 5 millions d'euros.

Copyright Union européenne, 1995-2018

Source : Banque européenne d'investissement

CANTINE SCOLAIRE

ET DE 13 POUR MONDELEZ MAROC

Mondelez Maroc a finalisé le réaménagement de la cantine scolaire de l'Ecole Al Maarif située à la direction provinciale de Nouaceur. Ladite cantine a été opérationnelle lors de la rentrée scolaire pour accueillir quotidiennement 181 enfants dont 85 filles.

Mondelez Maroc porte ainsi le nombre des cantines réaménagées et agencées à 13 et le nombre des bénéficiaires à plus de 2.800. En partenariat avec l'Heure Joyeuse, l'entreprise poursuit son plan pour l'année 2018 avec le lancement imminent des travaux dans trois autres cantines.

Le plan d'engagement communautaire de Mondelez Maroc ambitionne le réaménagement et l'agencement de cantines scolaires dans différentes régions du Royaume et espère offrir le sourire à plus d'enfants scolarisés dans le monde rural et participer ainsi à leur bien-être à l'école. A date d'aujourd'hui, le réaménagement des cantines a ciblé les zones rurales des régions d'Asilah, Azilal, Casablanca, Demnat, Jerada, Ksar Seghir, Mohammedia, Marrakech, Nador, Nouaceur, Laâyoune et Ouarzazate. La région de l'oriental sera la cible des réaménagements prévus pour le 4ème trimestre de 2018.



www.mondelezinternational.com

ÉVÈNEMENT

DEMO AFRICA

Casablanca a accueilli DEMO Africa, plus grand événement à destination des startups en technologies africaines et au service de l'Afrique. Cet événement, précédemment tenu dans trois des plus grandes capitales africaines (Nairobi, Lagos et Johannesburg) pendant six ans, a reçu la plus grande délégation d'investisseurs de la Silicon Valley dans l'histoire du Maroc. Ce sont ainsi environ 200 investisseurs Private Equity, Business Angels et VC qui étaient conviés, pour venir à la rencontre de nos startups marocaines, ainsi que plus d'une vingtaine de startups panafricaines, sélectionnées parmi plus de 900 startups postulantes.

www.DemoAfricaMaroc.com

SALON

LES PRODUITS DU TERROIR

La Chambre d'Agriculture de la Région Draa-Tafilalet organisait la deuxième édition du Salon Régional des Produits de terroir en octobre à Ouarzazate, autour du thème « les Produits de terroir au service du Tourisme solidaire et de l'Auto emploi ».



A travers cette manifestation, la Chambre d'Agriculture soutient les Organisations Professionnelles Agricoles à la commercialisation de leurs produits, la mise en valeur du potentiel Régional en matière des produits de terroir et du savoir-faire ancestral, la création d'un espace de communication et d'échange entre les différents acteurs économiques et les organismes intéressés par le développement de ce secteur, la sensibilisation des Organisations Professionnelles sur l'importance des Produits de terroir dans la promotion de l'auto emploi et enfin, la contribution au développement local à travers la promotion du tourisme solidaire.

Ce salon était composé de deux pôles : un dédié à l'exposition des produits de terroir par les Organisations Professionnelles agricoles relevant de la région Draa-Tafilalet ainsi que les autres régions du Royaume et un pôle institutionnel.

En marge de cette manifestation, des activités culturelles étaient organisées à l'espace Kasbah Taourirte, animées par des groupes musicaux relevant des cinq provinces de la région.

SAVE THE DATE

DJAZAGRO PLUS TOT EN 2019!

En raison des élections présidentielles Algériennes en Avril, suivi du mois sacré de Ramadan en Mai, DJAZAGRO se tiendra du 25 au 28 Février 2019.

Rendez-vous à Alger au Palais des Expositions de la SAFEX. Vous pourrez demander votre badge gratuit à partir du mois de novembre 2018.

www.djazagro.com

RESTAURATION

COMPOTÉE BONNE MAMAN

La gamme de Compotées Bonne Maman distribuée par Andros Restauration, change de packaging et sera dorénavant proposée dans un écrin de verre de 130g dans 3 recettes en version snacking/VAE avec cuillère intégrée (4 recettes en restauration à table) : Fraise Framboise Sureau, Pomme Vanille et Ananas Rhum Vanille. Des recettes qui conservent la texture originale de la compotée grâce à une cuisson douce pour des morceaux de fruits fondants et raffinés. La pêche abricot verveine est la 4e recette pour la restauration assise.

www.androsrestauration.fr

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

ASSURANCES

SAHAM CÈDE À SANLAM

Après plusieurs mois de négociations, Sanlam, partenaire de Saham depuis février 2016, augmentera sa participation dans le capital des filiales assurance du groupe Saham (Saham Finances), pour passer de 46,6% à 100%, au terme

d'un accord conclu ce jour.

Sanlam, premier groupe d'assurance en Afrique avec une capitalisation boursière de 16 milliards de dollars, entend ainsi renforcer son positionnement sur le continent avec cette transaction.

Saham, qui a amorcé en 2010 son développement stratégique en Afrique, est aujourd'hui présent à travers 35 compagnies d'assurance dans 26 pays.

Cette acquisition d'un montant de 1 milliard 50 millions de dollars, a été conclue sur la base d'un prix de Saham Assurance Maroc à 1450 dirhams par action.

Cette opération est assujettie aux accords des différents régulateurs concernés, et donnera lieu, conformément à la réglementation boursière marocaine, au lancement d'une offre publique d'achat sur les titres de Saham Assurance Maroc, société cotée à la Bourse de Casablanca.

Au terme de ces opérations, Saham aura drainé un total de 1,7 milliards de dollars d'investissements étrangers depuis 2012.

www.sahamassurance.ma

NATEXPO 2018

FRANC SUCCÈS

Le salon Natexpo, qui se tenait les 23 et 24 septembre à Lyon, a remporté un franc succès. 700 exposants (noms historiques de la bio, start-up récentes) étaient présents, dont 250 nouveaux. Parmi ces exposants, 20% étaient internationaux, issus de 18 pays avec en top 5 la Belgique, l'Allemagne, l'Espagne, l'Italie et les Pays-Bas. Ils étaient 9.600 professionnels du secteur à se rendre sur place afin de découvrir l'actualité de la bio française et internationale, dont 11% d'internationaux venus de 58 pays dont le Maroc. L'Espagne, la Suisse, la Belgique, l'Italie et l'Allemagne étaient particulièrement représentées. En tant qu'éclaireur des bio-tendances d'aujourd'hui et de demain, Natexpo couvrait tous les domaines liés sur 6 secteurs : alimentation, cosmétiques et hygiène, diététique et compléments alimentaires, ingrédients et matières premières, produits & services pour la maison et la personne, services et équipements pour le magasin. <https://natexpo.com>

AFRICA POSTAL FORUM

EN DÉCEMBRE À ABIDJAN

Pour sa 9ème édition, APF 2018 se tiendra sous le thème « Logistique & Digitalisation, les voies d'une transformation réussie »

Les postes africaines sont au cœur d'un processus transformationnel visant leur modernisation et le développement de nouvelles sources de création de valeur. Catalyseur de cette transition, la digitalisation permet à la fois d'améliorer le fonctionnement et la performance opérationnelle des postes. Elle renforce aussi le développement d'une panoplie de nouveaux services numériques à fortes valeur ajoutée en phase avec les attentes d'une clientèle en constante mutation. Par ailleurs, l'e-commerce s'impose comme le nouveau relais de croissance qui doit faire partie des priorités stratégiques des postes africaines. Fort du succès de ses huit précédentes éditions réussies à Marrakech et à Abidjan, l'Africa Postal Forum s'impose comme le rendez-vous annuel des professionnels des métiers et services postaux en Afrique. Tout

au long de ses précédentes éditions, APF a contribué dans la mise en oeuvre d'une nouvelle vision pour le développement du secteur postal africain à travers des conférences favorisant l'échange d'expertises et le partage de best practices dans un cadre de coopération Sud-Sud et Nord-Sud.

Inaugurée par Monsieur Claude Isaac Dé, Ministre de l'Economie Numérique et de la Poste de Côte d'Ivoire, l'édition 2018 accueillera, les 6 et 7 Décembre prochains à Abidjan, près de 500 acteurs publics et privés du secteur postal en provenance de plus de 40 pays. Représentants gouvernementaux, analystes et experts échangeront autour des sources de création de valeurs pour les postes africaines. Une quarantaine de directeurs généraux de postes africaines ont confirmé leur présence à cette importante rencontre, en vue de débattre de la transformation de la poste en Afrique. D'après Hassan M. Alaoui, CEO de i-conférences, «depuis la création de Africa Postal Forum, nous collaborons étroitement avec l'Union Postale Universelle, qui est représentée à chaque édition à très haut niveau». Par ailleurs il souligne que «le CEO Meeting, qui réunit chaque édition plus de 40 Directeurs Généraux de Postes, et qui se tient en marge de APF en la présence de l'UPU et l'UPAP, est un espace de collaboration unique entre les différentes postes afin d'améliorer leur collaboration».

A suivre sur Facebook Twitter LinkedIn Instagram

RESTAURATION

PLAISIR & BIEN-ÊTRE

Avec la volonté constante de proposer aux professionnels de la restauration une gamme de produits fruitiers toujours plus complète et diversifiée, Andros Restauration étoffe sa nouvelle gamme Andros Gourmand & Végétal avec trois nouvelles références au lait de coco disponibles depuis le 1er octobre. Offre gourmande 100 % végétale, Andros Gourmand & Végétal se décline déjà en 3 délices au lait d'amande, naturellement sans lactose, source de calcium, garantie sans colorant, sans arôme artificiel et sans conservateurs. Une gamme délicieuse qui réglera aussi intolérants et végétariens. www.androsrestauration.fr



DATA CLOUD

SCHNEIDER ELECTRIC S'ENGAGE

Schneider Electric a participé au premier sommet « Datacloud Africa Leadership » avec succès. La nouvelle association ADCA, Africa Data center Association est lancée. Le défi digital du continent est une priorité pour Schneider Electric qui met au service sa technologie et ses solutions destinées aux Datacenters, d'où sa participation au sommet afin de soutenir le développement du continent dans ce domaine.



Schneider Electric a proposé différents panels de discussions avec la présence de ses experts afin de présenter les différentes solutions EcoStruxure destinées aux applications Datacenter et aux besoins croissants du continent Africain en termes de gestion et de traitement des données.

Organisé par BroadGroup, le premier sommet « Datacloud Africa Leadership » a été décliné en une série de conférences destinées à mieux faire comprendre l'importance du Datacenter, mais également du Cloud et des périphériques de stockage de data, le sommet a permis de débattre en profondeur sur l'avenir de l'infrastructure informatique, et ce au niveau de toute la région.

Cette première édition, qui s'est déroulée au Four Seasons Marrakech, fut un immense succès. Tous les détails concernant le futur Sommet Datacloud Africa Leadership 2019 seront annoncés prochainement.

<http://africadatacenters.org>

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



6E ÉDITION DU CFIA MAROC UN CARTON PLEIN!

La 6^e édition du Carrefour des Fournisseurs de l'Industrie Agroalimentaire (CFIA Maroc) s'est clôturée le 27 septembre dernier sur une nette hausse de fréquentation. L'évènement confirme cette année encore sa position de salon de référence dans le domaine de l'industrie agroalimentaire au Maroc et dans la région.



Placée sous l'égide du Ministère de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Économie Numérique et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, la 6^e édition du CFIA Maroc s'est tenue du 25 au 27 septembre 2018 au Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca (CICEC).

Une programmation toujours plus innovante et attractive

Durant trois jours, le CFIA Maroc a offert une programmation riche et interactive, déclinée à travers différents formats : émissions TV, conférences, débats, tables rondes ainsi que des

trophées de l'innovation. Ces rencontres ont permis de couvrir plusieurs enjeux et problématiques de l'agroalimentaire au Maroc et en Afrique en abordant des sujets tels que le Contrat-Programme 2017-2020 des industries agroalimentaires, l'impact du digital sur l'usine agroalimentaire de demain ou encore les nouveautés en termes de R&D.

Une fréquentation record

Organisé conjointement tous les deux ans par la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) et GL event, l'évènement fédère tous les acteurs de l'agro-industrie, notamment ceux opérant dans les filières et les fonctions de l'agroalimentaire (production, maintenance, qualité, achats,

recherche et développement...).

Le CFIA Maroc 2018 a battu les records de fréquentation, soit une hausse de 4% par rapport à l'édition précédente avec 480 exposants et marques représentés et 5602 participants de plus de 40 pays

Les temps forts

Au cours de la cérémonie d'inauguration, Moulay Hafid Elalamy, Ministre de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Économie Numérique, a déclaré : « Nous sommes convaincus que l'agro-industrie constituera le futur levier fort de développement pour le Maroc et pour l'export. » S'adressant à Hassan Côme, Ministre du Commerce et de l'Industrie de la République de Centrafrique, il a également ajouté que « c'est aussi une plateforme exceptionnelle pour nos partenaires africains. »



Autre temps fort du salon, la table ronde organisée par le Club des Industries Agroalimentaires (IAA) de la CFCIM portant sur la formation et la compétitivité au sein des entreprises du secteur agroalimentaire. La rencontre a été animée par Noureddine Bouabid, Directeur des Ressources Humaines des Domaines Agricoles, Mustapha Mabkhout, Directeur Général du Groupement Interprofessionnel d'Aide au Conseil du Secteur Agroalimentaire (GIAC Agro), Asmâa Tazi, Directrice des Ressources Humaines de Lesieur Cristal et Hicham Zouanat, Président de la Commission Emploi et Relations Sociales de la CGEM.



Citons également la conférence organisée par la CFCIM et BMCE BANK OF AFRICA sur le thème « Quelles opportunités d'affaires dans les marchés africains de l'agroalimentaire ? ». À cette occasion, a été présenté un ouvrage réalisé par BMCE BANK OF AFRICA et la CFCIM. Intitulée « L'agroalimentaire en Afrique », l'étude, qui comporte une mine d'informations sur les marchés africains, a été distribuée gratuitement aux participants du salon.

Enfin, la 6e édition du CFIA Maroc s'est clôturée sur la traditionnelle cérémonie de remise des trophées venant récompenser, dans chaque catégorie, les produits et solutions les plus innovants.

La Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) et GL event remercient l'ensemble de leurs partenaires qui contribuent activement, à chaque nouvelle édition, au succès et au rayonnement croissant de l'évènement au Maroc et à l'international.

www.cfia-maroc.com



Félicitations aux gagnants des Trophées CFIA !

Ingrédients & PAI

Or : Nutrispec SARL

Argent : Disproquima

Bronze : Azelis

Emballages & conditionnements

Or : Flexoprint

Argent : Sofradis

Bronze : Palettes Gestion Services

Equipements & procédés

Or : Spraying Systems Morocco

Argent : Baltimore Aircoil Company

Bronze : Isolab

KEELOG'S

SPÉCIAL K APÉRITIF

Special K débarque au rayon des produits salés pour apéritif avec cette nouvelle gamme, baptisée Cracker Crisps, composée de trois snacks soufflés contenant 60% de matière grasse en moins que la moyenne des biscuits apéritifs soufflés du marché.

Le produit doit sa légèreté à une recette associant tapioca, pomme de terre et blé. Ces pétales soufflés allégés en matières grasses se déclinent en trois saveurs :

Original Sea salt (Salé)

Sour Cream & Onion (Crème et oignon)

Sweet Chili (Piment doux)



BJORG

LAIT D'AMANDE
CAPUCCINO

Vous souhaitez découvrir de nouvelles saveurs pour votre petit-déjeuner ? Voici le délicieux Lait d'amande Cappuccino Bjorg. 100% végétal, Bio et source de calcium, c'est le partenaire idéal de votre petit-déjeuner... Son goût subtil de café allié à la douceur du chocolat saura vous séduire.



LU

PETIT LU MOELLEUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Découvrez la dernière création de LU ! Toute l'émotion et le plaisir de Petit LU dans une version moelleuse. Une gamme déclinée en 3 saveurs : "Nature" pour les inconditionnels, "Pépites de Chocolat" pour les plus gourmands et "Citron" pour éveiller vos papilles. Toujours à savourer par ses 4 oreilles !

