

30MAD / 5€ / 6\$

Novembre 2018 - N°89

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

**COLORANTS ALIMENTAIRES
LES DIFFÉRENTS TYPES ET UTILISATIONS**

**ZONES LOGISTIQUES
LE CHOIX DE L'EXTERNALISATION**



Emballage

Les innovations du salon Fachpack



Normes

La famille ISO 14000



Bilan des salons

Sidattes et SIAL 2018

100% D'origine Naturelle

NOUVEAU

- Une coloration naturelle
- La garantie d'un goût neutre
- Des effets bénéfiques pour la santé!



100%
من أصل
طبيعي

LA CHAÎNE
COLORANT ALIMENTAIRE
naturel
ملون غذائي طبيعي
السلسلة

صومافاكوس م
أد 10.000 مل
طريق تجسيدا ليمفقا
المرجعية
Km 10,500, Route d'El Jadida
Lacens, Casablanca
Site web: www.somafacos.com

N° Eco: 6801 0000 66

يحتفظ به في مكان جاف بعيدا
عن الرطوبة و أشعة الضوء
A conserver dans un endroit sec à l'abri
de l'humidité et la lumière

Un sachet pour 500g
de riz ou pour un kg de poulet
كيس واحد ل 500 غ من الأرز
أو كيلوغرام من الدجاج

A consommer de préférence avant le :
يستهلك من أفضلية قبل :

ÉDITO

N°89



Tirée par le Plan Maroc Vert, l'agriculture marocaine a doublé son chiffre d'affaires en 10 ans. Filière par filière, les autorités ont su dynamiser le secteur et augmenter sa productivité en menant une politique de diversification des cultures et en mécanisant les parcelles. Mais le développement du secteur doit continuer plus que jamais à être au centre des débats. A cet effet, nous reviendrons sur la rencontre du monde agricole qui a eu lieu à Marrakech et qui a permis l'élaboration de propositions concrètes en vue de relever les multiples enjeux et défis en faveur du développement socio-économique du monde rural. C'est le premier événement du secteur depuis le discours de Sa Majesté le Roi Mohammed VI lors de l'ouverture de la dixième législature, et où l'agriculture et son rôle ont occupé une place majeure.

Pour l'agroalimentaire, le secteur est doté d'un fort potentiel et présente de nombreuses opportunités. L'industrie agroalimentaire représente près du tiers de l'industrie nationale. Le contrat-programme signé en avril 2017 tend à renforcer sa position et relancer sa compétitivité. Pour vous, nous avons visité le salon FachPack qui a eu lieu en septembre dernier à Nuremberg et vous proposons une petite sélection d'innovations packaging. Côté logistique, nous nous sommes intéressés à l'externalisation. Le choix de

l'externalisation ou l'internalisation des fonctions logistiques permet aux entreprises de gagner en productivité, de se positionner par rapport à leurs concurrents, de diversifier leur offre de services.

Enfin pour le tourisme, les indicateurs, particulièrement ceux afférents au marché extérieur, maintiennent leur évolution favorable au terme des cinq premiers mois de l'année 2018. Mais là encore les enjeux sont importants. Il faut se moderniser et apporter des solutions aux nouveaux styles de clientèle. Ainsi, toujours dans ce numéro, nous vous expliquons par exemple comment apporter un meilleur service au voyageur connecté, vous annonçons le nouveau rapport mondial sur les destinations touristiques inclusives présenté par l'OMT et vous dévoilons les principaux points du livre de Chip Heath et Karla Starr sur l'effet Hilton et en quoi l'entreprise, fondée par Conrad Hilton, a su créer bien plus qu'un simple lieu confortable pour dormir. À méditer!

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

03 Edito

06 Périscope

20 Notre sélection de produits

38 Notre sélection de matériels

14 La filière phoenicicole

16 Bilan SIAL Paris 2018

22 L'agriculture, levier de prospérité du monde rural

26 La famille ISO 14000 (2ème partie)

30 Zones logistiques : un autre choix d'externalisation

34 Colorants alimentaires

40 Les innovations du salon Fachpack

44 Recettes : La bûche de Noël

46 Les news

54 Comment apporter un meilleur service au voyageur connecté

58 L'effet Hilton : Un impact révolutionnaire

62 Iberostar Founty Beach

66 OMT : Le tourisme inclusif



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



PLASTIQUES

L'ENGAGEMENT DE PERNOD RICARD

Pernod Ricard, numéro 2 mondial des vins et spiritueux, rejoint l'engagement mondial de «La Nouvelle Économie des Plastiques» initié par la Fondation Ellen MacArthur.

INTERNET

INWI DEVANT ORANGE

Selon les dernières données statistiques du marché télécoms national, publiées par l'Autorité nationale de réglementation des télécommunications (ANRT), l'opérateur de téléphonie mobile, Inwi, a pris la place de second dans le segment de l'internet mobile qui représente près de 98% du marché de l'internet dans le pays. Au premier semestre 2018, la société a devancé Orange qui occupait cette position en 2017 avec 29,48% contre 25% pour Inwi.



SERVICE CLIENT

WAFACASH DISTINGUÉE

Wafacash a été élu «Service Client de l'Année 2019» dans la catégorie «Moyens de paiement et transfert d'argent».

Cette distinction, qui vient récompenser l'engagement continu des équipes de Wafacash pour satisfaire ses clients et leur garantir un degré élevé de qualité de service, a été décernée, jeudi 25 octobre, à l'occasion d'une cérémonie officielle.

« La relation client est dans notre ADN et au cœur de chacune de nos préoccupations. Dans un marché qui connaît de profondes mutations, cette démarche est un facteur essentiel de différenciation. Cette récompense vient ainsi témoigner de l'engagement historique de Wafacash en faveur de services de proximité et à haute valeur technologique, qui améliorent la vie quotidienne des Marocains en dehors du cadre traditionnel de la banque. Tout cela, en étant en phase avec les objectifs nationaux de développement économique et social par l'inclusion financière et la lutte contre l'informel » a déclaré Samira

Khamlich, P-DG de Wafacash.

Créée en 1991, Wafacash ne cesse de développer son réseau à travers le Maroc. Disposant de plus de 1 800 agences et s'appuyant sur la richesse de ses 3 000 collaborateurs, l'entreprise offre aujourd'hui une vingtaine de produits et services, et occupe la position de leader sur le marché.

www.wafacash.com

FMI

NOUVELLE LIGNE DE PRÉCAUTION

Le Maroc prévoit de conclure un accord avec le Fonds Monétaire International (FMI) sur une nouvelle ligne de précaution et de liquidité (LPL), d'ici fin 2018, a annoncé le ministre de l'Economie et des Finances, Mohamed Benchaâbou, le 23 octobre.

La ligne de précaution et de liquidité est une facilité de crédit du FMI qui permet d'apporter des financements pour répondre aux besoins réels ou potentiels de balance des paiements des pays qui mènent de bonnes politiques économiques. Elle a été conçue pour servir d'assurance ou pour aider à résoudre les crises liées aux chocs économiques internes ou externes.

Le Maroc dispose, depuis 2011, de cette ligne qui a été renouvelée deux fois sans que l'exécutif n'y ait jamais recours. La dernière LPL a pris fin en juillet dernier.



© Agence Ecofin



DJAZ AGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

25 • 28 FÉVRIER 2019

Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

VOTRE RENDEZ-VOUS EN AFRIQUE



DEMANDEZ
VOTRE BADGE
GRATUIT
AVEC LE CODE
RESAGRO19

djazagro.com

COMEXPOSIUM



CMA CGM

MAROC REEFER TOUR

Le Groupe CMA CGM inaugure son conteneur itinérant, le « Maroc Reefer Tour », qui entamera une tournée inédite au plus près des producteurs d'agrumes et de primeurs du Royaume. Jusqu'en décembre, sept villes marocaines accueilleront ce conteneur qui sera transformé, décoré et aménagé pour l'occasion : Casablanca, Agadir, Marrakech, Beni Mellal, Berkane, Larache et Tanger. Ces villes ont été choisies pour aller au plus près des producteurs d'agrumes et de primeurs marocains, qui sont actuellement en saison d'export. Au cours de ces escales, ils pourront notamment étudier le fonctionnement d'un conteneur réfrigéré (« Reefer ») CMA CGM et développer les bonnes pratiques permettant d'optimiser le transport de leurs produits. Cette tournée inédite permet à CMA CGM, deuxième transporteur Reefer au monde, de promouvoir son savoir-faire en termes de transport de conteneurs réfrigérés ainsi que les technologies qui y sont déployées et de partager des conseils sur l'empotage d'un conteneur.

Retrouvez le Groupe CMA CGM sur

AMANDIER

UNE BELLE RÉCOLTE

La récolte d'amandes est meilleure que les années précédentes. Elle est passée de 15.100 tonnes à 18.000 tonnes en deux ans. Une augmentation due à l'amélioration des techniques de production, la diversification des variétés des amandes, la valorisation des produits et l'élargissement de la superficie réservée à cette filière. Elle est passée de 27.100 hectares en 2016 à 29.000 ha en 2018 et avoisinera les 34.500 ha en 2020. De telles avancées font de l'Oriental une région à fort potentiel productif (elle couvre 16 % de la superficie et assure 15% de la production en amandes sur le plan national). Des données qui seront revues à la hausse d'ici 2020, selon la direction régionale de l'agriculture. La superficie actuelle passera à 34.500 hectares pour une production prévisionnelle de 51.000 tonnes. Le nombre des projets ciblant l'amandier dans le cadre du pilier II, du plan Maroc vert, s'élève à 40 pour un investissement global de 420 millions de DH. L'idée est d'assurer le triage, l'emballage et la transformation pour un meilleur bénéfice aux agriculteurs et groupements d'intérêt économique.

© L'Economiste

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



23-26
FEBRERO
2019

ORGANIZA



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

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 »

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.

A suivre sur Facebook Twitter LinkedIn Instagram



STARTUPS

KLUSTER CFCIM

La Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) vient d'inaugurer officiellement les locaux qu'elle met gracieusement à la disposition des cinq startups finalistes (ExVIVO, BASSITE IT, LUXONIK, KITIMIMI et CUIMER) de sa première édition du Kluster CFCIM. Ces porteurs de projets innovants disposent depuis juillet 2018 d'espaces de travail entièrement équipés au sein même du siège de l'Institution. Des entreprises de premier plan engagées pour l'entrepreneuriat des jeunes se sont également associées à cet élan et ont souhaité apporter leur contribution : c'est ainsi que la généreuse participation financière de BMCI a permis la concrétisation du projet et qu'ORANGE a gracieusement équipé les locaux (connexion wifi et lignes téléphoniques) et offert à chacun des candidats sélectionnés trois forfaits mobiles et des smartphones.

FOODS & GOODS a remis à chaque invité un assortiment de ses produits alimentaires et de ses boissons de marques internationales.

Outre l'hébergement de leur activité par la CFCIM pour une durée de 18 mois, les startups bénéficient d'une adhésion gratuite aux services de la Chambre pour une période allant jusqu'à deux années, d'un mentoring par un dirigeant d'entreprise de renom, de la mise à disposition d'un réseau d'experts dans différents domaines et aussi de cycles de formation dispensés conjointement par la CFCIM et le cabinet OFFICIUM MAROC.



ASSEMBLÉES ANNUELLES

FMI ET BM EN 2021 AU MAROC

Les assemblées annuelles de la Banque mondiale (BM) et du Fonds monétaire international (FMI) se dérouleront au Maroc, en 2021. Un accord a été signé, à cet effet, entre le président du groupe de la Banque mondiale, Jim Yong Kim, la directrice du FMI, Christine Lagarde, et le ministre marocain de l'Economie et des Finances, Mohamed Benchaâboun. C'était ce dimanche 14 octobre, au terme des assemblées annuelles des deux institutions internationales à Bali.

Ainsi, les assemblées annuelles de 2021 contribueront à enrichir les débats et les échanges avec les décideurs et experts internationaux sur les moyens susceptibles de promouvoir la

coopération internationale et régionale. Mais elles représentent surtout une réelle opportunité pour le royaume marocain d'exposer les réformes structurelles engagées et les différentes avancées réalisées.

Notons que ce choix de ces deux institutions vient couronner un long processus d'évaluation des dossiers de candidatures présentés initialement par 13 pays, faisant du Maroc le deuxième pays africain à abriter ces assemblées, après une première en 1973, à Nairobi, au Kenya.

Pour rappel, le Maroc a été choisi, en avril dernier, pour abriter l'édition 2021 des assemblées annuelles BM-FMI qui coïncidera avec le 60ème anniversaire de l'adhésion du Royaume chérifien à ces deux institutions internationales.

Flore Kacou © Agence Ecofin

SALON

PREVENTICA 2019

Le Congrès/Salon Préventica Maroc sera de retour pour sa 6ème édition qui se tiendra du 11 au 13 avril 2019 !

Cet événement de 3 jours qui rassemble à la fois des acteurs institutionnels, des entreprises, des collectivités territoriales et experts de terrain, ambitionne d'offrir sur un même lieu :

- un concept innovant alliant un congrès et un salon professionnel sur les thèmes de la Santé/Sécurité au Travail et de la Sécurité (Incendie / Sûreté) des Organisations: bonnes pratiques, matériels, formations...
- un programme de conférences inédit au Maroc, bâti avec des experts du Maghreb et largement orienté sur des problématiques spécifiques au continent africain : réglementations, risques particuliers...
- une opportunité unique de développer des contacts qualifiés et constructifs grâce à la présence de l'ensemble des acteurs de la santé au travail et la sécurité des organisations.



DÉVELOPPEMENT DURABLE

PARC ÉOLIEN DE MIDELT

Les producteurs indépendants d'énergie Nareva et Enel Green Power viennent de boucler la mobilisation financière du parc éolien de Midelt. Ils viennent en effet, d'obtenir les 230 millions \$ nécessaires à la construction de la centrale grâce à des prises de participation des actionnaires des développeurs énergétiques et à un prêt alloué par l'Office national de l'électricité et de l'eau potable (ONEE).



D'une capacité de 180 MW, l'infrastructure sera construite par les deux partenaires en 2 ans. La production du parc éolien de Midelt fait l'objet d'un contrat de rachat d'électricité conclu sur une période de 20 ans avec l'ONEE.

Ce parc fait partie d'un projet plus important de 850 MW confié au consortium mis en place par les deux entreprises et dont le coût de mise en place a été estimé à 1 milliard \$.

Gwladys Johnson Akinocho © Agence Ecofin

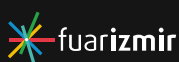


14th INTERNATIONAL AGRICULTURE and LIVESTOCK EXHIBITION

07-10 FEBRUARY 2019 izmir - **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

orion
FAIR INC. CO.

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

CERTIFICATION

OEA

En 2018, beau cadeau pour ses 10 ans de présence dans le Royaume, Schenker Maroc, obtient la certification l'OEA - Opérateur Economique Agréé - option « Sûreté et Sécurité », une première pour un transporteur au Maroc. Ce nouveau statut complète le label OEA option « facilitation douanière » déjà attribué à Schenker Maroc en février 2016 et démontre la confiance que témoignent les autorités de douane à la rigueur et aux procédures de la société logistique.



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

AVICULTURE

GRÈVE DES TRANSPORTEURS

La grève des transporteurs continue de mettre en péril le secteur avicole, l'Association Nationale des Abattoirs Industriels Avicoles (ANAVI) tire à son tour la sonnette d'alarme quant à la gravité de la situation actuelle et ses répercussions désastreuses sur l'activité des abattoirs avicoles.

En effet, les livraisons des viandes de volailles et des produits de charcuterie ne sont plus possibles à cause du blocage imposé par les grévistes. La situation est tellement grave que les abattoirs industriels avicoles sont dans l'incapacité d'assurer la régularité de leurs livraisons de produits finis de même que leurs réceptions des volailles dans les délais contractuellement convenus avec leurs partenaires.

Aujourd'hui, la quasi totalité des abattoirs industriels avicoles sont à l'arrêt pour manque d'approvisionnement en volailles en provenance des élevages avicoles, avec toutes les conséquences qu'une telle situation pourrait leur occasionner en matière de coûts additionnels aggravant leurs difficultés financières.



www.fisamaroc.org



AFRICA AGRI FORUM

A LIBREVILLE

Fort du succès de ses quatre précédentes éditions à Abidjan, l'Africa Agri Forum s'invite aujourd'hui au Gabon. Le colloque, organisé par i-conférences en partenariat officiel avec OCP Africa, contribuera au développement de l'agriculture dans la région à travers des réflexions stratégiques entre les décideurs et les délégations ministérielles représentées.

Pays de grandes potentialités agricoles, le Gabon confirme ainsi sa vocation régionale en s'ouvrant sur l'Afrique centrale. En tant que puissance agricole régionale, le Cameroun sera le pays invité d'honneur de l'Africa Agri Forum 2018. Une importante délégation camerounaise représentant les secteurs public et privé est ainsi attendue à cette rencontre.

La 5ème édition de l'Africa Agri Forum sera inaugurée par S.E Biendi Maganga

Moussavou, Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage, chargé de la mise en œuvre du programme Graine du Gabon, les 10 et 11 décembre prochains à Libreville, aux côtés des représentants gouvernementaux présents.

10 et 11 décembre, Libreville

SALON

PACKEXPO

La prochaine édition de Salon PackExpo 2018 « Salon International du packaging et solution d'emballage » aura lieu du 12 au 15 décembre 2018 à l'OFEC-AMDIE.

Placé sous l'égide du Ministère de l'Industrie du Commerce, de l'Investissement et de l'économie Numérique, et organisé par la Fédération Marocaine de la Plasturgie en co-organisation avec Global fairs & events, ce salon regroupera tous les opérateurs professionnels du Packaging et Emballage (plastique, carton, papier, bois, verre, métal) impression 3D, logistique de proximité, étiquetage au Maroc.

Seront attendu pour cette édition plus de 180 exposants nationaux et internationaux de 28 pays ainsi que 15 000 visiteurs professionnels.

PACKEXPO 2018 est le rendez-vous incontournable des professionnels du Packaging et Emballage, pour exposer et présenter Produits & savoir-faire à des acheteurs et clients potentiels.



Du 12 au 15 décembre 2018 à l'OFEC-AMDIE.

EMBALLAGE

DANONE S'ENGAGE

Danone vient d'annoncer une série d'engagements pour accélérer sa transition vers une économie circulaire à l'échelle mondiale. D'ici 2025, il s'engage à avoir des emballages 100 % recyclables, réutilisables ou compostables.



ÉNERGIES RENOUVELABLES

PRODUIRE 52%

Le roi Mohammed VI a ordonné que les objectifs à l'horizon 2030 en matière d'énergies renouvelables soient revus à la hausse. Le pays envisageait, jusque-là, de produire 52% de son électricité à partir de sources renouvelables. Mais pour le souverain chérifien, cela ne suffira pas, il faut aller plus loin.

Pour cela, il faudra que l'administration publique donne l'exemple en ayant recours le plus possible aux énergies renouvelables et en optimisant l'efficacité énergétique.

