Abonnement
Ne peut être vendu

RESAGRO

www.resagro.com

Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire,
de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche

N° 9 • Février 2010

Comment l'on fabrique le jus d'orange concentré

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20928 Hay Essalam C.P. -20203 - Casablanca

HQSE

L'autocontrôle des produits alimentaires

Restauration

Une oasis nommée Ryad Zitoun

Hôtellerie

Hyatt, de la suite dans les idées

Edito

L'année a démarré avec deux Journées nationales liées au secteur de l'agroalimentaire, l'une pour les viandes de volailles, l'autre pour l'œuf. Ce type de concept mériterait d'être mieux connu et de profiter davantage à l'économie du pays.
Le début de l'année a aussi été l'occasion de voir le tourisme (au sens large) mis en avant, à travers le Moroccan Travel Market, le lancement d'une programmation touristique par Mazagan, la rénovation des suites du Hyatt Regency, les préparatifs du Pullman d'El-Jadida en faveur du golf, la fraîche appartenance de Riad Fès à l'association R&C, le nouveau Fonds Renovotel... La crise est toujours là, mais chacun, du restaurateur à l'hôtelier, en passant par le métier de bouche, tente de faire de son mieux pour résister aux dégâts collatéraux. Les stations touristiques du royaume ont leur rôle à jouer.
Nous y serons attentifs.

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde, directeur de publication
• **Dominique Claudon**, responsable de rédaction
• **Souad selmi**, ingénieur rédactrice
• **Driss Tayeb**, journaliste
• **Dominique Pereda**, correspondante francophone dpereda@resagro.com - (+ 00 33) 6 98 26 84 57
• **Fanny Poun**, correspondante anglophone - (+ 00 44) 7751 819 653
• **Nabil Zridi**, directeur artistique
• **Marilyne Grellet**, directrice commerciale
• **Simon Diaz**, attaché commercial
• CTP & **Impression** - Rotaco Imprimerie - Casablanca
Tél. : 05 22 59 22 32
• Compad - Agence de communication
• Capital - 100 000 DH
• R.C. - 185273 - I.F. - 1109149
• ISSN du périodique 2028 - 0157
Date d'attribution de l'ISSN Juillet 2009
• Dépôt légal - 0008/2009
Tél. - 05 22 36 04 09 / 16 / 19 / 69
• Fax - 05 22 36 03 97
E-mail - contact@resagro.com
• Site Internet - www.resagro.com

Sommaire

Les viandes de volaille sont-elles bonnes pour la nutrition ?

p. 12

Les aliments sans gluten, qu'est-ce que c'est ?

p. 32

Retour sur la Vision 2010, avec le pdt de la FNT

p. 54

Éditorial 3

Agro'

• **Périscope** 6
• **Nutrition** 12
• **Café**
Ces cafetières de nos mères et arrière-grand-mères 16

Distribution

• **Actualités**
Rayana Saveurs, les fruits secs haut de gamme 18
• **Nouveaux produits, Maroc & monde** 20

Cahier technique

• **Formulation**
L'intérêt des enzymes en agro-industrie 22
Les enzymes coagulants en fromagerie 26
• **Produit**
Les aliments sans gluten 30
• **Process**
Le jus d'orange concentré 32
• **HQSE**
L'autocontrôle des produits alimentaires 36
• **Fiche métier**
Chef produit agroalimentaire 40
• **Équipements** 42
• **Emballage** 44

CHR

• **Actualités** 46
• **Salon**
Le Moroccan Travel Market 2010, une pierre pour l'avenir 52
• **Interview du décideur du mois**
Othman Chérif Alami, président de la Fédération du tourisme, esquisse un bilan de la Vision 2010 54
• **Hôtellerie**
Le Pullman d'El-Jadida, un hôtel au golf royal 58
• **Déco'**
La rénovation au Hyatt, de la suite dans les idées 60
• **Veille**
De la serviette de table au peignoir, des chevaliers du blanc 62
• **Restauration/gastronomie**
Ryad Zitoun, une oasis de ressourcement 64

121

C'est la moyenne d'œufs consommés par habitant et par an en 2009, contre 21 en 1970, au Maroc. Malgré cette progression, le niveau de consommation national demeure faible par rapport à celui relevé dans plusieurs États du monde arabe et parmi les pays du Sud en général.

Abattoirs de Casablanca : bientôt des salles de vente de viande et de triperie

Le complexe des abattoirs de Casablanca, mis en service, en 2002, va mieux. Aujourd'hui, la production croît lentement mais sûrement. Unluer Maroc, la société turque qui a pris la succession de l'espagnole, a ramené (en 2009) la production à plus de 25 000 tonnes, contre 22 000 en 2006.
Le complexe devrait avoir dans un avenir proche ses salles de vente de la viande et de la triperie, ce qui faisait partie des principales revendications des chevillards. Les études commanditées sont opératoires.
Le nouveau complexe, d'une superficie de près de 9 ha et dont le coût est supporté par la commune (70 MDH), a une capacité annuelle totale de 75 000 tonnes pour ce qui est de la viande bovine et ovine et 4 200 tonnes de viande chevaline, cameline, asine et porcine (dans une salle d'abattage indépendante).
Le nouveau concessionnaire estime être en mesure de dépasser le cap des 30 000 tonnes prochainement. Mais sa réussite en devenir est confrontée à deux boulets : l'abattage clandestin et la viande foraine. Il y aurait environ 6 000 tonnes de viande consommées et à l'origine non identifiée, c'est-à-dire issues de l'abattage clandestin. Depuis que les autorités ont mis en place un système de contrôle et de visites des boucheries en 2008, il a été procédé à la saisie de près de 16 000 tonnes de viandes rouges défectueuses, soit provenant de l'abattage clandestin, soit impropres à la consommation.
Or même dans l'enceinte des abattoirs, les services vétérinaires retirent des quantités importantes de viandes et écartent des bêtes de la tuerie, pour des raisons sanitaires…

Le Maroc prend part au salon Europain & Intersuc

Jean-Paul Broutin, directeur EuroPain, présentant ce salon à Casa'.

Le Maroc répondra présent au salon EuroPain & Intersuc, prévu du 6 au 10 mars prochain au parc des expositions Paris-Nord Villepinte.
En tout, ce sont près de 700 exposants et plus de 80 000 professionnels qui sont attendus à ce rendez-vous des métiers de la boulangerie, de la pâtisserie, de la glacerie, de la chocolaterie et de la confiserie. Les exposants représentent une trentaine de familles de produits. Entre autres nouvelles animations : la Coupe européenne de pizza en double et l'*International Cup* de cuisine. Au Mondial des arts sucrés, déjà existant, vont participer des équipes marocaines.
En marge du salon, les masters de boulangerie seront organisés par le groupe Lesaffre (présent au Maroc via sa filiale implantée à Fès). Sont mis en compétition 24 candidats issus de 17 pays, s'affrontant en individuel dans la catégorie dans laquelle ils sont spécialisés : pain, viennoiserie, pièce artistique… Trois lauréats seront désignés.
Quant à la Coupe du monde de la boulangerie, le Maroc y prend part pour la deuxième fois, avec la participation d'Abdellah Boulam en catégorie « Pain ». DG du Moroccan Travel Market, Kamal Rahal Essoulami se réjouit que « *différentes sélections nationales aient mis en avant le talent et savoir-faire de chefs marocains triés sur le volet pour représenter le Maroc à plusieurs coupes mondiales toutes catégories confondues : boulangerie, pâtisserie, glaces et restauration de collectivité* ».
D'ailleurs, à travers le Crémai 2011, c'est le Maroc qui accueille, dans le cadre des éliminatoires, les compétitions Afrique et Moyen-Orient de la coupe Louis-Lesaffre.
La sélection nationale marocaine de la IIIe édition de la coupe Louis-Lesaffre est organisée par Lesaffre Maroc, dans les huit « *régions* » tracées. Sont admissibles les boulangers professionnels âgés de 18 à 50 ans.

Un glacier français de renom à la conquête de l'Atlas

Le renommé glacier français Gérard Taurin entreprend de sillonner, au Maroc, la « *Route du sorbet* », du nom d'un projet de recherche gastronomique destiné à créer, à base de produits locaux, de nouvelles recettes du sorbet, sa spécialité. Planifié du 20 février au 6 mars prochains, ce voyage prend pour point de départ Tanger, pour s'achever à Marrakech (Mont-Toubkal). Il compte passer par Chefchaouen, Ifrane, Midelt, Tineghir, Tissouguine, Âït-Benhaddou, Achaoud, Aoulouz et Taliouine.
Le Maroc, est « *sa muse, sa source d'inspiration des plus précieuses* ». Aussi s'agit-il, pour M. Taurin, d'une « véritable quête du goût de l'authentique », qui permettra d'obtenir « *la quintessence du sorbet* » par la sélection de produits d'exception. Menthe, safran, gingembre, fleur d'oranger, argane, figue de Barbarie… autant d'ingrédients que le spécialiste français de la glace compte ainsi intégrer dans ses recettes réalisées à partir des neiges millénaires issues des glaciers de l'Atlas.
Traditionnellement, le sorbet est réalisé à partir de neige, de miel et fruits.
Le professionnel propose de revenir aux fondamentaux du travail de la glace, dans sa forme la plus artisanale, par une méthode de fabrication traditionnelle, « *comme en l'an 1000 avant J.-C.* »
Il livrera tout au long de son périple ses recettes, ses secrets de fabrication et ses coups de cœur. Ensuite, ses créations vont être présentées au salon EuroPain 2010.
Gérard Taurin a de multiples distinctions et titres : Meilleur ouvrier de France glacier en 2000, champion du monde glacier en 2003 ; cogérant de la société Les glaces de France, enseignant…

Gérard Taurin veut intégrer les ingrédients marocains dans les sorbets.

Cadbury cédée à Kraft Foods

Cadbury a finalement cédé à Kraft Foods, qui a relevé le montant de son projet initial de reprise à 11,9 milliards de livres.
De fortes rumeurs faisant état d'un accord entre Kraft Foods et Cadbury avaient poussé les deux groupes à confirmer des discussions en vue d'un rachat amical du britannique par l'américain. Kraft a confirmé son offre à 840 pence par action Cadbury, recommandée « *unanimement* » par le conseil de sa cible.

La bataille boursière autour de Cadbury, fleuron de l'industrie agroalimentaire britannique fondé en 1824, a été l'une des plus féroces menée ces dernières années en Grande-Bretagne... Dans un contexte de crise économique, elle a aussi déclenché un sentiment de protectionnisme assez rare outre-Manche, de nombreuses voix s'élevant contre la multiplication des OPA étrangères sur les sociétés anglaises. En mettant la main sur Cadbury, Kraft s'offre un renforcement significatif sur le marché de la confiserie.

Qualilab certifié NM/ISO

Le patron de Qualilab International, Dr Mounir Diouri, a à son actif la récente certification de son laboratoire.
A la suite de l'avis favorable de la commission d'Accréditation agroalimentaire, la direction de la Normalisation (ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles technologies) a accordé à la société casablancaise l'accréditation NM/ISO CEI 17025 : 2005. Et ce, pour réaliser les prestations d'essais dans le domaine microbiologique sur les eaux et les aliments. L'autorité compétente prévoit sa première évaluation de surveillance à Qualilab International à la fin du printemps prochain.

Un biberon autochauffant et sain

Au Danemark, le designer égyptien Karim Rashid s'est associé avec la jeune marque iiamo pour créer le premier biberon autochauffant, censé « *libérer* » les parents stressés des corvées.
Le lait maternisé versé dedans active la cartouche chauffante et environ quatre minutes plus tard, un lait à température corporelle est prêt à être servi, où que l'on se trouve.
Le choix des matières utilisées exclut le Bisphénol-A, ce matériau toxique utilisé ces 20 dernières années par de nombreux fabricants.
Karim Rashid, parfois surnommé « *le poète du plastique* », a déjà travaillé avec des marques comme Alessi, Prada et Issey Miyake. Son biberon, baptisé « *iiamo go'* », est disponible dans ses couleurs fétiches, blanc et rose, ainsi que dans deux autres duos de coloris.
Le biberon coûte 249,95 DKK (soit l'équivalent de plus de 340 dirhams) sur le site Internet de la marque.
iiamo a déjà remporté le prestigieux prix Good Design, décerné par l'Athenaeum de Chicago, musée de l'architecture et du design, ainsi qu'un prix de mérite d'*Interior Design*.

Fayrouz promeut sa nouvelle canette à Dom & Event

Un « *format inédit* » de 25 cl : c'est la nouvelle canette Fayrouz. La marque d'extraction égyptienne et basée en Suisse a promu cette nouveauté au salon de l'événementiel Dom & Event 2010, dans son propre stand. Cet espace Fayrouz entendait proposer « *une pause fraîcheur dans un ambiance lounge, l'occasion de découvrir ou de redécouvrir les saveurs fruitées de la boisson maltée* ». Jusqu'à présent, Fayrouz était disponible en bouteille d'un litre, de 24 cl et en canette de 33 cl.
Dans les secteurs agroalimentaire, CHR et métiers de bouche, Dom & Event avait également pour exposants Groupe Resto Pro (La Sqala, Bavaroise, Bodega, Resto du Port, Big Bamboo), Gapi, Traiteur Roma, Palais des ambassadeurs, Palmeraie Golf Palace, Hyatt Regency Casablanca

Nominations à la tête de Lesieur et Marjane Holding

Lesieur Cristal a enfin un P-DG, en la personne de Driss Bencheikh. Ce dernier, cependant, demeure patron de la Centrale Laitière. La filiale de l'ONA spécialisée dans les huiles de table n'avait plus de P-DG depuis le départ d'Ahmed Rahhou, aujourd'hui à la tête du CIH. Il s'agirait d'une « orientation transitoire », sous-tendue par la volonté de la SNI de réfléchir au devenir de Lesieur, en perte de vitesse et fortement concurrencée par le groupe saoudien Savola et son huile Afia, indésirables dans les rayons des GMS Marjane et Acima.
Plus largement, la décision a été prise dans le cadre d'une réorganisation au sommet de certaines filiales de l'Omnium nord-africain.
C'est ainsi que Tajeddine Guennouni, P-DG de Marjane Holding, la filiale grande distribution et artisan de la fusion entre Marjane et Acima, est remplacé par Mohamed Amrani, auparavant cadre dirigeant au sein de la Société nationale d'investissement (SNI, qui pilote le groupe ONA). Objectif de cette autre nomination : insuffler un second souffle, (re)structurer le maillon fort de croissance du groupe et huiler la chaîne de valeur de la holding.

Driss Bencheikh, nouveau P-DG de Lesieur Cristal.

Targa lance une société de négoce du safran

Le fonds d'investissement Targa a fondé dernièrement, à Taroudant, une société anonyme de négoce du safran. Cette dernière a pour objet la collecte, l'achat, la vente, la négociation, la distribution et la commercialisation du safran, tant localement qu'à l'échelle internationale.
Précisément, cela s'inscrit dans la ligne de Targa, qui se donne pour mission de financer des projets de création ou d'extension générateurs de valeur et d'intervenir notamment dans les modes de conditionnement, de transformation et de commercialisation des produits du terroir de la région Souss-Massa-Drâa.
Le fonds a été créé par le Crédit Agricole du Maroc et doté d'un capital de M MAD 30.

Koutoubia quadruplement certifiée

Tahar Bimezzagh, P-DG de Koutoubia

Koutoubia, chef de file marocain de la transformation des viandes halal, démarre l'année avec une quadruple certification, soit deux nouveaux certificats.
Après avoir obtenu en 2003 respectivement les certifications selon les normes ISO 9001 version 2000 pour la qualité et en 2006 l'ISO 22000 version 2005 pour la sécurité des denrées alimentaires en 2006, Koutoubia a obtenu leur renouvellement. Le groupe s'est adapté à la nouvelle version de l'ISO 9001 en version 2008, réaffirmant au passage « *son engagement en faveur de la santé et de la sécurité des travailleurs* » avec l'obtention de la norme BS OHSAS 18001 version 2007 et sa démarche à l'égard de l'environnement avec la norme ISO 14001 version 2004.
ÖQS Certification & Evaluation Ltd, l'une des plus grandes structures de certification, a accordé le renouvellement des certifications ISO 9001 et ISO 22000 jusqu'en 2011, pour la troisième fois consécutives. Et ce, après avoir réalisé des audits complets du groupe. Le cabinet effectuera un audit de surveillance et de contrôle chaque année.
Mise en œuvre systématiquement pour l'ensemble des sites, la stratégie de certification entend s'inscrire « *dans la cause nationale initiée par S. M. le roi Mohammed VI: la protection de l'environnement* ». L'occasion de souligner qu'« *il est aujourd'hui un devoir national pour tout opérateur et citoyen de s'inscrire dans la démarche de développement durable qui concourt à la croissance nationale et à la protection tous es citoyens et donc de nos enfants* », selon les termes du P-DG, Tahar Bimezzagh.

Nestlé reprend les activités pizzas surgelées de Kraft en Amérique du Nord

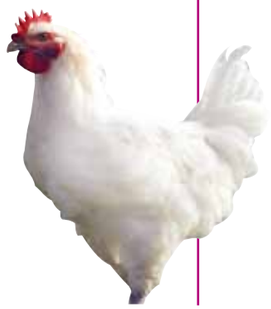
Le géant suisse de l'alimentaire Nestlé a annoncé l'acquisition, pour 3,7 milliards de dollars en numéraire, des activités pizzas surgelées aux Etats-Unis et au Canada de l'américain Kraft Foods.
Alors que Nestlé n'était jusqu'à présent que peu présent dans le segment des pizzas surgelées aux Etats-Unis, le groupe a renforcé sa présence sur ce marché, le plus important au monde avec environ 37 milliards de dollars de ventes annuelles.
Kraft Foods a réalisé l'année dernière un chiffre d'affaires estimé de 2,1 milliards dans cette branche, précise Nestlé. « *L'activité pizza surgelée renforce grandement le secteur surgelés de Nestlé en Amérique du Nord* », estime le directeur général du leader mondial de l'alimentaire, Paul Bulcke.
Cette activité doit générer un bénéfice d'exploitation de 279 millions de dollars et des synergies à hauteur de 7 % des ventes d'ici à cinq ans, selon le groupe helvétique, qui s'attend par ailleurs que ce rachat augmente le bénéfice par action dès la première année.
Le groupe de Vevey avait également indiqué qu'il n'entendait pas lancer ou participer dans une offre publique d'achat sur le confiseur britannique Cadbury.
Ces annonces interviennent alors que Nestlé a empoché le pactole de 28,1 milliards de dollars en cédant lundi à son compatriote Novartis les 52 % qu'il détenait encore dans le numéro un mondial des produits ophtalmologiques Alcon.

Air Liquide Maroc certifiée HACCP pour le dioxyde de carbone de qualité alimentaire

Chef de file mondial des gaz pour l'industrie, Air Liquide voit sa filiale marocaine certifiée HACCP pour le dioxyde de carbone de qualité alimentaire.
« *Dans le but de satisfaire ses clients et d'anticiper sur les besoins futurs du marché* », Air Liquide Maroc a mis en place un système HACCP autour d'un projet d'investissement de plus de 20 millions de dirhams en laboratoire avec des analyseurs répondant aux spécifications alimentaires les plus sévères, des stockages et une flotte mobile totalement dédiés à l'alimentaire, ainsi qu'une équipe formée à la démarche HACCP qui la contrôlera continuellement.
Le dioxyde de carbone purifié et liquéfié est nécessaire à de nombreuses applications industrielles dans l'alimentaire, telles la surgélation de produits, le transport sous température contrôlée, la carbonatation des boissons gazeuses.
Air Liquide Maroc a mis au point une multitude d'applications du dioxyde de carbone pour l'industrie alimentaire.
« *Air Liquide Maroc et Coca-Cola sont des partenaires historiques. Le dioxyde de carbone produit par Air Liquide est un intrant important dans le processus de fabrication de nos boissons gazeuses. Aujourd'hui, la mise en place d'un système HACCP démontre la volonté d'Air Liquide Maroc de nous accompagner dans notre approche qualité et sécurité* », déclare M. Boularhla, directeur industriel de Coca-Cola Maroc.