Petit LU Moelleux c'est une recette élaborée à partir d'ingrédients de qualité, sans colorant ni conservateur et avec du blé LU'Harmony.

5 sachets fraîcheur



RAIFALSA & ALÉLOR

MOUTARDE ET WASABI

Pour la première fois lors du Sial, le Trophée de l'innovation célébrant le savoir-faire des entreprises alsaciennes a été décerné à l'entreprise Raifalsa & Alélor pour sa moutarde Wa ! Cette moutarde piquante et originale au wasabi peut accompagner ou relever vos plats. Se voulant raffinée et originale, elle s'utilise en sauce ou en accompagnement de viandes, poissons, frites ou riz.



COEUR DE LION

MINI À DORER

Les Mini à Dorer Cœur de Lion sont fabriqués dans la fromagerie de Coutances.

Fruit du travail de nos maîtres fromagers, ces succulents mini-fromages à la croûte fine et à la texture fondante, offrent tout le bon goût de camembert dans un petit format.

Gourmands et faciles à préparer, faites les dorer en seulement 10 min au four ou à la poêle.

Idéals pour vos apéritifs, plats ou salades, ...



MUTTI

SAUCE TOMATE BIO

Le leader italien de la tomate en boîte valorise une fois de plus ce marché avec de nouveaux produits bios. La nouvelle référence de la gamme BIO : La Passata Bio (560g) est élaborée avec la variété de tomates « Oblongues » certifiées biologiques, qui, une fois récoltées à maturité dans le Sud de l'Italie, sont broyées puis chauffées à une température supérieure à 90°C.



CONNÉTABLE

SARDINES SANS ARÊTES AU CITRON

Vous qui ne mangez pas les arêtes des sardines, mais qui raffolez du savoureux mélange de la sardine confite à l'huile d'olive et au citron, cette sardine sans arêtes est faite pour vous!

Ces sardines généreuses à la chair fondante sauront ravir tous les amateurs de sardines, même les plus exigeants!

Riche en Omega 3



BARILLA

LÉGUMINEUSES

Barilla surfe sur l'une des grandes tendances du moment en sortant des pâtes fabriquées exclusivement avec de la farine de légumineuses.

La gamme démarre avec trois dessins pour deux recettes : penne et fusilli de lentilles corail et casarecce de pois chiches.

Les produits sont conditionnés en étui carton de couleur crème de format 250 g.



LINDT

DES TUILES

Lindt propose de fines tuiles de chocolat noir conditionnées par 36 dans un étui carton.

Elles se déclinent en deux saveurs inspirées de ses best-sellers en tablette : noir orange intense et amandes pointe de sel. Fabriqués par un partenaire belge, les produits sont signés de sa marque Excellence et adoptent le même look que les fameuses tablettes de dégustation, qui sont archi-leaders de leur segment.



HARRY'S

BIO

Harry's sort une offre de pain de mie labellisée AB comptant trois recettes, American sandwich complet, 100 % Mie nature et complet.



TIPIAK

SANS GLUTEN

Tipiak propose un nouveau produit permettant des préparations culinaires sans gluten : Mélange Fécules & Farines.

Le mélange se compose de fécules de pomme de terre et de manioc et de farines de maïs et de maïs toasté.

Sachet de 500 g.



*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*



www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

LANCEMENT OFFICIEL DE LA CAMPAGNE AGRICOLE 2018-2019

M. Akhannouch a présidé la cérémonie du lancement officiel de la campagne agricole 2018-2019 depuis la région de Marrakech Safi. Réalisation d'une bonne campagne agricole 2017-2018 grâce aux mesures prises et aux efforts des agriculteurs et des professionnels du secteur, mesures incitatives et encourageantes pour la réussite de l'actuelle campagne agricole, etc. Voici ce que nous avons retenu...



Le ministre de l'Agriculture a axé principalement son discours sur les problématiques de l'eau et de l'irrigation, une question essentielle, placée au centre des débats, vu l'importance vitale qu'elle soulève pour notre pays. Il a notamment mis en avant la programmation d'une superficie de 557.000 hectares pour l'irrigation au niveau des grands périmètres et la poursuite de la mise en œuvre du Programme National de l'Economie d'Eau d'Irrigation (PNEEI) à travers la programmation de l'équipement des exploitations en système de goutte à goutte sur 50.000 hectares supplémentaires, pour atteindre 610.000 hectares en plus de l'achèvement des travaux de modernisation du réseau d'irrigation pour la reconversion collective en irrigation localisée sur une superficie de 65.000 hectares, soit 55% du programme global. M. Akhannouch a également exposé la planification et suivi de l'allocation des quotas d'eau d'irrigation (3,37 milliards de m³) pour assurer le démarrage des plantations de céréales et des cultures sucrières et assurer les besoins en eau pour l'arboriculture fruitière. Il a également abordé la question de la gestion du déficit en eau au niveau de Souss Massa et de Doukkala à travers la réglementation des quotas d'eau pour sauver les arbres fruitiers et les cultures pérennes. Dans le cadre de la mise en œuvre des dispositions du contrat programme pour le développement du secteur de l'agro-industrie

Une campagne de collecte nationale réussie
A fin septembre 2018, l'activité d'achat de la production nationale a atteint plus de 16 millions de quintaux dépassant ainsi les prévisions initiales. Cette collecte se poursuit à ce jour à des rythmes décroissants suivant les disponibilités sur le marché local.

Par ailleurs, l'analyse des échantillons prélevés par l'ONICL au niveau de la plupart des zones de production a montré une qualité supérieure de la récolte pour la 2^{ème} campagne consécutive. Un niveau de qualité qui a incité les minoteries industrielles à augmenter le taux d'utilisation du blé national dans leurs écrasements.

A la mi-septembre, le stock du blé tendre chez les opérateurs déclarés à l'ONICL a atteint 16,8 Millions de quintaux couvrant plus de 4,3 mois des besoins des minoteries industrielles.

pour la période 2017-2021, signé entre le Gouvernement et les professionnels du secteur en avril 2017, il a été procédé à la publication des textes réglementaires relatifs aux incitations publiques dans le cadre du Fonds de Développement Agricole afin de créer des unités de valorisation et encourager les exportations. En effet, les guichets uniques ont commencé à recevoir et étudier les demandes de subvention. À ce jour, 41 demandes de subventions ont été déposées au niveau des guichets uniques pour la création d'unités de valorisation avec un investissement potentiel supérieur à 526 millions de dirhams.

En plus de ces mesures, les efforts de protection phytosanitaire et de protection de la santé animale seront poursuivis et les agriculteurs continueront à être encadrés pour les différentes filières de production. Un programme de formation de conseillers agricoles privés sera également déployé.

Concernant le financement, le Groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM), a pris



les dispositions financières et réglementaires nécessaires, à l'image des campagnes précédentes, pour répondre aux demandes de financement de la campagne agricole dans les meilleures conditions.

Le suivi continu de l'avancement de la campagne agricole en cours et la mobilisation de tous les acteurs du secteur agricole permettront de prendre les mesures complémentaires nécessaires en temps utile.

Les principales caractéristiques et réalisations de la précédente campagne agricole

La campagne agricole 2017-2018 s'est caractérisée dans l'ensemble par l'importance et la régularité des précipitations qui ont permis d'améliorer le stock en eau des barrages agricoles de 45% par rapport à la campagne 2016-2017.

Grâce à la pluviométrie et aux mesures adoptées dans le cadre du Plan Maroc Vert ainsi que l'implication des différents acteurs du secteur, la précédente campagne agricole a été une réussite. Parmi les principales réalisations :

- Production de 103 millions de quintaux de céréales ; en augmentation de 7% par rapport à 2016-2017, soit la troisième





meilleure production depuis le lancement du Plan Maroc Vert.
 - Enregistrement d'une augmentation de la production des principales cultures : +50% pour les olives, + 3,4% pour les légumineuses et +3,6% pour les cultures sucrières, ayant permis la couverture de 46% des besoins nationaux en sucre. La production des agrumes est de 2,29 millions de tonnes et 2 millions de tonnes pour les primeurs.
 Concernant les olives, la production devrait atteindre un record historique de 2 millions de tonnes pour une superficie productive de 957.000 hectares soit une hausse de 22,3% par

rapport à la campagne précédente (après une augmentation de 50% entre les saisons 2016-2017 et 2017-2018), c'est-à-dire que la production d'olives aura augmenté de 72% au cours de ces deux saisons.
 On s'attend également à une production historique concernant les agrumes. En effet, selon les statistiques, la production devrait atteindre 2,62 millions de tonnes pour une superficie productive de 117.400 hectares, en hausse de 17% par rapport à la campagne précédente et un rendement record qui devrait atteindre 22,1 tonnes/Ha.



CAMPAGNE AGRICOLE : DES RECORDS ATTENDUS CETTE ANNÉE

Des productions record sont attendues cette année pour les olives et les agrumes. C'est ce qu'a annoncé Aziz Akhannouch, le ministre de l'Agriculture, lors du lancement de la campagne agricole 2018/2019, mardi à Tameslouht (province d'Al Haouz). La production des olives devrait ainsi atteindre un record de 2 millions de tonnes sur une superficie cultivée de 957.000 ha, soit une hausse de 22,3% par rapport à la campagne précédente.



La production animale a quant à elle augmenté d'environ 7% pour les viandes rouges (590.000 tonnes), plus de 2% pour le lait (2,55 milliards de litres), le miel (6.100 tonnes), 13% pour les viandes blanches (690.000 tonnes) et 29% pour les œufs (6,3 milliards d'unités) en comparaison avec la précédente campagne agricole.

Pour l'export, les exportations de produits agro-alimentaires ont augmenté de 3%. En effet, le volume des exportations des primeurs a augmenté de 5% sachant que les exportations d'agrumes ont augmenté de 4% et les tomates de 2%.

Principales mesures adoptées lors de la dernière campagne agricole

Pour les zones ayant connu un déficit pluviométrique, en particulier les zones du Sud et du Sud-Est du Royaume et le Centre, un programme intégré de sauvegarde du cheptel a été mis en place pour venir en aide aux éleveurs, avec une enveloppe de près de 61 millions de dirhams pour l'achat de fourrage subventionné et son transport et la création de points d'eau au niveau des zones touchées.

Un programme d'urgence a été également déployé pour réduire les effets des chutes de neige sur l'activité de l'élevage et les revenus des agriculteurs. Ainsi, une enveloppe financière de 32,5 millions de dirhams a été allouée à 25 préfectures et provinces et ce conformément aux instructions royales relatives à la mobilisation de ressources matérielles et humaines pour atténuer les souffrances des populations au niveau des zones touchées par les effets de la vague du gel et de neige qu'a connues notre pays au début de 2018.

Visite de projets agricoles dans la région

En marge du lancement de la campagne agricole, le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a procédé à la visite du centre de SONACOS et visité un projet pilier I de plantations qui s'inscrit dans le cadre du partenariat public privé au niveau de la commune Saada. Il a également visité le bassin réalisé dans le cadre du Programme National de l'Economie d'Eau d'Irrigation (PNEEI) inauguré par Sa Majesté que Dieu l'Assiste en 2017 dans la commune de Tamesloht.

Remerciements au Ministère de l'Agriculture et de la pêche

GCAM

Afin de faciliter l'accès au financement pour les agriculteurs, le groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM) a déployé, au titre du lancement de la campagne agricole 2018-2019, un dispositif spécifique avec notamment :

- Dépôt à l'avance des demandes de crédit et simplification des procédures: Lancement du dépôt des demandes de financement dès le 1er Septembre afin que les fonds puissent être débloqués dans les délais requis tandis que les intérêts ne courent qu'à partir de la date d'utilisation effective.
- Actualisation des normes de financement: Révision à la hausse des plafonds des montants accordés afin d'être plus en phase avec les coûts réels de production.
- Renouvellement automatique du crédit Achamil après paiement des intérêts: continuité dans le financement dès lors que les intérêts sont réglés afin de permettre aux agriculteurs de poursuivre leurs activités indépendamment des aléas climatiques.



all4pack* Paris

THE MARKETPLACE FOR SUCCESS

PACKAGING / PROCESSING / PRINTING / LOGISTICS

*Share your
creativity!*



26-29 NOV 2018  PARIS NORD VILLEPINTE | FRANCE

(*) Le nouveau nom des salons EMBALLAGE & MANUTENTION

COMEXPOSIUM

www.all4pack.fr

#ALL4PACK



LA PRODUCTION AGRUMICOLE MAROCAINE POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT

Depuis l'entrée en vigueur du contrat-programme signé en 2008 entre l'Etat et la profession dans le cadre du Plan Maroc Vert, la filière agrumicole n'a cessé de se développer pour offrir au marché local et étranger un produit de qualité.

Ainsi, les efforts consentis des deux parties ont porté particulièrement sur la promotion de l'investissement dans l'amont productif, la modernisation de l'outil de valorisation de la production et à la promotion des exportations.

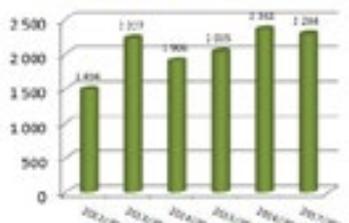


Une production d'agrumes en évolution soutenue

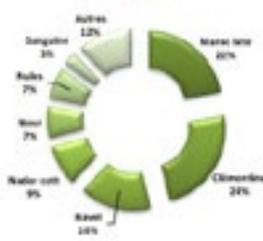
Au cours des 5 dernières campagnes, la production agrumicole moyenne réalisée a atteint près de 2 millions de tonnes destinées essentiellement à la consommation nationale en frais, à transformation et à l'exportation.

En terme de profil variétal, le verger agrumicole national est caractérisé par une gamme diversifiée dominée par 3 groupes de variétés notamment les Clémentines avec 24%, la Maroc La avec 22% et les Navels avec 16%.

Evolution de la production agrumicole (1000T)

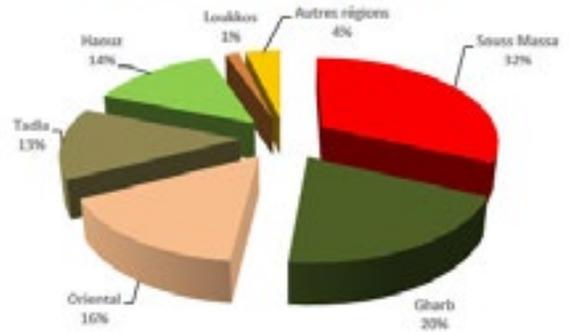


Répartition de la production par variété



Source : MAPMDREF, DAD
* - données préliminaires

Répartition de la superficie par région



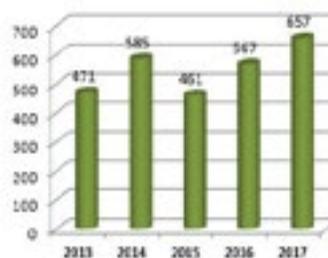
Source : Maroc Citrus

des régions de Souss Massa, le Gharb, la Moulouya, le Tadla et le Haouz qui détiennent, à elles seules, 95% de la superficie totale.

Un marché à l'export à fort potentiel

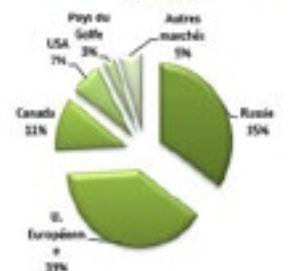
Les exportations d'agrumes ont enregistré, en volume, une nette hausse durant les 5 dernières années. Les marchés de destination sont représentés principalement par la Russie et l'Union Européenne qui accaparent environ 75% des quantités exportées.

Evolution des exportations des agrumes (1000T)



Source : MAPMDREF, DAD

Répartition des exportations par marché



Source : Maroc Citrus

Pour poursuivre son développement; le secteur doit aujourd'hui faire face aux différentes défis touchant toute la chaîne de valeur. L'interprofession prévoit pour cela un ensemble d'actions visant l'amélioration des techniques de production, de conditionnement et de transformation ainsi que l'organisation des circuits de distribution sur le marché local.