Le roi a également ordonné la mise en place d'un programme intégré visant à doter toutes les stations de dessalement d'eau programmées, d'unités de production d'énergies renouvelables afin de les rendre autonomes. Pour cela, les stations devront avoir recours aux sources d'énergie renouvelable la plus proche et la plus disponible de leur emplacement. Il est également prévu, en cas de besoin, que des centrales à biomasse soient installées aux abords de ces stations et utilisent les déchets produits dans les grandes métropoles. En attendant, la MASEN, l'organisme national en charge du sous-secteur, a atteint tous les objectifs qu'elle s'est fixés en 2018, avec notamment la mise en place de l'ensemble du complexe solaire Noor Ouarzazate qui, avec ses 580 MW, est désormais le plus grand du monde.



Gwladys Johnson Akinochi © Ecofin



Le Maroc s'exporte vers l'Europe de l'Est !

Faites confiance au 1er réseau de transport routier en Europe.

Plus de 8000 personnes et 300 agences dans l'Est de l'Europe et un service de tracking intégré

2 départs hebdomadaires par route vers toute l'Europe dans les meilleurs délais du marché.

« Nous offrons également des solutions air et mer pour répondre à vos exigences »

Contact Casablanca :
pricingroad.casablanca@dbschenker.com
Téléphone : 05 29 035 200

Contact Tanger :
pricingroad.tanger@dbschenker.com
Téléphone : 05 39 342 111

LA FILIÈRE PHOENICICOLE

UNE LOCOMOTIVE SOCIO-ÉCONOMIQUE POUR LES ZONES OASIENNES

L'activité phoenicicole 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.

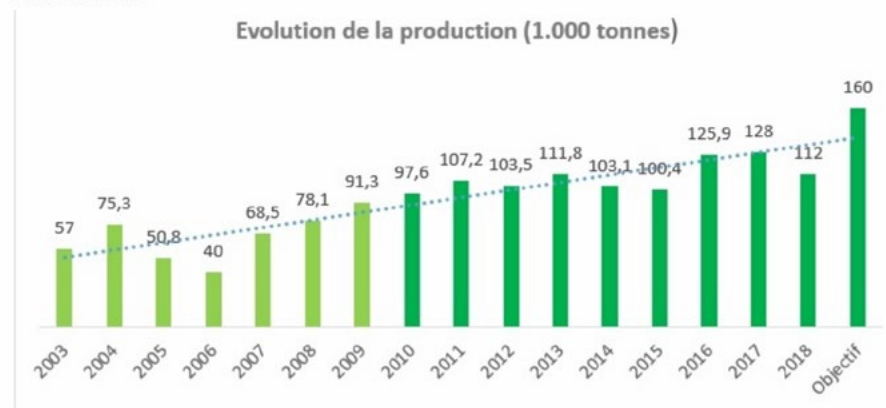
Le palmier dattier est un vecteur clé du développement régional au Maroc. Il constitue le principal pilier de l'économie oasienne.

La palmeraie nationale présente un profil variétal parmi les plus riches au niveau international avec plus de 453 variétés. Cette variété est produite au niveau d'un espace géographique qui s'étale sur 13 provinces situées au Sud-est du Maroc en particulier celles d'Ouarzazate, Zagora, Er-Rachidia et Tata.

La filière phoenicicole a visiblement progressé depuis la mise en oeuvre du Plan Maroc Vert. En effet, la filière occupe actuellement 59.640 ha contre 48.000 ha sur la période 2003-2007, soit 92% de la superficie défini dans le contrat



Source: MAPMDREF



Source : MAPMDREF

programme du palmier dattier.

Le développement des superficies plantées a été accentué par l'intensification et la reconstruction des oasis traditionnelles. Ces opérations ont été financées grâce au système incitatif du Fonds de Développement Agricole.

De plus, la production du palmier dattier a connu une nette amélioration en termes de quantité et de qualité. Cette amélioration a été réalisée suite à l'introduction de nouvelles plantations, l'adoption de conduites techniques appropriées et une gestion rationnelle de la production.

Grâce aux efforts considérables déployés par les producteurs, la profession et l'Etat, l'activité a généré un chiffre d'affaire moyen annuel de

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



La filière dattes contribue à la garantie de la moitié des revenus agricoles pour plus de deux millions de citoyens.

1,965 milliards de dirhams sur la période 2015-2018. En outre, le palmier dattier assure annuellement une valeur ajoutée moyenne de 1,423 milliards de dirhams sur la même période.

En terme de création d'emplois, les derniers chiffres indiquent que l'activité phœnicicole contribue à la création de 3.6 millions de journées de travail, soit l'équivalent de 14.400 travailleurs

permanents, à raison de 250 journées par an dont 64% de femmes.

Sources : MAPMDREF, SIDATTES

Le salon Sidattes

Dans l'optique de promouvoir et valoriser le palmier dattier, le Salon International des Dattes (Sidattes) est organisé annuellement dans la ville d'Erfoud. Avec plus de 80 000 visiteurs et 225 exposants venus de 15 pays, l'événement, placé sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI et sous l'égide du ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a confirmé son succès avec une 9e édition toujours plus qualitative.

Organisé à Erfoud, l'événement régional de référence de la phœniciculture a vécu du 25 au 28 octobre de nombreux temps forts et réalisations. Sur le thème « Logistique et développement de la filière des dattes », le SIDATTES a parfaitement su mettre en lumière les rôles et enjeux de la collecte et du transport des dattes. Très fréquentées, les activités scientifiques et professionnelles du

Véritable levier de compétitivité pour le secteur des dattes, le développement de la logistique est un axe clé de la stratégie nationale de développement de la filière phœnicicole.

salon ont accueilli un public nombreux. Conformément aux orientations de Sa Majesté le Roi Mohammed VI en faveur de l'emploi des jeunes en zone rurale, le SIDATTES a proposé un forum particulièrement suivi sur les créations de sociétés de prestation de service en agriculture. L'événement a réuni une audience jeune attirée par les opportunités d'emplois proposées dans la filière du palmier dattier.

Dans un Maroc classé 12ème producteur mondial de dattes, le SIDATTES a ainsi été l'occasion de révéler une fois encore l'implication des opérateurs et coopératives du secteur dans le développement de la filière phœnicicole, tout en rappelant le rôle moteur de cette activité dans l'économie oasienne.

IGP : Garantie de la qualité liée au territoire d'origine

AOP : Garantie d'une qualité résultante d'un terroir et d'un savoir-faire

LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ

.....
TERROIR DU MAROC

LE MAROC VERT

BILAN SIAL PARIS 2018

PREMIER RENDEZ-VOUS MONDIAL DE L'ALIMENTATION

Du goût, du vrai, du sens... La planète FOOD s'engage !

C'est fini... enfin, presque ! Si SIAL Paris 2018 vient tout juste de fermer ses portes, les idées, découvertes et inspirations proposées par cette édition vont résonner encore longtemps sur la Planète Food. Car au Parc des Expositions de Paris-Nord Villepinte, SIAL Paris a vécu cinq jours de folie !



5 jours de bouillonnement d'ingrédients, de recettes et de saveurs, dans une ambiance « frenchy » et en même temps tellement internationale ! 5 jours pour offrir la plus grande vitrine mondiale à la Planète Food, acteurs et inventeurs de l'alimentation ; des producteurs aux distributeurs, en passant par les restaurateurs et les PAI. « C'est véritablement LE think tank mondial de l'alimentation, le laboratoire mondial de l'innovation alimentaire dans toutes ses composantes », comme l'a souligné dès l'ouverture Nicolas Trentesaux, Directeur Général du réseau SIAL.

Mais à quoi concrètement se mesure le succès du SIAL Paris 2018 ? D'abord, à des chiffres. Plus de 7 200 exposants - dont 87%

Organisé par Comexposium Group, SIAL Paris est un des salons de SIAL Network, le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces huit rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine, SIAL Middle East et SIAL Interfood à Jakarta, et FOOD India Inspired by SIAL, à New Delhi) rassemblent 14.535 exposants et 359.800 visiteurs originaires de 194 pays.



d'internationaux - et bien plus de marques. Une fréquentation record avec plus de 310 000 acteurs de la filière (dont 73% de visiteurs internationaux). Et parmi eux des milliers d'acheteurs et de décideurs venus de tous les horizons. « SIAL Paris, c'est un brassage à la fois unique et complet d'expérience dans le domaine alimentaire ! Les secteurs qui comptent déjà aujourd'hui, et ceux qui naissent à peine, les jeunes pousses qui feront l'actualité demain en France, en Inde, au Canada, au Brésil ou ailleurs. Il y avait une fenêtre de visibilité pour tout le monde », explique Nicolas Trentesaux.

135 visites officielles internationales, 250 « événements dans l'Événement », 2 355 innovations candidates aux Grands Prix SIAL Innovation et 15 Grands Prix attribués « Cette année encore, nous avons réussi à mettre la barre un peu plus haut, pour proposer à tous les professionnels du secteur un rendez-vous à l'effervescence maximale garantie, partout et tout le temps. » Durant les 5 jours du Salon, SIAL Paris a mis en avant plus de 400 000 produits sur une surface équivalente à plus de 100 supermarchés mis bout à bout ! « Un événement qui garde pour autant toute sa dimension humaine, alimentation oblige ». Il suffisait de promener son regard (et ses papilles) dans les allées pour s'en convaincre. Cette forte présence, cet investissement sans faille des professionnels s'avèrent aujourd'hui plus que nécessaires, à l'heure où l'agroalimentaire entre dans une grande phase de transition. Du Goût, du Vrai et du Sens c'était le triptyque inspirational du SIAL Paris 2018, le scénario du

Résultats Flash édition SIAL Paris 2018

- 7 200 exposants de 119 pays, 87% d'internationaux
- Une fréquentation record : plus de 310 000 professionnels
- Un visitorat à 73% international (près de 200 pays)
- 650 start-ups
- 2 355 innovations candidates aux grands prix SIAL Innovation
- 135 délégations, 26 membres de gouvernements
- Plus de la moitié des exposants ont déjà réservé leur participation pour 2020



futur vers lequel se tournent la Planète Food et tous ses acteurs, dans un savant mélange d'audace et d'engagement. « Ce futur, nous avons voulu si ce n'est le prévoir, du moins l'anticiper pour offrir de vraies réponses aux professionnels, alors que tout est en train de changer. Tout ! Les attentes des consommateurs en termes de santé, d'authenticité, de transparence et de bien manger n'ont jamais été aussi fortes, les responsabilités de la filière ne cessent de s'accroître, et, cerise sur le gâteau si vous me permettez l'expression, nous allons devoir nourrir 100 millions de personnes supplémentaires chaque année d'ici 2050 ! Aucun autre secteur dans le monde n'est confronté à de tels enjeux. Aucun n'a de tels défis à relever », insiste Nicolas Trentesaux. Alors, que faire ? En 2018, plus encore que lors des précédentes éditions, SIAL Paris a proposé 3 axes : innover, innover et innover !

Innover en posant les problématiques et en traçant des perspectives l'édition 2018 de SIAL Paris a été l'occasion de présenter le 4e volet de l'étude exclusive et inédite « Food 360° » réalisée par KANTAR TNS en synergie avec le cahier des tendances alimentaires Future Food de XTC World Innovation ; et complétés avec l'étude des tendances en restauration hors domicile, réalisée par GIRA Conseil. Mais ce n'est pas tout ! L'avenir s'est aussi matérialisé avec les produits sélectionnés par l'espace Foodtech, qui présentait les innovations de toute

la chaîne de valeur de l'alimentation française. Ecotrophelia Europe a également offert une autre vision de l'alimentation de demain, grâce au concours national et européen d'innovation alimentaire : « Les Trophées Étudiants de l'Innovation Alimentaire », véritable incubateur d'idées pour l'industrie alimentaire. Enfin, fidèle à son engagement « inspirer... et voir plus loin », le plus grand rendez-vous mondial de l'alimentation a proposé, avec Future Lab, une nouvelle attraction dédiée à la prospective alimentaire. Un énorme succès public tout au long

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DU RÉSEAU SIAL

- SIAL InterFOOD
- Jakarta : 21-24 novembre 2018
- SIAL Middle East
- Abu Dhabi : 10-12 décembre 2018
- SIAL Canada
- Toronto : 30 avril-2 mai 2019
- SIAL China
- Shanghai : 14-16 mai 2019
- FOOD INDIA
- New Delhi : 17-19 septembre 2019



des 5 jours du salon ! Un tunnel expérientiel, un espace « start-up en devenir » et des concepts de réalité virtuelle Future Lab permettait aux visiteurs de se projeter dans la Planète Food de 2030.

Innover, selon SIAL Paris 2018, c'était aussi offrir une vitrine exceptionnelle à des idées et des concepts originaux qui vont bientôt rejoindre les rayons des commerces alimentaires SIAL Innovation a ainsi mis en avant des produits dont la raison d'être et les caractéristiques s'inscrivent parfaitement dans cette logique de transition, vers plus de vrai, de goût et de sens. À l'image, aussi, de l'Alternative Food sector et son Forum, dédié à cette nouvelle alimentation plus saine qui conquiert le monde et qui a séduit tous les observateurs présents cette année par sa frénésie d'innovations légères et néanmoins gourmandes ! Durant ces 5 jours, La Cuisine a également offert un vrai cocktail d'animations culinaires, avec notamment des cours de cuisine live, et un parcours innovation dédié à la restauration et concocté par le parrain du SIAL 2018 en personne, le chef Yannick Alléno !



Et puis, innover, en 2018, c'était aussi, tout simplement, goûter, tester et se laisser séduire. Le salon a été l'occasion de multiples rencontres dans les stands, les forums, et les allées ! Des rencontres qui vont déboucher sur de nouvelles associations, de nouvelles success stories ! Il y aurait des milliers de belles histoires à raconter, mais la plus belle, pour tous nos exposants et visiteurs, au-delà de la dimension humaine, c'est peut-être ces agendas et ces carnets de commande qui se remplissent !

Rendez-vous en 2020, pour poursuivre cette nouvelle ère et construire l'avenir de notre Planète Food !

SIAL Paris vous donne rendez-vous du 18 au 22 octobre 2020
Twitter, LinkedIn, Youtube. www.sialparis.fr -
www.sial-network.com

www.sialparis.fr
www.comexposium.fr

Crédits photos : ©Franck Foucha, ©Laurent Dherines
et ©Xavier Muiard

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



PETIT FORESTIER
Le Loueur de Froid

► 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

PIERRE MARTINET

Taboulé baies de goji et badiane

Le Traiteur Intraitable revisite les recettes traditionnelles du marché (carottes, taboulé, lentilles) avec une touche d'originalité et des mélanges de textures surprenants pour de nouvelles expériences gustatives sur le pouce. Son petit format 140 ou 150g en fait une petite entrée idéale avec sa fourchette incluse. Les 3 recettes inventives proposent des ingrédients tendance et connus pour leurs propriétés nutritionnelles (baies de goji, noisettes) : le taboulé aux baies de Goji et Badiane, les carottes pignons de pin et jus de citron vert, enfin les lentilles vertes et corail aux noisettes.



THE GOOD SPOON

Les Sauces

Avec la Supernaïse, The Good Spoon propose une mayonnaïse sans œuf à base de microalgue : 100 % végétales et Made In France ! Issue de la grande tradition française de la mayo, cette sauce est légère et délicieuse grâce à une microalgue qui remplace l'œuf. Sauce allégée en matières grasses. Sans colorants ni arômes artificiels. Dans la gamme, on retrouve également des déclinaisons Currynaïse, à la sauce curry, la Piquonaïse au piment doux fumé, ou encore la N'Aïonaïse, à l'ail et aux fines herbes. En pots verre de 250 g.



AMORA

Ketchup Flacon souple

Après les conditionnements en seau avec pompe, Amora® vient de lancer une gamme de 3 sauces en flacon souple au design « rétro », exclusivement développés pour les tables des restaurants. Ces flacons souples permettent de préserver le goût des sauces grâce à leur valve propre qui permet également de doser au plus juste la quantité désirée. La référence Ketchup est préparée à partir de tomates issues de l'agriculture durable. Mûries en plein champ et sélectionnées pour la richesse de leur goût, elles offrent un ketchup 100 % gorgé de soleil.

Sans conservateur. Flacon de 486 g.

DANONE BIO

Arôme naturel de citron

Yaourt sucré, à l'arôme naturel de citron, élaboré avec 99,5% de lait entier, du lait écrémé en poudre et des ferments lactiques.

Le yaourt est commercialisé par quatre.

Il existe en plusieurs autres parfums, dont : Le Bio nature, Le Bio Vanille et Le Bio Sucre de Canne.



LAY'S

Sensations

La toute nouvelle gamme Sensations propose des chips marinées, à la coupe épaisse et aux saveurs exotiques, pour un goût et un croquant plus intenses. La référence Thai Sweet Chili offre une saveur piment doux à la thaï tandis que la Mexican est plutôt sur un goût piment et crème. Sachet de 150 g.



LA CHAÎNE

Assaisonnement et colorant

Voici une nouvelle préparation pour la coloration de vos plats cuisinés.

Conditionnement en flacon en verre avec sleeve de 20g et en boîte en carton de 10g (20 étuis de 0,5g)

Sans conservateurs et agents artificiels.

100% naturel

Durée de vie du produit : 1 an



PANZANI

Tomacouli Fluide Nature

Recette purée de tomate idéale pour les sauces et plats mijotés.

Préparée avec des tomates 100% fraîches, mûries au soleil, cultivées et récoltées à maturité, la recette est emballée en brique en moins de 48h pour préserver toute la saveur de la tomate.

Elle est dépourvue de colorant et de conservateur, et est conditionnée dans des paquets de 500 g avec bouchon.



PAYSAN BRETON

Le Beurre La Pointe de Sel Moulé

Élaboré à base du bon lait des éleveurs de Paysan Breton, avec 25 % de sel en moins qu'un beurre demi-sel classique.

Avec un goût plus relevé qu'un beurre doux et plus crémeux qu'un beurre demi-sel, ce beurre est commercialisé dans un emballage de couleur mauve, juste milieu entre le bleu du «Doux» et le rouge du «Demi-sel».

En format de 250 gr.



*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*



www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

L'agriculture, levier de promotion de l'emploi et de prospérité du monde rural

Le secteur agricole en conclave à Marrakech. Cette grande rencontre des acteurs du secteur au Maroc est la première depuis le discours de Sa Majesté le Roi Mohammed VI lors de l'ouverture de la dixième législature, et où l'agriculture et son rôle ont occupé une place importante.



La rencontre présidée M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts a connu une grande mobilisation de la part des différentes représentations et intervenants du secteur avec la présence du Président de la Fédération Nationale des Chambres d'Agriculture, M. Lahbib Bentaleb et le Président de la Confédération Marocaine de l'Agriculture et du Développement Rural (COMADER), M. Ahmed Ouayach, des présidents de chambres d'agriculture ainsi que des présidents des interprofessions agricoles. La réunion s'est déroulée également en présence des représentants des départements ministériels, des établissements et partenaires financiers et responsables centraux et régionaux du ministère.