Les viandes de volailles à l'honneur

Les organisateurs de la Journée nationale des viandes de volailles ont programmé, pour la troisième semaine de février, des actions sur plusieurs jours. Objectif : sensibiliser le consommateur marocain sur les qualités vitales et intrinsèques des viandes de volailles (valeur nutritive, bienfaits des viandes de volailles, qualité des viandes de volailles, etc.)
C'est ainsi que l'Association nationale des abattoirs industriels avicoles (Anavi) prévoit la mise en place de stands de dégustation des viandes de volailles au niveau des grandes et moyennes surfaces.
Les objectifs assignés à cette deuxième Journée nationale des viandes de volailles sont également d'« *inculquer dans la culture du consommateur marocain la notoriété des viandes de volailles en tant que denrées saines, nutritives et équilibrées* », de « *dissiper les mythes, les idées fausses et les faux préjugés au sujet des viandes de volailles* », et, bien sûr, de stimuler la consommation des viandes à travers le royaume.
Le secteur y a d'ores et déjà bénéficié d'une très forte croissance de la consommation de volailles depuis la seconde moitié du siècle dernier.
Dans cette opération, l'Anavi est associée à l'APV (Association nationale des viandes de volailles).



La France veut que le thon rouge soit protégé

Le gouvernement français a confirmé être favorable à l'interdiction du commerce international de cette espèce surpêchée qu'est le thon rouge. Une décision qui déplaît aux pêcheurs.
Ces derniers ne sont pas surpris, du fait de la lutte des associations écologistes depuis plus de dix ans. Mais c'est la première fois que l'Etat français rend, au sein d'une discussion européenne, un avis contraire à celui de ce secteur ! Le ministre de l'Ecologie, Jean-Louis Borloo, évoque le risque d'extinction de l'espèce.
De fait, en se prononçant pour l'inscription du thon rouge à l'annexe 1 de la Convention internationale sur les espèces sauvages, comme le réclame la principauté de Monaco, la France permet de basculer le jeu diplomatique international en faveur des défenseurs de l'espèce menacée et se range implicitement du côté de ceux qui dénonce l'incapacité de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique à faire respecter ses autorisations de captures. Depuis des années, les quotas de pêche qu'elle fixe sont supérieurs aux recommandations scientifiques et non respectés. En conséquence, le stock de thons rouges en Méditerranée a baissé de 75 %, notamment depuis l'apparition dans les années 1980 d'une pêche industrielle avec des thoniers senneurs, équipés comme des navires de guerre pour fournir des thons, peu importe leur taille, aux fermes d'engraissement qui approvisionnent le marché japonais. « *Il existe une régulation internationale par quotas, qui ne fonctionne pas bien, donc nous faisons appel aux outils qui permettent d'agir sur le commerce* », a expliqué Jean-Louis Borloo, sachant que jamais une espèce commerciale de poisson n'a encore bénéficié d'une telle protection.
Grâce à la position française, l'Union européenne, sauf crispation de l'Espagne, devrait donc défendre l'interdiction du commerce en mars prochain. Mais le Japon est prêt à déployer les grands moyens pour s'y opposer.

Aspects sanitaires et nutritionnels des viandes de volailles produites au Maroc

Les viandes de volaille jouissent d'une bonne qualité nutritionnelle, diététique, économiques, sont commodes, faciles à cuisiner, et conviennent à toutes les catégories d'âge. Elles font partie des viandes maigres et qui se préparent avec peu de matières grasses ou sans gras du tout.

Dr Omar El Amrani El Mrini, vétérinaire conseil de la Fisa

De nos jours, les consommateurs marocains sont de plus en plus soucieux de leur alimentation. Ils ont développé de nouvelles exigences et des centres d'intérêt se rattachant particulièrement aux critères de fraîcheur, de salubrité, d'apport nutritif appréciable, de faible teneur en matières grasses, de facilité de préparation et de meilleur rapport qualité/prix.

Les viandes de volailles viennent ainsi répondre aux attentes des consommateurs marocains et s'allient avantageusement aux qualités susmentionnées.

Nous entendons bien évidement par viandes de volailles les viandes du poulet de chair et de la dinde. Ces derniers sont élevés dans des fermes conformes aux dispositions de la loi 49-99 relative à « ***la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles*** ». Le poulet de chair et la dinde reçoivent un aliment composé équilibré constitués de matières végétales nobles naturelles essentiellement de grains (maïs, orge, par exemple), de sous-produits de la trituration des graines oléagineuses (tourteaux de soja, de tournesol, notamment) et de petites quantités de vitamines, de minéraux et d'oligoéléments pour prévenir les carences nutritionnelles. Toutefois, il est nécessaire de préciser qu'aucune hormone n'est utilisée dans l'alimentation des volailles. à l'encontre de ce que l'on pense, la croissance rapide des volailles n'est autre que le fruit d'une sélection génétique de souches de volailles en faveur d'un gain de poids quotidien plus important dans des conditions d'élevage contrôlées.

Au moment où l'OMS et la FAO recommandent, en matière d'alimentation équilibrée, d'apporter quotidiennement un minimum de 25 à 30g de protéines d'origine animale, l'analyse de la ration alimentaire moyenne au Maroc montre que les apports de protéines d'origines animales sont seulement de 18 g/habitant/jour réparties entre 2g d'œuf, 3g de poisson, 4 g de lait, 4,5 g de viandes de volailles et 4,5g de viandes rouges. Ceci dégage un déficit en protéines d'origine animale chez le consommateur marocain de 7 à 12 g/habitant/jour.

D'un autre côté, les prix moyens du marché des différentes sources de protéines animales montrent un avantage net des ovoproduits et viandes de volailles. En effet, partant du fait que l'œuf à 0,80 dirhams l'unité contient 7g de protéines de haute valeur biologique, le kilogramme de filet de poulet et la dinde à 50 dirhams contient 220 g de protéines, le kilogramme de filet de poisson blanc tel la sole ou le merlan les plus répandus sur le marché marocain à 60 dirhams contiennent 170g de protéines ; le kilogramme de filet de viande de bœuf ou d'agneau à 90 dirhams contiennent 230g de protéines ; et, enfin, le litre de lait entier à 5 dirhams contient 34 g de protéines, l'analyse du rapport prix/teneur en protéines montre que les prix de protéines d'origine œufs (0,11 DH/g de protéines) suivi du lait (0,14 DH/g de protéines), des viandes de volailles (0,23 dirhams/g de protéines) l'emportent loin devant le poisson (0,35 DH/g de protéines) ou encore les viandes rouges (0,40 DH/g de protéines).

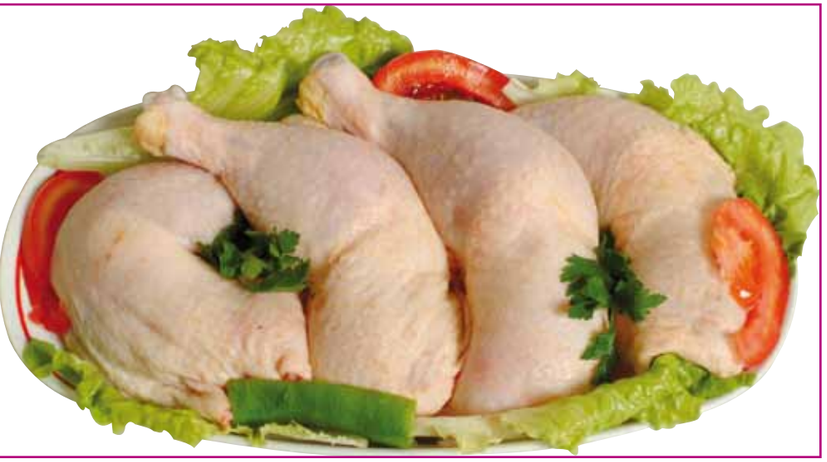
Mais qu'en est -t'il alors de la qualité nutritionnelle des viandes de volailles et de leurs protéines ?

En générale, les viandes de volailles constituent une source de protéines, de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments parmi les moins chers qui existent sur le marché (voir tableau 1).

Les viandes de volailles sont considérées par les spécialistes de la nutrition comme étant les viandes les plus maigres comparées aux viandes de bœuf ou d'agneau et représentent alors les viandes santé par excellence. Elles arrivent en tête des viandes maigres avec seulement 1,5 g de gras saturé par portion de 100 g des viandes de volailles cuites, sans la peau. Leur faible teneur calorique, associée à leur grande richesse en protéines, offrant des propriétés de satiété, font d'eux un excellent allié dans les régimes minceur.

Sur le plan des protéines, les viandes de volailles sont riches en protéines de bonne valeur bio disponibles à 95 %. D'ailleurs, elles contiennent tous les acides aminés essentiels dont l'organisme est incapable d'assurer la fabrication et doivent absolument provenir quotidiennement de la ration alimentaire. Ces protéines correspondent parfaitement au type d'alimentation que requièrent les sujets en pleine croissance, les enfants, les adolescents, les femmes enceintes et les femmes allaitantes. Il s'agit notamment de la lysine et de la méthionine – présentes en quantité restreinte dans de très nombreux aliments –, de l'arginine, de la phénylalanine et de la cystine.

Côté lipides, il faut noter qu'une cuisse de poulet rôtie de 100 g contient en moyenne 6,9g de matières grasses, bio disponibles



à 93 %. Cette matière grasse est constituée majoritairement à 60,5 % d'acides gras mono-insaturés (Agmi) et poly-insaturés (Agpi), particulièrement représentés par l'acide oléique (oméga 9) à 37%, l'acide linoléique (oméga 6) et l'acide alphalinoléique (oméga 3) à 23,5 %. Ces acides gras insaturés (AGI) interviennent dans de nombreuses fonctions physiologiques primordiales dans l'organisme et contribuent positivement à l'équilibre de la lipidémie en favorisant l'hypotriglycéridémie et l'hypocholestérolémie. En contrepartie, les acides gras saturés (AGS) ne constituent pas plus de 27,5 % ; et les viandes blanches ne contiennent pas d'acides gras trans saturés ou hydrogénés nuisibles à la santé et prédisposant à l'athérosclérose, à l'hypertriglycéridémie et à l'hypercholestérolémie. Il est à noter aussi que les viandes de volailles sont faibles en cholestérol. Il ressort ainsi de l'analyse comparée de la composition lipidique des viandes de volailles qu'elles jouissent d'un profil parfaitement conforme avec les recommandations d'une alimentation équilibrée (tableau 2). Leur faible teneur en lipides, particulièrement en AGS et AG trans saturés, fait d'eux un aliment très adapté aux régimes minceurs et régime hypolipémiant, hypocholestérolémiant et athéroscléroses.

En ce qui concerne les vitamines, les viandes de volailles sont une source appréciable de vitamines essentielles pour le développement de l'organisme. Elles peuvent apporter une fraction importante de la ration journalière recommandée. Il s'agit notamment de la vitamine A, ayant un rôle important au niveau de la protection de la peau, des épithéliums et de la vision crépusculaire, de la vitamine E et C qui jouent un rôle d'antioxydants majeurs s'opposant aux actions néfastes des radicaux libres sur les cellules de l'organisme, d'où leur rôle antivieillissement, anticancéreux, favorisant l'entretien des tissus, accélérant la cicatrisation, augmentant la résistance aux infections, et enfin les vitamines du groupe B (B1, B2, B6 et B12) ayant un rôle biologique au sein de l'organisme (activation cellulaire d'enzymes impliquées dans des réactions biochimiques multiples participant au processus de respiration, à la fabrication de l'hémoglobine, d'énergie et au métabolisme de certains acides gras).

Les viandes de volailles sont aussi une excellente source de minéraux et d'oligoéléments essentiels pour maintenir le corps humain en bonne santé, parmi lesquels : le fer, ayant un rôle dans les échanges sanguins ; le phosphore, rentrant dans les structures cellulaires et osseuses ; le magnésium, essentiel à la prévention des troubles de contraction neuromusculaires et de comportement lors des stress ; le sélénium, bénéfique aux muscles avec des propriétés antioxydantes ; et, enfin ; le zinc, essentiel à l'activation des hormones de croissance et des gonades sexuelles et à la régénération des phanères et des tissus lors des processus de cicatrisation des plaies.

On conclut de ce qui précède que les viandes de volaille jouissent d'une bonne qualité nutritionnelle, diététique, économiques, sont commodes, faciles à cuisiner, et conviennent à toutes les catégories d'âge. Ils sont aussi délicieux en toutes circonstances. Ce sont là de bonnes raisons de les consommer encore et encore. D'ailleurs, l'OMS recommande de consommer entre 100 et 300 g de viandes et substituts chaque jour en fonction des besoins spécifiques de chaque individu. Les choix doivent s'orienter de préférence vers des viandes maigres et préparées avec peu de matières grasses ou sans gras du tout – en premier choix : les viandes de volailles et de poissons.

Tableau 1 : Composition moyenne comparée des valeurs nutritives pour une portion de 100 g de viandes:

	VIANDE BLANCHE DE VOLAILLES		*VIANDE BRUNE DE VOLAILLES*		*VIANDE DE BOEUF*	*VIANDE D'AGNEAU*	*FILET DE POISSON BLANC*
	Poulet	*Dinde*	*Poulet*	*Dinde*			
Energie (en Kcal)	*114*	*114*	*125*	*123*	*232*	*182*	*82*
Protéine (en g)	*23,2*	*23,4*	*20,1*	*20*	*23*	*20*	*17*
Matière grasse totale (en g)	*1,65*	*1,57*	*4,31*	*4,11*	*15*	*10*	*1.5*
Cholestérol (en mg)	*54*	*55*	*70*	*82*	*65*	*80*	*60*
Gras saturés (en g)	*0,44*	*0,5*	*1,10*	*1,38*	*6,4*	*4,2*	*0*
Gras mono et poly-insaturés (en g)	*1,21*	*1,07*	*3,21*	*3,27*	*7,8*	*5*	*1.5*

[Source: Santé Canada, révision février 1996]

Tableau 2 : Composition comparée en matières grasses totales, saturées, mono-insaturées (Oméga 9), polyinsaturées (Oméga 6 et 3) de viandes cuites (pour 100 g de viande cuite)

DESIGNATION	*GRAISSES TOTALES*	*GRAISSES SATUREES*	*GRAISSES MONO-INSATUREES*	*GRAISSES POLY-INSATUREES*
Cuisse de poulet rôtie	*6,9 g*	*27,5 %*	*37 %*	*23,5 %*
Poitrine de poulet rôtie	*2,1 g*	*27,5 %*	*34 %*	*21 %*
Côte de bœuf, faux-filet, parée et grillé	*8,4 g*	*36,4 %*	*45 %*	*7,2 %*
Côtelette d'agneau parée et grillée	*8,2 g*	*40,5 %*	*42,3 %*	*2,8 %*

[Source : Fichier canadien sur les éléments nutritifs, 1998]

Ces cafetières de nos mères et arrière-grand-mères

Avant la démocratisation des machines à café perfectionnées (à capsule, à dosette…) à travers le monde, il a existé bien des méthodes de préparation du café. Retour sur des façons de faire pas si vieilles, voire indémodables.

Avant de préparer son noir nectar suivant les méthodes traditionnelles ou semi-traditionnelles, il était important de connaître quelques préceptes de base.

La mouture

Pour obtenir un arôme optimal, dans les méthodes traditionnelles ou semi-traditionnelles, il est préférable de moudre le café juste avant son utilisation. Les arômes volatils sont ainsi préservés et le café n'en sera que meilleur. Un café moulu trop tôt s'oxyde et perd son caractère tout en prenant de l'amertume. Le degré de mouture est également à prendre en considération. On ne moud pas de la même manière un café dit « turc » et un café filtre. Certains moulins électriques permettent de choisir le degré de mouture désiré.

La « cafetière turque »	*Dans une cafetière arabe (ibrik), ou tout autre pot* allant sur le feu, l'on verse deux cuillères à soupe de café mouture extrafine, deux de sucre, et deux tasses à moka d'eau froide. L'on porte à ébullition puis l'on retire du feu. Le café repose durant deux minutes. L'opération est renouvelée deux fois.* *Au moment de servir, l'on verse une goutte d'eau froide dans l'ibrik afin de permettre à une partie du marc de se déposer au fond du pot. Le reste va tomber au fond de la tasse. L'on verse peu de café à la fois dans les tasses, afin de bien répartir l'écume.* *Il est demandé aux hôtes comment ils désirent leur café, car il est impossible d'ajouter du sucre une fois le café prêt.* *Dans les pays du Levant, cette méthode ancestrale ne se démode pas. En Grèce, il existe les variantes Varis glydis (fort et bien sucré), Metrios (mi-fort, peu sucré), Sketos (sans sucre), Glykis vrastos (bien sucré et bouilli).* ** La forme de l'ibrik est étudiée: le col plus étroit que le fond permet de faire bouillir le café très rapidement.*
La cafetière filtre	*Il s'agit du système Melitta (du nom de son inventrice, l'allemande Meilitta Benz). Dans un filtre en papier, l'on verse le café en poudre (on compte une bonne cuillerée par tasse), puis l'on verse peu à peu de l'eau frémissante sur la poudre. L'eau se charge des arômes du café et coule dans le pot situé en dessous du porte-filtre.* *Outre le porte filtre en porcelaine ou en plastique, des machines électriques automatisent le procédé mais utilisent exactement la même méthode : l'eau bouillante est versée peu à peu sur la poudre.* *En aspergeant la mouture d'eau froide avant de verser l'eau chaude, le café est censé gagner en arôme.*
La cafetière à piston *(brevetée par Melior)*	*L'on verse la poudre dans le pot (environ 10 grammes par tasse) puis l'on la remplit d'eau frémissante. Après avoir mélangé brièvement avec une cuillère, placez le couvercle à piston sur le pot et laissez « tirer » deux minutes. L'on abaisse doucement le piston, et la plaque filtrante piège le marc au fond du pot. Le café peut alors être versé dans les tasses. En laissant plus ou moins longtemps la poudre en contact avec l'eau, l'on peut aisément doser la force du café.* *La cafetière à piston est utilisable partout. C'était la méthode de préparation préférée des dégustateurs professionnels.*
La cafetière à pression *(ou cafetière italienne)*	*L'on remplit la partie basse d'eau. L'on verse la poudre de café dans le porte-filtre. On l'introduit dans la cafetière et on visse la partie haute sur la cafetière.* *L'on place la cafetière sur le feu. Lorsque l'eau atteint le point d'ébullition, elle est projetée, traversant la mouture, dans la partie haute de la cafetière. Le café ainsi préparé est assez fort et corsé.* *Des modèles de cafetière similaire (cafetière napolitaine) doivent être retournées avant de verser le café.*
La cafetière Cona *(ou cafetière à dépression ou vacuum)*	*Ce genre de cafetière prépare le café de façon spectaculaire, grâce à la pression d'air. On remplit le verre inférieur d'eau. L'on ajoute le café dans le verre supérieur. L'on pose la cafetière sur le brûleur à alcool. L'air est chauffé et, sous l'effet de la pression, l'eau remonte dans le verre supérieur. L'on mélangez un peu la mouture avec une cuillère et l'on éteint le brûleur.* *L'eau redescend peu à peu dans le verre inférieur, via la tige de verre munie d'un filtre. Pour cette cafetière, il faut une mouture moyenne.* *C'est dans ce modèle que le café exprimait toute sa plénitude, selon nombre de connaisseurs. Mais cette cafetière a l'inconvénient de consommer beaucoup de café et d'avoir une filtration assez longue.*

Tableau - Les anciennes méthodes de préparation du café

L'eau

La qualité de l'eau tient, bien entendu, un rôle primordial dans la préparation du café. Une eau trop calcaire, trop chlorée ou ayant un mauvais goût, ne donnera jamais un excellent café.
De plus, excepté pour le café turc, l'eau ne doit jamais bouillir. Sa température doit avoisiner les 95°: c'est le moment précédant l'ébullition, lorsque de petites bulles commencent à apparaître.

La conservation

Idéalement, il faut acheter son café en petites quantités et le conserver dans une boîte opaque, au réfrigérateur. Si vous avez acheté une grosse quantité de café, ne pas hésitez pas à le congeler. La méthode n'est pas très orthodoxe, mais cela assure une meilleure conservation des arômes subtils du café.

Café bouillu, café foutu

Exception faite pour le café dit « turc » (proche-oriental, en vérité), l'adage « ***Café bouillu, café foutu*** » est exact. Même en prenant un luxe de précaution, un café réchauffé n'aura jamais le bon goût d'un café frais. En le réchauffant, le café deviendra amer, voire imbuvable.

Exposant Marocotel

Rayana Saveurs

Les produits du terroir, une affaire croustillante

Les fruits secs et autres douceurs issues du terroir ont désormais leur marque haut de gamme et locale. C'est Rayana Saveurs, dont la première boutique a ouvert dernièrement, au centre-ville de Casablanca. *D. C.*

Au milieu d'un décor luxueux et chaleureux aux tons ocre et or, des vendeuses-conseillères sont à la disposition d'une clientèle prête à payer la qualité et l'authenticité. Pistaches, amandes américaines au fromage, maïs au fromage, noix de cajou brésiliennes salées… voilà pour le côté croustillant. S'y ajoute toute une série de fruits, telles les dattes de taille généreuse.