L'agrumiculture devra également tirer profit du contrat-programme de l'agro-alimentaire qui prévoit un partenariat entre l'amont productif et l'aval industriel avec le soutien du gouvernement

Sources : Maroc Citrus / MAPMDREF

La superficie agrumicole actuelle atteint environ 125 000 Ha. Sa ventilation par région fait ressortir une concentration au niveau

FOCUS SUR LA CAMPAGNE CÉRÉALIÈRE

Après une campagne de collecte réussie, de nouvelles mesures seront prises pour assurer l'approvisionnement régulier du marché.



La campagne de collecte nationale affiche de très bons résultats avec un stock de blé tendre couvrant 4,3 mois des besoins des minoteries industrielles. La période primable de la collecte nationale prendra fin comme prévu à la mi-octobre et les droits d'importation seront suspendus le 1er novembre 2018 après adoption par le Conseil de Gouvernement.

Avec la réalisation d'une production record en céréales au titre de la campagne 2017-2018 et afin de réunir les meilleures conditions pour sa commercialisation, le Gouvernement avait pris depuis quelques mois des mesures incitant les opérateurs céréaliers à multiplier leurs interventions sur le marché. Comme annoncé en mai dernier, la période primable de la collecte nationale prendra fin à la mi-octobre et les droits d'importation seront maintenus à leur plus haut niveau jusqu'à fin octobre.

A noter cependant que les cours des céréales sur les marchés internationaux se sont inscrits dans une tendance haussière depuis mai 2018 dû essentiellement à une baisse de la production mondiale chez les principaux pays exportateurs. Ainsi, depuis mai, les cours internationaux de blé tendre ont augmenté d'environ 30 à 40 dollars la tonne.

Afin de garantir l'approvisionnement régulier du pays et tenant compte de la baisse de la cadence de collecte de la production nationale en fin de période de collecte primable, le Gouvernement suspendra l'application des droits de douane maximales sur les importations du blé tendre à partir du 1er novembre 2018 après adoption par le Conseil de Gouvernement. Cette mesure permettra aux opérateurs de mieux programmer leurs importations de blé tendre et de garantir un niveau de stock assurant l'approvisionnement du pays dans les meilleures conditions et la protection du pouvoir d'achat des consommateurs.

Remerciements au Ministère de l'Agriculture et de la pêche

Prévisions de la FAO

Les dernières prévisions de la FAO concernant la production mondiale de céréales en 2018 ont été relevées de 3 millions de tonnes par rapport aux estimations précédentes de septembre et s'établissent à 2,591 milliards de tonnes, soit un volume encore inférieur de 63 millions de tonnes (2,4 pour cent) au record atteint l'année dernière.

En 2018, la production mondiale de blé devrait atteindre 722,4 millions de tonnes, soit un niveau pratiquement inchangé par rapport au mois dernier et au plus bas depuis 2013. Les dernières révisions portent principalement sur les perspectives de production en Australie et au Canada, qui ont été revues à la baisse car les rendements devraient pâtir de la diminution des précipitations, ce qui contrebalance le relèvement des estimations pour l'Algérie et la Fédération de Russie.

Les prévisions relatives à la production mondiale de céréales secondaires en 2018 s'établissent à 1,356 milliard de tonnes, soit 2,2 millions de tonnes de plus que le mois dernier, mais encore en-deçà de 35,6 millions de tonnes (2,6 pour cent) par rapport à la production de 2017. Cette révision à la hausse s'explique principalement par l'amélioration des perspectives concernant les rendements du maïs aux États-Unis d'Amérique, où l'on attend la deuxième meilleure récolte jamais enregistrée. Les prévisions relatives aux céréales secondaires ont aussi été revues à la hausse pour l'Algérie, où des conditions météorologiques favorables ont contribué à l'augmentation de la récolte de l'année. Elles compenseraient amplement les révisions revues à la baisse s'agissant de la Serbie et de la Fédération de Russie, où les mauvaises conditions climatiques ont débouché sur des perspectives de rendement encore plus basses pour le maïs.

LES RENCONTRES 2018 FRANCO-MAROCAINES DES CÉRÉALES



Cet événement a rassemblé plus de 300 participants, dont plus de 60 venus de l'étranger : de nombreux experts (traders internationaux, marchands de matériels, experts techniques, Institutionnels) des filières céréalières marocaines et européennes étaient présents.

Le marché international

Ces rencontres furent l'occasion de faire le point sur les tendances et perspectives des marchés céréaliers internationaux. Le bilan est tendu en ce début de campagne 2018/19 sur le marché mondial particulièrement concernant les céréales à paille. Les conditions climatiques défavorables ont affecté la production de plusieurs grands exportateurs. L'offre est inférieure à la demande sur le marché mondial, les prix sont hauts et les stocks mondiaux devraient reculer pour la première fois depuis 6 ans.

La qualité française au rendez-vous

Cette année, la France comme le Maroc connaissent une situation favorable. Côté français, quantité et qualité sont au rendez-vous et la nouvelle offre céréalière française permettra à la France de maintenir sa position de fournisseur de blé meunier de qualité sur ses marchés traditionnels à l'export.



Qualité de la récolte française de céréales en 2018

Benoît MELEARD

ARVALIS – Institut du végétal

ARVALIS
Institut du végétal

Relations France-Maroc

La France, 4^{ème} exportateur mondial de blé meunier entretient des relations exemplaires avec le Maroc, tant sur le plan politique qu'économique. D'ailleurs nous avons remarqué la présence d'une cinquantaine de représentants de sociétés françaises



lors de ces rencontres. Les céréaliers français souhaitent que la campagne de commercialisation qui démarre soit l'occasion de consolider, de renforcer encore, ces échanges commerciaux.

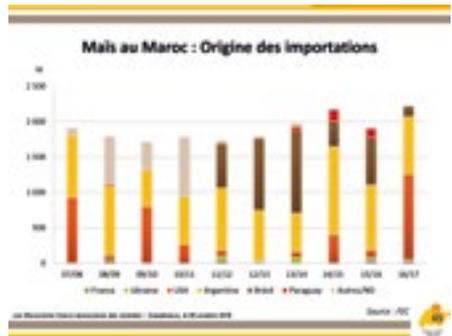
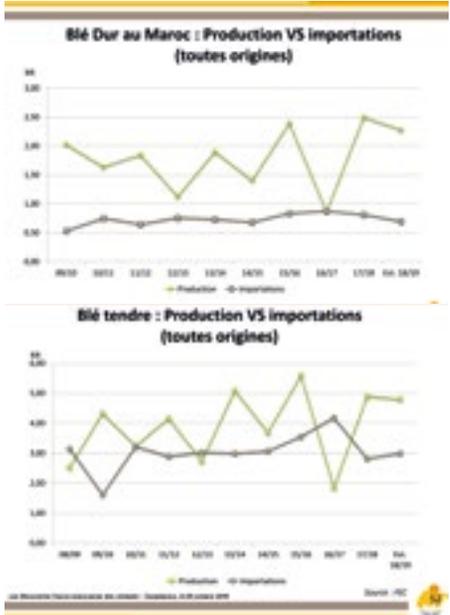
« Au-delà de ces aspects d'organisation de filière et de marché, ces rencontres sont l'occasion de renforcer nos relations avec nos partenaires marocains, particulièrement dans la coopération technique » précise le président Heusele. Au cours de ce colloque, Chakib Alj, président de la Fédération Nationale de la Minoterie a signé avec Philippe Heusele, président de France Export Céréales, une nouvelle convention cadre de coopération technique. Les actions prévues à ce stade des discussions sont : formations en

management de laboratoire d'analyses, accueil de techniciens en France pour des formations de formateur ou encore, don d'ouvrages pédagogiques pour les étudiants de l'IFIM.

Cette coopération technique ne se limite pas aux échanges France-Maroc, puisque l'IFIM a récemment accueilli des techniciens de moulins d'Afrique Sub-Saharienne ayant bénéficié d'une formation à la meunerie financée par France Export Céréales. Ces 12 personnes, issus de 6 pays d'Afrique Sub-saharienne ont pu assister à ces

d'origine française. Pour le blé dur, les importations marocaines devraient se situer à 0,7 million de tonnes. La France a donc un petit un rôle à jouer...

Quant au maïs le Maroc importera principalement des USA et d'Argentine, la France exportant plutôt vers l'Union Européenne (40% de sa production) Pour l'orge, il sera importé par le Maroc à hauteur de 0,4 million de tonnes, la campagne céréalière ayant été excellente. A noter que la France est le 1er producteur d'orge brassicole de l'Union Européenne et le deuxième exportateur mondial.



rencontres 2018 franco-marocaines des céréales et alléguer de la coopération Sud-Sud entre la France, le Maroc et l'Afrique Sub-saharienne.

Perspectives d'importation

Bien que la récolte céréalière 2017/2018 ait battu des records, le Maroc devrait tout de même importer trois millions de tonnes de blé tendre pour la saison 2018/2019. Environ 25% des importations marocaines de blé tendre devraient être

Ce rendez-vous annuel des deux filières céréalières, s'est déroulé sous le parrainage de S.E. M. Jean-François Girault, Ambassadeur de France au Maroc. La séance fut présidée par M. Philippe Heusele, Président de France Export Céréales, récemment élu.

PALMIERS ET DATTES

L'OR DES OASIS



La filière dattes recouvre 471.000 km² de zones à vocation phœnicole, soit près d'un tiers du territoire national. Avec près de 7 Millions d'arbres dont près de 41% sont productifs, les zones de production sont principalement situées le long des vallées du Ziz et du Drâa. La filière contribue à la formation des

revenus agricoles à hauteur de 50% pour 2 millions d'habitants. La composition variétale est quant à elle caractérisée par l'existence d'une multitude de variétés : Mejhoul, Boufeggous, Bouskri, Jihel mais avec prédominance de khalts (variétés non identifiées).

LE SECTEUR PHOENICICOLE AU MAROC

L'activité phœnicicole est le principal pilier de l'économie oasienne. Elle a généré un chiffre d'affaire moyen annuel de 1,965 milliards de dirhams sur la période 2015-2018. Elle procure aux phœniculteurs annuellement une valeur ajoutée moyenne estimée à 1.423 milliard de dirhams sur la même période. Le secteur phœnicicole soutient le pouvoir d'achat local puisqu'il fournit 3,6 millions d'heures de travail par an pour produire en moyenne 117.000 tonnes de dattes chaque année. Il améliore ainsi grandement les conditions de vie de centaines de milliers de familles qui voient leur situation socio-économique s'améliorer au fur et à mesure que le secteur se développe.

LA STRUCTURATION DU MARCHÉ

Certaines variétés sont spécifiques à certaines zones de production :

- 50% de la production est mise sur le marché

La vie dans les oasis, derniers remparts contre la désertification, s'organise autour de la ressource la plus rare qui est l'eau. Le devenir, le développement, l'extension (ou la restriction) et l'organisation sociale de cet espace sont strictement liés à la disponibilité de cette ressource et à sa relative abondance. Il s'en suit une organisation humaine volontaire, engagée, solidaire pour maintenir des équilibres écologiques permettant la continuité de la vie dans ces espaces généralement fragiles et vulnérables. Les oasis sont ainsi un système où se justifie amplement la mise en application du concept de durabilité qui intègre les trois dimensions économiques, environnementales et sociales.

- 30% de la production est destinée à l'autoconsommation
- Les 20% restants sont affectés à l'alimentation du bétail

Par ailleurs, la palmeraie fournit la matière première nécessaire à plusieurs métiers comme la construction traditionnelle ou la fabrication artisanale d'objets usuels. C'est aussi une source d'énergie vitale dans une région pauvre en ressources combustibles.



LE MAROC 8ÈME PRODUCTEUR MONDIAL DE DATTES

Classé au 7ème rang en terme de superficie cultivée, le Royaume consacre 59.640 hectares à la production de dattes. Cette surface représente l'équivalent de 6.900.000 plants de palmiers dattiers soit une densité moyenne de 132 pieds par hectare, ce qui place le Maroc à la 8ème place en terme de plants.

DES TERROIRS D'UNE DIVERSITÉ EXCEPTIONNELLE

Le Maroc a la chance de disposer d'un profil variétal exceptionnel avec 453 variétés différentes de dattes, héritage d'une agriculture phœnicicole très ancienne. Ces variétés sont souvent associées à des terroirs spécifiques :

- Bouyatoub à Tata
- Jihel, Aguelid, Bouskri, Boushami, Iklane dans la région de Drâa

L'intégration des palmeraies dans le cadre du Projet Arboriculture Fruitière du programme MCA 2008 -2013

- Majhoul, Boufeggous et Bouslikhen au Tafilalet
- Aziza Bouzid, Assiane, Aziza Menzou, Boufeggous ou Moussa à Figuig
- Outokdim à Tinghir

CONTRAT PROGRAMME

Les objectifs du contrat-programme du palmier dattier se présentent comme suit:

- La réhabilitation et la reconstitution des palmeraies existantes sur une superficie globale de 48.000 ha

- La création de nouvelles plantations, à l'extérieur des palmeraies, sur une superficie de 17.000 ha



- La réalisation d'une production en dattes de 160.000 tonnes en 2020 contre 117.000 T actuellement

- Le renforcement des disponibilités nationales de vitroplants en portant la capacité annuelle moyenne de production à 300.000 plants entre 2010 et 2020 contre 60.000 plants/an durant le quinquennat 2005-2009

- La valorisation d'un tonnage global de 110.000 T, soit près de 70% de la production attendue à l'horizon 2020, dont 70.000 T en dattes fraîches conditionnées, 20.000 T en produits transformés et 20.000 T en aliments de bétail

- Le développement des exportations des dattes de qualités supérieures pour atteindre 5.000 T en 2020 contre des quantités négligeables réalisées actuellement



CHIFFRES CLES

- Superficie : Le Maroc est classé 3ème au niveau des pays de Maghreb et 7ème au niveau mondial avec une superficie de 59 640 ha ;
- Production : Le Maroc est classé 4ème au niveau des pays de Maghreb et 11ème au niveau mondial avec une moyenne, sur les 5 dernières années ;
- Rendement : Le rendement moyen s'établit ainsi à 25 kg/pied soit environ 2,4T/ha (Tunisie : 2,6 T/ha - Algérie : 3,4T/ha) ;
- L'activité phœnicicole contribue à hauteur de 40 à 60% dans la formation du revenu agricole pour plus de 2 million d'habitants ;
- Elle contribue à la création de 1,6 million de journées de travail, soit l'équivalent de 6 400 travailleurs permanents, à raison de 250 journées par an ;
- Elle assure, en plus de la date, divers matériaux destinés à l'artisanat, à la construction ou à la production d'énergie ;
- La consommation de dattes est 3, 25 kg/hab/ an : Faible par rapport aux taux de consommation observés dans les zones oasiennes (15 kg/hab/an) et les autres pays du Maghreb (10 à 15 kg/hab/an)
- La consommation totale de dattes est 100 000 T / an assurée à partir de la production nationale et des importations d'environ 50 000 T/an.



Quatre axes d'intervention sont adoptés pour la mise en oeuvre de ce Contrat-Programme :

Axe 1 : Développement des capacités nationales de production de souches et de vitroplants de palmier dattier

Axe 2 : Développement durable de la production et de la qualité selon un modèle intégré en préservant les ressources naturelles des palmeraies

Axe 3 : Développement d'une valorisation forte et pérenne

Axe 4 : Amélioration des conditions cadres de la filière

RÉGIONS PRODUCTRICES

La palmeraie est un patrimoine unique, clé de l'avenir économique des régions oasiennes.

