

30MAD / 5€ / 6\$

Décembre 2018 - N°90

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

LOGISTIQUE  
TRANSPORT SOUS TEMPÉRATURE DIRIGÉE  
EQUIPHOTEL  
HÔTELS ET RESTAURANTS BUSINESS PLACE



## TIMAR

Transport, transit et logistique



## EMBALLAGE

Alimentation et santé



## RICHBOND HOSPITALITY & CONTRACT

Des solutions clé en main



## Votre satisfaction sur toute la ligne

- Procédés et Automatisations Industriels
- Froid Industriel et Traitement d'air
- Conditionnement/Emballages/Sleeveuses
- Cuveries en Acier Inoxydable
- Marquage/Etiquetage/Solutions de Traçabilité
- Tuyauteries et Accessoires en Acier Inoxydable

## L'Unique Interlocuteur pour une Solution Globale à toute Installation Industrielle

Première entreprise nationale dans les études et les réalisations des lignes complètes de process et de conditionnement pour les Industries Agroalimentaire, Pharmaceutique, Cosmétologique et Chimique.





2018 tire sa révérence. Un petit bilan s'impose. Concernant notre croissance économique, elle a encore manqué de dynamisme malgré la hausse exceptionnelle de la production céréalière. La croissance du PIB a également ralenti, passant de 3,5 % au premier trimestre 2017 à 3,2% au premier trimestre 2018. Côté offre, un ralentissement économique a été observé, principalement dû à la forte baisse de la croissance de la valeur ajoutée agricole, passant de 14,8% au premier trimestre 2017 à 2,5% au premier trimestre 2018, et partiellement compensée par les bons résultats des activités non agricoles. Ces derniers ont augmenté de 3,4 % (contre 2% seulement au premier trimestre 2017), principalement grâce au sursaut des activités secondaires et tertiaires. Cette augmentation a été particulièrement marquée dans les industries extractives en raison de l'accroissement continu de la production et des exportations de phosphate. Côté tourisme, le bilan 2018, présenté en conseil des ministres en octobre dernier, est très satisfaisant, du fait de la bonne dynamique des arrivées internationales et malgré un ralentissement de la fréquentation des touristes français qui en juillet sont plutôt restés chez eux pour regarder la coupe du monde de football. Sur les 8 premiers mois de l'année, la fréquentation touristique progresse de 2,3 %, soutenue par la demande étrangère (+ 6,3 %) et de manière beaucoup plus modérée par la demande intérieure (+ 0,6 %). Le Maroc aura accueilli au moins 12,5 millions de visiteurs étrangers pour 24,5 millions de nuitées. 2019 pointe le bout de son nez, qu'est ce qui nous attend? Avec un possible retour à des conditions pluviométriques normales, le PIB agricole devrait diminuer en 2019, ce qui ramènera la croissance du PIB à 2,9%. Le PIB non agricole devrait se maintenir grâce au secteur manufacturier,

qui continue de profiter des investissements étrangers dans le secteur de l'automobile, et surtout au secteur des services, qui seront certainement les principaux moteurs de la croissance l'année prochaine.

Le secteur touristique, quant à lui, devra être redynamiser dans un contexte mondial marqué par plusieurs mutations, notamment le retour en force de destinations concurrentes telles que la Tunisie, l'Egypte, la Turquie... De plus, les touristes passent de moins en moins par les TO et les agences de voyages classiques, la tendance étant à l'achat direct et personnalisé en ligne. Il faudra sur ce point muscler l'offre et revoir le positionnement de la destination Maroc.

Mais tout ceci sera expliqué et analysé dans de prochaines éditions.

En attendant, toute l'équipe de Resagro et moi-même tenons à vous souhaiter une merveilleuse année 2019. Que tous vos rêves se réalisent, que la santé soit au rendez-vous et que les affaires soient fructueuses!

Rendez-vous en janvier 2019 pour le prochain numéro de Resagro

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE

## Resagro magazine

### Imprimeur

IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA  
TÉL. : (+212) 522 60 05 57  
IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

### Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM  
C.P - 20203 - CASABLANCA  
TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00  
E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM  
SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM  
RC :185273 - IF: 1109149  
ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157  
DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009  
DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009  
TOUS DROITS RÉSERVÉS.

TIRAGE : 20 000 EXEMPLAIRES

### Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

### Claude Vieillard

RESPONSABLE DE RÉDACTION

### Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

### Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE

(+212) 672 70 42 08

YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

### Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE  
CHEF DE PROJETS WEB

### Dominique Pereda

CORRESPONDANTE FRANCOPHONE  
DPEREDA@RESAGRO.COM  
PEREDA.RESAGRO@GMAIL.COM

### Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE  
FANNY@RESAGRO.COM

### Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-  
PHONE  
LAETITIA@RESAGRO.COM

### Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

# SOMMAIRE

- 03 Edito
- 06 Périscope
  
- 16 Notre sélection de produits
- 40 Notre sélection de matériels
  
- 14 Les tendances bio
- 18 Financements publics et privés
- 20 Colorants alimentaires : le pourquoi du comment
- 26 SIAL Paris 2018 : innovations du monde entier
- 30 Le transport sous température dirigée
- 34 TIMAR : transport, transit et logistique
- 36 Emballage alimentaire et santé
  
- 42 Bûche de Noël : les conseils de Vahiné
- 44 Les news
- 50 Les Rendez-Vous Gourmand
- 52 Hôtellerie : l'Eldorado africain
- 58 EquipHotel 2018 : un grand cru
- 60 Richbond Hospitality & Contract
- 62 The Vintage





# DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA  
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

**25 • 28 FÉVRIER 2019**

Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

VOTRE RENDEZ-VOUS EN AFRIQUE



DEMANDEZ  
VOTRE BADGE  
GRATUIT  
AVEC LE CODE  
RESAGRO19

[djazagro.com](http://djazagro.com)

## CONVENTION

**KLUSTER CFCIM & OFFICIUM MAROC**

Le programme Kluster CFCIM vise à offrir aux startups sélectionnées un mentoring, un hébergement, du networking..., mais aussi l'adhésion gratuite pendant 2 ans à la CFCIM incluant l'accès privilégié à certains services proposés par la Chambre, dont le Club des Business Angels.

Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc a signé une convention de partenariat avec le Cabinet Officium Maroc. La signature de cette convention s'inscrit dans la continuité des partenariats que le Kluster CFCIM a engagés depuis son lancement. Rappelons que le Kluster CFCIM a signé deux partenariats stratégiques avec la BMCI et Orange Maroc en début d'année.

A travers ce partenariat, les startups finalistes du programme bénéficieront d'une formation à l'entrepreneuriat qui comprendra plusieurs modules sur les compétences techniques nécessaires à la création, à la gestion et au développement d'une entreprise. Cette signature implique un certain nombre d'actions pour chacune des parties qui vont travailler conjointement pour bien identifier les besoins en formation de chaque entrepreneur, pour leur proposer des formations adéquates et enfin pour les accompagner dans le développement de leur startup et la promotion de leur marque personnelle, aussi appelée « personal branding ».

cfcim.org  
officium.ma

## ÉVÈNEMENT

**LES IMPÉRIALES**

Du 21 au 27 janvier 2019, les Impériales reviennent pour une troisième édition sous la thématique générale « Les Défis des Marques au Maroc ». Ce carrefour de rencontre des professionnels du Marketing, de la Communication, des Médias, et du Digital se veut fédérateur du secteur et apporteur de valeur.

Avec plusieurs formules de participation donnant différents accès aux modules prévus pour cette édition, ce sont plus de 3.000 participants marocains et internationaux qui sont attendus pour « Les Impériales 2019 ».

Professionnels, experts, décideurs, développeurs de solutions business, recruteurs, etc., c'est un florilège riche de participants et d'invités qui se retrouveront à Casablanca, capitale économique et fief de la créativité avec la plus grande propension d'agences et de sièges annonceurs au Maroc. Une opportunité unique de networking, d'apprentissage, et de mise en relation entre offreurs et demandeurs de solutions.

Pour découvrir l'événement et acheter vos pass, rendez-vous sur notre site web : <https://www.lesimperiales.com/register>



## CHOCOLAT

**AIGUEBELLE A 150 ANS**

Aiguebelle, marque historique de la Compagnie Chérifienne de Chocolaterie, membre du Groupe Ognipar, a procédé à la célébration officielle du 150ème anniversaire de sa création. Née en 1868 sous l'impulsion des moines de l'abbaye d'Aiguebelle, qui s'installèrent au Maroc en 1941, la première et la plus ancienne marque de chocolat du Royaume annonce à cette occasion un investissement de 300 MDH.

Cette somme, qui entre dans le cadre de la « Vision 2021 » d'Aiguebelle, permettra à l'entreprise de poursuivre sa modernisation et de construire, à partir de 2019, une nouvelle usine à Bouskoura avec une centaine d'emplois nouveaux à la clé. Au total, Aiguebelle, qui compte plus de 500 collaborateurs au Maroc, aura investi 600 MDH sur la période 2010-2021.



[www.aiguebelle.com/pro](http://www.aiguebelle.com/pro)

## BOISSON

**MÉTAL RECYCLABLE**

Fini les reflets argentés ! Les boîtes métalliques d'Heineken se parent maintenant entièrement de vert à l'exception de son étoile rouge, emblématique de la marque. À l'occasion de ce relooking, les canettes de bière blonde du brasseur

néerlandais intègrent le logo « Metal Recyclable à l'infini », lancé par le groupement d'intérêt économique La Boîte Boisson. Selon Yasmine Slaoui, responsable développement durable chez Heineken France, ce symbole « permet de rappeler aux consommateurs que cet emballage peut être pris en charge et que leur geste de tri compte ».

L'entreprise souhaite d'ailleurs décliner ce logo sur ses canettes d'Heineken 0.0 dès le début d'année 2019. « Qu'une grande marque comme Heineken soit la première en France à se lancer dans l'apposition du logo «Metal recyclable à l'infini» constitue pour nous un atout formidable, indique Sylvain Jungfer, délégué général du GIE La Boîte Boisson. Bien évidemment, nous attendons maintenant que d'autres marques, petites ou grandes, rejoignent Heineken dans cette démarche pionnière. »

## ÉVÈNEMENT

**CARREFOUR DU MANAGER**

La 34ème édition du Carrefour du Manager de l'ISCAE s'est tenue les 27 et 28 novembre 2018 à l'ISCAE Casablanca.

Cet évènement est le rendez-vous incontournable permettant aux entreprises de venir à la rencontre des étudiants et diplômés des écoles de commerce au Maroc.

Chaque année, le groupe ISCAE ouvre ses portes pour accueillir le Carrefour du Manager, une occasion unique de rencontres et d'échanges dans un environnement convivial entre professionnels issus de tous secteurs et étudiants aux profils, talents et expériences riches et variés.

Cette rencontre d'envergure dédiée à l'emploi et au recrutement avait choisi cette année pour thème « Économie du Savoir et Capital Humain : Leviers d'une Croissance Durable » et mobilisera près de 50 entreprises.

Cette plateforme réunissant les différents acteurs du marché du travail a proposé un programme riche et une animation dynamique et interactive : en plus de l'espace d'exposition, le Carrefour du Manager a organisé des conférences thématiques, des ateliers-métiers et des émissions TV.



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



## AVICULTURE

**SUCCÈS À DAWAJINE 2018**

La 21<sup>ème</sup> édition du Salon Avicole de Casablanca « Dawajine 2018 », organisée sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI et la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc (FISA) a fermé ses portes

Le thème de cette année était « L'aviculture, levier de la sécurité alimentaire en Afrique ». Au fil des années, l'audience et le rayonnement du Salon Dawajine a toujours enregistré une nette montée en cadence. Cette 21<sup>ème</sup> édition a drainé plus de 12.000 visiteurs nationaux et internationaux et 400 exposants & marques représentant 25 pays.

Ce salon s'impose plus que jamais comme un rendez-vous incontournable de l'ensemble des intervenants dans le secteur (professionnels, fournisseurs, partenaires marocains et étrangers du secteur avicole, administration,...).

Il consolide sa place de carrefour international et de vitrine d'excellence d'échange du savoir-faire et de transfert des nouvelles technologies et renforce son positionnement en tant qu'événement majeur au niveau régional.

De plus, le salon Dawajine a été marqué cette année par la présence de plusieurs délégations et représentants des secteurs avicoles africains, invités par la FISA, en provenance du Mali, Togo, Bénin, Guinée Conakry, Sénégal, Niger, Rwanda, Burkina Faso, Cameroun, Soudan, Ethiopie, Côte d'Ivoire, Ghana...

[www.fisamaroc.org.ma](http://www.fisamaroc.org.ma)

## ENVIRONNEMENT

**SILVER FOOD SE MET AU VERT**

Silver Food, leader du marché marocain dans le secteur de la conserverie de poissons et propriétaire des marques Mario, Atlanta, Silver et Lina, se met aux énergies renouvelables. Dans le cadre de la concrétisation de sa responsabilité sociétale ; conscient de l'importance de maîtriser son empreinte environnementale et de diversifier ses sources d'approvisionnement en énergie électrique, le groupe Silver Food a investi dans une importante installation photovoltaïque forte de 4010 panneaux qui seront installés sur la toiture de l'usine, une partie des jardins et un terrain adjacent.

Le parc solaire générera une puissance globale de 1061 kWp ; devant couvrir à court terme 40% des besoins en énergie de l'usine Silver Food. L'industrie est habituellement énergivore, et le coût de l'électricité adopte une courbe sans arrêt haussière depuis 10 ans. C'est pourquoi des solutions complémentaires d'approvisionnement en énergies vertes vont permettre à Silver Food de faire évoluer son modèle de consommation d'énergie, de mieux préserver son environnement immédiat et de réduire l'impact de sa facture énergétique.

## SODAS

**PAS DE TAXE SPÉCIFIQUE**

L'amendement approuvé par la Chambre des représentants et visant l'augmentation de 50% de la taxe intérieure de consommation (TIC), relative aux boissons gazeuses et non gazeuses, aromatisées et additionnées de sucre, est révisité.

Les limonadiers auraient du payer, à partir de janvier prochain, 45 DH par hectolitre au lieu de 30 DH actuellement. Finalement, le ministre des Finances a introduit une progressivité de 35 DH, 40 DH et 45 DH selon la teneur du sucre dans les boissons.

Ce système sera également appliqué au nectar dont la TIC devait passer de 10 à 15 DH l'hectolitre. Désormais, les opérateurs payeront 10 DH, 5 DH et 2 DH, selon le niveau du sucre. La TIC ne représentait pas la seule hausse appliquée au secteur. Les députés avaient en effet introduit et voté une modification relative à la TVA. Il s'agissait d'imposer les boissons gazeuses et non gazeuses contenant du sucre supérieur à 5 grammes dans 100 millilitres au tarif de 70 DH l'hectolitre.

© L'Economiste



## CENTRALE DANONE

**DE GROSSES PERTES**

La descente aux enfers continue pour Centrale Danone. L'entreprise connaît depuis le début du mouvement de boycott du 20 avril dernier un repli significatif de son activité, selon un communiqué daté du 27 novembre 2018. Le géant des produits laitiers prévoit une baisse de 25% à 30% de son chiffre d'affaires pour l'exercice 2018 ainsi qu'un résultat net négatif de l'ordre de -500 millions de dirhams. A titre de comparaison, la société avait dégagé un résultat net de 115 millions de dirhams l'année précédente. En juillet 2018, la firme prévoyait déjà, pour le premier semestre 2018, "une baisse d'environ -20% de son chiffre d'affaires et un résultat net négatif d'environ -150 millions de dirhams par rapport à un résultat net de 56 millions de dirhams à la même période de l'année précédente". Une annonce qui faisait suite à la décision de l'entreprise de diminuer de 30% les volumes de collecte de lait cru auprès de ses 120.000 éleveurs. Centrale Danone avait également mis fin à 886 contrats d'intérimaires de courte durée sur les 6.200 employés travaillant sur les différents sites du groupe.

© Agence Ecofin



## SALON

**SIEMA-FOOD EXPO**

La 3ème édition du Morocco Food Expo, organisé par Elan Expo a accueilli plus de 120 exposants de plus de 25 pays et près de 7.000 visiteurs. Le salon expose une vaste gamme de produits, notamment les produits alimentaires, les technologies agro-alimentaires, les technologies agricoles... Ce salon vise la promotion des entreprises de l'agroalimentaire marocaines auprès de partenaires internationaux. Etaient aussi présentes des entreprises turques spécialisées dans l'alimentaire, de même que des opérateurs spécialisés dans les équipements liés à l'agroalimentaire telles que les machines d'emballage, l'équipement de préparation des aliments, l'équipement de cuisson. Morocco Food Expo était co-implanté avec SIEMA (Salon international de la transformation alimentaire, de l'emballage et des machines)



Entre le Maroc et la Grande-Bretagne,

il y avait déjà de nombreux points en commun...

**Faites confiance à l'ADN Transport & Logistique**

DB Schenker, vous propose désormais une ligne routière A/R hebdomadaire et directe entre le Maroc et la Grande-Bretagne. Cette nouvelle offre vient compléter nos solutions en groupage Routier depuis l'Europe. Schenker Maroc est le seul prestataire à vous proposer une solution en porte à porte avec un système de traçabilité Track&Trace grâce à son réseau intégré. Schenker Maroc peut également vous accompagner pour vos flux aériens et maritimes.

**Contact Casablanca :**  
[pricingroad.casablanca@dbschenker.com](mailto:pricingroad.casablanca@dbschenker.com)  
 Téléphone : 05 29 035 200

**Contact Tanger :**  
[pricingroad.tanger@dbschenker.com](mailto:pricingroad.tanger@dbschenker.com)  
 Téléphone : 05 39 342 111

OCP

## DISPOSITIF DE PROXIMITÉ

Le Groupe OCP poursuit son engagement auprès des agriculteurs marocains et continue le déploiement de son dispositif de proximité «Al Moutmir Li Khadamat Al Qorb».

«Al Moutmir Li Khadamat Al Qorb» a été lancé en septembre dernier et a sillonné plusieurs régions du Maroc (Safi, Essaouira, Khouribga, Beni Mellal, Sidi Bennour, Settat, Khemisset, Sidi Kacem) accompagnant ainsi des milliers d'agriculteurs. «Al Moutmir Li Khadamat A Qorb» est une composante du programme «Al Moutmir» qui porte l'engagement du Groupe OCP en faveur du développement de la filière agricole au Maroc. Pour la campagne agricole 2018-2019, il prévoit des actions ciblées dans près de 28 provinces permettant de proposer un accompagnement diversifié aux agriculteurs. Le dispositif «Al Moutmir» est renforcé par l'initiative Act4Farmers qui permet de démultiplier l'effort entrepris par le programme «Al Moutmir» à travers les collaborateurs OCP mobilisés dans le cadre d'Act4Community.

[www.ocpgroup.ma](http://www.ocpgroup.ma)



BANQUE

## CDM & PORTNET



Banque référence en Commerce International, Crédit du Maroc signe une convention de partenariat avec PortNet pour la mise en place de la solution Trade Direct, une plateforme multi-banques innovante destinée à fluidifier les transactions financières internationales. Avec la certification ISO 9001 version 2015 de l'ensemble de son activité documentaire à l'international, Crédit du Maroc offre aujourd'hui le meilleur service international de la place avec des délais de traitement record, une qualité de service inégalée et une dématérialisation de bout en bout du circuit de l'importateur. La banque confirme ainsi sa démarche d'innovation et consolide ainsi son rang de banque de référence dans ce secteur en signant ce mardi 12 novembre, durant la quatrième conférence annuelle du Guichet Unique PortNet, une convention en partenariat avec PortNet visant à définir les axes de collaboration liés à la mise en place de la solution Trade Direct. Cette plateforme multi-banques, multi-utilisateurs et ouverte à l'ensemble des entreprises opérant dans l'import-export permet la gestion dématérialisée des crédits documentaires.

[www.creditdumaroc.ma](http://www.creditdumaroc.ma)

[www.portnet.ma](http://www.portnet.ma)

SALON

## PRÉVENTICA INTERNATIONAL 2019

La 6ème édition de Préventica International aura lieu à Casablanca du 10 au 12 avril 2019. Et en 2019, Préventica donnera une place plus importante aux questions de cyber-sécurité. A l'heure de la multiplication des attaques, il est nécessaire pour l'ensemble des entreprises (les très grandes bien sûr mais également les PME et TPE) de connaître les risques auxquels elles



ont exposées et de s'en protéger. Préventica sera l'occasion de connaître les réflexes basiques à mettre en œuvre mais également échanger et découvrira comment développer une véritable stratégie de protection.

Un village de stands dédiés à la thématique « Cyber-sécurité, Cyber-risques, RGPD... » ainsi qu'un cycle de conférences sont programmés.

Parmi les thèmes en préparation :

Workshop « Qu'est-ce qu'un cyber-risque »

Ateliers / formations

« Impacts de la RGPD (Réglementation Générale de Protection des Données) pour les entreprises marocaines.

« La protection de l'information sensible à l'heure du numérique »

« Les professionnels de la sécurité face aux risques de cybercriminalité »

Du 10 au 12/04/19

## SALON

**M.A.D.E. 2019**

Dans une période de chamboulement profond, M.A.D.E. se positionne en spécialiste de la création sur-mesure et de la co-création, tout en renforçant son rôle de défricheur de nos futurs alimentaires.

En 2019, M.A.D.E. scrute une thématique inédite pour les filières alimentaires qui va transformer toutes les formes de commerce et qui ne sera pas sans incidence sur l'évolution de l'offre produits : le Phygital.

Les consommateurs ne se contentent plus de la seule fréquentation de leurs points de ventes habituels. Ultra-connectés, ils aspirent à une expérience shopping qui réponde à leurs besoins en praticité, simplicité et personnalisation.

Afin d'accompagner ce mouvement de fond et être résolument omnicanal, certains retailers font des investissements colossaux dans le numérique. On imagine aisément que ce ne sera pas sans impact sur toute la chaîne alimentaire, tant en matière de conception, fabrication, packaging que de prix de vente. Les perspectives semblent vertigineuses.

L'ambition est donc de décrypter jusqu'où ira le phygital dans l'alimentaire !

M.A.D.E. va donc tenter d'apporter des éclairages, d'identifier des opportunités et de proposer de nouvelles clés de développement ...

Les 19 et 20 mars 2019 - Paris Porte de Versailles Hall 7.1



## SOMMET MONDIAL

**GRANDES FORTUNES**

Le très attendu 7e sommet mondial de l'investissement des gestionnaires de grandes fortunes a reçu les applaudissements de plus de 400 invités VIP qui ont apprécié de participer au plus important et plus exclusif rassemblement jamais organisé sur la gestion de grandes fortunes.

Le groupe d'élites de milliardaires, de cheikhs, de familles royales et de chefs d'entreprises du monde entier se sont réunis au Four Seasons Resort de Jumeirah Beach sous le haut patronage de Son Altesse le cheikh Ahmed Al Maktoum. Représentant plus de deux billions de dollars de fortune cumulée, le groupe a bénéficié des enseignements de 90 intervenants renommés du monde entier avec l'expertise unique dans des domaines essentiels tels que les thèmes d'investissement, la dynamique familiale et les objectifs d'avenir.