La réunion intervient après 10 années de mise oeuvre du Plan Maroc Vert et à deux années\$ avant son échéance. Elle constitue la première étape du processus d'évaluation du Plan Maroc Vert porté par les professionnels du secteur, qui sera suivie d'autres rencontres pour traiter les dimensions régionale, territoriale et thématique où il est question de dresser un bilan des réalisations, d'examiner l'évolution des performances du secteur et son impact sur les différents indicateurs sociaux et économiques.

Le ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural, et des Eaux et Forêts, a présidé à Marrakech une rencontre sur les horizons de développement du secteur agricole national.

Les horizons de développement du secteur agricole national ont été au centre d'une rencontre présidée, jeudi 18/10/2018 à Marrakech, par le ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural, et des Eaux et Forêts, M. Aziz Akhannouch.

Première étape du processus d'évaluation du Plan Maroc Vert porté par les professionnels, à deux années seulement de son échéance, cette rencontre a été l'occasion de mettre l'accent sur l'agriculture en tant que levier indispensable de promotion de l'emploi et de la prospérité en monde rural.

Réunissant l'ensemble des acteurs et intervenants dans le secteur, cette rencontre est la première du genre depuis le Discours prononcé par Sa Majesté le Roi Mohammed VI à l'occasion de l'ouverture de la 1ère session de la 3ème année législative de la 10ème législature, et dans lequel l'agriculture et son rôle ont occupé une place importante.

Elle offre aussi l'occasion d'engager

la réflexion autour de nouveaux défis du secteur agricole et à leur tête, l'employabilité, le développement du monde rural et le soutien de l'émergence d'une classe moyenne agricole, et d'émettre des propositions concrètes en vue de relever les multiples enjeux et défis en faveur du développement socio-économique du monde rural, particulièrement chez les jeunes.

En d'autres termes, il s'agit, à travers cette rencontre, de consolider les acquis réalisés dans le domaine agricole et de créer de nouvelles activités génératrices d'emplois et de revenus, notamment en faveur des jeunes en milieu rural, pour contribuer à l'émergence d'une classe moyenne agricole.

La rencontre de Marrakech, précise-t-on, sera suivie d'autres rencontres pour traiter les dimensions régionale, territoriale et thématique où il est question de dresser un bilan des réalisations, et d'examiner l'évolution des performances du secteur et son impact sur les différents indicateurs sociaux et économiques.

Cette rencontre, qui a connu une grande mobilisation des différentes représentations et intervenants du secteur agricole, a été rehaussée par la présence notamment du président de la Fédération Nationale des Chambres

d'Agriculture, M. Lahbib Bentaleb, du président de la Confédération Marocaine de l'Agriculture et du Développement Rural (COMADER), M. Ahmed Ouayach, des présidents des Chambres d'agriculture ainsi que des présidents des interprofessions agricoles.

Ont pris part également à cette réunion, des représentants des départements ministériels, des établissements et partenaires financiers ainsi que des responsables centraux et régionaux du ministère.

Tous les services ministériels sont à pied d'œuvre pour la mobilisation de 1 million ha supplémentaires de terres agricoles

Tous les services ministériels sont à pied d'œuvre pour la mise en œuvre des mécanismes nécessaires pour la mobilisation de 1 million d'hectares supplémentaires de terres agricoles, afin d'accompagner l'appel de SM le Roi Mohammed VI, a affirmé jeudi à Marrakech, le ministre de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, M. Aziz Akhannouch.



"Cette mobilisation passera par l'identification des terres agricoles et la détermination de leur potentiel et les types de cultures pouvant s'y adapter tout en étudiant les moyens de financement et d'accompagnement de ces projets", a-t-il ajouté lors d'une rencontre avec les professionnels du secteur agricole destinée à examiner les bilans et les impacts des programmes de développement des filières de production et la discussion des perspectives dans le cadre du processus lancé d'évaluation du Plan Maroc vert (PMV), 10 saisons après son lancement.

M. Akhannouch a en outre, relevé que l'appel de SM le Roi Mohammed VI devant les parlementaires traduit la nécessité d'ouvrir davantage les opportunités d'investissement dans le monde rural et d'attirer de nouvelles catégories notamment parmi les jeunes.

Dans ce cadre, le ministre a appelé à renforcer les potentialités des agriculteurs à travers la poursuite de leur incitation à se constituer en organisations professionnelles et en coopératives et leur formation, ainsi que la création de modèles novateurs à l'instar des incubateurs des entreprises

LES PRODUITS DU TERROIR. NOTRE FIERTÉ,
NOTRE RICHESSE, GARANTIS PAR LE LABEL
TERROIR DU MAROC

SÉCURITÉ • TRAÇABILITÉ • QUALITÉ

HUILE
D'OLIVE

.....
TERROIR DU MAROC

المغرب الأخضر
LE MAROC VERT

وكالة التنمية الفلاحية
AGENCE POUR LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE



et l'encouragement des entreprises émergentes au service du développement du monde rural.

Dans l'objectif de créer les conditions de nature à contribuer à l'émergence d'une classe agricole moyenne, poursuit le ministre, "nous sommes appelés à élaborer des solutions efficaces pour un certain nombre de défis et de problématiques relatifs à l'organisation des marchés, la transparence dans l'opération de commercialisation et l'appui des acquis réalisés dans le secteur".

"Nous sommes tenus aujourd'hui à réfléchir de manière collective et avec tous les intervenants du secteur afin d'entreprendre des actions claires et efficaces à même de



répondre aux problématiques de l'emploi et l'amélioration des revenus de la population rurale et la création d'un équilibre socio-économique dans nos campagnes en particulier auprès des jeunes", a-t-il insisté.

Dans ce contexte, il a souligné que le secteur agricole, qui emploie 40% de la main-d'œuvre active, restera au cœur des priorités, et son rôle en tant que levier essentiel de réalisation du développement et en tant que mécanisme d'amélioration de la vie et de la stabilité en campagne et en tant que réserve de la création des postes d'emploi, sera consacré davantage.

Cette rencontre intervient suite au discours de SM le Roi Mohammed VI à l'occasion de l'ouverture de la 1ère session de la 3ème année législative de la 10ème législature. Le discours Royal avait consacré une large partie au secteur agricole, les moyens de le développer et d'insuffler une nouvelle dynamique de nature à consolider les acquis du passé et du présent et de répondre aux attentes du futur.

Le PIB du secteur agricole a enregistré une croissance annuelle moyenne de 5,25% depuis le lancement du PMV

Le Produit intérieur brut (PIB) du secteur agricole a enregistré une croissance annuelle moyenne de 5,25% depuis le lancement, il y a dix ans, du Plan Maroc Vert (PMV) pour s'établir à 125 milliards de DH en 2018, a affirmé, jeudi à Marrakech, le ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, M. Aziz Akhannouch.

Le PIB a connu une hausse de 60% par rapport à 2008, année du lancement du PMV, a précisé M. Akhannouch lors d'une rencontre avec les professionnels du secteur agricole, organisée sous le thème "l'agriculture, levier de promotion de l'emploi et de prospérité du monde rural" et destinée à examiner les bilans et les impacts des programmes de développement des filières de production et à discuter des perspectives dans le cadre du processus d'évaluation du PMV dix saisons après son lancement.

Le ministre a, en outre, indiqué, qu'un total de 1,1 million de bénéficiaires, soit deux tiers des agriculteurs, des éleveurs et des investisseurs dans le secteur, ont profité des subventions et accédé au financement de leurs projets au cours des dix dernières années.

Et d'ajouter que cette période a été aussi marquée par une nette amélioration de la production et du rendement, ce qui a contribué à l'amélioration de l'offre, à la diversification des





partenariats commerciaux et à l'ouverture sur de nouveaux marchés, relevant que la valeur des exportations agricoles a doublé entre 2008 et 2017 pour atteindre 33 milliards de DH. Ces 10 dernières années ont également connu le lancement de plusieurs projets dans le cadre du PMV, portant sur les aménagements hydro-agricoles, les parcours et la vaccination du cheptel ainsi que des opérations d'intervention pour la lutte contre la sécheresse et la neige, qui ont eu un impact positif en matière d'atténuation des effets des changements climatiques sur les agriculteurs, a-t-il précisé.

M. Akhannouch a fait remarquer que l'impulsion donnée par le PMV à l'agriculture a permis à ce secteur d'être un contributeur essentiel à la création d'emplois à hauteur de 40% au niveau national, notant que le secteur a créé 250.000 emplois supplémentaires, doublé le revenu moyen des agriculteurs et amélioré la valeur ajoutée en milieu rural.

Outre ces résultats positifs, cette période a été marquée par l'amélioration de la couverture des besoins alimentaires du Maroc: 100% pour les fruits et légumes, 98 à 100 % pour les produits animaux (viandes, lait et volailles) et près de 50% pour les céréales et le sucre, a-t-il expliqué.

Le ministre a noté que ces acquis permettront au secteur agricole d'assurer un rôle plus prépondérant, de contribuer à résoudre certaines problématiques auxquelles le Maroc fait face actuellement, et à leur tête celle relative à l'emploi, et à créer un équilibre socio-économique en milieu rural, outre le rôle futur que le secteur jouera dans l'émergence d'une classe moyenne agricole.

M. Akhannouch a indiqué que l'évaluation du PMV à deux années de son échéance se fait par les professionnels du secteur avec l'accompagnement des départements ministériels concernés, relevant qu'un bilan des acquis sera présenté dans le cadre d'une approche participative et d'une vision intégrée en vue d'asseoir une plate-forme de débats.

Cette rencontre représente la première étape du processus de cette évaluation, à travers l'examen des filières de production et des 19 contrats-programmes signés entre les fédérations interprofessionnelles et les départements gouvernementaux, sachant qu'il sera procédé prochainement à l'examen des autres dimensions (régionale, territoriale et thématique), a-t-il dit.

Réunissant l'ensemble des acteurs et intervenants dans le secteur agricole, cette rencontre est la première du genre depuis le Discours prononcé par Sa Majesté le Roi Mohammed VI à l'occasion de l'ouverture de la 1ère session de la 3ème année législative de la 10ème législature, et dans lequel l'agriculture et son rôle ont occupé une place importante.

Avec MAP

LA VOLAILLE & BESOIN AGRI



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

La famille ISO 14000

DES NORMES INTERNATIONALES POUR LE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

(2ÈME PARTIE)

ISO 14001 est une norme internationalement reconnue qui établit les exigences relatives à un système de management environnemental. Elle aide les organismes à améliorer leur performance environnementale grâce à une utilisation plus rationnelle des ressources et à la réduction des déchets, gagnant, par là même, un avantage concurrentiel et la confiance des parties prenantes.

Tour d'horizon des normes de la famille ISO 14000

Normes publiées

ISO 14001 (mise en oeuvre de l'Argentine au Zimbabwe) est le cadre le plus largement reconnu dans le monde pour les systèmes de management environnemental (SME). Elle aide les entreprises à la fois à mieux gérer l'impact de leurs activités sur leur environnement et à démontrer une gestion environnementale saine.

Plus de la moitié des 160 membres nationaux de l'ISO ont adopté l'ISO 14001 comme norme nationale. Son application est encouragée par les pouvoirs publics dans le monde entier. La certification de conformité à ISO 14001 n'est pas une exigence de la norme, pourtant, à la fin 2007, 154 572 certificats étaient dénombrés dans 148 pays et économies.

Une norme complémentaire, ISO 14004, fournit des lignes directrices et des explications utiles pour l'application d'ISO 14001.

Les audits environnementaux sont des outils importants pour évaluer si un SME est mis en place et tenu à jour de manière appropriée. La norme relative à l'audit, ISO 19011, est utile tant pour les audits de SME que les systèmes de management de la qualité. Elle fournit des lignes directrices sur les principes de l'audit, les programmes de gestion des audits, la conduite des audits et la compétence des auditeurs.

ISO 14031 donne des lignes directrices sur l'évaluation de la performance environnementale. La norme spécifie un choix d'indicateurs de performance permettant à l'entreprise ou l'organisation d'évaluer sa performance en fonction de critères définis par la direction.

L'information peut servir de base pour établir en interne et en externe des rapports sur la performance environnementale.

La communication sur les aspects environnementaux des produits et services est un facteur important permettant d'exploiter les forces du marché pour influencer un processus d'amélioration au niveau environnemental. Les consommateurs ont besoin d'informations fiables et précises pour appuyer leurs



décisions d'achats.

La série ISO 14020 concerne une série d'approches différentes des étiquettes et déclarations environnementales, y compris les écolabels, les autodéclarations environnementales, et les informations environnementales chiffrées sur les produits et les services.

ISO 14001 ne concerne pas seulement les aspects environnementaux des processus de l'organisation, elle s'intéresse également à ceux de ses produits et services. L'ISO/TC 207 a élaboré des outils complémentaires pour aider à traiter ce type d'aspects. L'analyse du cycle de vie (ACV) est un outil pour identifier et évaluer les aspects environnementaux des produits et services « du berceau à la tombe » (des ressources d'entrée à la mise au rebut du produit et aux déchets occasionnés).

ISO 14040 donne des lignes directrices sur les principes et la conduite de l'analyse du cycle de vie qui permet à l'entreprise de déceler comment réduire l'impact d'ensemble de ses produits et services sur l'environnement.

La norme ISO 14064, parties 1, 2 et 3 concerne la quantification et la vérification des gaz à effet de serre (GES). Elle spécifie un ensemble clair et vérifiable d'exigences pour aider les



entreprises et les auteurs de projets à réduire les émissions de GES.

ISO 14065 complète cette norme en établissant les exigences en vue de l'accréditation ou d'autres formes de reconnaissance des organismes procédant à des validations et des vérifications des GES à l'aide d'ISO 14064 ou d'autres normes ou spécifications pertinentes.

ISO 14063 donne des lignes directrices et des exemples concernant la communication sur le management environnemental et aide les entreprises à établir des liens importants avec les parties prenantes externes.

Le Guide ISO 64 explique comment traiter les questions environnementales dans les normes de produit. Destinées en premier lieu aux rédacteurs de normes, les recommandations qui y figurent sont également utiles pour les concepteurs et les fabricants.

Nouvelles normes à venir

Les politiques et pratiques en matière de développement durable mobilisent l'attention et alimentent les débats depuis 15 ans. Notre compréhension des enjeux et les préoccupations que suscitent les domaines de l'environnement et du développement durable ont également évolué au fil du temps. Les normes

ISO 14000 actuelles jouent un rôle important en aidant les entreprises à aborder les priorités d'aujourd'hui. De la même façon les normes à venir aideront à aborder les priorités du futur. L'amélioration continue est un élément central de tout SME. C'est un principe essentiel pour l'ISO/TC 207, qui s'attache à améliorer constamment l'identification de nouveaux besoins en normalisation. Sa réussite à déceler les travaux à entreprendre est probante si l'on considère les travaux sur les nouvelles normes en cours :

ISO 14045 établira les principes et les exigences de l'évaluation de l'éco-efficacité. L'éco-efficacité met en relation la performance environnementale et la valeur créée. La norme définira un cadre méthodologique normalisé au niveau international pour l'évaluation de l'éco-efficacité étayé par une présentation complète, compréhensible et transparente de mesures d'éco-efficacité.

ISO 14051 fournira des lignes directrices pour les principes et le cadre général de la comptabilité des flux de matières (MFCA). Cette comptabilité est un outil de gestion destiné à promouvoir

l'utilisation efficace des ressources, essentiellement au niveau des processus de fabrication et de distribution, en vue de diminuer la consommation et le coût des éléments matériels.

Cette comptabilité mesure le flux et le stock des éléments matériels et de l'énergie à partir d'unités physiques (par exemple le poids, la capacité, le volume, etc.) et les évalue en fonction des coûts de fabrication qu'omet en général de comptabiliser la comptabilité classique.

Outil majeur de la comptabilité de gestion environnementale, elle vise une utilisation interne à l'entreprise.

ISO 14067 sur l'empreinte carbone des produits fournira des exigences pour la quantification et la communication des GES associés aux produits. Cette norme en deux parties traitera de la quantification de l'empreinte carbone (Partie 1) et de l'harmonisation des méthodologies pour communiquer l'information sur l'empreinte carbone et fournir des recommandations pour sa communication (Partie 2).

ISO 14069 donnera des lignes directrices qui permettront aux



ISO 14001:2015

ISO 14001:2015, qui définit les critères d'un système de management environnemental, se prête à la certification. Elle trace un cadre qu'une entreprise ou une organisation peuvent appliquer pour mettre sur pied un système efficace. Tout type d'organisation, quels que soient ses activités ou son secteur, peut l'utiliser.

La norme ISO 14001:2015 donne à la direction, au personnel et aux parties prenantes extérieures l'assurance que l'impact environnemental fait l'objet de mesures et d'améliorations.




Certificate of Registration
 Сертификат за регистрация
 This is to certify that
 Настоящото удостоверява, че
Environment Management System of
 Системата за Управление на Околната Среда на
ТАБОВ ИНЖЕНЕРИНГ ООД
 ж.н. „Христо Смирненски“, бл. 17, вх. В, ет. 4,
 ап. 60, София, България.

Complies with the requirements of
 е в съответствие с изискванията на
ISO 14001:2015
 This certificate is valid concerning all activities related to:
 Сертификатът е валиден за всички дейности, свързани с:
 Унищожаване и утилизация на боеприпаси. Ремонт и деактивация на
 стрелкови оръжия. Обследване и обезопасяване на сухоземни и водни
 площи, замърсени с боеприпаси и взривни военни остатъци. Минно
 планиране и проектиране. Специални взривни работи.

ANZSIC Code: 3109

E2407 Certificate No. Сертификат №	Oct. 23, 2017 Date of this Certificate Дата на издаване	June 20, 2020 Certificate Expiry Date Валидност на сертификата
June 21, 2017 Date of Initial Registration Дата на първоначална регистрация	June 20, 2020 *Recertification Due Date *Дата на ресертификация	 Managing Director/Director Административен Директор/Директор





TRANSPACIFIC CERTIFICATIONS LIMITED
 Website: www.iso14001certifications.com E-mail: info@iso14001certifications.com
 Accreditation by Joint Accreditation System of Australia and New Zealand (Accreditation No. E35600060N)
 4 Pepper Green, DEAKIN, ACT 2600, AUSTRALIA
 www.iso14001certifications.com/ISO14001

Тази сертификация е извършена съгласно действащите изисквания на стандарта на ISO 14001:2015.
 Сертификатът за Регистрация остава собственост на TransPacific Certifications Limited и трябва да бъде върнат незабавно при поискване.
 *В случай че пресертификацията не е извършена в срок на изтичане срока за действие на сертификата, Сертификатът ще бъде прекъснат/отменен.

Version 1.07

organisations de calculer l'empreinte carbone de leurs produits, de leurs services et de leur chaîne d'approvisionnement.