La culture du palmier dattier est présente dans notre pays depuis la haute antiquité essentiellement au sud de la chaîne Atlasique. Les palmiers Dattiers sont surtout cultivés dans les vallées qui bordent les grands fleuves de la région comme le Ziz, le Drâa, le Gheris et le Guir. Des oasis ont également pu s'épanouir autour des nappes phréatiques des régions de Baniou ou encore du Saghro. Enfin il est aussi implanté, plus au nord à l'est du Royaume, précisément à Figuig où il puise son eau dans les sources locales qui longent l'oued Zousfana. Très exigeant, le palmier a besoin d'une lumière et d'une chaleur intenses ainsi que d'un climat sec pour prospérer et bourgeonner. Le Maroc est donc idéal pour cette plante qui est présente dans près d'un tiers de son territoire, soit 471.000 km². Quatre grandes régions à la vocation phœnicicole plurimillénaire accueillent cette plante aux multiples usages : L'Oriental, le Drâa-Tafilalet, le Souss

Massa et enfin la région de Guelmim Oued Noun. Le Palmier Dattier ou Phoenix dactylifera de son nom latin a contribué à façonner les hommes et les paysages du Maroc depuis des temps immémoriaux. Ses multiples usages, nourriture pour les hommes et le bétail, matière première pour objets usuels mais aussi la facilité de conservation de la datte en font un produit unique. Il n'est pas étonnant qu'il se soit imposé dans les zones sahariennes où il avait jadis, fait prospérer le commerce caravanier transsaharien et où aujourd'hui, il constitue le pilier de l'économie agraire locale





ZONE DE SOUSS MASSA

La région dispose d'un patrimoine phœnicicole important qui s'étale sur une superficie de 8 000 Ha. Les agriculteurs de la région se sont organisés en groupements d'intérêts économique en vue de valoriser leur production qui s'élève à 8 041 T.

ZONE DE GUELMIM OUED NOUN

Sur une superficie d'environ 1.400 hectares, la région produit chaque année environ 3.000T de dattes (moyenne 2010-2018), soit 3 % de la production nationale. Les phœniciculteurs locaux ont adhérents à 2 groupements d'intérêt économique.

ZONE DE DRÂA TAFILALET

Elle dispose d'une superficie de plus de 48 453 hectares comprenant les nouvelles zones d'extension du palmier dattier sur l'axe Meski-Boudnib. La production des dattes dans cette région atteint en année normale 94 000 tonnes pour la période 2010-2018, soit 85% de la production nationale. Le territoire emploie plus de 100 000 producteurs rassemblés en 21 groupements d'intérêt économique.

PALMERAIE DE FIGUIG

Le palmier dattier constitue le pilier fondamental de l'écosystème oasien de cette région. Sa culture couvre une superficie de 1.787 hectares pour une production annuelle moyenne de 4 000 tonnes, soit 4% de la production nationale. Le secteur génère des revenus à quelque 1.500 agriculteurs.

LES GRANDES DATES DU DÉVELOPEMENT DE LA FILIÈRE

Depuis près de 20 ans, l'Etat a entrepris un grand nombre d'actions pour promouvoir et développer le secteur phœnicicole, renforcer les structures de recherche, ou encore encadrer et inciter les agriculteurs à la restauration des palmeraies. Les principales mesures et initiatives à retenir sont :

- L'inscription en 2000 des oasis du sud dans le Réseau Mondial des Réserves de Biosphère de l'UNESCO
- L'instauration en 2007 de la loi 01-06 relative au développement durable des palmeraies et à la protection du palmier dattier
- L'intégration des palmeraies dans le cadre du Projet Arboriculture Fruitière du programme MCA 2008-2013
- La mise en oeuvre de projets dans le cadre de la coopération

internationale, tels que le POS, le POT, le POF, PAGIE et PDFSD

- La création, en novembre 2009, de l'Agence Nationale pour le Développement des Zones Oasiennes et de l'Arganier

- La signature en 2010 d'un contrat-programme pour le développement de la filière phœnicicole à l'horizon 2020

- Évolution entre 2010 et 2018

* 6,9 millions de pieds en 2018, contre 4,8 millions de pieds en 2010

* 59 640 hectares en 2018, contre 48.000 hectares en 2010

* 103 000 T en 2017-2018, contre 91 333 T en 2009-2010

GIE PALMIER DATTIER

Le développement agricole des zones oasiennes revêt un intérêt particulier dans la politique nationale, compte tenu de son rôle déterminant dans le développement socio-économique de ces zones.

Aussi, le gouvernement marocain a initié un programme d'organisation des agriculteurs producteurs de dattes sous forme de coopératives, lesquelles coopératives sont regroupées en Groupements d'Intérêt Economique (GIE).

Un tel choix, couvrant une certaine superficie de palmeraies (1000 à 2500 ha) de la même zone, a pour objectif de mieux faciliter la supervision des agriculteurs qui s'y trouvent, les



INITIATIVE OASIS DURABLE

On assiste dernièrement à la conjugaison d'un certain nombre de facteurs et d'éléments qui ont un impact négatif sur cet équilibre: une surexploitation des ressources naturelles, des sécheresses récurrentes, une urbanisation en forte expansion sur les terres cultivées et des impacts des changements climatiques. Les oasis sont ainsi sujettes à une menace réelle qui risque de les faire disparaître devant une désertification en pleine expansion. Ainsi, l'initiative « Oasis Durables » constitue une réponse clé au changement climatique, en contribuant à relever les défis globaux de développement à travers la réalisation de plusieurs objectifs de développement durable.



encadrer et renforcer leurs capacités afin d'atteindre des objectifs durables de production, satisfaisants en quantité et en qualité et permettant d'avoir un niveau de compétitivité durable sur le marché.

A cet effet, 5 études ont été réalisées par l'ANDZOA pour la caractérisation technico-socio-économique et une description analytique détaillées des palmeraies concernées pour chacun des Groupements d'Intérêt Economique.

L'objectif est d'aboutir à une proposition d'actions concrètes, justifiées et planifiées de développement agricole intégré du territoire concerné, particulièrement de la filière phœnicicole.

Le programme de développement de ces GIE prévoit la mise à leur disposition des unités frigorifiques et de conditionnement des dattes.

SALON SIDATTES

Le Salon International des dattes au Maroc trouve ses origines dans la foire des dattes du Tafilalet.

Cette foire instituée par Dahir en 1940 a bénéficié en 1957 de la visite de Sa Majesté Le Roi Mohamed V.

C'est en 2010, à l'occasion de sa 70ème édition que Sa Majesté Le Roi Mohamed VI donna ses hautes directives pour qu'elle soit transformée en 1ère édition du Salon International des Dattes. Ainsi, le salon est devenu un espace privilégié pour mettre en exergue l'agriculture phœnicicole, ses enjeux et ses défis et par là répondre à la nécessité de développer tous les sous-secteurs liés à l'écosystème oasien.

L'édition 2011 du Salon International des Dattes a été marquée par la visite de Sa Majesté Le Roi Mohamed VI. Cette visite a honoré la région, le salon et les exposants. Elle a donné une grande impulsion aux différentes activités agricoles des

OASIS BIOTECHNOLOGIE

Oasis Biotechnologie est un laboratoire de multiplication in vitro spécialisé en culture de tissus végétaux et plus particulièrement en multiplication végétative conforme par organogénèse du palmier dattier (*Phoenix dactylifera*), mis en place par Alwaha Holding en 2013. Consciente de ses exigences, Oasis Biotechnologie a concentré ses efforts sur la variété Mejhoul (Medjoul), dont des milliers de souches « in vitro » sont aujourd'hui disponibles. Ces vitro-plants de palmiers dattiers sont issus de la technique de l'organogénèse, cette technique est la seule qui offre les meilleures garanties de stabilité génétique du matériel végétal.



oasis et en particulier le palmier dattier, pilier de l'agriculture dans ces zones fragiles, et source de revenu importante pour les agriculteurs de cette région.

Cette visite est venue concrétiser l'importance donnée par Sa Majesté à ces zones fragiles et pour consolider les importants projets inaugurés lors des visites royales dans la zone.

Le Plan Maroc Vert a également réservé une place de choix au développement de la filière phœnicicole, ainsi un important programme de restauration et de restructuration des palmeraies marocaines a été mis en œuvre, il portait notamment sur la plantation de 1,4 million de palmiers à l'horizon 2014 et 3 millions à l'horizon 2020.

Le Salon International des Dattes du Maroc est pour cela, une plateforme de communication exceptionnelle pour la promotion de la datte marocaine.

La 9ème édition aura pour thème : "Logistique et développement de la filière des dattes"



Les importations moyennes des dattes sont estimées à 30.000T/an, en provenance principalement de l'Irak (40%), de la Tunisie (35%), de l'EAU (7,5%) et de l'Egypte (5%).

Du 25 au 28 octobre 2018 à Erfoud



34^e
édition



Les **27** et **28** novembre 2018
ISCAE Casablanca

“**Économie du Savoir et Capital Humain : Leviers d'une Croissance Durable**”



Le Carrefour du Recrutement des Écoles de Commerce au Maroc

** Date limite d'inscription des entreprises : 16 novembre 2018*

Organisé par



Avec le soutien de



Sponsor Officiel



Contacts

Mehdi LAËCHACH

Tél. : 05 22 43 96 05

Fax : 05 22 20 01 30

GSM : 06 60 31 24 24

E-mail : mlaachach@cfcm.org

Hicham ABDERRAZIK

Tél. : 05 22 43 96 29

Fax : 05 22 20 01 30

GSM : 06 62 18 51 73

E-mail : habderrazik@cfcm.org

LE HALAL EN QUESTION

FILIÈRE, CERTIFICATION ET LABEL



Le marché du halal est énorme puisqu'il concerne 1,5 milliard de consommateurs musulmans potentiels et reste en grande partie insatisfait. Outre l'alimentaire, il touche aussi les cosmétiques, les services et autres biens.



Le Maroc ambitionne de détenir 1% du marché mondial des produits halal estimé actuellement à 800 milliards de dollars. Cet objectif fait partie du Plan de développement des échanges extérieurs mis en place par le département du Commerce extérieur.

BRITCHAM: LA NÉCESSITÉ DE CRÉER UNE FILIÈRE HALAL

C'est dans le cadre de ces perspectives que La Chambre de Commerce Britannique au Maroc a organisé le Mardi 18 septembre au Sofitel Tour Blanche à Casablanca, une conférence-débat sur le thème : « Le marché des produits halal : quel potentiel pour le Maroc ? ».

La conférence a été l'occasion de dresser l'état des lieux du marché halal marocain et son potentiel dans un marché international en plein essor.

D'emblée, Abdellatif Abbadi, chef de la division Agrobusiness au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Maroc a mis en perspective le potentiel du marché mondial du halal,

estimé à plus de 2.000 milliards de dollars. Le Maroc doit, selon lui, en tirer profit. "Le Plan Maroc Vert a réuni toutes les conditions pour permettre le développement d'entreprises".

L'export est déjà une réalité mais à une petite échelle. 120 entreprises nationales ont été labellisées halal par l'Imanor.

Pour Abderrahim Taïbi Directeur de l'Institut Marocain de Normalisation; "200 à 300 entreprises peuvent être certifiées" si "la sensibilisation s'intensifie notamment auprès des TPE".

La solution pour augmenter la cadence ?

La création d'une filière du halal", a déclaré le président du Club Halal Export de l'ASMEX (Association Marocaine des Exportateurs). Pour Adnane El Gueddari, acteurs étatiques, bancaires et entreprises privées doivent mettre en commun leurs expertises pour chercher de nouvelles opportunités. Le textile et le tourisme sont encore les parents pauvres du marché halal au Maroc.

Tout comme Abderrahim Taïbi et Abdellatif Abbadi qui a promis d'étudier rapidement la question, El Mostafa Chehhar, Directeur du Domaine Vert au Groupe Crédit Agricole du Maroc, a



également soutenu cet appel en mettant l'accent sur le support actif que la banque propose à ses clients à travers son Club Agro Maroc Trade (CAM TRADE).

La conférence s'est terminée par un exposé sur le modèle britannique du marché halal. Mohammed SAQIB, Directeur Général de la Halal Food Authority (Royaume-Uni) a rappelé que la Grande-Bretagne fait partie des leaders mondiaux de ce marché dont le Maroc pourrait s'inspirer. Il a également invité les entreprises marocaines à décrocher un certificat halal britannique, "une assurance de reconnaissance à l'échelle internationale".

Fidèle rendez-vous de la Britcham, les conférences-débats sont destinées aux entreprises adhérentes à la Chambre de Commerce Britannique, opérateurs économiques et médias.

www.britcham.ma
www.facebook.com/britcham.morocco
www.twitter.com/BritchamMorocco



LA CERTIFICATION HALAL

Dans l'objectif de tirer profit des perspectives de développement offertes par le marché du Halal aux entreprises marocaines du secteur alimentaire, et afin de rassurer les consommateurs sur le respect par les produits qui leurs sont proposés des règles régissant l'alimentation Halal, l'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) s'est engagé dans la mise en place d'un Label National Halal conformément aux dispositions légales régissant le système national de certification. Le label Halal Maroc vise à présenter les garanties nécessaires permettant aux entreprises marocaines de gagner la confiance des millions de consommateurs de plus en plus soucieux de la traçabilité du caractère Halal des produits qu'ils consomment au quotidien.

Qu'est ce que le "Label Halal" ?

Le « Label Halal » est une marque distinctive propriété de l'IMANOR attestant la conformité à la norme marocaine NM 08.0.800 spécifiant les exigences pour les aliments Halal. Cette norme a été développée avec le concours du Conseil Supérieur

des Oulémas sur la base du Référentiel de l'Organisation de la Coopération Islamique (OCI), et de normes déjà existantes dans d'autres pays islamiques.

Que vous apporte le Label Halal ?

Le Label Halal été conçu dans le cadre d'un Comité consultatif réunissant l'ensemble des parties prenantes, tout en veillant au respect stricte des orientations de l'OCI relatives aux cahiers des charges de la certification Halal, ainsi qu'à la procédure d'octroi et de Surveillance de cette certification.

Cette démarche a conféré au label Halal une assise nationale et lui promet également la reconnaissance internationale permettant aux entreprises jouissant de son droit d'usage de faire valoir le caractère Halal de leurs produits partout dans le monde.



PROPOSITIONS ET PISTES D'AMÉLIORATION

Abdellatif Abbadi a présenté plusieurs propositions pour booster la filière:

- Développement de marque Halal Maroc pour les produits dont le Maroc dispose d'avantages comparatifs d'exportation;
- Adaptation des produits labélisés Halal du Maroc aux exigences réglementaires des marchés extérieurs (Asie, Moyen-Orient, UE);
- Renforcement du positionnement des produits en fonction des besoins des marchés ciblés à travers une forte présence au niveau des évènements et salons internationaux ainsi que la prospection des marchés porteurs;
- Création de plateformes des produits marocains Halal dans certains pays à fort potentiel d'exportation;
- Sensibilisation des opérateurs nationaux des filières de production concernées sur l'intérêt de ce créneau;
- Renforcement des appuis et accompagnement par l'Etat des efforts des professionnels pour le développement de ce secteur (subventions, conventions de partenariat, etc.)
- Mise en place de plateformes logistiques pour promouvoir l'export.

Comment accéder au Label Halal?

Le processus d'admission au label Halal se déroule suivant les étapes suivantes:

Audit de l'unité de production par une équipe constituée d'un auditeur IMANOR qualifié en sécurité alimentaire et d'un expert des affaires islamiques reconnu par le Conseil Supérieur des Oulémas ;

En fonction de la nature de l'aliment et en cas de besoin, l'équipe d'audit pourrait prélever des échantillons à remettre pour analyse à un laboratoire qualifié par l'IMANOR;

La décision favorable, basée sur le rapport d'évaluation, accorde au demandeur le droit d'utiliser le label Halal sur ses produits labellisés.

Le maintien de ce droit d'usage est basé sur deux surveillances les première et deuxième années qui suivent la labellisation, et sur un renouvellement après trois ans.

Le détail de ces dispositions ainsi que d'autres mesures complémentaires, font l'objet des Règles Générales du Label Halal.

Le marché halal regorge d'opportunités. Certes l'export est déjà une réalité mais le potentiel est énorme. A ce jour, seulement 110 entreprises sont certifiées halal dont 10 en cosmétique et 1 coopérative. Une centaine opère dans l'agro-alimentaire.