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

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



**PETIT FORESTIER**  
Le Loueur de Froid

▶ Tel : +212 (0) 522 34 09 91

POUR ENCORE PLUS DE SERVICE !

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

[www.petitforestier.ma](http://www.petitforestier.ma)

## IMMOBILIER

**RÉALITÉS À CASABLANCA**

Le français Réalités vise un développement international. Créé à Nantes en 2003, ce Groupe de développement territorial a choisi comme première étape l'Afrique. Il vient d'inaugurer, jeudi 29 novembre 2018, son siège africain dans la ville de Casablanca. Les locaux accueillent Réalités

Afrique, nouvelle filiale dédiée aux projets d'aménagement territorial sur le continent, et Réalités Maitrise d'Ouvrage Maroc, la Business Unit dédiée aux activités du Royaume du Maroc.

Réalités Maitrise d'Ouvrage Maroc, première antenne de Réalités Afrique, ambitionne de partager le savoir-faire et le modèle d'aménagement des territoires de Réalités avec des partenaires locaux, ce qui lui permet de répondre aux besoins spécifiques et de s'inscrire pleinement dans la politique de développement du Royaume du Maroc.

## ÉCONOMIE

**INVESTISSEMENTS DIRECTS ÉTRANGERS**

Le flux des investissements directs étrangers (IDE) au Maroc s'est établi à 19,031 milliards de dirhams durant les neuf premiers mois de 2018, en baisse de 2,7% par rapport à la même période de 2017, selon des données publiées le 5 novembre par l'Office des changes. En 2017, les flux des IDE reçus par le royaume chérifien avaient enregistré une hausse de 23% comparativement à 2016, pour s'établir à 2,7 milliards de dollars, grâce notamment à des investissements conséquents dans le secteur de l'industrie automobile.

Le Maroc arrive en tête du classement des pays africains ayant attiré le plus de projets d'investissement en 2017, ex-æquo avec l'Afrique du Sud, selon un rapport sur les flux d'IDE en Afrique publié en octobre dernier par le cabinet d'audit et de conseil, Ernest & Young. Le Royaume a également gagné 9 places dans le dernier classement

Doing Business élaboré par la Banque mondiale, pour occuper la 60ème position, grâce aux réformes menées pour améliorer l'environnement des affaires.



© Agence Ecofin

## CARTES BANCAIRES

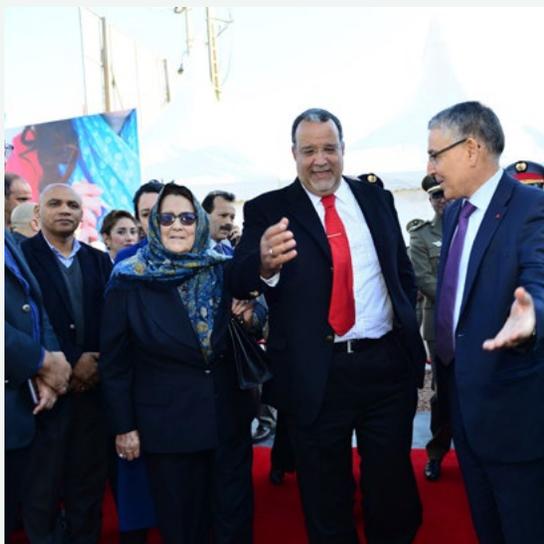
**OPÉRATION SÉDUCTION**

Le Centre Monétique Interbancaire (CMI) poursuit son engagement pour le développement des paiements électroniques et la dématérialisation des transactions commerciales au Maroc. Ainsi, l'institution leader de la monétique dans le Royaume lance, en partenariat avec Al Barid Bank, AWB, BP, BMCE BANK, BMCI, CIH Bank, CDM, Crédit Agricole du Maroc, et SGMB, une opération nationale de promotion du paiement par carte bancaire

Du 1er décembre 2018 au 31 janvier 2019, les porteurs de cartes pourront bénéficier de nombreux avantages, les encourageant à utiliser davantage leurs cartes de paiement.

Concrètement, à chaque paiement par carte bancaire marocaine sur les TPE affiliés au CMI et sur des sites de paiement en ligne marocains, tous les porteurs de carte bancaire seront automatiquement sélectionnés pour participer à un tirage au sort national, avec à la clé de nombreux lots à gagner.

## ASWAK ASSALAM

**DES TRAVAUX À SETTAT**

Aswak Assalam, filiale du groupe Ynna Holding spécialisée dans la grande distribution, poursuit sa stratégie de développement et annonce le lancement des travaux de construction de son projet Aswak Chaouia, en partenariat avec la ville de Settat, pour un investissement de 200 millions de dirhams. Aswak Chaouia est un projet mixte d'envergure, situé à l'entrée nord de Settat, qui a pour ambition de contribuer à la croissance économique de la région et de participer à son attractivité.

Au total, Aswak Chaouia permettra de créer 500 emplois pendant la durée des

travaux, estimée à 30 mois et 500 emplois directs et 300 emplois indirects durant la période d'exploitation.

Le projet comprend un centre commercial avec un hypermarché de 5.000 m<sup>2</sup> de l'enseigne Aswak Assalam, un appart'hôtel avec une salle de conférences et un parc de loisirs.

Outre l'hypermarché Aswak Assalam, le centre commercial proposera, sur une surface de 10.500 m<sup>2</sup>, une galerie commerciale d'une vingtaine de boutiques, un parking de 200 places, un food court ainsi qu'une place aménagée pour le public et destinée à recevoir des manifestations commerciales et culturelles.

Un appart'hôtel en R+2 doté de 90 unités sera également construit.

Un showroom de 1.300 m<sup>2</sup>, conçu pour les activités commerciales de marques automobiles ou autres et une station-service de 1.500 m<sup>2</sup> compléteront le programme.

## YAOURTS

## YOPLAIT GOMME LA GÉLATINE



Selon une étude menée par l'association de défense des consommateurs Foodwatch, la gélatine animale est monnaie courante dans les préparations de l'agro-industrie. Bien que légale, cette pratique est dénoncée par l'organisation qui pointe du doigt le manque de transparence des industriels de l'agroalimentaire qui, à quelques exceptions près, n'indiquent pas la présence des ingrédients d'origine animale dans leurs recettes. L'entreprise Yoplait travaille actuellement à la modification de la composition de ses produits pour abandonner cette protéine et indique que la gélatine sera définitivement retirée de la recette en 2019.

CONFÉRENCE  
SANTÉ ANIMALE

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohamed VI, le Maroc abritait, du 29 au 31 octobre 2018 à Marrakech, les travaux de la 2ème Conférence Mondiale de la Résistance aux antimicrobiens et l'utilisation prudente des agents antimicrobiens chez les animaux, organisée par

l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) en étroite collaboration avec l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA). Dans son discours d'ouverture, M. Aziz Akhannouch, Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a rappelé les engagements du Maroc «... à intensifier les actions entreprises pour surveiller la résistance aux antimicrobiens et promouvoir leur bon usage, en particulier les antibiotiques » et a salué cette initiative, portée par les organisations internationales : l'OMS, la FAO et l'OIE ; « ... qui œuvrent de concert, depuis plusieurs années, pour combattre la menace de la résistance aux antimicrobiens chez l'homme, l'animal et l'environnement ».



# 14<sup>th</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURE and LIVESTOCK EXHIBITION

## 07-10 FEBRUARY 2019 İZMİR - TURKEY



AGROEXPO	EXHIBITOR	VISITOR	FAIRGROUND	COUNTRY
2019	950	350.000	337.000 <sup>m²</sup>	70



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

www.agroexpo.com.tr

/agroexpoizmir

international@orionfair.com

orion  
FAIR INC. CO.

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

# LES TENDANCES BIO

## LES NOUVEAUX ELDORADOS DU BIO

Les entreprises du bio sont à la pointe de l'innovation et lancent chaque année de nombreux nouveaux produits. Certaines sont à l'origine de véritables tendances, qui se déclinent ensuite sur tous les secteurs.

Natexpo décrypte pour vous les 8 tendances clés du moment :

### Les méga tendances

La révolution du sain/clean

La tendance du "healthy" est une véritable tendance de fond, applicable à tous les secteurs et à tous les produits. Ce mouvement se base sur la volonté d'innocuité des produits consommés, à la fois pour les consommateurs et pour ses proches, puis la préservation de la planète.

### La montée de conscience des consommateurs

La quête de sens est aujourd'hui un véritable levier dans l'acte d'achat. La consommation responsable n'est plus qu'une simple tendance. Le bio est porteur d'une promesse éthique et environnementale primordiale pour les "consomm'acteurs", mais au delà des certifications, l'engagement des entreprises doit aujourd'hui être prouvé pour conquérir le marché.

### Vegan : la nouvelle gastronomie

Le bien-être animal est aujourd'hui un vrai sujet de préoccupation pour les consommateurs. Les images insoutenables de conditions d'exploitation des animaux ainsi que les problèmes environnementaux qui en découlent motivent de plus en plus de personnes à se tourner vers un mode de vie vegan, de la gastronomie aux cosmétiques en





passant par le prêt-à-porter.

### La soif de sensations

Dans nos modes de vie toujours plus centrés sur le virtuel, beaucoup cherchent à se recentrer sur le réel et le ressenti. On ne consomme plus seulement pour consommer, mais pour vivre une expérience. Les innovations en ce sens sont nombreuses.

### LES BUZZ SANTÉ

#### Moringa, le nouveau curcuma

Nouveau super-ingrédient à la mode, le moringa est un vrai atout bien-être. Il se décline sous toutes ses formes pour le plus grand bonheur des amateurs de detox.

#### Noix exotiques

On ne présente plus la noix de coco, incontournable en alimentaire comme en cosmétiques. Mais des noix plus originales font leur apparition au rayon des superfoods : noix



du Brésil, noix tigrée, elles font partie des produits les plus innovants de 2018.

#### BIY : Blend it yourself

La tendance du DIY (do it yourself) est toujours aussi forte, et se diffuse aujourd'hui en alimentaire : jus detox, cosmétiques faits maison, la personnalisation est aujourd'hui la clé du healthy.

#### Cru et fermenté, le nouveau "slow"

Dans la lignée du mouvement "raw food" (cru), la fermentation a le vent en poupe : les vitamines et minéraux sont cuits à basse température pour en conserver tous les bienfaits.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE  
Maroc

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
Maroc

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

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

## LA PLUS BELLE PREUVE D'AUTHENTICITÉ

.....  
TERROIR DU MAROC

وكالة التنمية الفلاحية  
LE MAROC VERT  
MAROC POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

## TROPHÉES NATEXPO 2018 : LES MEILLEURES INNOVATIONS BIO

Ces trophées, ouverts à l'ensemble des acteurs du marché, récompensent les produits bio les plus innovants, utiles, pratiques et originaux, mis sur le marché pour la première fois entre le 1er mai 2017 et le 1er mai 2018.

### CATÉGORIE PRODUITS FRAIS

#### LA MAYONNALG

##### Algue Service

Une sauce 100% végétale et sans gluten à base de macroalgues (dulse, laitue de mer et wakamé), signée Algue Service. La Mayonnalg remporte le trophée d'Or pour sa saveur gourmande en mode vegan.



#### KEFIR

##### Gaborit

Un Kefir à base de lait de vaches Jersiaise. Gaborit fait revivre cette recette ancestrale pour valoriser encore plus les propriétés nutritionnelles de ce lait, transformé de façon respectueuse.



### CATÉGORIE PRODUITS DIÉTÉTIQUES

#### CIAO LE SEL!

##### Aromandise

Trophée d'Or récompense le Substitut au sel de cuisine Ciao Le Sel ! et sa version « Acidulé », lancé par Aromandise. Cette alternative à base de pétales d'hibiscus, de graines de moutarde, de légumes et d'algues apportera bien plus que le salé avec des notes umami et suaves.



#### HUILE VERGE DE PAPRIKA

##### Biercors

C'est la nouvelle huile vierge de paprika lancée par Biercors qui remporte le Trophée d'Argent. La couleur rouge-orangée et la saveur douce mais légèrement relevée de cette huile de piment doux n'est pas son seul atout puisque cette huile est aussi riche en d'acides gras polyinsaturés (70%).



# TROPHÉES NATEXPO 2018 : LES MEILLEURES INNOVATIONS BIO

Salon | 17

## CATÉGORIE PRODUITS D'ÉPICERIE

### COOKIES VEGAN

#### Lou Bio

Lou Bio se voit attribuer le Trophée d'Or pour sa nouvelle gamme de cookies vegan et sans gluten. Ces biscuits version noisette chocolat sont à base d'amandes et sont aussi exempts d'additifs et arômes. Une prouesse technique qu'a apprécié le jury.



### MOUSSE DE CAROTTE AU BLEU D'AUVERGNE

#### Clac!

Le Trophée d'Argent sera remis à la start-up CLAC ! pour sa mousse de carotte au bleu d'Auvergne. Un produit gourmand pour l'apéritif qui mise aussi sur un sourcing bio régional, voire AOP.



*L'incontournable  
des  
Chefs Glaciers*

An advertisement for 'Délice Cigares'. On the left, there is a blue banner with the 'Délice' logo in a red and gold font, and the text 'Délice Gaufrettes roulées Cigares' in a large, white, cursive font. On the right, there is a glass of ice cream with two scoops (one pink, one yellow) and various fruits (strawberries, blackberries, kiwi, orange). In front of the glass are two rolled waffles (cigares) with a chocolate filling. At the bottom, there is a dark blue bar with the website 'www.biscaf.com', the brand name 'Biscaf', and the email 'delice@biscaf.com'.

www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

# FINANCEMENTS PUBLICS ET PRIVÉS

## EN FINIR AVEC LA PAUVRETÉ

**Ensemble, les financements publics et privés peuvent mettre un terme à la pauvreté et à la faim. Pour cela il faudrait tirer profit des investissements privés afin de relever les défis mondiaux liés à l'alimentation et à l'agriculture.**

A eux seuls, les financements publics ne sont pas suffisants pour réaliser les Objectifs de développement durable (ODD) et les institutions internationales spécialisées dans le développement et le financement doivent collaborer de manière plus stratégique afin de mieux exploiter les investissements privés. Tel était le message du Forum mondial qui s'est tenu aujourd'hui et a réuni plus de 200 investisseurs, dirigeants d'entreprises, représentants de diverses institutions multilatérales de développement, décideurs politiques et membres de gouvernements issus d'Afrique, d'Asie, d'Europe et des Amériques.

Le Forum est soutenu par l'Union européenne et organisé par la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD) et l'Organisation



des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Selon la FAO, il sera nécessaire de mobiliser 265 milliards de dollars de ressources supplémentaires chaque année afin de mettre un terme à la pauvreté et à la faim d'ici 2030, soit une hausse de 0,3 pour cent par rapport au montant projeté pour cette période.

« Alors que la date limite fixée à 2030

s'approche à grands pas, les institutions internationales spécialisées dans le développement et le financement doivent travailler ensemble aux côtés du secteur privé en vue de trouver des solutions durables face aux principaux défis liés au développement tels que la pauvreté, le changement climatique et les migrations. Cela implique de créer un environnement propice, où l'innovation est encouragée et où les investisseurs privés ont les moyens de contribuer à une croissance économique inclusive et à la durabilité environnementale, », a déclaré Sir Suma Chakrabarti, Président de la BERD.

Les systèmes alimentaires et agricoles font face à des défis de taille - du fait d'avoir à produire plus avec moins à celui de devoir nourrir une population en hausse, en passant par la nécessité de réduire l'empreinte carbone du secteur et de créer des opportunités d'emplois décentes, en particulier pour les jeunes dans les pays en développement.

« La FAO est gardienne des 21 indicateurs des ODD et peut jouer un rôle important en aidant le secteur privé à façonner et à surveiller sa contribution aux Objectifs de développement durable. Nous nous sommes également engagés à promouvoir des environnements plus propices aux investissements privés au sein de systèmes agro-alimentaires durables, tout en s'assurant que ces



financements parviennent jusqu' à ceux qui en ont le plus besoin, », a déclaré M. Daniel Gustafson, Directeur général adjoint de la FAO.

« L'une des tendances encourageantes - et déjà visible dans le secteur agricole - est l'investissement d'impact ; les investisseurs privés investissent dans des initiatives qui génèrent des profits et ont également des répercussions sociales et environnementales, », a ajouté M. Gustafson.

Selon une étude du Réseau mondial d'investissement d'impact, les principaux investisseurs d'impact à travers le monde ont réussi à générer plus de 228 milliards de dollars d'impacts sur des actifs, soit plus que l'aide publique au développement disponible pour l'année 2017.

### Une transformation numérique

Les participants au Forum ont également insisté sur la nécessité d'investir davantage dans l'innovation. Les technologies numériques transforment chaque secteur de l'économie mondiale, y compris l'agriculture.

Les nouvelles technologies ont pour effet de stimuler la productivité agricole, contribuant également à réduire les émissions de carbone et à faire meilleur usage des ressources naturelles de notre planète. Elles permettent aussi de rendre l'information plus accessible aux petits producteurs à travers le monde.

Alors que le secteur privé favorise grandement le développement de telles technologies, le secteur public peut aider à faciliter leur adoption et garder un œil sur les technologies capables d'avoir des retombées positives, en particulier pour les petits exploitants agricoles agriculteurs et les petites et moyennes entreprises. Cela implique de comprendre les différentes technologies et obstacles freinant leur adoption - en particulier chez les petits producteurs - et d'identifier les politiques, réglementations, cadres incitatifs qui seront nécessaires, ainsi que le développement des capacités envisagé dans cette optique.

D'autres discussions lors du Forum se sont focalisées sur les projets du secteur privé d'investir dans des marchés émergents et de gérer les risques au niveau du financement de la chaîne de valeur, ainsi que de l'importance de rendre les systèmes agro-alimentaires plus écologiques et plus inclusifs, en y intégrant notamment les femmes et les jeunes.



# COLORANTS ALIMENTAIRES

## LE POURQUOI DU COMMENT

« **Nous sommes ce que nous mangeons** »...  
**Mais savons-nous pourquoi nous choisissons de manger ceci ou cela ? Où et comment se détermine notre désir, notre plaisir, notre appétit ? Où et comment se fabrique notre défiance, voire notre anxiété, vis-à-vis des aliments qui nous sont proposés ? Outre le goût et l'odorat, la vue détermine en grande partie notre comportement.**

Comme nous vivons désormais dans une société très urbanisée, que l'organisation de notre temps nous est au moins partiellement imposée, notre alimentation s'est aussi transformée, privilégiant les produits issus de l'industrie agro-alimentaire. Les investissements y sont très lourds, notamment par suite des exigences sanitaires qui protègent de mieux en mieux les consommateurs. En conséquence, la concurrence devient très forte.

Pour choisir ce que nous mangerons, et qui deviendra partie intégrante de notre corps, nous exigeons que le produit soit non seulement bon pour notre santé, mais aussi soit désirable, donc d'une couleur séduisante et qui nous semble « normale ». Et nos fournisseurs, maraîchers ou industriels, nous offrent les produits qui excitent notre imaginaire et répondent à nos critères conscients et inconscients : fruits et légumes sélectionnés pour leur aspect plutôt que pour leur saveur, saumon fumé d'un joli rose, sirop de menthe d'un vert franc (alors qu'il est naturellement incolore), etc.

D'où l'utilisation de colorants, que d'ailleurs nos grands-mères utilisaient spontanément en badigeonnant leurs brioches et leurs rôtis en croûte de jaune d'œuf afin de les rendre encore plus tentants. Ces colorants alimentaires sont largement utilisés dans notre quotidien, pour colorer les pâtisseries, les produits laitiers, les boissons, les confiseries, les excipients des médicaments, les charcuteries, et même le caviar!

### Pourquoi des colorants alimentaires ?

Les hommes donnent une grande importance aux colorants alimentaires. Ainsi l'aspect esthétique des aliments affecte,



dans une certaine mesure, la vente des produits. Des enquêtes ont montré que la couleur de l'aliment influe fortement sur le goût que perçoit le consommateur. En effet, ceux-ci préféreraient acheter une tomate bien rouge plutôt que légèrement tachetée de vert. Ce qui est vrai même si le goût n'est pas modifié par la couleur des aliments. D'un point de vue nutritionnel, l'usage des colorants alimentaires n'est généralement pas nécessaire.

Les colorants ont pour but d'améliorer l'aspect des aliments. Ils permettent de palier une perte de coloration pendant la production, de colorer des aliments incolores et de renforcer une idée gustative spécifique (comme dans la confiserie, le vert ou le jaune pour le goût citron...). Ils compensent également les variations saisonnières : par exemple, le beurre n'est jaune qu'en été, alors qu'en hivers, il est jugé trop pâle par les industriels qui lui ajoutent un colorant jaune, le  $\beta$ -carotène.

L'utilisation de ces colorants alimentaires reflète nos habitudes

### LÉGISLATION

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

C'est l'arrêté conjoint du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime et du ministre de la santé n°1795-14 du 14 rejeb 1435 (14 mai 2014) qui fixe la liste et les limites des additifs alimentaires autorisés à être utilisés dans les produits primaires et les produits alimentaires, ainsi qu'aux indications que doivent porter leurs emballages.

Voir l'arrêté sur :

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





alimentaires et notre société de consommation : repas rapides sortant du congélateur, désir de consommer des produits "exotiques" en toutes saisons, etc. Habités à manger du beurre jaune et des glaces à la pistache colorées en vert, les consommateurs sont souvent déconcertés devant des couleurs inhabituelles, même naturelles comme celle des pommes de terres "vitelotte noire" dont la chair est d'un beau violet.

#### La nomenclature des colorants

L'emploi des colorants dans l'alimentation est strictement réglementé : ceux qui sont autorisés font l'objet d'une liste et tous les autres sont par principe interdits.

Avant d'être mis sur le marché tout produit colorant fait l'objet d'une étude toxicologique. Dans ce domaine, les

#### MARCHÉ MONDIAL

Ces dernières années, les marchés d'additifs alimentaires ont connu une forte croissance. Des statistiques récentes indiquent que le marché mondial des colorants alimentaires est estimé à environ 20 milliards de dollars, et que le taux de croissance annuelle est d'environ 10%. Les États-Unis (5 milliards de \$), l'Europe (7 milliards de \$) et le Japon (2 milliards de \$) sont les marchés les plus importants dans le monde.

Dans les pays en voie de développement, le montant total en valeur de production annuelle est seulement de 4 milliards de \$. Cependant, on y observe une croissance extrêmement rapide.

réglementations diffèrent d'un pays à l'autre et certains colorants autorisés en Europe sont interdits outre-Atlantique et vice-versa.

En Europe, les colorants alimentaires autorisés sont dotés d'un numéro de code précédé de la lettre E et composé de trois chiffres dont celui des centaines est le 1. Cette nomenclature vaut également pour le Maroc.