ISO 14005 contiendra des lignes directrices pour la mise en application par phases d'un système de management environnemental pour faciliter l'adoption de la démarche SME par les PME. Elle comportera notamment une évaluation de la performance environnementale.

La norme ISO 14006 qui y est associée donnera des orientations en matière d'éco-conception.

ISO 14033 présentera des lignes directrices et des exemples pour la compilation et la communication des informations environnementales quantitatives.

ISO 14066 spécifiera les exigences de compétence pour les valideurs et les vérificateurs de gaz à effet de serre.

Le programme de travail de l'ISO/TC 207 évolue constamment en fonction des besoins du marché. Par conséquent les référentiels cités ne constituent qu'un échantillon restreint des domaines où des normes sont actuellement à l'étude. Consultez www.iso.org pour obtenir un programme à jour sur les normes en cours d'élaboration au sein de l'ISO/TC 207. Management environnemental 2009 7

Avantages environnementaux et économiques

Les normes ISO 14000 sont conçues pour être complémentaires, mais elles peuvent également être utilisées seules pour atteindre des objectifs spécifiques concernant l'environnement. La famille ISO 14000 fournit des outils de management pour permettre aux organisations de gérer leurs aspects environnementaux et d'évaluer leurs performances environnementales.

Ensemble, ces outils présentent des avantages économiques très concrets :

- Réduction de l'utilisation de matières premières et de ressources
- Réduction de la consommation d'énergie



- Amélioration de l'efficacité des processus
- Réduction des déchets et des coûts de mise au rebut
- Utilisation de ressources renouvelables.

Ces avantages économiques vont de pair avec des avantages environnementaux précis. Tel est l'intérêt de la série ISO 14000 face aux composantes environnementales et économiques du développement durable et du triple bilan.

Quels avantages pour mon entreprise ou mon organisme ?

Plusieurs raisons peuvent motiver une entreprise ou un organisme à adopter une

démarche stratégique en vue d'améliorer sa performance environnementale. Les utilisateurs de la norme ont indiqué qu'ISO 14001:2015 les aide à :

- Démontrer la conformité aux exigences légales et réglementaires, actuelles et futures
- Renforcer l'implication de la direction et l'engagement des employés
- Améliorer la réputation de l'entreprise et la confiance des parties prenantes au travers d'une communication stratégique
- Réaliser des objectifs stratégiques en prenant en compte les questions environnementales dans la gestion de

l'entreprise

- Obtenir un avantage concurrentiel et financier grâce à l'amélioration de l'efficacité et à la réduction des coûts
- Favoriser une meilleure performance environnementale des fournisseurs en les intégrant dans les systèmes d'activités de l'organisme

Dois-je faire certifier mon organisation selon ISO 14001 ?

La certification ISO 14001 n'est pas une obligation et les organismes peuvent tirer parti d'un grand nombre des avantages de la norme sans passer par ce processus.

L'obtention d'un certificat délivré par une tierce partie un organisme de certification indépendant qui atteste la conformité de vos pratiques aux exigences de la norme est pour vos acheteurs, clients, fournisseurs et autres parties intéressées la preuve que vous avez mis en œuvre la norme en bonne et due forme. Qui plus est, la certification permet à certains organismes de démontrer comment elles se conforment aux exigences réglementaires ou contractuelles.

Attention, l'ISO ne propose pas de services de certification. Pour en savoir plus sur le processus de certification et comment trouver un organisme de certification, consultez notre site Web (www.iso.org) à la section «certification».

ISO : www.iso.org

ISO/TC 207 : www.tc207.org

Des informations sur les normes ISO 14000 sont également disponibles auprès des comités membres nationaux de l'ISO www.iso.org/isomembers et sur le site Web de l'ISO www.iso.org/managementstandards

Les demandes de renseignement concernant les ventes sont à adresser aux membres de l'ISO ou au département des ventes du Secrétariat central de l'ISO sales@iso.org

L'ISO publie le magazine ISO Focus+ (lancé en janvier 2010) www.iso.org/isofocus+ qui donne une vue d'ensemble de l'ISO et de ses normes, et contient également des articles sur les normes de systèmes de management. Ce magazine est publié 10 fois par an, en anglais et en français.



ZONES LOGISTIQUES : UN AUTRE CHOIX D'EXTERNALISATION

La logistique est devenue depuis quelques années une variable majeure des stratégies de développement des entreprises.



Le choix de l'externalisation ou l'internalisation des fonctions logistiques leur permet de gagner en productivité, de se positionner par rapport à leurs concurrents, de diversifier leur offre de services. L'importance de ces fonctions est d'autant plus décisive en période de mutation des chaînes de production et de distribution et surtout dans les perspectives de croissance et de développement national et international.

Fonction indispensable pour les entreprises, la logistique est également essentielle au fonctionnement interne et externe des métropoles économiques.

Cette mue a engendré l'apparition de nouveaux métiers en lien avec l'externalisation des fonctions : la complexification des opérations logistiques et des outils utilisés conduisent à l'émergence de nouvelles fonctions et métiers (planification, méthodes, informatiques,). Mais surtout le développement des espaces dédiés à la logistique répondant aux différents besoins d'opérateurs en matière de groupage/dégroupage de marchandises, traçabilité des commandes .

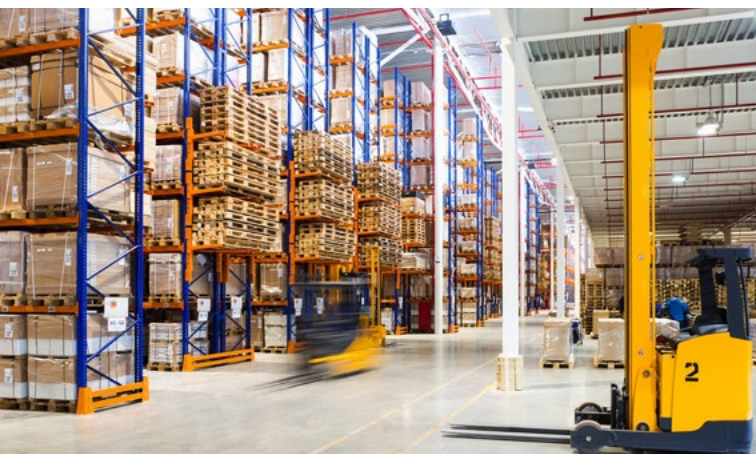
Les types de logistique

Quatre types de logistique peuvent être définis :

- La logistique industrielle est l'interface entre la production et le marché. Elle se localise différemment selon qu'elle a en charge la gestion des flux d'approvisionnement des usines ou la logistique de distribution des produits finis. Matières premières et composants donnent naissance à des lieux de stockage au plus près des usines;

- La logistique de la grande distribution concerne la spécialisation des sites logistiques permettant d'obtenir une homogénéité des pratiques (sites dédiés aux produits secs, plateformes «frais et surgelés»,) et conduit à un développement du nombre de sites au sein de localisations polycentriques.

Les vocations relèvent moins du stockage que d'organisations proches de la messagerie basées sur l'optimisation des circuits et le passage rapide par des plateformes de transit jouant essentiellement un rôle de groupage-dégroupage;



- La logistique endogène est tournée vers le support des performances du tissu industriel et le bassin de consommation;
- La logistique exogène réunit les entreprises qui ne sont pas présentes industriellement sur le territoire mais qui ont choisi d'y implanter un site logistique.

Evolution des zones logistiques

Les plateformes logistiques se sont développées en fonction du potentiel qu'elles génèrent. Ce potentiel est estimé sur la base d'une analyse multicritère croisant l'intérêt des acteurs à se positionner sur le territoire (demande), la capacité du territoire à accueillir le secteur (offre) et l'acceptabilité par les élus et riverains.

Les zones logistiques ont souvent été décidées localement en réponse à des situations extrêmement variées.

Toutefois, force est de constater que ces zones résultent

actuellement d'une politique nationale d'aménagement du territoire visant à favoriser le développement d'une région.

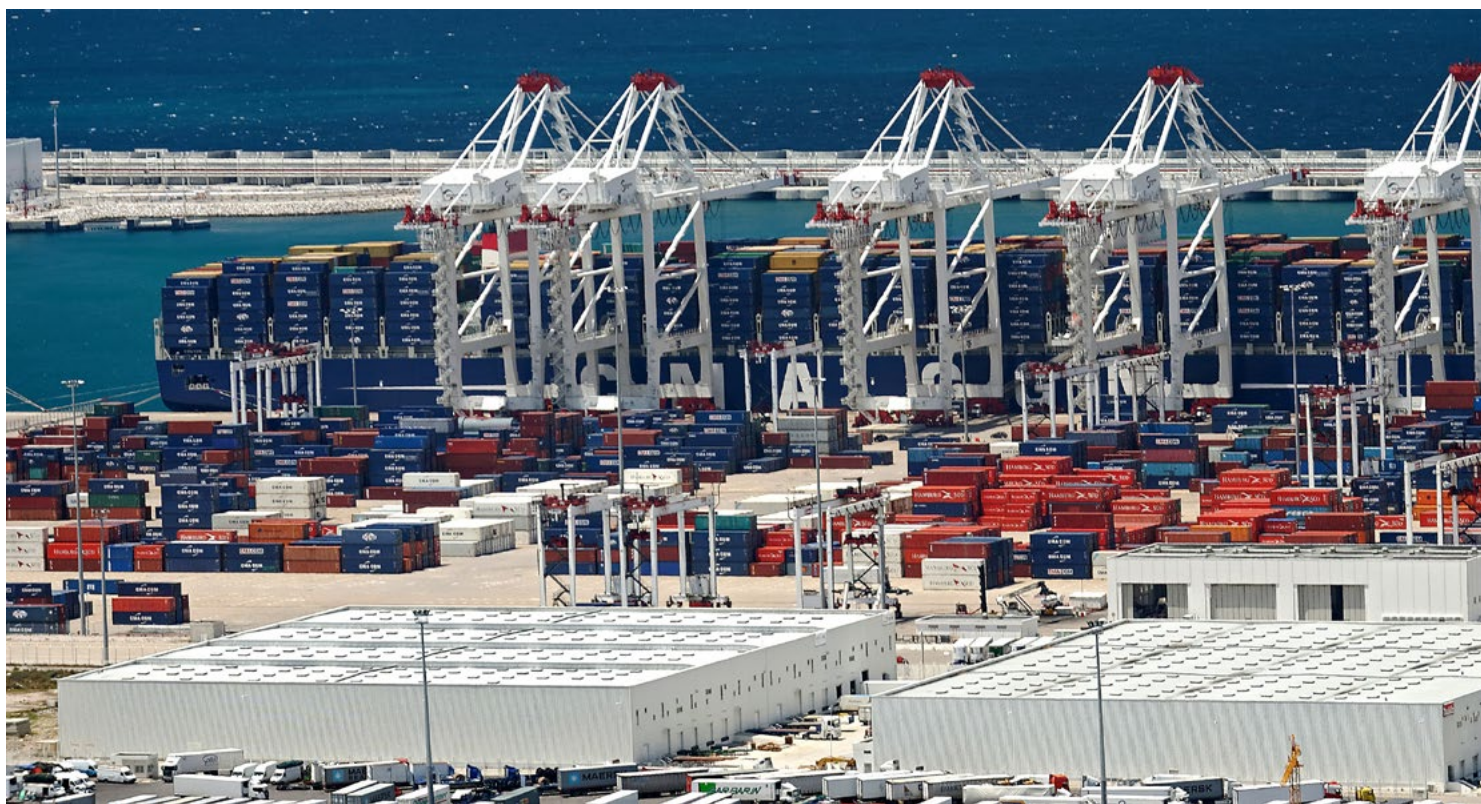
Nous pouvons recenser trois grandes familles d'origine des zones logistiques qui se sont développées au cours des dernières années en parallèle :

1. les zones créées aux côtés des zones d'activités industrielles et de consommation;
2. les parcs logistiques développés de toute pièce par des promoteurs et des investisseurs. C'est en général du locatif correspondant à certains besoins;
3. les zones s'appuyant sur une vraie démarche économique et sur un véritable concept intégrant les besoins régionaux, la multimodalité et les axes de communication.

Zones logistiques : quelques définitions

a. Sites logistiques





Les sites logistiques sont des installations techniques et/ou des bâtiments dédiés aux opérations de gestion de flux dont la fonction est privative, dédiée à une chaîne logistique ou de transport d'une ou d'un groupe d'entreprises. Il s'agit :

- de sites logistico-industriels ou agricoles. Ce sont des sites de production qui génèrent des flux physiques en amont ou en aval de la production et ont à ce titre, un rôle logistique réel. Les entrepôts adossés à la production présentent une forte inertie quant à leur localisation ;
- de sites logistiques spécifiques privatifs dits également plateformes logistiques, qui sont des installations ou bâtiments exclusivement dédiés à des fonctions logistiques (stockage, gestion des stocks, préparation de commandes, conditionnement, distribution,).

Parmi ces sites on peut distinguer :

- les plateformes ou entrepôts internalisés d'industriels, exploités par les entreprises elles-mêmes mais spatialement autonomes de la production ;
- les plateformes ou entrepôts internalisés de distributeurs qui peuvent être interrégionaux (produits de grande distribution, frais) ou nationaux (non alimentaire), le commerce de gros entre également dans cette catégorie ainsi que les plateformes ou entrepôts de prestataires logistiques qui prennent en charge des opérations logistiques externalisées et peuvent être mono ou multiclients.

Les sites logistiques assurent une fonction d'optimisation des circuits et de transfert de stocks. Ils doivent être distingués :

- des sites à vocation purement transport (agence de messagers ou de transporteurs) qui s'inscrivent dans des logiques publiques (au service de plusieurs clients) ;
- des sites techniques multimodaux qui assurent le traitement physique des marchandises le plus souvent des contenants et leur transfert d'un mode à l'autre.

b. Zones logistiques

On entend par « Zone Logistique » une zone d'activité dédiée à la logistique, comportant un ou plusieurs types de plateformes différentes, avec une mutualisation des infrastructures communes et des services généraux sur site.

La co-localisation de plusieurs types de plateformes dans une même zone logistique et l'établissement de couloirs logistiques autour des grandes métropoles permet la mutualisation de la connectivité de la zone en infrastructures routières, autoroutières et ferroviaires.

Les zones logistiques sont des espaces publics ou collectifs accueillant plusieurs activités et entreprises exerçant des fonctions logistiques ou de transport. Elles comprennent :

- les zones logistiques de fait qui sont des zones d'activités traditionnelles dont le positionnement a favorisé de façon spontanée l'implantation d'établissements d'exploitation logistique ;
- les zones logistiques dédiées, plus récentes et généralement conçues par des collectivités territoriales. Elles sont dédiées à l'accueil des fonctions logistiques et des sites logistiques privatifs ;
- les parcs logistiques correspondent à un concept de zones logistiques développé par les investisseurs. Une offre de bâtiments locatifs en blanc (réalisé de manière « proactive » avant l'obtention de clients) ou gris (surface préparée mais bâtiment réalisé lorsque l'investisseur a un client) est faite aux entreprises, avec des services spécifiques.

c. Pôles logistiques

Les pôles logistiques sont des territoires ouverts, généralement métropolitains, parfois polycentriques qui accueillent un nombre important de sites et de zones logistiques. Ils peuvent être très dynamiques et volontaristes dans leur politique



d'aménagement et de développement logistique ou au contraire peu proactifs. Ces pôles logistiques sont les espaces structurants de la logistique à un niveau macro-géographique.

d. Espaces logistiques

Les espaces logistiques sont des territoires macro-géographiques cohérents, qui rassemblent plusieurs pôles logistiques au sein d'une entité géographique homogène

et complémentaire. Les espaces correspondent soit à des ensembles géographiques naturels et historiquement définis, soit à des corridors ou axes, soit à des territoires interrégionaux logistiquement homogènes.

Le grand Casablanca constitue un espace logistique un peu particulier structuré à la fois par des axes, des infrastructures et l'importance de son bassin de consommation.



COLORANTS ALIMENTAIRES

CATÉGORIES ET TYPES D'UTILISATION



Les colorants alimentaires sont de plus en plus utilisés en cuisine, surtout en pâtisserie, confiserie et chocolaterie. Il s'agit de composés naturels ou chimiques qui ont la propriété de conférer une coloration durable aux aliments avec lesquels ils sont mis en contact. Ils procurent par exemple aux gâteaux, macarons ou autres chocolats des couleurs attractives et appétissantes.

Depuis très longtemps, l'homme a coloré ses mets afin de provoquer l'appétence des convives. En effet, la coloration permet de donner une belle teinte aux plats et desserts ou de redonner aux produits transformés les couleurs qu'ils ont en partie perdues au cours de leur transformation.

Avant 1850, tous les colorants ajoutés à l'alimentation étaient d'origine naturelle (safran, cochenille, caramel, curcuma, rouge de betterave, ...). Ce n'est qu'à la fin du 19^e siècle, qu'apparaissent les colorants de synthèse.

QU'EST CE QU'UN COLORANT ALIMENTAIRE?

Les colorants sont des additifs alimentaires. Mais, contrairement aux agents de conservation, ils n'ont aucune fonction essentielle et leur utilisation est purement esthétique. Ils rendent l'aliment plus appétissant en rehaussant sa couleur et préviennent sa décoloration.

On retrouve deux grandes catégories de colorants :

- Les colorants alimentaires naturels sont souvent des pigments issus d'aliments ou parfois d'insectes. Par exemple, la betterave, le paprika ou le curcuma peuvent rehausser la couleur des aliments en leur donnant la teinte qui leur est propre. Il en est de même pour le rouge carmin issu de l'insecte cochenille.
- Les colorants alimentaires artificiels ou synthétiques sont issus de l'industrie alimentaire.

LEURS UTILISATIONS

Il faut distinguer deux types d'utilisation des colorants alimentaires : la coloration directement dans un appareil appelée «coloration dans la masse» et la coloration pour la décoration dite «coloration en surface».

Ensuite, il faut distinguer deux types de colorants alimentaires : les colorants hydrosolubles et les colorants liposolubles.

Comme leur nom l'indique, les colorants alimentaires

hydrosolubles sont à mélanger dans l'eau, et les colorants alimentaires liposolubles sont à mélanger dans les graisses. Chacun peut être soit sous forme liquide, en poudre ou encore en gel.

LA COLORATION DANS LA MASSE

Les colorants en poudre

Les colorants hydrosolubles en poudre vous permettent de colorer la pâte à sucre, les macarons, le fondant et tous types de préparations sucrées ou salées. Ils s'incorporent directement dans votre préparation sans dilution préalable.

Leur avantage ? De par leur format poudre, ils ne détendent pas votre préparation et donne une



couleur intense et éclatante à votre appareil.

Attention au dosage, une pointe de couteau suffit pour colorer 1 Litre de préparation. Commencez par en mettre peu, quitte à ajouter du colorant au fur et mesure que vous mélangez jusqu'à obtention de la couleur voulue.