Remerciements à l'Institut de Normalisation Marocain

SIAL

INSPIRE FOOD BUSINESS

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



LOOK DEEPER

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

© Images by  www.istockphoto.com

Paris



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

21 -25 OCTOBRE 2018
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

7200 exposants

109 pays représentés / **21 secteurs** produits

Plus de **2500 produits innovants** présentés

WWW.SIALPARIS.COM

#SIALParis    

COMEXPOSIUM

Pour toute question, contactez
notre agent :
Promosalons Maroc
Tel : 06 61 58 76 60
Mail : cbennis@promosalons.com

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Il roule sans conducteur

Ce nouvel APM (Auto pallet mover), basé sur un modèle de série, permet de réaliser sans opérateur des opérations régulières et planifiables de transfert, pour des charges jusqu'à 2.500 kilos. Le système guidé par laser doit être en contact avec des réflecteurs intégrés en des points stratégiques dans l'environnement d'exploitation, sur les rayonnages, les murs et les piliers.

www.jungheinrich.fr



Nettoyeurs cryogéniques

Cryoblaster® c'est une gamme de nettoyeurs cryogéniques adaptés à la remise en état des surfaces et qui bénéficie des dernières avancées technologiques: isolant nanotechnologique, vibreur haute fréquence, module supersonique, kit abrasif ATX10 (option)

La gamme Cryoblaster® a été conçue pour les opérations de nettoyage, de décapage et de maintenance industrielle....

www.cryoblaster.com



Chariot pour préparation de commandes

Destiné à recevoir un écran, un pistolet (lecteur de codes-barres) et le matériel pour la préparation de commande (caisses, emballage, etc.) Ses atouts : Configuration personnalisable, Encombrement réduit, Mobilité.

Chariot comprenant :

- 2 plateaux
- 4 rouleaux (non montés)
- 1 capot afficheur avec charnière à piano
- 1 bac batterie
- 1 support scotchuse
- 1 casier pour pochettes bulles
- 1 support scanner

www.lm-realisations.com



Semoir cipan (Culture intermédiaire piège à nitrates)

Ce semoir petites graines pour couverts végétaux interculture. Adaptation sur tout type d'outils possible.

Mono-doseur de distribution, modèle avec modulation de la dose en fonction de l'avancement, signal vitesse avec roue soleil, indicateur de niveau de trémie, capteur de position relevage.

Existe également en version sans GPS avec une roue soleil pour la modulation de la dose.

www.agro-masz.eu



Table élévatrice

Table élévatrice équipée d'un plateau sur mesure en matière plastique pour protéger le produit du contact avec l'acier et du risque de détérioration.

Une poignée d'indexage est à hauteur d'homme, ce qui évite les manipulations mécaniques à proximité du plateau.

La montée est manuelle, mais peut être électrique.

Charge : maximum 200 kg

Plateau : pivotant à 360°

Indexage du plateau : 4 x 90°

Taille plateau : 1000 x 500 mm

www.adap-table.com



Enrobeuse

Le Wraptor™ haute performance est la combinaison d'une remorque à chargement automatique et d'une enrobeuse en ligne. Lorsque la main-d'œuvre est difficile à trouver ou que vous avez besoin de faire les choses rapidement, ce tout-en-un vous offre de faire le transport et l'enrobage avec un seul opérateur et un seul tracteur. Le Wraptor™ est le système ultime pour le chargement, le transport et l'enrobage.

www.grpanderson.com



Tours de signalisation

Rockwell Automation dévoile le Système de tour de signalisation Allen-Bradley ControlTower 856T de 70 mm. Ce nouveau système offre un éclairage LED plus lumineux et un large choix de technologies visuelles et sonores dans un boîtier de 70 mm de diamètre. Le système ControlTower 856T peut accueillir jusqu'à sept modules dans la même pile, ce qui permet aux utilisateurs de surveiller un plus grand nombre de machines et process avec un seul dispositif.

www.rockwellautomation.com



Doseur mélangeur automatique

Dosage de l'eau avec arrêt automatique et programmation électronique de la température souhaitée. Mélange 2 ou 3 sources d'eau à différentes températures.

Les plus :

- Précision du dosage (volume +/- 1% et température de mélange +/- 1°C)
 - Tirage à grand débit (15L/min, 35L/min, 80L/min)
 - Ecran couleur tactile avec interface conviviale
 - Recettes programmables et mémorisables (texte personnalisable)
 - Visualisation de la température instantanée de l'eau mélangée et du volume d'eau restant à tirer
 - Gestion multi-langues, toutes unités de dosage possible
 - Pilotage d'une pompe à distance possible (contact sec)
 - Asservissement possible
 - Statistiques de consommation d'eau
 - Détermination du volume de tirage de 0,1 à 999,9 litres
 - Plage de température de 1°C à 65°C
 - Pression requise 2 bars.
 - Encombrement avec pattes de fixation et raccords hydrauliques : L501 x P220 x H810 mm
- Domaines d'utilisations et exemples d'applications
Boulangeries, Industries, Agro-alimentaires
www.sorema.com



Couleuse à utilisation unique

Cette machine de dosage, grâce à une simple opération appelée "One-Shot", permet la réalisation de produits fourrés de crème par un dosage simultané du chocolat qui forme une coque et de la crème ou du chocolat pour la ganache avec une réduction des coûts et de temps objectif. La machine prévoit l'emploi des engrenages grâce auxquels on peut faire très précisément des petits et grands dosages.

www.gamitaly.com



Agitateur

Agitateurs magnétiques chauffants 20 litres
Plateau en acier inox ou céramique
Classe de protection : IP 42
Affichage analogique ou digital
Poste d'agitation : 1
Température de chauffe : 340 °C
www.dutscher.com



ANNIVERSAIRE

10 ANS POUR SCHENKER MAROC

Pour fêter ses 10 ans, Schenker Maroc a convié l'ensemble de ses partenaires et de ses clients à une soirée festive orchestrée avec talent. Plus de 200 personnes étaient réunies sur une nouvelle plate-forme intégrée de 4.800 m² idéalement située proche de la ville et du port (route côtière d'Ain Sebaa). C'est là qu'est regroupé l'ensemble des activités : Route avec un entrepôt MEAD de 2.400 M², Aérien & Maritime, et Logistique avec un entrepôt de 2.400 m² supplémentaires. Nous avons été impressionné par le lieu et par un dispositif réglé au millimètre.

Dès l'arrivée des convives, une visite du site était proposée avec plusieurs ateliers exposant les différents métiers de Schenker au Maroc : transport route, air, mer et prestations logistiques et douane.

Ainsi nous avons appris qu'en Route Internationale, Schenker a fortement développé ses lignes de groupages (plusieurs départs par semaine depuis plusieurs plateformes pour chaque pays) et offre des solutions rapides et directes sur Tanger et Casablanca au départ et à destination de la France, de l'Espagne, de l'Italie et de l'Allemagne. Les autres pays Européens ne sont pas en reste puisque 10.000 navettes de nuits connectent les agences DB-Schenker entre elles afin d'assurer une connexion efficace entre le Maroc et l'ensemble du territoire européen.

L'atelier stockage et entrepôt sous douane était fort intéressant. L'entrepôt sous douane est un régime douanier sous lequel des marchandises tierces sont placées sous couvert d'une déclaration en douane, en vue de leur stockage. La création de cet entrepôt sous douane est un atout pour améliorer les relations de Schenker Maroc avec ses clients en présentant une offre complète intégrant de nouveaux services personnalisés et



des tarifs et facilités de paiement spécifiques.

En plus du traitement personnalisé, Schenker Maroc a pu améliorer son offre et fidéliser sa clientèle et propose plusieurs atouts comme la sécurité des marchandises, la rapidité du service et le coût. Cet entrepôt est un avantage additif dans l'offre de la société qui améliore sa compétitivité et assure la qualité du service et la fidélisation de ses clients.

Nous avons pu aussi constater que le site est totalement sécurisé : sprinkler, vidéo-surveillance, alarmes, gardiennage 24/24 - 7/7, contrôle d'accès biométrique, ... et répond aux





normes du groupe à l'international (Process, IT, ...).
Sur le volet aérien et maritime, Schenker a installé une équipe à l'aéroport de Casablanca afin de rendre plus fluide les opérations import/export aériennes. La société peut également mettre en place des AOG (Aircraft On Ground) ou des charters en cas d'extrême urgence avec le support d'une équipe aéroports francophone basée à Roissy et disponible 24/24H et 7/7).

Après cette visite instructive, place à la détente...

Après quelques discours, dont celui d'Eric Thizy, Directeur Général de Schenker Maroc, présentant la société et ses atouts et remerciant vivement tout le personnel et les clients présents, le début de la soirée a été ponctuée de nombreuses surprises notamment un cocktail dînatoire préparé par le célèbre

traiteur Amoud, et plusieurs ateliers récréatifs dont un atelier « Innovation Corner » avec notamment pilotage et immersion virtuelle, une selfie box pour envoyer directement des photos à ses proches, des animations musicales, des caricaturistes, des jeux culturels, etc.

Chacun a pu voguer à sa guise entre les animations et la soirée a également été l'occasion de faire des connaissances et de discuter avec de nombreux responsables de grandes sociétés marocaines.

Une fête d'anniversaire tout à fait réussie!

Parc Oukacha - 3, Bd Moulay Slimane
Ain Sebaa - Casablanca



10 YEARS

DB SCHENKER IN MOROCCO

SCHENKER Casablanca
Tel : 0529 035 200

SCHENKER Tanger
Tel: 05 39 342 111/112

schenker.maroc@dbschenker.com
www.dbschenker.com/ma

L'offre Globale Transport

ROUTE AIR MER LOGISTIQUE PROJETS

Depuis 10 ans, Schenker Maroc propose des solutions de transport, logistique et gestion de la chaîne d'approvisionnement auprès des opérateurs économiques du Royaume. Nous associons de façon unique un savoir-faire local, un service client dédié et une expertise globale de notre réseau. Nous tenons à remercier chacun de nos clients pour leur confiance et leur participation à notre développement.

SCHENKER MAROC IS GROWING !

COMMENT BIEN CHOISIR SA PLATEFORME LOGISTIQUE?

Que se passe-t-il sur une plateforme logistique? Comment choisir la meilleure implantation? Comment valoriser une rupture de charge? Autant de questions à se poser... et à poser à un prestataire logistique avant de faire son choix.



La logistique recouvre des prestations complémentaires qui, combinées entre elles, représentent une somme de savoir-faire souvent fort éloigné du cœur d'activité des entreprises. L'externalisation peut, dans ce cas, être une solution.

Pour mieux travailler avec un prestataire logistique, mieux vaut connaître la palette des services qu'il peut fournir et qui sont en principe regroupées sur un seul lieu : la plateforme logistique.

Au départ, un entrepôt logistique est une plateforme sur

laquelle convergent des marchandises à transporter. On répartit ensuite ces marchandises suivant leur destination. Une fois, cette fonction de groupage réalisée sur la plateforme de départ, les marchandises sont acheminées vers une plateforme de destination où elles seront dégroupées pour être livrées à leur destinataire. Chaque plateforme a, en général, la double fonction de groupage et dégroupage.

Conditionnement des produits

Dans ces conditions, il est tentant de les utiliser à d'autres fonctions. Les plateformes logistiques peuvent servir à l'entreposage, afin de prendre en charge des stocks pour des destinataires qui ont besoin d'approvisionnements réguliers. L'exploitant de la plateforme devient gestionnaire du stock de ses clients. Disposant de la marchandise, le prestataire logistique peut aussi prendre en charge l'étiquetage et le conditionnement. Ce qui permet au client, en amont, d'approvisionner en masse le stockage tampon, l'exploitant de la plateforme se charge de la préparation de la marchandise en fonction des commandes des destinataires, avant d'en assurer la livraison. La plateforme logistique peut recevoir directement des sous ensembles de sous-traitants, et procéder à des



opérations simples d'emballage, voire d'assemblage.

La plateforme logistique devient une partie intégrante du processus industriel. La tendance à l'externalisation est un facteur de développement de ces processus d'intégration auquel on assiste sur les plateformes logistiques.

Traçabilité

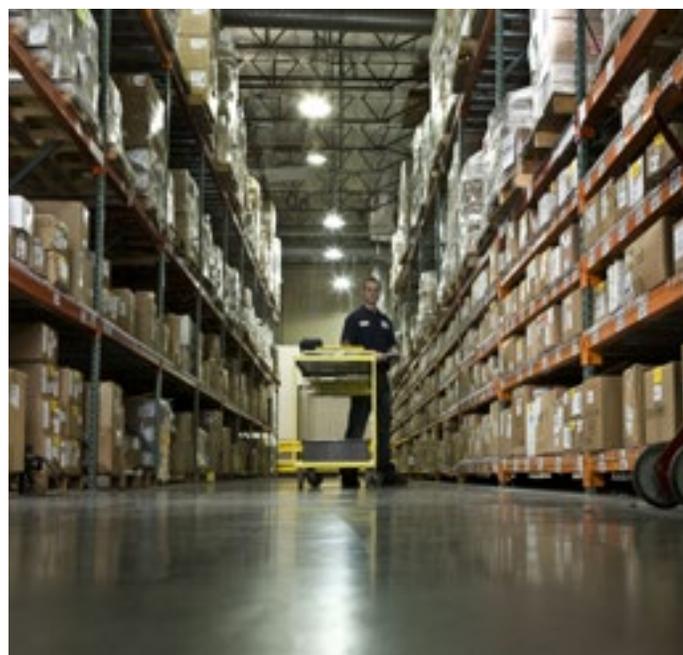
Dans la logistique moderne, la gestion des flux physiques de marchandises s'accompagne d'une gestion parallèle des flux d'informations sur les marchandises. L'utilisation de l'étiquette électronique permet une traçabilité optimale des produits depuis la chaîne de production jusqu'au consommateur final et accroîtra les besoins en moyens informatiques.

Pour toute entreprise qui a recours à une plateforme logistique, la capacité de connexion de la plateforme à un réseau de télécommunications à très haut débit est impérative. Les municipalités qui implantent de nouveaux parcs logistiques pour créer de l'emploi (on estime qu'une zone logistique permet de créer 30 à 40 emplois à l'hectare) ont bien compris qu'il s'agit d'un équipement absolument nécessaire.

Service à la carte

La plateforme logistique peut accueillir des clients de tailles différentes et de nature de produits différents, n'offrant pas le même potentiel d'activité. Le commun entre toutes les marques avec leurs spécificités réside dans le même intérêt à recourir aux services d'un spécialiste de la supply chain.

La plateforme logistique permet à ses partenaires de se



concentrer sur la R&D, le commercial et la finance, sans se soucier d'usines, ni d'entrepôt.

Les produits fabriqués chez des fournisseurs convergent chez le logisticien, qui stocke les marchandises, gère les commandes et effectue les livraisons. En réalité, les prestations peuvent être très variées et la palette des interventions est diversifiée. D'une façon générale, dans le cas de productions de masse, l'intervention du prestataire logistique vise à personnaliser les produits pour les adapter à chaque marché et à chaque utilisateur final : ajout de la notice appropriée, intégration d'une pièce spécifique en fonction des réglementations, mise en place d'un logiciel réalisé spécialement pour un marché... Les logisticiens réalisent de plus en plus d'opérations entrant dans un processus de «différenciation retardée» des produits.

Marché et réglementation

Ce mode d'intervention permet de coller au plus près aux évolutions des marchés et de réduire les stocks. Les marques renouvellent régulièrement leurs gammes et lancent des opérations commerciales ponctuelles. Mais les produits de base restent inchangeables. La différenciation retardée permet de gérer le stock de ces produits tout en donnant la possibilité d'adapter les conditionnements et d'intégrer les actions promotionnelles en fonction des stratégies commerciales des clients.» Par ailleurs, grâce aux livraisons en «pooling» (regroupement de plusieurs clients), le logisticien peut procéder à des livraisons par camions complets alors qu'un client, seul, ne remplirait pas le camion. L'avantage est évident sur les coûts, mais aussi sur la fréquence des livraisons et sur les stocks qui peuvent être réduits sur les lieux de consommation. Dans un environnement réglementaire de plus en plus normatif, les prestataires logistiques garantissent le respect des normes en vigueur et de leur évolution. Les règles de stockage sont de plus en plus strictes. Même les produits standards peuvent être soumis à des conditions de stockage particulières. La mise en conformité des entrepôts représente des investissements qui seraient disproportionnés pour un client sans prestataire extérieur.