Celui des dizaines correspond à leur couleur :

- 0 pour le jaune ;
- 1 pour l'orange ;
- 2 pour le rouge ;

**Disproquima** est votre partenaire idéal dans la distribution d'ingrédients et de matières premières pour la nutrition humaine



Nous avons une large gamme de colorants alimentaires

Nous collaborons avec les leaders dans les ingrédients et produits de spécialités avec des normes les plus élevées en qualité

**Sources naturelles de:**  
 Canthaxanthine  
 β-carotène (Pro - Vitamine A)  
 Zéaxanthine  
 Lycopène  
 Lutéine

CFCIM Ouled Salah, 27182 Bouskoura (Casablanca)  
 Tel: (+212) 522 32 04 78 - Fax: (+212) 522 32 04 79  
 morocco@disproquima.com



3 pour le bleu ;  
4 pour le vert ;  
5 pour le brun,  
6 pour le noir,  
7 pour les colorants minéraux et  
8 pour les colorants spéciaux.

Toutes les nuances de couleurs sont répertoriées dans le « Colour Index » où l'on retrouve les formules des colorants, leurs méthodes d'application ainsi que leurs propriétés. Les colorants artificiels sont ainsi classés en 10 rubriques et 6 sous-rubriques : les dérivés nitro, les dérivés du triphénylméthane, les xanthéniques, les dérivés de l'acridine, les dérivés de la quinoléine, les anthraquinoniques, les indigoïdes, les phtalocyanines, les bases d'oxydation et les azoïques (les précurseurs des azoïques insolubles, les pigments azoïques, les azoïques de type « solvants », de type « disperser », les colorants monoazoïques avec groupe solubilisant et les diazoïques et triazoïques).

### Notre attitude envers les colorants

Nous avons spontanément tendance à croire que ce qui est naturel est meilleur que ce qui est synthétique et dans ce cas, le produit de la vie, biologique, naturel, est perçu comme bon alors que le produit fabriqué par l'homme, synthétique, est perçu comme mauvais, voire dangereux. Lorsqu'il s'agit de colorants identiques au naturel, qui possèdent donc très exactement

Aujourd'hui, l'industrie des colorants constitue un secteur capital de la chimie moderne. Depuis quelques décennies, l'industrie alimentaire mondiale utilise une quantité de plus en plus importante de colorants naturels ou artificiels surtout dans les conserves, les confiseries, les boissons, mais aussi dans la charcuterie, les fruits et légumes, les matières grasses (huile, beurre, fromage) et le sucre.

### Usage mondial des colorants alimentaires

Nous constatons une consommation de colorants alimentaires de 40.000 à 50.000 tonnes par an. L'Europe représente 36% du marché mondial des colorants alimentaires, suivie par les États-Unis (28%), le Japon (10%), la Chine (8%) et 18% par des économies développées comme le Canada et l'Australie et des marchés émergents comme le marché indien et le marché brésilien. Le marché de l'union européenne utilise essentiellement les couleurs naturelles. Elles ont été estimées à 100 millions d'euros. 30% des couleurs du marché total sont consommées par les États-Unis. Le marché des colorants alimentaires naturels augmente d'environ 10% à 15% par an.

la même structure moléculaire que celui qui a été biosynthétisé dans la plante ou l'animal, la distinction n'a évidemment pas de sens. En vérité, ce n'est pas l'origine d'un produit qui détermine sa dangerosité, mais sa structure moléculaire ainsi qu'éventuellement la manière de l'utiliser, car il peut être dégradé, transformé, lors de la préparation de l'aliment (cuisson, macération, addition d'un acide : jus de citron, vinaigre, ).

En réalité dans ce cas particulier le chimiste, dans son laboratoire ou dans son usine, ne fait donc que fabriquer par synthèse ce que la nature avait fait elle-même par voie biologique. La voie synthétique peut même présenter au moins deux avantages :

- elle permet de ne pas épuiser les ressources végétales et animales pour fabriquer des produits (cf. Vanilline), et de respecter la biodiversité ;
- les produits naturels ne sont pas purs, mais accompagnés d'autres substances qui peuvent parfois avoir des effets néfastes, contrairement aux produits synthétiques dont on pourra contrôler la pureté.

Il faut différencier les colorants synthétiques et les colorants artificiels qui, eux, n'existent pas dans la nature, car ce sont des molécules créées par l'homme pour répondre à des besoins nouveaux ou pour gagner en efficacité.

Remerciements à La Société Chimique de France

Pour en savoir plus, nous avons fait appel à un spécialiste des colorants. Monsieur Markus Beck, directeur du développement des marchés et du marketing technique EMEA chez DSM, a bien voulu répondre à quelques questions

### Pouvez-vous fournir un historique des colorants alimentaires ?

L'utilisation de colorants dans les aliments est répandue depuis des milliers d'années. Jusqu'à l'époque moderne, les colorants alimentaires étaient obtenus à partir de ce que l'on pouvait facilement trouver dans la nature, comme les animaux, les insectes, les légumes et les minéraux. Pline l'Ancien, un philosophe de la Grèce antique, a mentionné que les vins étaient



Il est important de retenir que la répartition des colorants se fait dans la masse et reste stable contrairement aux pigments qui sont insolubles et colorent uniquement la surface sur laquelle on les applique.

colorés artificiellement avec de l'aloès en 400 av. J.-C., alors que les extraits naturels et le vin étaient utilisés pour améliorer l'apparence des confiseries dans les villes égyptiennes dès 1500 avant J.-C. ,

En 1856, le premier colorant artificiel, appelé mauvéine, a été développé par hasard à partir de la synthèse de l'aniline par Sir William Henry Perkin. Les colorants synthétisés chimiquement sont rapidement reconnus comme étant bon marché et faciles à produire, avec l'avantage supplémentaire d'être sans saveur. Cependant, il n'y avait pas de réglementation en place concernant les colorants alimentaires, et au tournant du siècle, des composés toxiques étaient utilisés comme colorants par ceux qui cherchaient à économiser de l'argent. Leur utilisation est devenue plus populaire jusqu'à ce que le public prenne conscience des risques associés à certains colorants artificiels et que des lois sur l'utilisation des colorants alimentaires soient adoptées à la fin du XIXe siècle.

L'industrie des colorants alimentaires a connu des progrès significatifs au cours des dernières décennies, grâce à des innovations dans les technologies et les procédés de fabrication. Des systèmes rigoureux d'approbation de la sécurité sont maintenant en place pour s'assurer que les problèmes et les préoccupations antérieurs en matière de sécurité restent dans le passé. Toutefois, le principal défi aujourd'hui est de développer des applications de coloration alimentaire qui répondent à la demande du marché pour des aliments de haute qualité, attrayants et abordables qui ont bon goût et bonne apparence.

#### Où les colorants alimentaires sont-ils utilisés ?

Les colorants alimentaires peuvent être incorporés dans une large gamme d'applications alimentaires et de boissons. Les colorants peuvent être utilisés comme outils pour la standardisation des aliments et des boissons, en compensant les pertes de couleur qui surviennent pendant le traitement ou le stockage.

#### Quelles sont les différentes façons d'analyser les colorants alimentaires ?

Les approches d'analyse dans le domaine de la coloration

sont, au moins en partie, dérivées des procédés établis par les industries des produits à base de plantes et des nutraceutiques. Une analyse complète des colorants alimentaires est essentielle pour aider à créer des produits plus sûrs pour les consommateurs. Dans un premier temps, la matière première est analysée au moyen de différentes méthodes telles que la spectrophotométrie et l'analyse CLHP, puis des fiches techniques détaillées sont produites. L'analyse des dangers est ensuite effectuée pour montrer les données historiques sur les dangers antérieurs qui sont communs au pays d'origine ou à la matière première en question. Ces dangers peuvent comprendre la présence de métaux lourds, de pesticides ou de contaminants microbiologiques, qui pourraient tous nuire aux humains ou à l'environnement.

L'analyse des colorants alimentaires est une question complexe et, pour confirmer l'identité d'une matière première, plusieurs tests de caractérisation chimique différents doivent souvent être effectués. L'analyse des colorants implique le respect des spécifications légales et la prise en compte des applications alimentaires. DSM a été à l'avant-garde de la production de colorants alimentaires et a développé la méthodologie photométrique pour l'analyse des colorants. Aujourd'hui, l'analyse CLHP est la plus courante.

#### Quels sont les attributs requis pour les colorants alimentaires ?

Bien sûr, les colorants alimentaires sont importants pour accentuer l'attrait des consommateurs, mais il est primordial de s'assurer que ces ingrédients sont propres à la consommation. Les consommateurs recherchent de plus en plus une plus grande transparence, mais il n'existe actuellement aucune réglementation admise à l'échelle mondiale qui définisse ce qu'est un colorant « naturel ». Lorsqu'il s'agit de législation,

Les colorants sont ajoutés aux aliments essentiellement pour les raisons suivantes :

- compenser les pertes de couleur dues à l'exposition à la lumière, à l'air, à l'humidité et aux variations de température ;
- renforcer les couleurs naturelles ;
- ajouter de la couleur à des aliments qui, dans le cas contraire, n'auraient pas de couleur ou une couleur différente.



DSM soutient l'amélioration de la clarté et de la cohérence pour les consommateurs et pour ses clients et est convaincue que, par une approche commune, des normes qui profitent à tous peuvent être créées.

### Comment classifiez-vous les différents types de colorants alimentaires ?

Il n'existe actuellement aucune méthode normalisée de classification des colorants alimentaires, mais la Natural Food Colors Association (NATCOL) offre aux fabricants un cadre complet à suivre. Ici, les colorants alimentaires sont divisés en quatre catégories : naturels, dérivés de la nature, identiques à la nature et artificiels. Ces quatre catégories peuvent être différenciées à l'aide de discriminateurs clés, tels que la présence dans la nature, la matière première utilisée et le procédé de fabrication utilisé. Le processus de classification peut être affiné par les fabricants au besoin, mais il est utile de commencer par déterminer si la couleur se trouve dans la nature et si elle provient d'une matière première naturelle.

### En quoi consistent les colorants alimentaires naturels ?

Les critères clés pour qu'un colorant alimentaire soit classé comme naturel sont sa présence dans la nature et qu'il provienne

### POUR LES ETATS UNIS

Selon la loi américaine, tout additif ou colorant utilisé dans des denrées exportées aux Etats-Unis doit être homologué par la FDA. Aucune démarche n'est nécessaire si l'additif ou le colorant est déjà homologué ou reconnu comme substance GRAS\*.

Pour les autres, la procédure d'homologation implique une analyse minutieuse en vue de déterminer si l'additif est sans danger dans son emploi prévu.

\* Substance GRAS (generally recognized as safe) : additif ou colorant considéré comme sûr par avis d'experts ou en raison d'une utilisation historique prolongée sans problème particulier

d'une matière première naturelle, par exemple, des processus de fermentation. Les caroténoïdes, présents naturellement dans de nombreuses espèces végétales, sont maintenant capables de donner des teintes jaunes, oranges et rouges aux produits alimentaires et aux boissons. Les caroténoïdes sont composés de plus de 600 pigments et offrent également toute une gamme de bienfaits pour la santé ; le bêta-carotène, par exemple, ajoute un pigment rouge-orange attrayant, mais il est aussi source de vitamine A. DSM a récemment fait réaliser une étude sur les tendances des colorants en Europe et au Moyen-Orient. Cette dernière a montré que les consommateurs commencent à accorder une plus grande importance aux bienfaits pour la santé apportés par les colorants. Cela signifie que les fabricants d'aliments et de boissons sont parfaitement placés pour répondre à la demande de produits naturels, mais aussi riches en nutriments et faibles en sucre.

### En quoi consistent les colorants alimentaires artificiels ?

Un colorant alimentaire artificiel est une couleur qui n'existe pas dans la nature et qui, pour cette raison, doit être synthétisée chimiquement. Bien que les colorants naturels gagnent en popularité, les colorants artificiels continuent d'être utilisés dans l'industrie alimentaire et des boissons, du fait de leur flexibilité et de leur capacité à être produits à la demande lorsque nécessaire. Cela pourrait être particulièrement avantageux pour toutes les industries tributaires des cultures. Les colorants alimentaires peuvent aussi avoir un impact sur



### DSM (DUTCH STATE MINES)

DSM est une entreprise est une entreprise des Pays-Bas, membre de l'indice Euronext 100. Les activités de DSM sont regroupées dans quatre secteurs: nutrition, produits pharmaceutiques, matières performantes et chimie industrielle. Focalisée sur l'objectif, la DSM favorise la prospérité économique, le progrès environnemental et les avancées sociales afin de créer une valeur durable pour l'ensemble de ses parties prenantes. DSM offre des solutions commerciales novatrices pour la nutrition humaine, la nutrition animale, les cosmétiques et les arômes, les dispositifs médicaux, les produits et applications écologiques, ainsi que la nouvelle mobilité et la connectivité. DSM et ses sociétés associées réalisent un chiffre d'affaires net annuel de près de 10 milliards d'euros et comptent environ 23.000 salariés.

Vous trouverez de plus amples informations sur [www.dsm.com](http://www.dsm.com).



l'attrait esthétique des produits qui manquent naturellement d'une certaine teinte. Prenons l'exemple des substituts de viande. Le choix de colorer n'importe quelle « fausse viande » d'une teinte familière et réaliste pourrait influencer l'acceptation par les consommateurs.

### En quoi consistent les colorants alimentaires minéraux ?

Les colorants alimentaires d'origine minérale sont une autre alternative aux colorants alimentaires artificiels et ont été utilisés dans les aliments et les boissons tout au long de l'histoire comme une source naturelle et pratique de couleur.

Ils sont souvent exemptés de certification aux États-Unis, en raison de leur statut naturel. De nombreux fabricants considèrent les colorants minéraux comme des additifs de couleur forts et stables, et ils peuvent être utilisés pour mélanger d'autres couleurs, ajouter de l'opacité et créer des nuances uniques. Le carbonate de calcium et le dioxyde de titane sont des exemples de colorants alimentaires minéraux populaires. Le carbonate de calcium est un colorant alimentaire stable et ne nécessite aucun traitement spécial pour conserver ses propriétés colorantes, ce qui en fait un choix intéressant. Le dioxyde de titane est utilisé pour rehausser la couleur et l'éclat de certains aliments et est reconnu pour sa capacité à réfléchir la lumière UV. La France est actuellement sur le point d'interdire l'utilisation de cet additif alimentaire d'ici la fin de 2018, à la suite de préoccupations relatives à l'impact qu'il pourrait avoir sur la santé, bien que l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments ait confirmé sa sécurité pour les utilisations prévues.

### Quels sont les facteurs qui ont une incidence sur la stabilité des colorants alimentaires ?

La stabilité est l'un des éléments les plus importants du colorant alimentaire ; la coloration d'un produit peut s'avérer imprévisible si elle est mal maîtrisée. Pour cette raison, la coloration d'un produit doit être prise en compte dès le tout début du processus de production, car une fois qu'un aliment ou une boisson est entièrement formulé, il est de plus en plus difficile d'ajouter de la couleur.

Chaque produit est un mélange unique d'ingrédients, d'attributs chimiques, de procédés et d'emballages, et une couleur peut réagir différemment à chacun d'eux. La stabilité des couleurs peut également être influencée par des facteurs tels que l'exposition à la lumière vive ou à l'oxygène, et les fluctuations de chaleur, d'où la nécessité d'une gestion prudente.

Alors que les colorants artificiels étaient historiquement préférés aux alternatives naturelles pour leur éclat et leur stabilité, les consommateurs d'aujourd'hui optent de plus en plus pour des

### DISPROQUIMA

Au Maroc DSM est distribué par DISPROQUIMA, un groupe présent sur quatre continents avec un haut niveau d'expertise dans la distribution, la commercialisation et le développement des produits, les services et solutions du monde des "sciences de la vie".

Dans le secteur alimentaire, DISPROQUIMA propose une gamme complète d'ingrédients fonctionnels, de matières premières et d'additifs, ainsi que des connaissances étendues et spécialisées sur leur application et leur utilisation. Le but principal est d'optimiser le développement industriel et la mise en œuvre de toutes sortes de produits dans les secteurs suivants : chocolats, produits laitiers & glaces, boulangerie & biscuits, produits alimentaires de santé & suppléments nutritionnels, boissons, viandes, nutrition pour sportifs, préparation de fruits, produits culinaires, arômes.

Vous trouverez de plus amples informations sur [www.disproquima.com](http://www.disproquima.com)



ingrédients plus naturels. Les progrès technologiques signifient désormais que des solutions de coloration plus naturelles peuvent être utilisées dans un large éventail d'applications alimentaires et de boissons. L'expertise de DSM dans les solutions de coloration à base de caroténoïdes atténue les problèmes de stabilité et permet aux consommateurs de profiter de couleurs vives, tout en permettant aux fabricants de bénéficier de coûts réduits.

À mesure que l'intérêt et la demande des consommateurs pour les ingrédients naturels ne cessent de croître, DSM s'engage à fournir des colorants naturels et issus de la nature qui sont adaptés aux besoins des consommateurs et aux exigences réglementaires. Grâce à des technologies de formulation uniques, DSM est en mesure de produire des couleurs uniformes, stables et intenses. Ses couleurs se sont avérées sûres, sont bien documentées tout au long d'une chaîne d'approvisionnement mondiale ininterrompue et ont un impact minimal sur l'utilisation des terres arables.

# DES INNOVATIONS

## DU MONDE ENTIER

**A**vec une hausse de 10 % du nombre de nouveaux produits présentés à la sélection SIAL Innovation, la part des innovations dans l'agroalimentaire s'avère être de plus en plus importante, à la fois pour les industriels, pour les distributeurs et bien sûr pour les consommateurs. Dans le monde entier, l'industrie agroalimentaire s'efforce de s'adapter à l'appétit d'une nouvelle génération qui revendique une alimentation plus fraîche et plus saine en développant de nouveaux produits, de nouveaux ingrédients qui seront à retrouver bientôt en rayon et sur les tables.

### LES ÉCLAIREURS DE L'INNOVATION SONT

**Yannick Alléno**  
Chef étoilé

**Olivier Gourmelon**  
Consultant restauration KingsofKitchen

**Olivier Moulin**  
Blogueur "Papa en Cuisine"

**Isabelle Martinet**  
Journaliste

**Giannina Cohen Aubier**  
Directrice VFCRP

**Pascale Grelot-Girard**  
Directrice Expertises Market Intelligence  
Kantar TNS

**Jean-Pierre Clément**  
Fauchon

**Jean-François Aubry**  
Journaliste

**Antoine Carroz**  
Lafayette Gourmet

**Sophie Labbe**  
Utopies

### LUMIERE SUR LES GRANDS PRIX SIAL INNOVATION 2018

Avec 2 355 dossiers de candidature, cette édition 2018 atteste une nouvelle fois de la vitalité et de l'audace des entreprises. Après une première sélection effectuée par XTC world innovation, 801 finalistes ont été retenus dans 3 catégories : secteurs produits, cibles d'acheteurs et PAI et E&T.

**Bruno David**  
Intermarché

**Benoît Landier**  
Intermarché

**Florencia Pagano**  
ILACAD- XTC Latin America

**Isabelle Marquis**  
XTC North America

**Marc Frassenge**  
Ouhlala - XTC China

**Xavier Terlet**  
Président XTC world innovation

**Anne Cathy de Taevernier**  
Elior

**Franck Tesson**  
Gault & Millau

**Anne-Florence Sattonnay**  
Disney

**Junghoon Moon**  
Food Biz Lab, Corée

**Nicolas Trentesaux**  
Directeur Général du réseau Sial

**Adeline Vancauwelaert**  
Directrice adjointe du pôle Alimentation



## GRANDS PRIX PAR SECTEUR PRODUITS

## ÉPICERIE SALEE

MORE THAN RICE

### Description produit

Légumineuses en forme de grains de riz.  
Riche en protéines. Vegan. Sans gluten.  
Prêt en 9 minutes.

**Marque**  
PEDON S.P.A.

**Variété**  
Riz de lentilles, pois-chiches et pois / riz de pois  
et lentilles / riz de pois-chiches et lentilles.

**Fabricant**  
PEDON S.P.A.

**Pays**  
Italie

**Date de lancement**  
07/2018

Sélectionné pour la proposition  
de légumineuses sous forme de grains  
de riz.



## PRODUITS DE LA MER

ESTURGEON

### Description produit

Premier esturgeon en conserve  
avec de l'huile d'olive extra vierge.

**Marque**  
EL CAPRICO

**Fabricant**  
SANTANDER FINE FOOD

**Pays**  
Espagne

**Date de lancement**  
03/2018

Sélectionné pour la nouvelle offre  
de filets d'esturgeon dans l'huile d'olive  
extra vierge.



## PRODUITS TRAITEURS

ALLIOLI À L'AIL NOIR MORTIER  
70 ML

### Description produit

Sauce aïoli à l'ail noir. Produit frais.  
Sans gluten. Sans colorant.

**Marque**  
CHOVI

**Fabricant**  
COMPTOIR FRANCE-ESPAGNE

**Pays**  
France

**Date de lancement**  
10/2018

Sélectionné pour le caractère original  
de l'utilisation de l'ail noir.



## ÉPICERIE SUCREE

KIMCHI JAM

### Description produit

Confiture aux ingrédients fermentés.

**Marque**  
MIWAMI CO.,LTD. / UIGARO

**Variété**  
Kimchi et pâte de soja.

**Fabricant**  
MIWAMI CO.,LTD

**Pays**  
Corée

**Date de lancement**  
03/2018

Sélectionné pour la recette de confiture  
de kimchi et de confiture de pâte  
de soja.

## FRUITS & LÉGUMES

BEKIDS

### Description produit

Fruit lyophilisé en bâtonnet nomade pour enfant.  
Sans sucre ajouté. Dans un sachet au design ludique.

**Marque**  
BETTERS INTERNATIONAL

**Variété**  
Pastèque, mangue, ananas, banane.

**Fabricant**  
BETTERS INTERNATIONAL SARL

**Pays**  
USA

**Date de lancement**  
11/2018

Sélectionné pour  
l'offre pratique de fruit  
lyophilisé pour enfant.



## SURGELÉS

PESTICIDE FREE FROZEN  
VEGETABLES IN PAPER-BASED BAG

### Description produit

Légumes surgelés issus de filière éco-responsable  
dans un sachet biodégradable en papier.  
Sans résidus de pesticides. Pratiques agricoles  
avec faible impact environnemental sur l'air,  
la terre et l'eau.

**Marque**  
INDUSTRIE ROLLI ALIMENTARI SPA

**Variété**  
Pois, haricots verts, minestrone, courgettes, chou-fleur,  
feuilles d'épinards, brocoli, mélange de légumes  
grillés, cœurs d'artichauts, épinards, aubergine.

**Fabricant**  
ROLLI

**Pays**  
Italie

**Date de lancement**  
01/2019

Sélectionné pour le caractère  
éco-responsable de la  
production et l'emballage.



GRANDS PRIX PAR **SECTEUR PRODUITS****BOISSONS NON ALCOOLISÉES****GIVE IT A SHOT****Description produit**

Boisson fonctionnelle en shot.

**Marque**  
SO NATURAL**Variété**

Charbon actif, gingembre, curcuma et cayenne.

**Fabricant**  
GL SA**Pays**  
Portugal**Date de lancement**  
05/2018

Sélectionné pour le conditionnement en shot et la fonctionnalité associée aux ingrédients (charbon actif, gingembre et curcuma).

**BOISSONS ALCOOLISÉES****TAGGIASCO EXTRAVIRGIN****Description produit**  
Gin italien distillé avec du genièvre et des olives Taggiasca. Distillé sous vide à basse température. 44 % d'alcool par volume.**Marque**  
EXTRA SRL - OLIU ROI**Fabricant**  
OLIU ROI**Pays**  
Italie**Date de lancement**  
02/2018

Sélectionné pour le nouveau goût apporté grâce à la recette originale à base d'olive.

**PRODUITS LAITIERS****BURROTTA****Description produit**

Burrata avec cœur de ricotta. Au lait de bufflonne des Pouilles.

**Marque**  
MO BUFALA**Fabricant**  
MO BUFALA**Pays**  
Italie**Date de lancement**  
06/2017

Sélectionné pour la recette de burrata de bufflonne avec cœur de ricotta.

**PRODUITS CARNÉS****2 CUISSÉS DE LAPIN  
LES ÉLEVÉS RESPONSABLES****Description produit**

Découpes de lapin issu d'élevages responsables. Lapin de France. Élevé en large enclos.

Nourri sans OGM.

Issu de la filière Bleu-Blanc-Cœur.

**Marque**  
LOEUL ET PIriot**Fabricant**  
LOEUL ET PIriot**Pays**  
France**Date de lancement**  
09/2017

Sélectionné pour la qualité du produit et le caractère éthique et responsable de la filière.

**ALTERNATIVE FOOD****NAMASTE WATER KEFIR  
WATER KEFIR****Description produit**

Kéfir d'eau aux fruits vegan. Sans gluten ni produits laitiers. 100 % naturel.

**Marque**  
PAPADOPOULOS IORDANIS / NAMASTE**Variété**

Kéfir d'eau arôme gingembre, kéfir d'eau arôme menthe poivrée.

**Fabricant**  
KEFIR NAMASTE**Pays**  
Grèce**Date de lancement**  
01/2017

Sélectionné pour la nouvelle proposition de kéfir d'eau et fruits.



GRANDS PRIX PAR **SECTEUR CIBLES D'ACHETEURS****DISTRIBUTION****NAMASTE WATER KEFIR  
WATER KEFIR****Description produit**

Kéfir d'eau aux fruits vegan, Sans gluten ni produits laitiers. 100 % naturel.

**Marque**

PAPADOPOULOS IORDANIS / NAMASTE

**Variété**

Kéfir d'eau arôme gingembre, kéfir d'eau arôme menthe poivrée.

**Fabricant**

KEFIR NAMASTE

**Pays**

Grèce

**Date de lancement**

01/2017

Sélectionné pour la nouvelle proposition de kéfir d'eau et fruits.

**RESTAURATION****AIL NOIR DU NORD****Description produit**

Ail noir cultivé dans le Nord de la France. 100 % origine naturelle.

**Marque**

POTDEVIN - CARON

**Fabricant**

COMITÉ DE PROMOTION NPDC

**Pays**

France

**Date de lancement**

06/2018

Sélectionné pour la proposition d'ail noir d'origine française.

GRANDS PRIX PAR **SECTEUR PAI ET E&T****PAI & INGRÉDIENTS****OLIVE SEED FLOUR****Description produit**

Farine de graines d'olive riche en protéines, en fibres et en oméga 3.

**Marque**

ELAYO

**Fabricant**

ELAYO

**Pays**

Espagne

**Date de lancement**

10/2018

Sélectionné comme nouvelle farine naturellement riche en protéines, fibres et oméga 3 et pour la valorisation de co-produits d'huile.

**ÉQUIPEMENTS & TECHNOLOGIES****SUPER DALI****Domaines d'application**

Plats cuisinés, conserves, traitement, fruits et légumes, boissons sans alcool, liquides, lait, produits laitiers, glaces, autres.

**Description produit**

Le Super Dali est un appareil dont la charge dans l'autoclave sera secouée environ 4,5 fois par minute. C'est un appareil situé entre le Dali standard (10-15 cpm) et la Shaka (150 cpm). Il assure un mélange du produit emballé, et est particulièrement adapté aux produits liquides (produits laitiers) et semi-visqueux.

**Fabricant**

STERIFLOW SAS

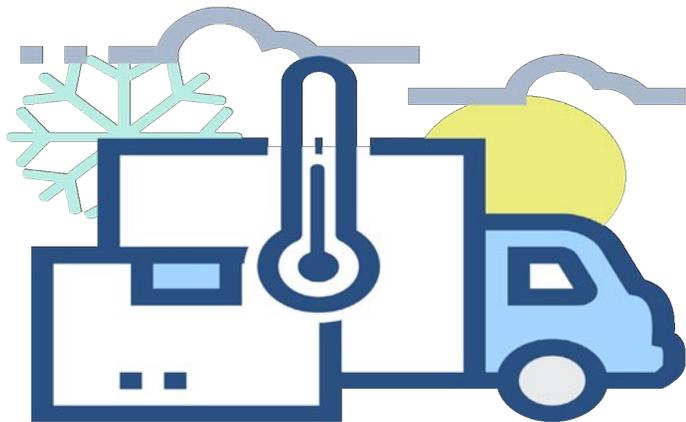
**Date de lancement**

10/2018

Sélectionné pour le transfert thermique plus rapide, qui permet une meilleure qualité du produit final, et évite les surcuissons de surface.

# Le transport sous température dirigée

Certaines marchandises, du fait de leur caractère périssable (denrées alimentaires, fleurs...) ou fragilisées par de fortes variations de température (produits pharmaceutiques ou chimiques) ... nécessitent un transport respectant des consignes de température. On adopte alors un transport sous température dirigée selon la nature des produits.



Le transport sous température dirigée, communément appelé transport frigorifique, peut être défini comme un transport effectué dans des véhicules isothermes, réfrigérants, frigorifiques ou, éventuellement calorifiques, répondant aux normes et définitions des engins spéciaux pour le transport des denrées altérables ou non stables à température ambiante.

## Les différentes formes du transport sous température dirigée

En matière de transport, il existe quatre types d'organisation de l'offre : le camion complet, le lot ou le groupe de lots, la messagerie et le transport dédié.

Le camion complet est affrété directement par les chargeurs dans le cadre de contrats traités opération par opération. Ce type d'organisation ne nécessite pas d'infrastructure et il existe, sur ce segment, une multitude de transporteurs, qui pour la plupart sont de dimension modeste et indépendants.

Le transport par lot ou par groupage de lots consiste à collecter des produits, éventuellement auprès de plusieurs industriels, dans une zone géographique déterminée, qui sont ensuite regroupés sur un site de transit et acheminés vers les destinataires d'une même région.

L'activité de messagerie consiste à assurer le transport d'envois constitués de colis groupés de moins de 3 tonnes, provenant de différents chargeurs et adressés à différents destinataires.

Enfin, les tournées dédiées s'appuient sur des PME locales

De l'importation du poisson depuis la Chine à la livraison de crèmes glacées sur le territoire marocain, le transport de marchandise sous température dirigée se fait à toutes les échelles. Le transport frigorifique international fait plutôt appel aux réseaux aériens et maritimes. L'importation et l'exportation de marchandises sont donc envisageables mais elles se font sur des produits rares pour le pays importateur, le coût du transport étant élevé.

qui louent les services de leurs camions avec chauffeurs à des chargeurs qui gardent ainsi la maîtrise de l'organisation des livraisons dans un périmètre géographique réduit.

## La nature des produits transportés

Le transport sous température dirigée concerne globalement les produits périssables soumis à plusieurs contraintes, deux d'entre elles nous paraissent essentielles :

La non rupture de la chaîne du froid : stockage, préparation de commande et transport sous température dirigée.

La durée de conservation allant de quelques jours à plusieurs mois.

Ainsi les contraintes des délais de préparation de commandes et d'acheminement de marchandises sont



Les vins de garde (+12°C) demandent un service de transport spécifique au dessus des 7°C maximum du froid positif mais en dessous des températures positives. Le transport sous température dirigée en conteneur climatisé évite tout choc thermique.



d'autant plus fortes que la durée de vie des produits est courte. Six grandes catégories de produits sont concernées par le transport sous température dirigée :

- les fruits et légumes;
- les produits carnés;
- le lait et les produits laitiers;
- les produits de la mer;
- la charcuterie, salaison et plats cuisinés (frais ou surgelés) ;
- la pâtisserie, viennoiserie et les plats traiteurs frais ou surgelés.

### Les contraintes

Ces produits doivent constamment être maintenus en :

- \* froid négatif (congelés)  $t < 0^{\circ}$
- \* froid positif (réfrigérés) entre  $0^{\circ}$  et  $7^{\circ}$
- \* température positive (chauffées)

Ces produits ont en commun des contraintes liées à leur durée de vie, on peut les regrouper sous deux grandes familles : les produits «grand froid» ou encore «froid négatif» et les produits «frais» appelé aussi «froid positif»

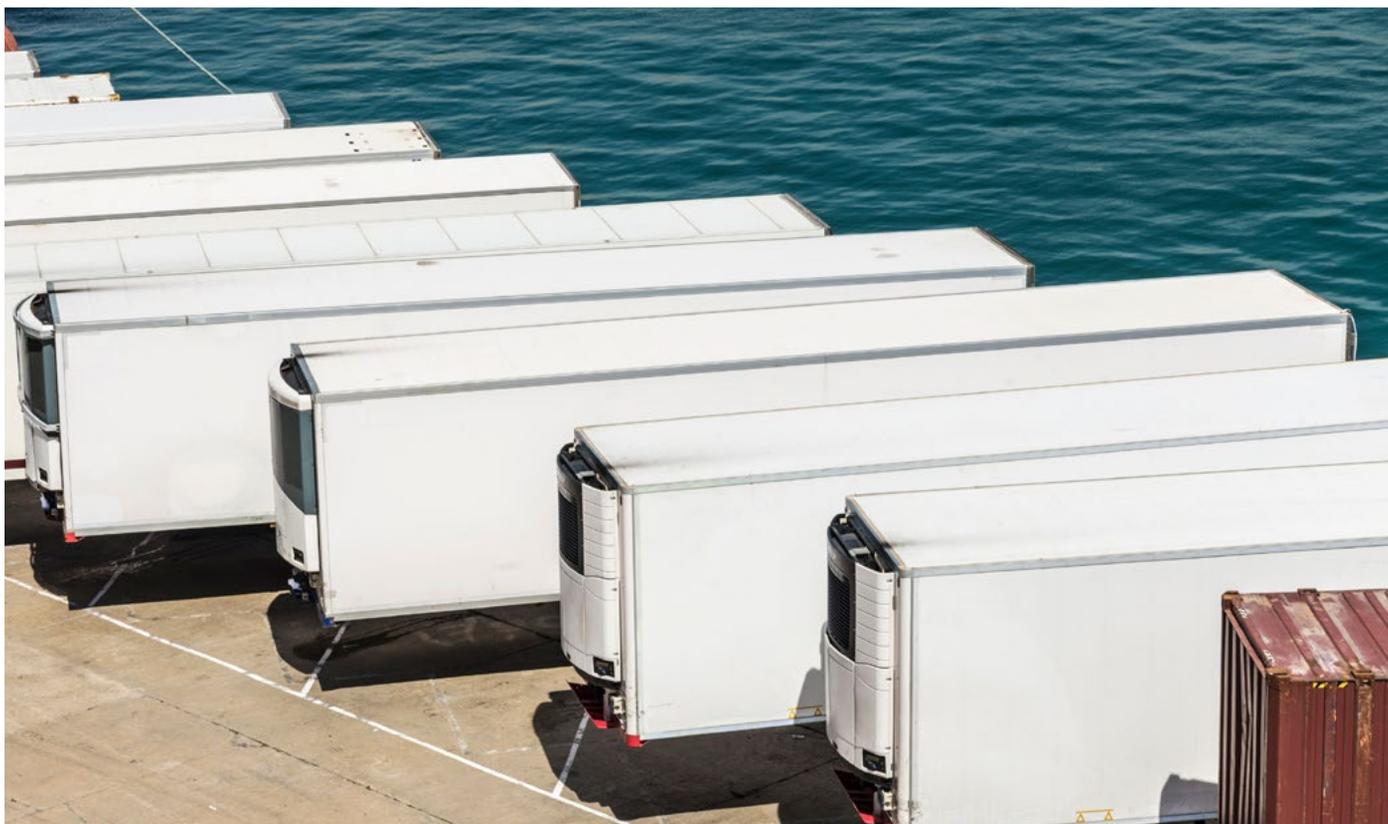
Les produits «grand froid» sont conservés sous température dirigée négative, et comportent d'une part les produits congelés, d'autre part les produits surgelés et enfin les crèmes glacées.

Les produits congelés désignent les produits dont la descente en froid est réalisée lentement et à basse température ( $-20^{\circ}\text{C}$ ) ; il s'agit en général de produits bruts (comme les fruits en vrac, les produits de la mer, les viandes et les volailles) servant de matière première à l'industrie agroalimentaire.

Les produits surgelés désignent les produits dont la descente en froid est réalisée de manière beaucoup plus rapide que les produits congelés, et à très basse température (inférieure à  $-30^{\circ}\text{C}$ ) ; il s'agit en général de produits finis (comme les plats cuisinés, les préparations élaborées mais également les légumes et les viandes) destinés à des utilisateurs intermédiaires ou au consommateur final.

Enfin, les crèmes glacées constituent des produits surgelés particuliers, nécessitant une fabrication à plusieurs étapes (préparation du mélange, maturation, pré surgélation, formage et surgélation finale).





De leur part les produits «froid positif» sont des produits conservés sous température dirigée positive. On distingue les produits ultra-frais et les produits frais.

Les produits ultra-frais sont des produits dont la date limite de consommation (DLC) est généralement comprise entre 5 et 7 jours à partir de son conditionnement final. Le maintien des qualités organoleptiques réclame l'usage d'une réfrigération

de 0 à 8°/12°. Les produits concernés sont les viandes fraîches, saucisserie, produits de la mer frais, fruits et légumes frais, pâtisserie fraîche et certains produits traiteurs.

Les produits frais sont conservés sous les mêmes températures que les produits ultra-frais mais avec une date limite de consommation (DLC) supérieure. Elle est comprise entre 7 et 30 jours à partir de son conditionnement final. Les produits concernés sont essentiellement les produits laitiers (et oeufs), les produits de charcuterie salaison et plats cuisinés, produits traiteurs.

Enfin, certains produits comme les services traiteurs, plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur (+ 63°C minimum) demandent un transport sous température positive.

#### Maitrise de la chaîne du froid

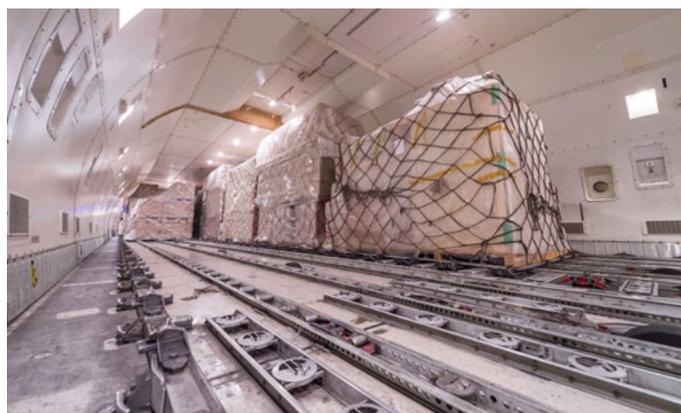
La maîtrise de la "chaîne du froid" lors du transport, dans le respect des normes en vigueur en matière d'hygiène sanitaire, garantit la sécurité alimentaire ainsi que l'intégrité des produits

#### IR-9811

Rapide et simple d'emploi, la mesure de température sans contact avec marquage par visée laser est très utilisée dans l'agroalimentaire, en particulier dans les applications de suivi de la «chaîne du froid» (camion frigorifiques, stockage, comptoirs réfrigérés ) dans toutes les situations où la mesure de surface est primordiale.

Le thermomètre IR-9811, permet en outre d'assurer la traçabilité de la mesure, grâce à son imprimante intégrée. Actionnable à tout instant l'imprimante permet de garder la trace de la température et de la date et heure de la mesure. Le ticket imprimé peut comporter également le numéro de lot et ainsi être joint immédiatement au dossier de réception des marchandises.

Un enregistreur de 12.000 mesures est également intégré au thermomètre. Les valeurs sont téléchargeables sur PC par le port RS232, elles peuvent aussi être imprimées directement sur l'imprimante intégrée.



Un transport sous contrôle de température implique un emballage adapté au produit et au mode de transport. Il doit donc répondre à certaines exigences telles que le type de produit, sa taille, les propriétés isolantes et thermiques à la conservation et le temps nécessaire à sa livraison.

transportés et leurs qualités intrinsèques. Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage. Ce processus permet de conserver aux produits leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains, du stade de la

production jusqu'à la cuisine.

Le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires. Les exploitants du secteur alimentaire sont donc tenus de respecter les températures prescrites par la réglementation ou fixées sous leur responsabilité au niveau de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution

### Quelles conséquences en cas de rupture de la chaîne du froid ?

La rupture de la chaîne du froid est la conséquence de l'élévation des températures prescrites.

Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit. Un produit sain peut alors devenir un produit à risque, l'aspect et les qualités organoleptiques peuvent se dégrader. La date indiquée sur l'étiquette ne reste en effet valable que si la température de conservation indiquée est respectée.

Selon le type de produits réfrigérés, il y a rupture de la chaîne du froid dès que la température indiquée sur l'étiquette est dépassée.

Selon la réglementation, les températures des produits réfrigérés varient entre + 2° C et + 8° C.

La rupture de cette chaîne implique des risques d'intoxication alimentaire. La majorité de ces intoxications sont bénignes. Néanmoins, l'élévation de la température peut entraîner la prolifération de certains germes (salmonella, staphylococcus aureus, listéria monocytogènes, etc.) et rendre alors le produit impropre à la consommation.

### La législation au Maroc

Loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires.

La présente loi établit les principes généraux de sécurité sanitaire des produits alimentaires et des aliments pour animaux. Elle détermine les conditions dans lesquelles les produits primaires, les produits alimentaires et aliments pour animaux doivent être manipulés, traités, transformés, emballés, conditionnés, transportés, entreposés, distribués, exposés à la vente ou exportés pour être qualifiés de produit sûr, qu'il s'agisse de produits à l'état frais ou transformé, quels que soient les procédés et les systèmes de conservation, de transformation et de fabrication utilisés.

Voir la loi complète sur:

<http://liens.resagro.com/loi28-07.pdf>

## SMART COOLING

# Nouvelle génération de système adiabatique intelligent



HYBRID COOLING

Réduit la consommation d'énergie du groupe frigorifique jusque 37%



Augmente la capacité du groupe frigorifique jusque 41%



Assure la protection des condenseurs à air à 100%

S'adapte à toutes les marques de groupe de production d'eau glacée ainsi que tous les systèmes de production de froid à condensation par air

**YORK** **LENNOX** **DAIKIN**

**Airwell** **McQuay** **RHOSS**

**TRANE** **Carrier**

Pour plus d'information, contactez-nous :

Société de Maintenance et d'Equipements Frigorifiques

Tél: 05.22.66.25.09

[commercial@groupe-smef.com](mailto:commercial@groupe-smef.com)  
[www.smef-maroc.com](http://www.smef-maroc.com)



# TIMAR

## TRANSPORT, TRANSIT ET LOGISTIQUE

**C**réé en 1980 à Casablanca, le groupe TIMAR est spécialisé dans 3 principaux métiers : le transport international (commissionnaire et tractionnaire), le transit et la logistique. TIMAR propose également le transport sous température dirigée. Pour en savoir plus nous sommes entretenu avec Laurent Duval, Responsable Service Transport Sous Température Dirigée de TIMAR.



### Quelles sortes de produits transportez-vous?

Notre société est spécialisée dans le transport des produits de l'agro-industrie en température négative et positive, des fruits & légumes, des produits surgelés, des produits pharmaceutiques, et également des produits industriels, peintures, ADR, pré-imprégné, sous différentes températures dirigées.

### Pour vous, quelles sont les règles impératives pour un bon transport sous température dirigée?

La principale règle est de présenter un véhicule conforme aux règles d'hygiène en vigueur. Pour cela, il faut impérativement mettre la remorque en température et contrôler l'aspect qualitatif des produits avant chargement. Ce contrôle de température est

### Chiffres clés

Création : 1980 - Coté à la Bourse de Casablanca depuis 2007

Capital social : 30 110 000 MAD

CA : 477 MMAD consolidé en 2017

Effectif : 560 personnes

Certifié ONSSA

Certifié ISO 9001

Catégorisé en douane

très important et doit être effectué avant la mise en place des produits dans la remorque.

Enfin, il faut procéder aux différentes manœuvres techniques du groupe thermique qui produit la quantité de froid adéquate et avoir un contrôle et suivi tout au long de l'acheminement.

**Quelles sont vos solutions de transport sous température dirigée?**

Nous développons, depuis plusieurs mois, la multi-température en groupage via nos partenaires européens ainsi que nos MEAD au Maroc où nous avons été pionniers.

Nous développons également, des solutions personnalisées en englobant les différents produits « maison » : Transit, Logistique, Distribution.

**Votre secteur d'activité est très concurrentiel surtout dans le secteur des fruits et légumes. Quels sont vos atouts?**

En effet, le secteur des fruits & légumes est très concurrentiel, mais le cœur de métier de TIMAR Afrique est avant tout notre réseau de groupage, très performant, au départ de l'Europe où nous chargeons nos remorques à destination du Maroc et de l'Afrique de l'Ouest. Depuis le Royaume, nous desservons également toute l'Europe et l'Afrique de l'Ouest en camions complets ou groupage toutes températures.

Au fil des ans, TIMAR a su se diversifier dans les métiers de transitaire et logisticien pour offrir à ses clients un service complet «door to door» avec un seul interlocuteur et une équipe interne à l'entreprise.

Siège Social

Immeuble N°1, Rue 1, Oukacha - Aïn Sebaâ - Casablanca

Tél: +212 (0) 522 676 000 - Fax: +212 (0) 522 672 575

Contact : frigo@timar.ma



## Emballage alimentaire et santé



**D**e nos jours, le consommateur se préoccupe des aspects hygiène et santé des produits qu'il consomme. Pour répondre à ces nouvelles exigences, les transformateurs doivent enrichir leurs recettes de vitamines, d'antioxydants, ainsi que d'autres éléments nutritifs souvent très sensibles et volatiles.