Les colorants liposolubles en poudre ont l'avantage du colorant alimentaire hydrosolubles poudre tout en ayant la possibilité de colorer le chocolat blanc, le beurre ou tout autre préparation à base de sucre et de pâte d'amande.

Attention cependant à ce que votre préparation soit bien détendue avant d'ajouter le colorant, de manière à ce que celui-ci se dilue bien dans la préparation et que la couleur soit uniforme : le beurre doit être souple et à température ambiante, et votre chocolat blanc doit être fondu au bain-marie.

LES ASSOCIATIONS

Les 3 couleurs primaires étant le rouge, le jaune et le bleu, voici un petit rappel sur le mélange des couleurs afin d'obtenir les couleurs «secondaires» :

Colorant alimentaire rouge + colorant alimentaire jaune => Colorant alimentaire orange

Colorant alimentaire bleu + colorant alimentaire jaune => Colorant alimentaire vert

Colorant alimentaire bleu + colorant alimentaire rouge => Colorant alimentaire violet

Enfin, pour obtenir d'autres teintes...

Vert clair => Jaune (primaire) + Vert (secondaire)

Bleu-vert => Vert (secondaire) + Bleu cyan (primaire)

Bleu violet => Bleu (primaire) + Violet (secondaire)

Rouge violet => Violet (secondaire) + Rouge (primaire)

Rouge orangé => Rouge (primaire) + Orangé (secondaire)

Jaune orangé => Orangé (secondaire) + Jaune (primaire)



Un colorant hydrodispersible/lipodispersible est un colorant qui n'est ni hydrosoluble ni liposoluble. Il va se mélanger mais pas totalement, il y aura une phase/un dépôt, c'est pour cela qu'on utilise ces termes.



Les colorants alimentaires peuvent aussi rehausser la couleur des aliments qui deviendraient un peu fade lors de la cuisson. Dans tous les cas, ajoutez-le à très faible dose pour commencer, quitte à en rajouter jusqu'à obtenir la nuance souhaitée.

Les colorants liquides

Les colorants hydrosolubles liquides sont utilisés dans les préparations liquides ou crémeuses. Idéales pour colorer des meringues ou encore des pâtes à gâteaux, il faut cependant penser à surdoser légèrement le produit car il perd de son intensité à la cuisson.

Les colorants liposolubles liquides sont idéaux pour teinter le beurre de cacao, le chocolat blanc ou encore le beurre. Cependant, de par leur format liquide, ce type de colorant a l'avantage de bien se mélanger à votre préparation.



De plus, il ne nécessite aucune dilution préalable, vous pourrez ajouter le colorant directement dans votre préparation.

Les colorants en gel ou en pâte

Les colorants hydrosolubles en gel, appelés également «colorants en pâte», sont particulièrement adaptés pour la coloration dans la masse des macarons mais aussi les pâtes à gâteaux. La texture gel apporte une couleur intense à votre préparation et ce à la nuance près de celle qui est indiquée sur le flacon. Souvent conçus sous forme de tube, ils permettent un dosage précis du colorant tout en contrôlant le débit versé.

Attention au dosage, de manière générale les colorants alimentaires en pâte ont des pigments très concentrés, ce qui rend difficile le dosage de la couleur. Commencez par en mettre très peu pour ensuite en rajouter si besoin.

Les colorants liposolubles en gel sont particulièrement adaptés pour la coloration dans la masse de texture grasse ou huileuses tel que la crème au beurre, le chocolat, ou encore la pâte d'amande.

Sachez que les colorants alimentaires sont rigoureusement contrôlés avant, et tout au long de leur présence sur le marché, en fonction d'études réalisées notamment par des Organismes de Sécurité des Aliments. Il n'y a donc aucun risque à les consommer.

Sachez que les colorants alimentaires n'ont aucun goût. Ils vont simplement mettre en valeur les aliments au niveau visuel mais en aucun cas modifier leur saveur. Ils peuvent être mélangés entre eux afin de créer de nouvelles teintes. Ils sont très concentrés et une pointe de couteau suffit à colorer votre préparation, le dosage moyen étant de 0.5 g pour 1 kg de préparation.

LES COLORANTS DE SURFACE OU DE DÉCOR

Les colorants alimentaires métallisés

Les colorants alimentaires métallisés, aussi appelés colorants irisés ou nacrés, vous permettent de réaliser une finition parfaite sur la surface de vos gâteaux, cupcakes, chocolat, pâte d'amande ou encore pâte à sucre.

Comment les utiliser? Rien de plus simple. Sous forme de poudre vous n'aurez qu'à les étaler sur la surface de votre réalisation à l'aide d'un pinceau ou simplement à l'aide de votre doigt. Vous pourrez également les diluer dans un peu d'alcool alimentaire afin de les appliquer de la même manière que de la peinture ou encore à l'aide d'un aérographe pour une coloration uniforme et rapide.

Question dosage? C'est à vous de voir en fonction de vos envies et de l'effet que vous souhaitez réaliser : effet or, argent, bronze ou encore cuivre !

Les sprays alimentaires

Vous n'avez pas envie d'investir dans un aérographe ? Pas de problème, vous pouvez opter pour la coloration au spray alimentaire pour donner un aspect velours, scintillant ou encore une couleur uniforme à votre gâteau, vos cupcakes, vos chocolats. Vous pouvez également utiliser le spray alimentaire pour colorer la pâte à sucre, le fondant, ou encore des biscuits. L'avantage du spray ? Ils sont prêts à l'emploi et vous obtiendrez une coloration homogène et uniforme de votre réalisation, et ce pour un prix abordable et une application aisée.

Question utilisation ? Nous vous conseillons de bien secouer la bombe avant usage, et de respecter les distances de vaporisation indiquées au dos du flacon.

Le beurre de cacao coloré

Le beurre de cacao coloré vous permet de créer des décors ou colorer le chocolat.

Comment l'utiliser? Vous pouvez appliquer le beurre de cacao au pinceau, à l'aérographe spécial pour le beurre de cacao ou en pulvérisation grâce à un pistolet. Il est indispensable de chauffer le beurre de cacao à 30°C au bain-marie, à l'étuver ou au four à micro-onde avant de l'utiliser.

S'agissant d'un colorant en poudre hydrosoluble, vous pouvez l'utiliser pour une coloration de masse en l'ajoutant à une crème, ou encore une pâte à biscuit ou à gâteau. Vous pouvez également vous en servir pour colorer des glaces faites maison,



ou rehausser la couleur d'un coulis ou d'une sauce pour lui donner plus de gourmandise. Le colorant en poudre s'utilise aussi bien dans les recettes sucrées que salées. Il doit être dilué avant d'être incorporé dans une pâte ou une préparation épaisse. Si la pâte est liquide, ce n'est pas nécessaire.

Le colorant se conserve très bien si le pot est fermé hermétiquement.

Remerciements à Cuisineaddict : le blog !

"La Chaine" propose un nouveau produit naturel

La marque La Chaine est historiquement très bien ancrée dans l'esprit du consommateur. Elle est associée à une gamme de produits de qualité supérieure. Ce nouveau colorant représente la variante naturelle de la marque La Chaine. Il permet d'obtenir la couleur authentique des plats marocains tout en restant naturel. En effet, la couleur jaune du colorant

est obtenue à partir de la curcumine qui représente le pigment principal du Curcuma.

La particularité est que la coloration est bien prononcée sans pour autant affecter le goût des préparations.

Les tajines, soupes et différents plats de la gastronomie marocaine et internationale dévoilent ainsi de très

belles et appétissantes couleurs safran qui raviront tous vos convives.



Au Maroc, c'est l'arrêté n°1795-14 du 14 regeb 1435 (14 mai 2014) qui fixe la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages.

Voir l'arrêté sur

<http://liens.resagro.com/arr.1795-14.fr.pdf>

VIVREAU BOTTLER**BRITA**

Le Vivreau Bottler est une solution haute performance se destinant aux espaces de travail nécessitant de grandes quantités d'eau et de boissons (salles de réunion, restaurants, hôtels...). Il est équipé d'un système de refroidissement à banc de glace, permettant d'obtenir une eau fraîche (plate ou gazéifiée). Il est livré avec des bouteilles personnalisables et dispose d'une large gamme d'accessoires en option.

Adaptable, il en existe plusieurs gammes selon les configurations d'installation : sur pied, semi-intégré ou totalement intégré. Le modèle Vivreau Bottler permet de remplir une bouteille en moins de 20 secondes et tous les matériaux dont il est composé et qui sont en contact avec l'eau bénéficient d'une Attestation de Conformité Sanitaire (ACS).

**WATER + MORE****BWT**

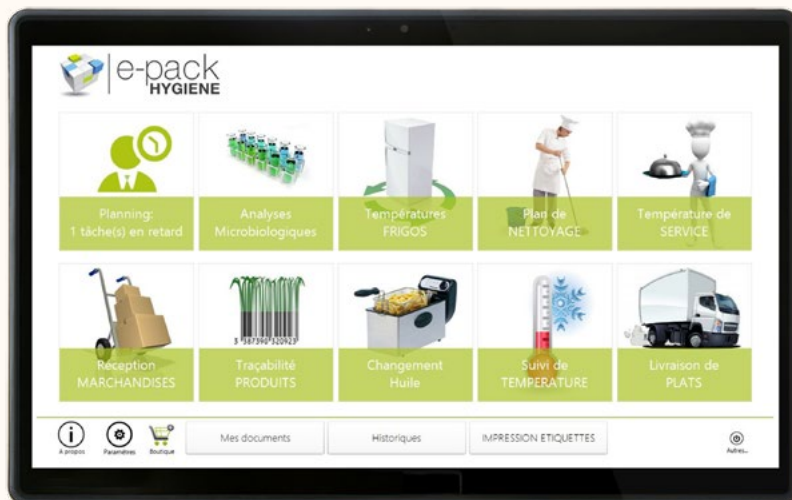
Au sein du groupe autrichien BWT (Best Water Technology), la marque BWT water + more se dédie au traitement de l'eau pour les équipements de restauration grâce à ses gammes de cartouches filtrantes, des adoucisseurs et osmoseurs. BWT water + more se donne pour double mission de « protéger le matériel souvent onéreux de dégâts pouvant être occasionnés par une mauvaise qualité de l'eau » et « optimiser la qualité du produit fini », qu'il s'agisse de glaçons, de boissons chaudes ou encore de verre et vaisselle. BWT water + more propose 3 types de filtres pour les fontaines à eau raccordées sur réseau.

**LAVE-VAISSELLE FRONTAUX****SAMMIC**

Sammic s'adapte toujours davantage aux besoins des professionnels en réalisant une nouvelle avancée sur ses lave-vaisselle industriels frontaux. Les dernières nouveautés de la marque sont en effet désormais équipées d'une pompe Haute Pression de lavage puissante. Les modèles X-51, S-51, X-61 et S-61, qui font évoluer les modèles X-50, S-50, X-60 et S-60, assurent ainsi un rendement maximal et un résultat de lavage optimal.

**EPACK HYGIENE****CHR NUMÉRIQUE**

CHR Numérique propose des solutions innovantes pour faciliter les tâches administratives obligatoires des professionnels des métiers de bouche. L'outil ePack Hygiène permet aux professionnels des métiers de bouche (restauration commerciale, collective, rapide, hôtellerie et groupes) de réaliser simplement l'ensemble de la démarche HACCP sans papier en quelques minutes par jour. Il s'agit d'une tablette, équipée d'un logiciel paramétré pour chaque établissement, qui permet de traiter et stocker toutes les données de traçabilité, hygiène et sécurité alimentaire.



PRESTIGE PROVINTECH

Cette cave à vins Prestige propose de nombreux atouts. Présentée comme un élément de décoration à part entière, ses dimensions sont sélectionnées sur mesure par le client. Cela induit de fortes disparités en termes de contenance, cette gamme pouvant accueillir de 200 à 1.000 bouteilles selon les mensurations de ses caves à vin. Pour bien comprendre leur envergure, il faut s'imaginer les plus imposantes de ces caves aller du sol au plafond et même faire office de séparation entre deux pièces. Elles peuvent être transparentes sur deux, trois ou quatre faces.



GÉNÉRATION 2018 HOBART

Précurseur dans le domaine du lavage professionnel depuis de nombreuses années, Hobart continue d'innover et lance sa toute nouvelle gamme de lave-vaisselle baptisée Génération 2018. Uniques en leur genre, ces machines disposent du système Top-Dry garantissant un résultat de séchage à 100% en 3 minutes seulement, sans aucun recours à un essuyage manuel. Quant à l'application Hobart Washsmart installée sur smartphone, elle offre à l'utilisateur un contrôle optimal de ses coûts de fonctionnement, tout en restant informé du fonctionnement des machines connectées.



PEX ECOLAB

Ecolab est un acteur majeur des technologies et services de l'eau, de l'hygiène et de l'énergie. Conçu pour répondre aux défis opérationnels des services alimentaires en matière de lavage de vaisselle, le programme Apex se compose d'un moniteur intuitif et d'une large gamme de détergents solides. Leur combinaison assure une performance de nettoyage supérieure et améliore l'efficacité du lavage de vaisselle en réduisant la nécessité de laver le matériel. La durabilité est également améliorée grâce à une consommation réduite d'eau et d'énergie.



ECOSTORE HP ELECTROLUX

L'armoire réfrigérée Ecostore HP est dotée d'une commande numérique avec conformité HACCP. Lorsque la température dépasse un certain seuil, deux alarmes (sonore et visuelle) s'activent. L'armoire dispose aussi d'une grande zone de stockage avec glissières anti-bascule pouvant contenir des grilles ou clayettes GN 2/1. Un flux d'air forcé de l'avant vers l'arrière (système Optiflow), combiné au système de ventilation amovible, permet en outre d'assurer une distribution homogène de la température et un refroidissement rapide en toutes conditions. Quant au dégivrage, il est entièrement automatique et ne démarre qu'en présence de glace dans l'évaporateur (Frost Watch Control).



INNOVATIONS À FACHPACK

Le salon FachPack qui a eu lieu en septembre dernier à Nüremberg en Allemagne est devenu un salon majeur à l'échelle européenne en matière d'emballage et de conditionnement aux côtés d'Interpack ou de All4Pack.

Nous vous proposons une petite sélection d'innovations packaging.

Tree Free de Greenbox Bionatic



L'emballage en carton durable "Tree Free" de Greenbox Bionatic est fabriqué à partir de fibres résiduelles de canne à sucre. L'avantage concurrentiel mis en avant par le fabricant : aucun arbre n'est abattu pour fabriquer cet emballage issu de déchets agricoles. 100 % biodégradable, il s'adapte aux produits froids, comme chauds sans revêtement.

BarrierPack Recyclable de Mondi



Mondi expose sur son stand son nouveau BarrierPack Recyclable, un film laminé développé pour les sachets pré-formés type Stand Up. « Il a été créé dans le but de réduire les déchets plastiques sans mettre en péril la qualité et la fonctionnalité du matériau, dans le respect des principes de l'économie circulaire », indique le fabricant. Conçu à l'aide de deux couches de film PE, BarrierPack Recyclable permet d'obtenir un emballage souple à ouverture facile et refermable. Il promet d'être plus solide et plus léger qu'un film laminé conventionnel en PET/PE de la même épaisseur. Il peut être formé directement sur machine FFS (Form Fill Seal) ou utilisé pour les emballages pré-formés. Sa barrière anti-humidité le rend adapté aux aliments secs, aux ingrédients, au pet-food, etc.

Eco Star d'Edelmann



Dans le domaine du décor, Edelmann propose une solution qui « offre un effet visuel positif, avec effet whaou, sur le consommateur, tout en n'ayant pas d'impact négatif sur l'environnement ». Sa feuille Eco Star se distingue ainsi par un effet gloss et coloré, sa résistance aux rayures et par sa compostabilité. Il s'agit, en effet, d'un matériau issu de la pulpe de bois. Cette feuille de cellulose transparente est métallisée avec une fine couche d'aluminium, créant ainsi un effet de brillance métallique. La feuille Eco Star est imprimable en offset ou en sérigraphie et peut être enduite ou estampée.

FlatSkin de Van Genechten Packaging

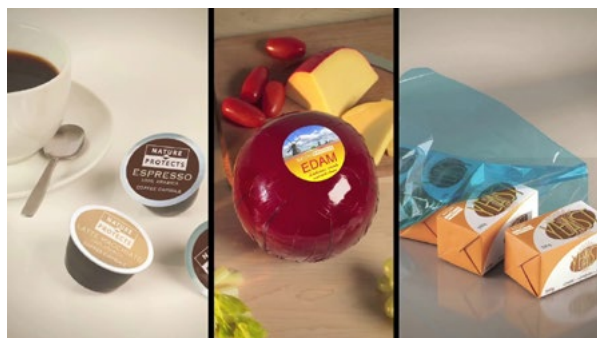
En collaboration avec le fabricant d'operculeuses Sealpac, Van Genechten Packaging présente le FlatSkin, un procédé d'emballage skin sur carton plat. Cette solution réduit de 75 % la consommation de plastique, comparativement à une barquette sous skin classique. L'ouverture du film est facilitée par un onglet de préhension. Après consommation, tout a été conçu



pour que le film supérieur, mais aussi le film fin d'enduction recouvrant la plaque carton, se séparent facilement du carton pour faciliter le geste de tri. Imprimé avec des encres à faible migration, le carton est disponible en plusieurs dimensions et formes.

NatureFlex de Futamura

Les films NatureFlex présentés par Futamura sont fabriqués à partir de cellulose issue de matière première certifiée FSC ou



PEFC. Ils promettent d'offrir une excellente barrière à l'oxygène et aux arômes, complétées par une barrière fonctionnelle aux huiles minérales (MOSH / MOAH) pendant plus de cinq ans. Biodégradable et « home-compostable », NatureFlex s'adresse aux marchés des fruits et légumes, du thé ou café, des produits laitiers, de la viande, des produits secs et de la confiserie. Il peut être combiné à du carton ou du papier.

BaCo Sealfilm PET-W Unicoat 5.1 de Ballerstaedt



Ballaerstaedt présente un nouveau film d'operculage sans aluminium compatible avec les pots ou barquettes en PET, le BaCo Sealfilm PET-W Unicoat 5.1. Cette feuille en PET blanche permet un rendu attractif tout en présentant de bonnes propriétés de scellabilité assurant l'étanchéité de l'emballage. Il résiste à des températures de scellage allant jusqu'à 230°C.

Smart handle de Polyden



Polyden présente pour la première fois son "Smart handle", un nouvel emballage de regroupement qui permet de communiquer ou d'imprimer des publicités de façon continue sur la poignée de préhension et à sa base. Il se destine aux produits à gros volume. Le film et la poignée sont, en effet, issus du même film plat. La poignée, ingénieusement pliée dans le film, ne se déploie que lors du remplissage. L'intégration de la poignée permet de réduire l'épaisseur du film de 15 %.