ALL4PACK PARIS 2018 : Share Your Creativity!

De la matière première jusqu'à la fin de ligne et l'intralogistique, l'univers du packaging et de l'emballage est une chaîne globale de production, innovante et totalement connectée, un secteur en pleine mutation, porté par les opportunités de l'industrie 4.0 et par les nouveaux besoins du commerce omnicanal btoc et btob.



ALL4PACK Paris propose une offre complète (Packaging + Processing + Printing + Logistics) qui répond parfaitement à la stratégie d'intégration que connaît le marché et qui met en lumière toute la force d'innovation de l'écosystème Emballage: matières premières, machines de process, d'emballage et de conditionnement, marquage-codage, emballages et contenants, impression d'emballages et étiquettes, machines d'emballages secondaires, tertiaires et d'expédition.

Mais également de la filière Intralogistique : manutention continue, systèmes automatisés, prestations logistiques et systèmes d'information, stockage & équipements d'entrepôts, levage, chariots.

ALL4PACK Paris se tient du 26 au 29 novembre 2018 à Paris Nord Villepinte, en France et rassemble 87 000 professionnels; pour 4 jours d'échanges, de démonstrations, d'innovation et de présentations.

Le salon international réunit les décideurs de la filière issus des secteurs de l'agro-alimentaire, des boissons et liquides, de la cosmétique/beauté/hygiène, de la santé/pharmacie, de

la distribution, du e-commerce, des biens de consommation et des biens industriels.

Dans une logique qualitative, la montée en gamme et le ciblage de top acheteurs à potentiel d'investissements guident la stratégie marketing de 2018. ALL4PACK Paris étudie précisément leurs attentes pour faciliter et optimiser leurs rencontres avec les exposants dont l'offre correspond à leur projet. Au-delà du matchmaking offre-demande et des business meetings qui sont déployés, un programme spécifique pour une sélection de 1.500 top buyers européens et africains est mis en place.

En tant que salon professionnel, ALL4PACK Paris a un rôle d'accélérateur de business mais aussi d'animateur de la communauté ; et 2018 sera une année forte en contenus et en événements exclusifs. L'expertise française et la frenchtouch créative sont très attendues par les visiteurs internationaux. Plusieurs événements dans l'événement dédiés à l'innovation sont programmés. 2018 est aussi une édition volontairement positive avec des occasions de networking, happy hours, animations qui rythmeront les 4 jours de la manifestation.

L'emballage à l'aube de sa révolution

À l'occasion du salon ALL4PACK Paris et en partenariat avec l'EPDA, European Brand & Packaging Design Association, le salon a interrogé 22 designers de 16 pays d'Europe et du Maghreb afin de connaître leur point de vue sur les défis qui attendent le secteur de l'emballage.

Suite à leurs réflexions, l'institut de sondage YouGov a questionné 8.253 consommateurs de 6 pays afin de comprendre leurs attentes concernant les futures innovations du secteur. Il en ressort les contours des défis majeurs qui nous conduiront vers 2050 et la révolution de l'emballage

Le vieillissement de la population

Des emballages plus lisibles seront indispensables ! Passé le cap de la quarantaine, les problèmes de vue apparaissent et s'accroissent au fil du temps. Selon l'étude Yougov, ce que souhaitent surtout les Baby-boomers (50 ans et plus) et les Millénnaux (18-34 ans) européens, ce sont des emballages plus faciles à ouvrir et à refermer.

Voilà qui ouvre des perspectives d'évolution des emballages si l'on considère que les Millénnaux d'aujourd'hui auront plus de 60 ans en 2050 !

- ▶ 42% des consommateurs européens estiment que la lisibilité du packaging n'est pas adéquate



ALL4PACK Paris 2018 : Share your creativity!

Tous les 2 ans, ALL4PACK Paris, The marketplace for success for packaging, processing, printing and logistics, propose une offre complète qui répond parfaitement à la stratégie d'intégration que connaît le marché et qui met en lumière toute la force d'innovation de l'écosystème Emballage : matières premières, machines de process, d'emballage et de conditionnement, marquage-codage, emballages et contenants, impression d'emballages et étiquettes, machines d'emballages secondaires, tertiaires et d'expédition mais également l'ensemble de la filière Intralogistique : maintenance continue, systèmes automatisés, prestations logistiques et systèmes d'information, stockage & équipements d'entrepôts, levage, chariots.



- ▶ 47% des personnes interrogées considèrent que l'amélioration de l'ouverture et la fermeture des emballages est un sujet à prendre en compte
- ▶ 31,5% des consommateurs français, espagnols, britanniques et italiens soulèvent la problématique du poids trop important de certains emballages
- ▶ 32% des Belges et des Allemands critiquent les formats peu adaptés à la consommation

L'épuisement des ressources de la planète

L'éducation des citoyens reste la meilleure solution pour diffuser les bonnes pratiques en matière de protection de l'environnement. On remarque néanmoins que c'est encore loin d'être suffisant de nos jours

Les Européens interrogés appellent désormais à plus d'obligations et plus d'incitation ! Ils souhaitent l'interdiction des emballages non recyclables ainsi que le suremballage. Ils apprécieraient que des dispositifs de récompenses financières soient mis en place pour le retour des emballages usagés. Des mesures radicales qui démontrent que les consommateurs souhaitent plus que jamais éradiquer l'emballage superflu et favoriser le recyclage.

- ▶ 47% des Britanniques et 49% des Allemands souhaitent interdire le suremballage
- ▶ 52% des Espagnols et 40% des Italiens souhaitent récompenser financièrement le retour des emballages usagés
- ▶ 40% des Européens sont pour

l'interdiction des emballages non recyclables

Le développement de l'intelligence artificielle

Cette avancée technologique devrait permettre de rendre les emballages plus responsables. En effet, pour les Baby-boomers comme pour les Millénnials Européens, l'intelligence artificielle fait sens si elle aide à mieux trier et recycler les emballages usagés et si cela permet de limiter le gaspillage en alertant par exemple sur les dates de péremption.

Dans une moindre mesure, ils y voient aussi un moyen d'accès à plus d'informations sur le produit et à plus de facilité d'usage.

Des ambitions qui permettraient de rendre utile l'évolution vers l'emballage intelligent.

- ▶ 34% des répondants perçoivent

l'intelligence artificielle comme opportunité de bénéfices économiques : notamment celle de limiter le gaspillage en alertant le consommateur sur les dates de péremption

- ▶ 38% considèrent qu'il y aura également des bénéfices écologiques en aidant les populations au tri des emballages usagés

La mobilité accrue dans des véhicules autonomes jusque dans l'espace

En voyage, davantage qu'à leur domicile, il semblerait que les emballages doivent être encore plus faciles à recycler et plus faciles à ouvrir et à refermer sans le moindre risque de fuite. En effet, la gestion de l'emballage après son utilisation est la principale préoccupation des Européens.

A contrario, l'ouverture et la fermeture passent légèrement après et elle préoccupe un peu plus les Baby-boomers que les Milléniels.

Encore des attentes claires qui soulignent une fois de plus l'importance de la parfaite fonctionnalité d'usage de l'emballage et sa capacité à « disparaître facilement » vers le recyclage.

- ▶ 35% des répondants souhaitent améliorer la gestion de l'emballage après utilisation
- ▶ 37% plébiscitent l'amélioration de l'ouverture et de la fermeture entre deux usages des emballages
- ▶ 29% souhaitent que soit revues les tailles des emballages, souvent inappropriées

On observe que le secteur de l'emballage

est en pleine et constante mutation. A cause, ou grâce, aux innovations comme l'intelligence artificielle ou les nouveaux modes de mobilité, les emballages resteront au-devant de la scène mais seront, à coup sûr, plus respectueux de l'environnement et de la personne.

ALL4PACK : du 26 au 29 novembre 2018 à Paris Nord Villepinte

◦ Étude réalisée par YouGov pour le Salon ALL4PACK Paris Groupe COMEXPOSIUM

◦ Étude réalisée en partenariat avec l'EPDA par Fabrice Peltier pour le Salon ALL4PACK Paris Groupe COMEXPOSIUM

Visuels : ◦ Collectif Faust Favart 1025



CROUSTILLES DE POISSON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE AVEC ACTIFRY

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 8 min

INGRÉDIENTS

- 3 œufs entiers
- Moutarde à l'ancienne
- Farine (environ 250 g)
- 1 paquet de chapelure
- 1 cuillère d'huile de tournesol

PRÉPARATION

Coupez le poisson en gros bâtonnets. Badigeonnez chaque morceau de poisson de moutarde à l'ancienne à l'aide d'un pinceau. Battez les œufs avec une cuillère de moutarde à l'aide d'une fourchette. Passez chaque bâtonnet de poisson dans la farine, puis dans le mélange œuf-moutarde puis dans la chapelure,

répétez l'opération une deuxième fois en commençant par l'œuf-moutarde puis la chapelure.

Placez les bâtonnets obtenus sur une assiette au réfrigérateur pendant 1 heure. Versez une cuillère d'huile dans

l'ActiFry et ajoutez les bâtonnets de poissons puis faites cuire. Dégustez ces bâtonnets avec l'accompagnement de votre choix (salade verte, purée de légumes, pommes de terre vapeur,...)



PAPILLOTES DE FRUITS ET COUSCOUS À LA CANNELLE AVEC AUTOUISEUR

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 3 min

INGRÉDIENTS

- 1 banane
- 1 kiwi
- 1 orange
- 1 mandarine
- 1 pomme golden
- 1 poire
- 6 fraises
- 100 g de semoule à couscous
- 10 g de cannelle en poudre
- 20 cl d'eau bouillante
- 1 tasse de coulis d'abricot

PRÉPARATION

Lavez et épluchez tous les fruits. Coupez la banane et le kiwi en rondelles; l'orange et la mandarine en demi quartiers; la pomme, la poire et les fraises en quartiers.

Dans un saladier, disposez la semoule et la cannelle en poudre. Ajoutez l'eau bouillante. Couvrez le tout et laissez gonfler 4 minutes.

Répartissez la semoule au centre de 4 feuilles de papier cuisson (ou sulfurisé).

Déposez les fruits sur la semoule.

Repliez les feuilles pour former une papillote. Placez les papillotes dans le

panier vapeur.

Versez 75 cl d'eau dans la cuve. Placez le panier. Fermez l'autocuiseur.

Dès que la vapeur s'échappe, baissez le feu et laissez cuire selon le temps indiqué.

Ouvrez l'autocuiseur. Disposez et ouvrez les papillotes de fruits sur une assiette. Nappez d'un trait de coulis d'abricot.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Ouverture 2019

Marriott Agadir Taghazout Bay

Célébrées à Marrakech

Les Grandes Tables du Monde

Un évènement à Paris

Les finalistes du Trophée du Maître d'Hôtel

RESTAURANT

CARTES D'AUTOMNE

Voilà l'automne de retour avec ses nouvelles recettes qui subliment les produits de saisons! Alors que nous disons doucement au revoir à l'été Marrakechi, l'automne pointe le bout de son nez.

Comme à chaque saison, les menus du Four Seasons Resort Marrakech changent pour laisser place aux nouvelles créations du Chef Exécutif Thierry Papillier.

Faites-vous plaisir avec cette collection moderne et créative de recettes automnales déclinant savoureusement les meilleurs produits de saison.

Dans vos assiettes, choux, noix, cèpes ou encore canard sont à l'honneur. Chef Thierry et son équipe vous ont concocté un festival de couleurs et de saveurs variées, raffinées et parfumées. Découvrez sans plus attendre la nouvelle carte d'automne des restaurants du Four Seasons Resort Marrakech! A déguster entre amis ou en famille au restaurant Azzera, Inara et Quattro.

Réservations et informations : +212 (0) 524 359 200



EXPÉRIENCE

CUISINE DU MONDE

Emaar Hospitality Group, Partenaire officiel de l'Expo 2020 à Dubaï dans le domaine de l'accueil et de l'hôtellerie, offre aux voyageurs



internationaux et aux amateurs d'art de vivre une expérience de cuisine du monde avec plus de 50 choix exceptionnels dans les hôtels et restaurants du groupe.

Ces options sont proposées dans 14 hôtels sous les trois marques du groupe : Address Hotels + Resorts (luxe haut de gamme), Vida Hotels and Resorts (mode de vie haut de gamme) et Rove Hotels (gamme intermédiaire contemporaine) à Dubaï, ainsi qu'à l'Al Alamein Hotel en Égypte. Les voyageurs internationaux pourront également profiter des expériences culinaires offertes à l'Armani Hotel Dubaï et à l'Armani Hotel Milan.

Proposant une variété allant de spécialités internationales à des plats japonais authentiques, en passant par des mets arabes traditionnels et de la cuisine fusion, ces restaurants se distinguent par leur emplacement exceptionnel. Les clients peuvent déguster des plats exotiques à Burj Khalifa, l'icône mondiale, ainsi que dans des établissements situés dans le centre-ville de Dubaï avec des vues sur la fontaine de Dubaï. Ils peuvent dîner dans des clubs de golf ou au bord de l'eau - quel que soit leur choix, ils bénéficient d'une multitude d'offres culinaires.

emaarhospitality.com

LABEL

CHARME & CARACTÈRE

Membre de «Global Alliance Of Private Hotels», «Charme & Caractère» est un label qui regroupe aujourd'hui 1.100 établissements répartis dans 80 pays dans le monde et accueille 10 millions de clients par an.

Ce nouveau label vient d'être lancé à Marrakech, lors d'une conférence de presse animée par Jacques Barthélémy, Président Monde de Charme et Caractère et par Michel Sautereau, responsable de la chaîne au Maroc.

Le label compte actuellement 9 établissements au Maroc : Les Jardins de la Médina, Le Palais Paysan, la Villa Jardin Nomade, L'Ma Lodge, Azalaï Desert Lodge, Azalaï Beach Cottage, Villa Maroc, Les 3 Chameaux et le Tasgua Yan. Les ambitions du label pour le Maroc, explique Michel Sautereau, est de créer dans les 2 prochaines années un réseau d'environ 35 établissements (Hôtels, Maisons d'hôtes, riads, auberges et bivouacs de luxe) pour couvrir l'ensemble du territoire marocain.



www.hotels-charme.com

CONFÉRENCE-DÉBAT

MARRAKECH AU PROGRAMME

La Fondation Attijariwafa bank a tenu, au siège de la Direction régionale Sud du groupe Attijariwafa bank à Marrakech, une nouvelle édition de son cycle de conférences « Echanger pour mieux comprendre » sous le thème : « Marrakech : quels nouveaux défis pour le patrimoine culturel et artistique ? ».

Cette 41ème rencontre, organisée conjointement par les Pôles Edition & Débats et Art & Culture, met sous les projecteurs le patrimoine culturel et artistique de Marrakech et les défis à relever par la ville ocre en vue de le sauvegarder et de le valoriser. Cette conférence-débat a été l'occasion de mettre en exergue les défis qui restent à relever pour perpétuer la sauvegarde et la valorisation du capital culturel de la ville ocre, ainsi que l'enrichissement permanent de son offre artistique pour pérenniser son développement économique et social et son attractivité.

A travers cette conférence-débat, la Fondation Attijariwafa bank démontre, une fois de plus, sa volonté de promouvoir, à travers l'ensemble des régions, un débat constructif autour de thématiques socioculturelles qui concernent l'avenir de notre pays.

attijariwafabank.com



DESTINATION

AMAALA

Le Fonds d'investissement public (PIF) d'Arabie saoudite a annoncé le lancement d'Amaala, qui va devenir une destination de luxe sur la côte nord-ouest de l'Arabie saoudite. Le Fonds souhaite ainsi créer un tout nouveau concept de tourisme de luxe axé sur le bien-être, la vie saine et la méditation. La nouvelle destination est une extension naturelle de la mer Méditerranée, surnommée la Riviera du Moyen-Orient.

Le financement initial du projet sera assuré par le PIF, qui dirigera le développement d'Amaala pour en faire une expérience d'hospitalité sur mesure située dans la réserve naturelle Prince Mohammed bin Salman. Au fur et à mesure de l'avancement du projet, des partenariats et des investissements intéressants seront disponibles pour le secteur privé.



CINÉMA

NOUVELLES EXPÉRIENCES

Emaar Entertainment, pionnier de concepts innovants de divertissement, de loisirs et de vente au détail, et filiale du promoteur mondial Emaar Properties, redéfinit l'expérience cinématographique de luxe avec ses Reel Cinemas à Dubaï.

Reel Cinemas offre au monde des expériences jamais vues auparavant en faisant atteindre à ses cinémas

un nouveau palier avec une excellence opérationnelle, des innovations technologiques, des installations luxueuses et les plus hauts standards de service. Cela est également le résultat de plusieurs partenariats internationaux inédits, notamment avec Dolby Cinema, ScreenX et son association avec le restaurateur international Guy Fieri.

Plusieurs innovations inédites sont à retenir: les Platinum Suites qui offrent les standards les plus élevés en matière de luxe à l'intérieur d'un cinéma avec notamment des services de majordome personnalisés, un Dine-in Cinema (salle de cinéma intégrant des options de restauration) avec le menu exclusif de Guy Fieri, le restaurant indépendant Guy Fieri's Kitchen pouvant accueillir 170 personnes, un visionnement exceptionnel avec Dolby Cinema et le premier ScreenX au Moyen-Orient. Grâce aux projecteurs lasers de Barco et à la technologie Dolby Atmos, les spectateurs ont l'assurance de vivre des expériences exceptionnelles.



emaar.com



**HOSPITALITY'S
ULTIMATE
MEETING POINT**

REGISTER TO VISIT

**6 - 8
NOV 2018**

DOHA EXHIBITION & CONVENTION CENTER

hospitalityqatar.com

info@ifpqatar.com



RELAIS & CHATEAUX

21 NOUVELLES MAISONS

21 nouveaux membres ont rejoint Relais & Châteaux. Chacune de ces Maisons incarnent les valeurs de l'Association ; la transmission d'une histoire singulière et d'un riche patrimoine culturel, l'engagement à préserver l'environnement



tout en proposant des expériences uniques, mais aussi des prestations de qualité dans des cadres exceptionnels. Une démarche appuyée par Philippe Gombert, Président International de Relais & Châteaux : « Chaque membre Relais & Châteaux, qu'il soit chef, hôtelier ou restaurateur, doit être animé par la passion de son métier, partager des valeurs fortes et posséder une identité humaine engagée, portée par le désir de faire vivre les cultures locales ».

Au Maroc on compte un nouveau venu : Le Tikida Golf Palace d'Agadir Niché au cœur d'une forêt d'eucalyptus face à la réserve naturelle du Souss Massa Drâa, l'hôtel Tikida Golf Palace et son spa forment un véritable temple du bien-être. Les 49 chambres et 5 suites de l'hôtel bénéficient toutes d'une vue d'exception, sur la somptueuse piscine ou le golf de 120 hectares. Deux parcours de 18 trous ravissent les amateurs de ce sport. L'émerveillement se poursuit jusque dans les assiettes, avec une carte proposant des spécialités marocaines surprenantes de délicatesse et d'originalité.

www.relaischateaux.com/tikida

AÉRIEN

PARIS-DAKHLA

La liaison aérienne directe entre Paris et Dakhla reprendra du service dès le 30 octobre. Un contrat a été signé à Paris entre l'Office



national marocain du tourisme (ONMT) et Transavia, la compagnie low-cost du groupe Air France-KLM, afin de renforcer sa présence au Maroc.

Le contrat devrait courir pour toute la saison hivernale 2018-2019, avec possible reconduction pour la saison estivale. Les vols se feront tous les mardis, avec un départ de Paris à 6h15 ou 7h20 pour une arrivée à 10h00 ou 11h05 à Dakhla, et un retour de Dakhla à 11h50 pour une arrivée à 17h40 à Paris. Le prix minimum pour un aller-retour s'élève à 118 euros (environ 1300 dirhams) selon les prix consultés sur le site de la compagnie.

www.transavia.com

RESTAURANT

LE PROJET M

La cuisine du Projet M reflète générosité et partage pour des soirées animées entre amis. Les épicuriens et les amateurs du bon vivre apprécieront sa cuisine conviviale, simple, authentique et généreuse.

Côté déco, c'est le raffinement à la française et le chic à l'italienne, un mélange des époques et des matières qui fait du Projet M un intérieur où l'on trouve facilement sa place. Été comme hiver, il est possible de profiter de son intérieur bohème chic et coloré inspiré des jardins d'été chaleureux, car on n'oublie pas les amoureux des terrasses. Un cocon verdoyant à l'esprit guinguette et une végétation éclairés de guirlandes qui égayera vos visites.

Angle ibn Hanbal et Oum El Banine, Hivernage, Marrakech
+212 (0) 5 24 458 565



HÔTELS

HILTON SE DÉVELOPPE EN AFRIQUE

Le groupe hôtelier Hilton Worldwide Holdings envisage de plus que doubler sa présence en Afrique dans les cinq prochaines années. Cet objectif s'inscrivant dans le cadre d'un investissement de 50 millions \$ annoncé par le groupe en 2017 pour accroître sa présence en Afrique, devrait induire le lancement de nouvelles marques du groupe dans plusieurs pays du continent, et l'acquisition d'autres sociétés hôtelières déjà présentes. Ainsi, l'ouverture à Lagos (Nigeria) du Legend Hotel Lagos Airport, devrait permettre à la compagnie de lancer sa marque hôtelière dite Curio, la première du genre en Afrique. A partir de là, la société envisage de s'étendre à de nouveaux pays comme le Rwanda ou le Botswana, où la demande se fait de plus en plus croissante.

Moutiou Adjibi Nourou © Ecofin





23-26
FEBRERO
2019

ORGANIZA



IFEMA
Feria de
Madrid

12^{ème} édition du SALON INTERNATIONAL DE LA BOULANGERIE,
LA PÂTISSERIE, LA GLACERIE ET LE CAFÉ



**Votre point de rendez-vous professionnel
+ de 18.000 visiteurs vous attendent**

www.intersicop.ifema.es

IFEMA - Feria de Madrid · 902 22 15 15 · (34) 91 722 30 00 · intersicop@ifema.es

CLASSEMENT

LA MAMOUNIA ET TRAVEL+LEISURE

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

Seul établissement du Royaume à figurer dans ce classement des

hôtels haut de gamme, La Mamounia s'est placée au 60ème rang avec un score de 95.22/100. 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 représente les valeurs de l'hospitalité et du luxe à la marocaine.

www.mamounia.com

AÉRIEN

BOLLYWOOD IS IN THE PLACE

Bollywood directement de Casablanca! Voilà qui devrait plaire à beaucoup de Marocains aptes des films fans indiens, et de leur légendaire extravagance romantique.

En tout cas le projet est lancé et a été débattu lors d'une réunion officielle tenue le 18 septembre à New Delhi entre Mohamed Sajid, ministre du Tourisme, et Pradeep Singh Kharola, PDG d'Air India.

La liaison directe serait dans un premier temps assurée en code share (partage de code), en partenariat avec la RAM.



RESTAURANT

NOUVELLE CARTE AU BOCCACCIO

Avec la nouvelle carte du restaurant Boccaccio c'est toutes les saveurs de l'Italie qui s'invitent dans votre assiette, dans un grésillement d'huile d'olive, d'odeurs de basilic et de parfum de tomates fraîches, évoquant des airs de mandoline et des mélodies siciliennes. Une cuisine italienne savoureuse, généreuse et ensoleillée, où les traditions authentiques se mêlent à la gastronomie moderne.

Le Boccaccio, situé au quartier Racine à Casablanca, propose, dans un parfait mix entre le bistrot parisien et la trattoria italienne, le tout à la sauce chic, une cuisine sophistiquée, mais qui garde toute sa fraîcheur et sa vivacité. Pizza et pasta «haute couture», mozzarella fondante à souhait, huile d'olive aux effluves méditerranéens, divine crème de truffe noire... Le restaurant a d'ailleurs fait le pari d'allier à son établissement gastronomique un concept d'épicerie fine.

6/8 rue Ahmed El Mokri - Quartier Racine - Casablanca
+212 (0)5 22 39 84 45

HÔTELLERIE

L'AFRIQUE SÉDUIT

Alors que l'Afrique enregistre une hausse de la croissance économique de ses pays ces dernières années, l'augmentation de la classe moyenne du continent attire de plus en plus d'entreprises spécialisées dans l'hôtellerie et dans le luxe.

Deux autres grandes enseignes hôtelières ont annoncé leurs plans d'investissement pour l'Afrique. Pendant que le leader mondial dans le domaine, Marriot International annonçait qu'elle augmenterait de 50% son portefeuille d'hôtels en Afrique d'ici 2023, la compagnie Radisson a annoncé qu'elle ouvrirait 10 nouveaux hôtels sur le continent.

Notons que « les dix villes connaissant la croissance la plus rapide au monde seront en Afrique d'ici 2035 », selon des statistiques citées par Chris Nassetta, PDG du groupe Hilton. Une bonne nouvelle pour les grandes sociétés hôtelières, dans un contexte d'urbanisation rapide des villes du continent.

Moutiou Adjibi Nourou © Ecofin

ARABIE SAOUDITE

FORMULE & VISAS SIMPLIFIÉS

L'Arabie saoudite ouvrira pour la première fois ses frontières aux fans du sport, de la musique et de la culture en direct avec le lancement



d'un nouvelle formalité pour visa en ligne dans le but d'accueillir des touristes internationaux. Connue sous le nom de "Sharek", la nouvelle plateforme pour le traitement des visas sera présentée en vue du premier Saudia Ad Diriyah E-Prix. Cette course ouvrira le Championnat ABB FIA de Formule E 2018-19 devant avoir lieu le 15 décembre 2018 aux environs de Riyadh sur un site éblouissant inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le Championnat ABB FIA de Formule E est un événement officiellement homologué par la Fédération Internationale de l'Automobile (FIA) dont la campagne mondiale pour une conduite plus sûre sera adoptée et promue.

La Formule E se joint à des organismes très dynamiques comme le World Wrestling Entertainment (WWE) et le Tour européen de golf qui ont forgé des partenariats de longue date avec l'Arabie saoudite pour établir sa réputation comme destination de classe mondiale des événements sportifs.

GOLF

TROPHÉE CFCIM

La Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) a organisé la 3ème édition de son Trophée de Golf le samedi 6 octobre 2018 sur le prestigieux parcours du Pullman Royal Golf d'El Jadida.



Cette journée orientée loisir et networking a réuni plus de 70

dirigeants d'entreprise passionnés par le golf.

Lors de cette manifestation sportive organisée autour de la formule de jeu « scramble à 4 », 18 équipes se sont affrontées et ont défendu les couleurs de leur entreprise sponsor.

Cette 3ème édition du Trophée de Golf a été sponsorisée par Orange, Foods & Goods, San Pellegrino, Volubilia, Tectra, Quadran Maroc et AccorHotels.

Cette journée d'exception s'est conclue par un cocktail networking et la remise des trophées et des cadeaux pour récompenser les équipes gagnantes.

Palmarès des Trophées

- Concours drive femme : Hanane Benkirane
- Concours drive homme : Omar Tibari
- Concours Putting : Hicham Bennis
- Approche homme : Jean-François Bessey
- Approche femme : Amélie Bréchoire

www.cfcim.org

EXPOSITION

LE MAROC À ORLANDO

Du 4 au 9 octobre 2018 : Orlando, parmi les villes touristiques les plus visitées au monde, accueillait pour la première fois le «Village du Maroc», un espace réunissant une multitude d'espaces exposant les richesses du Maroc: Espaces BtoB et institutionnels, présentations de produits d'artisanat et du terroir, expositions d'art, espace culinaire marocain, conférences sur le Maroc et ses atouts, le tout dans quelques 1.000 mètres carrés au sein du prestigieux édifice culturel « Dr Philips Center » au centre ville animé d'Orlando.

Cet espace de rencontres a mis en exergue la richesse et les atouts du Maroc d'aujourd'hui : Un Maroc au patrimoine matériel et immatériel unique; un

Royaume en plein essor économique; une terre offrant une palette enviable de sensations culturelles et artistiques.

Organisé en partenariat avec l'Ambassade du Royaume du Maroc aux

Etats-Unis et initié par Mme Bahia Benkhar, Présidente de l'institution organisatrice « Musk Strategies », cet évènement est appuyé par un collectif d'acteurs marocains résidents aux États-Unis ainsi que par plusieurs acteurs institutionnels.



LES GRANDES TABLES DU MONDE

Célébrées à Marrakech



Après l'agitation new-yorkaise en 2017, c'est à Marrakech que l'association Les Grandes Tables Du Monde a célébré la haute gastronomie pour son 64^{ème} Congrès. La ville ocre, méditerranéenne par essence, enivrante de parfum, de son et de vie, a été le théâtre de ce rendez-vous annuel, placé sous le signe de l'excellence, de la convivialité et de la réflexion.

Ville rêvée autant que célébrée par les artistes au cours des siècles derniers, lieu d'histoire et de culture, mais surtout d'échanges entre les civilisations, Marrakech s'est imposée comme terrain idéal de l'association, terrain fertile où naissent les idées, les nouvelles expériences qui font l'excellence de la gastronomie contemporaine. Car l'ambition de Les Grandes Tables du Monde n'est autre que de se faire l'étendard de cet art de vivre exceptionnel, de ces restaurateurs, hommes et femmes de métier, qui tirent leur épingle du jeu et réussissent, avec élégance et sincérité, à transformer un repas en expérience sensorielle unique.

Un programme riche et pluriel

Les membres de l'association se sont retrouvés le dimanche 7 octobre au soir lors d'un dîner d'accueil à la résidence du Consul de France. La journée du lundi était dédiée à la réflexion et aux conférences sur le thème « La place des femmes dans la gastronomie », thème appuyé par les femmes membres de l'Association telles qu'Anne-Sophie Pic, Amélie Darvas, Maryse Trama ou encore Maguy Le Coze.

Le documentaire « The Heat – A Kitchen (R)evolution » a été projeté, suivi d'une conférence en présence de la réalisatrice Maya Gallus, ainsi que de Vérane Frédiani, réalisatrice du documentaire « A la recherche des femmes chefs ». Venait ensuite la présentation d'une étude mondiale sur les femmes et la gastronomie, soutenue par S. Pellegrino.

Le mardi, les membres ont assisté à l'Assemblée Générale de l'Association, avant de se réunir à Dar El Bacha – Musée des Confluences pour une remise de prix et un dîner de gala orchestré, à 4 mains, par Jérôme Videau et Yannick Alleno accompagné de ses équipes de La Grande Table Marocaine du Royal Mansour Marrakech, traduisant avec raffinement le terroir et l'histoire culinaire du Maroc.

Remise de prix

Le président des Grandes Tables du Monde David Sinapian a ensuite remis les Prix d'Excellence 2018, à savoir:

Le restaurateur de l'année au chef Paul Pairet (Shanghai)

Le prix du Meilleur sommelier de l'année à l'italien Giorgio Pinchiorri pour son Enota Pinchiorri

Le meilleur service à Denis Courtiade pour le Plaza Athénée

Et la Meilleure pâtissière de l'année à Christelle Brua (Le Pré Catalan à Paris)

« Ces récompenses célèbrent avant tout l'expérience gastronomique comme une œuvre collective », déclarait David Sinapian. « C'est l'écosystème tout entier de la profession qui est mis à l'honneur, une famille d'hommes et femmes de talent, entièrement dédiés au plaisir et au bien-être de leurs clients, mais aussi des leurs ».

La Grande Table Marocaine

Un fastueux repas a été servi aux convives à La Grande Table Marocaine du Royal Mansour. Yannick Alleno et son chef exécutif Jérôme Videau y ont dévoilé une cuisine d'inspiration, puisée dans l'histoire culinaire de notre pays. Exploration du terroir autant que réécriture des classiques, la carte a révélé des sh'hiwates, pastillas, tajines et autres tangias pensés comme des poèmes, savants jeux de textures, saveurs et rythmes, qui dessinent en filigrane le renouveau de la cuisine marocaine.

C'est de cet art-là, celui de la transmission des savoirs, du mouvement perpétuel qui anime et nourrit la haute gastronomie, dont il est question au coeur de l'association. C'est la volonté de s'ancrer dans un territoire, un patrimoine, une histoire riche, tout en revendiquant la liberté de créer sans frontière qui lie les 174 membres de Les Grandes Tables du Monde. Et c'est pour et par cela que l'association, représentée dans 25 pays, sur les 5 continents, est aujourd'hui l'un des plus beaux exemples de l'excellence gastronomique.

www.lesgrandestablesdumonde.com



EVÈNEMENT EN FRANCE

Les finalistes du Trophée du Maître d'Hôtel

Le lundi 24 septembre, les douze candidats au Trophée du Maître d'Hôtel se sont affrontés devant plus de 20 jurys tous professionnels reconnus de la restauration. Six d'entre eux se sont distingués par leur aisance, leur minutie et leur prestance, à l'issue des 5 ateliers composants cette épreuve.

Il leur reste maintenant 4 mois pour parfaire leurs connaissances avant la grande finale qui aura lieu au SIRHA sur l'espace Cuisines en scène à Lyon le samedi 26 janvier 2019.



Des épreuves innovantes, qui se veulent les tendances de demain

Imaginé et mise en scène par les 5 créateurs du Trophée du Maître d'hôtel, Denis Férault – MOF Maître d'Hôtel, Patrick Chauvin – MOF Maître d'Hôtel, Hervé Parmentier – Directeur restaurant Pierre Gagnaire, Denis Courtiade – Directeur restaurant Alain Ducasse Paris et Stéphane Trapier – Directeur restaurant La Tour d'Argent, 5 ateliers composaient les épreuves de la demi-finale. Chaque atelier mettait en avant aspect essentiel de la profession : la culture professionnel, l'art du service, le savoir-être, l'aisance à travers 5 thématiques :

- Atelier 1 : Culture générale et professionnelle
- Atelier 2 : Art du service, le Tartare un classique à rénover
- Atelier 3 : le savoir-être du Maître d'hôtel : relation clients, formation du personnel, sélection fournisseurs...
- Atelier 4 : Cocktail autour du café en anglais, service et création d'un café
- Atelier 5 : Art de la sommellerie, déguster, accorder des mets et des vins

Lumière sur ...

Benoît Brochard

Diplômé de l'école Hôtelière Provinciale de Namur, Benoît Brochard a débuté sa carrière en France comme chef de rang au Restaurant Pierre Gagnaire à Paris en 2015. Après 2 ans, il retrouve son pays d'origine et devient directeur de salle au Restaurant Bon Bon** à Bruxelles. En qualité d'ambassadeur du savoir-faire à la française il porte des valeurs de respect, d'élégance et de



générosité. En participant au Trophée du Maître d'Hôtel, Benoit Brochard souhaite à la fois avoir une image claire et objective de ses compétences mais aussi assouvir une curiosité insatiable pour son métier. Apprendre, s'évaluer mais aussi et surtout partager cette expérience humaine avec d'autres passionnés tels sont les points essentiels de sa motivation.

La transmission :

Pour lui, transmettre c'est avant tout donner un cadre à la passion en apportant ses connaissances pour qu'elles soient digérées et transformées. Il est fier d'exercer ce métier et d'appartenir à une grande famille qui collectivement tente d'atteindre l'excellence.

Les qualités essentielles :

- Être à l'écoute du client et de son équipe pour les comprendre et les accepter dans leur complexité et établir une relation de confiance
- La Rigueur, garante de la qualité d'accueil et gage d'excellence
- La curiosité car elle entretient la passion



Sébastien Candusso

Maître d'hôtel à la Table de l'Espadon du Ritz (Paris), Sébastien Candusso est animé par sa passion. Pour lui, elle seule peut mener à pousser le Service à son firmament. Ce métier, il l'a choisi naturellement porté par des professionnels qui ont su transmettre le feu qui le guide aujourd'hui à son tour. Il a acquis une soif de connaissances qui ne peut être rassasiée. Exercer cette profession est avant tout un plaisir : celui de travailler en équipe et de partager un moment avec ses convives.

Celui qui a toujours voulu travailler pour de grandes maisons, est fier et heureux de représenter, depuis janvier 2016, une maison avec un savoir, une histoire et surtout une âme : le Ritz.

La transmission :

Selon lui, la transmission doit se faire dans le partage des connaissances, le conseil et la disponibilité envers tous collaborateurs. Dans ce métier très codifié, il est important de donner des clés, de perpétuer, de pérenniser et évoluer, tout en apportant une touche d'humanité pour un service élégant et bien orchestré.

Les qualités essentielles :

- L'élégance
- La soif de connaissance
- L'excellence

Mathilde Favre d'Anne

Maître d'Hôtel et sommelière dans son « loft culinaire » Le Favre d'Anne à Angers, établissement créé avec son mari Chef cuisinier, Mathilde Favre d'Anne a l'âme d'une entrepreneuse. Elle n'a de cesse de se renouveler et de se nourrir de ses nombreux voyages à travers le monde. Suisse, Colombie, Chine, Mongolie, Vietnam, Thaïlande, Afrique du Sud la liste est longue et riche d'influences multiculturelles. Service à la française et cuisine aux couleurs du monde sont les clés du succès de son établissement qui a reçu une étoile au Guide Michelin en 2016. Passionnée d'œnologie, Mathilde Favre d'Anne, est une véritable ambassadrice des vins de sa région et leurs vigneron. Aujourd'hui, elle participe au Trophée du Maître d'hôtel pour démontrer ce pourquoi elle s'investit au quotidien.

La transmission :

Elle transmet sa passion au quotidien en échangeant avec les jeunes générations et en les accompagnant dans leur apprentissage. Pour elle, transmettre c'est avant tout partager son amour du métier et des produits.

Les qualités essentielles :

- La prise d'initiative
- L'organisation
- La rigueur
- Le contact avec la clientèle
- Le sens de la présentation et de la décoration



Nicolas Giraud

Avec le Trophée du Maître d'Hôtel, Nicolas Giraud, jeune Chef de rang, de 25 ans, au Restaurant le Neuvième Art à Lyon, participe à son premier concours. Curieux de découvrir ce nouvel univers, il souhaite recevoir un jugement précis sur son travail et ses connaissances pour se situer et progresser dans sa carrière. Pour lui, savoir vivre à la française rime avec rigueur, élégance, maîtrise des techniques de salle et d'une langue étrangère. C'est avant tout un état d'esprit et une exigence envers soi-même.

Le maître d'hôtel doit également savoir écouter et faire preuve d'empathie pour identifier les besoins de ses convives.

La transmission :

Transmettre commence par le partage de ses connaissances, son savoir mais aussi de son expérience à travers des anecdotes. De par sa jeune carrière, il commence tout juste à transmettre ses connaissances aux commis et aux jeunes chefs de rangs tout en continuant son apprentissage.

Les qualités essentielles :

- Le respect du client, du chef de cuisine et de ses collaborateurs
- La rigueur
- La considération du travail des employés et du client



Xavier Gonet

A l'issue de sa licence professionnelle en Management International de l'hôtellerie et de la restauration, Xavier Gonet s'est expatrié durant un peu plus de trois ans en Chine. Ambassadeur du savoir-vivre à la française, il a dû s'adapter à une nouvelle clientèle et de nouveaux besoins. De retour, en France il officie en qualité de Maître d'Hôtel à l'Institut Paul Bocuse (Lyon) et continue à prendre plaisir en perpétuant les traditions tout en les réadaptant à chaque client. Le but est de trouver la juste mesure pour amener le client à une découverte sans pour autant qu'il perde ses repères.

Il travaille également sur un projet de redéfinition du service et de ses codes au côté du chef Davy Tissot.

La transmission :

La transmission, c'est donner envie aux jeunes de découvrir le monde et la richesse des métiers de salle.

Les qualités essentielles :

- La capacité d'adaptation,
- La convivialité
- L'attention
- La précision



Mathieu Nectoux

Parmi les douze demi-finalistes, Mathieu Nectoux est le seul à ne pas avoir suivi de formation hôtelière. Polyvalent et autodidacte, il est tombé amoureux des métiers de la restauration après un emploi saisonnier. Aujourd'hui, chef de rang au restaurant de l'hôtel Les Bories & Spa (Gordes), c'est avec une soif d'apprendre et beaucoup d'humilité qu'il se prépare à la finale du Trophée du Maître d'Hôtel épaulé par l'un des finalistes de la première édition François Calvez. Il souhaite prouver qu'avec l'amour de son métier et beaucoup de travail, il est possible de devenir un ambassadeur du Service à la française.

La transmission :

Pour Mathieu Nectoux, la transmission passe par la formation et l'apprentissage des jeunes aux gestes et valeurs du métier. Il participe, à cette occasion à des travaux pratiques dans les écoles hôtelières où il partage son expérience et leur donne une vision plus précise de leur futur métier.

Les qualités essentielles :

- La politesse
- Être accueillant et chaleureux
- Attentif et attentionné
- Curiosité
- Rigueur
- Se remettre en question



Crédit photos : @Yim Johnny



« Je suis extrêmement flatté d'être le parrain de la 2ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel car c'est un métier qui a un rôle essentiel dans un établissement. J'aime à comparer le restaurant à une pièce de théâtre où les clients seraient les acteurs, le chef de cuisine, le scénariste et le maître d'hôtel, le metteur en scène. Il maîtrise la salle et donne le rythme. Véritable ambassadeur du chef en salle, le maître d'hôtel a un rôle primordial. Outre les connaissances techniques, il doit savoir faire preuve d'écoute et de psychologie pour mettre à l'aise le client et déceler ses attentes, car chaque client est un cas particulier. »

Jean-François Mesplède,

Parrain de la 2ème édition du Trophée du Maître d'Hôtel

Ancien directeur du guide Michelin (2006 – 2009), grand spécialiste de la gastronomie française et auteur de nombreux livres tels que : Dictionnaire des cuisiniers (Page d'Écriture, 2015), Trois Étoiles au Guide Michelin ou encore Lyon Restaurants

MARRIOTT AGADIR- TAGHAZOUT BAY

Ouverture en 2019



Le géant de l'hôtellerie Marriott est en train de construire un nouveau complexe à Taghazout Bay, près Agadir, qui ouvrira ses portes en 2019. Cette station balnéaire fait partie d'un développement à usage mixte (propriétés et hôtels) plus vaste qui révolutionnera cette destination touristique très prisée.

Marriott au Maroc

La région touristique très fréquentée d'Agadir et Taghazout Bay, située au pied des montagnes de l'Atlas, est en pleine expansion et de nombreux projets sont à venir. Ce nouveau développement tentaculaire comprendra notamment un nouvel hôtel Marriott, le Marriott Hotel Taghazout Bay. Le nouveau lieu et complexe de villégiature se dresse sur une propriété de 250 clés donnant sur les eaux turquoise de l'océan Atlantique, tirant parti des conditions naturelles propices à la pratique du surf. Le Marriott Hotel Taghazout Bay sera un complexe de luxe doté de tous les équipements modernes d'un établissement Marriott, notamment un spa et une salle de sport, un restaurant ouvert toute la journée, ainsi qu'un restaurant de spécialités servant une délicieuse cuisine locale et internationale, un bar à thème, une piscine bar, et des salles de réunion et de conférence qui comprendront une grande salle de bal pour tous les événements.

Conçu par le cabinet experts Wilson Associates, basés à Dubaï, le design de l'hôtel a été inspiré par les paysages sauvages et imposants de Taghazout Bay, ainsi que par le savoir-faire traditionnel qui fait la renommée du Maroc et qui a été subtilement incorporé à la décoration intérieure, notamment avec les meubles et autres éléments décoratifs. L'architecture et la décoration intérieure de la station tirent parti du climat tempéré de Taghazout Bay, qui permet d'intégrer les espaces intérieurs et





extérieurs de manière à ce qu'ils se marient et se confondent harmonieusement.

Après leur séjour, les clients se sentiront ragaillardis et revitalisés dans cet incroyable complexe de villégiature où la nature et le luxe se mêlent harmonieusement dans une expérience relaxante.

Une nouvelle aube pour la baie de Taghazout

Le projet Marriott fera partie d'une nouvelle proposition expansive qui transformera Taghazout Bay. La Société d'aménagement et de promotion de la station de Taghazout (SAPST), à la tête de ce vaste projet d'aménagement à usage mixte, a élaboré un plan directeur pour la région qui comprendra sept hôtels différents, un parcours de golf de 18 trous convenant aux professionnels, des centres commerciaux où les clients pourront s'adonner au shopping, un parc d'attractions idéal pour divertir les enfants,

un musée consacré à l'arganier, et un camp de surf pour inciter les voyageurs à promouvoir le Maroc comme destination surf de premier plan.

Le plan directeur abritera également son propre village de surf, sa médina marocaine traditionnelle et un club de plage. À l'arrière du front de mer, outre plusieurs terrains de golf amateurs situés derrière les hôtels, on trouvera une académie de tennis et des réserves naturelles pour profiter des paysages de la région et des plages de sable fin.

Ce développement fait partie de la stratégie nationale marocaine pour le tourisme «Vision 2020», dont le but est de promouvoir le tourisme dans la région tout en préservant les ressources naturelles étonnantes de la zone côtière de la baie de Taghazout.

www.marriott.fr



Restaurant Gusto

Saveurs d'Italie

Avec le Gusto, les saveurs de l'Italie se découvrent au cœur de Marrakech. En effet, la ville ocre prend la direction de l'Italie avec ce nouveau restaurant qui célèbre les spécialités de ce pays à l'art culinaire si chaleureux et raffiné. Au programme : antipastis, entrées chaudes, pizzas, pasta, viandes, poissons, salades, risottos et desserts.



Nous avons goûté les fameux antipastis qui se déclinent en de multiples recettes originales : bresaola au parmesan, pizzetta, jambon-melon, moules à la marinière, carpaccio de boeuf, Burratta des Pouilles, etc. Un délice!

Pour les plats, la carte comblera tous les goûts, aussi bien les adeptes de la viande premier choix, les partisans du poisson frais même les végétariens. Jugez plutôt! Risotto aux cèpes, pavé de saumon à la plancha, tagliatelles aux épinards, lasagne à l'ancienne, raviolis aux quatre fromages ou gnocchi à l'italienne...

L'endroit est aussi parfait pour venir se détendre autour d'un verre et profiter d'un cadre calme et intimiste. Avec sa décoration sobre et élégante, sa cuisine traditionnelle retravaillée et ses produits du terroir, Gusto s'impose déjà comme le rendez-vous à ne pas manquer.

Les petits plus :

- Une cave à vins avec des cuvées italiennes, françaises et marocaines.
- Une carte de desserts authentiques.
- Un buffet d'antipasti

Le grand plus :

- un bel espace avec une centaine de places assises sur le Bd Mohamed VI en face du circuit Moulay Hassan, grand parking gratuit.

Informations et réservation :
Gusto : 05 24 45 98 88 ou 06 42 55 58 58.

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

باش نربح و قتي، خُديت السلف بكري.



مجموعة القرض الفلاحي للمغرب، كما العادة، تقترح عليكم عملية التسجيل المبكر لطلبات سلفاتكم حتى تستفيدون من :

- إستقبال و دراسة ملفاتكم في احسن الظروف،
- الحصول على القروض في الوقت المناسب و بدون إحتساب الفوائد إلا إنطلاقا من تاريخ السحب،
- الإعفاء من مصاريف دراسة الملفات،
- التفرغ لعمليات الحرث و الزرع مع بداية الموسم الفلاحي.



مجموعة القرض الفلاحي للمغرب

إلتزام دائم