Le procédé industriel joue aussi un rôle important pour garder les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des aliments. L'emballage doit contribuer à la protection sanitaire des aliments, et ce, pour la plus longue durée possible.

La sélection de l'emballage est aussi fonction du procédé et du produit, chaque matériau d'emballage apporte un lot d'avantages et d'inconvénients pertinents.

Nous aborderons ces enjeux en traitant de la conservation





des aliments, puis des normes d'emballage alimentaire avant de faire une présentation des différentes familles d'emballage.

### La conservation des aliments

Les aliments sont des produits périssables, sous l'influence du temps et de l'environnement.

Le mécanisme de détérioration des aliments résulte d'une action biologique et/ou physicochimique.

La conservation implique habituellement d'empêcher le développement des bactéries, champignons et autres micro-organismes, de retarder l'oxydation des graisses qui provoque le rancissement et l'autolyse par les propres enzymes des cellules de l'aliment.

Contrôler ces niveaux de dégradations permet d'obtenir une durée de vie relativement plus longue. Les méthodes classiques de conservation de la nourriture incluent le séchage ou dessiccation, la congélation, la mise sous vide, la pasteurisation, l'appertisation, l'irradiation et l'ajout d'agents de conservation. D'autres méthodes aident

à maintenir l'aliment et lui ajoutent du goût, comme la salaison et le fumage, par exemple.

Une fois le procédé de conservation exécuté, l'emballage aura la fonction de protection et de conservation des aliments sans risque pour les consommateurs dans un délai acceptable.

Pour la conservation des aliments, nous utilisons la notion de barrière des emballages. Un emballage barrière empêche ou ralentit la perméabilité d'une composante volatile ou gazeuse (exemple : barrière à l'oxygène, à l'humidité, aux arômes, etc.). Parmi la multitude d'emballages existants sur le marché, seuls le métal et le verre offrent une barrière absolue.

Exemples : L'emballage du pain doit permettre de garder l'humidité du produit à l'intérieur ; celui des croustilles doit exclure l'humidité, l'oxygène et la lumière. L'emballage pour le café doit garder les huiles essentielles à l'intérieur, l'oxygène et l'humidité à l'extérieur.

L'emballage joue un rôle particulièrement important dans deux procédés de

conservation : le traitement thermique et l'emballage sous atmosphère modifiée des aliments.

### Produit et emballage avec traitement thermique

Le processus thermique, couramment utilisé, diminue de manière considérable les micro-organismes afin d'augmenter la durée de vie du produit. L'emballage s'exposera à la température du produit chaud ou à la combinaison produit/emballage chauffé par différents procédés afin de rendre le produit pasteurisé ou stérile.

Exemples : aliments pour enfants en bas âge, soupe en boîte de conserve, etc.

Emballage sous atmosphère modifiée (MAP) ou protectrice

### L'emballage sous atmosphère modifiée ou sous vide (MAP)

Il permet d'évacuer l'air de l'emballage pour favoriser la conservation des aliments. Cependant, la viande a tendance à grisailler en l'absence d'oxygène. Pour remédier à ce problème, nous injectons un mélange en proportions différentes de gaz inertes en fonction de l'aliment à conserver. Les gaz utilisés sont l'azote, le dioxyde de carbone et l'oxygène. Chacun de ces gaz joue un rôle particulier en rendant l'emballage plus efficace.

Les bénéfices de l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP):

- Réduire le rythme de respiration des aliments ;
- Réduire la sensibilité à l'éthylène ;
- Rallonger la vie du produit en entrepôt.

Ce mode de conditionnement gagne en popularité et concerne désormais les sandwiches comme les plats cuisinés ou



les fruits secs.

Par ailleurs, l'hygiène constitue aussi un élément primordial pour les aliments qui sont emballés au moment de l'achat, par exemple chez le boucher ou le boulanger. Des emballages propres et pratiques offrent dans ce cas la meilleure garantie contre toute forme de contamination. À la maison, l'emballage joue un rôle clé sur le plan de l'hygiène des produits alimentaires. On remarque que beaucoup d'emballages sont facilement refermables après ouverture, par exemple. Le produit peut alors facilement être conservé dans une armoire, ce qui évite tout risque de contamination potentielle.

### Les emballages et les aliments

#### Emballage en verre et en métal

Les emballages en verre et en métal figuraient auparavant parmi ceux qui étaient les plus utilisés dans l'industrie alimentaire, mais ils coûtent chers et sont plus lourds à transporter.

Les papiers cartons et plastiques ont pris beaucoup de place dans nos emballages, car ils sont plus flexibles et plus légers.

Dès leur conception, les emballages en verre sont prévus pour résister à l'écrasement vertical, aux chocs sur les lignes de conditionnement (physique ou thermique), au transport, ainsi qu'à la pression interne à l'intérieur du contenant. De plus, ces emballages sont recyclables à l'infini.

Les emballages en verre et en métal sont souvent utilisés pour les boissons. On retrouve généralement le verre pour les boissons alcooliques, comme le vin par exemple.

#### Emballage en aluminium



L'aluminium est extrêmement fonctionnel en tant que matière d'emballage alimentaire, car il tolère des températures extrêmes. Par conséquent, il convient bien aux aliments qui ont besoin d'être surgelés, grillés, cuits ou simplement conservés au frais. Certains récipients sont suffisamment robustes pour contenir des quantités importantes d'aliments, tout en conservant la légèreté qui caractérise l'aluminium.

L'inconvénient le plus important des emballages alimentaires en métal et aluminium est leur incompatibilité avec le réchauffement par micro-ondes.

Tout comme l'acier et le verre, l'aluminium présente un caractère indéfiniment et entièrement recyclable, sans altération de ses propriétés intrinsèques. Sa valorisation permet de limiter la consommation énergétique.

L'aluminium est principalement utilisé comme emballage de boissons sucrées comme les sodas, les boissons énergétiques ou encore les sirops.

#### Emballage papier/carton

Cet emballage est un dérivé de l'industrie du bois. Les fibres de cellulose sont recyclables jusqu'à sept fois, ce qui rend ce produit intéressant au point de vue environnemental mais également au plan des coûts.

Dans l'industrie alimentaire, nous utilisons habituellement une pâte à sulfate blanchie hautement collée (communément





appelée SBS ou le food board).

Généralement, un matériau mesurant moins de 300 micromètres d'épaisseur est appelé papier, alors qu'un matériau qui mesure plus de 300 micromètres est appelé carton. L'unité de mesure est la masse par unité de surface.

Les cartons sont sensibles à l'humidité et changent de propriétés physiques en fonction de l'environnement externe. Il est à noter que les emballages en carton destinés à la réfrigération sont souvent cirés, ce qui les rend non recyclables.

Notre industrie utilise essentiellement le carton pour des boîtes pliantes (tubes, plateaux, paniers, etc. au secteur biscuits), des contenants de liquide (Tétra Brik, Gable Top, etc. au secteur laitier) ou des boîtes ondulées pour la manutention et le transport (tous les secteurs).

Exemples : On retrouve le papier dans les emballages consacrés aux fromages, beurres, biscuits, charcuteries, etc. Les cartons ondulés sont plus couramment utilisés pour les fruits et légumes, tandis que les cartons plats vont trouver leur utilisation la plus fréquente dans l'emballage de céréales, de biscuits, de nourriture congelée, etc.

#### Emballage en plastique

Pour les plastiques, ce sont des polymères souvent dérivés du pétrole et leur prix varie énormément avec ce dernier.

La plupart des plastiques utilisés en emballage sont des thermoplastiques commerciaux. Parmi les matériaux utilisés pour l'emballage alimentaire, nous retrouvons :

- le polyéthylène,
- le polypropylène,
- le polystyrène,
- le polyamide chlorure de polyvinyle,
- l'acétate de polyvinyle et

- le polyéthylène téréphtalate.

Chaque plastique a ses propriétés et caractéristiques de perméabilité aux gaz et à l'humidité.

Chaque matériau a un symbole utilisé communément dans l'industrie (PP, PETE, PVC, CPET, etc.). L'industrie du plastique a développé un sigle de recyclage avec un numéro pour les six plastiques les plus utilisés.

Il est cependant important de préciser que les catégories 6 et 7 ne sont pas recyclables.

Nous voyons de plus en plus d'emballages plastiques multicouches qui procurent plus de barrières aux aliments et permettent parfois plus de fonctionnalité. Ces produits ne sont actuellement pas recyclables dans la plupart des cas, surtout ceux qui présentent des mélanges avec des matériaux comme le papier ou l'aluminium.

#### Les emballages composites et multi-couches

Ce sont des emballages qui permettent de combiner les avantages de différents matériaux. En raison de la diversité des avantages et inconvénients propres à chaque emballage, on va chercher à conjuguer les propriétés complémentaires de chaque matériau afin de concevoir un emballage efficace.



Par exemple, en utilisant du carton, on se sert d'une ressource renouvelable, mais le manque d'étanchéité pose problème.

On va donc associer au carton du plastique qui, lui, possède des propriétés d'étanchéité intéressantes. Les développeurs de Tetra Pak ont été parmi les premiers à créer des emballages composites en combinant le carton, le plastique et d'autres matériaux pour leurs fameuses briques de boisson.

#### Évolution des matériaux emballages

On constate une nette progression des emballages plastiques qui semblent s'annoncer comme étant une tendance dominante et, parallèlement, on note une diminution des emballages métalliques ou en verre.

Cette progression s'explique principalement par la qualité des propriétés barrières qu'offrent les plastiques, mais aussi pour leur caractère économique.

Remerciements au site collaboratif [www.genie-alimentaire.com](http://www.genie-alimentaire.com)



**VIVREAU BOTTLER****BRITA**

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

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

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

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

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

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

**EPACK HYGIENE****CHR NUMÉRIQUE**

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



## PRESTIGE PROVINTECH

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



## GÉNÉRATION 2018 HOBART

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



## PEX ECOLAB

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



## ECOSTORE HP ELECTROLUX

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



## COMMENT FAIRE UNE BÛCHE GLACÉE POIRE-CHOCOLAT-CARAMEL

## INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)

**Pour le biscuit:**

- 1 sachet Chocolat de couverture
- 100 g pralin
- 50 g de riz soufflé

**Pour la garniture:**

- 350 g de poires
- 350 g de pommes
- Vanille 1 gousse
- 1/2 jus de citron
- 1 verres d'eau
- 50 g de sucre roux
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide entière (30%)

**Pour la décoration:**

- Nappage caramel gout beurre sale
- 1 sachet

**Matériel**

- Casserole
- 1 Saladier
- Moule rectangulaire
- Couteau
- Batteur électrique
- Film alimentaire

## PRÉPARATION

1- Préparez le biscuit : faites fondre le chocolat au bain-marie, hors du feu, rajoutez le praliné et le riz-soufflé. Mélangez bien (toute la préparation doit être enrobée de chocolat).

2- Dans un moule rectangulaire (un peu plus long et large que le moule à bûche) étalez la préparation sur 1cm d'épaisseur. Laissez durcir à température ambiante (environ 4 heures). Coupez par la suite, le biscuit aux dimensions du moule à bûche.

3- Pour la garniture : coupez les poires et les pommes en gros morceaux dans une casserole, rajoutez la vanille coupée en deux dans la longueur, le jus de citron et l'eau. Laissez cuire doucement tout en remuant régulièrement.

4- Enlevez la gousse de vanille, réservez la moitié de la préparation et mixez la deuxième en y rajoutant le sucre et le lait.

5- Montez la crème en chantilly et incorporez-y la compote mixée.

6- Chemisez le moule à bûche avec du film alimentaire et versez la préparation chantilly dedans.

7- Placez au congélateur pendant 1h (avec un film alimentaire dessus). Déposez-y ensuite le reste de fruits cuits et terminez par le biscuit praliné/chocolat. Appuyez bien pour que tout soit lié et laissez au congélateur 1 journée (ou une nuit).

8- Avant de servir, laissez la bûche 30 min dans le frigidaire. Démoulez la bûche, réalisez des filets de caramel et saupoudrez d'éclats d'amande. Coupez les tranches avec un très bon couteau trempé dans de l'eau chaude avant chaque part.



*Le cahier*

# HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## Eldorado africain La ruée des hôtels 5\*

Solutions clé en main

**Richbond Hospitality & Contract**

Réveillons et fêtes

**Les meilleurs menus**

RDV Gourmands

**Bientôt la 4ème édition**

## CONCOURS

**DESSERT VEGAN**

C'est une première pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie, les 21 équipes en lice devront réaliser un dessert à l'assiette 100% vegan. En phase avec les préoccupations de la restauration d'aujourd'hui, le concours qui fêtera ses 30 ans en 2019 poussera ainsi les candidats à trouver des alternatives aux produits d'origine animale, sans pour autant supprimer le caractère gourmand propre aux desserts.

« L'une des missions du comité est de maintenir le caractère visionnaire du concours vis-à-vis de la profession, d'inciter les professionnels à s'interroger sur les nouveaux modes de consommation », expliquait Jean-Philippe Gay, membre du Comité International d'Organisation du concours. « Le véganisme, qui dépasse aujourd'hui le simple effet de mode alimentaire et écarte tout produit d'origine animale, nous a semblé pour le moins inédit dans le secteur la pâtisserie. Il représente une réelle opportunité de repousser les limites de nos pratiques habituelles. Le pâtissier est alors confronté à un véritable challenge car un dessert vegan écarte évidemment les produits laitiers mais aussi tout aliment produit par un animal, tels que le miel ou les œufs. Il est donc impératif de trouver des produits de substitution. Il s'agit de sortir de sa zone de confort pour imaginer de nouvelles manières de créer un dessert. Je suis persuadé que les candidats nous présenteront des propositions intéressantes. »

27 et 28 janvier 2019 à Lyon



## AÉRIEN

**NOUVEAUX VOLS**

Air Arabia Maroc annonce le lancement de deux nouvelles destinations au départ de Casablanca, à savoir Tunis et Lisbonne. Après l'annonce en Octobre dernier du lancement du Tanger – Lyon, Casablanca – Pise et Casablanca – Prague, qui seront opérationnelles à partir de l'été 2019, Air Arabia Maroc s'étend pendant l'été 2019 vers la Péninsule Ibérique et l'Afrique du nord.

Ces vols seront opérés à partir de 31 Mars 2019

[www.airarabia.com](http://www.airarabia.com)

## ANIMATION

**LA BODÉGA LANCE SON JAZZ CLUB**

et de blues avec des musiciens et des voix de grande qualité. Dans l'ambiance tamisée et feutrée de son Lounge, La Bodéga convient ses hôtes à profiter d'un service encore plus attentionné et de tables nappées pour un esprit chic inspiré des grands clubs de jazz de Paris.

En plus d'un programme musical exceptionnel, conçu pour séduire les amateurs de musique, La Bodéga innove et propose la carte et les suggestions du Chef Jilali, emblème de La Bavaroise. La promesse d'une cuisine française de tradition accompagnée d'une carte de vins emblématiques !

Au cœur de Casablanca, l'authentique bodéga espagnole donne rendez-vous chaque semaine aux amateurs de jazz et de blues pour des instants magiques et feutrés. Une atmosphère chaleureuse dans le nouveau décor du Lounge, une carte à la française et une ambiance résolument jazz et blues : la nouvelle formule de La Bodéga, intitulée Jazz Club, fait un carton depuis son lancement !

Tous les mardis soirs, l'enseigne accueille des formations de jazz

06 61 16 52 38

## KENITRA

**NOUVEAU CC**

Le Kenitra Center qui ouvrira ses portes au printemps prochain abrite plus de 380 magasins pour le shopping et dispose également d'un food court doté de 8 restaurants, snacks et 4 cafés, ainsi qu'un espace dédié aux enfants avec une salle de jeux et une garderie pour les tout-petits. Les boutiques seront installées autour d'un espace chaleureux et convivial avec un grand nombre d'animations.

Le positionnement du Kenitra Center vise la classe moyenne grâce à un large choix de boutiques Outlet et braderies de marques accessibles à tous.

Construit sur deux étages avec un rez-de-chaussée et un parking de plus de 380 places, le Kenitra Center jouit d'un grand dynamisme démographique et touristique surtout depuis le lancement de la LGV Al Bouraq. Proche de la gare, le centre commercial est très facile d'accès grâce aux différents modes de transport qui l'entourent.



Angle rues 21 et 23 Khabazat - Kenitra



# Concours National de Pâtisserie Amateur

Organisé par



SOLUTION DIRECTE  
L'événementiel Citoyen

4<sup>ème</sup> édition  
Janvier 2019

Demandez votre dossier de  
sponsoring et partenariat à l'adresse  
[zineb.boukhsim@gmail.com](mailto:zineb.boukhsim@gmail.com)

Pour participer au concours  
envoyez vos recettes sur  
[www.rdvgourmands.ma](http://www.rdvgourmands.ma)



Rejoignez-nous sur  
RDV Gourmands



Président du jury  
Chef Ennirri Champion  
d'Afrique en pâtisserie



Avec la Participation de  
Alia Al Kassimi  
**Cooking With Alia**

## HÔTELLERIE

**PIRATAGE CHEZ MARRIOTT**

Le 8 septembre 2018, Marriott a reçu une alerte d'un outil de sécurité interne concernant une tentative d'accès à la base de données des réservations de clients de Starwood. Le groupe hôtelier croit que le piratage contient des renseignements sur environ 500 millions de clients qui ont fait une réservation dans une propriété Starwood. Pour environ 327 millions de ces clients, l'information comprend notamment une combinaison de nom, adresse postale, numéro de téléphone, adresse email, numéro de passeport, information d'arrivée et de départ, date de réservation et préférences de communication.

Arne Sorenson, président et CEO de Marriott : « Nous travaillons d'arrache-pied pour apporter des réponses à nos clients concernant leurs données personnelles, avec un site web et un centre d'appels dédiés. Nous continuerons également d'appuyer les autorités et de travailler avec les meilleurs spécialistes de la sécurité

pour améliorer la situation. Enfin, nous consacrons les ressources nécessaires pour retirer progressivement le programme Starwood et accélérer l'amélioration de la sécurité de notre réseau. »

## AIR ARABIA

**NOUVELLE IDENTITÉ**

Air Arabia, la première et plus grande compagnie aérienne à bas prix (LCC) du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord, a célébré 15 ans d'opérations réussies, qui ont transformé l'industrie du voyage en avion dans la région du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord (MENA), en dévoilant une nouvelle identité visuelle qui reflète son image innovatrice et avant-gardiste et son approche internationale.

La nouvelle identité a été dévoilée lors d'une cérémonie de lancement à l'aéroport international de Sharjah où les invités et la presse ont pu découvrir la nouvelle identité de la compagnie aérienne, aussi bien de l'intérieur que de l'extérieure des avions, via une exposition en direct d'un avion Airbus A320 avec les nouvelles couleurs d'Air Arabia. La nouvelle identité visuelle a été inspirée de l'idée créatrice des « Nomades Modernes », reflétant le positionnement d'Air Arabia comme compagnie aérienne de valeur réelle,

qui transporte des jeunes, des aventuriers, et tous ceux qui désirent voyager, découvrir de nouveaux horizons et acquérir de nouvelles expériences.

Le nouveau logo reflète une marque plus moderne, plus simple, versatile, et globale, avec une promesse d'offrir une valeur réelle, des services fiables et plus d'opportunités de voyage. La compagnie aérienne a maintenu son symbole, la mouette, en le modernisant et en allongeant ses ailes reflétant ainsi la croissance et les perspectives de la compagnie tout en restant fidèle à son aspect original.

## RESTAURATION

**LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA**

En cette période, le Chef Francesco Montano célèbre les délices de la truffe blanche d'Alba au restaurant Mod Milano 1933 à travers des suggestions audacieuses, raffinées et étoilées pour sublimer ces plats d'exception.

Connu comme le diamant blanc de l'Italie, la truffe

blanche d'Alba est indissociable de la période automnale. Elle est l'une des truffes les plus connues et les plus réputées au monde. Emblématique de la région du Piémont et plus précisément de la Ville d'Alba, la truffe blanche d'Alba est un produit très convoité par les fins gourmets.

Chef Francesco et son équipe mettent en scène un menu permettant de découvrir ou redécouvrir la finesse, le parfum et la force exceptionnelle de ce joyau gastronomique.

Angle avenue Echouhada et avenue Ibn Al Khattib, Villa Yvette, Hivernage, Marrakech

## CONGRÈS

**LA FIJET S'EST TENUE À MARRAKECH**

La FIJET (Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains du Tourisme), une organisation présente dans plus de 80 pays à travers le monde, a choisi le Maroc, parmi plusieurs autres pays candidats européens, pour abriter son congrès mondial annuel, qui a eu lieu à Marrakech début décembre.

Si le choix du bureau exécutif de la FIJET s'est porté sur le Maroc, c'est notamment parce que le dossier de candidature présenté par l'AMJET-FIJET Maroc présidée par Najib Senhadji, a réussi à mettre en valeur les infrastructures hôtelières offertes par le pays, les attraits touristiques légendaires de Marrakech et de sa région, ainsi que la programmation riche et variée concoctée pour les congressistes.

Ce congrès mondial a attiré près de 250 journalistes spécialisés.



## CONCOURS

## LES CHEFS D'OR



A l'issue de 3 heures intenses de réalisation en public et plus d'un an de préparation, Dylan Desmoulin, sous-chef du restaurant étoilé Les Terrasses de Lyon (Relais & Châteaux La Villa Florentine), a été sacré vainqueur du concours international « Les Chefs en Or », à Paris, dans le cadre du salon des

professionnels du CHR EquipHotel.

Présidé par le Chef Thierry Marx, ce concours de haut vol organisé par Transgourmet a rassemblé sept candidats de nationalités roumaine, suisse, polonaise, allemande, russe, autrichienne et française autour d'une même épreuve gastronomique : « La Canette de la Dombes en deux cuissons distinctes et trois garnitures végétales ».

Dylan, assisté de son commis Hugo Rollet, a su séduire les papilles du prestigieux jury composé des Chefs Michel Roth, Christian Le Squer et Thierry Marx avec sa recette de « Paletot de canette des Dombes rôti, cou farci confit, garniture automnale. ».

## CODE SHARE

## ACCORD ENTRE RAM ET IBERIA



Royal Air Maroc et la compagnie aérienne Espagnole Iberia ont signé un accord de partage des codes sur la route Casablanca Madrid pour offrir plus de choix et une meilleure connectivité entre l'Espagne et le Maroc. Entrant en vigueur à compter

du 13 novembre 2018, cet accord offre une opportunité pour les deux compagnies de renforcer leur programme de vol entre Casablanca et Madrid contribuant ainsi à la relance des flux entre les deux pays et offrant aux touristes, aux hommes d'affaires et aux étudiants plus d'options de voyage et de meilleurs horaires.

Royal Air Maroc et Iberia offrent désormais 21 fréquences directes par semaine entre Casablanca et Madrid. Le nombre de fréquences passera à 25 par semaine pendant les périodes de pointe. Les vols sont déjà disponibles sur les systèmes de réservation des deux compagnies.

Ce nouvel accord de partage de code entre Royal Air Maroc et Iberia a été conclu avec la perspective d'une coopération plus importante à terme visant l'extension de ce partenariat à d'autres villes et d'autres régions.

© Tourisma Post

## VENTRES AUX ENCHÈRES

## PARIS#MARRAKECH



Les œuvres de la vente Paris#Marrakech seront exposées à l'Hôtel Dassault à Paris du 13 au 15 décembre et du 27 au 30 décembre au Palace Es Saadi à Marrakech. La vente aux enchères aura lieu en duplex le dimanche 30 décembre 2018 à 17 h à

Paris et à Marrakech et se déclinera en quatre chapitres : De Constantinople à Tanger, une collection privée italienne mettra notamment à l'honneur La Cueillette d'Etienne Dinet aux côtés d'œuvres de qualités muséales de Théodore Frère, Eugène Girardet et Jean-Paul Sinibaldi. Majorelle et ses contemporains dévoilera un ensemble d'œuvres de Rudolf Ersnt pour la première fois sur le marché ainsi qu'une importante œuvre d'Henri Émilien Rousseau et bien évidemment des œuvres du peintre le plus renommé de la ville rouge.

Made in Morocco sera consacré à l'art moderne marocain avec les artistes historiques Chaïbia, Glaoui, Gharbaoui et Belkahia.

African Spirit enfin, mettra en scène l'art contemporain africain avec une sélection d'œuvres iconiques de Seydou Keita, Chéri Samba, Konaté, Kingelez et Ousmane Sow.

## ÉVÈNEMENT

## MARRAKECH ART WEEK



Artcurial est à l'initiative de la première édition de la Marrakech Art Week – MAW, du 26 décembre 2018 au 5 janvier 2019. Onze acteurs culturels majeurs de la ville rouge se sont mobilisés pour lancer ce nouveau rendez-vous qui réunira musées, fondations, galeries d'art et maison de vente aux enchères. Chacun des participants proposera une programmation spéciale à l'occasion de l'évènement avec un objectif commun : promouvoir l'art marocain, oriental et plus largement du continent africain.

Du 26/12/18 au 5/01/19

## INAUGURATION

**PARC HASSAN II À RABAT**

La princesse Lalla Hasnaa a inauguré, dimanche, le Parc Hassan II de Rabat. La structure abrite de différents espaces et terrains de sports. Elle compte notamment un amphithéâtre, une fontaine musicale, un bâtiment administratif, un espace de jeux, deux skates park, un mur d'escalade, ainsi que des terrains pour divers sports (football, basket-ball, volley-ball...).

## RESTAURANT

**NOUVEAU RELAIS DE PARIS**

A une ville d'exception, une table d'exception. La très célèbre enseigne française Relais de Paris s'installe à Marrakech et a choisi pour franchisé un restaurant dans la zone touristique de l'Agdal, adjacent à l'hôtel Kenzi Club Agdal Medina. Derrière ce projet, on retrouve le groupe Kenzi Hôtels.

A Marrakech, l'enseigne s'offre ainsi 650 m<sup>2</sup> de surface ouverte sur un immense jardin pour quelque 220 couverts, idéalement située sur le Boulevard Mohammed VI en face du Circuit Moulay Hassan. Un cadre chic avec une décoration style bistrot où se mêlent modernité et tradition, imaginée par l'architecte Imaad Rahmouni.

Les invités du Relais de Paris de Marrakech pourront profiter d'une belle carte française ainsi que d'une animation festive et chaleureuse. Les convives auront le choix entre la carte ou des formules à des prix très doux. Aux fourneaux de cette nouvelle table marrakchie, une brigade locale formée pendant plusieurs mois par l'équipe française pour des plats originaux, tant appréciés par les fins gourmets.

Derrière le projet, le groupe Kenzi Hôtel n'a pas lésiné sur les moyens pour cette nouvelle adresse gastronomique. Il a investi une enveloppe de 7 millions de dhs (hors foncier) pour en faire une table de qualité dont avait besoin Marrakech. Ce projet va aussi offrir une trentaine d'emplois directs.



## SPA

**BANYAN TREE**

Au cœur de la Riviera marocaine, bordé par les eaux scintillantes de la Méditerranée, le Banyan Tree Tamouda Bay offre le charme d'un site naturel préservé et la promesse d'un séjour idyllique dans le cadre somptueux de ses "all pool" villas. Hommage contemporain à l'héritage arabo-mauresque et au patrimoine culturel de la région, chacune dégage une atmosphère intimiste propice au romantisme et aux moments complices, lieu idéale pour prolonger vos vacances.

Pour les chanceux qui programmeront leur escapade bientôt, Banyan Tree Tamouda Bay Spa offre la deuxième prestation Spa pour une rentrée en bonne et due forme !

Le SPA du resort propose un programme et des soins pour se retrouver en couple ou entre amis en savourant les prestations et les avantages exclusifs de ce resort de luxe unique au Maroc.

Loin du stress de la rentrée, le Spa de Banyan Tree Tamouda Bay vous offre une parenthèse avec une équipe de professionnels du bien-être. Inspiré par les traditions asiatiques "High touch, Low tech", ce sanctuaire est composé de six salles de soins luxueuses, deux salles de soins royales, un circuit hydrothermal signature "Rainforest Experience", un hammam, une salle de sport avec équipements dernier cri, un pavillon dédié au yoga et une galerie avec des produits uniques pour prolonger chez soi cette expérience unique.

Route nationale 13, Oued Negro, Fnideq  
+212 (0)5 39 66 99 99

## ACQUISITION

**BELMONT POUR LVMH**

LVMH Moët Hennessy Louis Vuitton (LVMH.PA), leader mondial du luxe, et Belmond Ltd qui détient ou exploite 46 hôtels, trains et croisières fluviales, annoncent aujourd'hui qu'ils ont conclu un accord définitif en vue de l'acquisition par LVMH de Belmond.

LVMH acquerra Belmond pour un prix de 25 USD en numéraire par action Class A. La transaction fait ressortir une valeur des fonds propres de 2,6 milliards de dollars US et une valeur d'entreprise de 3,2 milliards de dollars US. Belmond a enregistré pour les 12 mois à fin septembre 2018, des ventes de 572 millions de dollars US et un EBITDA ajusté de 140 millions de dollars US. La réalisation de la transaction devrait intervenir au premier semestre 2019 et est soumise à l'approbation des actionnaires de Belmond et de certaines autorités en matière de concurrence.

Avec cette acquisition, LVMH renforcera significativement sa présence dans l'univers de l'hôtellerie d'exception. Synonyme d'histoire, d'héritage et d'expériences inoubliables, Belmond s'appuie sur une équipe managériale



## CONGRÈS

**GRANDES TABLES DU MONDE**

Après New-York en 2017, c'est à Marrakech que Les Grandes Tables Du Monde tenaient leur 64ème Congrès. Les membres de l'association se sont retrouvés le dimanche 7 octobre au soir lors d'un dîner d'accueil à la résidence du Consul de France. La journée du lundi était dédiée à la réflexion et aux conférences sur le thème « La place des femmes dans la gastronomie » – thème appuyé par les femmes membres de l'Association telles qu'Anne-Sophie Pic, Amélie Darvas, Maryse Trama ou encore Maguy Le Coze. Le documentaire « The Heat – A Kitchen [R]evolution » a été projeté, suivi d'une conférence en présence de la réalisatrice Maya Gallus, ainsi que de Vêrane Frédiani, réalisatrice du documentaire « A la recherche des femmes chefs ». Venait ensuite la présentation d'une étude mondiale sur les femmes et la gastronomie, soutenue par S. Pellegrino. Cette étude (menée en septembre 2018 par l'Institut FM Research, commanditée par Les Grandes Tables du Monde auprès des 174 membres et de 17 femmes de l'association), qui a pour objectif de mettre en lumière les enjeux nécessaires pour une gastronomie plus inclusive, révèle une évolution des mentalités mais soulève également un certain nombre de problèmes ainsi que les mesures à prendre pour accélérer l'insertion des femmes dans ce secteur.

Le mardi, les membres ont assisté à l'Assemblée Générale de l'Association, avant de se réunir à Dar El Bacha, Musée des Confluences, pour une remise de prix et un dîner de gala orchestré, à 4 mains, par Jérôme Videau et Yannick Alleno accompagné de ses équipes de La Grande Table Marocaine du Royal Mansour Marrakech, traduisant avec raffinement le terroir et l'histoire culinaire du Maroc. Le président des Grandes Tables du Monde David Sinapian a remis les Prix d'Excellence 2018 à Christelle Brua du Pré Catelan pour la pâtisserie ; à Denis Courtiade du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée pour la direction de la salle ; à Giorgio Pinchiorri de l'Enoteca Pinchiorri pour la sommellerie et à Paul Pairet de l'Ultraviolet by Paul Pairet pour le prix du restaurateur.

<https://lesgrandestablesdumonde.com>



## PÂTISSERIE

**MEILLEURE CHEFFE AU MONDE**

Christelle Brua, Cheffe pâtissière du prestigieux restaurant 3 étoiles le Pré Catelan (Paris) a reçu le Prix Valrhona du Meilleur Pâtissier de Restaurant du Monde par Les Grandes Tables du Monde, association qui réunit 174 établissements répartis dans 25 pays.



## NOMINATION

**NOUVEAU DG AU HILTON TANGER**

Hilton Tanger Al Houara Resort & Spa a désigné son nouveau directeur général. Né en France, Dominique Dmytryszyn, de nationalité franco-australienne, prend la tête de l'hôtel aux 304 chambres, situé à 15 minutes de l'aéroport international Tanger-Ibn Battouta et à 25 minutes des principaux quartiers commerciaux et d'affaires de la région.

Dominique Dmytryszyn a rejoint Hilton Worldwide en 1980. Son expérience solide dans la comptabilité, la finance et les ventes lui a valu de diriger certains des établissements les plus renommés du groupe hôtelier.

Passionné de golf et de tennis, Dominique Dmytryszyn mettra son sens du service et ses grandes qualités au cœur de sa stratégie de gestion et de développement de l'établissement du Hilton Tanger Al Houara Resort & Spa.

[www.hilton.com](http://www.hilton.com)

## ACQUISITION

**NOUVEAU BOEING**

L'avionneur américain Boeing a livré le premier 787-9 Dreamliner commandé par Royal Air Maroc (RAM). Il s'agit du deuxième membre de cette famille d'avions très efficaces à rejoindre la flotte de la compagnie marocaine.

En 2015, Royal Air Maroc fut la première compagnie aérienne du bassin méditerranéen à exploiter le Boeing 787-8, premier de la famille Dreamliner qui a permis de réduire la consommation de carburant et les émissions de 20 %. Grâce à l'efficacité énergétique et aux performances exceptionnelles de cet avion, la compagnie a ouvert de nouvelles lignes sans escale, notamment entre Casablanca et Washington DC ou Miami.

Le Boeing 787-9 compte encore davantage de sièges et affiche un rayon d'action étendu, deux atouts qui aideront la compagnie nationale à poursuivre son développement international. Avec cet appareil plus spacieux et au rayon d'action supérieur, Royal Air Maroc pourra accueillir une trentaine de passagers supplémentaires (soit 302 au total) sur une distance plus grande, pouvant atteindre 14 140 km. La compagnie prévoit d'opérer son 787-9 sur les lignes desservant Paris-Orly, New York et Sao Paulo au départ de Casablanca.

[www.royalairmaroc.com/ma-fr](http://www.royalairmaroc.com/ma-fr)



# LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

## Concours national amateur de pâtisserie

Fidèle à son esprit de révélateur de talents, la nouvelle édition des RDV Gourmands se déroulera du 26 janvier au 9 mars avec comme l'année précédente un grand concours de pâtisserie national amateurs. Tous les passionnés de pâtisserie sont donc appelés à s'inscrire dès maintenant!



Toujours en partenariat avec Carrefour, 6 demi-finales et une grande finale à Casablanca sont au programme. Le ou la Gagnante se verra offrir un chèque de 15.000 dhs et de nombreux cadeaux des partenaires et des équipementiers de cuisine de cette édition. L'équipe organisatrice de la société Solution Directe sillonnera les villes de Casablanca, Rabat, Fès, Oujda, Tanger et Marrakech pour permettre aux participantes sélectionnées à travers leurs recettes de se confronter, de perfectionner leurs talents à travers l'encadrement d'un jury de professionnels et ainsi de se faire connaître au grand public toujours très nombreux à assister à l'évènement.

Entretien avec Zineb Boukhsim, General Manager chez Solution Directe

**Les Rendez-Vous Gourmands ont réussi leur pari : une grande popularité et un concours national reconnu. Comment expliquez-vous ce succès?**

Nous sommes effectivement heureux de ce succès qui se consolide d'année en année. Cet engouement est sûrement dû à la crédibilité du concours, à l'engouement actuel autour de la pâtisserie, à une parfaite organisation lors des demi-finales et finale, à l'encadrement du jury et à l'implication de nos partenaires médias à l'image de Resagro et nos sponsors à savoir Carrefour, Cosumar, Somafaco et Fagor,

Nous sommes à la quatrième édition, nous recevons en moyenne 2.000 recettes à chaque édition et notre événement

draine 40.000 visiteurs au niveau national.

Ce concours s'adresse à tous les amateurs passionnés de pâtisserie, hommes et femmes de 18 ans et plus, n'ayant pas de diplôme en pâtisserie. Ceci dit, nous intégrons les femmes au foyer, les cadres, les associations, les écoles privées et publiques pour la participation. Nous encourageons tout particulièrement les femmes et les jeunes pour en faire un tremplin pour une future carrière.

**Justement, pour ce concours national, pourquoi avoir choisi la pâtisserie plutôt que la cuisine en général?**

Les Rendez vous de pâtisserie chez Carrefour est l'unique concours national de pâtisserie adressé aux amateurs. Les marocains adorent la pâtisserie et lors





de ce concours, on leur donne l'occasion d'être connus et reconnus et perfectionner leurs techniques. On permet aussi au public présent de déguster différentes gourmandises et profiter des conseils techniques du jury qui leur sont adressés.

Pour la cuisine, nous préparons la 3ème édition de TYAB BLADI au mois de juin prochain qui met en avant le patrimoine culinaire marocain

#### Comment faire pour participer au concours?

Pour participer aux Rendez vous Gourmands, c'est très simple, il faut être amateur, avoir une idée bien précise de la recette qui doit se préparer en 3 heures, la recette peut être un gâteau ou une tarte, puis l'envoyer sur notre site [www.rdvgourmands.ma](http://www.rdvgourmands.ma) ou sur notre adresse [rdvgourmands@yahoo.com](mailto:rdvgourmands@yahoo.com). Bien entendu, l'esthétique et le goût doivent être présents.

#### Comment se déroulera t'il?

Comme c'est un concours national qui intègre 6 villes et environs: Casablanca, Rabat, Fès, Oujda, Tétouan et Marrakech. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 21 janvier et la première demi-finale à Casablanca démarre le 26 janvier 2019.

C'est un concours qui dure sept samedi du 26 janvier au 09 mars. D'ailleurs la thématique de la finale sera la journée internationale de la femme.

Pour rappel, la finale de l'année 2018 était sous le signe des produits du terroir qui ont été utilisés dans la pâtisserie internationale et ça a donné des gâteaux exquis et équilibrés selon les appréciations

des membres du jury.

Le jury va choisir 3 candidat(e)s de chaque ville et environs pour avoir 6 candidat(e)s lors de la finale qui représente chacune sa ville.

#### Que peuvent gagner les participants?

Comme les éditions précédentes, toutes les participant(e)s vont gagner des lots d'électroménager en plus d'un chèque de 15.000 dhs pour la finaliste.

Cette année, nous allons offrir en plus une formation certifiée en pâtisserie de haut niveau à la finaliste qui va lui ouvrir les portes vers une belle carrière.

C'est une formation offerte par notre partenaire Maestrocake by ENNIRI

#### Que pourra-t-on trouver dans cette nouvelle édition et y a t'il des nouveautés par rapport à la précédente?

L'autre nouveauté, c'est l'immense plaisir d'avoir avec nous Chef ABDILLAH ENNIRI champion d'Afrique de pâtisserie en tant que président du jury. Nous allons également impliquer plus les bloggeuses par exemple Alia EL KACIMI (cooking with Alia). D'autres grands chefs seront aussi à notre rendez vous gourmand.

Il y aura également des invités, entre autres, Sanaa ZAIMA de Radio Aswat qui est notre partenaire radio officiel.

Nous ferons aussi une demi-finale dans la ville de Tétouan pour la première fois.

#### Qu'attendez-vous de cet évènement?

Notre plus grande satisfaction est lorsque les lauréats de ce concours gagnent de la confiance en eux et qu'ils puissent aller de l'avant pour réaliser leurs rêves ... Tout simplement.

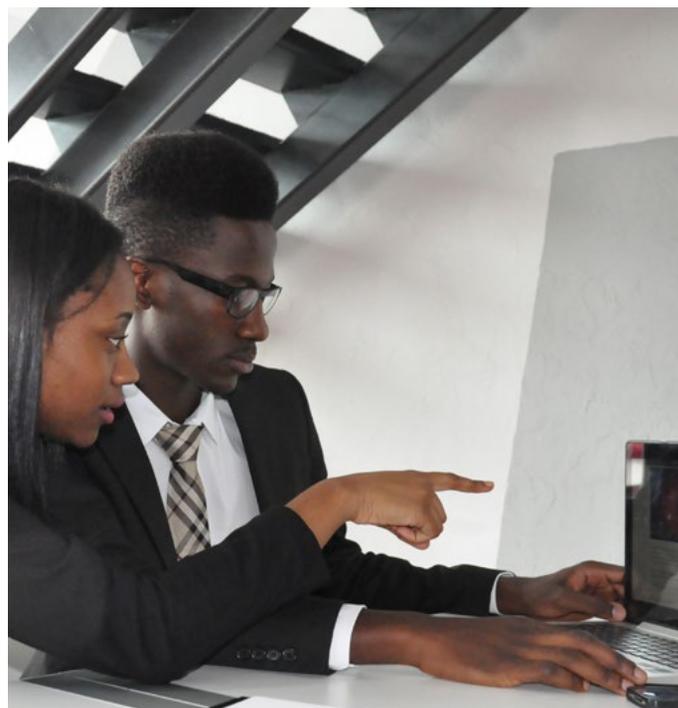
Du 26 Janvier au 9 mars 2019



# ELDORADO AFRICAIN

## La ruée des grandes marques hôtelières internationales

Comme une répétition de l'histoire du Far-West américain du 19<sup>ème</sup> siècle, le continent africain semble depuis quelques années subir l'assaut de grandes entreprises internationales, à la recherche de nouvelles opportunités d'investissement. Si les pioches et tamis des orpailleurs ont laissé leurs places aux accords et plans d'investissements à plusieurs millions de dollars, les récentes annonces des plus grandes marques de l'hôtellerie mondiale semblent donner le ton d'une véritable «ruée vers l'or» du secteur hôtelier, à destination du continent africain.

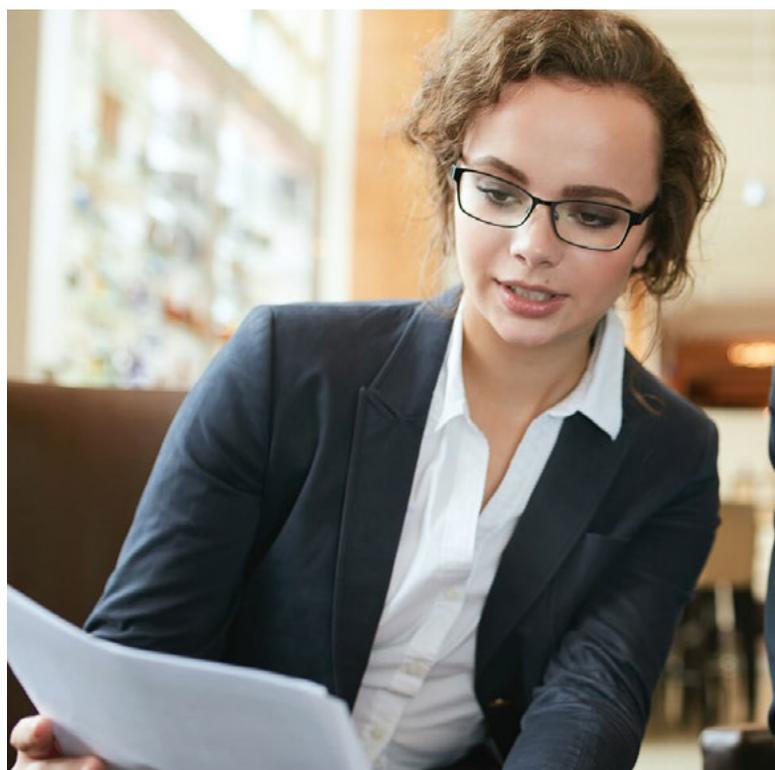


Alors qu'elle est annoncée comme «le continent de l'avenir», l'Afrique, longtemps délaissée par les investisseurs étrangers du secteur tertiaire (tourisme, services), semble aujourd'hui plus que jamais, disposer des moyens de se positionner comme le futur Eldorado de l'hôtellerie mondiale.

### Le nouveau terrain de bataille des géants mondiaux de l'hôtellerie

Le secteur africain des services de logements intéresse de plus en plus les grandes marques hôtelières internationales, qui se bousculent pour avoir les meilleures places sur le continent. Les deux premiers trimestres de l'année 2018 ont été rythmés par un festival d'annonce de plans d'investissements pour les prochaines années. Preuve du nouvel attrait du continent africain pour ce secteur. Ainsi, les crises économiques et sécuritaires qui ont secoué les pays africains au cours des années 2000 n'ont eu que peu d'impact sur les arrivées d'investisseurs internationaux du secteur hôtelier, qu'enregistrait l'Afrique au cours de la même période.

Ainsi de 30.000 chambres pour 144 hôtels seulement sur le continent en 2009, le nombre de projets hôteliers en Afrique est passé à environ 73.000 chambres pour 417 hôtels en 2017.



Selon un rapport du W Hospitality Group, le nombre de projets hôteliers à destination du continent africain a plus que doublé depuis 2009, année où «l'Afrique commençait à peine à devenir le centre d'intérêt des chaînes hôtelières». Ainsi de 30.000 chambres pour 144 hôtels seulement sur le continent en 2009, le nombre de projets hôteliers en Afrique est passé à environ 73.000 chambres pour 417 hôtels en 2017.

La plupart des études indiquent que cette course à l'expansion et au positionnement sur le marché africain du logement, est dominée par les géants internationaux de l'industrie hôtelière.

Ainsi, lorsqu'en juillet dernier le français AccorHotels (114 hôtels sur le continent), annonce la création d'un fonds d'investissement de plus de 1 milliard \$ pour consolider sa présence sur le continent, ces déclarations sont immédiatement suivies des nouveaux projets d'expansion de ses concurrents (américains principalement).