VSteam Bag de Vsteam de SP Group



SP Group expose une version optimisée de son VSteam Bag lancé en 2014. En plus de supporter la surgélation à basses températures, ces sachets peuvent désormais supporter les process de pasteurisation, de stérilisation en autoclaves et peuvent être passés au four micro-ondes pour des opérations de réchauffage ou de cuisson.

ALKOseal pierce 'n' peel de Meyer Seals



Meyer Seals présente plusieurs nouveautés, parmi lesquelles la solution ALKOseal pierce 'n' peel. Il s'agit d'un opercule conçu pour être intuitif et facile à ouvrir. L'impression et la forme de la zone d'ouverture sont personnalisables selon les besoins. Ce système d'ouverture facile répond notamment aux besoins des populations vieillissantes. Meyer Seals dispose de deux sites de fabrication en Europe et d'une unité de production en Thaïlande. L'entreprise peut répondre aux besoins de société « globales ».

Foil Fixing Packaging de Dreiv



Ce film est extrêmement élastique et presque résistant à la déchirure et s'adapte à toutes les surfaces. C'est donc la solution d'emballage idéale pour tous les types de produits délicats à emballer, jusqu'aux produits électroniques très sensibles et pesant jusqu'à environ 35 kg. La conception de l'emballage, parfaitement adaptée au produit, offre une protection optimale contre les chocs et les vibrations sans rembourrage.

Ready2_Palletize_ILght de Kuka



Avec Ready2-Palletize-Light, la société présente un paquet d'application spécialement conçu pour la palettisation d'articles légers. La solution complète comprend un robot de la famille KR Cybertech, le contrôleur KR C4, le logiciel de contrôle de toute la cellule de palettisation et deux stations de déchargement. Le package peut être démantelé en une heure et reconstruit à un nouvel emplacement.

GLM-levo 40 de Bizerba

GLM-levo 40 est la solution idéale pour les situations exigeant des performances maximales dans le secteur de la logistique. Le système d'étiquetage entièrement automatique activé par réseau a été spécialement développé pour les boîtes, les cartons et les emballages en vrac et est capable d'étiqueter des produits volumineux et lourds. Grâce à sa construction modulaire, il peut être configuré selon les exigences personnalisées et monté à différentes positions en fonction de l'environnement.





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



CHAMBRE FRANÇAISE
DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DU MAROC



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@cfcim.org

Hicham ABDERRAZIK

Tél. : 05 22 43 96 29

Fax : 05 22 20 01 30

GSM : 06 62 18 51 73

E-mail : habderrazik@cfcim.org

GÊNOISE, MOUSSE CHOCOLAT ET CRÈME VANILLE

INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)

Pour le cœur vanille

- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 25 cl de lait demi écrémé
- 70 g de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine

Pour la génoise chocolat

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 110 g de farine (type 55)
- 15 g de cacao non sucré
- Extrait de vanille

Pour la mousse chocolat

- 220 g de chocolat noir
- 35 cl de crème liquide
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 8 cl d'eau
- 4 feuilles de gélatine

RECETTE

Étape 1 : Préparation du cœur vanille

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide et

faites chauffer le lait avec les gousses de vanille grattées fendues en deux. Mélangez ensuite les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez-les au lait. Faites cuire à feu doux jusqu'à 85 °C. Versez ensuite cette crème anglaise sur le chocolat blanc et laissez tiédir. Ajoutez les feuilles de gélatines et mélangez au mixeur. Coulez cette préparation dans un moule à mini-bûche puis réservez au congélateur pendant au moins 6 heures.

Étape 2 : Préparation de la Génoise chocolat

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un récipient fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et 3/4 d'eau tiède jusqu'à blanchiment. Ajoutez le cacao amer, la maïzena et la farine. et mélangez juste pour les incorporer. Dans un second saladier montez en neige les blancs d'œufs et ajoutez-y une pincée de sel. Incorporez une partie des blancs d'œufs dans le mélange des jaunes d'œufs et fouettez pour détendre l'appareil.

Ajoutez le reste en 2 ou 3 fois délicatement en utilisant une spatule. Versez immédiatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étalez de

façon homogène à l'aide d'une spatule. Faites cuire 12 minutes à 180°C et laissez refroidir.

Étape 3: Préparation de la mousse chocolat

Trempez la gélatine dans un grand volume d'eau très froide. Fouettez l'œuf entier et les jaunes. Faites cuire l'eau et le sucre à 118 °C puis versez ce sirop en filet sur les œufs et continuez à battre. Ajoutez les feuilles de gélatine pressées et fouettez jusqu'à refroidissement complet. Faire fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez ensuite 1/3 de la crème fouettée, puis incorporez délicatement la préparation précédente, et enfin le reste de la crème fouettée. Coulez la moitié de la mousse chocolat dans le moule à bûches et déposez l'insert vanille au centre, puis un rectangle de génoise. Recouvrez le tout du reste de mousse.

Terminez en posant un 2ème rectangle de génoise au chocolat. Réservez ensuite au congélateur pendant une nuit.

Pour la décoration, vous pouvez réaliser un glaçage au chocolat, le surmonter d'un grué de cacao et de petites meringues.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Hôtel du mois
Iberostar Founty Beach**

**Voyageurs connectés
Comment apporter un meilleur service?**

**L'effet Hilton
Un impact révolutionnaire**

MUSIQUE

UNE ENCEINTE IMPRESSIONNANTE

Le système audio haute puissance MHC-V90DW de Sony est énorme, et ce aussi bien en matière de taille et de qualité, qu'en termes de fonctionnalités, d'éclairage et de son !

D'une hauteur impressionnante de 170 cm, cette enceinte prend la forme d'une tour. Elle vous permet de diffuser de la musique de la meilleure manière possible. Grâce à ses nombreuses options d'éclairage et à son excellente qualité sonore, le V90DW sera votre ultime machine pour réussir toutes vos fêtes.

Le V90DW est dotée de technologies de pointe qui permettent de réguler la pression acoustique afin de produire un son de très haute qualité. Ses enceintes offrent d'ailleurs une portée sonore incroyable.

Pour ceux qui se sentent l'âme d'un DJ, ce produit vous procure tous les éléments nécessaires qui mettent plus que jamais en valeur vos talents. En se connectant via l'application Sony Music Center et Fiestable, les utilisateurs pourront adapter à leur guise l'éclairage de l'enceinte, mais également ajouter des effets d'échantillonneur ou de DJ.

Le prix du MHC-V90DW est de 9.999 MAD.

Disponible dans certains points de vente dépendants d'Electroplanet, de Marjane, de Cosmos Electronics, de Tangerois et d'Electro Bousfiha.



HÔTELS

UN NOUVEAU MARRIOTT AU MAROC

Le nouveau venu dans la famille des hôtels Marriott au Maroc sera construit à Agadir. Ce nouvel établissement fait partie de la stratégie menée par l'Office National du Tourisme pour la "Vision 2020", avec pour but ultime la promotion du tourisme dans la région. Un tourisme responsable et respectueux de la remarquable nature environnante et des richesses de la côte. Le concept de l'hôtel pensé par le studio de design de Dubaï The Wilson Associates fait la part belle avec emphase et simplicité au travail des artisans locaux et de la culture marocaine. L'inspiration était toute trouvée: la nature environnante de Taghazout Bay et les méticuleux détails de l'artisanat marocain mêlant riches textures et minimalisme. L'hôtel est résolument contemporain, les matériaux sont naturels et bruts avec des couleurs neutres et chaudes. Les installations du Marriott incluent un parcours de golf de 18 trous, une zone résidentielle, un musée d'Argan, un parc d'attractions, de nombreux commerces de détail, cafés et restaurants, le tout dans la partie «Medina» du projet. Tout proche de l'hôtel, il y aura un village de surf le long de la côte.

L'hôtel situé à Taghazout Bay devrait ouvrir ses portes en 2019.

SPIRITUEUX

DEUX NOUVELLES BOUTIQUES

Casablanca ouvre deux nouvelles enseignes dédiées aux vins et spiritueux. L'Art du Vin et Les Comptoirs du Vin, deux concept stores innovants conçus pour répondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui et leur offrir de nouvelles expériences d'achat. Ces ouvertures s'accompagnent d'un élargissement de l'offre à des produits d'exception, fruit d'accords de représentation exclusifs avec de grandes maisons telles que le groupe Vitradis et La Maison du Whisky. Large éventail de références organisées par univers, service attentif, conseils personnalisés et prix au plus juste, autant d'atouts qui devraient bien vite faire la réputation de ces concept stores. Le premier L'Art du Vin a ouvert ses portes à l'Oasis (Casablanca) cet été et le premier Comptoirs du Vin sera dévoilé au cours du dernier trimestre 2018.

Premier magasin : Art du Vin Oasis, Place Division, Marché de l'Oasis



Concours National de Pâtisserie Amateur

Organisé par



SOLUTION DIRECTE
L'événementiel Citoyen

4^{ème} édition
Janvier 2019

Demandez votre dossier de
sponsoring et partenariat à l'adresse
zineb.boukhsim@gmail.com

Pour participer au concours
envoyez vos recettes sur
www.rdvgourmands.ma



Rejoignez-nous sur
RDV Gourmands



Président du jury
Chef Ennirri Champion
d'Afrique en pâtisserie



Avec la Participation de
Alia Al Kassimi
Cooking With Alia

DISTINCTION

STRIKE POUR LA MAMOUNIA

La Mamounia a été sacrée Meilleur Hôtel au Monde et Meilleur hôtel en Afrique par le très respecté magazine Conde Nast Traveler.

Mr Pierre Jochem Directeur Général de La Mamounia est ravi d'annoncer cette nouvelle au monde entier.

« Nous sommes honorés de recevoir cette distinction ultime de la part des lecteurs du prestigieux Conde Nast Traveler »

Plus d'un demi-million de lecteurs ont participé à ce vote hissant La Mamounia au 1er rang avec un score de 99.77/100.

« Tout cela n'aurait jamais été possible sans la grande implication et l'engagement de toutes les équipes de La Mamounia. Recevoir un tel Prix est une magnifique reconnaissance » poursuit Mr Jochem.

Une reconnaissance d'autant plus gratifiante, trois années seulement après avoir reçu le Prix du Meilleur Hôtel au Monde par Conde Nast UK.

Le Conde Nast Traveler Choice est le Prix le plus prestigieux dans l'industrie

hôtelière du luxe et est mondialement reconnu comme « the best of the best ».

La Mamounia est fière de porter haut les couleurs du Royaume à travers les valeurs d'hospitalité et d'excellence qu'elle véhicule à travers le monde et qui sont aujourd'hui célébrées !

www.mamounia.com

RESTAURANT

TRIO D'EXPERTS

Bienvenue au nouveau Chef Italien Piero Nogaro qui rejoint les équipes du restaurant Quattro du Four Seasons Resort Marrakech, ouvert il y a un peu plus d'un an. Après une très belle carrière en Italie dont différentes collaborations au sein de restaurants étoilés, Piero accepte sa première mission à l'étranger en 2002. Depuis il a eu la chance de vivre dans plus de 6 pays sur 3 continents différents (Suisse, Royaume-Uni, Etats-Unis, UAE, Norvège et Chine).

Aujourd'hui, c'est au cœur du Four Seasons Resort Marrakech qu'il a l'envie de faire voyager ses clients tout autour de l'Italie. Inspiré par la diversité de la péninsule, Chef Piero met en valeur les traditions italiennes en sélectionnant des recettes authentiques composées de produits frais et de saison.

Une carte généreuse mise en avant par le talentueux manager et sommelier de formation Ferdinando Amalfitano. En tant que véritable Italien du sud, Nando

comme le prénomme son équipe, aime échanger avec les clients et faire de leur expérience un moment unique. Il est assisté dans cette belle aventure par le magicien de la mixologie Simo Ayache. Entre ses cocktails signatures et les classiques revisités, Mohamed vous fait redécouvrir l'aperitivo.

Un trio de choc qui sème sa passion, sa bonne humeur et son professionnalisme tant en cuisine qu'en salle.

Pour tous ceux qui ne connaissent pas encore Quattro, le restaurant est ouvert du lundi au dimanche à partir de 19h.

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

BIEN-ÊTRE

YOGA AU MANDARIN ORIENTAL

Mandarin Oriental, Marrakech annonce le lancement de son offre appelée Programme de bien-être. Cette nouvelle offre bien-être est notamment axée sur la stimulation du système immunitaire.

Disponible depuis le 1er Octobre 2018, le Programme de bien-être est proposé en collaboration avec Jennifer Thompson, une nutritionniste agréée, experte en détox et praticienne reconnue dans le domaine de la santé.

En parallèle, Mandarin Oriental, Marrakech proposera des Retraites Yoga de quatre jours d'exception pour tous les weekends du mois de Novembre.

Le Programme de bien-être par Jennifer Thompson

Conçu dans le but de restaurer et renforcer le système immunitaire, l'offre Programme de bien-être encourage un mode de vie et une alimentation plus sains, invitant chaque participant à mener une vie plus équilibrée.

Les clients se verront servir de délicieux repas végétaliens sans gluten et riches en fibres, ainsi que des jus de fruits frais spécialement sélectionnés pour énergiser et stimuler la détoxification du corps.

C'est l'occasion de se détendre, de réfléchir sur soi, le monde qui nous entoure et voir la vie sous un angle nouveau, le programme permet aux convives de renouer avec les cinq piliers d'une bonne santé : état d'esprit, nutrition, hydratation, activité physique et repos.

Pour plus d'information : +212 (0) 524 298 888

RÉVOLUTIONNEZ VOTRE EXPÉRIENCE DE LECTURE



SAMSUNG
Galaxy

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



Disponible sur
Papergarden

BIEN-ÊTRE ET YOGA

UN PROGRAMME UNIQUE

Le Mandarin Oriental annonce le lancement de son offre appelée Programme de bien-être. Cette nouvelle offre bien-être est notamment axée sur la stimulation du système immunitaire.

Disponible depuis le 1er Octobre 2018, ce Programme est proposé en collaboration avec Jennifer Thompson, une nutritionniste agréée, experte en détox et praticienne reconnue dans le domaine de la santé. En parallèle, l'hôtel proposera des Retraites Yoga de quatre jours d'exception pour tous les weekends du mois de Novembre.

L'offre Programme de Bien-Etre est proposé à partir de 1 225€ par nuit en occupation simple et inclut :

- L'hébergement en Villa ou en Suite
- Les petits-déjeuners, déjeuners et diners bien-être servis quotidiennement avec un large choix de boissons détox
- Un programme personnalisé d'exercices physiques
- Des cours de Méditation et Yoga
- Un Hammam revigorant
- Une session privée d'entraînement
- Un programme journalier d'activités (ateliers et cours de cuisine healthy)

L'offre Retraites Yoga

L'offre Yoga Retreat est disponible à partir de 1 360€ par nuit et par personne et comprend :

- L'hébergement en Suite ou Villa
- Des cours de Yoga et Méditation quotidiens
- Une session de Yoga dans le désert au coucher du soleil au cours du séjour
- La pension complète avec petits-déjeuners, déjeuners et dîners quotidiens pensés par le Chef Exécutif du resort ainsi qu'un diner Ayurvédique durant le séjour

Pour toute information ou réservation : +212 (0) 524 298 800 ou par email momrk-reservations@mohg.com



HÔTELS

NOUVEAUX COMPLEXE À CASABLANCA

H Partners, premier fonds marocain d'investissement touristique et Louvre Hotels Group, cinquième groupe hôtelier mondial composé de plus de 2.600 hôtels dans 54 pays, ont procédé à Casablanca à l'inauguration officielle de leur premier projet hôtelier commun multimarques en Afrique.

En soft-opening depuis le mois de septembre 2018, le complexe hôtelier est situé avenue Mohammed V à Casablanca. Il propose 411 chambres et réunit les marques historiques du groupe hôtelier d'origine française : Première Classe, Campanile et Kyriad. C'est la première fois que ces trois enseignes sont introduites en Afrique.

Parfaitement connecté, proche des gares Casa Voyageurs et Casa Port, le complexe hôtelier de Casablanca est une étape majeure dans la stratégie de Louvre Hotels Group en Afrique. Il constitue un hub au sein du réseau multimarques de la société, qui possède sur le continent 28 hôtels et ambitionne 30 ouvertures dans les 5 années à venir.

RÉUNION

LES CHEFS DES CHEFS

L'Assemblée Générale des chefs de chefs d'État (ou G20 de la Gastronomie) se tenait à Marrakech du 13 au 20 octobre 2018. Ils étaient 23 cuisiniers internationaux membres du Club des Chefs des Chefs à s'être rendus sur place, participant à des visites, des dégustations et autres escales culinaires, ainsi qu'à des œuvres caritatives. Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée, Président de l'Association des Cuisiniers de la République Française était lui aussi de la partie, en digne représentant de la France. Accueillis à La Mamounia par le directeur des lieux Pierre Jochem, les chefs ont découvert les nombreuses richesses gastronomiques et culturelles du Maroc lors de ces quelques jours qui se sont clôturés par un dîner de gala dont les fonds ont été reversés à l'association AMAL, venant en aide aux femmes en situation de précarité.

MARRAKECH AIR SHOW

TROPHÉE AFRICANITÉ

IEC, l'organisateur du Salon international de l'aéronautique civile et militaire, Marrakech Air Show, a reçu le Trophée de l'Africanité qui récompense les efforts des organisateurs depuis déjà une décennie pour faire de ce salon le rendez-vous africain incontournable des professionnels et intervenants de cette industrie.

Depuis son lancement en 2008, M. Gaël Pineau et M. Azzelarab Hasnaoui Amri les organisateurs du salon ont veillé à développer ce rendez-vous d'année en année avec l'objectif premier d'en faire une messe bisannuelle des filières de l'aéronautique, du spatial et de la défense en Afrique.

En effet, l'édition 2018 a réussi à fédérer 75% des pays africains représentés par des exposants, des délégations officielles civiles et militaires, sans parler des visiteurs.

Le Trophée de l'Africanité a également été décernée aux organisateurs du Salon, devenu, aujourd'hui, une véritable plateforme d'échange et de rencontre pour les professionnels africains de l'aéronautique. Le Marrakech Air Show contribue, in fine, à l'essor de cette industrie à l'échelle de l'Afrique.



www.marrakechairshow.com

ANNIVERSAIRE

LE TROU AU MUR

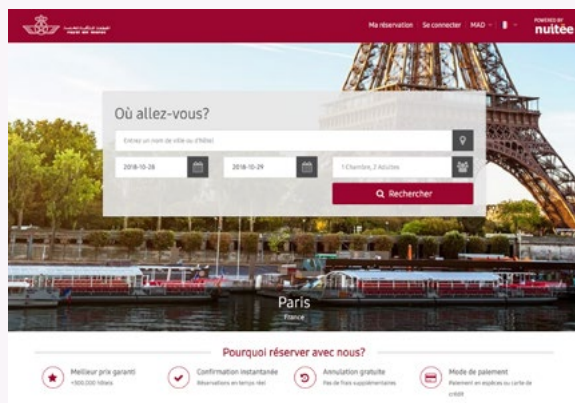
Le restaurant Le Trou Au Mur fête son premier anniversaire et a vraiment consolidé sa position de première destination gastronomique à Marrakech. Après les avis fantastiques des médias marocains et internationaux, et de ceux de milliers de clients satisfaits, il n'est pas étonnant que le restaurant ait décroché une place de choix dans la Hot List du Condé Nast Traveller pour 2018. Le Trou Au Mur a également été recommandé par Forbes, Le Financial Times, le Daily Mail, le Lonely Planet et de nombreux autres magazines prestigieux.