Partant du constat que le secteur des fruits secs est dominé par l'informel et pose de nombreux problèmes d'hygiène et de qualité, « *il était évident qu'une niche devait être développée*», constate, avec son sourire malicieux, le P-DG de cette franchise toute

fraîche, Hamad Kassal. Et ce patron-économiste d'ajouter : « *Nous comptons véhiculer la notion de naturel à travrs des gammes de produits à forte valeur ajoutée, forts de leur appellation d'origine, conservant leur valeur nutritionnelle et garantissant au*

Photos Rayana Saveurs

consommateur une traçabilité de chaque produit du terroir ». Cela concerne en particulier l'huile d'argane, l'eau de fleur d'oranger, les cafés et les graines non torréfiées…

Cette préoccupation de sécurité sanitaire des aliments se traduit de plusieurs façons : absence d'additifs, procédure de passage de tests qualité, présentation dans des tiroirs chauffants, etc. A titre d'exemple, l'huile d'olive vendue par l'enseigne a un taux d'acidité de 0,79 %, sachant que le seuil imposé aux Etats-Unis est fixé à 0,80 % et que le talon d'Achille de l'huile nationale est justement son acidité trop élevée.

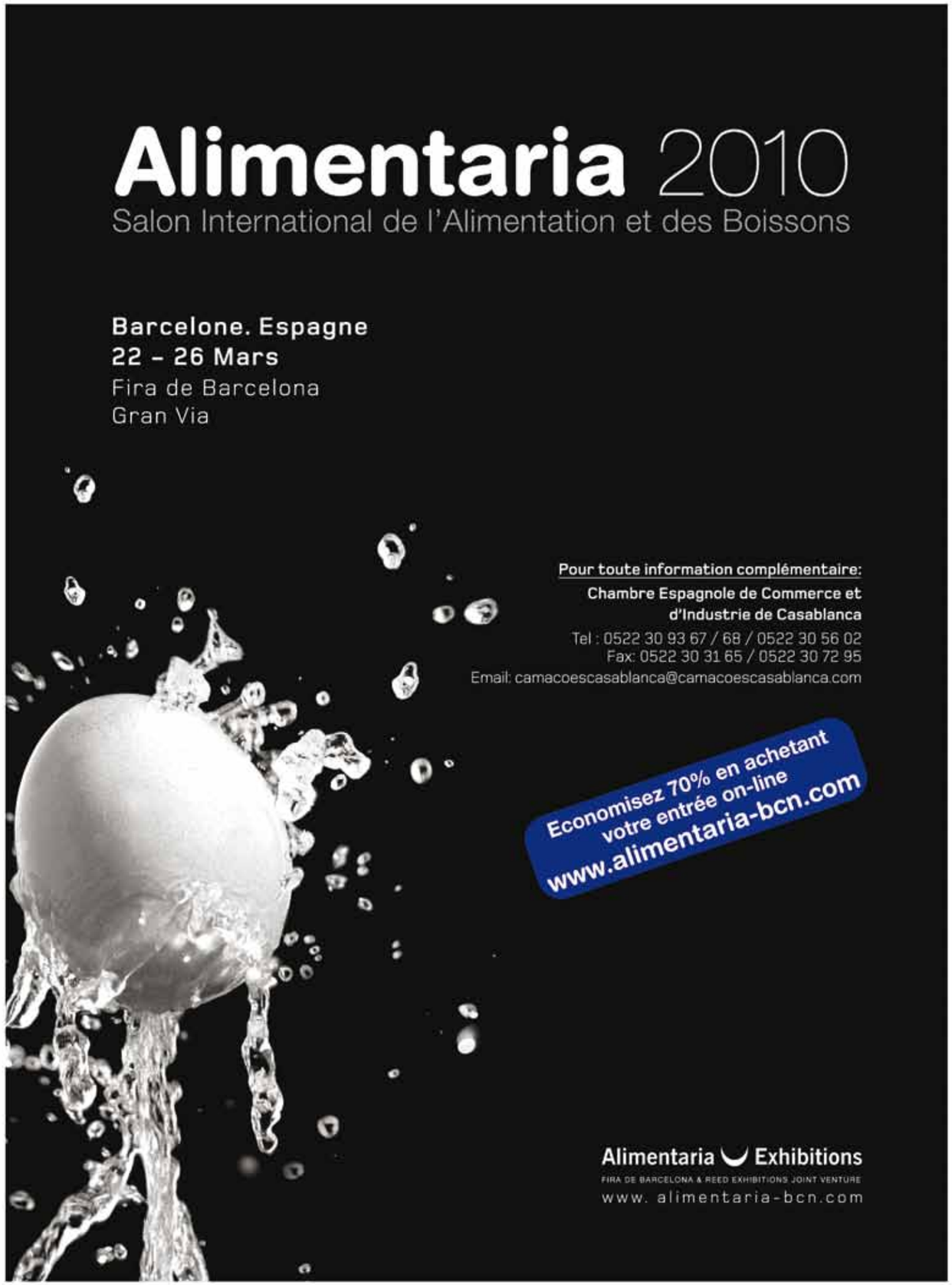
Pour dénicher les produits les plus adaptés à ces critères d'exigence, l'enseigne n'hésite pas à s'approvisionner sur d'autres continents : Amériques, Asie, Europe. Cependant, les produits sont à 70% des produits marocains, provenant principalement de coopératives.

Un effort est également consenti pour l'emballage, habituellement négligé dans le domaine des produits du terroir. Chez Rayana Saveurs, certains produits ont emballés avec une touche nettement orientale ; un clin d'œil au côté « libanophile » de M. Kassal. Par ailleurs, ce dernier met en pratique ses idées ambitieuses en s'inspirant de la notion de développement durable. Le *packaging* fait en effet appel à des matières biodégradables.

L'affaire promet, sur un marché mûr: « *l'agroalimentaire et les métiers de bouche, au Maroc, se mettent de plus en plus au haut de gamme* », observe l'entrepreneur.

L'investissement de départ est de six millions de dirhams et devrait générer un chiffre d'affaires de sept millions en 2010. L'enseigne prévoit d'ailleurs d'étendre son réseau à 10 autres magasins dans les 5 ans à venir.

Hamad Kassal, patron de la marque-franchise Rayana Saveurs.



Chocolat Lee

Gamme de chocolat fourré, à base de cacao (70 %), en 46 variétés, chaque paquet comprenant de 46 à 90 pièces.
Fabricant : Lee chocolate
Distributeur : Dar Lfakia
Variétés : éclats de noisettes, caramel, etc.
Poids net : 1 kg
Prix de vente : 480 DH

Spaghetti Pantera

Pâtes spaghetti
Distributeur : Asmar Invest Company
Composition : blé dur
Poids nets : 250 g ; 500 g
Prix de vente : 9,5 DH (500g) ; 5,2DH (250 g)

Cœur de lait

Nouvelle recette du fromage fondu en triangles, en 8 et 16 portions
Fabricant : Fromagerie des Doukkala
Composition : fromages, matière grasse laitière, poudre de lait écrémé, protéines de lait, sels de fonte (E331, E330, E339, E452, E450), sel, eau
Poids net : 120g
Prix de vente : 9,30 DH (pour 8 portions)

Crevettes Imkli

Crevettes entières cuites congelées ; 30 à 40 pièces par boîte
Distributeur : Imkli
Composition : crevettes entières cuites congelées (penaeus vannamei), sel, sucre
Poids net : 500g
Prix de vente (conseillé): 95 DH

Danette Crème Noisette

Crème dessert noisette, à recette et à emballage nouveaux
Fabricant : Centrale laitière
Composition : crème fraîche, sucre, poudre de lait écrémé, lactose, amidon de mais, colorant naturel, arôme, carraghénanes
Poids net : 90g
Prix de vente (promotionnel) : 2,20 DH

Garnitures Imkli

Garnitures surgelées composées de fruits de mer
Distributeur : Imkli
Composition / pastilla : anneaux de calamar 20 % ; crevettes décortiquées cuites 30 % ; morceaux de blanc de calamar giga 20 % ; cubes de poisson blanc 30 % ; E450 ; E330
Composition / paëlla : crevettes entières cuites 60/80 20 % ; anneaux de calamar 20 % ; moules décortiquées 180/250 20% ; blanc de calamar giga 20 % ; cubes de poisson blanc 20 % ; E223 ; E450
Variétés : pastilla ; paëlla
Poids net : 500 g
Prix de vente (conseillé): 65 DH

Margarine Vital

Margarine 100 % végétale à saveur et emballage nouveaux ; enrichie en vitamines ; en format ovale et rond
Fabricant : Margafrique
Composition : corps gras végétal, eau, sucre, poudre de lait, sel, mono- et diglycérides, lécithine, amidon, sorbate de potassium, acide citrique, arôme, bêta carotène, vitamines A-D-E
Poids nets : 250g ; 500g
Prix de vente : 7 DH (250g)

France

Mon yaourt maison Alsa

Ferments lactiques pour préparer le yaourt à la yaourtière, présentés dans un pack de 4 sachets et permettant de donner 32 yaourts
Fabricant : Groupe Unilever
Variétés : Ferme ; Onctueux ; Bifidus
Prix de vente : 2,75 €

Suède

Cloetta Good

Gamme de barres de chocolat fabriquées à partir des ingrédients certifiés FairTrade (commerce équitable)
Fabricant : Cloetta
Variétés : chocolat au lait ; menthe ; noisettes ; noix de cajou, canneberges

France

Levure boulangère Action Express

Levure de boulangerie permettant de faire lever ses pâtes 2 à 3 fois plus vite, pour pains, brioches, pizzas ou fougasses faits maison, et s'utilisant avec ou sans machine à pain
Fabricant : Groupe Unilever
Poids net : 5,5 g x 12 sachets
Prix de vente : 2,29 €

L'intérêt des enzymes en agro-industrie

Les enzymes trouvent de plus en plus d'application en technologie alimentaire. Elles améliorent les propriétés fonctionnelles des aliments (texture, consistance, flaveur, digestibilité, coagulation...) Elles entrent dans les procédés de transformation du fromage, du pain, du biscuit, du jus de fruits, etc.

S. S.

En industrie agroalimentaire, la panification, la biscuiterie, l'industrie laitière et fromagère, la glucoserie et la sucrerie, l'industrie des boissons, l'attendrissement des viandes sont les principales applications industrielles des enzymes.

Panification, biscuiterie

Les enzymes sont employées en tant qu'auxiliaires technologiques, principalemnt pour deux finalités : corriger les déficiences de la matière première (graines et farines) ; adapter les propriétés de la pâte aux contraintes de pétrissage moderne ou aux caractéristiques technologiques ou organoleptiques.

Ainsi, les α-amylases fongiques améliorent le pouvoir fermentaire de la farine. Les protéases fongiques et de papaïne hydrolysent les protéines du gluten. Cela diminue le temps de pétrissage de 0 % et augmente le volume de la mie.

Les lipoxygénases exercent trois effets : elles améliorent la tenue de la pâte ; blanchissent le pain ; confèrent au pain sa flaveur.

Ces lipoxygénases sont incorporées sous forme de farine de soja déshuilée ou de farine de fève.

Glucoserie et sucrerie

Glucoserie

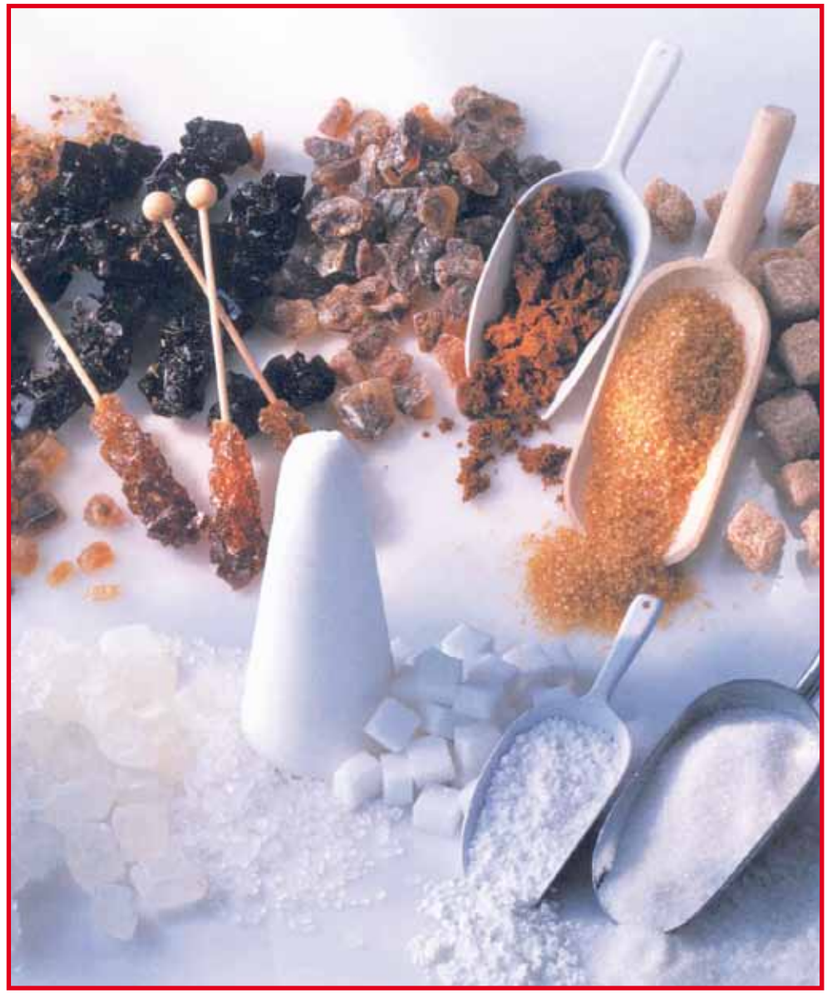
La production des sucres et sirops alimentaires fait appel à l'outil enzymatique pour faciliter la cristallisation du saccharose. Les enzymes les plus répandues dans la transformation de l'amidon en sucres sont les α-amylases, l'amyloglucosidase et le glucose isomérase. Elles sont utilisées pour la fabrication des sirops de glucose et de fructose.

Les α-amylases fongiques et les β-amylases de soja sont aussi utilisées pour transformer l'amidon en sirops à haute teneur en maltose.

Sucrerie

L'extraction et le raffinage du saccharose à partir de la canne à sucre ou betterave sont améliorés par l'ajout d'enzymes. Les α-amylases bactériennes et les dextranases fongiques hydrolysent les contaminants (amidon, dextrane) en vue de les éliminer. L'invertase est une enzyme qui permet de produire du sucre inverti. En industrie, les deux types de sirop qui sont élaborés à partir de sucre inverti sont l'interverti moyen – 50 % de saccharose – et l'interverti total – 50 % de fructose et 50 % de glucose.

L'inverti total sert de substrat pour la fabrication industrielle de fructose, de sorbitol et de mannitol.



Industrie laitière

L'industrie fromagère utilise deux

Une enzyme qui blanchit

La société néerlandaise DSM (Dutch State Mines) vient de mettre au point une peroxidase d'origine fongique, baptisée MaxiBright. Cette dernière permet de blanchir le lactosérum coloré, coproduit récupéré en fromagerie et utilisé dans l'industrie des boissons, la boulangerie, les crèmes glacées, etc.

La coloration orangée, désagréable à la vision et difficilement acceptée, est engendrée par l'ajout des caroténoïdes lors de la préparation des fromages de couleur orangée.

L'enzyme MaxiBright hydrolyse ainsi les molécules responsables de la coloration du lactosérum et préserve l'intégrité protéique du lactosérum en évitant les mauvais goûts.

Ce produit a été présenté au dernier salon international des ingrédients alimentaires FIE à Francfort.

types d'enzymes : les enzymes de coagulation et celles d'affinage.
Traditionnellement, la présure (extrait de caillette de veau nourri au lait) est la plus utilisée. Elle comprend deux enzymes : la chymosine et la pepsine.
Les enzymes exogènes – protéases, lipases, décarboxylases – accélère le processus d'affinage du caillé.
Les enzymes sont utilisées aussi pour traiter, protéger le lait et valoriser les sous-produits.
Les lysozymes sont employées pour entraver la formation de l'acide butyrique (générée par des bactéries ***Clostridium tyrobutyricum***) .Ce dernier engendre des troubles qui altèrent la qualité du fromage.
Les α-galactosidases servent à hydrolyser le lactose du lait et les produits dérivés. Les produits à lactose hydrolysé présentent un intérêt pour les personnes alactasiques ou déficientes en lactase .En outre, ces produits accélèrent la transformation des produits laitiers en augmentant le pouvoir fermentaire.

Industrie des boissons

Les enzymes sont impliquées dans les procédés industriels d'élaboration des boissons (jus de fruits, boissons alcoolisées). Les enzymes employées sont essentiellement des hydrolases.

Jus de fruits et légumes

Certains jus de fruits (pomme, raisin) présentant un trouble ont besoin d'être clarifiés. La clarification fait appel à l'action des enzymes. Ces derniers hydrolysent la pectine, qui entraîne la gélification.
Les enzymes pectinolytiques améliorent le rendement de l'extraction et facilite le pressurage (cas des jus de baies : cassis, framboise, fraises).

Distillerie

La production d'alcool par fermentation de l'amidon requiert l'emploi des enzymes (α-amylases de

Bacillus licheniformis) et (amyloglucosidases d'***Aspergillus niger***) qui liquéfient et saccharifient l'amidon.

Œnologie (brasserie et vinification)

Les enzymes sont utilisées pour accélérer et améliorer la clarification, l'extraction de la couleur et l'expression aromatique des vins.
Elles interviennent lors du pressurage, de la macération, de la clarification, de la filtration et de l'élevage.
Elles agissent aussi lors du brassage. L'amidon du malt est hydrolysé en sucres fermentescibles par les enzymes du grain.
Parmi les enzymes utilisées, l'on trouve les pectinases, les cellulases, les glucosidases, les glucanases.

Attendrissement des viandes

L'attendrissage artificiel est appliquée notamment pour la viande bovine, du fait que les autres viandes (volaille, agneau…) sont suffisamment tendres.
Ce processus met en jeu des enzymes exogènes comme la papaïne (EC 3.4.22.2), la ficine (EC 3.4.22.3) ou les collagénases (EC 3.4.24.3).
Le choix de l'enzyme ou mélange dépend du but recherché. Ainsi, ce traitement permet l'attendrissage de muscles plus ou moins riches en collagène ; l'amélioration de morceaux pour steak ou bouillis ; l'uniformisation de la tendreté de viandes à griller.

Aliments à base de produits de la mer

Des variétés asiatiques comme les sauces et pâtes de poisson (Patis, Nuoc-Mam, Nam-Pla) ou encore les anchois et harengs fermentés européens (Gaffelbitar, Tidbits, Surstrømming, Rakefisk) sont des produits élaborés par le bais de transformations enzymatiques.
Ces enzymes contribuent à la maturation de la matière première et à l'obtention du produit final.

Provenance et propriétés

Les enzymes sont des catalyseurs de nature protéique. En agroalimentaire, les enzymes ajoutés sont scindés en deux catégories : endogènes et exogènes.
Les enzymes qui sont ajoutées sont utilisées soit en tant qu'additifs (fonctionnels dans le produit fini), soit en tant qu'auxiliaire technologique (elles sont détruites au cours de la cuisson ; exemple : enzyme de panification).
Les préparations enzymatiques commerciales sont élaborées par fermentation contrôlée de microorganismes bénéfiques généralement à partir des bactéries, de moisissures comme Aspergillus, Saccharomyces cerevisiae. Elles peuvent aussi être d'origine animale et végétale.
Les enzymes doivent satisfaire à des critères de pureté chimiques, biologiques et bactériologiques. Certaines substances peuvent y être incorporées (conservateurs, diluants, dispersants, supports inertes).
Les préparations enzymatiques sont soit sous forme soluble, soit sous forme immobilisée sur support inerte.

PRINCIPALE ENZYME ACTIVE	*APPLICATIONS*
Alpha-acétolactate décarboxylase	*Bière*
Alpha-amylase	*Boulangerie-pâtisserie, bière, distillation, amidon*
Catalase	*Mayonnaise*
Chymosine	*Fromage*
Bêtaglucanase	*Bière*
Alphaglucanotransférase	*Amidon*
Glucose-isomérase	*Boulangerie-pâtisserie, mayonnaise aux œufs*
Hémicellusase	*Boulangerie-pâtisserie*
Lipase	*Matières grasses, huiles*
Amylase maltogène	*Boulangerie-pâtisserie, amidon*
Présure microbienne	*Produits laitiers*
Phytase	*Amidon*
Protéase	*Boulangerie-pâtisserie, bière, produits laitiers, distillation, poisson, viande, amidon, légumes*
Pullulanase	*Bière, amidon*
Xylanase	*Boulangerie-pâtisserie, amidon*

Source : Association of Manufacturers of Fermentation Enzyme Products

Tableau - Enzymes élaborées par génie génétique

Les enzymes coagulants en fromagerie

Depuis des siècles, la présure animale fait figure de coagulant de référence. D'autres agents coagulants sont extraits de microorganismes. Les caractéristiques de ces enzymes leur permettent de se substituer à la présure animale pour la fabrication des fromages.

En collaboration avec Fromital

Les agents coagulants sont des enzymes protéolytiques. En fabrication fromagère, elles ont but de faire coaguler le lait. Elles agissent ensuite au cours de l'affinage, en influençant la texture et l'aromatisation des fromages.

Différents coagulants sont disponibles sur le marché. À côté de la présure animale se trouvent des enzymes microbiennes, obtenues par la fermentation d'un microorganisme.

Chaque coagulant possède ses caractéristiques propres de sensibilité au pH, à la température, aux ions calcium. Si certains peuvent techniquement être utilisés sur tout type de fromage, d'autres sont plus spécialement réservés à certains types de fabrications. La législation réglemente l'usage des enzymes coagulantes.

Si les coagulants commerciaux sont tous aptes à la production de fromages de grande qualité, leurs propriétés technologiques diffèrent. Le fromager devra choisir l'enzyme la mieux adaptée à son procédé de fabrication, sans oublier les impératifs économiques.

De nombreux substituts ont été proposés : d'origine animale (trypsine, chymotrypsine, pepsine porcine) ; d'origine végétale (extrait d'artichaut, de chardon, ou encore ficine extraite du latex du figuier, la papaïne extraite des feuilles de papaye, la bromélaïne de l'ananas) ; d'origine microbienne.

Les enzymes coagulantes doivent répondre à un certain nombre de conditions : toxicité nulle ; pureté chimique et qualité microbiologique élevées ; activité protéolytique faible comparativement à l'activité coagulante ; comportement voisin de celui de la présure vis-à-vis de la température, du pH, des ions calcium.

D'un point de vue technologique, ces enzymes doivent : avoir une bonne activité coagulante dans les conditions habituelles de la fromagerie ; donner au caillé des propriétés rhéologiques permettant de les travailler normalement, dans les délais habituels ; donner un rendement fromager identique à celui de la présure ; permettre une maturation et un affinage normal.

Le terme de présure est réservé en France à la présure animale. C'est l'agent coagulant traditionnel par excellence, utilisé depuis la nuit des temps pour la fabrication de fromages. La présure est extraite de la caillette, quatrième poche de l'estomac de jeunes bovidés préruminants. Elle est constituée de deux enzymes principales, la chymosine et la pepsine, dont la proportion varie selon l'âge de l'animal (tableau 1).

Coagulants d'origine animale

De nombreuses préparations commerciales se trouvent à la disposition de l'industrie fromagère, de la chymosine pure à la pepsine pure, avec toute une gamme de préparations intermédiaires contenant différentes proportions de chymosine et de pepsine.

Rhizomucor miehei

La protéase acide de ***Rhizomucor miehei (R. miehei)*** s'est imposée comme pouvant remplacer la présure avec peu ou pas de modification de la technologie, ni de la qualité des fromages.

La production industrielle se fait en milieu liquide submergé (figure 5).

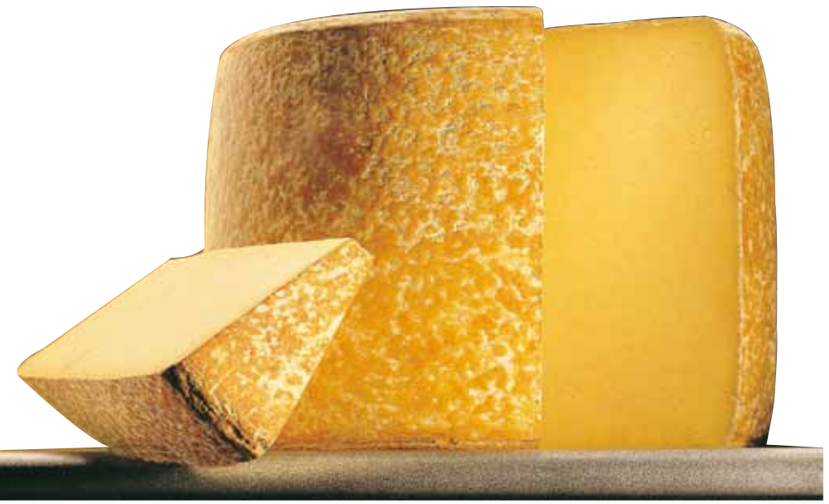
L'enzyme coagulante fongique produite par ***Cryphonectria parasitica (C. parasitica)***, autrefois ***Endothia parasitica*** est principalement utilisée pour la production d'emmental ou de certains fromages italiens.

ALPMA

DU LAIT AU FROMAGE

Technologie ALPMA pour tirer le meilleur du lait : Fabrication optimisée de fromage à pâte molle et à pâte pressée avec une qualité constante.
ALPMA : la renaissance de la qualité.

ALPMA FRANCE S.A.S.
Tél. 01.41.27.28.00
www.alpma.fr



Grâce à sa très bonne thermolabilité, l'enzyme est détruite pendant l'étape de cuisson en cuve ou pendant le filage.
Le coagulant de C. parasitica possède une sensibilité plus limitée aux ions calcium que la présure et que le coagulant de R. miehei.
Il s'agit d'une enzyme coagulante dont l'activité est apportée par de la chymosine pure à 100 %. Elle est obtenue par la fermentation soit d'***Aspergillus niger var. awamori***, soit de la levure laitière ***Kluyveromyces lactis***.
Dans l'organisme producteur a été greffé le gène codant de la chymosine de veau. Le microorganisme est inactivé à l'issue de la fermentation. Le produit fini est absolument identique à la chymosine de veau, il est totalement exempt de la souche de production et il ne contient pas d'ADN recombinant.
Pour optimiser la qualité de ses fromages, pour des raisons économiques, le fromager peut être amené à changer d'agent coagulant.
Il se posera alors les questions suivantes :
Quel sera le coagulant de remplacement ?
Quel sera le taux d'emprésurage du nouveau coagulant ?
Comment adapter la technologie pour ne pas modifier la qualité du fromage ?

Passage d'un coagulant à un autre coagulant de même type

C'est le cas, par exemple, lors d'un changement de fournisseur.
Le but est d'obtenir la fermeté de gel voulue à la fin du temps de coagulation. Il « suffit » d'emprésurer le lait avec la même activité coagulante. Cette dose sera estimée non seulement en volume, mais aussi en concentration. Un même taux d'emprésurage donnera un même temps de prise et une même cinétique de durcissement du caillé.

Leçons

La coagulation du lait est l'une des étapes principales de la fabrication de tout fromage.
Elle est obtenue par l'action conjuguée des bactéries lactiques et de l'agent coagulant.
Par tradition, la présure animale est le coagulant de référence utilisé depuis des siècles.
D'autres agents coagulants, extraits de microorganismes classiques ou clonés, s'utilisent industriellement partout à travers le monde. Les caractéristiques de ces enzymes, très proches de la présure animale, leur permettent d'être utilisées à sa place pour la fabrication des fromages. Selon leur type, pâte fraîche, pâte molle, pâte pressée et pâte pressée cuite, l'utilisateur choisira l'enzyme la mieux adaptée techniquement et réglementairement à sa fabrication.
Le passage d'un coagulant à l'autre se fait très facilement, sans modification des conditions de fabrication, seul le profil de coagulation (temps de prise et cinétique de durcissement) demande une adaptation mineure. Le temps de fabrication, tout comme le réglage du matériel ne demandent pas de modification.
Le coût d'utilisation des coagulants microbiens reste largement inférieur à celui de la présure animale. Ce n'est pas le moindre argument car, une fois la production bien réglée, les résultats analytiques et organoleptiques des fromages obtenus restent tout à fait comparables.
Chaque coagulant présente des caractéristiques techniques propres. Ces différences sont mises à profit par les fromagers qui, avec l'expérience, ont pu déterminé quelle est l'enzyme la mieux adaptée à leur fabrication.

(N.-B. / source : Techniques de l'ingénieur)

Enzyme	*Veau sous le pis*	*Veau nourri au lait*	*Veau nourri au concentré*	*Génisse*	*Bovin adulte*
Chymosine (% en masse)	*75 à 95*	*70 à 80*	*10 à 25*	*5*	*traces*

Tableau 1 - Proportion de chymosine en fonction de l'âge du bovin

CERTIFIE AFAQ ISO 9001

TBI
Trade Bio-Industries Maroc

Pour en savoir plus :
www.tbi.ma

offre sa gamme d'ingrédients
aux professionnels
des industries alimentaires
et pharmaceutiques

- Arômes alimentaires et pharmaceutiques
- Compounds pour boissons
- Purées de fruits
- Concentrés de jus de fruits

- Ferments
- Présures
- Auxiliaires laitiers
- Emulsifiants
- Tests de recherche d'antibiotiques

- Enzymes
- Vitamines
- Produits nutritionnels
- Acide citrique
- Acide ascorbique

- Amidons natifs fonctionnels
- Amidons transformés
- Fibres fonctionnelles

- Gélatines hallal
- Gamme complète pour charcuterie hallal

- Pectines
- Carraghénanes
- Alginates
- Xanthane
- Caroube
- Guar

Distributeur exclusif de :

Cargill DSM Rousselot a Sobel Company CSL National Starch Food Innovation Erie Depuis 1928 beneo orafti

TBI Maroc - 649, Bd Mohammed V - 20300 Casablanca - Maroc
Tél. : 00 212 (0) 522 24 60 78/79/80 - Fax : 00 212 (0) 522 40 59 99
info@tbi.ma - www.tbi.ma

Grain de maïs, une enseigne casablancaise spécialisée exclusivement en aliments sans gluten.

Les aliments sans gluten

Une personne sur 300, au Maroc, est allergique au gluten, selon des estimations. Le gluten est une fraction protéique élastique et visqueuse, présente dans certaines céréales comme le blé, le seigle, l'orge, l'avoine ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés. Il est insoluble dans l'eau et dans le NaCl à 0,5 M.

Or il existe des aliments sans gluten, mais pas encore sur le marché maroco-marocain.

Le meunier General Mills vient de lancer un site Internet dédié aux aliments sans gluten.

Ce sont donc des aliments destinés à une alimentation particulière pour les personnes souffrant d'intolérance au gluten, un mal appelé parfois « ***la maladie cœliaque*** ». L'ingestion du gluten conduit à une réaction immunitaire anormale dans l'intestin grêle.

Le gluten entre dans la confection des produits de boulangerie et pâtisserie, les pâtes, et les produits carnés transformés. En effet, c'est le gluten qui leur confère leur texture moelleuse. Il joue le rôle de liant, est responsable de la panifiabilité, et facilite la fermentation.

Le gluten se scinde en deux familles : les gluténines et les prolamines. Ce sont les prolamines, aussi appelées gliadines, qui sont toxiques pour le cœliaque.

Les aliments sans gluten sont élaborés soit à partir de matières premières exemptes, par nature, de gluten (maïs, millet, riz, pommes de terre, sarrasin, soja, etc.), soit à partir de matières premières ayant subi un procédé d'extraction du gluten. La teneur en prolamine ne doit pas dépasser 10 mg par 100 g de matière sèche.

Les aliments sans gluten doivent être fabriqués dans le respect des exigences des bonnes pratiques de fabrication. Leur confection doit s'effectuer dans des ateliers exclusivement dédiés aux produits sans gluten pour éviter toute contamination par le gluten (croisée ou autre).

Côté réglementation, à compter de 2012, les mentions, indiquant une absence ou une très faible teneur en gluten, entre en vigueur, conformément au règlement européen n° 41/2009.

Une première, du fait que la réglementation s'applique autant aux produits diététiques qu'aux produits de consommation courante.

Logotype pour aliment sans gluten.

Depuis juillet 2008, il est requis par le ***Codex alimentarius*** d'indiquer, sur les aliments diététiques exempts de gluten, les trois mentions suivantes.

« ***Naturellement sans gluten*** » désigne les produits exempts par nature de gluten.

« ***Sans gluten*** » concerne les produits composés d'ingrédients ne contenant pas de blé, d'orge, de seigle, d'avoine et ceux issus de ces quatre céréales qui ont été traitées pour retirer le gluten dont la teneur est inférieure à 20 ppm (partie par million).

« ***Pauvre en gluten*** » s'applique aux produits composés d'ingrédients ne contenant pas de blé, d'orge, de seigle, d'avoine et ceux issus de ces quatre céréales qui ont été traitées pour retirer le gluten dont la teneur se situe entre 20 et 100 ppm.

Dans le commerce, les aliments exempts de gluten sont reconnaissables par le logotype composé d'un épi de grain barré, figurant sur l'emballage. C'est l'organisme britannique Coeliac UK qui l'a lancé en 1971 et en détient la marque commerciale.

Le jus d'orange concentré

Le jus d'orange concentré est un dérivé de jus d'orangé obtenu, par évaporation sous vide, de 90 % d'eau. Sous forme surgelée et à un brix de 65º, c'est un produit industriel très prisé à travers le monde.

Souad Selmi

Né et développé dans les années 1940, le jus d'orange concentré – souvent surgelé – est un produit industriel destiné au marché international par excellence et la forme de jus la plus adaptée à l'export. En effet, son volume de est sept fois plus faible que celui du jus d'orange fraîchement pressé et permet de réduire les frais de transport et donc faciliter le stockage. En outre, la concentration de jus par évaporation de l'eau, nécessaire au développement de la flore naturelle des fruits, prolonge largement sa durée de conservation. Il peut se conserver durant quatre ans au moins.

Le jus d'orange concentré surgelé ou FCOJ (Frozen Concentrated Orange Juice) est un produit intermédiaire qui entre dans l'élaboration des jus d'orange, glaces, boissons aux fruits, nectars, arômes, poudres, pâtisseries, mousses, etc.

La transformation des oranges, en jus et par la suite en concentré, fait appel au principe de pressage du fruit dans son entier. Le pressage repose sur l'extraction du jus à 75 %. Le jus frais est concentré de 9 à 15 % de sa masse originale.

La transformation des oranges commence tout d'abord par les opérations de cueillette, de lavage et de brossage.

Sur la qualité du jus influent la qualité de la matière première, le délai entre la récolte et transformation, et la proximité des lieux de production. En effet, les niveaux respectifs de maturité, de teneur en jus, de sucre et d'acide sont déterminants pour la qualité organoleptique et nutritionnelle du jus.

Le FCOJ en chiffres

Principaux pays producteurs 2005-2006 : Brésil (59,6 %), États-Unis (30,4 %)
Principal exportateur mondial de concentré surgelé : Brésil (80 %).
Production mondiale 2005-2006 : 2,3 M t. de concentré surgelé.
Consommation mondiale 2003-2004 : 1,97 M t.
Cotation NYBOT (New York Board of Trade) : des contrats à terme et d'options sur le jus d'orange concentré surgelé, utilisés pour établir les prix de FCJO en US cents/livre.

Réglementation

Un concentré de jus d'orange est le produit obtenu par élimination physique de l'eau en quantité suffisante pour porter la valeur Brix* à un niveau supérieur de 50 % au moins à la valeur Brix établie pour le jus d'orange reconstitué. Pour la production du jus destiné à être concentré, des procédés adaptés sont utilisés et peuvent être associés à la diffusion concomitante de cellules ou de pulpe de fruits dans l'eau, à condition que les matières sèches solubles de l'orange dont l'eau a été extraite soient ajoutées au jus d'orange avant concentration.
Les concentrés de jus d'orange peuvent contenir des substances aromatiques et des composés aromatisants volatils restitués, qui doivent tous être obtenus par des moyens physiques adaptés et provenir de l'orange.
De la pulpe et des cellules provenant des sacs de jus de l'endocarpe et obtenues par des moyens physiques adaptés à partir du fruit de l'orange peuvent être ajoutées.

Extrait du Codex pour les jus et les nectars de fruits (Codex Stan 247-2005)

Photo Citruma

Les fruits sont tout d'abord lavés par trempage dans une cuve contenant une solution nettoyante. Ensuite, ils sont rincés à l'eau claire par le biais des machines à brosser.

L'extraction est l'étape suivante, il existe plusieurs systèmes d'extraction du jus.

Le système ***in line*** est le plus répandu au monde. Ainsi, 50 % des industries l'utilisent aux États-Unis, tandis que, au Brésil, c'est l'unique système d'extraction adopté.

Ce système a la particularité d'extraire le jus et l'huile essentielle en une seule opération, sans que ces deux produits n'entrent en contact, et garantit un rendement nettement supérieur aux autres systèmes d'extraction. Ce type d'extracteur requiert un calibrage préalable pour opérer.

Les systèmes traditionnels d'extraction coupent le fruit en deux moitiés et le pressent sans le débarrasser de sa peau.

Après l'extraction, le jus est désaéré, soit par pulvérisation, soit par écoulement en couche mince sous vide, du fait que l'oxygène présent dans le jus altère l'acide ascorbique (vitamine C) et les huiles essentielles.

Une fois désaéré, le jus d'orange frais subit une concentration sous vide à une température inférieure à 30° C, de façon à éviter que les micronutriments (vitamine C, antioxydants, arômes volatiles) se dégradent.

La concentration peut se faire soit à très basse température (-30° C), soit sous un vide très poussé.

La concentration s'effectue dans des évaporateurs à plaques fonctionnant à multiple effet à cocourant c'est-à-dire que la vapeur d'eau générée dans un évaporateur (i) est réutilisée comme vapeur de chauffage dans l'évaporateur suivant (i + 1). Seul le premier évaporateur est chauffé à l'aide de vapeur vive.

Aujourd'hui, l'évaporateur TASTE (***Thermally Accelerated Short Time Evaporator***) ou évaporateur à

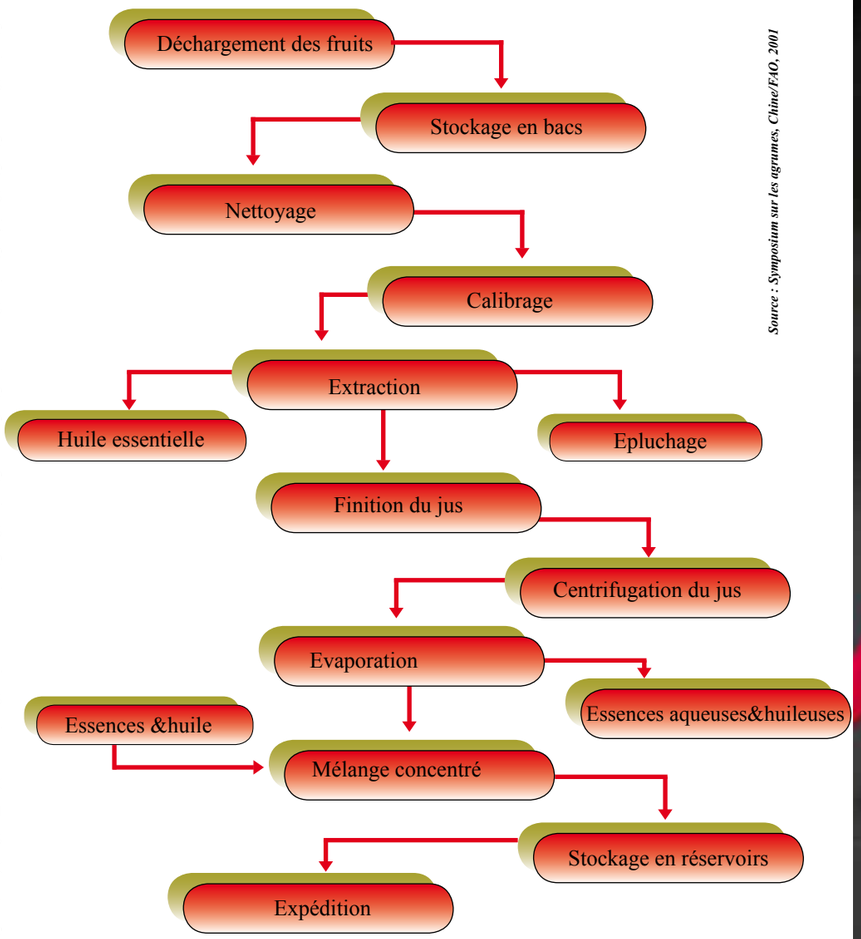
Photo Citruma

Chef de file

Citruma (ex-Frumat) est le premier producteur de jus et de concentré d'agrumes du Maroc, en congelé et en aseptique. Elle a été rachetée par Capital Boissons et a repris ses activités en 2007, après un arrêt de 3 ans. Elle est le propriétaire des marques Marrakech et Cool. En sus de ces derniers, Citruma fabrique aussi le concentré de jus d'orange et a une capacité de traitement de 7 000 tonnes de concentré. Toutefois, cette capacité est sous-utilisée, en raison du manque de matière première au Maroc destinée à l'industrie.
Citruma vend son concentré à des industriels de la boisson, qui s'en servent pour fabriquer des nectars ou des boissons gazeuses à base de fruit, et exporte (un peu) au Maghreb et (surtout) en Europe.
D'ores et déjà certifiée SGF (Sure Global Fair, estampille relative aux industries de jus de fruits), l'entreprise planche sur un projet de certification suivant la norme ISO 22000 v. 2005.

accélération thermique de courte durée est l'unité de concentration standard pour le secteur des agrumes.
Avant la concentration, une autre opération peut avoir lieu. Elle consiste à récupérer les composés d'arômes en chauffant rapidement le jus d'orange. Ces composés, une fois condensés, sont soit réincorporés dans le concentré, soit destinés aux industries d'arômes.
Le concentré obtenu est surgelé à -40° C et stocké dans des cuves de stockage en vrac, conservés entre -18 et -20° C.
Ce concentré permet de produire des jus (jus à 100 %, nectar, boisson aux fruits, boisson aux extraits de fruits) par dilution. Ainsi, une tonne de concentré requiert environ 11 500 kg d'oranges et donne 5 500 litres de jus d'orange.
La transformation des oranges permet de récupérer des sous-produits intéressants pour les autres industries. Ce sont la pulpe d'orange, les pellettes faites à base de peaux d'orange pour l'alimentation du bétail, les huiles essentielles, les arômes, et les terpènes destinés aux industries d'arômes et cosmétiques.

** Brix : concentration en solides solubles, exprimée en échelle saccharose en pourcentage. Le degré de concentration s'exprime en degré Brix.*



Source : Symposium sur les agrumes, Chine/FAO, 2001

Schéma : Diagramme du processus de production de jus d'orange concentré

biotraçabilité

Avec les packs
Auto contrôle
Petrifilms

Milieux de culture sélectifs prêts à l'emploi

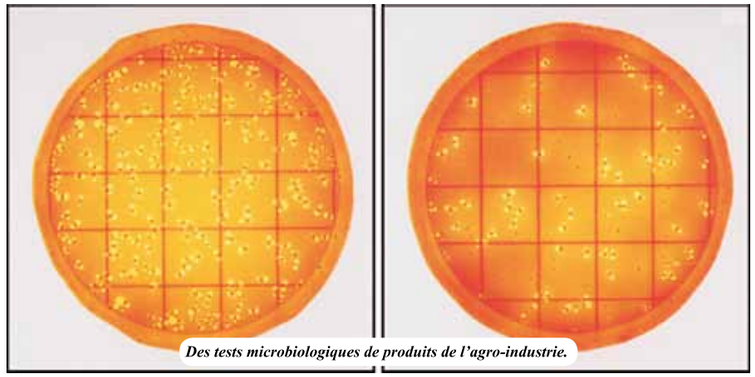
Vous réalisez un pas décisif vers la maitrise du risque micrbiologique !

Un coût minimun
Une solution facile à mettre en place

Une méthode reconnue
Prête à l'emploi, avec validation AFNOR AOAC

Application
pour l'analyse
des produits finis
et le contrôle
de l'environnement.

Bio Traçabilité BP 35 Ben Abid 20220
Dar Bouazza Casablanca
Tél : 05 22 96 56 14 • GSM : 06 74 333 333
Fax : 05 22 96 58 73
E-mail e.bossu@biotracabilite.com



Des tests microbiologiques de produits de l'agro-industrie.

Onssa et produits alimentaires

L'autocontrôle, mode d'emploi

La création effective de l'Office national de sécurité sanitaires des aliments (Onssa) consacre l'obligation de l'autocontrôle pour tous les sous-secteurs alimentaires. Le contrôle effectué par les agents de l'Onssa devient préventif. Explication, en quatre questions-réponses.

◊ Quel est le rôle de l'Office dans le domaine de l'autocontrôle ?

Afin de tirer vers le haut le niveau de la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans le pays, l'Onssa a entre autres missions de veiller à ce que les professionnels du secteur alimentaire mettent en place un programme d'autocontrôle basé sur le concept HACCP et que ledit programme soit efficace et bien appliqué.

Pour rappel, la norme ISO 8402 définit l'autocontrôle comme étant le contrôle effectué par l'exécutant lui-même du travail qu'il a accompli suivant des règles spécifiées. Ce contrôle constitue donc, parallèlement aux autres dispositifs mis en place, un moyen de prévention des risques sanitaires.

◊ Avec quels moyens ?

Sur le plan organisationnel, l'Onssa dispose de 3 directions centrales, de 10 directions régionales, de cinq directions de Contrôle de qualité aux postes-frontière, des services provinciaux et de leurs brigades mobiles, ainsi que 3 laboratoires nationaux et de 14 laboratoires régionaux totalisant un effectif de 2200 personnes, dont plus de 650 cadres. Sur le plan juridique, son arsenal comporte, début 2010, 37 lois, 280 textes d'application (décrets et arrêtés ministériels), 5 projets de loi et 53 projets de textes d'application.

◊ Que rend obligatoire la loi en matière d'autocontrôle ?

Au Maroc, le programme d'autocontrôle était obligatoire seulement pour certains secteurs alimentaires (produits de la pêche, produits laitiers, les produits avicoles, les produits de charcuterie).

Aujourd'hui, les autorités étendent cette approche de contrôle à l'ensemble des secteurs alimentaires, compte tenu de l'importance de la responsabilisation des opérateurs du secteur alimentaire vis à vis de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. D'où l'élaboration et la promulgation de la loi n° 27-08 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, laquelle implique une quadruple responsabilité pour les acteurs de l'agro-industrie.

Cette loi stipule d'abord que les exploitants des entreprises du secteur alimentaire et les exploitants des entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent garantir que les produits alimentaires et les aliments pour animaux, qu'ils mettent sur le marché ou qu'ils destinent à l'exportation, répondent aux prescriptions de la présente loi et ne présentent aucun danger pour la vie ou la santé humaine ou animale.

Les exploitants mettent en place, appliquent et maintiennent dans leurs installations, locaux et établissements un programme d'autocontrôle.

Toutes les procédures effectuées dans le cadre de l'exécution du programme d'autocontrôle ainsi prévu sont enregistrées par l'établissement dans des documents qui doivent être conservés pendant une durée minimale de cinq ans à compter de la date de leur établissement et être présentés à toute réquisition des agents de contrôle.

Enfin, cette loi rappelle que la responsabilisation des opérateurs du secteur alimentaire est primordiale pour assurer la sécurité des produitsalimentaires. Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, durant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire en vigueur.

biotraçabilité

Thermo Bouton
Le plus petit enregistreur de température et d'humidité au monde!

Idéal pour tous vos contrôles de température, le suivi de vos produits, de vos transports, de vos process, l'HACCP, le GBEA, ...

Bio Traçabilité BP 35 Ben Abid 20220
Dar Bouazza Casablanca
Tél : 05 22 96 56 14 • GSM : 06 74 333 333
Fax : 05 22 96 58 73
E-mail e.bossu@biotracabilite.com

◊ En quoi l'autocontrôle peut-il être efficace contre l'insécurité sanitaire des aliments ?

D'abord, l'autocontrôle permettra aux professionnels de ne mettre sur le marché que les produits salubres et conformes aux normes et exigences réglementaires en vigueur.

Puis, l'entité compétente de l'Administration sera en mesure de prendre toutes les mesures appropriées pour imposer des restrictions à la mise sur le marché national ou exiger le retrait ou interdire l'exportation d'un produit jugé insalubre. Puisqu'elle sera informée sans délai par le professionnel chaque fois qu'il considère ou a des raisons de considérer qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit destiné à l'alimentation animale ne répond pas aux prescriptions permettant de la ou de le qualifier de produit sûr.

Ensuite, le professionnel doit aussi communiquer toutes informations sur les mesures qu'il a prises ou continue de prendre pour prévenir, réduire ou éliminer les risques pour le consommateur final et prend toutes les mesures permettant une collaboration étroite entre son entreprise et l'Administration compétente.

Ainsi, l'approche adoptée est une approche innovante, puisqu'elle est basée sur l'analyse du risque et non sur un système répressif, en passant ainsi d'un contrôle produit à un contrôle système (agrément, autocontrôle, traçabilité des animaux, des végétaux et des produits alimentaires). De ce fait, le contrôle officiel effectué par les contrôleurs de l'Onssa dans les établissements produisant des produits alimentaires ou des aliments pour animaux, deviendra un contrôle préventif (les services de contrôle vérifient si le plan d'autocontrôle mis en place est efficace).

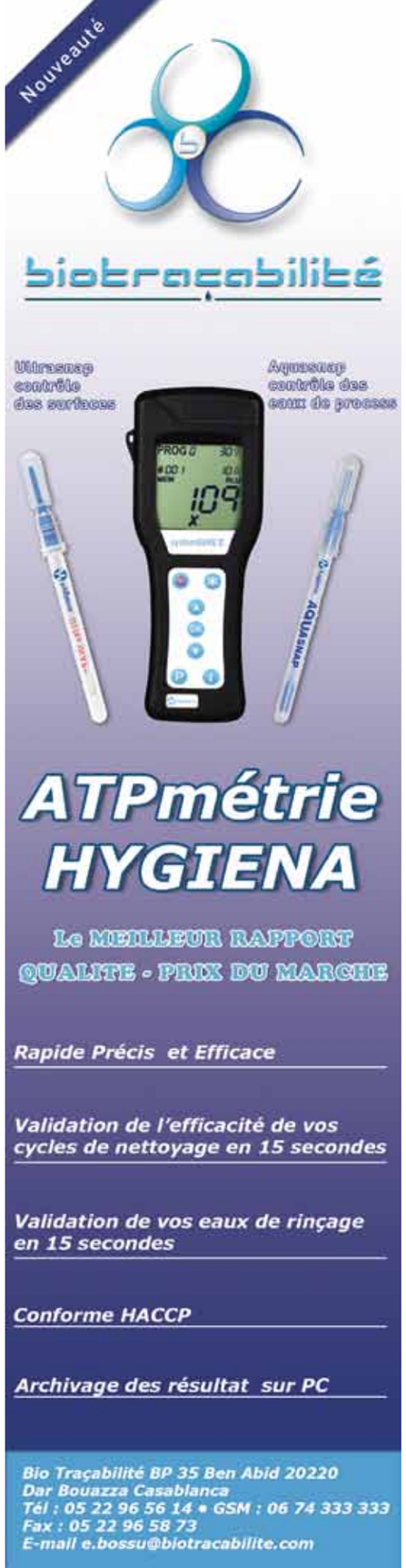
Ce qui permettra à l'Onssa d'établir des programmes de contrôle des établissements de préparation des produits alimentaires fondés sur l'analyse des risques. Les établissements présentant un risque élevé seront contrôlés plus fréquemment pour s'assurer de la qualité des produits préparés.

Des tests microbiologiques prêts à l'emploi

L'autocontrôle des produits alimentaires requiert, pour un industriel, des techniques pointues et reproductibles.

Sur le marché marocain, il existe une batterie de tests microbiologiques prêts à l'emploi. C'est Petrifilm, une gamme de milieu de culture déshydratée. De tels tests sont validés par l'Afnor et l'Aoac. Cette technologie permet d'effectuer des analyses microbiologiques du produit, de l'environnement, et de surface, selon des protocoles internationaux. Elle est facile à mettre en œuvre et nécessite peu de matériel. De plus, les tests Petrifilm permettent d'obtenir une reproductibilité totale des analyses tout au long de l'année.

Tous les tests Petrifilm sont fabriqués sur un site certifié ISO 9001, où des contrôles stricts de qualité permettent d'obtenir des tests standardisés.



ECOLAB®

Oasis 14 Découvrez les nouvelles dimensions du nettoyage

Les feuilles de plantes de Lotus sont couvertes de cristaux microscopiques de cire d'un diamètre d'environ 1nm qui repousse l'eau. Les particules de saleté sont prises par les gouttelettes d'eau qui sont isolées de la surface traitée dans des conditions normales..

Un produit hydrophobe repousse l'eau et empêche l'adhérence de la saleté ou toute matière étrangère sur la surface.

ECOLAB utilise cette technologie des nano particules dans le nettoyage. Concernant les propriétés super – hydrophiles : l'eau prend la forme d'un film mince strictement uniforme et invisible. Pour ce qui est des propriétés super - hydrophobes (effet feuille de Lotus), les avantages sont : un entretien facile, même a l'eau claire, avec des propriétés anti-dérapantes et anti-buées, en évitant également les moisissures et les dépôts de calcaire grâce aux propriétés anti-microbiennes de la Nano-technologie.

Grâce à ses avantages, l'Oasis limite au maximum l'adhérence des saletés.

Propriétés caractéristiques :

- respecte l'environnement et l'odeur agréable
- laisse un film de protection hydrophile et hydrophobe
- actif sur toutes surfaces lisses
- moins d'adhérence de la saleté en surface après nettoyage

Conclusion :

les surfaces telles que les robinetteries, miroirs, granits, carrelages, sanitaires, ainsi que toutes vos surfaces lisses et non poreuses. Elles restent donc protégées et faciles a nettoyer.

Vous n 'avez donc plus besoin d'utiliser des produits chimiques corrosifs et dangereux car la saleté n'adhère presque plus sur vos surfaces à nettoyer donc génère une ECONOMIE de produits et accroît la protection de votre environnement ainsi que de votre santé.

Le chef produit agroalimentaire

Le chef de produit existe dans toutes les entreprises agroalimentaires structurées. Sa mission revêt un caractère très important, notamment dans les groupes qui développent une stratégie de promotion de produits, d'innovation et qui sont en quête de nouveaux marchés.
Le chef de produit agroalimentaire se charge du lancement et gestion d'un nouveau produit. Il doit faire preuve de rigueur, créativité, sens de l'anticipation et esprit d'innovation.
Le chef de produit est responsable de la promotion, de la valorisation et du suivi d'un produit ou d'une marque, de son étude de faisabilité à l'analyse des résultats de vente.

Définition technique de l'emploi

Le chef de produit agroalimentaire analyse les marchés et les produits de la concurrence, commande au

besoin des études de marché pour le lancement du produit
Il optimise les réseaux de distribution, surtout en phase de lancement de nouvelles offres. Il analyse les marchés et les résultats des actions entreprises sur les éléments du mix marketing – les 4 P : Produit, Prix, Place (distribution) et Promotion (communication) –, dans le cas d'un produit déjà existant.
En outre, il élabore, planifie le plan marketing du produit .Il met en œuvre la politique promotionnelle et publipromotionnelle et de communication de la marque ou du produit. Il assure le suivi des ventes.

Conditions générales d'exercice

La responsabilité du chef de produit agroalimentaire dépend de la taille de l'entreprise et de l'effectif du service marketing.
Le chef de produit est raccordé généralement au responsable marketing .Il est en étroite liaison avec les services techniques, commerciaux et de production, les clients et aussi les agences de publicité et de promotion.
Le chef de produit doit se doter de connaissances techniques générales, et aussi financières et linguistiques.
Le chef de produit peut être embauché pour une durée réduite pour participer au lancement d'un nouveau produit alimentaire.
Le chef de produit travaille selon la saisonnalité des produits : produits de grande consommation du Ramadan, produits d'été, etc.
Les déplacements du chef de produit agroalimentaire sont fréquents, et ses horaires sont irréguliers.

Formation/expérience

La fonction de chef de produit en industrie agroalimentaire est ouverte aux diplômés des écoles supérieures de commerce (privées ou publiques) et idéalement aux ingénieurs agroalimentaires ayant suivi une formation complémentaire en marketing.
Une expérience dans la vente est parfois souhaitable pour réussir à ce type de poste.
La carrière d'un chef de produit commence d'abord à la fonction assistant de chef de produit. Ensuite, il évolue vers l'emploi de chef de produit junior. Enfin, après des années d'expérience, il devient chef produit senior.

Autre(s) appellation(s)

Chef de marque

S50/2, ligne de conditionnement aseptique de jus d'orange

Sopri, en collaboration avec l'italien IPI, met sur le marché marocain la S50/2, une ligne de conditionnement aseptique des jus d'orange en 250 ml. Cette machine forme, remplit et soude les conteneurs grâce à un processus continu en atmosphère stérile.
D'abord, le produit est stérilisé par réchauffement du liquide et refroidissement immédiat à température ambiante. Ensuite, le liquide est rempli à 30 cm au dessus de la zone de soudure. Cela permet d'éviter la présence d'air dans l'emballage.
Enfin, l'emballage est soudé. La soudure résulte de la fusion d'un polymère interne et d'un polymère externe, ce qui garantit la protection du produit, grâce à l'élimination des bords intérieurs exposés de l'emballage.
L'efficacité de la décontamination (stérilisation) est améliorée par le contrôle des paramètres (température de réchauffement du H2O2, temps de réchauffement, charges résiduelles du H2O2).

Congélateur Sanyo usant du CO2 comme réfrigérant

Sanyo a mis au point un congélateur à usage professionnel (restaurant, supermarché) dont le fluide frigorigène est le CO2. Les travaux de recherches ont été menés dans le cadre d'un projet lancé par l'Organisation pour le développement des énergies nouvelles et des technologies industrielles (organisme public de financement de la recherche, au Japon).
Ce congélateur permet de d'augmenter de 20 à 30 % le coefficient de performance et d'économiser 15 % d'électricité.
La conception et le fonctionnement de l'équipement prend en considération le fait que la pression du CO2 est quatre à 10 fois supérieure à celle d'un HFC. Ainsi, il comprend un compresseur équipé de deux moteurs rotatifs, au lieu d'un seul, qui fait passer le fluide d'une faible à une moyenne pression, puis d'une moyenne à une forte pression.
Le CO2 présente l'avantage d'être abondant dans l'atmosphère. Le recyclage des appareils ne nécessite pas de précaution particulière, ce qui réduit le coût de l'opération contrairement aux HFC. Toutefois, le coût de fabrication est deux fois plus cher que celui d'un système utilisant un HFC.

ES 7700, étiqueteuse valable pour 3 faces simultanément

Espera lance la fonction C-Labelling à travers une nouvelle étiqueteuse ES 7700. Le C-Labelling permet de poser une seule étiquette sur trois faces du produit.
La première face est utilisée pour les arguments marketing et les informations principales qui sont données aux consommateurs ; les deux autres vont porter les mentions légales de traçabilité et de composition du produit.
Ce type d'étiquettes présente l'avantage de s'adapter exactement aux contours de la barquette.
Le C-labelling améliore le façage mais il assure, également, la protection de l'étiquette pendant le transport et les manipulations.

CM-5, spectrophotomètre de labo' compact et autonome

Konica Minolta Sensing a lancé un nouveau spectrophotomètre de laboratoire, CM-5, dédié à l'industrie agroalimentaire, notamment.
L'équipement possède sur sa partie supérieure une ouverture qui permet une mesure de couleur en réflexion des poudres, des granules, des matières pâteuses, ainsi qu'un couvercle coulissant qui effectue une mesure par transmission des liquides et des solides transparents ou semi-transparents.
Il est compatible avec les indices spécifiques de l'industrie, Gardner, Iodine, Hazen (APHA), les pharmacopées européenne et américaine, en sus de tous les systèmes d'évaluation de la colorimétrie classique.
Le Konica Minolta CM-5 est multilingue et peut être utilisé en mode autonome ou connecté en USB à un PC avec le logiciel Spectra-Magic NX.
Le CM-5 utilise une sphère d'intégration de grande taille avec une trappe spéculaire pour les mesures en mode spéculaire inclus (di : 8°) ou exclus (de : 8°), ainsi qu'un monochromateur sensible sur les 360-740 nm (résolution de 10 nm). Pour la mesure des échantillons en réflexion, les ouvertures disponibles sont de 30,8 et 3 mm. Pour la mesure d'échantillons visqueux et opaques, des cuvettes en verre ou boîtes de Pétri sont simplement posées sur l'ouverture supérieure de l'instrument.

Solution Serac de décontamination H2O2 des emballages

Le groupe Serac, en partenariat avec le Product Technology Center (du groupe Nestlé, en Suisse) a mis au point une solution technologique pour la stérilisation des emballages par peroxyde d'hydrogène vapeur (H2O2).
Ce procédé innovateur repose sur la génération du mélange air chaud & H2O2 en un seul point, au sein d'un vaporisateur (breveté). Il présente l'avantage d'être plus efficace par rapport aux autres procédés : maîtrise de la concentration en H2O2, homogénéité de traitement des emballages et meilleure maîtrise de tous les paramètres de décontamination.
Le procédé est une solution économique et écologique du fait qu'elle consomme une très faible quantité de H2O2 et pas d'eau.
Le procédé permet aussi une traçabilité de tous les paramètres de la décontamination, grâce au système de pilotage de la machine.
La sonde garantit l'efficacité et la reproductibilité du processus de décontamination pour chaque récipient grâce au suivi en continu de la concentration des composants actifs.

NCR SelfServ Checkout Mini, 1re caisse à dimension réduite

NCR Corporation lance un NCR SelfServ Checkout Mini, première caisse de paiement en libre-service, dotée de fonctions de sécurité intégrées et aux dimensions réduites.
NCR SelfServ Checkout Mini dispose d'un écran tactile 17 pouces, d'une imprimante de reçus recto-verso, d'un numériseur en mode présentation, d'un numériseur portatif (en option) et d'un système de collecte de BRI. Elle peut être installée sur pieds ou encastrée.
La caisse dispose de fonctions de sécurité : une balance de sécurité, une fonction d'apprentissage de la base de poids article, un signal lumineux pour informer l'agent de caisse d'une intervention ou d'une demande d'aide ainsi qu'une compatibilité totale avec les caisses habituelles distantes.
Cette solution est dédiée aux petites enseignes, aux marchés de la restauration rapide et aux magasins de détail qui disposent d'un espace limité.

SunChips, 1er sac de croustilles 100 % compostable

Frito Lay Canada (division de PepsiCo) lance le premier sac de croustilles 100 % compostable au monde. Cet emballage écologique et innovant est destiné à la gamme de collations multigrains SunChips.
Les sacs de SunChips seront fabriqués à partir de matériaux renouvelables, à base de plantes à plus de 90 % de PLA. Ce dernier, composé d'acide polyactique, est un polymère polyvalent et biodégradable provenant de l'amidon. Le matériau est composé de trois couches : la couche imprimée extérieure est en PLA ; une couche barrière est à l'intérieur ; un adhésif au milieu permet de lier les deux.
L'emballage se décomposera entièrement dans du compost chaud en activité dans un délai d'environ 14 semaines.
L'emballage compostable de SunChips a été certifié par l'Institut de produits biodégradables (BPI), le seul programme d'étiquetage reconnu à l'échelle internationale.
Le sac de croustilles 100 % compostable SunChips sera disponible à partir de mois de mars dans les rayons au Canada dans les formats 225 g et 425 g. Les autres formats de sacs SunChips dans un emballage compostable verront le jour à partir d'août prochain.

ColdPack, kit d'emballages pour expédition des produits frais

ColdPack a mis au point un kit d'emballages d'expédition de produits frais et de produits élaborés. La conception de ce kit fait appel à la technologie de l'AirLiner, un film isolant gonflable isotherme. Il se compose de deux films entre lesquels se déploie une structure en nid d'abeille aluminisée. L'AirLiner n'occupe que 4 % de l'espace nécessaire pour stocker son équivalence en polystyrène.
Le volume de l'Airliner est ainsi principalement constitué d'air ou du gaz utilisé pour le gonfler. Le kit permet de conserver le produit à la température recommandée ; les charges de froid appliquées dépendent de la température voulue. Cela peut varier de -2 à +7° C, pendant une durée de 24 ou 48 heures. Le kit se présente en trois tailles : 10, 15, 20 l.
Chaque kit se compose de matériel nécessaire à l'expédition de 5 colis : 5 AirLiners, 5 cartons, une pompe manuelle, et la charge de froid nécessaire (gels eutectiques), ainsi qu'un mode d'emploi.

SuperLock, une alternative au verre

Le spécialiste de l'emballage en plastique rigide Superfos vient de mettre sur le marché une nouvelle version 5711 du pot SuperLock, solution de conditionnement des produits alimentaires alternative aux pots en verre. Cette nouvelle version présente une haute barrière à l'oxygène grâce au complexe associant polypropylène (Pp) et copolymère d'alcool polyvinylique (evoh).
Le pot – operculé – a un taux de transfert de l'oxygène (OTR), à l'intérieur du conditionnement, de 0,4 pour une date-limite de consommation (DLC) portée à 24 mois. Le pot SuperLock est doté d'un système d'ouverture et de fermeture avec un couvercle quart-de-tour, analogue à celui du pot en verre.
En industrie, le SuperLock peut s'utiliser à chaud et passer en autoclave, tandis que, en usage domestique, il supporte également le micro-onde, le lave-vaisselle et le congélateur

VitaminWater, 1re boisson à code-barres 2D en France

Les bouteilles VitaminWater seront désormais munies d'un code-barres 2D. VitaminWater étant cette boisson à l'eau vitaminée, proposée par Coca cola en partenariat avec Orange (une des marques de France Telecom).
En couleurs, le code-barres 2D permet aux mobinautes de retrouver, sur les téléphones portables dits intelligents, des contenus exclusifs : services de localisation des points de ventes VitaminWater, dernières expériences *high-tech* d'hyperréalité issues de la Toile des objets (dégustation virtuelle, hypercontenus inédits, cadeaux). Les codes-barres 2D seront présents sur les véhicules, *leaflet* de la marque, voire sur les bouteilles à terme.
Via l'application du codes-barres 2D, l'utilisateur envoie un SMS et reçoit en retour un message où figure un lien.

Snack2Go, gamme dédiée au snacking

La filiale européenne de l'américain Sabert, spécialiste des emballages pour traiteur, vient de lancer une gamme d'emballages baptisée Snack2Go. Elle est dédiée à toutes les applications de snacking et à la vente de portions individuelles.
Fabriqué en polyéthylène téréphtalate (PET) thermoformé, cet emballage existe en trois modèles de bases (carré, rectangle simple et rectangle XL), avec quatre modèles de couvercles clipsables transparents, traités anticondensation pour visualiser le produit. En outre, le modèle carré existe en deux versions, basse ou haute. Le Snack2Go s'adapte à tous les types de sandwichs (pain de mie ou baguette), ainsi qu'aux wraps, bagels, paninis ou triangles, et empilables.

Valtero, suremballage à base de papier kraft

Socopa, créateur de la marque Valtero, propose sa viande issue de l'agriculture bio dans un suremballage à base de papier kraft, à partir de février dans les rayons.
Le film dédié pour le suremballage a été mis au point par Orep Packaging. Il est composé d'un complexe kraft brun 32 grammes/polypropylène orienté (OPP) coextrudé 25 microns, au lieu d'un bicouche en polyéthylène téréphtalate (PET)/ polyéthylène (PE).

Mise sous atmosphère protectrice des huîtres

Une collaboration entre l'ostréiculteur Clair'Ostrea et le spécialiste des gaz industriels Messer a abouti à la mise au point d'un système de conditionnement des huîtres avec du gaz alimentaire Gourmet. Les huîtres ont une date limite de consommation (DLC) de 12 jours. Les huîtres sont à ouverture facile et se présentent en petites quantités.
La gamme Gourmet est conçue spécialement pour le secteur agroalimentaire. Elle assure sécurité alimentaire et traçabilité. Ainsi, chaque bouteille comporte une étiquette indiquant le numéro de lot, la date de fabrication et la date de péremption. En outre, la sécurité alimentaire est renforcée grâce à l'ajout d'un film de propreté autour du robinet, diminuant les risques de pollution pendant le transport ou le temps de stockage.

Fauchon à la conquête du marché marocain

Fauchon est désormais présent au Maroc, en plein Casablanca résidentiel, sur 1 200 m et 2 niveaux. Si les consommateurs de Tunisie bénéficiaient déjà d'un simple emplacement promotionnel Fauchon, l'ouverture du magasin-restaurant au Maroc est une première non pas au niveau panarabe (1 magasin à Dubaï, lancé en 2009) mais à l'échelle du Maghreb et de l'Afrique.
L'investissement réalisé du côté du partenaire marocain s'élève à plus de 50 millions de dirhams. Le site comprend une épicerie fine, une boulangerie-pâtisserie, un service traiteur et un café-restaurant. Le personnel comporte quelque 70 personnes, dont un chef-cuisiner, un chef-pâtissier et un chef-boulanger chevronnés.
L'investisseur local est Passion Gourmand, société détenue par l'homme d'affaires Taoufik Bensouda (qui a notamment ramené la marque Malongo dans le royaume). Fort des résultats d'études de marché, il mise sur une clientèle plus large que Fauchon Paris.
En ce qui concerne l'architecture de Fauchon Casablanca, on la doit à Christian Biecher et à son équipe, qui ont auparavant travaillé sur l'aménagement d'espaces Fauchon à Paris, Dubaï, Tokyo, Pékin.
En 2008-2009, le chiffre d'affaires de Fauchon s'est élevé à 135 millions d'euros, dont 105 millions à l'international. L'enseigne de luxe est implantée dans 41 pays, à travers 450 points de vente, dont 51 magasins à enseigne.

Dixit…

« Avec son recul, le nouveau ministre (du Tourisme) pourra réguler notamment l'explosion des capacités hôtelières dans certaines destinations comme Marrakech. »
Marc Thépot, P-DG d'Accor Maroc in L'Économiste

Piscine Expo Maroc, 1re édition

Le salon Piscine Expo Maroc s'est déroulé fin janvier à Casablanca. Une première édition dédiée aux professionnels des secteurs piscines, spas, bien-être et jardins, et au grand-public.
Les organisateurs ont enregistré une centaine de participants du Maroc et de l'étranger.
Organisé dans un espace global d'environ 5 000 m2 couverts, le salon a reçu des milliers de visiteurs.
Ce salon ambitionne de se positionner comme un évènement fédérateur et une vitrine des activités annexes et connexes : traitement des eaux, climatisation, filtration et matériels d'entretien, sécurité des usagers des piscines, saunas, hammams, aquaparcs, etc.

La formation hôtelière dans l'expectative

Le Parlement n'a toujours pas statué sur la question du transfert des écoles hôtelières du ministère du Tourisme à l'Office de la formation professionnelle. Le projet attend d'être examiné en commission. Les parlementaires ont estimé que, en l'absence de l'adhésion des partenaires sociaux, ils ne pouvaient pas aller plus loin. La surenchère syndicale est mise en cause.
Pourtant, il en va de l'optimisation du système de formation. L'absence de décision, dans ce dossier depuis des années, a eu un impact négatif sur la motivation du personnel des 14 écoles et sur la visibilité interne à l'OFPPT.
Pour l'heure, le ministère du Tourisme met en œuvre un plan de mise à niveau sur deux ans au profit des écoles, avec un budget de 30 millions de dirhams. La formation fait partie des préoccupations quant à la mise à niveau.
D'ailleurs, le problème de qualité des ressources humaines est le talon d'Achille du tourisme.
Pour le ministère de tutelle, il faut, aux candidats aux formations, non seulement le savoir-être et le savoir-faire mais également « *la culture du service* », qu'il ne faut pas confondre avec « l*a culture de l'hospitalité* ».

Le palais Jamaï, parmi les meilleurs hôtels du monde

Le Sofitel palais Jamaï à Fès est l'un des meilleurs hôtels en Afrique. C'est ce qui ressort d'un double classement récent. Il s'agit de la Gold List et de la liste de *Travel + Leisure*. Plus globalement, la marque française d'hôtels de luxe conforte ainsi sa réputation de groupe hôtelier international, sachant que ces classements annuels sont les plus convoités et établis par les voyageurs eux-mêmes.
La Gold List 2010 distingue les établissements Sofitel de Buenos Aires en Argentine et le Sofitel Santa Clara de Carthagène en Colombie pour la catégorie « *Amérique centrale et Amérique latine* ». Dans la catégorie « *Asie, Australie & nations du Pacifique* », le Sofitel Angkor Phokeethra Golf & Spa Resort a été cité parmi les meilleurs hôtels cambodgiens. Au Viêt-Nam, c'est l'emblématique Sofitel Legend Metropole Hanoi, premier des établissements Sofitel Legend, à avoir été primé.
Pour ce qui est de la liste *Travel + Leisure*, le Sofitel Chicago Water Tower et le Sofitel Philadelphia ont été plébiscités dans la catégorie « *Amérique du Nord* ». Parmi les hôtels primés en Amérique latine, le Sofitel Buenos Aires a remporté l'adhésion

du public, et le Sofitel Berlin Gendarmenmarkt figurait parmi les meilleurs établissements européens. Enfin, plusieurs établissements Sofitel en Asie ont été mis en valeur par la clientèle, notamment le Sofitel Shanghai Jin Jiang Oriental Pudong en Chine et le Sofitel Legend Metropole Hanoi au Viêt-Nam.
« *Sofitel Luxury Hotels est d'autant plus honoré d'obtenir de si bonnes places dans ces classements annuels, que ces listes sont établies par les personnes auxquelles nous tenons le plus: nos clients* », commente Robert Gaymer-Jones, directeur des Opérations Sofitel Luxury Hotels.

Restofair Maroc
Groupe Ecotel - Chomette & Favor
PREMIER RÉSEAU MONDIAL DE DISTIBUTION DE MATÉRIEL D'ÉQUIPEMENT POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
NOUVEAU MAGASIN
Centre Commercial Hay Targa - Quartier Targa - Marrakech
Tél. : +212 (0)5 24 39 49 45
Fax : +212 (0)5 24 34 29 94
E.mail : restofair@menara.ma
Web : www.restofair.com
MAROCOTEL
Ilot 54 - Stand 2
SOFITEL AGADIR ROYAL BEACH - HOTEL ATLANTIC PALACE - HOTEL LA KASBAH - HOTEL TIMOULAY - FRAM LES DUNES D'OR - RIAD DES GOLFS - TIKIDA GOLF PALACE - HOTEL LE TAZARKOUNT - L'AEROPOSTALE - AMOUD TRAITEUR - LA BODEGA - BRASSERIE LA BAVAROISE LA FONDA - GAPI TRAITEUR - GOLDEN TULIP FARAH - GROUPE ACCOR - GROUPE TOTAL - HYATT REGENCY - JARDIN D'ANFA - LE KAITEN LA MAISON DU GOURMET - MAROC DESSERT INTERNATIONAL - NEWREST MAROC - NOVOTEL CASA CITY CENTER - HOTEL PULLMAN EL JADIDA - RELAIS DE PARIS CASABLANCA - RESTAURANT B4 - RESTAURANT LOUBNANE - LUIGI CASABLANCA ROUGET DE L'ISLE - LE ROYAL MANSOUR MERIDIEN - LA SCALA - HOTEL SHERATON - SODEXO MAROC - SPORT PLAZZA - LA TABLE DU RETRO - TGI FRIDAY'S - VENEZIA ICE - VIGNAULT TRAITEUR - LES DOMAINES VAL D'ARGAN - L'HEURE BLEUE - IBIS MOUSSAFIR - RESTAURANT AIGUE MARINE - RIAD LOTUS OMARINE - RESTAURANT MADADA MOGADOR - SOFITEL ESSAOUIRA MEDINA & SPA - LE TAROS VILLA DE L'O - AFRAH FES - HOTEL CROWN PALACE - HOTEL FRAM VOLUBILIS - SOFITEL FES PALAIS JAMAÏ - 16 CAFE - AMANJENA AUBERGE DU LAC - BAB HOTEL - LE BLOKK - LE BO ZIN - CAFE RAYALINA - CARAVAN SERAI - CATANZARO - CASA TAOS CLUB MED - CLUB SANGHO - DAR ENNASSIM - DAR MA WARD - DAR MOHA DAR NAÏMA - DEMEURS D'ORIENT - LE GRAND CASINO DE LA FRAMISSIMA LES IDRISSIDES - LES MAMOUNIA - HOTEL HIVERNAGE - HOTEL TICHKA - JARDINS ARABES LES JARDINS DE L'AGDAL - LES JARDINS DE LA KOUTOUBIA - LES JARDINS D'INES - KASBAH TAMADOT - KSAR CHAR BAGH - KENZI FARAH - LA MAMOUNIA - LE MERIDIEN N'FIS - LE MURANO NAOURA BARRIERE LE FOUQUET'S - LE NIKKI BEACH - LE PACHA - MANZIL LA TORTUE - PALADIEN LES ALMORAVIDES - PALAIS RHOUL PALAIS JAD MAHAL - PALAIS SEBBAL - PALMERAIE GOLF PALACE - RESTAURANT PORTOFINO - RESTAURANT AL FASSIA - RESTAURANT AQUA RESTAURANT L'AVENUE - RESTAURANT DAR ASAM - RIAD DES MERS RIAD EL CADI - RIAD MALIKA - RIAD RIMAL - RIAD LOTUS PERLE - RIAD LOTUS PRIVILEGE - LA SULTANA - SUITEHOTEL - SOFITEL MARRAKECH IMPERIAL - LE TIKIDA GARDEN - LA TRATTORIA - LE TOUGGANA LA VILLA - LA VILLA DES ORANGERS - VILLA JANNA - VILLA LOTUS EVA - VILLA LOTUS SAVINIO - VILLA MARGOT - LA VILLA ROSA - RELAIS DE PARIS MARRAKECH - ECOLE HOTELIERE MOHAMMEDIA - RESTAURANT BIG BAMBOU - RESTAURANT DU PORT - DAR AHLAM - HOTEL KARAM - BOUTIQUE LENOTRE - GRS TRAITEUR - HOTEL LA TOUR HASSAN - HOTEL PIETRI - LE DIWAN MGALLERY - RESTAURANT METROPOLITAN LE PICOLO'S - RESTAURANT OCUBE - RESTAURANT TAPEO - TY POTES - VILLA MANDARINE - HOTEL L'AMPHITRITE PALACE - HOTEL ATLAL EL MENZAH HOTEL - HOTEL EL OUMNIA PUERTO - HOTEL LE MIRAGE - SAMANAH - ROYAL PALM - ISITT - LES PASSAGERS DE TANGER MÖVENPICK - RELAIS DE PARIS TANGER - VILLA JOSEPHINE - PALAIS NAMASKAR - MAYMANA TRAITEUR - DAR CHAMAA RESTAURANTS LA GRILLARDIERE - KAN YAMA - HOTEL LE MARRAKECH - LES TERRES M'BARKA - HOTEL CHEMS RESTAURANT 20/1 - MAMA TI LEE - BISTRO LE ZINC - AZAR - SOFITEL RABAT JARDIN DES ROSES - MAZAGAN BEACH RESORT...
Restofair Maroc
VOUS REMERCIE POUR VOTRE CONFIANCE ET VOTRE FIDELITE

Optim achat

Le conseil d'expert :

« Comment économiser l'eau dans un hôtel ? »

Dans un précédent conseil d'expert, nous vous parlions du ***relamping*** et de la nécessité de rentrer dans une réflexion de réduction des coûts d'électricité. Dans cette même démarche d'utilisation rationnelle des énergies, nous vous proposons aujourd'hui de réfléchir à une meilleure utilisation de l'eau dans nos établissements.

Par nuitée, un client consomme en moyenne 400 litres d'eau. Nombre d'hôteliers pensent ne pas pouvoir réduire cette consommation, car ils ne peuvent maîtriser le temps que le

client passe sous la douche.

En effet, nous ne pouvons pas maîtriser ces données. En revanche, il existe des solutions simples à mettre en œuvre, peu coûteuses et ne modifiant pas le confort de nos clients pour économiser l'eau.

Au niveau des robinets, en utilisant des régulateurs de débits implantés au bout de ces derniers, il est possible de diminuer par 3, voire 4 le débit sans altérer le confort ni la pression.

En ce qui concerne les douches, avec la même technique de diminution du débit des robinets, le débit des douches sera réduit d'un tiers grâce à un apport en oxygène. De plus, cette économie d'eau générée va permettre d'augmenter la capacité d'eau chaude des ballons et ainsi éradiquer le manque d'eau chaude lors des périodes de grande consommation. Du fait de la moindre quantité d'eau utilisée, l'entartrage sera également plus faible.