A cet effet, l'américain Marriott International a annoncé qu'il envisageait d'accroître son portefeuille d'hôtels africains de 50% d'ici 2023 tandis que son autre concurrent, Hilton Holdings (41 hôtels ouverts et 53 en développement en Afrique) annonçait le même jour qu'il allait doubler le nombre de ses établissements hôteliers sur le continent d'ici les cinq prochaines années.



70% des touristes de l'Afrique subsaharienne sont les Subsahariens eux-mêmes, qui représentent également 40% des touristes de l'Afrique du Nord.





Malgré le fait que tous les indicateurs sont au vert concernant l'augmentation de la demande en réservations hôtelières sur le continent, cette croissance pourrait être plombée par une absence de main d'œuvre qualifiée, due au manque de formation.

Quant à la société Radisson Hotels Group (90 hôtels et plus de 18.000 chambres en exploitation et en cours de développement en Afrique) elle a annoncé qu'elle ouvrirait 10 nouveaux établissements sur le continent via sa filiale Radisson Hospitality, durant les neuf prochains mois.

Si ces investissements massifs semblent laisser peu de place au développement d'acteurs locaux du secteur, il faut noter que certains groupes hôteliers d'origine africaine réussissent néanmoins à tirer leur épingle du jeu et éviter de se faire phagocytter par leurs concurrents internationaux.

### L'émergence d'acteurs locaux du secteur hôtelier africain

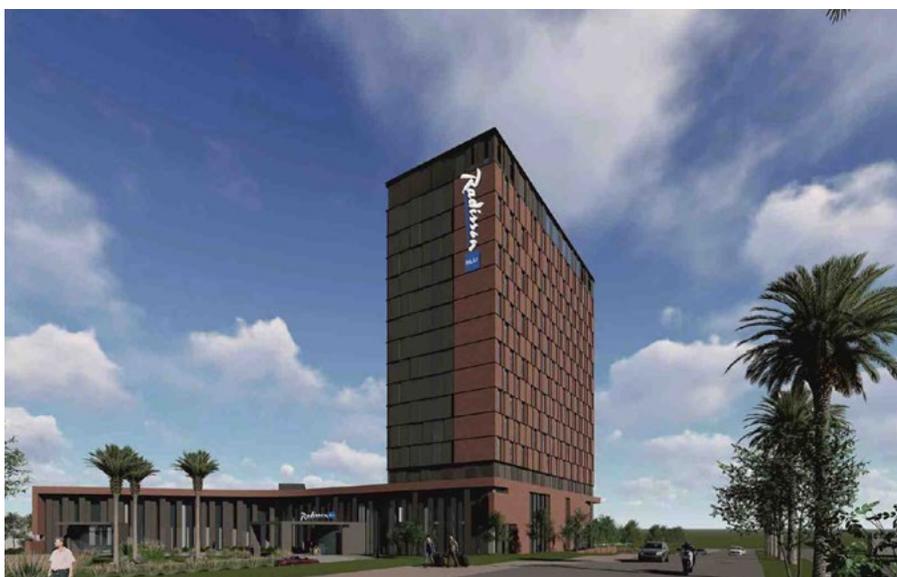
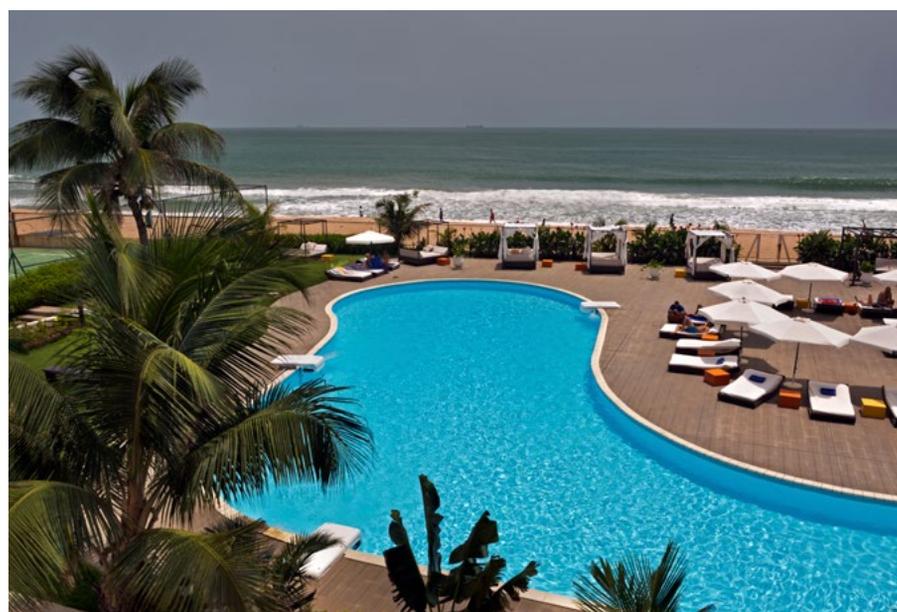
Alors que les géants mondiaux de l'industrie de l'hôtellerie exercent une quasi-hégémonie sur le secteur en Afrique, ils font aujourd'hui face à un sursaut de plusieurs entrepreneurs locaux, qui montrent une envie de plus en plus claire de les concurrencer.

Parmi les principales entreprises panafricaines du secteur hôtelier figure incontestablement le groupe Azalaï Hotels du malien Mossadeck Bally. Plus de deux décennies après sa création, le groupe compte déjà 7 établissements dans 5 pays d'Afrique de l'Ouest avec un chiffre d'affaires autour de 35 millions \$ en 2015.

D'autres groupes comme les sociétés Onomo Hotels, ou encore Mangalis Hotel Group, se sont peu à peu imposés sur le continent comme des entreprises offrant un contenu adapté aux identités locales, et envisagent pour les prochaines années de s'étendre à de nouvelles villes du continent.

Les stratégies étant différentes d'un entrepreneur à l'autre, certains acteurs locaux de l'industrie hôtelière africaine n'hésitent pas à s'associer aux géants internationaux déjà présents sur le continent, pour proposer leur contenu aux consommateurs locaux. C'est notamment le cas de l'algérien Djillali Mehri, patron du groupe Mehri, qui s'est associé au groupe hôtelier AccorHotels (majoritairement présent en Afrique du Nord), pour la réalisation d'un réseau d'hôtels Ibis, Novotel et Etap à travers le territoire de l'Algérie.

Si le secteur hôtelier africain suscite autant de convoitise à l'échelle locale comme





Selon l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), en 2017, le continent a connu une croissance de 9% de ses arrivées de touristes internationaux (63 millions), tandis que l'industrie générait des recettes de 37 milliards \$ au cours de la même année, soit une croissance de 8% par rapport à 2016.

international, cela est principalement lié à l'évolution des économies du continent qui offrent un environnement propice au développement d'un secteur déjà en plein essor.

### Des perspectives favorables pour le secteur du tourisme

Le boom du tourisme africain est l'une des causes expliquant l'attractivité du continent pour les grandes enseignes hôtelières internationales. Selon l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), en 2017, le continent a connu une croissance de 9% de ses arrivées de touristes internationaux (63 millions), tandis que l'industrie générait des recettes de 37 milliards \$ au cours de la même année, soit une croissance de 8% par rapport à 2016.

Alors qu'un Africain actif sur 14 (21 millions) est employé par le secteur selon des statistiques de 2016, le tourisme, qui compte pour près de 8% du PIB du continent, est prévu pour connaître une croissance soutenue pendant les prochaines années. La mise en place d'un marché unique du transport aérien sur le continent, et l'adoption de plusieurs mesures de délivrance de visas à l'arrivée, couplée à l'augmentation prévue des vols de compagnies internationales vers l'Afrique devraient faciliter le développement de ce secteur.

Ainsi, l'accroissement du secteur touristique africain, entraîne une demande croissante d'infrastructures de qualités tels que les hôtels, conformes aux normes internationales, pour accueillir le flux d'individus que reçoit le continent chaque année, qu'il s'agisse de touristes d'affaires ou de vacanciers.

Si l'Afrique du Nord, a très tôt connu un développement de ses infrastructures hôtelières, l'Afrique subsaharienne, quant à elle, constitue un marché encore jeune et regorgeant de potentialités importantes pour de tels investissements. Cela explique d'ailleurs que la majorité des plans d'investissements annoncés par les entreprises internationales, se concentrent dans les pays de l'Afrique subsaharienne comme le Ghana, le Nigeria, l'Ethiopie ou le Rwanda, considérés comme les futures



locomotives de la croissance économique du continent.

### Une classe moyenne en expansion

L'émergence et la croissance accélérée d'une classe moyenne de plus en plus aisée favorise également les investissements du secteur hôtelier. D'après les statistiques de la BAD, près de 400 millions d'Africains feraient partie de la classe moyenne. Même si ces chiffres ont été contestés par plusieurs experts en raison du caractère hétéroclite des classes moyennes africaines, il n'en est pas moins vrai que pour les prochaines années, l'Afrique

devrait enregistrer une hausse importante de cette catégorie de sa population.

Et lorsque l'on se rend compte que 70% des touristes de l'Afrique subsaharienne sont les Subsahariens eux-mêmes, qui représentent également 40% des touristes de l'Afrique du Nord, il est d'autant plus aisé de penser que cette classe moyenne qui alimente une demande croissante en matière d'infrastructures hôtelières de qualité, devrait favoriser le développement du secteur.

D'ailleurs, plusieurs entreprises hôtelières ont commencé à adapter leurs offres aux

spécificités du marché africain. Alors que pendant des décennies la cartographie hôtelière d'une grande partie de l'Afrique subsaharienne affichait majoritairement des hôtels d'affaires Haut de Gamme ou Luxe, s'adressant surtout à une clientèle occidentale et dans une moindre mesure, institutionnelle, on note une inversion de la tendance. De plus en plus de groupes hôteliers internationaux offrent des services «middle class», voire même «lower class» répondant aux standards internationaux, et adressés à une société africaine en pleine amélioration économique.

### Des prévisions de croissance démographique en hausse sur fond d'urbanisation accélérée

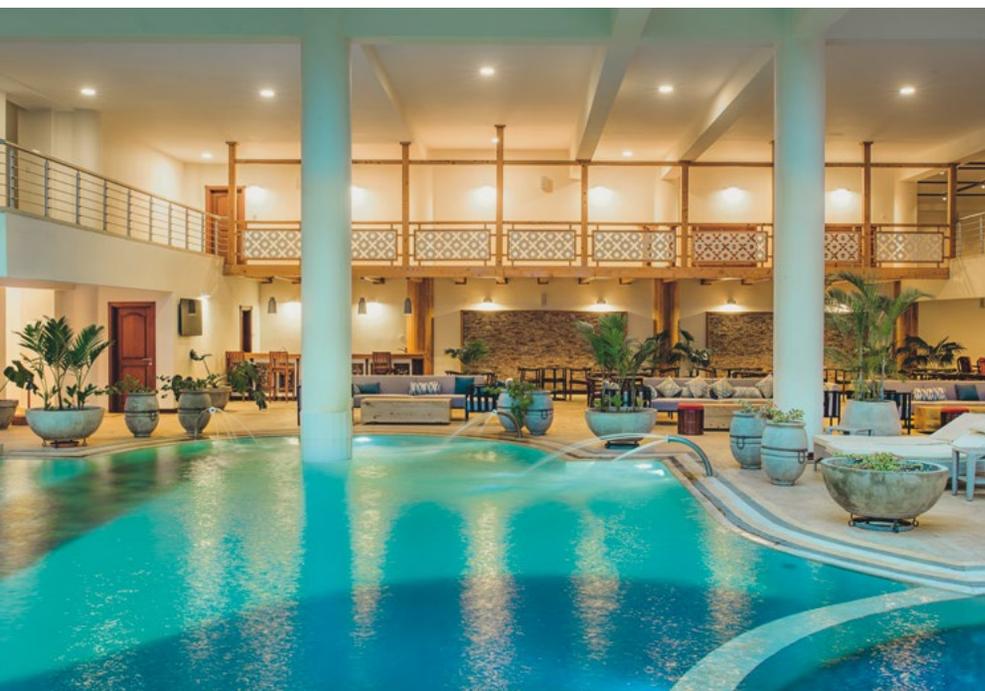
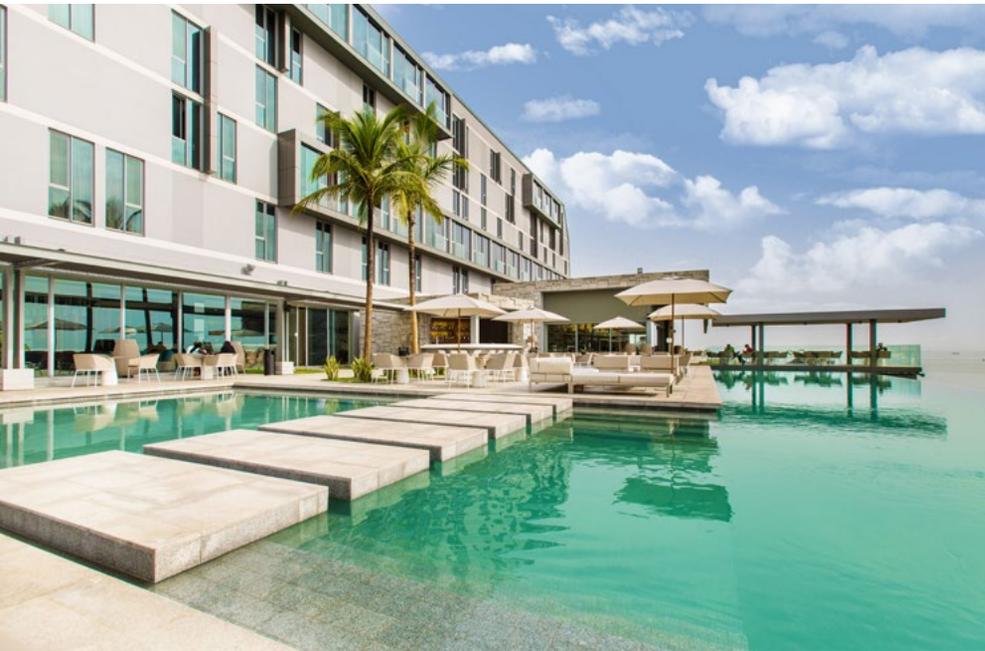
La résilience du marché hôtelier africain, face aux difficultés liées aux crises économiques est également liée à la croissance démographique, et à l'urbanisation des villes africaines. Selon des statistiques de l'ONU, les dix villes connaissant la croissance la plus rapide au monde seront en Afrique d'ici à 2035, tandis que la population du continent est prévue pour doubler d'ici à 2050.

Dans le même ordre d'idées, la Banque mondiale indiquait en 2017 que «la population urbaine en Afrique s'élève actuellement à 472 millions d'habitants, mais elle va doubler au cours des vingt-cinq prochaines années, pour atteindre un milliard d'habitants en 2040». Et d'ajouter «dès 2025, les villes africaines abriteront 187 millions d'habitants supplémentaires, soit l'équivalent de la population actuelle du Nigéria».

Cette situation devrait entraîner une augmentation de la demande de services de logements de qualités, afin de relever le défi de l'urbanisation des futures mégapoles africaines, stimulant ainsi l'appétit des poids lourds de l'hôtellerie mondiale.

D'un autre côté, cette croissance démographique, au-delà de la création d'un potentiel marché de consommateurs de services hôteliers, offre les perspectives d'une main d'œuvre locale facilement accessible et disponible sur le continent, si tant est qu'elle est bien formée. Ceci devrait être bénéfique non seulement

Parmi les principales entreprises panafricaines du secteur hôtelier figure incontestablement le groupe Azalai Hotels du malien Mossadeck Bally.



Lorsqu'en juillet dernier le français AccorHotels (114 hôtels sur le continent), annonce la création d'un fonds d'investissement de plus de 1 milliard \$ pour consolider sa présence sur le continent, ces déclarations sont immédiatement suivies des nouveaux projets d'expansion de ses concurrents.

aux entreprises internationales, mais également aux économies locales.

Dans une interview accordée à l'Agence Ecofin, Nicolas Willemin chargé d'affaires senior, expert du secteur hôtelier à Proparco, indiquait à cet effet que «pour un emploi direct créé dans l'hôtellerie et la restauration, 1,5 emploi était indirectement généré dans les secteurs connexes». Et d'ajouter : «ce ratio est supérieur en Afrique et plus particulièrement dans les catégories supérieures d'hôtels avec un ratio d'environ 3».

### Lever les dernières barrières au développement du secteur hôtelier en Afrique

S'il affiche des chiffres flatteurs et des perspectives optimistes pour les prochaines années, le secteur hôtelier africain reste confronté à plusieurs défis qui l'empêchent encore de se développer au maximum de ses potentialités. Malgré le fait que tous les indicateurs sont au vert concernant l'augmentation de la demande en réservations hôtelières sur le continent, cette croissance pourrait être plombée par une absence de main d'œuvre qualifiée, due au manque de formation.

Non seulement les pays africains manquent de ressources (infrastructurelles et humaines) de qualité pour former leurs populations aux métiers du secteur, mais les systèmes éducatifs mis en places par les Etats africains ne suscitent que très peu d'envie chez les jeunes de se tourner vers ce secteur.

De plus, certains pays peinent encore à mettre en place des mesures économiques, politiques et fiscales incitatives pour le développement de ce secteur porteur de croissance, ce qui a également des conséquences sur le développement du tourisme.

La rénovation et la restructuration du secteur hôtelier africain par les acteurs publics (Etats) et privés (investisseurs), à travers la facilitation des procédures, l'augmentation des projets de constructions, et la délivrance de formations de qualités pour la potentielle

main d'œuvre, devrait permettre au continent de développer une offre de plus en plus en adéquation avec les normes internationales.

Si les pays africains développent de réelles politiques pour favoriser le secteur, l'Afrique pourrait devenir le

prochain Eldorado du secteur hôtelier international, et générer des revenus considérables, pour les Etats, les entreprises et les Africains.

Moutiou Adjibi Nourou © Agence Ecofin (Ecofin Hebdo)



# EQUIPHOTEL 2018 : UN GRAND CRU



**E**quipHotel, qui s'est tenu du 11 au 15 novembre 2018, referme ses portes sur une édition vibrante et dynamique qui passe au vert tous les voyants de l'hôtellerie et de la restauration. Un succès porté par un regard prospectif sur tous les secteurs de la profession, impulsé par Boris Provost, nouveau directeur du salon et notamment épaulé par son parrain Thierry Marx.

« Cette édition a été un grand moment de convivialité qui a réuni l'ensemble des professionnels de l'hospitality en France et à l'international autour d'un événement XXL. Ce millésime est marqué par une dynamique particulière qui fait écho à la ferveur qui anime actuellement le secteur du tourisme et de la restauration. Nous enregistrons une augmentation de plus de 10% du visitorat, soit plus de 110 000 visiteurs ! Positionné plus que jamais comme un salon multi-spécialiste, EquipHotel a relevé le défi d'une offre et d'un parcours visiteurs clarifiés avec des interconnexions et des synergies manifestes entre les différents univers de l'hôtellerie et de la restauration.

Le salon s'est également illustré par des Labs inspirationnels présents au coeur de chaque univers pour cristalliser les tendances et donner les clés des futurs leviers de business. En off et en simultanément le public parisien a pu vivre des expériences inédites et exclusives au coeur de la capitale avec l'opération « Tous à l'Hôtel ».

Parmi les nouveaux RDV qui ont marqué cette édition, on retiendra notamment la finale du concours du Meilleur Sommelier de France, la 13e édition du Trophée Jean Delaveyne et la Finale Internationale des Chefs en Or orchestrée par Transgourmet. »

## **#EH18, un laboratoire d'inspirations oversize !**

Un salon résolument « consumer centric » empreint d'animations fédératrices d'énergie et d'émotions, portées par de prestigieuses signatures de l'hôtellerie-restauration (architectes, designers, décorateurs, propriétaires d'établissements,

chefs, sommeliers), comme : Jean-Philippe Nuel, Julie Gauthron, Christophe Gautrand, Benjamin Deshoulières, Marc Hertrich, Nicolas Adnet, pour le STUDIO18, Fabrice Knoll pour Cosy Lazy, Elodie Goddard et Didier Knoll pour le Wellness Centre, Alnoor & Etendart Studio pour l'espace Signature et Sandrine Alouf et Thierry Virvaire pour Casa de Luz.

### EquipHotel en bref

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels.

Avec plus de 105.000 professionnels, 1.600 exposants présents et 133 pays représentés, EquipHotel Paris est le rassemblement de référence du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Depuis plus de 50 ans, le salon bénéficie du soutien de tous les institutionnels et médias.

Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : EquipHotel Paris, Marocotel by EquipHotel, Parizza, Sandwich & Snack Show, Japan Food Show, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2.500 exposants et plus de 200/000 visiteurs.

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)  
[www.reedexpo.fr](http://www.reedexpo.fr)

Le casting du STUDIO18. EquipHotel nous a présenté ses « experts ». De la création à la réalisation des espaces, ces personnalités du secteur ont travaillé sans relâche pour vous présenter des scénographies inédites !

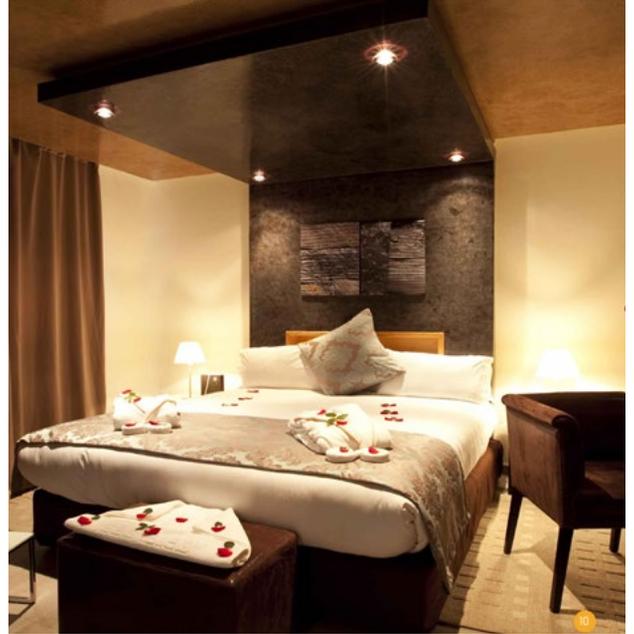
Jean-Philippe Nuel. Architecte d'intérieur, Créateur de la Chambre Marc Hertrich & Nicolas Adnet. Architectes d'intérieur, Créateurs du RESTO DES CHEFS et du BAR Julie Gauthron. Artiste et décoratrice, Co-créatrice de l'espace Digital Rooftop Christophe Gautrand & Benjamin Deshoulières. Paysagistes, Co-créateurs de l'espace Digital Rooftop



# RICHBOND HOSPITALITY & CONTRACT

## Des solutions clé en main

**R**H&C, filiale spécialisée en agencement hôtelier du Groupe Richbond, est aujourd'hui un partenaire privilégié de l'agencement hôtelier au Maroc avec des références de renom. Doté de ses propres bureaux d'étude et unités industrielles, RH&C propose, avec l'aide de ses architectes d'intérieur et décorateurs, des solutions d'agencement et d'ameublement globales pour les projets touristiques, qu'ils soient au Maroc, en Afrique ou au Moyen-Orient. Entretien avec Loubaba Bennis, Directrice Business Unit chez Richbond Hospitality & Contract



**L'agencement, dans le secteur hôtelier est très concurrentiel. Comment Richbond Hospitality & Contract se démarque t-elle? Quels sont vos points forts ?**

RH&C est une filiale du groupe Richbond, spécialisée depuis sa création dans les métiers de l'ameublement. De ce fait nous bénéficions d'une vision professionnelle et industrielle qui nous permet de réfléchir à tout nouveau projet dans leur globalité. Nous fabriquons des solutions sur mesure suivant les besoins du client et les projets des architectes designers en optimisant toute la partie budget.

Depuis le lancement du groupe dans cette activité, nous réalisons près de 1.500 chambres et hébergements sur le territoire marocain et certains pays d'Afrique. Cela nous a permis d'acquérir une certaine expertise quant aux besoins de chaque type d'hôtel du 3\* au 5\*. Nous agissons d'ailleurs autant au niveau de la construction de nouveaux projets que lors de rénovations d'hôtels existants.

En amont, nous sommes dotés d'une équipe d'architectes d'intérieurs qui conçoivent les espaces, d'un bureau d'études qui étudie la faisabilité et la technicité des conceptions, et d'une équipe achats dédiée au négoce de matières et accessoires.

Notre offre est à plus de 70% fabriquée au Maroc aux standards internationaux dans nos ateliers de menuiserie, tapisserie et confection.

Enfin, nos équipes projet se déplacent dans toutes les régions et nous intégrons bien sûr la livraison, l'installation et la pose de tous les agencements et ameublement que nous proposons.

**De la demande du client à la réalisation quelles sont les différentes étapes que Richbond Hospitality & Contract met en place ?**

Notre gestion de projet démarre dès la première entrevue avec le client. Une équipe se met en place pour pouvoir comprendre au mieux les exigences du projet, les délais de réalisation, les

contraintes techniques afin de réaliser un cahier des charges idéal.

Nous réalisons la conception des espaces, le cahier des charges, les plans d'exécution industrielle, la production et les achats de produits finis. Lorsque le projet est avancé en construction, une équipe procède à un calcul métrique pour réaliser les meubles sur mesure. Après production, l'équipe de chantier se met en place pour livrer et installer les agencement suivant l'avancement du projet.

Un service après-vente est assuré pour tout besoin complémentaire dont le client souhaiterait bénéficier.

**Vous proposez une offre globale. En quoi cela consiste-t-il?**

Nous proposons une solution complète incluant les agencements, ameublement et décoration des hébergements et lieux de vie. Cela inclut : les têtes de lit, la literie (sommier/ matelas), chevets, meubles TV, bureaux, chaises, canapés lits, dressing, tapis, rideaux, coussins, luminaires, comptoirs d'accueil, bars, mobilier sur mesure pour tous les espaces communs.

**RH&C présent à EquipHotel 2018**

**Pourquoi avoir souhaité participer à EquipHotel?**

Nous visitons régulièrement les salons en relation avec l'hôtellerie, l'ameublement et le design. Cela nous permet de rencontrer nos partenaires, de connaître les nouvelles tendances et avoir ainsi une vision en temps réel du marché. C'est aussi l'occasion de rencontrer nos clients dans un environnement différent.

**Quel bilan en tirez-vous?**

Cette édition à mon sens était plus qualitative que les précédentes. Nous avons pu confirmer des commandes chez certains partenaires et en découvrir d'autres.

**Pourquoi avoir mis en place un «acte d'engagement»?**

Les projets que nous réalisons s'étalent sur plusieurs mois voire parfois plusieurs années. Nous développons donc une relation de partenariat avec nos clients et non plus une relation client/fournisseur.

Notre objectif et celui du client sont communs : la réalisation de leur projet dans les meilleures conditions de délai, qualité et prix. De ce fait notre engagement est la base de cette relation. C'est un contrat de confiance qui s'installe entre nos partenaires et nous-mêmes.

**Chez Richbond Hospitality & Contract, la valeur centrale est «l'innovation». Concrètement qu'est-ce que cela signifie ?**

A RH&C, chaque client est unique et chaque projet est unique. Nous maîtrisons la gestion de ces projets certes, mais nous innovons aussi en permanence pour répondre aux exigences de chaque client. Comme nous fabriquons des meubles sur mesure, nous nous devons d'être novateurs, de connaître les tendances du marché, les nouveautés en termes de design afin de pouvoir faire sans cesse de nouvelles propositions à nos partenaires.

**Justement, quels sont les partenaires avec lesquels vous travaillez ?**

Nous choisissons nos partenaires avec soins. Généralement ce sont des entreprises qui travaillent aussi pour le marché de l'hôtellerie et qui maîtrisent donc le processus de la chambre témoin à la livraison de l'hôtel en totalité.

Nos partenaires sont d'origine Européenne et répondent à toutes les normes internationales du marché.

**Quels sont vos projets pour 2019?**

Nous sommes sur près de 1.300 chambres et hébergements de différents standings.

Principalement un hôtel 5\* d'une chaîne internationale ainsi que plusieurs projets de 3 et 4\* sur le territoire. Nous intervenons aussi sur un hôtel 4\* en Afrique de l'Ouest qui sera inauguré au cours du premier trimestre.

Bd Moulay Ismail et ancienne route de  
Rabat - Aïn Sebâa - Casablanca  
+212 (0) 522 667 565  
www.ricbond-hc.com



# MENUS DE FIN D'ANNÉE

## Gastronomie 5\*



Les restaurants de nos hôtels 5\* préférés vous réservent pour cette fin d'année des menus d'exception.

Si vous n'avez pas la chance d'y goûter peut-être que certains mets vous donneront des idées de cuisine!

Attention cependant, ces plats sont réalisés par de grands chefs et ne sont pas à la portée de tout le monde.

Pour ceux qui dégusteront ces délices, nous leur souhaitons bon appétit sans une certaine pointe de jalousie!

### Banyan Tree Tamouda Bay

Pour clôturer l'année en beauté, le Banyan Tree Tamouda Bay s'habille aux couleurs féériques de festivités magiques. Au menu, un programme haut en couleurs qui allie soirées enchantées et symphonies culinaires, sous le signe du luxe et du glamour.

Les réjouissances démarrent dès le 24 décembre au restaurant Tingitana avec un menu exquis où les mets sont sublimes.

\* La mise en bouche est fondante avec un Bonbon de Foie Gras à la pulpe de coco, et chutney d'ananas.

\* L'entrée est précieusement raffinée avec un Médailon de Homard Bleu cuit au naturel accompagné d'un consommé de fumet aux algues.

\* Le repas se poursuit avec le délicieux Parmentier de canard et foie gras chaud et l'assiette de fromage d'ici et d'ailleurs.

\* Une Boule de Noël aux parfums de poire et d'amande, coulis de mangue et fruits de la passion vient clore ce repas exquis.

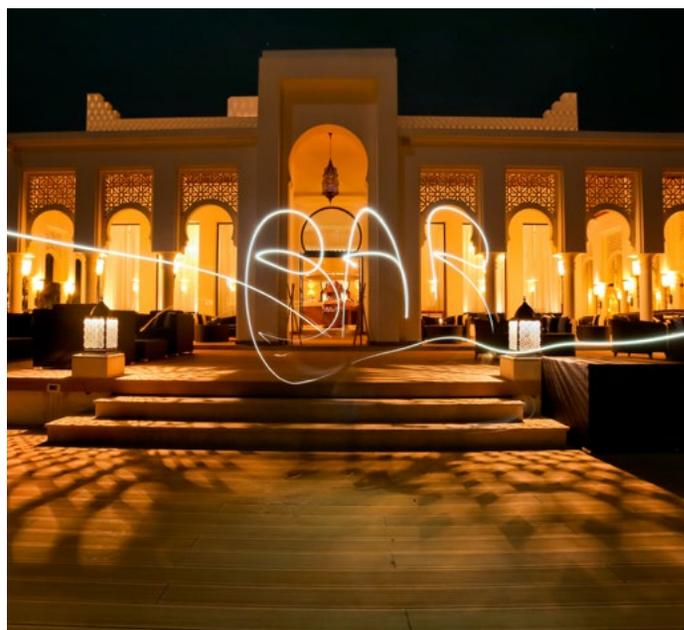
La soirée du Réveillon sera fabuleuse. En effet, pour le 31 décembre, l'atmosphère se fait scintillante au restaurant du Banyan Tree Tamouda Bay. Un somptueux dîner est proposé aux convives.

\* Composé de mets raffinés, le repas démarre avec une incroyable mise en bouche avec des huîtres gratinées.

\* Ensuite, une farandole de recettes savoureuses enchantera les papilles des convives : foie gras, saumon mariné, filet de loup de mer cuit à la vapeur, tournedos de bœuf... Chaque plat est une pure merveille et un condensé de saveurs inoubliables.

\* La douceur des desserts est double en ce jour de fête, avec tout d'abord un mini-vacherin, citron et basilic.

\* Et puis, aux 12 coups de minuit, c'est un fabuleux fondant



chocolat, coulis maracuja, crème glacée à la vanille bourbon qui sera servi aux invités.

Menu de Noël : 1600 dh/personne

Soirées de fin d'année : 2000 dh, une coupe de champagne offerte ou un Mocktail  
+212 (0) 539 66 99 99

## Fairmont Royal Palm Marrakech

### - Dîner de Noël au restaurant Le Caravane



Menu 4 plats à 950 Dhs / personne, accord mets-vin à 350 Dhs

Le Chef Exécutif Serge Jost et son équipe ne lésineront pas sur les moyens pour offrir aux convives le plus beau des voyages gustatifs et ceci, dès le 24 décembre avec un savoureux

dîner de Noël servi au restaurant Le Caravane. Le menu mêlera saveurs du terroir et goûts exotiques (l'huitre en amuse-bouche, saumon aux asperges vertes et grain de caviar de France, raviols de champignons, foie gras poché...) sans oublier des notes plus sucrées avec la succulente bûche signature.

### - Dîner du réveillon au restaurant Le Caravane

Le 31 décembre à partir de 19h30 Menu 5 plats à 3200 Dhs / personne (hors boissons) & coupe de Champagne offerte à minuit Les hôtes seront conviés à une fête des sens au restaurant Le Caravane. Au programme, une soirée mettant à l'honneur la musique latine : différents artistes évoluant dans un univers sensuel et coloré, où danses et chants se succèdent au gré de leur fantaisie.

### - Dîner du réveillon au restaurant Al Aïn



Le 31 décembre à partir de 19h30 Menu 5 plats à 2300 Dhs / personne (hors boissons) & coupe de Champagne offerte à minuit

Une toute autre ambiance sera proposée au restaurant Al Aïn, une évasion dans l'univers des mille et une saveurs. De délicieux mets marocains

seront servis au rythme d'une musique orientale douce et revisitée by Yusra Mansour & The Band.

Pour clôturer l'année en beauté, les convives seront invités à rejoindre le Bar pour admirer le spectaculaire feu d'artifice qui sonnera les douze coups de minuit.

+212 (0) 524 48 78 00

## Mandarin Oriental Marrakech

### Menu de la Saint Sylvestre au Mes'Lalla



\* Le foie gras du Domaine Aghbalou Mi-cuit, Condiment rose de Kalaât M'Gouna

\* La Saint-Jacques

Juste saisie, Déclinaison de betterave et grenade  
À Table

\* Le bar des côtes d'Akhfennir

Filet épais mariné, Sauce label Rose, wakame

\* La canette

En aiguillette cuite rosée au poivre rose, Aubergine, piquillos et hibiscus

### Pour Conclure

\* Fraîcheur de Marrakech et Taliouine

Sorbet à la Mandarine et Safran de Taliouine

\* Autour de la framboise et de la rose de Kallat M'Gouna

Mariage de la framboise avec une note de rose

+212 (0) 524 29 88 88

## Royal Mansour Marrakech

### Dîner de Noël



\* Canapés

\* Pressé de foie gras de canard truffé, bonbon moelleux de pomme, brioche feuilletée à la fleur de sel

\* Noix de coquilles Saint-Jacques au champagne

\* Pavé de bar de ligne au corail de homard, fondue de chou et truffe noire

ou

\* Filet de boeuf Angus piqué à la moëlle, mousseline de cèleri, gremolata truffée

\* Ananas en Pavlova au citron vert, meringue aux pralines roses

Prix : 4.000 Dhs (hors boissons)

Dîner de la St Sylvestre

\* Canapés

\* Gelée de maquereau fumé, caviar oscietre gold, glace poutargue

\* Nougat de canard à la truffe noire de l'Atlas, champignons sauvages et herbes

\* Risotto à l'huile d'olive extra vierge, truffe noire de l'Atlas et brocolis

\* Homard bleu grillé, purée de pommes de terre acidulée, sauce cresson

ou

\* Côte de biche rôtie, sauce périgueux, chartreuse de légumes au foie gras de canard

\* Apparente absence crème cuite aux épices, feuilles d'or

\* Vacherin glacé, litchis et framboises d'Agadir

\* Marron glacé et truffe au chocolat

Prix : 7.500 dh (hors boissons)

+212 (0) 529 80 80 80

## Palace Es Saadi Marrakech



### Menu de la Saint Sylvestre

Au Bar Egyptien : Les neiges éternelles du Es Saadi

\* Amuse-bouche

Tartare de langoustine aux agrumes et caviar Oscière

\* Buffet de nos entrées

Assortiment de poissons fumé du Lac Léman

Brioche de foie gras à la truffe noir

Asperges cuites à l'étouffé de sapin, espuma de poisson fumé

Velouté de marrons et raviolis de foie gras à la sauge

Feuilleté d'escargots à l'ail persillé

Bouchée à la reine au ris de veau truffé

Et bien d'autres surprises...

\* A suivre

Ballottine de volaille aux asperges et foie gras, pomme purée à la truffe

\* Pour finir

Surprise de poire à la vanille de Madagascar

Mignardises

A partir de 20h30

2900 dh/personne

Coupe de minuit incluse -boissons non incluses

**Au restaurant La Cour Des Lions : Cabaret traditionnel des années 50**

\* Entrées

Soupe d'amande comme au XIème siècle

La pastilla au faisan

Salade de pourpiers avec ses jolies perles de grenade

\* Plats

Tajine d'agneau aux girolles sauce aux citrons et à la coriandre

Le pageot rose, délicatement cuit et parfumé au géranium de notre jardin

\* Dessert

Sorbet à la mandarine au goût d'enfance

Gâteau du Es Saadi pour finir l'année en douceur

Thé à la menthe fraîche ou Thé à l'absinthe

Café ou café parfumé

Mignardises

Fruits de saison

2700 dh/personne

Coupe de minuit incluse -boissons non incluses

info@essaadi.com -+212 5 24 33 74 00

## La Sultana Marrakech

**Dîner Saint Sylvestre «100% botanique»**

\* Une Mise en Bouche

\* Purée de Pois Chiche en Houmous & duo de Légumes Crus & Cuits, Vinaigre de Xeres & Miel d'Eucalyptus

\* Oeuf Mollet Pané aux Noisettes, Crème de Morilles, Asperges vertes et Copeaux de Parmesan

\* Patate Douce & Potiron Rôtis, Coing confit & Fourkass Salé aux Cacahuètes, Mousseline de Topinambour

\* Granité de Mahia d'Essaouira

\* Raviole de Coeur d'artichaut à la Truffe Noire, Emulsion d'Ail & Shizo de Roquette

\* Le Dessert de Circonstance, Sauce Choco-Tonka

Café, Thé

Prix du menu: 2900 dh par personne (hors boissons)

+212 5 24 38 80 08 - reservation@lasultanahotels.com

## Palais Namaskar Marrakech



### Menu dîner de Noël

\* Amuse bouche

\* Langoustines juste saisies en raviole, crème de marrons à l'huile de noisettes

\* Noix de pétoncles en ceviche, boutargue ; perles de yuzu et caviar de France

\* Tronçons de cabillauds rôtis à l'huile de citron, artichaut et tomates con-tes

\* Chapon rôti, boudin blanc, pommes réglisse, châtaignes glacées et jus aux épices

\* Bûche de Noël, marrons, vanille et chocolats, caramel coulant aux beurres salés

998 dh par personne

### Dîner de la Saint Sylvestre

\* Homard de nos côtes

Avocat, agrumes d'ici aux poivres de Sichuan et émulsion de soja

\* Foie gras de canard mi-cuit

Compotes de coings à la fleur d'oranger, balsamique gold et brioc

\* Turbot en filet

Terrine de légumes, pointes d'asperges et sauce hollandaises au caviar d'Aquitaine

\* Granité

Passion citron vert

\* Belle pièce de boeuf

Pommes fondante farcie aux duxelles, morilles et jus à la truffe

\* Mont-Blanc aux fruits rouges

À la fève de Tonka et croustillant coco chocolat blanc  
4.500 dh par personne  
Incluant une coupe de champagne par personne

### Sofitel Marrakech



#### Menu de Noël à l'Orangerie

- \* Plateau royal de coquillages, méli mélo de pince de homard en condiment, émulsion de martini Blanc
- \* Foie gras poêlé et cuit en torchon, petits marrons en deux préparations, en purée et glacés au caramel à la fleur de sel
- \* Effiloché de cuisse de canard et son cigare aux rillettes confites, purée de pomme de terre et son espuma à la truffe noire, jus parfumé à la réglisse
- \* Bûches du Chef

900 dh (coupe de champagne incluse),  
450 dh pour les enfants de moins de 12 ans

#### Menu Réveillon Impérial

- \* Duo de noix de Saint-Jacques et foie gras de canard marinés à l'huile de pépin de raisin, baies roses, copeaux d'artichauts croquants
- \* Queue de homard pochée, salade d'agrumes et de mangues, vinaigrette à l'huile de homard, mini dôme sorbet pomelos
- \* Dos de cabillaud cuit au lait d'amande et son jus de cuisson, viennoise de pistaches et morilles, purée de petit pois relevée à la truffe noire
- \* Épaule d'agneau confite aux épices Mroussia, jus aux saveurs de la Médina, gaufrette de pomme Vitelotte, fantaisie printanière
- \* Tonka Framboise : Streusel amande, biscuit citron vert, confit de framboise, diplomate tonka

De 2500 dh à 3000 dhs selon le plan de table  
(une coupe de champagne et une demie bouteille de vin incluses)

H3569-UC@sofitel.com - +212 (0) 656 515 009

### Le Sens Kenzi Tower Casablanca



#### Menu de Noël

- \* Duo de Foie Gras & Huîtres cuites au consommé de canard au thé fumé
- \* La Noix de St. Jacques panée aux truffes et noisettes torréfiées, fine mousseline de topinambour
- \* La Dinde fermière cuite en ballottine aux ris de veau, pommes Anna aux cèpes
- \* La Bûchette du Sens
- \* Mignardises & boissons chaudes

Vivez la tradition de Noël avec un menu festif, une vue imprenable et une musique live.

799 dh/personne incluant les softs drinks et une coupe de Champagne.

Sur réservation uniquement.

#### Menu du Nouvel An

- \* Coupe Bellini
- \* Le crabe parfumé au curry, crème légère à l'aneth et caviar de France
- \* Le foie gras en marbré au yuzu et fèves tonka, biscuit aux noix
- Le bar de ligne rôti, homardine, salpicon de homard aux perles du Japon
- \* Le granité de Champagne à l'eau de roses
- \* Le chapon fermier cuit en plusieurs façons, sauce Albufera
- \* Le chocolat Valrhona en crème tendre au praliné noisette, mousse givrée aux fruits rouges
- \* Mignardises et café

Dîner gastronomique, vue panoramique, ambiance festive, live musique et autres surprises pour bien débiter l'année.

1.499 dh/personne\*

\* Pour 2 dîners achetés, une chambre offerte avec petit déjeuner buffet.

\*\* 50% de remise sur les soins au spa pour tout dîner acheté.

Sur réservation uniquement.



# THE VINTAGE

## Atypique et incontournable

« The Vintage », vient d'ouvrir ses portes à Dar Bouazza (DarB pour les intimes). Et vous allez vous aussi tomber sous le charme!

Dès les portes franchies, c'est le dépaysement total! Un voyage dans le temps imagé par une décoration originale où se côtoient des objets cultes, nostalgie des années passées, combi Volkswagen, jeux de fléchettes, postes radiophoniques, vieux bigophone, tricycles, machines à écrire ou à coudre, ... Un méli mélo, ordonné sur tous les murs, pour une ambiance bohème chic. Et pour pousser le concept un peu plus loin, deux salles de jeux dévoilent baby-foot, flipper et billard pour des parties endiablées. Dans la salle de restaurant et sur la terrasse ombragée, les tables, fauteuils, tables hautes, mange debout et tabourets ont eux aussi été chinés sur tout le Maroc pour compléter cette atmosphère inédite et baroque, à seulement 20 mn de Casablanca.

Côté restauration, la carte, élaborée autour de la cuisine du monde est inspirée par les différents voyages des propriétaires : Asie, Afrique, Méditerranée, et évidemment cuisine Marocaine. Le chef cuisine des produits frais et le plus souvent bios avec salades variés, poissons du jour, filet de boeuf, risottos, pâtes et pizzas, tapas, snacking underground, briwates, samosas, saté, desserts maison, ... Il y en a pour tous les goûts et pour tous les âges. C'est d'ailleurs un des autres concept du lieu. S'adresser à toute la famille avec des animations et des soirées à thèmes : Dj, karaoké, chaabi, soirées crêpes, raclette, soirée Halloween ou Noël en fête, etc. Mais aussi une ouverture toute la journée le week-end et une aire de jeux pour les enfants.

« The Vintage » est un endroit atypique à vocation d'endroit incontournable.

The place to be!

PK 18 Douar Araba, route d'Azemour, Dar Bouazza, Casablanca  
06 68 21 45 45  
[facebook.com/thevintagecasablanca](https://facebook.com/thevintagecasablanca)  
[instagram.com/thevintagecasablanca](https://instagram.com/thevintagecasablanca)



# UNE VERITABLE OEUVRE D'ART.

DACHSER Contract Logistics



Valence, L'Hemisphérique

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

**DACHSER Morocco** • Agence Casablanca  
Rue Abou Baker Bnou Koutia, Oukacha • 20580 Casablanca  
Phone: +212 522 67 58 50 • Fax: +212 522 67 58 51  
dachser.morocco@dachser.com

[www.dachser.ma](http://www.dachser.ma)



**23-26**  
FEBRERO  
2019

ORGANIZA



12<sup>ème</sup> édition du SALON INTERNATIONAL DE LA BOULANGERIE,  
LA PÂTISSERIE, LA GLACERIE ET LE CAFÉ



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

[www.intersicop.ifema.es](http://www.intersicop.ifema.es)

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