Le Trou Au Mur se spécialise dans les plats marocains historiques et les classiques internationaux modernes. Le restaurant est ouvert pour le déjeuner et le dîner et est situé en plein cœur de la médina historique de Marrakech. L'année écoulée a apporté une bouffée d'air frais à la scène des restaurants de Marrakech, attirant les gastronomes locaux et internationaux.

39 Derb el Farnatchi - Marrakech
05 24 384 900



TOURISME

NOUVEAUTÉ RAM

La Royal Air Maroc vient de lancer un portail proposant des milliers d'hôtels en ligne avec paiement. Une belle initiative qui va permettre à la compagnie de mettre son réseau au service des opérateurs hôteliers nationaux. La Royal Air Maroc, via son portail, propose à tous ces clients la possibilité d'avoir accès à des milliers d'hôtels, appartements, villas... au Maroc et dans le monde avec la possibilité de payer en dirhams marocains ou directement à l'hôtel. Les réservations sont confirmées instantanément avec la possibilité d'annuler gratuitement.

<https://royalairmaroc.nuitee.com>

DISTINCTIONS

LE TROU AU MUR

Le restaurant Le Trou Au Mur fête son premier anniversaire et a vraiment consolidé sa position de première destination gastronomique à Marrakech. Après les très bons avis des médias marocains et internationaux, et de ceux de milliers de clients satisfaits,

il n'est pas étonnant que le restaurant ait décroché une place de choix dans la Hot List du Condé Nast Traveller pour 2018. Le Trou Au Mur a également été recommandé par Forbes, Le Financial Times, le Daily Mail, le Lonely Planet et de nombreux autres magazines prestigieux.

Le Trou Au Mur, chic, décontracté, amusant et intime, se spécialise dans les plats marocains historiques et les classiques internationaux modernes. Le restaurant est ouvert pour le déjeuner et le dîner et est situé en plein cœur de la médina historique de Marrakech. L'année écoulée a apporté une bouffée d'air frais à la scène des restaurants de Marrakech, attirant les gastronomes locaux et internationaux.



Ouvert tous les jours sauf le mardi, de 12h30 à 15h00 et de 18h30 à 00h00.

HÔTEL

LA MAMOUNIA PRIVATISÉE

Le porte-parole du gouvernement Mustapha El Khalfi a confirmé que l'hôtel La Mamounia à Marrakech va être privatisé par l'Etat. Le célèbre hôtel s'ouvre aux acteurs privés car il a atteint un certain degré de maturité. Sa privatisation permettra à l'Etat d'engranger pas moins de six milliards de dirhams.

Ces recettes seront consacrées aux programmes de soutien socio-économiques auxquels un budget de 27 milliards de dirhams est alloué.

La Mamounia vient d'être sacré «Meilleur Hôtel en Afrique» et «Meilleur hôtel au monde» par magazine Conde Nast Traveler US.

www.mamounia.com

PROMOTION

MADE IN ITALY

Dans le cadre de ses activités de promotion du « Made in Italy », l'Ambassade d'Italie à Rabat a organisé la 3ème édition de « La Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde » qui s'est déroulé en novembre dans plus d'une centaine de pays.

Le Maroc présentait un programme d'initiatives culturelles et de promotion commerciale, qui s'est déroulé dans les principales villes du Maroc, en collaboration avec la Chambre de Commerce Italienne au Maroc et le Comité de Casablanca de la Société Dante Alighieri.

L'Italie offre une cuisine traditionnelle diversifiée, qui s'enrichit des plusieurs gastronomies régionales, fortes des traditions liées à l'huile d'olive, à la farine, au riz, aux légumes, aux herbes aromatiques, et à une vaste variété de vins et de charcuterie.

L'Ambassade d'Italie et le groupe Label'Vie ont offert la possibilité au grand public de découvrir les produits de la tradition gastronomique italienne chez les points Carrefour Market Gourmet à Rabat et Casablanca en proposant une exposition exceptionnelle pendant toute la semaine.



www.ccimaroc.com/fr

RESTAURATION

MENUS FESTIFS

Rien ne marque autant l'arrivée des fêtes de fin d'année que les fameuses tasses rouges de Starbucks ! Le spécialiste mondial du café vient d'ailleurs d'annoncer qu'il proposera, à partir du lundi 05 novembre, une quantité de produits qui seront spécialement concoctées pour les fêtes de fin d'année. Parmi ceux-ci, de nombreux cocktails soigneusement préparés à base d'espresso, dont notamment le célèbre latté et le délicieux frappuccino au caramel.

Le Toffee Nut Latté bénéficie de la riche saveur beurrée du caramel sucré, combinée à la chaleur des noix grillées, à l'onctueux espresso de Starbucks et au lait velouté cuit à la vapeur. En guise de touche finale, ce délicieux breuvage est ensuite recouvert de crème fouettée et saupoudré de noix au caramel, vous délivrant ainsi une boisson qui ne manquera pas d'attiser en vous vos sentiments les plus festifs ! Sinon, vous pourrez aussi vous détendre, tout en vous rafraîchissant, en savourant un Frappuccino Toffee Nut glacé qui vous apportera, jusque dans le creux de votre tasse, un doux parfum de vacances !

Au menu pour cette fin d'année, on retrouvera l' incontournable café au lait et au gingembre qui représente une combinaison de saveurs à la fois sucrées et épicées. Pour leur part, les amateurs de chocolat pourront opter pour le très onctueux chocolat chaud Signature. D'autres délices figurent aussi au menu, dont le très délicieux gâteau velours rouge.



AÉRIEN

DIRECTION MIAMI

Royal Air Maroc lance, à partir du 3 avril 2019, une nouvelle route aérienne directe reliant Casablanca à Miami à raison de trois vols par semaine : mercredi, vendredi et dimanche. Les passagers voyageront en B787 Dreamliner (274 sièges dont 18 en classe affaires et 256 en classe économique)/ Les vols devraient être programmés au départ de Casablanca à 16h20 (heure locale) avec une arrivée à Miami à 20h05 (heure locale).

Le Départ de Miami est programmé à 21h45 (heure locale) pour une arrivée à Casablanca à 10h55 (heure locale).

Après New York et Washington, Miami devient la troisième destination directe desservie par Royal Air Maroc aux Etats Unis qui renforce son réseau sur le continent américain.

www.royalairmaroc.com

PARTENARIAT

TRANSPORT PAR AUTOCAR

marKoub.ma, le site qui permet de réserver et acheter des tickets d'autocar en ligne depuis chez soi et Cash Plus, leader du transfert d'argent, ont annoncé avoir signé un contrat qui promet de révolutionner le secteur du transport par autocar au Maroc.

En effet, il est désormais possible de réserver son ticket d'autocar des différents transporteurs partenaires de marKoub.ma, auprès des 1.300 agences Cash Plus qui couvrent l'ensemble du territoire nationale.

Les 2 sociétés permettent donc d'offrir un service unique et rapproche plus que jamais la gare routière du client. Fini les tracas de la file d'attente dans les guichets et le déplacement jusqu'en gare routière pour réserver en avance !

Aujourd'hui, grâce au partenariat, il suffit de se rendre à l'agence de son quartier pour récupérer son ticket de voyage avec des prix similaires, voir souvent plus compétitifs que ceux pratiqués dans les gares routières.



marKoub.ma
www.cashplus.ma

ÉVÈNEMENT

THIERRY MARX AU MANDARIN

Le Mandarin Oriental a le plaisir de recevoir au restaurant Mes'Lalla Thierry Marx, l'un des chefs français les plus prestigieux, Chef Exécutif & Directeur de la Restauration au Mandarin Oriental, Paris, pour des soirées gastronomiques au restaurant le Mes'Lalla les 16, 17 et 18 Novembre 2018.

Le Chef Thierry Marx invitera les hôtes à la découverte d'une cuisine aux saveurs et textures avant-gardistes, alliant tradition et innovation. Thierry Marx allie la technique et l'émotion pour concocter un menu savoureux qui interpelle les sens.

Voici le menu. Prix 1.280 Dirhams.

Gâteau de foies blonds, pain d'épice, abricot sec et mendiant;

Le tourteau, émulsion et gelée cassée de pamplemousse au litchi et champagne, foisonnement à la rose;

Coeur et ventre de bar, rôtis au beurre noisette, ravioles de panais et vinaigre de vieux cidre; La volaille fermière, en deux cuissons, poitrine farcie à l'estragon, haut de cuisse et concassé de chou vert;

Tatin revue et corrigée, crème glacée aux marrons confits

Renseignements et réservations au +212 5 24 29 89 03
ou sur momrk-restauration@mhog.com.



COMMENT APPORTER UN MEILLEUR SERVICE AU VOYAGEUR CONNECTÉ

Les prestataires du secteur des voyages doivent combler le fossé de la personnalisation pour répondre à la demande des consommateurs. Une nouvelle étude de Mindtree

Les nouvelles technologies ont créé des occasions sans précédent pour que les prestataires de l'industrie du voyage puissent offrir des expériences harmonieuses, adaptées au contexte et personnalisées. Cependant, une nouvelle enquête commandée par Mindtree, intitulée « Les attentes face à la réalité : comment apporter un meilleur service au voyageur connecté » (Expectations vs Reality : How to

Better Serve the Connected Traveler), a analysé les réponses de plus de 2.000 consommateurs américains et a constaté qu'en dépit des progrès en termes d'expériences numériques, de nombreuses marques de voyages manquent de vision holistique du client et peinent à personnaliser leurs offres avec précision. « Que ce soit pour les voyages d'affaires ou d'agrément, les





voyageurs attendent beaucoup des marques sur lesquelles ils comptent pour que leur expérience soit mémorable », a déclaré Nalin Vij, vice-président principal et responsable mondial des voyages, des transports et de l'hôtellerie. « La technologie de personnalisation existe, mais notre enquête a révélé que la plupart des voyageurs sont déçus de l'efficacité avec laquelle leur prestataire de voyages leur offre un écosystème adapté à leurs besoins. C'est un défi que les marques de voyages doivent relever, car beaucoup d'entre elles sont encore écrasées par

leurs investissements dans les systèmes existants. »

L'enquête a révélé que les raisons les plus habituelles pour lesquelles les voyageurs n'utilisent pas les offres qu'ils reçoivent tiennent au fait que celles-ci n'arrivent pas au bon moment, qu'elles expirent avant qu'ils n'aient pu les utiliser, qu'elles ne proposent pas suffisamment d'économies ou ne s'appliquent pas aux centres d'intérêt des clients. La plupart des personnes interrogées (88 %) expliquent qu'elles sont plus fidèles à une marque qui offre des affaires significatives. Près de la moitié





[47%] des personnes interrogées ont déclaré qu'elles seraient prêtes à payer un supplément d'au moins 17% pour des offres plus contextuelles et pertinentes. Pourtant, seulement 22% des personnes interrogées affirment que les prestataires de voyages les reconnaissent toujours comme d'anciens clients.

L'enquête a également révélé que les activités de loisirs font partie intégrante des voyages pour 92% des personnes interrogées qui se déplacent pour affaires. Cela ouvre de nouvelles opportunités pour que les prestataires intègrent des propositions de loisirs appropriées afin d'encourager une expérience plus intéressante, car les voyages d'affaires offrent davantage de possibilités pour les

activités de loisirs.

Mindtree recommande aux prestataires de voyages de prendre les mesures suivantes pour offrir des expériences plus personnalisées :

- Intégrer des silos de données pour obtenir une vision plus précise des clients à partir de multiples points de contact numériques.
- Construire des images de clients enrichissantes, en s'appuyant sur une solide base de vision à 360 degrés du client, ce qui permet la reconnaissance de celui-ci à chaque point de contact.
- Concevoir des offres sur mesure pour les clients en créant du contenu, des offres et des recommandations à l'aide d'algorithmes de personnalisation

À propos de Mindtree :

Mindtree est une société mondiale spécialisée en conseils et services technologiques, qui aide les entreprises du palmarès Global 2000 à allier l'évolutivité à l'agilité pour obtenir un avantage concurrentiel. Fondée en 1999 et fondamentalement numérique, elle a gagné la confiance de plus de 340 entreprises clientes qui s'appuient sur sa connaissance approfondie du domaine pour abattre les obstacles, donner un sens à la complexité numérique et mettre plus rapidement de nouvelles initiatives sur le marché. Nous permettons à l'informatique d'évoluer à la vitesse de l'entreprise, en tirant parti des technologies émergentes et de l'efficacité fournie par la prestation continue de services pour stimuler l'innovation commerciale. Présents dans 17 pays, nous sommes sans cesse considérés comme l'un des meilleurs environnements de travail, lequel s'incarne chaque jour par notre culture du succès qui s'appuie sur plus de 19 000 « esprits Mindtree » entrepreneurs, collaboratifs et impliqués. Pour en savoir plus, veuillez consulter <http://www.mindtree.com> ou nous suivre sur @Mindtree_Ltd.

pondérés en fonction du contexte.

- Utiliser des stratégies en exploitant tous les canaux, notamment la voix, le mobile et le web, pour cibler et fournir des informations et des services personnalisés.

« Les prestataires de voyages sont prêts à exploiter la technologie numérique la plus avancée à l'ère de la personnalisation en



La dépendance à l'égard des systèmes existants et des données en silo a entraîné une fragmentation des efforts de personnalisation et un écart avec les attentes des clients

offrant une expérience client transparente, adaptée au contexte et connectée. Notre leadership dans le secteur du numérique, allié à notre expertise particulièrement pointue du secteur du voyage, a doté Mindtree d'une gamme de capacités de personnalisation qui comble le fossé existant avec les attentes de la plupart des voyageurs sur le marché actuel », a déclaré M. Vij.

Méthodologie

L'étude, « Les attentes face à la réalité : comment apporter un meilleur service au voyageur connecté », a été commandée par Mindtree et menée par le cabinet indépendant d'études de marché Vanson Bourne début 2018. L'enquête a été faite auprès de consommateurs adultes américains qui voyagent dans le monde



entier (en utilisant des transports aériens, le train, des voitures de location et/ou l'hôtel/la location saisonnière) pour affaires et/ou agrément au moins une fois par an, en moyenne. Une répartition uniforme des réponses a été effectuée selon le sexe, l'âge et l'emplacement

géographique.

Pour obtenir des précisions sur l'étude : Vous pouvez visiter le microsite www.mindtree.com/connected-traveler-trends-survey-digital-2018 afin de télécharger l'intégralité du rapport



L'EFFET HILTON

Un impact révolutionnaire

A lors que Hilton s'apprête à passer le cap important de son 100ème anniversaire en 2019, l'auteur à succès et professeur de commerce à l'Université Stanford Chip Heath est sur le point de révéler l'impact qu'a eu le premier groupe hôtelier mondial dans le monde entier dans un nouveau livre intitulé "The Hilton Effect". L'auteur de livres d'affaires Karla Starr s'est joint à lui dans l'analyse de l'entreprise fondée par Conrad Hilton, un rêveur aspirant à créer bien plus qu'un simple lieu confortable pour dormir.

Au cours du siècle dernier, Hilton est passé d'un seul hôtel à Cisco, au Texas, à près de 5.500 hôtels et 14 marques dans 106 pays et territoires. Les hôtels Hilton ont accueilli plus de 3 milliards de clients depuis 1919 et engagé près de 10 millions de membres de l'équipe dans la mission de l'entreprise visant à répandre la lumière et la chaleur de son hospitalité sur la terre.

L'effet Hilton, comme le définit l'auteur, c'est l'impact positif, qui a changé le monde et continue de le changer pour des milliards de vies et des milliers de communautés dans le monde entier – conquérir de nouveaux marchés du voyage et rapprocher peuples et cultures pour que la planète semble plus petite, tout en élargissant les horizons et les opportunités.

«La plupart des organisations célébrant leur 100ème anniversaire se contenteraient de s'offrir une grande fête, mais Hilton a choisi d'embaucher une paire d'étrangers sceptiques – des auteurs de livres d'affaires spécialisés en sciences sociales – afin d'analyser son impact sur le monde,» a déclaré Chip Heath. «Les histoires qui en sont ressorties sont d'autant plus remarquables que ce que nous soupçonnions au

départ et ce que les employés d'Hilton considéraient être juste une journée de routine au travail était assez extraordinaire.»

À partir de vastes recherches indépendantes et d'entretiens approfondis, Heath et Starr ont trouvé un sens plus profond à l'histoire et l'influence de la société sur le siècle dernier. Les auteurs se sont concentrés sur trois domaines qui caractérisent l'effet Hilton.



CHIP HEATH & KARLA STARR

L'hôtel propose chaque jour des liens sociaux et des expériences client de standing avec des moyens inattendus – des gaufres fraîches.

L'Hilton de Londres sur Park Lane



Depuis sa conception, l'hôtel est devenu une icône culturelle et a accueilli des clients de tous horizons et cultures pour partager des idées, stimuler la créativité et créer des liens.

Le Waldorf Astoria d'Amsterdam



Un directeur général visionnaire vit l'opportunité de transformer des bâtiments déserts en un hôtel de classe mondiale offrant des expériences remarquables, connectant les clients à la culture et l'histoire locales.

L'effet Hilton sur les membres de l'équipe

Comme relaté par Heath, Hilton a impacté des millions d'employés – qui sont appelés membres de l'équipe dans la société – en favorisant l'esprit entrepreneurial puissant et l'autonomie instaurée par Conrad Hilton. Cet héritage est toujours à la source d'innovations locales, émanant de tous niveaux et départements et offrant de vastes opportunités de carrière.

Chris Silcock

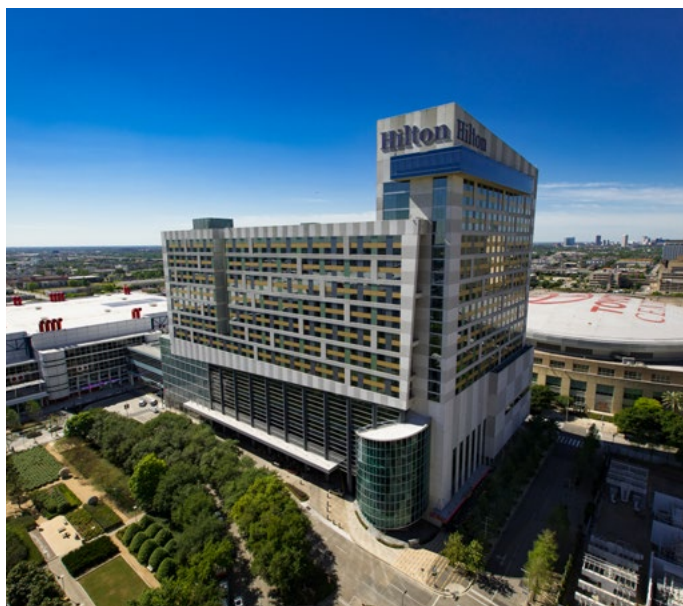
Ce membre de l'équipe de longue date a commencé comme serveur de banquet à l'Hilton Watford pour devenir une cadre de direction à la tête d'une équipe mondiale et basé au siège central de la société.