Dans les chambres d'hôtels, les toilettes constituent un des postes les plus consommateurs d'eau. Ainsi, sur des chasses d'eau anciennes, il est possible de réduire cette consommation d'environ 50 %. Pour atteindre cet objectif, il existe différents dispositifs. Le premier, la chasse d'eau double commande ; le plus gros bouton permettant d'évacuer tout le contenu de la chasse et le plus petit seulement 3 litres. Le second dispositif est le stop-eau qui permet d'évacuer seulement la quantité nécessaire, l'eau cessant de s'évacuer dans la cuvette dès que la pression sur le bouton est relâchée. Le troisième, l'***Ecobag*** permet de conserver une quantité de 2,5 litres, mais de garder la même poussée verticale et d'éviter de boucher les canalisations d'évacuation. Enfin, certains peuvent opter pour la bouteille d'eau remplie disposée dans la chasse permettant d'évacuer un volume d'eau plus faible.

Au niveau du linge, nombreux sont aujourd'hui les hôteliers à avoir découvert les avantages d'offrir à leurs clients la possibilité de changer le linge de toilette et les draps uniquement à leurs

demandes lors des séjours de plusieurs jours. En effet, les clients se voient maintenant couramment proposer de laisser leurs serviettes sales sur le sol, dans la baignoire ou dans un petit panier lorsqu'ils désirent qu'elles soient changées. De même, pour les draps, ils peuvent décider ou non d'être changés. Dans ce cas, le message informant de cette proposition peut être laissé sur le lit si le client désire que les draps ne soient pas changés. De telles propositions sont bien accueillies par la clientèle, à condition de lui adresser un message clair et courtois.

Traquez les fuites ! Sachez qu'un robinet qui fuit, fait gaspiller 30 à 40 m3 d'eau par an ! Quant à une chasse d'eau, c'est près de 200 m3 ! Il est donc fortement recommandé de mettre en place une procédure avec ses salariés permettant de remédier aux fuites le plus rapidement possible.

L'économie d'eau est aujourd'hui un des enjeux majeurs que cela soit économique pour nos dépenses mais aussi social et écologique pour le futur de notre planète.

Directeur Associé
optim Achat

Fouquet's Marrakech lance son Club

Au même titre que les 16 autres maillons de la chaîne à travers la France, Noura Barrière ouvre un Club Fouquet's à Marrakech. Situé au cœur de la partie « l*a plus ancienne et la plus cotée* » de la ville ocre, l'hôtel qualifie ce club d'« ouvert au monde des affaires, de l'art et de la culture du Maroc qui bouge ».

Comme les Fouquet's parisien et monégasque, celui de Naoura Barrière Marrakech lie également son avenir au monde du cinéma. Il se préparerait même à tisser des liens avec le Festival international du film de Marrakech.

Bref, près d'un an seulement après le début de la commer-

Pour rappel, l'hôtel a une capacité de 85 chambres (dont 7 suites), de 26 riyads, et emploie plus de 200 personnes.

Riad Fès estampillé « Relais & Châteaux »

Riad Fès compte désormais parmi les heureux élus de l'association Relais et Châteaux (R&C), créée en France en 1954. Le propriétaire, Chakir Sefrioui, n'est autre que le vice-président du Conseil régional du tourisme de Fès. Il va sans dire que le titre R&C lui permettra d'atteindre plus efficacement une clientèle élitiste et/ou riche, dans une cinquantaine de pays. Le riyad complétera bientôt ses services en offrant à sa clientèle un spa Cinq Mondes, ce qui ne gâche rien. Cette marque est en effet présente dans les hôtels les plus prestigieux du globe.

A Fès, M. Sefrioui est l'un des premiers à investir dans l'hôtellerie en médina. Ce riyad constitue d'ailleurs un authentique spécimen de l'architecture hispano-mauresque, restauré et aménagée en établissement hôtelier de luxe. Fès comporte ainsi un pavillon *andalûs* contemporain, en l'occurrence doté d'un lounge, d'un fumoir et de deux restaurants agencés autour d'un long bassin. Le patron a récemment fait ajouter une aile, dont l'architecture traditionnelle marocaine est conjuguée au style baroque. La capacité est de 26 chambres et suites et d'un restaurant gastronomique.

Optim achat

Un service achat externe à la carte

Optim Achat est la 1re centrale de référencement au Maroc qui regroupe les hôteliers, restaurateurs et collectivités pour leur permettre de diminuer leurs coûts d'approvisionnement.
Pour vos achats liés à la gestion opérationnelle, nous négocions des conditions privilégiées avec nos fournisseurs ainsi que des offres exclusives régulières destinées aux CHR.

En tant que professionnel, vous avez alors accès à l'ensemble de nos prestations :
Sourcing Notre plateforme Web peut être utilisée pour des opérations de sourcing pour rechercher des informations sur les produits et les fournisseurs.
Veille Optim Achat vous permet de comparer les tarifs des produits et services que vous utilisez avec ceux de la centrale.
Achat
En étant adhérent à la centrale, vous bénéficiez des tarifs négociés avec nos fournisseurs référencés. Votre numéro d'adhérent vous permet de commander tout les produits ou services de nos fournisseurs.
Audit d'achat
Une étude de votre processus d'approvisionnement vous est proposée avant l'adhésion afin d'optimiser vos achats. Un diagnostic conseil vous est apporté pour bien acheter par rapport aux problématiques propres à votre établissement.
Recherche de produit
Optim Achat vous propose de rechercher pour vous les produits que vous ne trouvez pas ou ceux pour lequel vous estimez payer trop cher.
Suivi de la facturation Sur votre compte Optim Achat, vous pouvez suivre tous vos achats réalisés auprès des fournisseurs référencés.
Programme de fidélité En tant qu'adhérent, vous bénéficiez automatiquement du programme fidélité.
Newsletter Envoyée par e-mail, elle informe des nouveautés et des promotions ainsi que de l'actualité de la centrale.
Conclusion, Optim Achat permet de rationaliser le processus d'achats en réduisant son coût et sa durée. En devenant adhérent à la centrale Optim Achat, vous restez libre. Vous n'avez ni à payer de droits d'adhésion ni d'obligation d'achat.
Nous partons du principe que c'est à nous de vous intéresser et de vous fidéliser en proposant
toujours la meilleure proposition du marché.
N'hésitez pas à nous contacter sur sur **www.optim-achat.com**.

Optim achat
Centrale de référencement pour les CHR
207 Bd Zerktouni
20100 Casablanca
Tél : +212 (0)5.22.36.22.81
Fax : +212 (0)522.94 .47.90

Encore une chute des indicateurs touristiques à Marrakech

A Marrakech, l'exercice 2009 de l'hôtellerie affiche un taux d'occupation en chute de 8 points, avec 47 % contre 55 % en 2008, selon les statistiques de l'Observatoire du tourisme. La même tendance est prévue pour cette année. Plus inquiétant : les trois prochaines années risqueraient d'être difficiles. La destination peine à absorber sa capacité en lits, en forte hausse ces dernières années. A hauteur de 44 000 lits actuellement, cette capacité devra doubler d'ici à 3 ans !
Une légère baisse caractérise les nuitées enregistrées dans les établissements d'hébergement touristique classés dans la cité ocre (-1 %), comparativement avec la même période de 2008. Ce recul est dû aux marchés émetteurs, dont les nuitées ont baissé de 4 %. Les résidents, eux, sont restés fidèles à la destination avec une hausse de 18% en 2009.
De plus, le comportement d'achat du client a complètement changé grâce à l'arrivée massive des compagnies à bas coûts et à la baisse du prix moyen du billet d'avion. Des milliers de touristes échappent désormais au circuit classique de distribution que contrôlaient naguère les voyagistes.
Pour sa part, le marché anglais a enregistré une baisse des arrivées de 17 %. En revanche, les flux espagnol et allemand ont connu une hausse : +118 000 touristes pour l'un ;
+ 44.000 touristes pour l'autre.

Mazagan se lance dans une programmation artistique

Mazagan se donne une dimension artistique. C'est du moins un aspect que le mégacomplexe touristique compte manifestement rendre visible à travers la programmation de ses activités. Ainsi Elissa a-t-elle été la première artiste à notoriété plurinationale à donner un concert dans la station, fin janvier, dans le cadre des « *Mazagan Nights* ». La scène du site a mis en avant, outre la chanteuse libanaise, deux Marocains : le chanteur Mohamed Réda et le maâllem Mohamed Ghania. L'équipe directionnelle de l'hôtel Mazagan est bien partie pour lancer d'autres événements artistiques, culturels et même sportifs. Une occasion de voir l'activité d'animation haut de gamme se déployer hors des grands pôles urbains du royaume.

Projet de société mixte pour Mediterrania Saïdia

Bientôt une société mixte pour la gestion de l'urbanisation et l'animation de la station de l'Oriental. La nouvelle a été annoncée à Saïdia par le nouveau ministre du Tourisme. C'était à l'occasion de son premier déplacement. Yassir Znagui a par ailleurs présenté la programmation de la station pour la prochaine saison estivale. Ainsi, il est prévu l'ouverture du golf le 1er avril. Les hôtels Barcelo et Iberostar vont rouvrir à compter du 1er mai. Quant au troisième hôtel, il est censé être opérationnel le 1er juillet prochain. Le nouvel établissement – 5 étoiles – doit être réalisé à hauteur de 70 % par Fadesa Maroc, puis géré par l'espagnol Globalia.
En marge de cette sortie, Yassir Znagui a déclaré, à l'issue d'une rencontre informelle avec des représentants de la presse, qu'il croyait beaucoup aux « *petits détails* » qui font la différence.
Concrètement, il s'agit de l'utilité de soigner l'accueil des chauffeurs de taxi à l'aéroport, la qualité de service à l'hôtel…
L'on en saura sans doute davantage lorsque le ministre rendra public son plan d'action, son évaluation du Plan Azur, et à faire le point sur la Vision 2020.

Exposant Marocotel

Photos D. Claudon

La vidéo est utilisée dans des stands du MTM pour vanter le recours au « folklore » marocain dans l'activité touristique.

Moroccan Travel Market

Du tourisme de crise au tourisme d'opportunités

C'est dans un contexte de crise que s'est déroulé le Moroccan Travel Market (MTM) 2010, à Marrakech. Le salon renforce sa position, tandis que les professionnels cherchent l'art et la manière de rebondir. *D. C.*

Crise ou pas, le groupe Rahal aura consenti beaucoup d'effort pour faire du MTM un salon à la hauteur de ses ambitions nationales et internationales, en dépit de quelques couacs ici ou là. Outre le patronage royal, cette édition 2010 a reçu un soutien marqué, sans équivoque des associationsprofessionnelles. Notamment la Fédération nationale du tourisme (FNT). « *Ce salon a connu un grand succès : 315 exposants et plus de 12 000 visiteurs professionnels, soit une augmentation de 20 % par rapport à 2009. Cette édition a donc permis de créer un espace d'échange, de rencontres et d'opportunités d'affaires dont notre destination a besoin* », se félicitent les dirigeants de la FNT, comme pour conjurer la baisse d'indicateurs de l'économie du tourisme.

C'est que la hausse de la fréquentation, en 2009, ne s'est pas répercutée sur le chiffre d'affaires. L'an dernier, le réceptif (voyagistes accueillant les touristes étrangers) a subi une chute de 10 à 25 %, et certains hôtels ont même été confrontés à une baisse de revenus jusqu'à 30 %.

Les prochaines saisons chaudes coïncidant avec le Ramadan, les opérateurs devront redoubler de vigilance. « *On m'a poussé à m'implanter à Saïdia Mediterrania, mais ce calendrier m'incite à ajourner tout éventuel projet de ma part en ce sens* », tranche un restaurateur de la place casablancaise.

Du côté de la RAM, du moins du P-DG Driss Benhima – un des intervenants des conférences –, l'inquiétude est de mise également, mais en raison de l'atonie du tourisme rural (tellement négligé, certes) et surtout de l'*Open Sky*. En revanche, cette mise en concurrence fait des heureux, à commencer par la filiale marocaine de l'émirien Air Arabia. Elle est tellement profitable qu'elle va ouvrir de nouvelles lignes en 2010.

Contraste aussi parmi les professionnels des petites et moyennes structures d'accueil. « *Cette année, je suis venu seulement en qualité de visiteur au MTM. Je n'y trouve pas mon compte* », témoigne Mohamed Saïd Mrani, directeur général de Oued Noujoum, entreprise à multiples facettes (écolodge, restauration, *catering*…) à Ouarzazate, et lauréat du Trophée du tourisme responsable en 2008. « *Moi, je viens pour la deuxième fois consécutive : j'ai de bons retours* », se réjouit, de son côté, Daniel Person, propriétaire de Riad Azama, maison d'hôtes à Azemmour. Et ce « *Néo-Zemmouri* » d'expliquer que « *Mazagan Beach Resort fait figure de locomotie et d'aiguillon pour le tourisme dans les Doukkala. Le MTM 2010 me le confirme, dans la mesure où des agences de voyages étrangères qui y sont présentes sont sensibles à l'ouverture de cette station et me sollicitent davantage* ». La remise au goût du jour du circuit des anciens comptoirs portugais du Maroc joue un rôle complémentaire dans l'émergence touristique de cette région jusqu'alors oubliée. Or le MTM peut, à son niveau, servir d'interface dans la réappropriation de pans entiers du patrimoine touristique national, hors des sentiers battus de Marrakech et autres sites parfois jugés « *clinquants* ».

Une chose est sûre : les organisateurs songent à mettre sur pied des mini-salons régionaux. Si cette formule est conceptualisée et se matérialise, l'expérience dira si elle constitue ou non un plus pour le MTM et l'économie touristique en général.

Des métiers de bouche s'invitent au MTM.

Le stand de l'Inde a proposé avec succès d'offrir gracieusement aux visiteuses (ci-dessus, un visiteur !) un **bindi**, *bijou de peau autocollant entre les sourcils.*

Othman Chérif Alami, président de la FNT

Les leçons à tirer pour la Vision 2020

Feuille de route marketing, bilan de la Vision 2010… La Fédération nationale du tourisme s'exprime dans nos colonnes, du moins a répondu à certaines de nos questions.

Propos recueillis par D. C.

• Lors de la présentation du MTM 2010 à la presse, vous avez annoncé une feuille de route marketing sur trois ans. Quelles sont ses priorités ?

Othman Chérif Alami : La promotion et le marketing figurent parmi les plus importants enjeux portés par le secteur du tourisme marocain.

Au niveau de la Vision 2010, ce chantier avait pour objet déjà d'accompagner la croissance de l'offre touristique par une politique de promotion efficace et adaptée. Pour ce faire, l'action de l'ONMT a été redéfinie tant dans ses méthodes et dans son organisation. Mais il reste du chemin à faire.

Ainsi, l'accroissement de ses ressources financières s'est avéré nécessaire en vue de la mise au point et de la mise en œuvre d'actions sur les principaux marchés émetteurs.

Il s'agit de la stratégie produit avec un positionnement offensif sur le segment balnéaire et le repositionnement du produit culturel

Cela touche aussi à la stratégie prix avec une politique de tarification concertée pour l'amélioration du rapport qualité/prix de la destination Maroc.

En effet, la stratégie promotion doit être orientée vers la restructuration du dispositif de promotion avec l'objectif de concevoir, en concertation avec les professionnels, une politique plus créative, réactive et adaptée aux nécessités, le ciblage des marchés émetteurs à fort potentiel et la continuation de la conquête des marchés prioritaires – France, Espagne, Allemagne, Italie, Grande-Bretagne –, ainsi que la mise en place d'un partenariat favorisant les Marocains résidant à l'étranger.

Elle doit aussi prendre en considération le développement du e-marketing, canal stratégique de commercialisation, et anticiper les attentes du public avec un programme de tourisme responsable.

Nous proposons aussi la création d'un Fonds régional d'investissement et de promotion touristique, et de développer le rôle des régions dans la prise de décision. Le citoyen moyen marocain doit se retrouver dans la Vision 2020, notamment en faisant croître le tourisme interne. Cela, pour renforcer le droit des Marocains au tourisme et favoriser l'accès aux Marocains dans un cadre familial.

Enfin, au niveau institutionnel, il est important d'amorcer une réforme en profondeur de l'ONMT lui permettant de recentrer ses activités autour de la mission de marketing comme métier unique et de revoir la composition de son conseil d'administration.

Le tourisme contribue pour 11 % du PIB.

• En matière de finances publiques, vaut-il mieux que des avantages fiscaux profitent aux sociétés de gestion ou aux sociétés de promotion immobilière, qui édifient les complexes destinés à abriter des Ript, ces résidences immobilières de promotion touristique ?

La politique fiscale est un instrument de la politique économique et sociale du pays. L'immobilier locatif à vocation touristique, ou ILVT, a été, dans plusieurs pays, un levier important de développement touristique. Aujourd'hui, un cadre juridique existe avec la loi 01/07, mais il doit être accompagné par un décret d'application et des avantages fiscaux à même d'en favoriser, pour une phase transitoire, le déploiement.

Nous avons organisé en 2009, en partenariat avec la FNPI, un atelier qui a émis un certain nombre de recommandations visant à proposer et argumenter de manière chiffrée une fiscalité adéquate à ce nouveau secteur d'activité. Il s'agit notamment d'encourager la création de structures destinées à la gestion de l'immobilier locatif meublé ; de comprendre l'impact de la fiscalité proposée sur le Budget ; d'expliquer les avantages donnés aux professionnels du secteur pour investir dans ce nouveau secteur d'activité.

Une étude pour l'ILVT est précisément lancée.

• Nombre de titulaires de diplômes des métiers du tourisme, arguant du manque de considération de leurs employeurs à leur égard, tentent avec un certain succès – avant la crise, du moins –, de s'expatrier en Espagne ou dans les émirats. Quelle est l'analyse de la FNT ?

Nous avons toujours été conscients de cette problématique et l'avons soulevée lors de l'élaboration de l'étude de motivation et de la charte qui a été établie par notre fédération et signée par l'ensemble des fédérations métiers et par un certain nombre d'entreprises touristiques.

Les éléments constitutifs de cette charte, et du guide de l'entreprise sont en conformité avec les autres outils de management, de sorte que les entreprises qui adhérent puissent en introduire les éléments dans leurs documents de communication et que cette démarche leur assure une plus grande visibilité.

Les structures de la FNT se sont mobilisées pour la mise en place de cette charte et le suivi de son application.

Photo Saïdia Traveller

La capacité d'accueil devrait atteindre plus de 180 000 lits à la fin 2010.

Elle est aujourd'hui conçue comme un moyen de renforcer les performances et l'attractivité du secteur auprès des talents et des compétences.
Le *Contrat-programme RH-Hôtellerie 2008/2012* prévoit aussi des mesures concrètes pour améliorer l'attractivité du secteur et la valorisation du capital humain.

• L'objectif « 10 millions de touristes en 2010 » s'est avéré être trop difficile à atteindre. Pourtant, vous dressez un bilan globalement positif…

Ce qui fait la fierté de tous les professionnels, c'est le fait que ce contrat-programme constitue un modèle précurseur de vision sectorielle, scellant un partenariat public/privé gagnant sur tous les plans.
Sur le plan macroéconomique, il a fait du tourisme une véritable locomotive pour le développement de l'économie marocaine. Grâce à ce pacte, notre secteur a connu une dynamique sans précédent avec des retombées sur l'ensemble de l'économie. Le secteur contribue aujourd'hui pour près de 11 % du PIB, avec un taux de valeur ajoutée moyen de 62 %, emploie de façon directe plus de 420 000 personnes...
Au-delà de la contribution du secteur au tissu productif, les objectifs de la Vision 2020, ambitieux à l'époque, ont été à des niveaux de réalisation très honorables.
Au niveau des arrivées, nous sommes passés de 4,5 millions de touristes en 2001 à 8,35 millions en 2009. Il est prévu de parvenir à un chiffre de neuf millions d'arrivées fin 2010, ce qui signifie que 90 % des objectifs auront été atteints.
Du côté des recettes de voyages, 460 milliards de dirhams auront été rapatriées à la fin 2010, avec une augmentation moyenne annuelle de 15 %.
Les investissements conventionnés ont connu une croissance soutenue, particulièrement à partir de 2004, avec plus de 1,4 milliards de dirhams par an ; les capacités d'accueil auront doublé à la fin 2010 pour atteindre plus de 180 000 lits.
Par ailleurs, si la concertation « public/privé » et l'engagement ont été la clé de réussite de la Vision 2010, la vision 2010 a posé la question de l'aménagement du territoire à travers le plan Azur. Mais, parallèlement, d'autres plans se sont développés, le plan Mada'in pour le tourisme de ville et culturel, de même que le plan Biladi pour la promotion du tourisme interne.
De nouvelles initiatives et des chantiers sont nés de la Vision 2010 sans qu'ils soient prévus au départ : tourisme rural, Pays d'accueil touristiques (PAT), tourisme de niche, essor touristique de Marrakech, développement de champions nationaux dans le secteur, mise en œuvre de l'Open Sky et d'instruments financiers dédiés au secteur – Renovotel, Crédit Azur, Fonds d'investissements, etc.

• Le message royal aux Assises de Saïdia en appelait à tirer les leçons de la Vision 2010. Qu'en est-il ? Quels sont les points d'amélioration à travailler ?

Au niveau de la prise en compte du développement humain et social, un effort important doit être consenti pour intégrer le développement touristique dans un projet de développement global et intégré de la société.
Sur le plan de l'environnement touristique, l'on a pensé surtout à l'investissement et à l'offre et moins à l'animation de ces stations et aux besoins de la demande. L'environnement du tourisme n'a pas été suffisamment assaini. Cela concerne l'accueil dans les aéroports, le harcèlement, les faux guides, l'arnaque, les accidents de la circulation, la sécurité, l'hygiène et la santé publique, la Protection civile, le transport urbain, la propreté des villes, etc.
Sur le plan de la promotion du tourisme marocain, durant plusieurs années, nous avions constaté une mauvaise optimisation de la communication. L'ONMT commence enfin à intégrer la dynamique régionale et internationale.
Le Maroc est très peu présent sur la Toile en général et dans le commerce électronique en particulier.
Sur le plan de la gouvernance, là aussi, pendant plusieurs années, il existait un déficit, doublé d'une faiblesse des organes de pilotage. L'Observatoire du tourisme commence à peine à jouer pleinement son rôle de veille et d'alerte avec audace et dynamisme.
Sur le plan institutionnel, la faiblesse des capacités de gestion des associations du secteur – CRT, Fédérations et autres associations professionnelles, etc. – ne leur permet pas de jouer pleinement leur rôle de catalyseur du secteur.
Enfin, sur le plan de la formation, un retard certain a été constaté dans la formation et la valorisation des ressources humaines aussi bien du côté de l'Etat que des opérateurs privés. Nous espérons que le *Contrat-programme RH* permettra de réduire ce fossé.
Pour 2020, notre feuille de route a été tracée lors du discours de Sa Majesté aussi bien à Fès en avril 2007 qu'à Saïdia en juin 2009.
La Vision 2020 doit s'inscrire dans un projet de développement économique et social profitable à toutes les catégories de la population et à toutes les régions.

Othman Chérif Alami, président de la Fédération nationale du tourisme.

Sofitel Royal Golf El-Jadida devient Pullman Mazagan Royal Golf & Spa

Depuis peu, l'hôtel de luxe de la chaîne Accor à El-Jadida a changé d'enseigne. L'établissement se prépare à l'inauguration, courant février, de la première académie de golf, puis à l'accueil, au printemps, de la prestigieuse compétition de golf Moroccan Classic.

Les plus grands golfeurs ont rendez-vous prochainement sur l'un des plus beaux parcours golfiques marocains, celui du Pullman Mazagan Royal Golf & Spa. Et ce, à l'occasion de la troisième étape du Challenge Tour. En effet, le Moroccan Classic se tient sur ce green du 27 avril au 3 mai prochains.

Réalisé par l'architecte Cabell B. Robinson, « *chaque trou est un défi que les joueurs amateurs ou professionnels sont invités à relever* », affirme la direction de l'hôtel.

Afin de profiter pleinement de ce patrimoine golfique, le Royal Golf El-Jadida inaugure, en ce mois de février, la première académie de golf. Dirigée par le champion national Redouane Diab, sixième dans l'ordre de mérite national et membre de la PGA, « *elle permettra aux jeunes espoirs de la ville d'El-Jadida et aux clients du Pullman de parfaire leurs swings dans un décor idyllique* », avance notre source.

Situé dans la baie d'El-Jadida, l'hôtel a changé depuis peu d'enseigne. Le Sofitel Royal Golf El-Jadida a été rebaptisé Pullman Mazagan Royal Golf & Spa. En termes de cibles, au Maroc comme ailleurs, l'enseigne Pullman s'adresse à une clientèle de gens d'affaires, avec ce que cela implique de prestations d'accueil et en technologies dernier cri (connectivité surtout). A terme, l'objectif de Pullman est de compter 300 hôtels à travers le monde.

A El-Jadida, l'adoption de la marque Pullman s'est accompagnée d'un ambitieux programme de rénovation.

Résultat : un décor à la fois design et épuré dans les 117 chambres, dont une suite royale, quatre duplex et cinq suites juniors. Dans chaque chambre, un balcon ou une terrasse donne sur l'océan, la piscine ou le golf.

Pour se restaurer et boire un verre, le Pullman Mazagan Royal Golf & Spa dispose de quatre restaurants et d'un nouveau bar *lounge*.

En quête de relaxation, les clients ont le choix entre le Fit&Spa *lounge*, avec hammam traditionnel, sauna, solarium, appareils de cardioentraînement, la piscine extérieure.

Publirédactionnel

Le seul café, au Maroc, certifié «Qualità Oro»

Maroc Convivialité

Caffè Qualità Oro
La Genovese S.A.S.

La Genovese

Café italien haut de gamme

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée «Caffè Qualità Oro». Sur les 300 postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel
Les cafés LA GENOVESE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.
Le grain de LA GENOVESE est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.

Nos Cafés

MELANGES
- Café « Tradition »: Composé de 40% arabica et de 60% robustas.
- Café « Blue Gold »: Best seller, son mélange de qualité (60% robustas, 40% arabica) séduit les connaisseurs les plus exigeants.
- Café Qualité Coloniale: (40% arabica et 60% robustas). Se caractérise par une crème dense. Il est destiné à une clientèle appréciant l'espresso fort.
- Café Qualité Orientale: (60% arabica et 40% robustas). Une sélection pour les amateurs de café corsé et crémeux.

100% ARABICAS
Le Blue Mountain, de Jamaïque, est d'une qualité arabica considérée comme la plus précieuse au monde. C'est véritablement «le roi des cafés». La rareté du café issu de ce pays justifie son prix, puisque c'est un des cafés les plus chers au monde.

100% ROBUSTAS
Les cafés d'Afrique et d'Indonésie. Ce sont des mélanges de qualité de 1er choix, aussi bien pour les arabica que pour les robustas.
La société Maroc Convivialité est l'importateur et le distributeur exclusif des cafés LA GENEVOSE sur l'ensemble des grandes villes du Royaume.
Présente au Maroc depuis 2006, Maroc Convivialité répond aujourd'hui à une demande et à une exigence croissantes du marché marocain. La qualité unique de ses cafés importés et le professionnalisme de ses prestations la classent, actuellement, parmi les entreprises les plus concurrentielles sur le marché national du café.

Pour confirmer chaque jour notre professionnalisme à nos clients:
Dans un délai de 24H, nos machines à café sont reprises, réparées et échangées. Passé ce délai, et si la durée de réparation nécessite plus de 24H, le prêt d'une machine est assuré au client et lui évite une rupture de consommation sur le café.

nos références :

Hôtels : **Littoral, Zimmeur ...**

Restaurants : **Kim-Mon, La Cala Di Volpé, Le Phénix ...**

Traiteurs : **BenMoussa, Benssassi, Venise, RJ ...**

Cafés : **La Brioche ...**

Bureaux : **Areva, Qatar Airways, La Brink's Maroc**

Maroc Convivialité
41,rue Ibnou Mounir - Casablanca
Tél.: 05 22 25 15 15
- Fax: 05 22 25 01 02
lagenovese.maroc@hotmail.fr
- www.lagenovese.it

Devener parrain et recevez un cadeau au choix

Photos Brigitte Jaminet / Hyatt Regency

Rénovation au Hyatt

De la suite dans les idées

Les suites royales du Hyatt Regency Casablanca ont été rénovées dernièrement, suivant la conception de l'architecte Pascal Desprez.

Semblables à des appartements privés, les suites royales du Hyatt sont désormais aménagées en duplex et dotées de plusieurs pièces.
Mobilier en boiseries foncées, imprimés marron et beige des épais canapés en lin tissé et velours… voilà un design déclencheur d'apaisement.
Chacune des pièces présente des murs habillés de panneaux chêne cérusé brut patiné à la main. Le salon est agrémenté d'un tapis anglais, en pure laine néo-zélandaise. Au fond du rez-de-chaussée, il est discrètement séparé du coin bureau par deux colonnes blanches d'inspiration gréco-romaine.
A gauche du salon, la salle à manger privilégie l'espace et comporte une large table ronde en chêne teinté wengué, complétée par un plateau de marbre noir et de fauteuil en cuir aux lignes épurées.

Visible depuis le salon, le mur de la salle à manger donne à contempler un large tableau argent à la calligraphie rouge profond, tableau qui habille également les chambres, le noir remplaçant alors l'argent. A travers une baie vitrée, cette pièce s'ouvre sur une terrasse en teck massif. Cette dernière donne elle-même sur la piscine et sur la médina.
La kitchenette, équipée, est quant à elle située à part.
Pour accéder à la partie supérieure du duplex, l'on passe par un escalier à angle baigné par un large puits de lumière naturelle. Le client y jouit de deux chambres, où alternent le noir et le blanc. Chacune dispose de sa salle de bains – au marbre noir d'Italie – et de son *dressing*. Ces salles de bains ont ceci de spécifique qu'elles communiquent avec la chambre grâce à une large vitre. Pour s'isoler, il suffit de tirer les stores en lattes de bois marron.
Tout le mobilier provient d'Italie. Un gage de confort, qui n'oublie pas la technologie : sonorisation dernier cri, lecteurs d'iPod, écran 50 pouces.
Pour cet embellissement, l'hôtel de luxe a eu recours aux services de Pascal Desprez. Ce fameux architecte, marocanophile et parisien, avait déjà pris part à l'entreprise de rénovation de l'établissement, des chambres, au bar *lounge* Café M, en passant par le hall et le *lobby*.

A Marrakech, riyads et maisons d'hôtes ont fortement stimulé l'activité du blanc.

Chevaliers du blanc

Nappes, serviettes de table, peignoirs, draps… Le blanc se diversifie, gagne en noblesse. Ce qui n'est pas sans rapport avec la montée en puissance de l'infrastructure touristique – à Marrakech surtout –, comme en témoignent trois acteurs du marché.

D. C.

Décliner l'activité papier au service des restau'

Chef de file sur le marché de l'hygiène, de l'entretien et du nettoyage, **Brior** est également en première ligne dans l'industrie du papier. Lorsque l'entreprise décide de fournir aux CHR des serviettes de table en papier, elle souhaite satisfaire à une préoccupation : donner davantage de tonus à son activité papier. D'où les marques Fancy et Perruche, la première étant d'une qualité supérieure à la seconde. La différence se situe au niveau du gaufrage de papier, du volume, et, in fine, de la façon d'être mis en valeur.

De même, pour prendre en considération les besoins et demandes du marché, la palette de Brior va des serviettes en pur ouate de cellulose aux serviettes en mousseline, en passant par les serviettes festives.

Pour la distribution, qui se fait à partir de trois dépôts (Casablanca, Berrechid et Agadir), la société mobilise 50 véhicules et une vingtaine d'attachés commerciaux.

La distribution se fait à partir de ces 3 dépôts. Quant à l'usine – de 15 000 m2 couverts –, elle se trouve dans la zone industrielle de Berrechid.

Brior reconnaît volontiers profiter des effets de la politique d'encouragement du tourisme, laquelle a « *contribué d'une manière directe à l'augmentation de la demande du produit et influé automatiquement sur le chiffre d'affaires* ».

Donner une nouvelle vie au linge traditionnel

Débarquée au Maroc dans les années 2000, Sophie Rieutord crée rapidement sa collection de linge de maison à Marrakech, y installe un atelier de production et deux show rooms. Nom de baptême : **Via Notti**. Succès oblige, c'est aussi l'une des entreprises d'artisanat haut de gamme de la holding marocaine Fenyadi. Si la clientèle – hôtels, riyads… – se trouve principalement à Marrakech, des marchés sont conclus à l'international.

Cela vient en bonne partie de la forte sensibilité de Mme Rieutord au patrimoine local. Aussi mise-t-elle sur la broderie et donne-t-elle une interprétation contemporaine à des motifs marocains d'antan. Si les finitions sont toujours faites à la main, il est fait appel à la technologie « *pour mieux servir les créations* ».

Pour confectionner le linge de lit, Via Notti a recours au « *plus beau coton du monde : celui d'Égypte* », tissé en percale, en satin ou en voile.

Quant au linge de bain, aux draps de bain et aux peignoirs, ils se déclinent sur des éponges 100 % coton de 600-700 grammes à grandes boucles ou côtelées.

À ce jour, Via Notti possède une vingtaine de modèles de broderies déclinés en draps, serviettes, housses de couette, peignoirs et accessoires.

Du linge sur mesure depuis 1933

Fondé en 1933, **Maison de blanc** est le plus ancien établissement de linge du royaume et, de nos jours, demeure géré par des Français enracinés de longue date. Il élabore notamment des nappes en toile, satin, organza et autres tissus damassés, agrémentés d'un vaste assortiment de finitions et de coloris. Il propose également quantité de types de textile dédiés à l'ameublement.

Compte tenu de son ancienneté et de sa cible numéro un – les amateurs d'excellence –, Maison de blanc touche les CHR pour CSP + et, par extension, les riyads et autres maisons d'hôtes. Ce type de tourisme aidant, l'établissement casablancais est très sollicité à Marrakech. Conjugué à la mise en œuvre du Plan Azur, l'essor des maisons d'hôtes et riyads – cœur de cible – a impacté le chiffre d'affaires. À cet égard, Maison de blanc a même connu « *un pic exceptionnel* » en 2007-2008. Cependant, il demeure une entreprise à taille humaine, « *qui ne cherche pas à prendre tout le marché* ».

De la ville blanche à la cité ocre, le chef de file a pris en compte l'émergence d'une demande de textile siglé et/ou comportant de la calligraphie arabe. La finition faite main est de mise dans les produits inspirés de la tradition marocaine. Dans tous les cas, la direction est très regardante sur les approvisionnements.

Exposant Marocotel

Ryad Zitoun

Une oasis de ressourcement

C'est un restaurant qui fait oublier le temps d'un repas la froideur d'une grande partie de l'architecture de Casa'. Ryad Zitoun le bien nommé offre une cuisine marocaine raffinée, principalement à une clientèle de gens d'affaires et de touristes.

D. C.

Mohamed Sbaï, fondateur et restaurateur du Ryad Zitoun.

Dans la rue, une villa qui a longtemps fait figure de pied-à-terre de Claude Cheysson, ce très fameux ministre des Relations extérieures sous la présidence de François Mitterrand. En face, un vrai-faux rez-de-chaussée d'immeuble, transformé en restaurant de cuisine marocaine. Nous sommes sur le boulevard Rachidi, au cœur de l'un de ces quartiers où le Protectorat a marqué de son empreinte l'architecture.

Baptisé Ryad Zitoun, le restaurant laisse d'abord entrevoir un patio verdoyant qui se dérobe aux passants. L'entrée passée, l'on plonge dans une atmosphère bien plus marrakchi que bidaoui. Il faut dire que le propriétaire, Mohamed Sbaï, est un natif de Marrakech. Miroirs artisanaux, lampes en cuivre, murs peints en ocre, zellige, mobilier travaillé à la façon mauresque… autant de clins d'œil et de façons de mettre dans l'ambiance le visiteur étranger. La tenue du personnel participe de cette dernière. Vêtu d'élégants jabadors immaculés, il est à l'écoute de la clientèle, dont il s'empresse de satisfaire la moindre demande. Et même parfois de la devancer. Passé du milieu de l'information à celui de la restauration, M. Sbaï est tout autant, voire davantage, aux petits soins des clients, qu'ils soient des anonymes ou qu'ils se nomment Cheb Mami, Mahi Binebine, Carole Bouquet, Nawal El Moutawakil, Serge Trigano…

La carte est conçue de manière à ce que l'on sorte du train-train des trois ou quatre plats marocains réducteurs que la plupart des restaurants de cuisine marocaine fourguent aux touristes. Tagines variés (aux cardes ; aux gombos ; tanjiya…), pieds de veau et gigot à la marocaine, poisson accommodé à la mode tétouanaise ou souirie font partie des mets qui ont fait la réputation du lieu. La politique RH y est pour quelque chose : la brigade comporte un « grillardier » et une cuisinière par chaque catégorie de plats (couscous, tagine, briouate/pastilla…) Le pain qui accompagne le tout est préparé dans un four sur place.

Le maître de céans est là depuis 1997. Son expérience du secteur CHR est bien plus ancienne. De 1972 à 1985, il s'expatrie, dirigeant un *night-club* puis un restaurant marocain à New York ; ouvrant une brasserie à Genève. Des expériences sur lesquelles il capitalise pour son retour au pays. Ce qui a contribué à faire de Ryad Zitoun une valeur sûre de la restauration de la métropole, en dépit de la multiplication des restaurants.

Le pain du Ryad Zitoun est fait dans le four maison.

La décoration et le mobilier sont d'inspiration mauresque.

CAPPUCCINATORE | CS 20.

D'une simple pression du doigt, on obtient un volume idéal d'une délicieuse mousse de lait. Le CS 20 dispose du système Cappuccinatore Kit, composé de buses et de pailles jetables, qui lui assure une hygiène irréprochable, jour après jour.
Avec la buse Autocappuccino nous vous offrons également une solution réutilisable. Les deux thermos de 1L permettent la conservation du lait frais pendant 8 heures pour l'assurance d'un Cappuccino réussis.
Compact, le CS 20 trouvera sa place facilement aux côtés de votre machine Nespresso.
Essayez quelques idées recettes «café lacté» grâce à la Cappuccinatore :

Quels Grands Crus pour quelles recettes ?

Ristretto

Préparez un Ristretto (25 ml) dans une tasse Espresso.

Espresso

Préparez l'une des variétés Espresso (40 ml) dans une tasse Espresso.

Double Espresso

Sélectionnez l'une des trois variétés Espresso. Préparez deux Espressos de la variété choisie, l'un après l'autre (2 x 40 ml) dans une tasse Lungo.

Lungo

Préparez l'une des trois variétés Lungo (110 ml) dans une tasse Lungo.

Espresso Macchiato

Préparez l'une des trois variétés Espresso (40 ml) dans une tasse Espresso. Ajoutez une touche de mousse de lait que vous aurez préalablement préparée à l'aide de votre instrument à lait.

Cappuccino

Préparez un Espresso (40 ml) avec l'une des trois variétés suggérées dans une tasse Cappuccino et remplissez celle-ci de mousse de lait (70 ml). Si vous le souhaitez, saupoudrez la préparation d'une touche de poudre cacao.

Mocca Latte

Versez 1/2 sachet de poudre cacao dans une tasse Cappuccino et y ajouter un Espresso (40 ml) avec l'une des deux variétés suggérées. Mélangez le chocolat et le café à l'aide d'une cuillère. Faites mousser du lait (70 ml) et le verser sur le mélange de chocolat et de café. Si vous le souhaitez, saupoudrez la préparation d'une touche de poudre cacao.

Caffè Latte

Versez du lait chaud dans un verre à recettes. Préparez un Lungo (110 ml) dans le verre et mélangez votre préparation à l'aide d'une cuillère à recettes.

Latte Macchiato

Remplissez un verre à recettes avec de la mousse de lait. Préparez un Espresso (40 ml) avec l'une des trois variétés suggérées, le verser sur le dos d'une cuillère sur les bords du verre, et ce de façon à obtenir les trois niveaux – lait, café, mousse de lait.

Quand l'ordinaire devient extraordinaire.

www.nespresso-whatelse.com

NESPRESSO®
Le café corps et âme

Salon International de l'Équipement
Professionnel pour l'hôtellerie, la restauration,
les métiers de bouche, le bien-être et les loisirs

MAROCOTEL

11ème Édition

10 -13 mars 2010

Office des Foires et Expositions
de Casablanca

Votre vecteur de développement

**Pour obtenir votre badge visiteur, enregistrez-vous en ligne,
à partir du 15 février 2010, sur www.marocotel.org**

Organisateur

CHAMBRE FRANÇAISE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DU MAROC

AFAQ

Partenaire Officiel

Simmons N°1 MONDIAL

Partenaires Seniors

isotec · layalits Professionnel · DUBOIS · THERAPEDIC · TOTAL

Partenaires Médias

FOOD · VOYAGES · RESAGRO · Casa POCKET

15, Avenue Mers Sultan - 20 130 Casablanca - Maroc
Tél. : +212 (0) 522 43 96 27 / 28 / 29 /05 - Fax : +212 (0) 522 26 58 37