Dianna Vaughan

En tant que fondatrice du Conrad Hilton, la première expérience de Vaughan dans l'industrie fut d'aider l'entreprise familiale dès son plus jeune âge. Cette expérience au sein de l'auberge de sa tante et ensuite en tant que responsable de nuit ont façonné la trajectoire de sa carrière remarquable et son style de leadership.

Hilton Americas-Houston



Cet esprit entrepreneurial des membres de l'équipe exploré par Heath s'illustre par la réponse forte d'un directeur général lors de la tempête tropicale Harvey, par un chef innovant l'offre en nourriture et en boissons, ainsi qu'un ingénieur impactant positivement l'environnement et les bénéfices de l'hôtel.

L'effet Hilton sur les communautés et les économies

Hilton fut la première entreprise à rentrer sur des marchés émergents à travers le monde, y est souvent restée dans les périodes difficiles, et a mené la charge pour revitaliser les zones qui avaient perdu espoir. En jouant ce rôle important, Hilton s'est ancré dans l'histoire, dans les économies et les infrastructures des communautés partout dans le monde.

Buenos Aires



Hilton a ranimé Puerto Madero au beau milieu d'une crise économique, transformant les docks dilapidés en un centre florissant.

York, Pennsylvanie



L'hôtel Yorktowne longtemps inoccupé va rouvrir dans le cadre de la Tapestry Collection d'Hilton et devrait créer un point de convergence dans la région et stimuler l'économie avant même son ouverture.

Abuja



Hilton a développé des infrastructures dans la nouvelle capitale du Nigeria, en créant un système d'égouttage et un réseau électrique, en construisant des usines, en pavant les routes et en recrutant des membres d'équipe des quatre coins du monde pour former rapidement le personnel local – dont la plupart n'avait jamais mis un pied dans un hôtel – et offrir un service cinq étoiles à près d'un millier de hauts fonctionnaires.

Sri Lanka



Malgré la guerre civile, les bombes, les attaques aériennes et les cyclones, l'Hilton Colombo a poursuivi ses activités et gardé son personnel, offrant un sanctuaire à la communauté et aux membres de l'équipe.

«La vision de Conrad Hilton était simple – répandre la lumière et la chaleur de l'hospitalité sur la terre – mais il ne pouvait prévoir à quel point l'engagement dans son rêve allait prendre des significations différentes dans le monde au cours de ces 100 ans,» a relevé Nassetta. «A l'aube de ce symbolique centenaire, nous accueillons plus de clients, employons plus de gens et ouvrons plus d'hôtels que jamais – et notre impact continuera de façonner la face du monde au cours du prochain siècle et plus longtemps encore, impactant les générations futures de voyageurs.»

L'effet Hilton par Chip Heath et Karla Starr est disponible au téléchargement et sera prochainement disponible sur Amazon. Les bénéfices d'Amazon profiteront au Hilton Responds Fund, qui soutient les membres de l'équipe Hilton et les communautés qu'ils servent dans les moments difficiles.



IBEROSTAR FOUNTY BEACH



Remplissez d'une explosion de couleurs votre séjour détente à l'hôtel Iberostar Founty Beach en face de la plage d'Agadir, sur la côte atlantique. L'un des endroits du monde, où la lumière la plus magique que vous ayez jamais vue, baigne chaque pièce 326 jours par an. Laissez le soleil bronzer votre peau tandis que vous séjournez dans cet hôtel récemment rénové.

Chambres familiales avec vue

Cet hôtel est idéalement situé face à la mer avec vue sur l'océan Atlantique. Ici chaque chambre s'adapte à votre programme de détente, que vous voyagiez seul ou en couple, avec des enfants ou en groupe. Profitez d'une chambre avec terrasse dans les tons de jaune, inondée par les rayons du soleil d'Agadir et de l'odeur incomparable des embruns marins.

470 chambres réparties dans 3 bâtiments. Dans la plupart des chambres, vous pourrez accompagner votre séjour du murmure de la mer tandis que la brise enveloppera vos rêves. Indescriptible!

Cuisine marocaine et arabe

La gastronomie marocaine n'aura de cesse de vous surprendre avec ses mélanges de saveurs et l'utilisation des épices dans ses plats, qui feront naître en vous des émotions différentes. À ces associations s'ajoute un riche assortiment de poissons et de fruits de mer que vous pourrez déguster dans les restaurants de l'hôtel.

Tout compris, demi-pension... et bien plus encore!

Vous pouvez vivre une expérience «Tout compris» ou opter pour un autre régime qui s'adapte mieux au voyage que vous avez en tête. L'hôtel vous offre tout ce dont vous avez besoin pour vous sentir à l'aise sans perdre de vue un seul instant l'océan Atlantique.

Tout compris

En séjournant dans cet hôtel en régime Tout compris, vous pourrez profiter pleinement du petit-déjeuner, déjeuner et dîner buffet dans le restaurant Mercure qui vous offrira le meilleur de la cuisine marocaine. Accès à une plage privée et même la possibilité de déguster des boissons de qualité supérieure, à tout moment de la journée.



Dans les restaurants vous pourrez savourer de délicieuses huîtres fraîches, des pastillas, des cascades de fruits, des tajines de viande ou des pâtisseries marocaines, mais également assister à l'un des couchers de soleil les plus spectaculaires dans le Lobby Bar Orion.

Demi-pension

Avec le régime «Demi-pension», vous pouvez profiter de petits-déjeuners et déjeuners ou dîners buffet dans le restaurant Mercure, dans lequel vous trouvez, aux premières heures du jour, la meilleure sélection de cafés, thés, jus de fruits, pains, céréales, charcuterie et fruits, ainsi qu'une savoureuse sélection de cuisine arabe et internationale pour le déjeuner ou le dîner. Un régime parfait si vous souhaitez disposer de temps libre pour explorer chaque recoin du Maroc.

Logement et Petit-déjeuner

Chaque matin, l'hôtel offre au petit-déjeuner buffet du restaurant Mercure, une sélection soignée de thés, cafés, jus de fruits, pains et charcuterie pour vous donner toute l'énergie nécessaire pour commencer la journée avec le sourire

Les restaurants

Les restaurants et bars de l'hôtel vous offrent le meilleur de la gastronomie et des boissons arabes et internationales. Goûtez ce qui se fait de mieux en terme de cuisine marocaine tout en

Posez les pieds sur le sable doré. De la porte de l'hôtel, vous êtes à peine à 20 mètres d'une grande plage de sable fin de couleur dorée. Détendez-vous avec un rafraîchissement tout en admirant un paysage spectaculaire.

profitant des vues les plus spectaculaires de la côte du Maroc.

Restaurant Mercure

Le restaurant Mercure déploie chaque jour une sélection de plats pour les petits-déjeuners, déjeuners et dîners qui ravivent tous vos sens. N'hésitez pas à goûter son saumon au sel ou à mettre un pied dans un autre continent en goûtant leurs savoureux sushis. Mais surtout, ne quittez pas l'hôtel Iberostar Founty Beach sans être passé par le meilleur restaurant pour y déguster des huîtres fraîches. Un vrai délice !

Restaurant Antares

Un restaurant proposant un seul menu pour goûter, comme nulle part ailleurs, l'essence de la cuisine marocaine. Vous y découvrirez les mythiques tajines de poulet, de veau ou d'agneau, les célèbres briouats au poisson et la meilleure sélection de pâtisseries marocaines. Une cuisine si authentique que vous aurez l'impression de découvrir Agadir comme si vous étiez en train de parcourir ses rues.

Les bars

Snack Bar Fountain

Un endroit parfait pour ces moments où vous souhaitez manger un repas pris sur le pouce, mais savoureux et bien préparé. Allez-y pour manger une salade, une pizza ou une fameuse glace ou pâtisserie alaouite.

Lobby Bar Orion

Vous ne voudrez plus repartir de cet endroit. Asseyez-vous, commandez votre boisson et contemplez depuis la baie vitrée le point où les montagnes de l'Atlas rencontrent la mer, laissant à la vue de tous un coucher de soleil unique.

Animación Bar Cassiopee

Avant de rejoindre votre chambre, allez boire une boisson rafraîchissante à l'hôtel dans ce bar animé proposant le meilleur de la musique internationale ainsi que des spectacles enflammés.

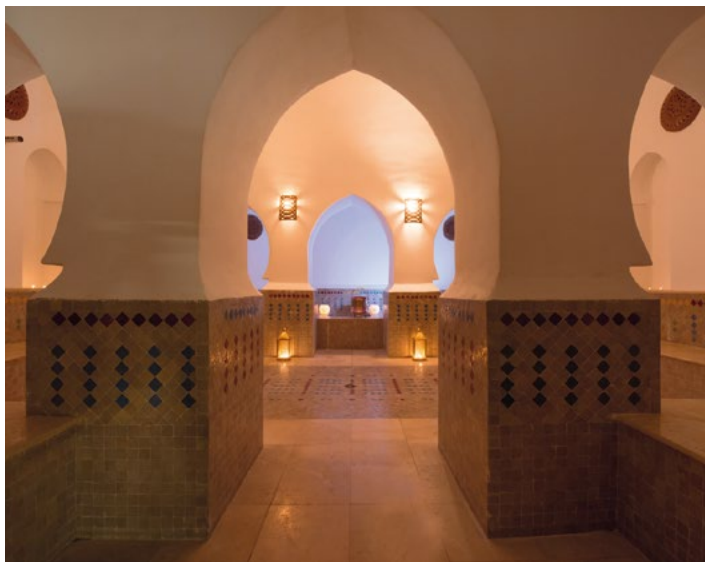
Un programme parfait pour mettre fin à une journée bien remplie.

Activités et loisirs

L'hôtel Iberostar Founty Beach vous propose un grand nombre d'activités à réaliser à Agadir et sur la côte marocaine, seul, en groupe ou avec toute la famille. Depuis des activités nautiques, golf et salle de sport aux zones de détente ou aux lieux à l'ambiance musicale... Vivez le Maroc intensément.

Une eau toujours à la bonne température. Vous pouvez plonger dans l'Atlantique et disposez également de deux piscines au sein de l'hôtel, dont l'une est chauffée de novembre à avril, afin qu'il y ait toujours une eau à votre goût lorsque vous souhaitez vous baigner.





Divertissement et loisirs

Le Royaume est un pays où tous les sens sont en émoi, rempli de couleurs, qui invite à la joie et au divertissement. Sans quitter l'hôtel, petits et grands trouvent un programme parfait pour vivre un séjour à Agadir digne d'un conte de fées.

Piano et Musique

Au Lobby Bar Orion vous trouverez la table parfaite pour le plaisir de vos oreilles : six soirs par semaine, les touches du piano revisitent les mélodies les plus connues. Une ambiance idéale pour une soirée intime avec vue sur l'océan. Vous pourrez également assister à tout type de shows, de représentations du folklore local et de spectacles live qui donneront une touche musicale à un séjour magique.

Massages et spa

Si vous souhaitez rentrer avec un esprit et un corps libérés de tout stress, n'hésitez pas un instant à profiter d'un massage, à vous détendre dans le sauna ou à visiter le mini spa qui abrite la piscine intérieure dont l'accès est gratuit de 12 h à 14 h. Également à votre disposition, un centre de santé et une salle de fitness avec le programme Bioform pour prendre soin de vous et rendre votre beauté encore plus resplendissante.

Activités pour les enfants

Si vous voyagez en famille, vous repartirez avec de précieux souvenirs grâce à Star Camp. Le programme d'animation crée une ambiance idéale pour que tous puissent profiter d'activités dans des espaces exclusifs. Monkey est une jungle dans laquelle les enfants âgés de 4 à 7 ans prennent contact avec la nature. Dolphin permet aux jeunes de 8 à 12 ans de découvrir le monde marin et leur créativité. Et Eagle est un espace qui s'adresse aux adolescents âgés de 13 à 17 ans pour leur permettre de prendre part à d'incroyables jeux et activités.

Wi-Fi premium gratuit

Connectez-vous avec le reste du monde quand vous le souhaitez grâce à une connexion à haut débit de 3,5 Mo valable sur 6 dispositifs différents.

Sports et activités

L'hôtel est situé dans un cadre unique qui vous permet de jouer et de pratiquer un sport dans les meilleures installations de la côte marocaine. Il dispose d'activités encadrées au sein de belles installations et offre la possibilité de faire un plongeon dans la mer ou de jouer au golf à proximité de l'hôtel.

Vous ne pouvez pas repartir de l'Iberostar Founty Beach sans:

- Goûter les contrastes de la cuisine marocaine. Un éventail de plats où les épices sont les reines d'une palette de saveurs, aussi bien sucrées que salées.
- La bonne affaire. Laissez-vous aller au style de vie marocain et essayez-vous au marchandage dans les impressionnants souks de toutes les médinas.
- Contempler Agadir depuis une de ses tours de guet. Vous pouvez vous promener dans les vestiges de l'ancienne casbah. Depuis cet endroit, la vue sur la mer et le port est spectaculaire.

Activités programmées

Mises à part les deux piscines, dont une est chauffée et dans lesquelles sont organisées en permanence des activités aquatiques, vous pouvez également pratiquer un grand nombre de sports sans avoir quasiment à sortir de votre chambre, tels que l'aérobic, le basket-ball, le beach-volley, le football, le bowling, le tennis sur terre battue, ou encore suivre des cours de danse.

Golf au Maroc

À proximité de l'hôtel se trouvent au total cinq terrains de golf avec possibilité de louer du matériel pour que les amateurs de ce sport puissent perfectionner leur swing dans des cadres exceptionnels. De plus, à environ 10 km de l'hôtel, vous avez également la possibilité de faire des promenades à cheval sur la côte d'Agadir.

Activités aquatiques et salle de sport

Vous vous trouvez à la plage et vous souhaitez en tirer le meilleur parti? Que diriez-vous de louer un scooter des mers? Ou peut-être préférez-vous une moto gonflable? Vous pouvez vous adonner à toutes vos activités de prédilection sans même quitter la plage d'Agadir : paddle surf, kayak, plongée avec tuba... Bien évidemment, si à un quelconque moment, vous souhaitez délaisser la plage, n'oubliez pas que l'hôtel met à votre disposition une salle de sport équipée de vélos elliptiques et statiques, de bancs de musculation ainsi que d'autres appareils.

Événements à l'hôtel

Salles de conférences

Indiquez le nombre de personnes et l'hôtel se charge de l'espace dont vous avez besoin. Vous avez à votre disposition les salles Jupiter et Pegassus et le théâtre Saturne pour célébrer un événement avec 60 personnes maximum. Mais si votre célébration est plus importante, l'hôtel met à votre disposition le théâtre Cassiopee, pouvant accueillir 400 personnes.

Équipements audiovisuels pour événements

Si vous en avez besoin, vous pouvez utiliser dans chacune des salles un équipement composé de tableaux à feuilles mobiles, d'un écran de projection, d'un équipement audio, d'une table de mixage, de microphones sans fil, d'un téléviseur, d'un équipement vidéo et d'un podium.

Services spéciaux pour groupes à Agadir

L'hôtel Iberostar Founty Beach possède une longue expérience dans la mise en place de services spéciaux pour les voyages en groupe, tels que des menus spéciaux, coffee break, cocktail de bienvenue, nuits à thème ou check in séparé pour que chaque participant se sente réellement à l'aise.

Réservation : +212 (0) 528 844 444



OMT

Le tourisme inclusif

Pour la Journée des Nations Unies 2018, l'OMT présente son nouveau rapport mondial sur les destinations touristiques inclusives

Dans un nouveau rapport élaboré avec l'un de ses Membres affiliés, globaldit, l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) expose un modèle de destination touristique inclusive. Intitulé 'Global Report on Inclusive Tourism: Model and success stories' (Rapport mondial sur le tourisme profitant à tous : modèle et exemples de réussite), le rapport a été présenté à l'occasion de la célébration de la Journée des Nations Unies 2018 à Madrid (Espagne).

Pour proposer un modèle de destination touristique inclusive, le rapport se fonde sur la capacité que possède le tourisme d'intégrer les groupes défavorisés et de leur bénéficier. Il montre la façon dont le tourisme peut servir de vecteur du développement durable et de la réduction de la pauvreté et des inégalités, dans le contexte du Programme 2030 et des 17 objectifs de développement durable.

Le modèle de destination touristique inclusive exposé dans ce rapport mondial contribue directement à l'objectif 8 des objectifs de développement durable (travail décent et croissance économique) et à l'objectif 10 (réduction des inégalités), mais également à l'objectif 5 (égalité des sexes) et à l'objectif 17 (partenariat mondial pour le développement durable).

« Avec la mondialisation, l'interconnectivité et l'augmentation des classes moyennes, il y a toujours plus de voyageurs, la planète paraît



plus petite et l'inclusion s'impose encore plus comme une priorité » a déclaré le Secrétaire général de l'OMT, Zurab Pololikashvili, avant d'ajouter que cette publication « sera, pour la communauté du tourisme, un outil important pour permettre et favoriser l'inclusion dans les destinations. Ce sera aussi une référence utile à l'usage de tous les acteurs du tourisme en vue de l'adoption des meilleures pratiques pour un secteur plus inclusif ».

En outre, le rapport souligne la nécessité de débattre et d'examiner de nouvelles approches du tourisme inclusif afin de renforcer la durabilité du tourisme à long terme.

Différents experts d'organisations en rapport avec le tourisme et les objectifs de développement durable ont contribué au rapport : Ashoka Foundation, Conseil mondial du tourisme durable, Google, IE University, PREDIF, SDG Fund, Airbnb, Vines, Walhalla DCS et Ekin Consulting.

Le rapport contient aussi des exemples de réussite de toute une



gamme d'acteurs, au nombre desquels l'Autorité de tourisme de Gauteng, le Bureau de coordination du tourisme du Mékong, CENFOTUR, Korea Tourism Organization, VisitScotland, Chemonics et l'État de Michoacán, au Mexique.



UNE VERITABLE OEUVRE D'ART.

DACHSER Contract Logistics



Valence, L'Hemisfèric

Conseil, transport, entreposage, opérations de douane et bien d'autres choses encore par un seul prestataire : DACHSER Contract Logistics est la solution complète et intégrée qui donne à votre entreprise, dans tous ses processus, un avantage en termes de rapidité, de productivité et de pérennité.

Avec **Achamîl PME**,
démarez ou développez votre activité
en toute confiance.



Achamîl PME

Crédit d'investissement et de fonctionnement
conçu pour les TPME
en création ou en développement.



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma