Enquête : Les superaliments le sont-ils vraiment?

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

30MAD / 5€ / 6$

Janvier 2019 - N°91

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

COMMERCES

LE PHYGITAL : RETAIL DU FUTUR

ENVIRONNEMENT

LES MAISONS BIOCLIMATIQUES

LOGISTIQUE

Le marché des semences certifiées

CONDITIONNEMENT

Les machines agroalimentaires

SIHRA

Les Grands Prix Innovation 2019

Lacasem

Ingrédients, Additifs, Arômes et Epices pour l'Industrie Alimentaire

Mélange d'épices et d'herbe pour la décoration.

Pour l'élaboration, l'aromatisation et la conservation de vos saucisses et merguez.

BASES CULINAIRES
Bases, fonds et sauces pour l'élaboration d'aliments précuisinés.

Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.

Marinades liquides et en poudre.

Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.

Formules pour donner de l'arôme et de la couleur. Plats cuisinés et mijotés.

Siège: Lot n°18, PARC INDUSTRIEL C.F.C.I.M
OULED SALAH BOUSKOURA.
Tél. : 05 22 59 25 83 / 05 22 59 25 86
Fax : 05 22 59 21 48 - Email : lacasemsarl@menara.ma lacasem01@menara.ma

ÉDITO N°91

Le contexte international aurait été marqué, au cours du quatrième trimestre 2018, par le renforcement des tensions commerciales, politiques et sociales à cause du durcissement anticipé des mesures protectionnistes des Etats-Unis et de la Chine à partir de 2019, aux modalités incertaines du Brexit et à l'accentuation des mouvements sociaux dans certains pays de l'Europe, comme la France. Ainsi, le commerce mondial aurait été relativement dynamique au quatrième trimestre 2018, tiré par les échanges de la Chine et des États-Unis en anticipation d'un durcissement des tensions protectionnistes au début de l'année.

Au Maroc, la situation est sensiblement différente. L'économie nationale aurait progressé de 2,7%, au quatrième trimestre 2018, au lieu de +4,4% à la même période une année auparavant. Cette évolution semble dûe à un ralentissement des activités non-agricoles, pâtissant notamment de la baisse de la valeur ajoutée minière.

Selon le Haut-Commissariat au Plan, en variation annuelle, la valeur ajoutée hors agriculture aurait augmenté de 2,6%, au lieu de 3,4% un an plus tôt. En revanche, la valeur ajoutée agricole aurait continué de soutenir la croissance économique, affichant un accroissement de 3,4%. Compte tenu d'une baisse anticipée de 0,7% de la valeur ajoutée agricole dans le sillage d'une production moyenne de céréales, la croissance de l'économie nationale serait de 2,5%, au lieu de +3,3% au premier trimestre.

Si les résultats ne sont pas florissant, notamment à cause du mouvement de boycott à l'encontre de trois sociétés de grande consommation, du retard des réformes lancées par le gouvernement, du volume des importations beaucoup plus important que celui des exportations, nous pouvons tout de même clore sur une note positive. Une progression de 5,6% a été enregistrée en matière d'investissement au Maroc et le Royaume a quand même progressé de 9 places dans le classement de la Banque Mondiale et son «Doing Business» 2019.

Pour ce 1 er numéro de l'année Resagro nous nous sommes attardés sur une enquête concernant les superaliments et sur une des nouvelles tendances du retail, le phygital. Nous avons également étudié la logistique du marché des semences certifiées, un vecteur essentiel du progrès génétique et technologique. Enfin, nous avons analysé les maisons bioclimatiques, une des solutions pour le développement durable et la sauvegarde de notre environnement.

Coté HoReCa, nous nous sommes intéressés aux bons chiffres du tourisme, à l'Exposition Universelle de Dubaï qui aura lieu en 2020 et avons essayé de répondre à la question: comment construire des relations gagnant-gagnant entre biodiversité et hôtellerie ?

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

REPRODUCTION INTERDITE SAUF ACCORD DE L'ÉDITEUR.

SOMMAIRE

03 Edito

06 Périscope

12 Notre sélection de produits

26 Notre sélection de matériels

14 Le phygital : la tendance du retail

18 Le supermarché du futur

20 Les maisons bioclimatiques

24 La paille pour tous!

28 Logistique du marché des semences certifiées

32 Les superaliments le sont-ils vraiment?

36 Machines agroalimentaires et de conditionnement

40 Mieux connaître le poivre

42 Tendances ingrédients alimentaires et boissons

44 Les innovations du SIHRA

48 Recettes selon Nutella

50 Les news

56 Les arrivées touristiques en 2018

58 Dubaï 2020

62 Hôtellerie et biodiversité

66 La Table de la Bavaroise

serih
MAGHREB

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.

serih maghreb
Plus de 42 ans d'expertise
1975 2018

240, Bd Ghandi, Résidence SARA « A » Casablanca 20200 - Maroc Tél : +212 (0) 5 22 39 98 16/17 - Fax : +212 (0) 5 22 36 76 18/94 14 70
E-mail : contact@serihmaghreb.com www.serihmaghreb.com

AGRICULTURE

ÉLECTION DU PRÉSIDENT DU CIHEAM

Le Professeur Mohammed Sadiki, Secrétaire Général du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a été élu aujourd'hui Président du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes « CIHEAM ».
Les élections se sont déroulées lors de la 141ème réunion du Conseil d'Administration de l'Organisation qui s'est tenue le 21 décembre 2018 à Paris. Le Professeur Mohammed Sadiki succède, à ce poste, au Professeur Masum Burak, de nationalité Turque.
Son profil riche et diversifié, ses qualités humaines et sa droiture, sa forte capacité à contribuer au renforcement de la coopération multilatérale dans le contexte actuel de la région, ainsi que sa détermination et son engagement en faveur du CIHEAM, ont été unanimement reconnus par le Conseil d'Administration.
Acteur de la coopération multilatérale dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des territoires ruraux, ses missions s'articulent autour de quatre objectifs :
- la protection de la planète, à travers la lutte contre toutes les formes de gaspillage y compris celle des savoir-faire et des connaissances ;
- la sécurité alimentaire et nutritionnelle en favorisant l'agriculture et l'alimentation durables ;
- le développement inclusif en investissant dans les nouvelles générations et dans les territoires fragiles ; la prévention des crises et la résilience des territoires.

www.ciheam.org

RENCONTRE

AUTOUR DU PLAN MAROC VERT

Le ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts a présidé le 18 décembre 2018 à Skhirate, une rencontre autour des réalisations des programmes transverses structurants du Pan Maroc Vert (PMV). Ont pris part à la rencontre, les présidents de la Confédération Marocaine de l'Agriculture et du Développement Rural (COMADER), de la Fédération des Chambres d'Agriculture, des chambres d'agriculture et des fédérations interprofessionnelles agricoles, les représentants des départements ministériels et des partenaires financiers ainsi que les responsables centraux et régionaux du ministère.
Cette rencontre a permis de dresser un bilan des réalisations, des performances et des indicateurs d'impact et perspectives du PMV. Elle intervient dans le cadre du processus d'évaluation du PMV entamé conjointement avec les professionnels du secteur à l'issue de la réunion tenue à Meknès le 26 avril 2018 en marge du Salon International de l'agriculture.
Le produit intérieur brut (PIB) du secteur agricole a atteint 125 milliards de dirhams en 2018, en hausse de 60% par rapport à l'année de lancement du PMV. Le ministre a également évoqué l'importance des investissements générés depuis 2008 et qui s'élèvent à 104 milliards de DH, dont 60% provient du secteur privé, l'investissement prévisionnel total dans le secteur agricole devrait atteindre 115 milliards de DH en 2019. Les efforts déployés par le gouvernement ont permis de mobiliser le financement des bailleurs de fonds et des partenaires internationaux qui s'est élevé à 34 milliards de DH, dont 37% sous forme de dons.

NOMINATION

CHEZ YNNA HOLDING

Ynna Holding annonce l'élection de Fayçal Chaabi au poste de Président Directeur Général. Diplômé de l'INSA de Lyon, Fayçal Chaabi a rejoint le Groupe en 1981 et a notamment participé au développement de ses activités à l'international.
Agé de 62 ans, il est le fils aîné de Feu Miloud Chaabi, fondateur et ancien dirigeant historique de YNNA Holding.
M. Fayçal Chaabi aura pour mission la consolidation du développement du groupe à travers la mise en œuvre de la stratégie de croissance aussi bien au Maroc qu'à l'international.
Le Conseil a formulé à Mme Mama Tajmouati Chaabi ses remerciements unanimes pour les progrès accomplis dans la gouvernance, de sa vision managériale positive, son engagement dans la préservation des valeurs du groupe et a salué les résultats réalisés par la Société sous son mandat.

www.ynna.ma

intermak
makina imalat ithalat san. tic. a.ş.

OPÈRE DANS LE SECTEUR LAITIER ET L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Depuis plus de 28 ans, la société INTERMAK, sise en Turquie, construit des usines clé en main dans le secteur laitier au travers de sa marque MILKOL.
Notre marque MILKOL a réalisé diverses installations dans plus de 30 pays. En plus des unités industrielles pour la production laitiere telles que: le lait pasteurisé, le fromage, le yaourt, le beurre , l'ayran , le kefir, avec la marque Milkol, la société Intermak, fabrique aussi des unités industrielles de production d'humus, de ketchup, de mayonnaise et de confiserie et offre à ses clients la capacité et la technologie la mieux adaptée à son projet .
Intermak accorde une importance capitale à la satisfaction du client, fournit un service après vente de qualité et assure en cas de besoin la formation du personnel sur le processus de production. Intermak produit également des tanks de refroidissement et de transport du lait,, des pompes hygiéniques, des tourniquets d'hygiène et des produits chimiques d'hygiène destinés au secteur alimentaire.
Intermak est actif dans le secteur des produits laitiers et de l'alimentation avec ses marques Milkol, Super Maya, Provita, et Intem. Intermak produit et commercialise trois groupes de produits, à savoir: les machines, les additifs et les produits d'hygiène .

www.intermak.com.tr
export2@intermak.com.tr
export3@milkol.com

INTERMAK partipera a la foire" Djazzagro" qui aura lieu à Alger du 25 au 28 février 2019 au pavillon C.

milkol

TÉLÉPHONIE

BEAU SUCCÈS POUR HUAWEI

Huawei Consumer Business Group clôture en toute beauté l'année 2018, laquelle fut marquée par une croissance fulgurante des ventes de la marque qui ont littéralement bondi de 119% en comparaison avec 2017 ! Derrière cette performance inouïe, le lancement de plusieurs gammes différentes de smartphones, dont chacune est destinée à une cible spécifique. Le plus récent lancement opéré par HUAWEI a concerné la Série Y : celle-ci est dotée de l'écran FullView de HUAWEI qui demeure, à ce jour, le plus réussi et le plus plébiscité au sein du marché marocain. Les téléphones qui composent cette gamme sont, quant à eux, dotées d'un double capteur caméra de qualité (sauf les HUAWEI Y5 et Y6) et de capacités d'autonomie exceptionnelles pour une fourchette de prix qui reste largement la plus accessible du marché. En outre, Huawei offre aux jeunes consommateurs la possibilité d'opter pour d'autres gammes d'appareils qui offrent des fonctionnalités plus surprenantes les unes que les autres, à l'instar notamment des séries Nova3 & Nova 3i, de la série P, ou encore du tout nouveau Mate 20 Pro.

consumer.huawei.com/ma

ÉNERGIE PROPRE

INVESTISSEMENTS X 13

Le montant total des investissements réalisés et programmés dans le secteur des énergies propres au Maroc durant l'année 2018 atteint 2,8 milliards de dollars. Un chiffre multiplié par 13 d'après une étude de Bloomberg (Bloomberg New Energy Finance). Le Royaume se classe ainsi à la 20e place mondiale, tout juste derrière l'Italie.
Il occupe la 2e position en Afrique derrière l'Afrique du Sud. Au total, les investissements mondiaux dans les énergies propres ont atteint 332,1 milliards de dollars. Un chiffre qui s'inscrit toutefois en baisse de 8% par rapport à 2017 (361,7 milliards de dollars).
L'étude souligne que c'est la cinquième année consécutive que ces investissements dépassent 300 milliards de dollars.
La Chine vient à nouveau en tête (100,1 milliards de dollars), suivie des États-Unis (64,2 milliards), du Japon (27,2) et de l'Inde (11,1) et de l'Allemagne (10,5).
© L'Economiste

PRÉINSCRIPTION

CLUB AFRIQUE DÉVELOPPEMENT

Le Club Afrique Développement du groupe Attijariwafa bank annonce l'ouverture des préinscriptions à la 6ème édition du Forum International Afrique Développement, prévue les jeudi 14 et vendredi 15 mars 2019 à l'hôtel Hyatt Regency de Casablanca.
Aujourd'hui considéré comme la plate-forme de référence de dialogue et d'affaires en faveur de la Coopération Sud-Sud et Nord-Sud-Sud, le Forum prévoit de recevoir plus de 1500 chefs d'entreprises et décideurs de plus de 20 pays africains et pays partenaires afin d'identifier les leviers concrets de développement, générer des partenariats et des flux de trade à l'aide des espaces B to B et du Marché de l'Investissement.
Pour participer à la 6ème édition du Forum International Afrique Développement, les opérateurs sont invités à s'inscrire dès aujourd'hui via le lien suivant : https://www.clubafriquedeveloppement.com/fr/intro

Les préinscriptions sont ouvertes jusqu'au 01 mars 2019 dans la limite des places disponibles.

SALON

PLASTEXPO

La 8ème édition du Salon Plastexpo se tiendra du 25 au 28 juin 2019 à la foire de Casablanca (OFEC).
Cette édition verra la participation de 30 pays et compte recevoir plus de 300 exposants nationaux et internationaux.
Tous les opérateurs de plasturgie seront attendu à cet évènement (pétrochimie, caoutchoucs et composites, produits finis et semi finis, recyclages, matière premières et machines).
Plastexpo 2019 est le rendez-vous incontournable des professionnels du secteur.

Du 25 au 28 juin 2019 à Casablanca

AUTOMOBILE

ET DE 2 POUR TI AUTOMOTIVE

L'équipementier automobile américain TI Automotive s'apprête à construire une deuxième usine au Maroc pour un investissement de 16 millions d'euros, a rapporté le quotidien Le Matin.
Le groupe spécialisé dans les systèmes de stockage, de transport et de distribution de fluides automobiles, a choisi d'implanter cette usine dans la plateforme industrielle de Tanger Med.
Le site devrait produire 4,5 millions de mètres de tubes par an et fournir plusieurs constructeurs automobiles européens.
TI Automotive, dont la première usine marocaine a été construite dans la zone franche de Tanger, emploie 23 000 collaborateurs sur 130 sites industriels répartis sur 29 pays.

© Agence Ecofin

ARÔMES

NOUVEAU CENTRE TECHNIQUE ET COMMERCIAL

Givaudan, leader mondial de l'industrie des parfums et des arômes, vient d'inaugurer un nouveau centre technique et commercial pour la Division Arômes à Casablanca. L'investissement de plus de 11 millions de dirhams s'inscrit dans la stratégie 2020 de la Société consistant à investir dans les marchés à forte croissance et prouve son engagement continu en faveur des régions du Maghreb et d'Afrique de l'Ouest.
Pour la première fois au Maroc, la Société offrira sous un même toit un éventail complet de capacités d'application aromatique au service des clients dans les domaines des entremets salés, des boissons, de la confiserie, des produits laitiers et des snacks. Le site de 600 m2 abrite des laboratoires d'application équipés de technologies spécialisées ainsi que des espaces commerciaux pour offrir aux clients des expériences gustatives et olfactives. Il servira les clients en Algérie, au Maroc, en Tunisie, au Sénégal, à Malte, en Côte d'Ivoire et en Guinée, et recevra le soutien du Centre de développement aromatique de Givaudan à Dubaï et de nos Centres d'innovation régionaux aux Pays-Bas et en Suisse.

Pour plus d'informations sur Givaudan Arômes, rendez-vous sur www.givaudan.com/flavours.

AGROALIMENTAIRE

UN INSTITUT DÉDIÉ

La région du Souss-Massa sera dotée d'un Institut spécialisé en industrie agroalimentaire et qui s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du Plan d'accélération industrielle. L'Agence régionale d'exécution des projets Souss-Massa entame pour le compte de cette région le projet de l'Institut spécialisé en industrie agroalimentaire à Agadir. Ce projet est le fruit de la convention de partenariat qui relie la Région du Souss-Massa et l'Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail.
Cet institut viendra renforcer l'offre de formation professionnelle dans le domaine de l'industrie agroalimentaire et ce pour accompagner la mise en œuvre de la convention de déclinaison de la stratégie de développement des industries agroalimentaires, signée devant Sa Majesté le Roi Mohammed VI en janvier 2018.
D'une superficie totale de 10.127 m², le terrain dédié au projet est situé à la sortie de la ville d'Agadir vers Marrakech. L'accès principal du projet sera prévu depuis la voie principale d'aménagement du parc Haliopolis.

PRODUITS

SÉLECTION MARJANE

Le Groupe Marjane lance en 2019 la filière « Sélection Marjane », avec l'appui de ses partenaires éleveurs et agriculteurs marocains. Avec une approche basée sur la traçabilité totale des produits, cette démarche innovante assurera pour les clients des produits authentiques, sains, différents, qualitatifs, issus d'une production respectant l'environnement et le bien-être animal.
Les produits « Sélection Marjane » sont des produits authentiques, sains, goûteux et différents. Ce sont des produits créés par des hommes soucieux de la santé des clients, du bien-être animal et de la protection de l'environnement.
Pour lancer ce projet, le Groupe est fier d'offrir à ses clients trois filières de produits « Sélection Marjane»:
Filière Viande :
Disponible tout au long de l'année, le bœuf de Marjane est élevé à Beni Mellal, Doukkala et Meknès sans hormone de croissance et avec une alimentation équilibrée. Présent dans 12 magasins dans un 1er temps.
Filière Truite :
La truite de l'Atlas, riche en Oméga 3 et sans nourriture OGM est élevée naturellement aux Sources Oum Rabii et Ain Aghbal. Cette dernière sera disponible tout au long de l'année.
Filière Orange Cara Cara :
Disponible de janvier à mi-mars, les oranges CaraCara sont des produits issus d'une agriculture raisonnée. Elles sont cueillies à maturité pour obtenir un taux de sucre garanti. Leur culture est tracée tout au long de leur cycle de production et elles ne subissent aucun traitement chimique après récolte.

AUTOMOBILE

ET DE 2 POUR TI AUTOMOTIVE

L'équipementier automobile américain TI Automotive s'apprête à construire une deuxième usine au Maroc pour un investissement de 16 millions d'euros, a rapporté le quotidien Le Matin.
Le groupe spécialisé dans les systèmes de stockage, de transport et de distribution de fluides automobiles, a choisi d'implanter cette usine dans la plateforme industrielle de Tanger Med.
Le site devrait produire 4,5 millions de mètres de tubes par an et fournir plusieurs constructeurs automobiles européens.
TI Automotive, dont la première usine marocaine a été construite dans la zone franche de Tanger, emploie 23 000 collaborateurs sur 130 sites industriels répartis sur 29 pays.

© Agence Ecofin

PRÉINSCRIPTION

CLUB AFRIQUE DÉVELOPPEMENT

Le Club Afrique Développement du groupe Attijariwafa bank annonce l'ouverture des préinscriptions à la 6ème édition du Forum International Afrique Développement, prévue les jeudi 14 et vendredi 15 mars 2019 à l'hôtel Hyatt Regency de Casablanca.
Aujourd'hui considéré comme la plate-forme de référence de dialogue et d'affaires en faveur de la Coopération Sud-Sud et Nord-Sud-Sud, le Forum prévoit de recevoir plus de 1500 chefs d'entreprises et décideurs de plus de 20 pays africains et pays partenaires afin d'identifier les leviers concrets de développement, générer des partenariats et des flux de trade à l'aide des espaces B to B et du Marché de l'Investissement.
Pour participer à la 6ème édition du Forum International Afrique Développement, les opérateurs sont invités à s'inscrire dès aujourd'hui via le lien suivant : https://www.clubafriquedeveloppement.com/fr/intro

Les préinscriptions sont ouvertes jusqu'au 01 mars 2019 dans la limite des places disponibles.

NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS

VALRHONA

CARANOA 55%

Valrhona propose Caranoa 55%, son tout premier chocolat noir au caramel et beurre demi-sel. Cette nouvelle création, qui complète la gamme des chocolats de couverture, est le fruit de l'alliance délicate entre la puissance de cacaos fins, le crémeux du beurre demi-sel et la suavité d'un caramel doux réhaussé d'une pointe de fleur de sel de Guérande.
Réalisé à partir de beurre AOP et de crème fraîche de Normandie, Caranoa 55% est aussi sans colorant ni conservateur ou arôme artificiel et offre de multiples possibilités d'applications, à tout moment de l'année.

D'AUCY

COUSCOUS VEGGIE

Découvrez la nouvelle gamme de recettes végétariennes « la cuisine végétale » équilibrée et cuisinée idéale pour vos convives à la recherche d'une alternative à la viande.
En matière de plats cuisinés multi-portions, d'aucy propose le Couscous Veggie, ou encore le Chili Veggie. Cultivés en France et sélectionnés par sa coopérative dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, d'aucy propose également des légumes secs, comme les pois chiches et les lentilles.
Principaux ingrédients:
Plat cuisiné composé de boulettes à base de protéines de soja, accompagnés de légumes (carottes, courgettes, navets) et de pois chiches.

BARILLA

PÂTES SANS GLUTEN

Cette nouvelle gamme de pâtes produites à base de farine de lentilles rouges ou de farine de pois chiches est sans gluten, naturellement riches et protéines végétales et en fibres. Elle est également respectueuse de l'environnement, la culture des légumineuses améliore en effet la fertilité des sols et présente une faible empreinte carbone, ne nécessitant que peu d'engrais. Les lentilles rouges et les pois chiches sont en accord avec l'engagement envers une chaîne d'approvisionnement plus verte et durable et des pratiques agricoles responsables à destination de clients exigeants.

COCOTINE

OMELETTES VEGGIES

Le végétarisme faisant désormais partie intégrante du paysage alimentaire, Cocotine a étoffé sa gamme en lançant deux nouvelles omelettes : les Veggies. Répondant toujours mieux aux besoins des restaurateurs qui, face aux tendances d'aujourd'hui, se doivent de diversifier régulièrement leur offre, les Omelettes Veggies sont réalisées à base d'œufs pondus en France, entiers et extra-frais, issus de la coopérative. Dorées avec des garnitures généreuses et équilibrées (135g), elles sont disponibles aux Légumes & Curry (carottes, petits pois, fromage frais, purée de tomates et curry) et aux Épinards & Ricotta (épinards, ricotta, oignon, crème fraîche et ail).

MUTTI

GAMME CERTIFIÉE AB

Mutti lance sa gamme certifiée AB pour les professionnels.
Disponible depuis novembre 2018, elle comprend la Passata Bio, réalisé avec des tomates bio broyées puis chauffées à plus de 90° afin d'obtenir une note douce et sucrée. Viennent ensuite les Tomates Pelée Bio, mises au point avec la variété « Oblongue » ferme et pulpeuse typique du Sud de l'Italie.
Enfin, Mutti propose sa Pulpe de tomates en morceaux bio, élaborée à partir du cœur de tomates fraîches, pelées et découpées en cubes. Transformée à froid quelques heures à peine après la récolte, la pulpe révèle les saveurs de la tomate fraîchement cueillie tout au long de l'année.

CHEF

SIGNATURE

Chef continue d'innover en 2019 en lançant une toute nouvelle gamme d'aides culinaires premium baptisée « Signature ».
Alliant tradition et innovation, cette gamme présente des saveurs tendance, aux goûts à la fois intenses et complexes, à l'image de la Pâte à l'Ail Noir, la Pâte au Citron, ou encore des classiques comme la Réduction de Vin Rouge et Porto, la Réduction de Vin Blanc et le Concentré Liquide Gastrique.
Prête à l'emploi, avec une utilisation à chaud comme à froid, la gamme « Signature » est idéale en personnalisation d'un jus, d'une sauce ou d'une crème. Elle peut également contribuer à l'élaboration d'une marinade, d'une vinaigrette ou autres condiments.

LES TENDANCES DU RETAIL

PHYGITAL VS DIGITAL

2018, le Phygital est un mot encore très nouveau. Un monde flou et dont la définition l'est tout autant. Les professionnels du retail se posent des questions dont les réponses sont vagues. Pire, elles se contredisent souvent. Alors...
Le Phygital... Est-ce une évolution du métier du magasin physique?
Ou est-ce une prolongation du métier du e-commerce appliquée au magasin ?
Le phygital, est-il juste le nouveau mot à la mode qui signifie omnicanal ?

Ce qu'on peut dire c'est que c'est un "mot valise" dont les définitions existantes sont confuses et rendent complexe la lecture des solutions du marché pour les retailers. Pour ne rien arranger, le "phygital" étant le mot "tendance", il a d'ores et déjà été galvaudé et détourné de son usage originel par le marketing qui l'utilise souvent en lieu et place du terme omnicanal.
Ce document propose donc une définition du Phygital et du Phygital Commerce selon la Fédération Française du Commerce Phygital à destination des professionnels du retail. Son objectif est de leur fournir une grille de lecture du "Phygital" dans le paysage de "l'omnicanal" avec des clés de lecture claires, pragmatiques et à forte valeur ajoutée.

Définition générale

Le Phygital Commerce est l'art ou la discipline de réaliser des ventes sur des terminaux digitaux déployés dans les lieux publiques. Plus généralement, le "Phygital" regroupe l'ensemble des outils digitaux "publics" qu'on l'on retrouve dans les lieux « publics ». Il peut s'agir de Bornes, Mobiles ou Tablettes Vendeur, Plan interactif
Quel rapport avec l'omnicanal? Le phygital est un sous-ensemble de "l'omnicanal" (là où d'autres emploient les termes Omni-commerce, Cross-canal, Multi-canal, Ubi-commerce voire même Digital Unified Commerce). Le digital en est donc un autre sous ensemble. Les deux sont totalement distincts mais également totalement liés ensemble l'un à l'autre.
La différence ce qui les sépare est simple :

Pour le digital

Le consommateur est propriétaire de son appareil. Il est chez Lui. J'utilise une application, un site web depuis mon ordinateur, ma tablette, mon téléphone mobile Je suis chez moi.

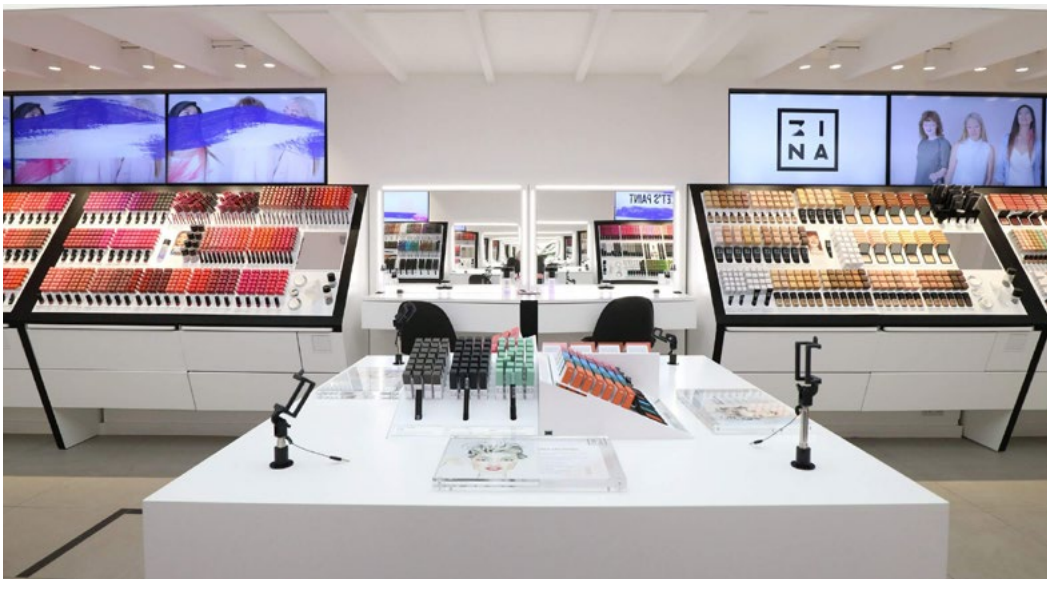
Pour le phygital

Le consommateur n'est pas propriétaire des dispositifs. Il n'est pas chez lui et n'utilise pas son matériel (smartphone). Il utilise des appareils mis à sa disposition dans un lieu qui accueille du public par un opérateur ; le retailer, le commerçant, une marque, une foncière, un e-commerçant .
La différence entre Digital et

le Phygital repose donc sur la notion de "propriété". Et cette notion de "propriété ou non » change tout.
Car d'un côté comme de l'autre, les usages, les besoins, diffèrent. La manière de s'adresser au consommateur est différente. Les besoins en termes de gestion, d'exécution et d'opérationnel sont différents, et si l'on veut être efficient dans sa stratégie omnicanal, il faut être bon du côté du digital, certes, mais aussi du coté du phygital.

Définition pour les commerçants et les retailers

Dans le domaine du commerce physique, le Phygital Commerce touche au core business historique des magasins et surtout des enseignes en réseau.
En effet, pour vendre ses produits, un magasin reposant



sur un modèle « traditionnel » est contraint de disposer de stocks suffisant mais aussi d'une certaine surface. Ces deux éléments sont d'ailleurs indépendants et pèsent fortement sur la rentabilité. Le Phygital Commerce remet ainsi en cause ce modèle car il rend possible « dans un magasin » la vente de produits qui ne sont pas physiquement dans ce magasin. Et ça, c'est un changement important ! C'est même une rupture.

Cette simple faculté de vendre des produits hors stocks, lorsqu'elle est bien exécutée, permet ainsi d'augmenter considérablement le chiffre d'affaires dans ses magasins, tout en baissant efficacement ses charges (stocks, foncier). Cela répond également à une attente des consommateurs qui comparent déjà l'offre du physique à celle du digital.

Enfin, le Phygital Commerce, impacte à différents degrés un certain nombre de métiers traditionnels du retail notamment : Le métier de vendeur, de responsable du magasin, de responsable régional, d'acheteurs, d'agenceurs, des merchandisers, des responsables du déploiement du réseau, de la DSI, de la logistique, du contrôle de gestion, de la finance, de la direction générale, ou encore des actionnaires etc.

Phygital VS Digital : différences métiers

Voici une liste de quelques sujets "omnicanaux" qui, d'un côté ou de l'autre de la frontière, peuvent générer des différences fondamentales nécessitant de mettre en oeuvre des solutions opérationnelles sachant tirer partie du meilleur de ces particularités.

Pour le digital

Les applications couvrent des besoins et des usages qui sont propres au monde du digital, à savoir tous les besoins qu'il faut

couvrir pour les consommateurs consommant la marque depuis chez eux ou depuis leur smartphone.

Pour le phygital

Les applications couvrent des besoins et des usages qui sont propres au monde de la vente dans des lieux de vente "physiques" : assistance vendeur, clientelling, recommandation produit, contextualisation d'un rayon à l'autre, publicité plein écran, interaction entre le téléphone du vendeur et un écran fixe, interaction avec le téléphone du client, récupération de l'historique d'achat d'un client, gestion des e-réservations et du click&collect.

Phygital VS Digital : différences techniques

Pour le digital
Les clients sont propriétaires des appareils qu'ils utilisent pour exploiter le canal digital de l'enseigne (site web, application, etc.).
Pour le phygital
Les clients ne sont pas propriétaires des dispositifs qu'on leur met à disposition pour exploiter les atouts digitaux de l'enseigne.
Pour le digital
Le retailer n'a aucune maîtrise des appareils choisis par les utilisateurs.
Ce sont les utilisateurs qui choisissent leur; le parc d'appareils consommant le digital est totalement hétérogène. Android, Linux, Windows, IOS Blackberry, version hétérogène Impossible de maîtriser totalement l'UX.
Pour le phygital
Le retailer a une maîtrise parfaite et totale du dispositif qu'il achète et met à disposition de ses clients, visiteurs et vendeurs : modèle, système d'exploitation, forme, taille d'écran Il maîtrise totalement l'UX.
Pour le digital
Les contenus sont à la discrétion du client. On est dans leur propriété privée. Les utilisateurs doivent avoir accepté qu'on vienne leur proposer du contenu (mail, notification, géolocalisation). De plus que (même si certains le font) tout le monde n'apprécie pas d'avoir l'impression d'être "espionné".
Pour le phygital
Le retailer a une maîtrise parfaite et totale sur les contenus de ses appareils.
Étant chez lui, dans ses points de vente, le retailer peut pousser le contenu qu'il veut comme il le souhaite.
Il peut pousser un contenu dans un rayon, et un autre dans le rayon d'à côté. Il peut changer le contenu en fonction de l'heure ou de l'affluence du magasin, du type de visiteurs présents dans le lieu de vente, des personnes qui passent à proximité, etc.
Pour le digital
Le retailer n'a aucune maîtrise sur la connexion des clients (3G, 4G, Wifi, aucun service).
Pour le phygital
Le retail a une maîtrise parfaite et totale sur la connexion.
Pour le digital
Les appareils sont personnels. Je peux m'identifier et mettre mes informations personnelles et sensibles, avec un cookie

pour qu'on me reconnaisse. Je suis chez moi. Le canal digital est soumis à RGPD.
Pour le phygital
Les appareils sont publics.
Je peux ne pas m'identifier mais si je souhaite le faire, comme je suis sur un terminal public (qui ne m'appartient pas), celui-ci doit être sécurisé en conséquence.
La notion de sécurité, de sessions utilisateurs, de données personnelles, de cookies, de statistiques doivent prendre cet aspect en compte dans le phygital.

Pour le digital

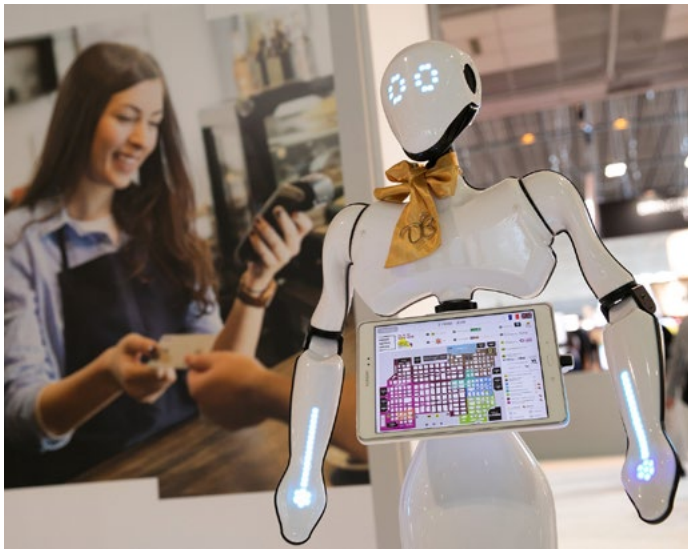
Le retailer ne peut globalement pas localiser les appareils.
Si je ne souhaite pas qu'on sache où je me trouve, je peux ne pas être d'accord.

Pour le phygital

Les appareils sont précisément localisables.
Si le retailer place son dispositif dans les rayons, dans un lieu public, ou dans la main de ses vendeurs, on sait précisément où ces derniers se trouvent.

Pour le digital

Le retailer ne maîtrise pas la qualité des appareils utilisés pour consommer sa marque. Par exemple, un consommateur qui arrive en magasin avec son téléphone qui n'a plus de batterie; impossible de consommer les atouts digitaux de l'enseigne. D'autres facteurs peuvent entrer en ligne de compte tels qu'un écran à touches (pas très pratique pour les photos des produits), un manque d'espace disque ou encore un écran cassé (ce qui touche tout de même 1 personne sur 5 !).



Pour le phygital

Le retailer maîtrise parfaitement ses appareils, et donc, l'image qu'il souhaite véhiculer: confort, rapidité, simplicité, bonne connexion, accessoires, accessibilité PMR, etc.
Ces différences fondamentales au sein même du monde de l'omnicanal permettent de mettre en évidence que toutes les stratégies omnicanales doivent intégrer ces différences dans les solutions qu'elles mettent en place afin de garantir un résultat aussi efficient que possible.

LE SUPERMARCHÉ DU FUTUR

PAR CARLO RATTI

Où ferons-nous nos courses dans le futur? Certainement dans un supermarché où tout sera à portée de clic!

Le cabinet d'architecture Area-17 l'a conçu pour le Groupe Coop au Bicocca Village, à partir des concepts expérimentaux développés et présentés par le cabinet Carlo Ratti Associati au pavillon Coop lors de l'Expo 2015, et le grès cérame Iris Ceramica a été choisi pour les revêtements. Retour sur le futur du food retail !

Des étiquettes « augmentées » des technologies multimédias au service des achats ne sont pas seulement le futur, elles sont une réalité à Milan, où le cabinet d'architecture Area-17 a appliqué à un cas concret les concepts développés par le cabinet Carlo Ratti Associati. C'est ainsi qu'est né le projet de Supermarché du Futur du Groupe Coop, réalisé au Bicocca Village.

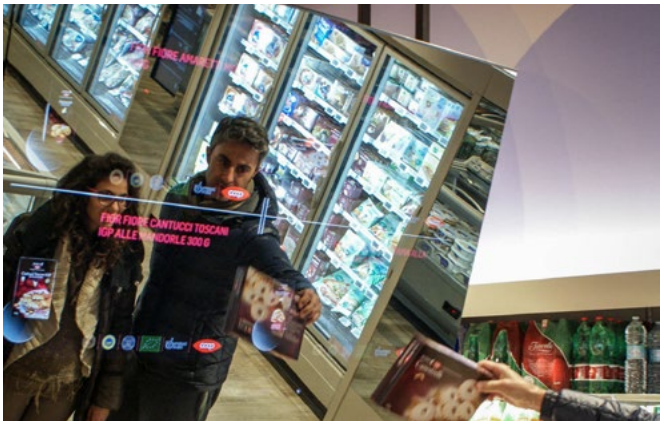
Area-17 et INRES ont donné naissance à un espace au

design accueillant, auquel contribuent les chaudes tonalités des revêtements en grès cérame d'Iris Ceramica. Le projet d'interior design assure une expérience d'achat facile et immédiate, le parcours est clair et intuitif pour les utilisateurs grâce à des présentoirs bas disposés selon des configurations géométriques linéaires.

C'est dans ce contexte qu'est intégrée la technologie avancée conçue par Carlo Ratti Associati et présentée comme prototype à l'Expo 2015 dans le Future Food District que nous aussi, de Floornature, avons visité. Sur les 1000 mètres carrés du supermarché sont répartis plus de 170 écrans, tables interactives, murs vidéo, qui fournissent des données en temps réel pour informer les consommateurs des origines et des caractéristiques des produits, signaler la présence d'allergènes, indiquer les valeurs nutritionnelles, les produits liés et les éventuelles promotions, jusqu'aux instructions relatives à l'élimination des déchets. L'acheteur reçoit par conséquent toutes les informations nécessaires pour une consommation informée et une alimentation à faible impact environnemental.

Technologies développées et brevetées par Carlo Ratti Associati
Projet: Area-17, Inres Coop
IT: Accenture
Visual Identity: Studio FM Milano

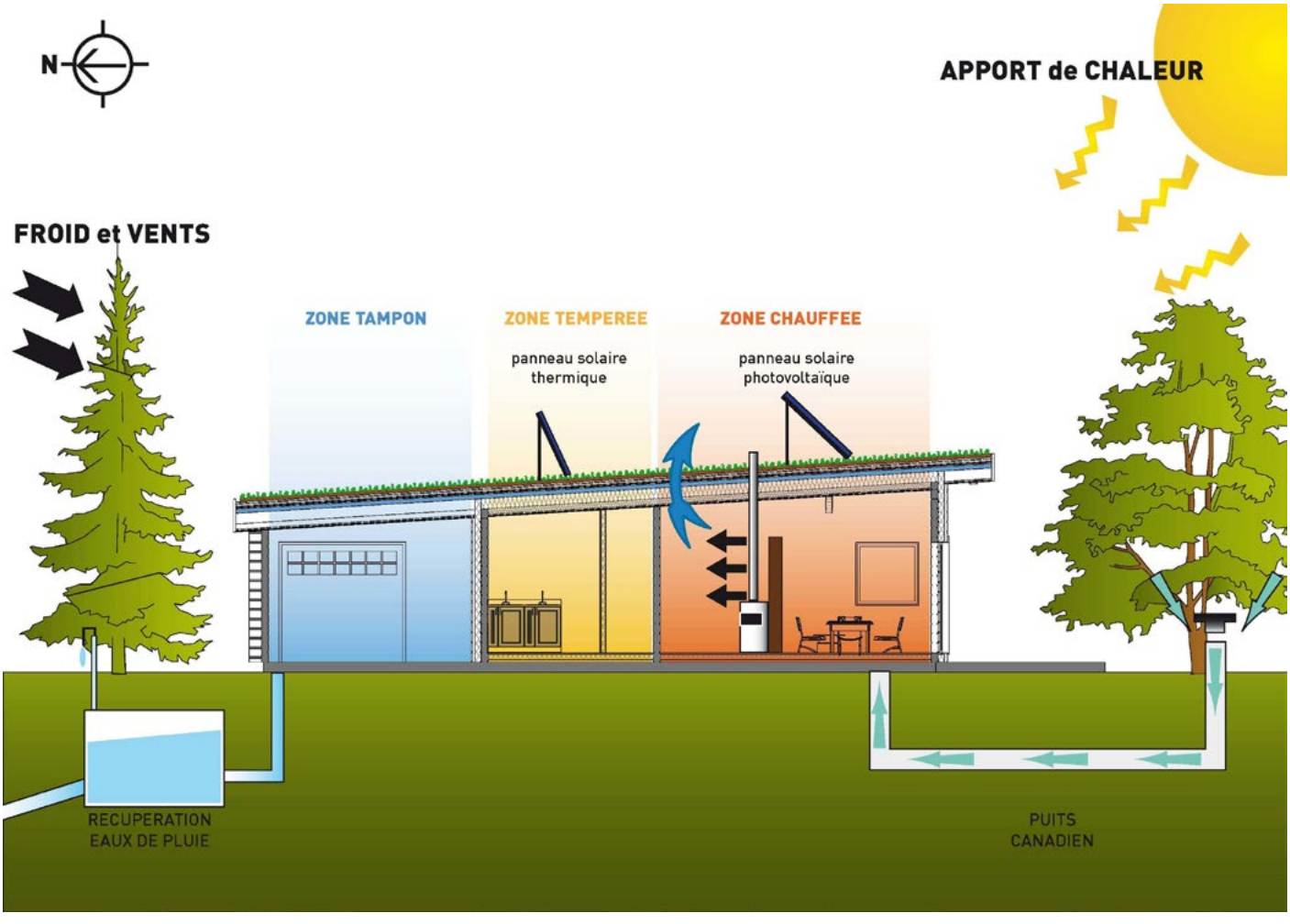
© Agnese Bifulco



MAISONS BIOCLIMATIQUES

UNE SOLUTION POUR L'ENVIRONNEMENT

La prise de conscience écologique et l'évolution de la réglementation incitent à concevoir un habitat plus sain et économe en énergie. Parmi les solutions possibles, la maison bioclimatique est l'une des plus en vogue.
En effet, elle utilise au maximum les ressources de son environnement, pour diminuer, voire supprimer, sa consommation d'énergie, minimiser son impact sur l'environnement, et éviter au maximum le gaspillage !



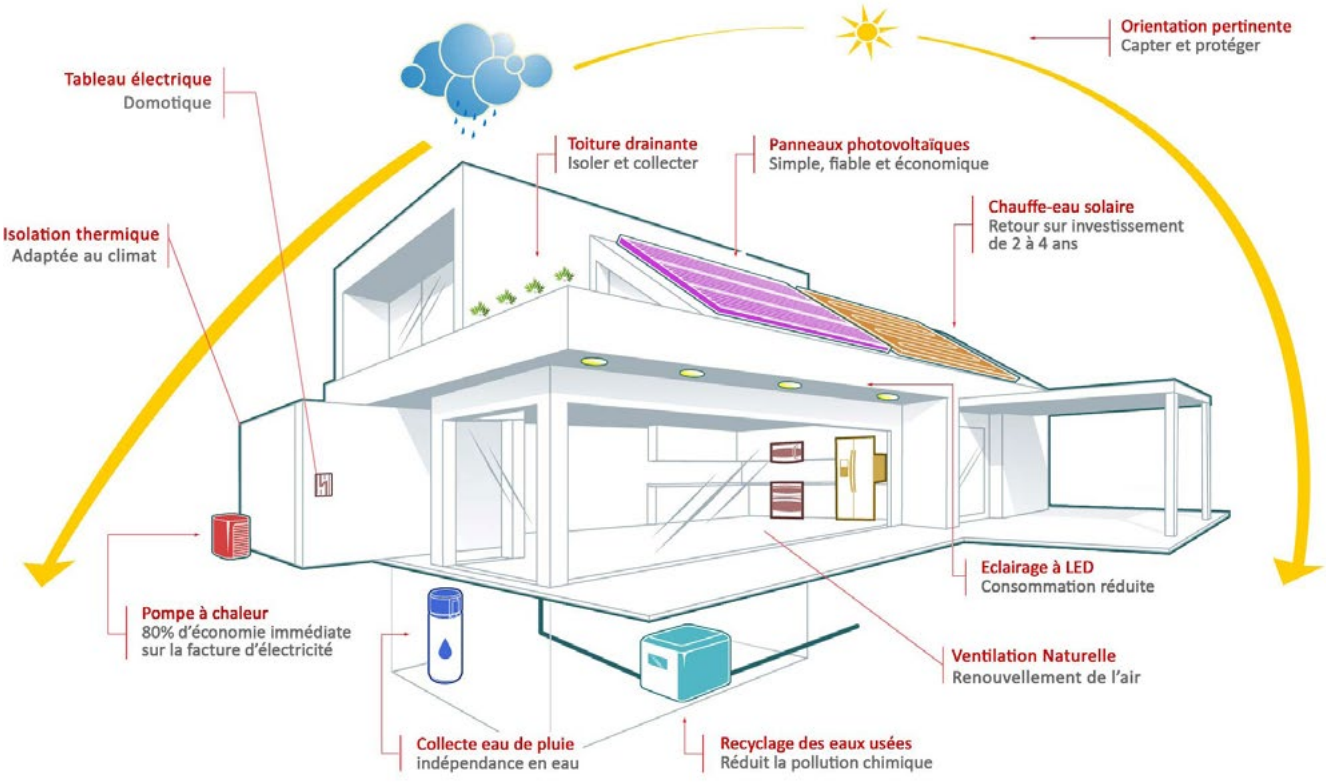
Se protéger du vent, utiliser le soleil en hiver et s'en protéger en été, bien isoler et utiliser des matériaux avec une bonne inertie thermique, il y a certaines règles à respecter avant de construire une maison bioclimatique.

Orientation de la maison

C'est le facteur capital. Il faut savoir que c'est la façade sud qui reçoit le maximum d'ensoleillement en hiver, mais en été ce sont les façades est et ouest qui sont les plus exposées. Côté nord, il faut réduire les ouvertures voire les supprimer. Quoiqu'il en soit, une étude approfondie du site et de son environnement permet d'adapter l'architecture aux caractéristiques et particularités propres au lieu d'implantation. Ainsi vous connaitrez les avantages et les désavantages avant la construction.
Vous devez définir la forme de la maison, compacité, orientation, ouverture au soleil, auvents, balcons, taille et positionnement des baies, occultations, protection contre le vent dominant.

Isolation

Le but est de mieux capter/se protéger de l'énergie solaire, et mieux conserver la chaleur/fraîcheur.
La terre, la brique, le bois, le chanvre sont de très bons isolants ! Sachez que l'isolation par l'extérieur est bien meilleure que l'isolation par l'intérieur.
Pensez à mettre du double vitrage voire triple vitrage souvent plus isolant que le mur qui l'entoure !



Pour les toitures, le meilleur isolant, et de loin le plus écologique, est l'ouate de cellulose. Il faut savoir qu'une grande partie de la chaleur est perdue par le toit et les ouvertures. Il est bien de prévoir une véranda.

N'oubliez pas la végétation qui peut vous être très utile. Alors ne plantez pas n'importe quoi. Privilégiez les arbustes et arbres à feuille caduques côté sud, est et ouest : en été, ils protégeront vos murs de la chaleur du soleil, et en hiver, ils laisseront passer les rayons! Côté nord, plantez des arbres à feuilles persistantes qui couperont le vent toute l'année.

Ventilation

La ventilation est très importante. Les systèmes à échangeur de chaleur double flux permettent, en hiver, de récupérer la chaleur produite à l'intérieur de la maison pour réchauffer l'air qui provient de l'extérieur.

Le puits canadien est également une excellente solution. (voir encadré)

Chauffage

Si la maison est parfaitement isolée avec un bon système de ventilation il n'y a pas forcément besoin de chauffage. Un poêle à bois ou une cheminée à insert et récupérateur de chaleur sont les meilleurs modes de chauffage.

Eau

Il vous faut un capteur solaire pour réduire considérablement la facture électrique. Vous pouvez également brancher vos lave-linge et lave-vaisselle sur l'eau chaude.

La récupération de l'eau de pluie est aussi une bonne solution pour les maisons climatiques. On peut s'en servir pour les WC ou le lave-linge. Pensez à faire un double circuit d'eau : un pour d'eau de pluie et un d'eau municipale pour les robinets.

Pour l'arrosage de votre jardin, pensez à l'arrosage automatique et au goutte à goutte.

Electricité

Eoliennes, capteurs solaires photovoltaïques, panneaux thermiques, pompes à chaleur,... tout est bon pour réduire votre consommation. Bien sûr il est conseillé quand même de rester raccorder au réseau électrique, par sécurité. Le but étant de réduire au maximum votre facture!

Une maison bioclimatique se fonde sur différents autres critères:

- aménagement intérieur selon l'orientation solaire (pièces à vivre orientées au sud) ;
- pente de toit orientée en fonction des vents dominants ;
- larges débords de toiture pour protéger du soleil et du vent ;
- capteurs solaires pour recueillir l'énergie ;
- baies vitrées pour les apports solaires passifs directs.

Patrice Bideau, architecte français spécialisé dans l'architecture bioclimatique a répondu à 2 questions.

Pourquoi vous êtes vous spécialisé dans l'architecture bioclimatique et écologique?

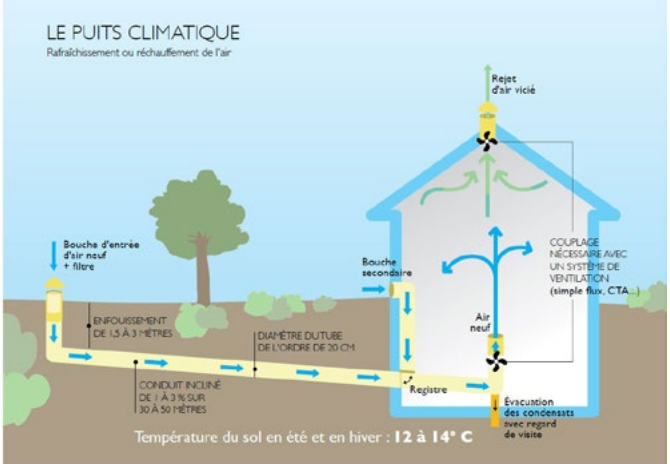
J'ai toujours été sensible au respect de la Nature, à l'écologie. Dans ma jeunesse, des BD ou des films sur le changement de "vie" à cause de catastrophes "pétrolières" et écologiques m'ont amené a réfléchir sur des demains plus aléatoire que ce qu'ont connu nos parents..

La canicule de 2003 m'a particulièrement poussé à changer ma façon de créer un habitat sain !

En outre, à cette époque de forte construction, je ne trouvai pas de maçon pour travailler sur mes projets qui était déjà atypiques. Ma formation MBOC (maison outils bois concept) avec le CNDB (centre national pour le développent du Bois) m'a mis

directement sur les rails : maisons bois, isolants écologiques, ossature mixte et donc maisons bioclimatiques et écologiques.
Que conseilleriez-vous à quelqu'un qui souhaite construire une maison bioclimatique?
Surtout de trouver le "bon professionnel" pour la conception et non pas des "opportunistes", une bonne équipe d'artisans sachant travailler, le bois, la terre crue, l'isolation en matériaux bio-sourcés, l'étanchéité à l'air et donc la recherche de la performance énergétique.. Une équipe ayant des "références" depuis plusieurs années... Ceci pour établir un projet suivant le programme du maître d'ouvrage et suivant le lieu du futur projet
Voici quelques exemples de maison bioclimatiques

LE PUITS CANADIEN



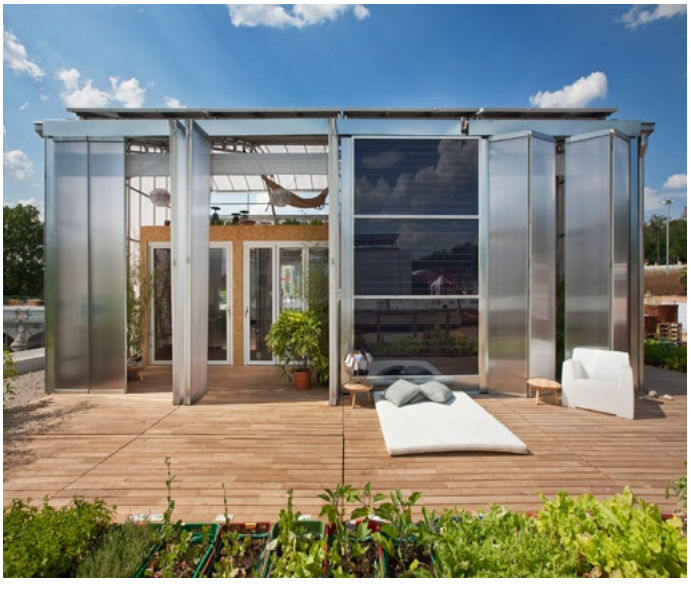
Le puits canadien, également appelé puits provençal ou puits climatique apporte une économie importante en terme de besoins de chauffage, de rafraichissement et de ventilation.
Il s'agit d'un conduit enterré, au travers duquel de l'air, aspiré à l'extérieur, circule pour être ensuite insufflé dans l'habitat.
En hiver, le sol, à cette profondeur, est plus chaud que la température extérieure : l'air froid est donc préchauffé lors de son passage dans les tuyaux.
En été, le sol est, à l'inverse, plus froid que la température extérieure : ce principe va donc utiliser la fraîcheur relative du sol pour le refroidissement naturel de l'air entrant dans le bâtiment.

PATH by Starck et Riko

Philippe Starck et l'entreprise Riko ont imaginé la maison écologique en Kit nommée PATH (Prefabricated Accessible Technological Homes)
PATH, constitue une solution intéressante clé en main qui répond aux défis futurs des logements préfabriqués individuels en combinant un design intemporel, la haute technologie, le confort et le respect de l'environnement.
Adaptable aux besoins du client, Starck et Riko proposent de nombreux modèles de maisons dans une large gamme de

plans d'étage façon loft, avec des surfaces, un nombre d'étages et de chambres en libre choix.
Chaque maison est disponible en trois types de structures distinctes avec la variété des façades en verre, en bois ou les deux, ainsi qu'un choix multiple de finitions intérieures, notamment pour les luminaires et de nombreuses autres possibilités de personnalisation.
En option, les clients ont la possibilité d'intégrer l'éco-technologie qui utilise des sources d'énergie renouvelable comme les panneaux solaires photovoltaïques, des éoliennes et des pompes à chaleur.
Selon la région où l'on habite, il faut se protéger ou laisser entrer la lumière naturelle. Ainsi, Starck et Riko proposent des façades plus ou moins bardées de bois afin de définir le niveau d'opacité adéquat.
Après validation de la commande sur leur site web, chaque maison est construite rapidement (environ 6 mois). Starck et Riko proposent également une assistance complète à long terme aux futurs propriétaires des maisons en kit. .

www.starckwithriko.com
Crédit images : © P.A.T.H by Starck with Riko



La Maison Low

La maison Low 3 a été construite suivant 3 objectifs : faible coût, faible consommation énergétique, faible impact environnemental. L'idée est que le logement soit accessible financièrement et puisse évoluer en même temps que la famille s'agrandit.

On remarquera l'utilisation de la serre qui donne à la maison Low3 un espace de vie intermédiaire entre intérieur et extérieur. L'intérieur est construit en module préfabriqué fait à partir de bois peu cher et la maison est entièrement démontable et recyclable et utilise des matériaux disponibles localement.

L'idée d'entourer la maison d'une serre de polycarbonate, permet une architecture bioclimatique de la maison, l'ouverture en toiture de la serre favorisant une bonne circulation de l'air. Cette carapace de 74m2 autour d'une maison de 42m2 permet en plus de bénéficier d'espace de vie intermédiaire. La culture de fruits et légumes sous serre en toiture de la maison permet en plus à la famille d'être autosuffisante.

Le corps intérieur de la maison est isolé à partir d'éléments naturels tel que le bois et la ouate de cellulose. Les panneaux photovoltaïques sont intégrés en toiture de la serre et permettent une production annuelle de 6095 kWh soit 152 kWh/m2 pour une consommation annuelle de la maison évaluée à 5880 kWh soit 147 kWh/m2. La plus grande partie des besoins énergétiques de la maison sont au niveau de l'équipement électroménager de la cuisine, suivi par le contrôle domotique de la maison. La maison n'inclue pas de pompe à chaleur ou de système de climatisation actif : l'architecture bioclimatique et une bonne isolation permettent une bonne régulation de la température.

Tenerife et ses 25 maisons bioclimatiques

L'Institut de l'Energie Renouvelable de Tenerife (ITER) a construit, en partenariat avec des architectes spécialisées dans le développement durable, un groupe de maisons familiales bioclimatiques. Les maisons sont toutes différentes et relèvent des défis en matière d'environnement, d'écologie, de futur bioclimatique et d'énergie renouvelable. Le but étant également d'intégrer les constructions à l'environnement local et protéger contre les aléas climatiques dans un monde soumis entre autres au réchauffement climatique.

Ces 25 logements bioclimatiques d'ITER ont été sélectionnés

parmi 397 projets présentés par des architectes internationaux par le biais d'un appel d'offres lancé par l'UIA (Union Internationale des Architectes). Chaque projet a développé une solution spécifique pour les besoins du site qui dispose de ressources naturelles fabuleuses.

Les architectures des 25 maisons bioclimatiques forment chacune une enveloppe qui isole les occupants de l'extérieur et créent des conditions favorables pour réduire la consommation d'énergie, d'électricité et d'eau.

Situées dans la zone Wind Farm Industrial Estate de Granadilla, dans le sud de l'île de Tenerife, toutes ces maisons sont en location pour les touristes qui s'intéressent aux énergies renouvelables et veulent voyager responsables.

Mise en valeur de l'énergie solaire thermique et photovoltaïque, systèmes de collecte actifs, protections contre les rayonnements solaires, murs porteurs épais qui confèrent une grande inertie thermique, systèmes de ventilation étudiés, protection contre les vents dominants dans la région, ce projet est particulièrement pertinent pour le tourisme durable que les autorités cherchent à développer à Tenerife.

ITER propose également des visites guidées gratuites pour faire découvrir ces installations.

La Casa GG

Alventosa Morell Arquitectes est une étude basée à Barcelone, spécialisée dans la conception de bâtiments basés sur des études climatiques et thermiques optimales. C'est le cas avec la Casa GG, maison modulaire où les modules ont été adaptés à la morphologie du site et l'espace interstitiel qui les unit est transformé selon les besoins de confort et d'utilisation de ses occupants. Ainsi, en hiver, l'espace interstitiel devient un collecteur solaire (effet de serre) et durant les saisons chaudes, il devient une terrasse extérieure couverte, qui est directement connectée au jardin. Ajoutons l'utilisation d'un écrin à la performance thermique optimale et ces choix permettent d'obtenir d'excellents avantages:

- réduire l'empreinte écologique grâce à l'utilisation de matériaux pris à proximité de la zone de construction.
- éviter toute condensation grâce à la construction d'une maison saine et à l'utilisation exclusive de matériaux respirants.
- une réduction de 76.77% de la consommation d'énergie par rapport à une maison conventionnelle.

www.alventosamorell.com
Photos : © Adrià Goula

LA PAILLE POUR TOUS !

Les bottes de paille utilisées dans la construction proviennent de la culture de céréales (blé, triticale, seigle, orge, etc.) hors avoine. La paille de blé compressée constitue un isolant thermique et phonique performant et régule l'humidité des pièces en assurant la respiration du matériau. Les bottes de paille sont mises en oeuvre comme remplissage des murs extérieurs, intérieurs, des toitures, des combles et des cloisons.

La botte de paille est un matériau bio-sourcé (matériau issu du milieu végétal ou animal) dont l'impact sur l'environnement est très faible, durant l'ensemble de son cycle de vie.
Ce produit, accessible à tous, valorise l'agriculture sans concurrencer les usages alimentaires des terres et permet le développement de circuits courts. Les performances de la botte de paille sont multiples : très bon pouvoir isolant (résistance thermique supérieure à 7 m2.K/W pour une épaisseur de 37 cm), matériau sain (classement COV A+), stockage de carbone et durabilité. Tous ces avantages ont permis la construction de près de 3 500 bâtiments en paille en France (avec de nombreux ERP Établissement Recevant du Public). Une tendance en hausse notamment grâce à la validation des Règles professionnelles de la construction paille par l'Agence Qualité Construction (AQC).
La filière paille française est la plus dynamique en Europe, on estime à 500 le nombre de nouvelles constructions chaque année.

Les avantages

- La paille est un excellent isolant thermique.

Avec une conductivité thermique de 0,052 W/m.K, la paille est parmi les meilleurs isolants et surtout, elle occupe la première place (et de loin) du rapport performance/prix. Un mur en paille a une résistance thermique de plus de 7 m2.K/W. Mais ce n'est pas sa seule qualité puisqu'elle laisse migrer la vapeur d'eau, procure un très bon confort acoustique et résiste bien au feu grâce à sa densité : seulement recouverte d'un enduit de 20 mm, la tenue au feu d'une paroi isolée en paille est supérieure à 1h30.

- Une qualité sanitaire remarquable.

D'origine naturelle et sans traitement lorsque ce matériau est utilisé pour la construction, la paille permet d'obtenir un excellent bilan environnemental

La restauration et la réhabilitation de la maison Feuillette
La maison Feuillette, située à Montargis dans le Loiret, en France, est le plus ancien bâtiment au monde construit en ossature bois et remplissage paille connu à ce jour.
Conçue en 1920 par l'ingénieur Emile Feuillette, et acquise par le RFCP en 2013 pour préserver ce patrimoine, elle est le symbole de la durabilité de la construction paille.

grâce à une consommation d'énergie grise (utilisée pour produire un objet) insignifiante, une faculté certaine à capturer et stocker le CO2 de l'atmosphère, une recyclabilité complète et naturelle.

Une consommation d'énergie grise insignifiante : moins de 4 kWh/m2 de consommation d'énergie primaire non renouvelable durant l'ensemble du cycle de vie, soit à niveau d'isolation équivalent environ : 100 fois moins d'énergie grise que pour le polyuréthane ou le polystyrène, 50 fois moins d'énergie grise que pour la laine minérale.

Une faculté certaine à capturer et stocker le CO2 de l'atmosphère : une isolation en paille permet de stocker (soustraire à l'atmosphère) 15 kg eq CO2/m2. À niveau d'isolation équivalent, le cycle de vie du polyuréthane émet environ 49 kg eq CO2/m2, celui de la laine minérale : de 15 à 25 kg eq CO2/m2. De plus, la recyclabilité est complète et naturelle par épandage dans un champ ou par compostage.

- Une durabilité reconnue à travers l'existence de bâtiments vieux de plus de cent ans.

En 1886, plusieurs bâtiments ont été construits en paille structurelle au Nebraska (États-Unis). Plus tard, en 1920, la maison Feuillette a été construite en ossature bois et isolation paille. Ces bâtiments, toujours en état, sont le témoignage de la durabilité de la construction en paille.

La paille est issue de la production de céréales. Ressource renouvelable, largement disponible, elle n'entre pas en concurrence avec les usages alimentaires des terres agricoles.

- Un matériau très résistant au feu.

Essayez de brûler un dictionnaire Tout comme la paille dans la botte, les pages sont tellement serrées que la combustion, faute d'oxygène, ne peut facilement démarrer ! La paille comprimée brûle superficiellement et très lentement. En effet, elle est tellement compressée qu'elle ne permet pas l'oxygénation du foyer. Des essais menés en France et à l'étranger ont démontré ce phénomène.

- Un excellent support d'enduit naturel.

Les enduits sur paille ont la capacité d'absorber l'humidité de l'air et de la restituer lorsque l'air est plus sec. Les enduits sont également de très bons régulateurs thermiques et offrent un confort hygrométrique en toute saison.

Remerciements au Centre National Français de la Construction Paille Emile Feuillette

Basé dans l'est de la France, le bailleur social le Toit vosgien a inauguré en 2014 à Saint-Dié-des-Vosges (Vosges) une résidence HLM de huit étages (25 m environ) dont la structure est en bois massif et l'isolation en paille.

NOTRE SÉLECTION DE MATÉRIELS

Analyseur de combustion

ECOM - Combattez la pollution du chauffage avec du matériel d'analyse de combustion nouvelle génération ECOM CL2, de contrôle et de diagnostic. Micro malette bluetooth, attestation d'entretien intégrée avec impression directe et envoi par email. Garantie 5 ans.

www.ecom.fr

Chaufferie modulaire sur mesure

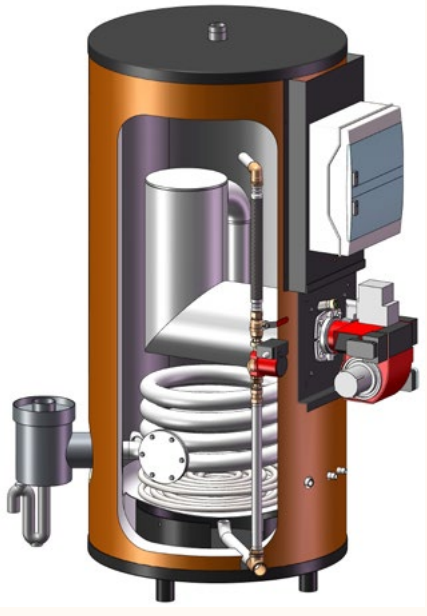
FRISQUET - Chaufferie Condensation Visio® de 57 à 270 kW, une solution modulaire, sur-mesure pour s'adapter aux besoins du bâtiment résidentiel ou collectif, évitant toute surpuissance énergivore. Toutes les chaudières murales ou au sol intègrent de série la fonction chaufferie et la régulation numérique ECO RADIO SYSTEM Visio®. La chaufferie est entièrement radio et bénéficie du module H Visio, du module Circulateur + boîtier multifonction, report d'alarme, sonde extérieure, contact téléphonique.

www.frisquet.com

Générateur à gaz inox ECS

CHAROT - Nouveaux générateurs à gaz tout inox MAX'O CONDENS pour production d'ECS, des performances renforcées jusqu'à 108% sur PCI. Puissances 45 à 65 kW, pour des capacités de 390L à 720L. Avantages : diminution des consommations, retour sur investissement rapide, adapté à la RT2012. Caractéristiques complémentaires: régulateur PACK CONTROL3 de série, bruleur à air pulsé C.E, température E.C.S. <= 95°, jaquette 100 mm en M0, cheminée ou ventouse, pompe d'homogénéisation, conception anti-légionnelle.

www.charot.com



LIFTKAR

Diable monte-escaliers électriques

Préservez votre dos, manutentionnez et montez seul jusqu'à 330 kg à l'étage sans effort, avec nos matériels en alu, pliables, légers (16 à 34 kg) équipés de roues pneumatiques ou anti-crevaison.

Pompe de relevage de condensats sous climatiseur

SAUERMANN INDUSTRIE - L'Omega Pack est prêt à poser, conçu pour être placé sous un climatiseur minisplit de dernière génération. Il comprend la pompe de relevage Si-20, intégrant la dernière technologie Sauermann®, un détecteur, tous les accessoires nécessaires, et une coque en deux parties. Les lignes courbes de cette coque et sa couleur blanc pur s'harmonisent parfaitement avec les climatiseurs les plus récents. Réversible, la coque peut être installée à gauche ou à droite sous le climatiseur.

sauermann.fr

FX NEDERMAN

Bras d'extraction des gaz polluants

Nouveau bras d'extraction des polluants dans les laboratoires. Le minibras FX Nederman est simple à ajuster, à positionner, tout en étant compact, efficace. Faible niveau sonore et captation optimale. Existe en 3 finitions (standard, antistatique, anti-corrosion).

Gamme design, ergonomique, de 50 à 100mm.

www.nederman.com

FIXOPLAC

Kit de fixation universel pour robinets

Fixoplac est le kit de fixation rapide (- de 5 minutes) de robinetterie bain / douche à sertir sur plaque de plâtre. Cette solution universelle convient aussi à tous types d'installations : machines à laver, sous-lavabo, sous-évier, wc, ciel de douche (exclusif). Etanche à l'air, il est compatible RT 2012. Résistant, il renforce la plaque de plâtre. Raccordement à sertir coudé, raccords F15/21. Pour MC (diamètre du tube16). Garantie 10 ans.

www.fixoplac.fr

LOGISTIQUE DU MARCHÉ DES SEMENCES CERTIFIÉES

VECTEUR DU PROGRÈS GÉNÉTIQUE ET TECHNOLOGIQUE

L'agriculture marocaine s'est inscrite dans le cadre de la stratégie Plan Maroc Vert, dans une dynamique de modernisation du secteur, avec l'ambition de faire de l'agriculture un véritable moteur de croissance et de développement socio-économique du pays, à travers une meilleure intégration entre l'amont et l'aval de la chaîne de valeur agricole.

Aujourd'hui nous nous intéresserons à la logistique du marché des semences certifiées...

Le marché des semences certifiées, en croissance régulière depuis sa mise en place, regroupe :

• Plus de 1200 agriculteurs multiplicateurs ;

• Une dizaines d'opérateurs commerciaux agréés exerçant à travers un réseau de distribution développé et couvrant toutes les zones potentielles agricoles ;

• Un portefeuille variétal diversifié et riche composé de variétés inscrites au catalogue officiel marocain ;

• Une diversité des environnements de production ;

• Existence d'une filière semencière avec ses structures professionnelles.

L'utilisation de variétés génétiquement performantes reste une issue primordiale pour garantir une autosuffisance régulière, à travers le développement d'une industrie semencière de qualité, à même d'assurer une meilleure valorisation des récoltes et contribuer ainsi à la rentabilisation de l'investissement agricole.

La réalisation de cet objectif repose sur une chaîne sécuritaire semencière animée par un travail complémentaire de diverses institutions dont la compétence couvre les domaines de la recherche, la réglementation, le contrôle, la production, la distribution et le conseil.

Conscient du rôle important des intrants de qualité dans l'amélioration de la productivité, l'État à travers la stratégie Plan Maroc Vert, cherche à mettre en place les instruments nécessaires pour dynamiser l'utilisation des intrants agricoles.

L'architecture professionnelle composant le secteur semencier démontre que plus de 95 % des sociétés agréées sont actives au sein des groupes d'espèces à caractère spéculatifs et rentabilité relativement élevée (High Margin Crops : HMC). C'est pourquoi le Plan Maroc Vert vise, entre autres, l'amélioration des revenus des agriculteurs, surtout ceux opérant dans le système de culture à faible- marge d'intervention (Low Margin Crop LMC).

La Société Nationale de Commercialisation des Semences (SONACOS), outil de la politique agricole en matière de semences certifiées, contribue activement à la réalisation des objectifs du Plan Maroc Vert à travers la production et la commercialisation des semences certifiées de céréales d'automne, de fourrages, de légumineuses alimentaires, d'oléagineuses, de pomme de terre et de betterave à sucre. Elle met ainsi à la disposition des agriculteurs des quantités suffisantes en semences certifiées d'un profil variétal performant, répondant à une diversité des attentes du marché.

Le succès de cette mission, illustré par une nette amélioration du taux d'utilisation des semences certifiées, est fondé sur la performance de la logistique mise en place qui a pu assurer un service de proximité à travers des infrastructures adaptées et un large réseau de distribution.

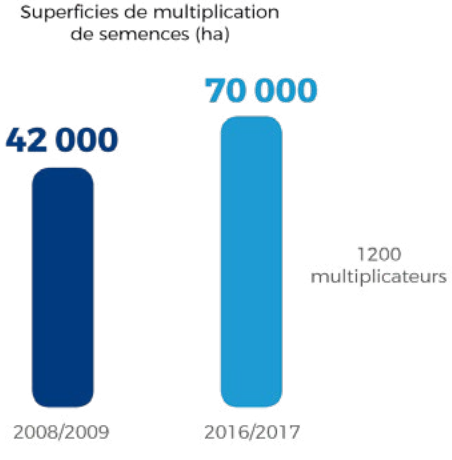
Un service de proximité

La SONACOS met à la disposition de ses multiplicateurs un profil variétal diversifié et performant englobant à la fois des obtentions nationales et étrangères adaptées aux conditions agro-climatiques marocaines et répondant aux attentes des utilisateurs de semences certifiées.

De larges programmes d'actions de promotion et de sensibilisation sont également organisés par la SONACOS, au profit des agriculteurs sur tout le territoire national. Cette présence permanente dans les lieux à forte affluence (souks, halles de grains, salons et foires agricoles régionales et nationales) lui confère une place de choix dans la décision d'achat de tout intrant agricole.

Grâce à ses équipes régionales, constituées d'agronomes et de techniciens agricoles spécialisés, en contact perpétuel avec les agriculteurs, la SONACOS assure aussi une mission de conseil et d'accompagnement dans toute la phase de préparation, partant du semis jusqu'à la récolte.

Ses agents, en partenariat avec les conseillers agricoles de l'ONCA, contribuent de manière forte et pérenne à l'amélioration des connaissances techniques des agriculteurs et ainsi à augmenter le taux d'utilisation des intrants certifiés.

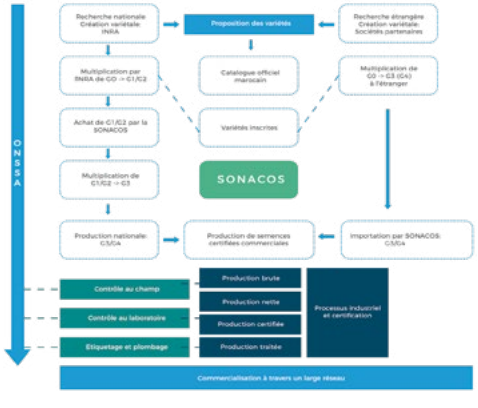


Une infrastructure adaptée

La SONACOS investit massivement pour l'accroissement de ses capacités industrielles par la construction de nouveaux centres régionaux ou par le renouvellement de son parc de machines destinées au conditionnement et au traitement des semences. Les capacités industrielles de la SONACOS représentent un atout majeur dans le secteur des semences certifiées, ce qui lui confère la place de leader incontestable sur le marché national.

Toutes les capacités industrielles de la SONACOS lui permettent de mettre sur le marché, lors de chaque campagne agricole, plus 1,5 millions de quintaux de semences, de différentes variétés et de qualité, certifiées par l'Office National de Sécurité Sanitaires des produits Alimentaires (ONSSA).

Ci-dessous un schéma retraçant le processus semencier adopté :



Dans le cadre des conventions de partenariat avec des obtenteurs étrangers, plus d'une centaine de nouvelles lignées sont testées annuellement à travers des essais scientifiques. Après évaluation, les variétés jugées performantes sont proposées à l'inscription au catalogue officiel. Au cours des 10 dernières années, la SONACOS a inscrit en collaboration avec ses partenaires 80 nouvelles variétés de céréales d'automne, fourragères, maïs, tournesol et pomme de terre.

Recherche nationale

Un large réseau de distribution

Grâce à l'appui inconditionnel des services extérieurs du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, la SONACOS exploite un large réseau de points de vente répartis sur tout le territoire national, composé de plus de 250 centres de conseil agricole et de plus de 250 distributeurs et dépositaires privés.

Ce large réseau permet à la SONACOS d'assurer une distribution de ses produits à toutes les régions agricoles du royaume.

Stratégie Plan Maroc Vert

Perspectives de développement des semences au sein du Plan Maroc Vert

Consciente du rôle important des intrants de qualité dans l'amélioration de la productivité, l'Etat à travers sa nouvelle stratégie cherche à mettre en place les instruments nécessaires pour dynamiser l'utilisation des intrants (semences et engrais en particulier) et ce pour :

- Hausser le niveau des productivités ;
- Améliorer la qualité des productions ;
- Limiter la dégradation de la propreté des sols et leur fertilité.

Pour le cas particulier des semences, Le Plan Maroc Vert vise, entre autre, l'amélioration des revenus des agriculteurs, surtout ceux opérant dans le système de cultures à faible marge d'intervention (low margin crop : LMC).

Un tel objectif passe par l'amélioration de la productivité en fonction de l'utilisation des semences certifiées.

C'est dans l'optique de permettre une redynamisation de l'utilisation de cet intrant, vecteur de progrès, que l'État a réservé un intérêt particulier au secteur semencier au sein de sa nouvelle stratégie traduite par le Plan Maroc Vert, en adoptant une politique claire de soutien avec des objectifs ambitieux et bien définis.

Les objectifs tracés par le Plan Maroc Vert se résument ainsi :

- Amélioration du taux d'utilisation des semences certifiées pour l'ensemble des espèces végétales, pour atteindre à l'horizon 2020 les taux d'utilisation suivants :

CULTURE	Objectif d'utilisation des semences certifiées à l'horizon 2020 (1)	
	Quantité(Qx)	Taux d'utilisation (%)
Céréales	2,8 millions Qx	45
Blé tendre	1,4 millions Qx	62
Blé dur	0,9 millions Qx	60
Orge	0,5 millions Qx	29
Légumineuses Alimentaires	38 000 Qx	10
Fourrages	60 000 Qx	31
Betterave à sucre		
Multigerme	440 Qx	100
Monogerme	81.250 unités	100
Canne à sucre	52.000 T	100
Pomme de terre	120.000 T	45
Maïs	40.000 Qx	30
Tournesol	11.200 Qx	100
Riz	24.000 Qx	100
Colza	3.000 Qx	100
Cultures Maraîchères	4.000 Qx	20

(1) y compris production nationale et importation.

- Augmentation de la part de la production nationale en semences certifiées notamment pour les cultures maraîchères comme il ressort du tableau ci-après :

CULTURE	Part de la production nationale en semences certifiées à l'horizon 2020	
	(%)	Quantité (QX)
Céréales	100	2,8 millions Qx
Blé tendre	100	1,4 millions Qx
Blé dur	100	0,9 millions Qx
Orge	100	0,5 millions Qx
Légumineuses Alimentaires	50	19 000 Qx
Fourrages	30	18 000 Qx
Canne à sucre	100	52 000 T
Pomme de terre	66	80 000 T
Maïs	30	12 000 Qx
Tournesol	60	6 700 Qx
Riz	20	4 800 Qx
Colza	100	3 000 Qx
Cultures Maraichères	30	1 200 Qx

La réalisation de ces objectifs nécessite au préalable une mise à niveau du secteur semencier. Pour ce, une convention cadre a été signée entre l'Etat et l'Interprofession semencière, fixant les engagements de chaque partie.
Afin d'atteindre les objectifs précités, le programme de mise à niveau de la filière semencière a été défini autour des cinq axes prioritaires suivants :
- Axe 1: Renforcement et sécurisation des capacités de multiplication des semences ;
- Axe 2: Développement et amélioration des conditions de commercialisation ;
- Axe 3: Développement des programmes de recherche ;
- Axe 4: Harmonisation de la réglementation et renforcement des capacités de contrôle;
- Axe 5: Renforcement de l'encadrement de la filière semencière et organisation de la profession.

Afin de définir le rôle qu'elle doit jouer en terme de réalisation des objectifs tracés par le Plan Maroc Vert en matière de

semences certifiées notamment celles concernant les groupes d'espèces à rentabilité limitée, la SONACOS a été appelée à établir une nouvelle stratégie de son développement prenant en considération le contexte du nouveau environnement. Cette nouvelle stratégie a été approuvée par le conseil de surveillance lors de sa réunion tenue le 12 septembre 2012.
Cette stratégie doit être déclinée en plans d'actions dans le cadre de conventions avec les différents intervenants dans son activité et l'établissement d'un contrat programme avec l'Etat spécifiant l'engagement de chaque partie pour la mise en œuvre de cette stratégie. Un tel contrat programme doit être approuvé par le conseil de surveillance de la SONACOS.

ENQUÊTE : LES SUPERALIMENTS LE SONT-ILS VRAIMENT ?

"Superaliment" : voilà le nouveau mot à la mode lorsque l'on parle d'alimentation ou de santé. Pourtant, il n'en existe aucune définition technique, et les résultats scientifiques démontrant les effets (fussent-ils souvent bénéfiques) de ces aliments sur la santé ne sont pas nécessairement applicables aux régimes alimentaires au quotidien. Un régime reposant sur des aliments variés et nutritifs, incluant de nombreux fruits et légumes, reste le moyen le plus efficace d'assurer l'apport nutritionnel équilibré qui sera bénéfique pour la santé.

Aux origines du superaliment

En matière d'alimentation et de santé, le concept de superaliment s'avère très populaire. On ne compte plus dans les médias les reportages sur les aliments ultra-sains, depuis la myrtille et la betterave jusqu'au cacao et au saumon. Ces reportages seraient fondés sur les résultats scientifiques les plus récents, et nous affirment que manger ces aliments donnera à notre corps le coup de fouet nécessaire pour éloigner la maladie et le vieillissement. Mais y a-t-il une once de vérité dans ces reportages?

L'attention portée actuellement aux superaliments a probablement été stimulée par l'intérêt croissant du public pour l'alimentation et la santé, notamment dans les pays développés. Si le terme était déjà employé au début du XXè siècle, ce n'est que récemment qu'il s'est popularisé dans le langage courant. Une simple recherche sur Internet du terme « superaliment » en anglais (« superfood ») aboutit à près de 10 millions de résultats principalement des blogs de santé et de nutrition, des journaux et magazines en ligne, et des fournisseurs de compléments alimentaires.

Cependant, malgré l'omniprésence du terme dans les médias, il n'existe aucune définition officielle ou légale d'un superaliment. L'Oxford English Dictionary, par exemple, définit un superaliment comme « un aliment riche en nutriments, considéré comme particulièrement bénéfique en termes de santé et de bien-être », tandis que le dictionnaire Merriam-Webster ne fait aucune référence à la santé et le décrit comme « un aliment hautement nutritif, contenant une grande quantité de vitamines, minéraux, fibres, antioxydants, et/ou phytonutriments ». D'une manière générale, les superaliments sont des aliments et notamment des fruits et légumes dont le contenu nutritionnel aurait des effets bénéfiques supérieurs à ceux des autres aliments.

De quelles preuves dispose-t-on ?

Afin de discerner le vrai du faux, il convient d'étudier attentivement les résultats scientifiques sur lesquelles se fondent les affirmations des médias. Les myrtilles sont l'un des superaliments les plus populaires et les plus connus, et elles ont fréquemment été étudiées par des chercheurs intrigués par leurs effets bénéfiques sur la santé. On a ainsi constaté que les myrtilles ont une teneur élevée en composés antioxydants d'origine végétale, notamment des anthocyanines, qui freinent la croissance des cellules cancéreuses du colon humain et les détruisent. Les myrtilles contiennent également un autre type d'antioxydants, dont les effets préventifs et réparateurs sur les pertes de mémoire dues au vieillissement ont été démontrés sur des rats.

Les antioxydants sont des molécules qui protègent les cellules de notre corps des radicaux libres nuisibles. Ces radicaux libres proviennent de sources telles que la fumée de cigarette et l'alcool, et sont également produits naturellement par le corps au cours du métabolisme. La présence d'un trop grand nombre de radicaux libres dans le corps peut provoquer un stress oxydatif, qui à son tour peut conduire à des dommages cellulaires susceptibles d'aboutir à des maladies liées au vieillissement telles que le cancer, le diabète ou les maladies cardiaques.

Parmi les autres fruits dotés du statut de superaliment figurent l'açaï et la grenade. Il a été prouvé que la pulpe de l'açaï possède d'importantes propriétés antioxydantes, même si ses bénéfices sur la santé n'ont pas encore été démontrés chez les humains. Des études sur le jus de grenade donnent à penser que celui-ci fait baisser à court terme la pression sanguine et réduit le stress oxydatif chez les personnes en bonne santé. Ces deux paramètres constituent d'importants facteurs de risque de cardiopathie.

Tout comme le jus de grenade, la betterave s'est vue décerner le titre de superaliment indiqué pour le cœur. Le nitrate qu'elle contient en grande quantité serait transformé par le corps en oxyde nitrique, qui diminuerait la pression sanguine et la tendance à la coagulation du sang chez les humains. Le cacao réduirait également les risques de cardiopathie en faisant baisser la pression sanguine et en augmentant l'élasticité des vaisseaux sanguins, probablement grâce à sa teneur élevée en composés connus sous le nom de flavonoïdes. Enfin, le saumon se retrouve, lui aussi, fréquemment cité sur les listes des superaliments. En effet, il existe de plus en plus de preuves que les acides gras oméga-3 présents dans le saumon et dans d'autres poissons gras préviennent les problèmes cardiaques chez les individus présentant un risque cardiovasculaire élevé, et soulagent les douleurs articulaires des patients atteints de polyarthrite rhumatoïde.

En y regardant de plus près

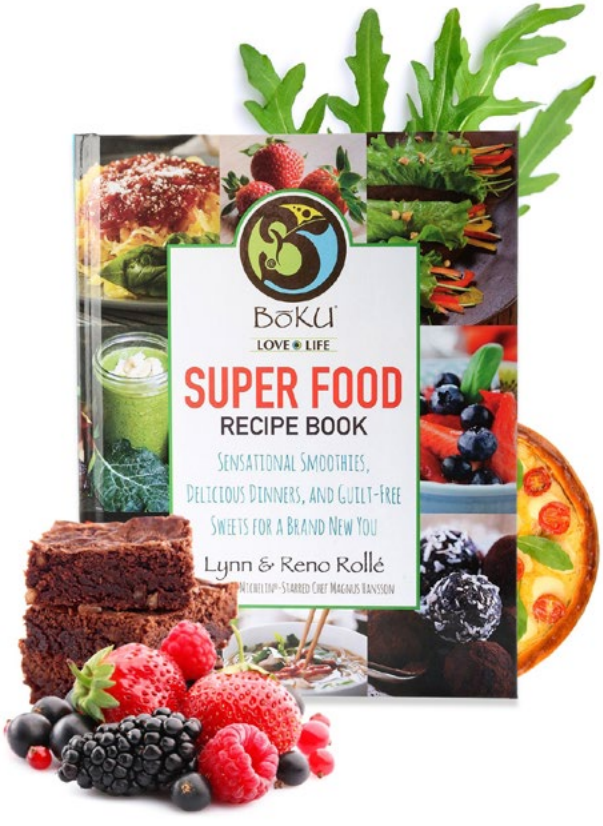
Les études mentionnées plus haut ne représentent qu'un infime pourcentage de toutes celles concernant les effets des aliments sur la santé. À première vue, elles semblent conforter la théorie de l'existence de certains superaliments : certes, il a été démontré que les nutriments présents dans ces aliments ont des propriétés bénéfiques pour la santé. Mais à y regarder de plus près, on s'aperçoit que les résultats de ces travaux sont difficilement applicables à des régimes alimentaires réels. En effet, les conditions dans lesquelles les aliments sont étudiés au sein des laboratoires sont souvent très différentes de la façon dont ces aliments sont normalement consommés par les individus au quotidien.

L'une des principales caractéristiques de la recherche dans ce domaine est le taux élevé de nutriments généralement utilisés. Dans le contexte d'un régime alimentaire normal, ces teneurs ne sont pas réalistes. De plus, les effets physiologiques d'un grand nombre de ces aliments sont souvent des effets à court termece qui signifie qu'il faudrait les consommer souvent pour en tirer les bénéfices promis en matière de santé. Cela pourrait s'avérer contre-productif, notamment pour certains aliments : une consommation fréquente de cacao sous forme de chocolat, par exemple, doperait l'absorption non seulement des

Le Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation (EUFIC) est une organisation à but non lucratif qui fournit aux médias, aux professionnels de la santé et de la nutrition et aux enseignants des informations sur la sécurité sanitaire & la qualité des aliments ainsi que sur la santé & la nutrition s'appuyant sur des recherches scientifiques en veillant à ce que ces informations puissent être comprises par les consommateurs.

flavonoïdes du cacao, bénéfiques pour la santé, mais également d'autres nutriments qu'il est recommandé de consommer en moins grande quantité.

Il existe également un autre paramètre, peut-être encore plus important, à prendre en compte concernant ces travaux scientifiques : la plupart ont recours soit à des cobayes tels que des rats, soit à des expériences in vitro sur des lots isolés de cellules humaines. Ce type d'études est utile pour donner aux chercheurs une idée des vertus et des mécanismes physiologiques de certains aliments, mais il n'existe aucune garantie que ces composants auront les mêmes effets sur les humains qui les consomment dans le cadre de leur régime alimentaire. Les recherches concernant les effets sur les humains sont complexes à mener : les régimes alimentaires, les gènes et les modes de vie varient d'une personne à l'autre, il



est donc difficile d'étudier les effets des nutriments sur la santé. Cela signifie qu'une approche différente de celles employées pour les cultures cellulaires et les essais sur les animaux est nécessaire pour étudier les effets sur l'homme. Dans l'idéal, il conviendrait de combiner des études interventionnelles (au cours desquelles les chercheurs font varier le régime alimentaire afin de déterminer les effets d'un aliment ou d'un nutriment) et des études observationnelles (les chercheurs observent les effets des différences naturelles entre les régimes alimentaires des individus).

Enfin, il convient de prendre en considération un dernier aspect lorsque l'on s'intéresse aux études sur les vertus des aliments en matière de santé : de nombreux chercheurs étudient ces aliments de manière isolée. Dans la mesure où, en temps normal, les individus consomment des combinaisons d'aliments, l'étude d'un seul d'entre eux ne peut refléter la consommation réelle. De plus, il existe des raisons de penser que dans certains cas, la co-consommation d'aliments peut en fait accroître la capacité du corps à absorber des nutriments. Le bêta-carotène présent dans les carottes et les épinards, par exemple, est absorbé plus rapidement lorsqu'il est consommé avec une source de matière grasse, comme la vinaigrette. Cela laisse entrevoir les avantages d'un régime alimentaire basé sur une variété d'aliments nutritifs par rapport à une alimentation basée uniquement sur un ou quelques superaliments.

L'essentiel

Le concept d'aliments dotés de propriétés exceptionnellement bénéfiques pour la santé est une idée séduisante, et a certainement contribué à l'intérêt du public pour les superaliments. En effet, les recherches sur le sujet ont montré que certains composants d'aliments et de boissons peuvent nous faire beaucoup de bien. Cela est également illustré par l'existence d'allégations de santé approuvées, pour lesquelles l'Autorité européenne de sécurité des aliments a considéré les données scientifiques suffisamment probantes. Il n'est cependant guère réaliste de penser qu'un petit nombre de « superaliments» va améliorer notre bien-être de manière significative. Lorsque l'on se penche sur les résultats scientifiques concernant les superaliments, il convient de rester réaliste sur la façon dont ils s'appliquent aux régimes alimentaires réels.

Apposer à certains aliments l'étiquette « super » dans les médias peut également donner l'impression que les autres aliments constituant notre régime alimentaire ne sont pas aussi bons pour la santé, alors qu'en réalité ils fournissent souvent des nutriments tout aussi bénéfiques que ceux présents dans les superaliments. Les carottes, les pommes et les oignons, par exemple, contiennent énormément de nutriments bons pour la santé tels que le bêta-carotène, les fibres et la quercétine, un flavonoïde. Les féculents à base de céréales complètes comme le pain, de même que le riz et les pâtes ont également une teneur élevée en fibres alimentaires. Chez les adultes, la consommation de fibres alimentaires devrait atteindre au moins 25 g par jour. Ces aliments ont souvent l'avantage supplémentaire d'être bon marché et aisément disponibles. Cela signifie que nous pouvons facilement les consommer en quantités suffisantes et de manière régulière, afin de tirer le meilleur parti de leur contenu nutritionnel. Sachant que la plupart des Européens ne consomment pas assez de fruits et légumes pour satisfaire aux recommandations alimentaires, augmenter notre consommation quotidienne de fruits et légumes variés contribuerait notablement à améliorer notre bien-être.

Conclusion

Pour assurer une consommation équilibrée de nutriments nécessaires à une bonne santé, il est plus efficace de diversifier les aliments de notre régime alimentaire que de nous concentrer sur quelques aliments dits « super ». Ce qui implique notamment la consommation d'une plus grande quantité et d'une plus grande variété de fruits et légumes. Pour nous aider à atteindre cet objectif, de nombreux pays européens ont d'ailleurs publié des recommandations nutritionnelles.

© Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation (EUFIC)
Retrouvez ce reportage avec les références sur xxxxxxxx

Machines agro-alimentaires et de conditionnement

LES ENJEUX GLOBAUX DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

L'industrie alimentaire globale est un marché en croissance. Les cinq dernières années, les ventes de denrées alimentaires conditionnées ont augmenté globalement de deux pour cent par an et ont atteint 750 millions de tonnes. L'Asie est la région des plus grandes ventes et en même temps de la plus grande croissance. Sur les marchés saturés d'Europe et d'Amérique du Nord, qui ont dès aujourd'hui une consommation par habitant élevée en denrées alimentaires conditionnées, la demande est stable à un niveau élevé.

La croissance de la population, la progression de l'urbanisation et la prospérité grandissante font que la demande en denrées alimentaires conditionnées continuera d'augmenter aussi à l'avenir. Les désirs et les comportements des consommateurs évoluent. La tendance est aux produits de qualité plus élevée et aux aliments personnalisés.

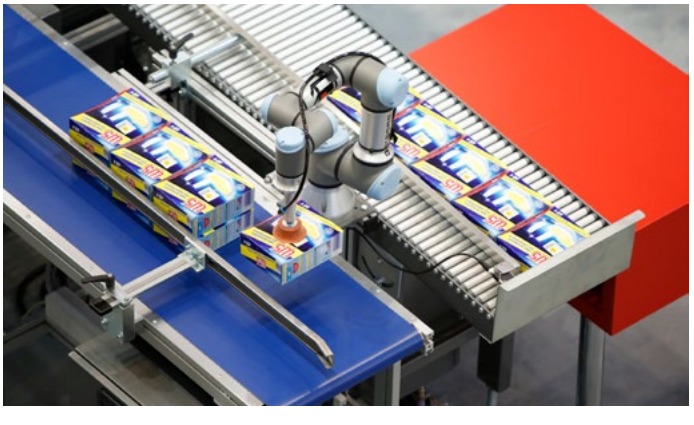
Dans le monde entier, l'industrie alimentaire est mise au défi de réagir rapidement à des tendances de consommation changeantes et de commercialiser vite de nouveaux produits afin de faire face à la concurrence. La diversité des produits alimentaires est immense et ne cesse d'augmenter, les cycles de vie des produits raccourcissent continuellement, et les volumes de lots diminuent.

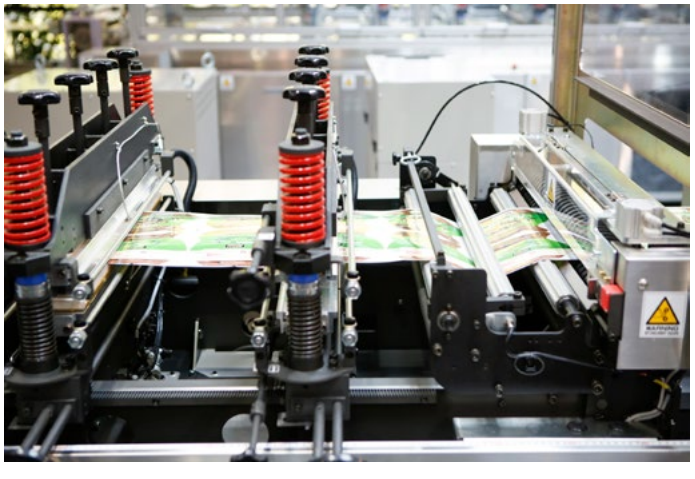
En même temps, les coûts de production doivent être maintenus aussi bas que possible, car des salaires et prix en énergie et matières premières croissants font augmenter les coûts et baisser les marges. Pour cela, l'augmentation de l'efficacité et de la productivité, ainsi que la flexibilité, sont de plus en plus au centre de l'attention des entreprises lors d'investissements dans des machines et installations.

Efficacité et flexibilité

Des processus efficaces et fiables pour la production et le conditionnement des denrées alimentaires sont d'une grande importance. En même temps, le champ d'action dépasse l'optimisation de la disponibilité des machines. Tout le processus de production doit fonctionner sans accrocs afin d'atteindre l'efficacité maximale de toute l'installation et de réduire sensiblement les coûts. Dans ce domaine, la réduction

des temps d'arrêt et la minimisation du gaspillage de matière contribuent fortement à l'augmentation de l'efficacité.
L'équipement employé à la production et au conditionnement doit être réactif et adaptable. Quand de nouveaux ingrédients sont utilisés, les processus de transformation doivent se laisser adapter rapidement, p.ex. à d'autres températures de traitement ou à d'autres processus de dosage. Une gestion automatisée des formulations avec un flux d'informations continu et un raccordement à la gestion des processus garantit des processus performants, hautement automatisés, quels que soient les ingrédients utilisés pour chaque marché.
La flexibilité est obligatoire aussi dans le domaine du conditionnement. La diversité augmente non seulement dans les produits mais aussi dans les conditionnements. Les entreprises doivent prendre en compte les besoins du marché en tailles de conditionnement variées de la portion individuelle au paquet familial. Pour cela, les machines et installations de conditionnement doivent être extrêmement flexibles, savoir gérer un large éventail de formats, et permettre des changements de formats rapides et, autant que possible, sans outils. En particulier, la tendance vers des volumes de lots de plus en plus petits exige des temps de transformation courts et des temps de démarrage minimes.
Les temps de préparation sont déterminants pour la productivité. Les machines et installations doivent se laisser nettoyer rapidement lors du changement de produit ou de format, afin de réduire ces temps improductifs. La VDMA estime la part du temps de nettoyage dans l'industrie alimentaire à 20 à 30 pour cent, sachant que les temps de nettoyage dépendent de l'état technique de l'installation de production. L'optimisation des procédures de nettoyage est donc d'une grande importance.





Des systèmes Cleaning-in-Place (CIP) automatisés sont à la pointe des tendances. Ils garantissent des procédures de nettoyage définies et optimisées en durée tout en utilisant le minimum de ressources comme l'eau et l'énergie ainsi que de produits de nettoyage et de désinfection.

L'enjeu de la sécurité alimentaire

Afin de produire des denrées alimentaires dans de bonnes conditions de sécurité et d'hygiène, et de satisfaire aux normes et réglementations internationales, les machines et installations employées doivent être conçues pour l'hygiène. Le mot-clef est : des machines à Hygienic Design. Celles-ci se laissent nettoyer facilement et vite, car lors de leur conception on renonce aux coins et creux dans lesquels pourraient s'accumuler des restes de produits, des micro-organismes ou des salissures.

A leur tour, des solutions Track & Trace hautement efficaces et fiables garantissent une transparence sans faille au sujet de l'origine des denrées alimentaires et de leurs chemins à travers toute la chaîne d'approvisionnement. Que ce soit lors de la transformation, de la mise en bouteille ou du conditionnement, à chaque pas du processus des données doivent être saisies de façon fiable. Le marquage nécessaire est effectué par des codes-barres, des codes 2D (codes Data Matrix) ou des étiquettes RFID.

En plus de la traçabilité, les solutions Track & Trace permettent aussi de découvrir des points faibles dans la chaîne logistique. Ainsi, la technologie radio renseigne en temps réel sur la position précise et les chemins des denrées, jusqu'à d'éventuelles interruptions de la chaîne du froid. Cela permet de rendre plus efficaces les circuits commerciaux et d'économiser des coûts.

La demande en machines

Le besoin mondial croissant en denrées alimentaires, la demande

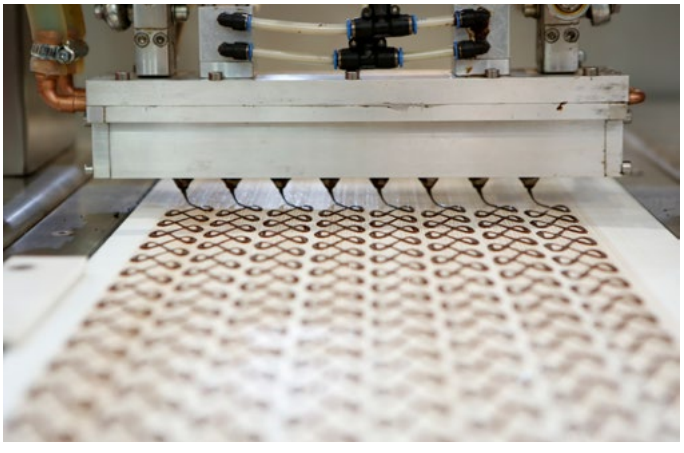
grandissante en plats préparés, ainsi que des exigences croissantes de la part des consommateurs et des législateurs se reflètent dans l'augmentation des investissements. Selon la VDMA, le commerce extérieur international de machines agro-alimentaires et machines de conditionnement a augmenté de 52 pour cent au total lors des 10 dernières années, et a atteint en 2015 une valeur de 38 milliards d'euros. Peu de secteurs de la construction mécanique affichent une évolution aussi dynamique.

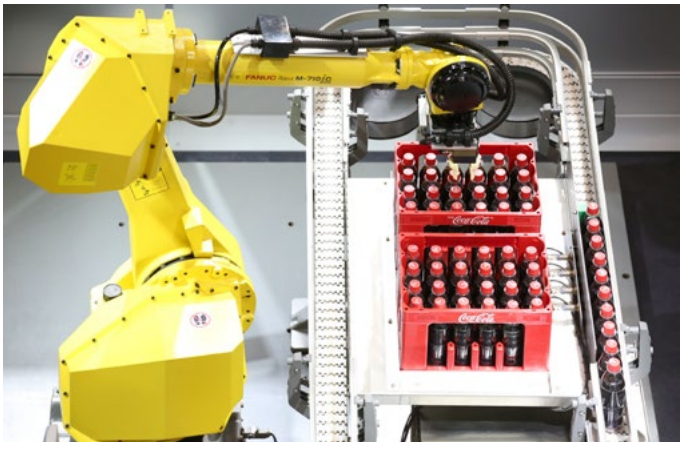
Mais les investissements totaux sont sûrement plus grands, car les machines achetées dans chaque marché n'entrent pas dans les statistiques internationales, et leur valeur ne peut pas être quantifiée.

La plus grande demande en machines vient toujours d'Europe; 33 pour cent de toutes les livraisons (12,5 milliards d'euros) allaient à des pays européens. L'Asie est devenue la deuxième région en termes de ventes. En 2015, cette région a acheté des machines et installations d'une valeur de 8,2 milliards d'euros. Cela correspond à 22 pour cent de toutes les exportations au monde. L'Amérique du Nord suit à la troisième place avec 13 pour cent (5 milliards d'euros).

La stimulation de la croissance provient de plus en plus des économies émergentes. Dès aujourd'hui, la moitié de la demande en machines provient des pays émergents d'Asie, d'Amérique Latine, du Proche et Moyen Orient et d'Afrique. Le besoin croissant de rattrapage en consommation garantit le développement et l'extension de capacités de production.

Remerciements à VDMA (Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau)
Remerciements au salon Interpack
Photo: Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann.





MIEUX CONNAITRE LE POIVRE

Le poivre est le fruit de la liane Piper Negrum appelée aussi liane du poivrier. Ses fleurs, hermaphrodites et pollinisées par la pluie, donnent les baies qui une fois séchées livrent l'épice tant apprécier par les cuisiniers et gastronomes.

Le poivre est savouré pour son parfum et son goût piquant capable d'assaisonner n'importe quel plat. C'est la pipérine contenue dans l'écorce du poivre qui lui donne ce goût si particulier. Quant à la couleur du grain, elle varie seulement en fonction de son degré de maturation et de la façon dont il est traité. Vert, blanc, rouge et noir, chaque grain a ses spécificités.

Poivre vert

La baie est récoltée à 6 mois, puis elle est utilisée fraîche, séchée, lyophilisée ou encore conservée dans du sel ou en saumure.

Le poivre vert apporte de la fraîcheur et des notes végétales. Il est moins piquant que le poivre noir. Il s'utilise pour les sauces, notamment pour confectionner la fameuse «sauce au poivre vert», accompagne à la perfection poissons et viandes (entrecôte, magret de canard, ...). Il est très populaire dans les cuisines françaises et thaïlandaises.

Poivre noir

Le grain est récolté avant maturité et séché au soleil où il noircît et se flétrit pour donner sa version la plus aromatique.

On utilise le poivre noir sur tous types de plats (légumes, viandes blanches, poissons) et plutôt en fin de cuisson car la chaleur détruit sa saveur. Le poivre de Sarawak, sur l'île de Bornéo et celui de Tellichery, en Inde, sont considérés comme les plus fins par les gastronomes.

Poivre rouge

La baie est récoltée à maturité après 9 mois et séchée à l'abri du soleil avec son écorce de couleur rouge.

Le goût du poivre rouge est piquant et intense, avec un parfum caramélisé, presque de fruits confits. Il s'accorde avec les volailles et le canard qu'il relève de son parfum puissant.

LE POIVRE GRIS

Le poivre gris n'est que du poivre noir moulu, il est gris car la graine est blanche et l 'enveloppe noire.

VALEURS NUTRITIONNELLES DU POIVRE

100 grammes de poivre contiennent environ 255 Kcal, dont :
Glucides : 44.5g, dont 38.3g de sucres.
Fibres : 26.5g,
Eau : 13.5g,
Protéines : 15.95g,
Lipides : 3.26g (0g de cholestérol).
Le poivre contient de nombreux minéraux (dans l'ordre : potassium, calcium, magnésium, phosphore, fer, manganèse, zinc, cuivre, sélénium et iode) et vitamines (E, A, B1, B2, B3, B6, b9).

Poivre blanc

La baie est récoltée mûre quand l'écorce de la baie devient rouge. Cette enveloppe rouge est enlevée par trempage dans l'eau et la graine est séchée jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

Il est plus doux et subtil car débarrassé de son écorce. Il a l'avantage de ne pas colorer les sauces dans lesquelles il est utilisé. Ce poivre est appelé poivre mignonnette par les cuisiniers.

Certains grands chefs ont l'habitude d'utiliser un poivre «ultra-blanc» (des grains de poivre blanc sélectionnés manuellement pour leur parfaite blancheur).

Les bienfaits du poivre

Le poivre n'est pas un médicament mais certaines substances qu'il contient ont un effet positif sur un certain nombre de troubles ou maladies.

Troubles digestifs

Le poivre stimule la sécrétion de sucs gastriques, ce qui participe à améliorer la digestion et stimule l'appétit. Il est recommandé de consommer du poivre en cas de nausées, ballonnements, flatulence ou constipation.

Effet antidépresseur

La pipérine stimule la production d'endorphines, qui procurent une sensation de bien-être. Il est recommandé en naturopathie pour lutter contre la dépression, l'anxiété, l'insomnie et la peur.

Contre la fièvre

L'huile essentielle de poivre dans un bain stimule la transpiration et participe à faire baisser la fièvre.

Anti-inflammatoire et anti-douleur

Le poivre est utilisé contre l'arthrite. Il réduit la douleur et les gonflements lors de contusions.

LES DÉSAGRÉMENTS DU POIVRE

Lorsqu'elle est absorbée, la pipérine fait un long trajet dans le corps. Il est déconseillé de consommer du poivre en cas d'ulcère à l'estomac ou d'hémorroïdes car la pipérine continue son œuvre partout où elle passe. Comme tous les assaisonnements, le poivre irrite l'intestin et peut aggraver une gastrite existante (inflammation ou plaie de la muqueuse de l'estomac).

LA CONSERVATION DU POIVRE

En version sèche ou lyophilisé, le poivre se conserve dans un pot bien fermé, au sec et à l'abri de la lumière. Le poivre moulu doit être consommé rapidement car il perd son odeur et son goût au bout de quelques mois.

Recette de sauce au poivre

Ingrédients / pour 4 personnes
- 30 g de beurre doux
- 20 g de farine
- 40 cl de bouillon de boeuf (40 cl d'eau bouillante + 1 de cube de bouillon de boeuf)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 2 cuillères à café de poivre mignonette
- sel

Préparation
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux puis jetez-y d'un seul coup la farine. Mélangez pendant 2 à 3 minutes, sans laisser colorer.
- Versez le bouillon chaud petit à petit puis le vinaigre et 1 cuillerée à café de poivre mignonette.
- Laissez épaissir à feu doux.
- Pour finir, salez et saupoudrez du reste de poivre.

INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES ET BOISSONS
LES NOUVELLES TENDANCES

La lavande, le sureau, l'ashwagandha et la curcumine sont la prochaine vague d'ingrédients botaniques à la mode dans les boissons selon Imbibe, société de développement de boissons leader, spécialisée dans la formulation et la commercialisation de produits de pointe.

Voici ses prédictions de tendances pour les ingrédients alimentaires et de boissons.

La botanique à la mode dans les boissons

La lavande, le sureau, l'ashwagandha et la curcumine sont la prochaine vague d'ingrédients botaniques à la mode dans les boissons selon Imbibe. La lavande favorise le soulagement du stress, et l'ashwagandha, un adaptogène, aide le corps à s'adapter aux situations stressantes en abaissant les niveaux de cortisol. La curcumine (le principal ingrédient actif du curcuma) et la fleur de sureau sont reconnues pour leurs propriétés anti-inflammatoires.

Les champignons reviennent en force

Chaga, reishi et cordyceps sont les prochains ingrédients de la famille des champignons, avec un accent supplémentaire sur le chaga. Ce sont des adaptogènes, riches en antioxydants et associés à la stimulation du système immunitaire. Le Chaga est également suggéré pour soutenir la santé gastro-intestinale et améliorer les niveaux de cholestérol. Une autre nouvelle application pour les champignons est la protéine végétale végétale PureTaste de MycoTechnology. MycoTechnology a récemment obtenu un financement de 35 millions de dollars pour mettre PureTaste sur le marché, et un investissement important de la part de grands investisseurs comme Kellogg suggère que l'innovation avec l'ingrédient est imminente.

Les « Nootropics » pour stimuler

La L-Théanine, les Acides Gras Oméga-3, B12 et Ginko Biloba sont suggérés pour soutenir la mémoire, la concentration et la clarté. Comme la demande pour les boissons améliorant la fonction cognitive se développe, ces ingrédients stimulant le cerveau devraient être trouvés dans plus de produits.

Le collagène, l'étoile montante

Les ingrédients qui améliorent la beauté deviennent de plus en plus courants, et le collagène est l'étoile montante. Le collagène favorise l'amélioration des cheveux, de la peau et des ongles, et plusieurs produits contenant l'ingrédient arrivent sur le marché.

L'Huile de MCT s'étend à d'autres types de boissons

Les triglycérides à chaîne moyenne (MCT) sont naturellement présents dans l'huile de noix de coco, et les promoteurs disent que cela aide notre corps à convertir l'énergie en glucides plus rapidement car il est plus facile à digérer. Il est également associé au soutien de la santé cognitive. L'huile MCT est particulièrement répandue dans le secteur de la nutrition sportive, mais elle devrait aussi être utilisée dans d'autres types de boissons.

Recettes : le choix d'ingrédients s'élargit

Le bio poursuit son envol et devrait de nouveau connaître une croissance à deux chiffres. Cependant, côté ingrédients, c'est avant tout le végétal qui va faire l'actualité en 2019. Entre les substituts de produits animaux et les produits qui mettent en avant des légumes, légumes secs ou des plantes au sens

large, le choix va s'élargir. On compte dans cette tendance les alternatives aux pâtes ou au riz. Les boissons végétales sont en train de se généraliser et les consommateurs friands d'amande pourraient s'intéresser à d'autres oléagineux ou céréales pour varier les plaisirs.

En réponse à cette vague végétale, les produits laitiers se diversifient aussi. Les solutions au lait de chèvre et de brebis sont en plein développement. Il se pourrait que des produits au

lait de bufflonne, de chamelle ou même de yack suscitent la curiosité des plus aventureux.

Certains nutriments devraient avoir la cote cette année. Les fibres, les probiotiques et le bien-être digestif intéressent davantage les consommateurs et cela se renforcera avec l'exposition tirée du best-seller Le charme discret de l'intestin qui se tient jusqu'au 4 août 2019 à la Cité des sciences et de l'industrie à Paris.

Les protéines seront toujours d'actualité, que ce soit pour les sportifs ou pour la nutrition senior. Mais la mode du régime cétogène (riche en lipides et pauvre en glucides) dans les pays anglo-saxons se traduira peut-être par un retour en grâce du gras cette année en France.

Enfin, d'après les distributeurs américain Whole Foods et britannique Waitrose, les glaces originales (dont celles présentées dans des gaufres-œufs, à la mode de Hong-Kong), l'amertume, les snacks aux produits marins, le chanvre et les cocktails originaux sont amenés à rayonner mondialement dès cette année. L'influence anglo-saxonne sur les comportements de consommation ne devrait donc pas faiblir...

Des fabricants plus ouverts au sujet des ingrédients, des procédures de fabrication et de la chaîne d'approvisionnement

Comme le montre l'émergence d'arguments liés à l'environnement, à l'éthique et à la nature, une méfiance largement répandue a poussé les fabricants à être plus ouverts au sujet des ingrédients, des procédures de fabrication et de la chaîne d'approvisionnement. Cela incite fortement les fabricants à donner des explications beaucoup plus complètes et honnêtes sur comment, où, quand et qui fait pousser, récolte, fabrique ou revend les ingrédients des produits alimentaires et des boissons. La transparence dans l'alimentaire et les boissons peut prendre de nombreuses directions, mais les divers arguments vont servir une cause unique : aider les consommateurs à se sentir en confiance quant à la sécurité et à la pureté des produits qu'ils achètent.

SIRHA

Les Grands Prix Sirha Innovation 2019 ont été décernés en décembre dernier à l'Ecole Ferrandi, à Paris. Les 12 lauréats, 8 dans la catégorie « Produits - Boissons - Ingrédients » et 4 dans la catégorie « Matériels - Equipements - Concepts », ont su convaincre le jury composé de chefs, professionnels des métiers de bouche, nutritionniste, designers et journalistes de la presse professionnelle.

Cette initiative soutenue par le CIC est un véritable tremplin de lancement pour les lauréats et autres participants qui bénéficient d'une visibilité exceptionnelle aux yeux de 200.000 professionnels durant 5 jours.

Les lauréats dans la catégorie « Produits - Boissons - Ingrédients »

BEURRE DE CACAO PURE ÉMOTION PAR PCB CRÉATION

PCB Création a mis au point une gamme de huit beurres de cacao fruités à utiliser en velours ou au pistolet pour toute création pâtissière et chocolatière. 100% naturels, et donc sans colorant, ces beurres de cacao sont aussi plus riches en fibres qu'une recette classique, apportant ainsi plus d'élasticité et une tenue parfaite des finitions.

CUB'EAZE BIO PAR DAREGAL

Pour s'accorder avec le marché croissant des smoothies et autre boissons detox, la société Daregal, spécialiste de la culture de plantes aromatiques, a développé une gamme de cubes glacés composés uniquement d'herbes alimentaires (menthe douce, basilic, persil). Prêt à être mixé directement avec des fruits ou des légumes, un simple cube de 7g suffit en rien de temps à sublimer une boisson de 25 cl, en évitant au passage la corvée d'épluchage et de lavage d'ordinaire obligatoire.

EMULSEA PAR OLMIX

S'appuyant sur les propriétés fonctionnelles des algues, Emulsea est le texturant naturel idéal pour confectionner des émulsions et des mousses. 100% vegan et sans allergènes, Emulsea peut ainsi remplacer le jaune d'oeuf dans de nombreuses préparations à destination d'un public sensible à l'absence de produits d'origine animale.

FARINE DE BANANES VERTES BIO PAR AGRO SOURCING

Que l'on soit porté sur les texturants sans gluten ou plus simplement friand des saveurs de la banane, cette farine de bananes vertes est une nouvelle alternative pour donner du liant à une préparation. Élaborée à partir de bananes vertes bios, pelées, séchées et finement broyées, cette farine s'utilise facilement aussi bien en sucré qu'en salé, avec cette capacité de donner du moelleux à la cuisson ou bien encore du velouté à une boisson froide.

FLOCONS CROUSTILLANTS DE VINAIGRE PAR SENS

Depuis toujours, le vinaigre apporte l'acidité nécessaire à la conservation des aliments en même temps que des valeurs digestives incontestées. Traditionnellement sous forme liquide, il a pu récemment se rendre crémeux ou en poudre. Le voici désormais sous la forme de flocons croustillants (balsamique,

vin et framboise) dont la texture si particulière saura surprendre le dégustateur : dans une salade, une soupe, en topping, voire dans une recette sucrée ou dans un cocktail.

LA MIE BIOTE MULTIFIBRES PAR BRIDOR

Précurseur dans le domaine de l'innovation boulangère, Bridor lance une baguette composée de fibres végétales spécifiquement choisies pour leurs effets bénéfiques sur le microbiote intestinal. La recette a fait l'objet de trois années de recherche et d'une étude clinique de la part du CRNH-69 et de l'INRA qui atteste notamment d'un impact majeur sur la diminution de cholestérol chez les consommateurs de cette baguette.

PÉPITES DE LENTILLES CORAIL ET CAROTTES PAR BONDUELLE FOOD SERVICE

Ni pâtes, ni riz, les pépites de Bonduelle s'appuient sur une association inédite de légumes et légumineuses : lentilles corail & carotte, pois chiches & maïs et pois cassés & courgettes. Puisant dans les qualités gustatives de l'un et les capacités texturantes de l'autre, ces « graines végétales » sans gluten mais sources de fibres et de protéines, de déclinent autant en salade qu'en risotto et pourquoi pas en dessert.

SOUPE BIO HARI & CO PAR ICI & LÀ

Hari&Co lance une gamme de trois soupes à base de légumineuses et aux saveurs inédites : lentilles vertes - chou kale - gingembre, pois chiches - poivron - curry et haricots rouges - carotte violette - colombo. Sans aucun additif, labellisé AB et fabriquée en France, ces préparations en format individuel se dégustent autant froides que chaudes, durant un repas ou pour pallier à une fringale, avec toutes les valeurs nutritionnelles d'un vrai repas (400 Kcal et 16 g de protéines).

Les lauréats dans la catégorie « Matériels - Equipements - Concepts »

ARMOIRE MOBILE MULTIFONCTION AMCF-15 GN1/1 PAR FRIGINOX-

Le chaud et le froid en un seul et même appareil c'est la solution offerte par cette armoire qui se propose au choix de maintenir au froid (+1° C) ou au chaud (+80° C) toutes les préparations culinaires qui y sont entreposées. L'utilisateur peut ainsi, selon ses besoins du jour et du lieu d'affectation de l'appareillage, basculer en un rien de temps la fonction de ce garde-manger mobile.

CATERING CIRCLE PAR ENODIS

Particulièrement adapté aux contingences des traiteurs itinérants, le système Catering Circle est un principe de cuisine modulaire dont la flexibilité d'assemblage permet de répondre à de très nombreuses configurations d'espace. Rapidement montable, cette cuisine mobile est par ailleurs dotée d'un système d'aspiration intégré et d'une technologie enregistrant les processus de façon sécurisée

PLANCHA PLASMA PMD PAR CAPIC

Face à la technologie des résistances électriques classiques, voire même à l'induction, la plancha Plasma PMD incarne la nouvelle génération de corps de chauffe. Ultra performante, elle affiche une consommation d'énergie largement réduite : jusqu'à 67% d'économie grâce à un système de régulation (50 à 250 °C) par zone. Le système PMD permet quant à lui d'atteindre les 200°C en 6 minutes, et d'assurer une température de chauffe au degré près.

TABLE À HAUTEUR VARIABLE PAR SOFINOR

Plus besoin de se casser en deux ou à l'inverse de monter sur un faitout pour s'adapter au plan de travail. C'est ici la table qui se plie aux exigences de l'utilisateur grâce à un système électrique de réglage de la hauteur des pieds, par ailleurs modifiable par commande vocale. À noter que le dispositif a été étudié pour permettre aux personnes à mobilité réduite de trouver enfin un outil de travail à la hauteur de leur bien-être.

Mention spéciale "Green"

APIFILM PAR INDUTEX

Fini les films plastiques étirables ou aluminium que l'on jette après une seule utilisation ! Indutex a développé un tissu en coton naturel et imprégné de cire d'abeille qui permet d'emballer les aliments pour mieux les conserver. Avantage du produit : il est moulable, auto-adhérent mais surtout lavable et réutilisable à souhait jusqu'à une année, à l'issue de laquelle il sera compostable pour éviter tout déchet

Les 32 nominés aux Grands Prix Sirha Innovation 2019 : DANS LA CATÉGORIE « PRODUITS - BOISSONS - INGRÉDIENTS » :

- BEURRE DE CACAO PURE EMOTION - PCB CREATION
- BULLE DE VANILLE - EUROVANILLE
- CORMAN SCULPTURE - SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE
- CUB'EAZE BIO - DAREGAL
- EMULSEA, INGREDIENT ALGOSOURCE CLEAN--LABEL - OLMIX
- FARINE DE BANANES VERTES BIOLOGIQUE - AGRO SOURCING
- FLOCONS CROUSTILLANTS DE VINAIGRE - SENS GOURMET
- FRITE SUPERCRUNCH FRESH - AVIKO BV
- GLACES VEGAN - LA COMPAGNIE DES DESSERTS L'ARTISTE DE MONIN - GEORGES MONIN SAS
- LA MIE BIOTE MULTIFIBRES BRIDOR
- LA SEMOULE DE CHOUX-FLEUR CUITE - GELAGRI
- PEPITES DE LENTILLES CORAIL & CAROTTES - BONDUELLE EUROPE LONG LIFE
- POUDRE DE KRILL - ALGUES DE BRETAGNE STAYCRISP - MC CAIN ALIMENTAIRE
- SUPER SOUPE BIO HARI & CO - ICI & LA VEGELIAN - LIANT VEGETAL - LA BOVIDA

DANS LA CATÉGORIE « MATÉRIELS - EQUIPEMENTS - CONCEPTS » :

- ACTIVATION - CHD EXPERT
- APIFILM - INDUTEX
- ARMOIRE MOBILE MULTI-FONCTION AMC-15 GN1/1 - FRIGINOX
- CATERING CIRCLE - ENODIS FRANCE
- D-VINE CONNECT - 10-VINS
- KITCHEN PRO OXY - ECOLAB
- LAVE-VERRES HOBART PREMAX GP - COMPAGNIE HOBART
- M-ICLEAN H XL - MEIKO FRANCE
- NEAPOLIS 510° / FOUR A PIZZA - EBERHARDT FRERES
- PLANCHA PLASMA PMD - CAPIC
- SET ET SACCHETTO LEAF A BASE D'HERBE - DUNI
- SOSA BOT : LE 1ER CHATBOT DES CHEFS - SOSA INGREDIENTS
- TABLE A HAUTEUR VARIABLE A COMMANDE VOCALE - SOFINOR
- TASSE KA3 - EBH

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

COMEXPOSIUM

adepta

الغرفة الجزائرية للتجارة و الصناعة
Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie

SAFEX

PROMOSALONS

PÊCHES AU NUTELLA® ET AMARETTI

Ingrédients pour 4 portions

- 4 Pêches au sirop (1 pêche entière par portion)
- 60 g de Nutella®
- 8 Biscuits amaretti

Pour la décoration

- Quelques feuilles de menthe

Recette

-Égouttez les pêches. Détaillez une demie pêche en tranches et laissez l'autre

- Disposez les deux demies pêches comme sur la photo. Au centre de la demie pêche restée entière, déposez environ 7 g de Nutella®.

- Décorez l'autre moitié d'environ 7 g de Nutella® en utilisant une poche à douille. Disposez les amaretti sur l'assiette et décorez avec une feuille de menthe avant de servir et des pêches fraîches

MOUSSE AU NUTELLA®

Ingrédients pour 4 portions

1 verre par portion.

- 30 g de Crème fouettée
- 60 g de Nutella®
- 80 g de Meringues émiettées
- 4 Mini-meringues pour la décoration
- Des fruits des bois pour la décoration

Recette

- Préparez une mousse en mélangeant 40 g de Nutella® et 30 g de crème fouettée.

- Déposez une couche de meringues émiettées dans le fond des verres puis ajoutez la mousse.

- Laissez reposer les verres au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

- À l'aide d'une poche à douille, décorez avec le restant 20 g de Nutella®.

- Garnissez l'assiette à dessert avec une mini-meringue et quelques fruits des bois.

PORRIDGE AU NUTELLA® ET AUX FRUITS

Ingrédients pour 4 portions

1 bol par portion

- 400 g de Flocons d'avoine
- 800 ml de Lait écrémé

Pour la décoration

- Quelques framboises 40 g de noisettes grossièrement concassées
- 60 g de Nutella®
- 40 g de Sucre

Recette

- Versez le lait et les flocons d'avoine dans une casserole.

- Laissez épaissir à feu moyen, puis ajoutez le sucre sans cesser de remuer.

- Laissez refroidir.

- Répartissez le porridge dans les bols et décorez chaque portion avec 15 g de Nutella®, les noisettes concassées et les framboises (ou d'autres fruits à votre goût).

- Servez à température ambiante.

VERRINES DE YAOURT ET MUESLI AU NUTELLA®

Ingrédients pour env. 4 portions

1 verrine par portion

- 200 g de Muesli
- 60 g de Nutella®
- 250 g de Yaourt grec 0 %
- Mélange de fruits des bois

Recette

- Dans chaque verrine, déposez une couche de muesli.

- Puis, déposez 5 g de Nutella®, 2 cuillerées de yaourt grec et garnissez de fruits des bois.

- Servez aussitôt.

Le cahier
HoReCa
Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

Relations gagnant-gagnant
Hôtellerie et Biodiversité

Tourisme
Les chiffres 2018

Hôtellerie
Dubaï 2020

Restaurant
La Table de la Bavaroise

CONCEPT

LE PETIT CHEF

Le Mandarin Oriental Marrakech accueillera dès Janvier 2019 «Le Petit Chef», un concept éphémère novateur de restauration où technologie interactive et haute gastronomie s'entremêlent délicieusement pour le plus grand bonheur de tous. Les intéressés pourront réserver leur séjour dans une somptueuse villa privée ou suite et profiter de cette escale gastronomique sans pareille.
L'offre Petit Chef est disponible à partir de EUR 1,000 par nuit et comprend :
- Hébergement luxueux en Villa privée ou Suite
- Petits déjeuners Beldi servis en villa
- Un dîner Petit Chef pour deux personnes
- Transferts aller-retour vers l'Aéroport Marrakech Ménara
- Service Fast Track à l'Aéroport

Cette offre est disponible du 17 Janvier au 4 Mai 2019. Prix fournis sur la base d'une occupation double en catégorie Villa ou Suite. Sur réservations et sous réserve de disponibilités.
Durant cette expérience dinatoire, des images 3D à la pointe de la technologie donneront vie aux tables du Mes'Lalla et transporteront les invités le temps d'un voyage de deux heures dans l'univers de Marco Polo et ses escales gourmandes.

Route Golf Royal, Marrakech
+212 (0) 524 298 888

JAZZ CLUB

LA BODÉGA

Au coeur 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 et de blues avec des musiciens et des voix de grande qualité. Dans l'ambiance tamisée et feutrée de son Lounge, La Bodéga convie 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.
Et ce n'est pas tout !
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 !

129 Boulevard Ben Abdellah, Casablanca
+212 (0) 522 541 842

RESTAURANT

HYATT REGENCY EN ÉTHIOPIE

Hyatt Hotels Corporation a annoncé l'ouverture du Hyatt Regency Addis Abeba, le premier hôtel Hyatt en Ethiopie et le septième en Afrique. La propriété de 188 chambres est idéalement située en plein centre de la ville, place Meskel, proche des centres commerciaux, des restaurants, des bars et des attractions touristiques, dont le Musée national.
Avec le Centre de conférences des Nations Unies et le siège de l'Union africaine à quelques minutes à pied seulement, la plus grande salle de conférence du pays, l'hôtel est le lieu de séjour idéal pour les voyageurs d'affaires. Ceux qui séjournent pour les loisirs peuvent profiter des attractions locales, y compris le Palais National et le plus grand marché ouvert d'Afrique dans le quartier animé du Mercato.
Conçu avec soin pour offrir aux clients tout ce dont ils ont besoin, l'hôtel dispose de six points de restauration uniques, parfaits pour un repas tranquille, ou un cocktail plus animé pour ceux qui sont en déplacement.

www.hyatt.com

Les Rendez Vous GOURMANDS CHEZ Carrefour
CONCOURS DE PÂTISSERIE

Concours National de Pâtisserie Amateur

Organisé par
SOLUTION DIRECTE
L'événementiel Citoyen

Participez

en déposant vos recettes sur
www.rdvgourmands.ma
ou
en envoyant votre recette à
rdvgourmands@yahoo.com

4 ème édition

Réglement du jeu déposé chez Maître Afaf Nadif, notaire à Casab

Rejoignez-nous sur RDV Gourmands

Président du jury
Chef Abdelilah Ennirri
Champion d'Afrique en pâtisserie

Avec la Participation de
Alia Al Kasemi
Cooking With Alia

Sponsor Officiel
Idéal

Sponsor Gold
FAGOR

Sponsor Bronze
express

Partenaire
RESAGRO
Radio ASWAT
Bensaid Traiteur

TROPHÉE

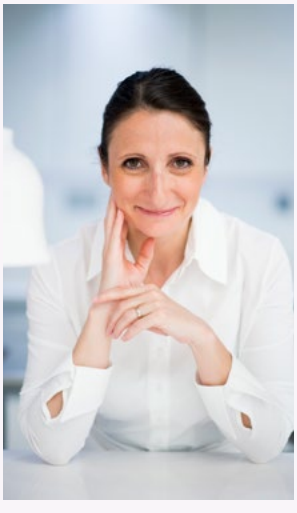
BENOIT BROCHARD

Ils étaient 6 finalistes à s'affronter sur l'espace Cuisines en Scène du salon de la restauration (SIRHA) à Eurexpo ce samedi 26 janvier, autour de cinq ateliers, évalués par un jury de professionnels reconnus de la restauration.
Benoît Brochard, directeur de salle au Restaurant Bon Bon, à Bruxelles, succède ainsi à Elsa Jeanvoine, lauréate 2017, en remportant la deuxième édition du Trophée du Maître d'Hôtel. Avec ses baskets blanches et son costume bleu à bretelles rouges, Benoît Brochard bouleverse les codes du métier de Maître d'Hôtel. Pourtant, ce n'est pas son style vestimentaire qui a impressionné le jury. Après s'être distingué au cours du 5ème atelier : le café accompagné d'un nouvel Irish, Benoît Brochard décroche le titre ultime dépassant Nicolas Giraud, Trophée d'Argent, de 2 points. Malgré des résultats très sérés (seulement 20 points d'écart entre le Trophée Or et les 3 quatrième ex-æquo), sa curiosité, sa rigueur et son sens de l'écoute ont été les garants de sa réussite. Digne représentant du savoir-faire à la française, Benoît Brochard porte des valeurs de respect, d'élégance et de générosité.

Crédit photo : Hrvprod
#tropheedumaitredhotel

CHEF ÉTOILÉE

SUR AIR FRANCE



De janvier à mars 2019, Anne-Sophie Pic, la femme chef la plus étoilée au monde, signe de nouvelles créations culinaires à savourer en cabines Business d'Air France.
Anne-Sophie Pic conçoit ainsi un plat de la carte Business, renouvelé tous les 15 jours et disponible à bord des vols long-courriers au départ de Paris mais également à destination d'une partie des escales du réseau moyen-courrier.
En 2019, quatre grands chefs étoilés participent à la conception des menus, au choix des produits et à la création des recettes à la carte Business :
Janvier à mars : Anne-Sophie Pic
Avril à juin : Arnaud Lallement
Juillet à septembre : Guy Martin
Octobre à décembre : Michel Roth

CLASSEMENT

TRIPADVISOR

Selon Tripadvisor, ses voyageurs ont tranché. La crème de la crème des hôtels du monde entier est le Tulemar Bungalows & Villas dans le Parc national Manuel Antonio au Costa Rica

AÉRIEN

MENU FAUCHON

Air France propose, en collaboration avec la prestigieuse maison française Fauchon, son nouveau Menu À la Carte disponible à bord de tous ses vols long-courriers. Le chef Exécutif des Cuisines Fauchon, Sébastien Monceaux, a ainsi imaginé en exclusivité des menus composés d'une entrée, d'un plat chaud, d'un fromage et d'un dessert.
Air France et Fauchon, ambassadeurs de la gastronomie française, s'associent ainsi afin de proposer une offre savoureuse aux clients de la compagnie à travers le monde entier.
Menu printemps / été à découvrir d'avril à septembre 2019 :
- Entrée : noix de Saint-Jacques aux agrumes et pickles d'oignon rouge ;
- Plat : filet de pintade, jus au romarin accompagné d'une mousseline de carotte au coco et à la coriandre ;
- Fromage : camembert et son chutney à la fraise ;
- Dessert : trio de macarons pistache, framboise et citron.

Le Menu À La Carte d'Air France signé par FAUCHON est disponible au prix de 28 € TTC ou 8500 Miles Flying Blue, en alternative au menu offert à bord.
Disponible à la réservation sur le site www.airfrance.com, ce menu est à déguster à bord à compter d'avril 2019.

INTER SICOP

23-26 FEBRERO 2019

ORGANIZA

IFEMA Feria de Madrid

12éme édition du SALON INTERNATIONAL DE LA BOULANGERIE, LA PÂTISSERIE, LA GLACERIE ET LE CAFÉ

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

www.intersicop.ifema.es

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

PÂTISSERIE

LE MAROC À LA COUPE DU MONDE

Dans le cadre du Salon mondial du food service, Sirha 2019, le Maroc sera représenté à Lyon, du 27 au 30 janvier, lors de deux prestigieux rendez-vous gastronomique : le Bocuse d'or et la Coupe du monde de la pâtisserie. Pour la 16ème édition du Bocuse d'or, qui révèle les talents de demain, 24 chefs ont été sélectionnés, dont le Marocain Aissam Ait Ouakrim, pour une compétition culinaire très attendue avec un beau trophée mondial de la gastronomie en fin de parcours. Cette édition sera surtout marquée par la participation pour la première fois de candidats africains (Algérie, Burkina Faso, Gabon, Maroc, Sénégal et la Tunisie) : six équipes ont été qualifiées lors des épreuves continentales réalisées en juin dernier à Marrakech.
Pour célébrer ses 30 ans d'existence, la Coupe du Monde de la Pâtisserie a corsé la compétition cette année avec un challenge de taille : réaliser un dessert 100% vegan. Créativité, technique et esthétique seront jugées dans cette épreuve inédite qui sort des sentiers battus. Les candidats devront ainsi redoubler d'efforts pour réaliser une pâtisserie bio mais gourmande sans produits d'origine animale ni produits laitiers. Autrement dit, sans œufs, sans lait, sans miel...
Un vrai défi !

MARRAKECH

ESCAPADE ROMANTIQUE

Niché au coeur de somptueux jardins embaumés du parfum de 100.000 roses, Mandarin Oriental, Marrakech offre le décor rêvé pour un tête-à-tête romantique inoubliable. Jusqu'au 31 mars prochain, les couples réservant l'offre Escapade Romantique bénéficieront d'attentions toutes particulières.
Dès leurs premiers instants dans leur villa, les hôtes découvriront une décoration florale personnalisée réalisée à partir de 100 roses ainsi qu'une bouteille de champagne. Pour le dîner, une table sera spécialement réservée au restaurant Mes'Lalla pour une soirée aux chandelles avec pour toile de fond les montagnes de l'Atlas. Pour parfaire leur séjour, un soin d'exception à vivre en duo dans l'intimité d'une « suite Spa » privée leur sera proposé.
Pour tous ceux qui souhaitent découvrir les trésors de la Ville Rouge, l'hôtel leur conseillera les meilleures visites privées. Les plus aguerris pourront quant à eux opter pour une excursion privée Safari dans le désert d'Agafay. Conduits en Jeep Wrangler à travers le désert, ils partageront un moment unique en savourant un délicieux pique-nique face aux plaines désertiques surmontées des monts enneigés de l'Atlas.
Renseignements et réservations au +212 5 24 29 88 88 ou sur momrk-reservations@mohg.com

BEST OF

YANNICK ALLÉNO

Après Patrick Bertron, Christophe Bacquié, Freddy Monier ou encore Sylvestre Wahid, c'est au tour de Yannick Alléno de révéler 10 de ses recettes phare dans un nouveau « Best Of ». Le chef multi-étoilé y dévoile quelques secrets de sa cuisine à la fois moderne et ancrée dans le patrimoine français. Le lecteur est ainsi amené à découvrir par exemple la préparation détaillée de l'avocat resté sur l'arbre 18 mois en mille-feuille de céleri, extraction coco aux éclats de chia. De la fermentation des carottes, en passant par le gel de navet, la tuile de chia ou la préparation du céleri-rave jusqu'au dressage, tout est expliqué et illustré étape par étape.
« Best Of Yannick Alléno » est disponible chez Ducasse Édition au prix de 14 euros

TÉLÉVISION

TOP CHEF 2019

La 10ème saison de Top Chef débutera dans quelques jours sur M6. Présenté par Stéphane Rotenberg, le concours culinaire télévisé accueillera le même quatuor de jurés que lors des précédentes éditions, avec toutefois un petit détail qui a toute son importance : une présence accrue de Jean-François Piège. Contrairement aux autres saisons où le chef doublement étoilé du Grand Restaurant apparaissait surtout durant les épreuves thématiques ou de la dernière chance, il sera cette année en charge d'une brigade (la brigade verte), au même titre que Philippe Etchebest, Michel Sarran et Hélène Darroze.
15 candidats, dont 5 femmes, participeront à cette nouvelle saison. 3 d'entre eux seront éliminés lors des 2 premières semaines, pour que 4 brigades de 3 chefs continuent l'aventure. 30 épreuves sont d'ores et déjà annoncées, au niveau toujours plus élevé. Mais si la gastronomie prend de plus en plus d'importance dans le programme, les épreuves emblématiques (dédiées aux enfants, la « boîte noire », la « guerre des restos ») sont conservées.
Enfin, une centaine de chefs étoilés a répondu présent pour participer à l'émission, certains pour la première fois, d'autres ayant déjà intégré Top Chef lors des éditions précédentes. Alain Ducasse, Arnaud Lallement, Mauro Colagreco, Pierre Gagnaire, Michel Guérard, Anne-Sophie Pic et bien d'autres encore seront ainsi à retrouver très prochainement sur le petit écran...

ARTISTE

MONK AU MÖVENPICK

Depuis plus de 4 mois, l'artiste Monk a reçu carte blanche pour s'approprier les murs de l'hôtel afin d'y apporter sa touche de fun, de fantaisie et de légèreté. Un artiste étonnant, qui nous promet de belles surprises...
Loic alias Monk, artiste street art bruxellois, s'impose depuis quelques années sur la scène artistique mondiale avec des oeuvres insolites et culottées. Après avoir travaillé en Californie, Moscou, Bruxelles ou encore à Singapour, Monk pose ses valises à Marrakech où il anime des lieux branchés ou insolites avec ses tags espiègles et hauts en couleurs. Trouvant son inspiration dans les jardins de l'hôtel, Monk y joue avec les matières et les supports mis à sa disposition afin d'offrir une expérience ludique et diversifiée. Entre graffitis, bombes, sculptures, jeux de lumière, transformations d'espaces et animation, son art est teinté d'humour, un style résolument unique et évolutif. Il s'amuse à jouer avec la perspective et l'illusion d'optique pour offrir à l'établissement un grain de folie. Les marches de la piscine de l'hôtel ne passe pas inaperçues. A partir des petits carreaux de céramique, Monk réalise Super Mario Bross sous l'illusion de la Game Boy. Une oeuvre qui ne laisse personne indifférente et plonge les adultes dans leur enfance.
Des réalisations artistiques qui seront dévoilées au grand public autour d'un vernissage qui aura lieu le 2 Février 2019.

PASSEPORT

TIMBRE DÉMATÉRIALISÉ

Cash Plus, leader du transfert d'argent au Maroc, continue à diversifier son offre. Depuis 2016, l'entreprise a lancé plus de 10 nouveaux services dont plusieurs en partenariat avec Fawatir. Parmi ces services figurent le paiement de factures d'eau et d'électricité, d'abonnement téléphonique et d'impôts (IS, IR, vignette,...). Une diversification qui se traduit par la volonté de Cash Plus d'ancrer son positionnement d'agrégateur de services à forte valeur ajoutée.
Le dernier lancement de Cash Plus en partenariat avec Fawatir est relatif à la dématérialisation du timbre fiscal. En effet, à partir du 1er janvier, le timbre à 500 DH, exigé pour l'obtention du passeport, est dématérialisé. Il est désormais possible de l'acheter auprès de l'une des 1400 agences Cash Plus. Le client recevra en agence un code de 16 chiffres qui remplace le timbre physique.
Ce code devra être utilisé lors du renseignement du formulaire du passeport sur le portail www.passeport.ma

2ème Edition

CIFAC

Congrès International

du Froid, de l'Air Conditionné et du Chauffage

Le 13 Février 2019 au Sofitel Casablanca

www.cifac.ma

ARRIVÉES TOURISTIQUES 2018

Des hausses à tous les niveaux

Un total de 11,3 millions de touristes ont visité le Maroc entre janvier et novembre 2018, en progression de 8,5% par rapport à la même période un an auparavant (+15% pour les touristes étrangers et +2% pour les Marocains résidant à l'étranger), selon l'Observatoire du tourisme.

Les principaux marchés émetteurs ont connu une hausse en termes d'arrivées en cette période, en particulier, l'Italie et l'Allemagne (+15% et +10% respectivement), suivis de la France et l'Espagne (+8% et +6% respectivement), précise l'observatoire dans une note sur les statistiques du tourisme au Maroc pour le mois de novembre 2018.

S'agissant des nuitées totales réalisées dans les établissements d'hébergement touristique classés, elles ont enregistré une évolution de 8,4% au titre des onze premiers mois de 2018 (+12% pour TES et +1% pour les MRE), relève la même source,

Le Roi Mohammed VI vient d'inaugurer le projet d'extension, de réaménagement et de modernisation du Terminal 1 de l'aéroport international Mohammed V de Casablanca. Les travaux ont nécessité des investissements de l'ordre de 1,5 milliard de DH. Ce nouveau terminal s'étend sur une superficie de 76.000 m2 et comporte 8 nouveaux postes de stationnement des avions, dont trois pour les gros porteurs et un poste dédié à l'Airbus 380. Il permettra l'accueil d'un trafic annuel de 7 millions de passagers propulsant la capacité de l'aéroport à 14 millions de passagers par an.

notant que les deux pôles touristiques Marrakech et Agadir ont généré à eux seuls 60% des nuitées totales à fin novembre 2018. Ces deux destinations, ajoute l'observatoire, ont affiché des hausses respectives de 10% et 8%, tandis que les autres destinations ont signé de bonnes performances, en particulier, Fès (+17%), Rabat (+10%) et Tanger (+10%). Pour le seul mois de novembre 2018, les données communiquées par la Direction générale de la sûreté nationale (DGSN) font ressortir que le nombre d'arrivées des touristes aux postes frontières a connu une progression de 14% par rapport à novembre 2017 (+19% pour les TES et +6% pour les MRE), indique l'observatoire, précisant que les principaux marchés émetteurs ont enregistré des résultats très positifs, en particulier les États-Unis (+23%) et l'Italie (+24%), suivis de l'Allemagne (+17%), la France (+15%), l'Espagne (+12%) et la Belgique (+12%).

Parallèlement, selon les données des professionnels de l'hébergement touristique, le volume des nuitées dans les établissements classés a affiché une hausse de 3% en novembre 2018 (+4% pour les touristes non-résidents et -1% pour les résidents), fait savoir la même source, ajoutant que les destinations Fès (+7%), Rabat (+3%), Marrakech (3%) et Agadir (+3%) ont réalisé de bonnes performances, alors que Casablanca et Tanger ont stagné.

Sources : L'Observatoire du Tourisme

Le Maroc a pris part à l'édition 2019 du Salon international de voyage "Matka Nordic Travel Fair", qui s'est tenu à Helsinki du 18 au 21 janvier, dans le cadre de ses efforts intensifs ciblant les marchés touristiques de l'Europe du Nord et visant la conquête du marché scandinave.
Aménagé par l'Office national marocain du tourisme (ONMT), sur une superficie de 50 m2, le pavillon marocain a permis d'informer les visiteurs de la richesse et de la diversité de l'offre touristique et hôtelière du Royaume. Il proposait des publications et des brochures, aussi bien en Anglais qu'en Finnois, pour promouvoir bon nombre de destinations touristiques nationales.

DUBAÏ 2020

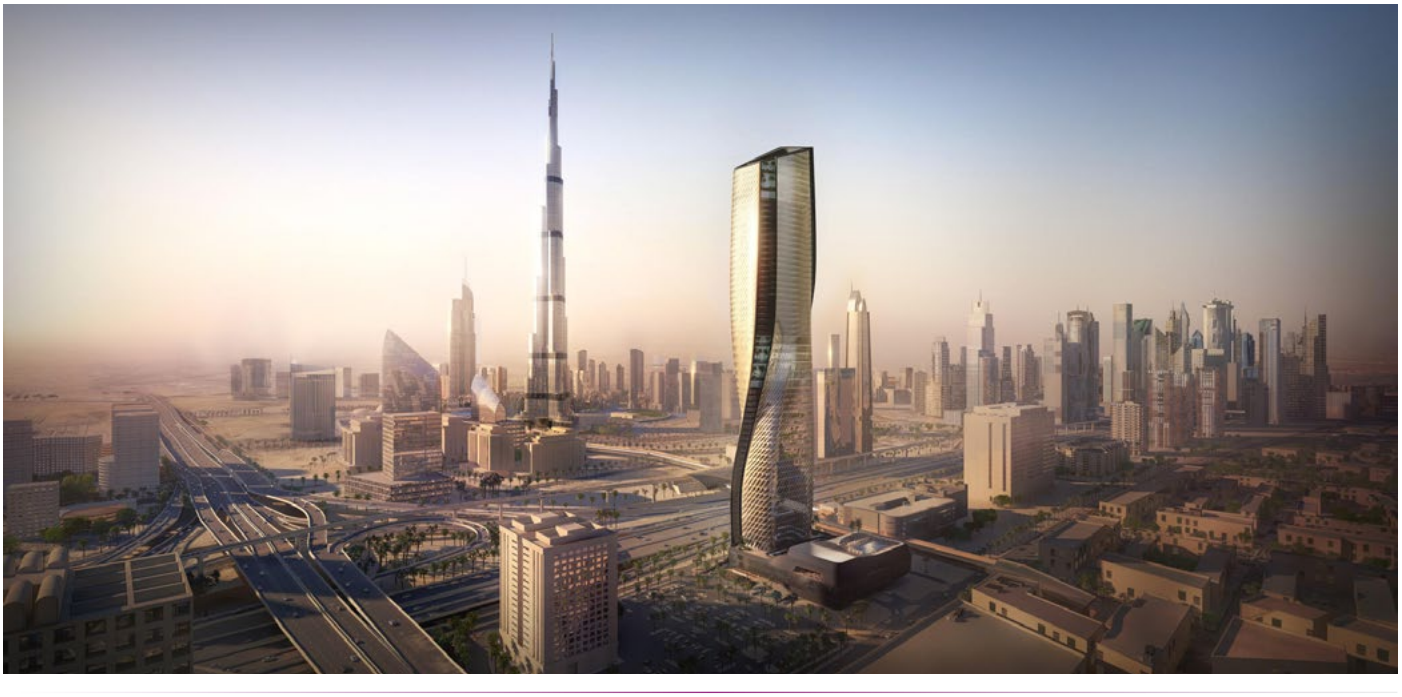
En 2020, Dubaï accueillera l'exposition universelle et attend près 25 millions de visiteurs.
Les émiratis ne faisant pas les choses à moitié, certains projets hôteliers haut de gamme sont actuellement en construction ou sur le point de sortir de terre. Petit panorama.

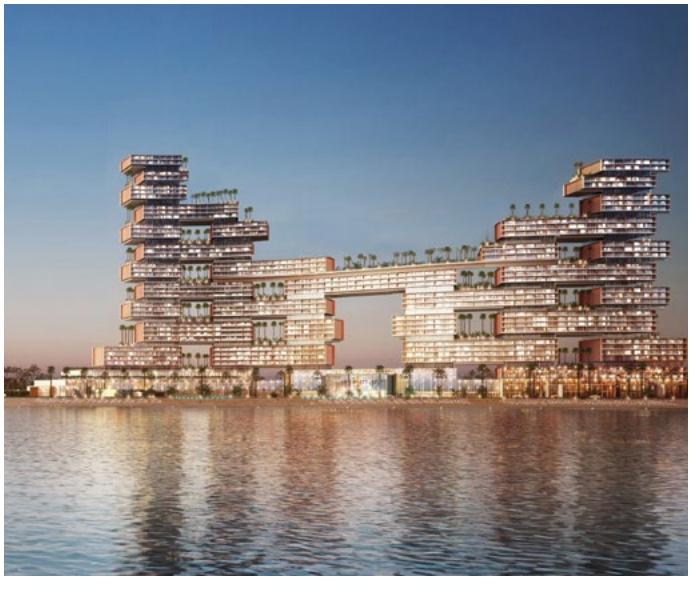
Les expositions universelles donnent l'occasion aux villes hôtes de montrer aux visiteurs leurs avancées et ainsi de rayonner dans le monde. Ne citons que Paris, en 1889, qui révélait les avancées technologiques de la France avec la Tour Eiffel, ou encore en 2010, Shangai qui dévoilait le plus haut bâtiment jamais construit par l'homme à ses 71 millions de visiteurs.
D'autres oeuvres comme La Fontaine magique de Montjuïc (Barcelone), l'Atomium (Bruxelles), la Space Needle (Seattle), l'Unisphere (New York), la Biosphère (Montréal) sont des monuments qui restent des fiertés pour chacun des pays organisateurs.
Via des projets immobiliers d'exception et plus de 50.000 chambres d'hôtels actuellement en construction, Dubaï compte elle aussi assoir sa position en tant que destination touristique et ville de shopping de premier plan. L'exposition Universelle de 2020 est une formidable vitrine pour accueillir les 25 millions de visiteurs attendus dans l'Emirat durant l'événement.
Les groupes hôteliers y croient et sont optimistes concernant les performances de ces nouveaux établissements durant l'Expo mais également après ce

rendez-vous.
Ainsi, Jose Silva, CEO de Jumeirah Group a indiqué à Arabian Business : « Vous pouvez avoir une petite stagnation après l'Expo 2020 et ce pendant quelques années, 2-3 ans, mais d'après mon expérience, cela ne fait qu'aider la croissance des marchés, parce qu'une fois que vous aurez plus d'offre et de services, inévitablement, vous aurez plus de tourisme.»
Parmi les projets en construction, nous avons noté plusieurs établissements haut de gamme exceptionnels.
Un hôtel Dorchester arrive à Dubaï. Le développeur basé à Dubaï, Omniyat, collabore avec The Dorchester Collection pour ouvrir un hôtel le long du canal de la baie de Marasi. La projet comprendra à la fois un hôtel cinq étoiles et des appartements de luxe.
«Ce projet définira l'avenir du luxe dans cette région dynamique», a déclaré Christopher Cowdray, PDG de Dorchester Collection
Mandarin Oriental projette d'ouvrir un second établissement situé le long de la route Sheikh Zayed dans un gratte-ciel à usage mixte de 63 étages, connu sous le nom de tour Wasl. Il disposera de 257 chambres, suites et appartements. Aux derniers étages de la tour, 144 résidences disposeront des services et équipements de l'hôtel. La propriété aura un accès direct aux attractions d'affaires et de loisirs de la région, notamment l'opéra de Dubaï, le parc Burj et le centre commercial Dubai Mall.
L'hôtel Me by Melia, signé par Zaha Hadid, comprendra des bureaux, un club, plusieurs restaurants et un hôtel de 93 chambres.
Mohammed Hmeid, responsable du marketing et des ventes, a déclaré à HotelierMiddleEast.com: «L'Opus, conçu par la regrettée Dame Zaha Hadid, a été un processus incroyable qui a demandé le plus grand effort et la plus grande collaboration de toutes nos équipes de construction. Les résidences sont achevées à 80% et seront les plus recherchées du centre-ville de Dubaï lorsqu'elles arriveront sur le marché».
Royal Atlantis Resort & Residences ouvrira un autre établissement à Dubaï proche de l'Atlantis The Palm. Avec 791 chambres et 231 résidences il amènera un nouveau niveau de luxe avec 90 piscines imaginées par l'architecte Kohn Pedersen Fox offrant un microclimat très convoité dans tout le bâtiment et une piscine à ciel ouvert, élevée à 90 mètres, offrant une oasis ultime.
Sofitel compte ouvrir deux nouveaux hôtels

d'ici 2020 : le Sofitel Uptown Dubai de 188 chambres et le Sofitel Dubai Wafi. Le Sofitel Uptown Dubai aura 188 chambres et 215 résidences de marque situées dans la première très haute tour du centre-ville. Le bureau d'études Rockwell Group, basé à New York, concevra les intérieurs du nouvel hôtel. A noter que c'est le cabinet d'architecture Adrian Smith et Gordon Gill Architecture (le même cabinet qui a conçu le Burj Khalifaqui sera le concepteur du nouveau gratte-ciel. Le second hôtel sera le plus grand établissement de la marque au Moyen Orient. Il proposera 501 chambres de luxe, dont 86 suites, d'une ainsi que 97 résidences hôtelières L'établissement offrira différentes options de restauration, dont un restaurant de spécialités asiatiques, un bar lounge sur deux niveaux, un café français dans le lobby, un restaurant ouvert toute la journée et un bar en bord de piscine.

Enfin, la Dubaï Creek Tower est une structure en construction dont la hauteur finale est tenue secrète mais qui devrait dépasser le kilomètre de hauteur. Imaginée par Santiago Calatrava, elle disposera la nuit d' un «phare de lumière» à son sommet. Une fois achevée par Emaar Properties, la tour présentera un «bourgeon» ovale, contenant dix plateaux d'observation à 360 degrés de la ville et des restaurants. Calatrava évoque les caractéristiques d'une fleur qui semblera flotter au-dessus de la structure. La construction comprend des filets de câbles en acier (tous long d'environ 1.000 mètres) qui s'attachent à une colonne centrale en béton armé pour «atteindre le ciel».





HÔTELLERIE ET BIODIVERSITÉ

Construire des relations gagnant-gagnant

1ère partie

Alors même que la biodiversité est un élément clé de l'attractivité des destinations touristiques et du fonctionnement des équipements hôteliers, les impacts du secteur sur les paysages et les écosystèmes peuvent être lourds, menaçant les sous-jacents de la performance. Comment sortir de cette impasse ? Pour construire des relations gagnant-gagnant, deux réponses : exploiter les interdépendances et développer l'innovation.

La biodiversité fournit au tourisme et à l'hôtellerie de nombreux bénéfices

La nature et les paysages, facteur d'attractivité des destinations

La qualité d'un paysage, la présence de sites classés ou de parcs naturels, la- richesse de la faune et de la flore sauvages locales sont des composantes clés de l'attractivité des destinations touristiques.

Que serait le Kenya sans ses éléphants, l'Australie sans sa Grande Barrière de corail ou le Poitou sans son marais ? La nature est souvent ce qui attire en premier lieu les touristes vers une destination1, ou représente du moins un critère important de

choix. Ainsi, une étude conduite en 2013 sur la population allemande montre que la moitié des personnes interrogées considère la possibilité d'être en contact avec la nature comme une motivation essentielle dans son choix de vacances2.

La biodiversité indispensable au fonctionnement des hôtels

Si l'attractivité des destinations touristiques et leur image sont ainsi fortement liées à celle de leur patrimoine naturel, les équipements hôteliers bénéficient également, sous de multiples formes, des services rendus par la biodiversité. Au delà de l'attraction exercée par la nature environnante, la biodiversité joue un rôle important dans l'activité quotidienne d'un hôtel : depuis la nourriture servie au restaurant et le bois utilisé dans les meubles et aménagements jusqu'aux plantes et animaux qui agrémentent les jardins, en passant par les cosmétiques utilisés dans le spa, la biodiversité est omniprésente dans l'hôtel et son offre4.

Ces bénéfices que l'homme et les secteurs économiques tirent de la biodiversité, le plus souvent de façon non marchande, sont conceptualisés par la notion de « services écosystémiques ».

Pour autant, le secteur a des impacts lourds sur les écosystèmes

Les effets négatifs du tourisme sur les milieux naturels

Malgré sa dépendance envers la biodiversité et son interconnectivité avec celle-ci, le secteur du tourisme peut avoir des effets négatifs importants sur les- écosystèmes5 :

• La destruction et la fragmentation des espaces naturels occasionnées par la construction d'infrastructures de transports, de logements et de loisirs sont une des conséquences négatives majeures du développement touristique sur la biodiversité. Ceci est d'autant plus vrai que les zones d'implantation touristique sont souvent des territoires à la faune et à la flore particulièrement riches et sensibles.

• Le flux touristique génère également différentes sortes de pollutions : eaux usées, déversements de produits chimiques (engrais, pesticides, médicaments, détergents, etc.), déchets, rejets de particules dans l'air, bruits, pollution lumineuse, etc.

• Dans la mesure où il concentre la présence humaine sur des espaces et des périodes parfois réduits, le tourisme peut également induire des dégradations du milieu (piétinement, érosion des sols) et des perturbations pour la faune (dérangement, stress).

Un cas illustratif, le développement touristique et hôtelier en Méditerranée11

Avec 314 millions de visiteurs accueillis en 2014 et 500 millions attendus en 2030, la Méditerranée est la première destination touristique du monde. Si le développement touristique et hôtelier y représente un moteur-clé de développement économique, il est aussi une source de pressions multiformes pour les écosystèmes (artificialisation du littoral, développement rapide des croisières, surconsommation de ressources : produits de la mer, eau, etc.), qui mettent à mal la pérennité du secteur.

Une situation qui rend nécessaire à la fois :

• Une responsabilisation des acteurs, qui doivent prendre conscience du fait que cet écosystème est, pour reprendre les mots d'Agnès Weil, directrice du Développement durable pour le Club Med, « à la fois leur gagne-pain et quelque chose de fragile » ;

• Une recomposition de l'offre et de la demande, avec le besoin de passer d'un modèle « tout balnéaire » (« Sea, sand and sun ») essentiellement tiré par les touristes internationaux à des produits diversifiés, moins dépendants des côtes et moins saisonniers, susceptibles d'attirer des clientèles plus locales ;

• Une gestion intégrée de la zone, qui prenne en compte la capacité de charge des écosystèmes méditerranéens et encourage la collaboration entre acteurs.

• Par ailleurs, le tourisme peut être une cause directe ou indirecte de prélèvements sur la faune et la flore : certaines activités touristiques, directement consommatrices de faune et de flore (chasse et pêche de loisir, cueillette) peuvent induire des pressions sur les milieux naturels si elles s'exercent de façon incontrôlée ; plus largement, le tourisme favorise la production et la commercialisation de souvenirs qui s'effectuent d'une façon souvent peu respectueuse de la biodiversité qui les sous-tend (ainsi certains coquillages et objets en ivoire, corail, écailles de tortue ou bois précieux).
• Enfin, l'activité touristique est souvent la cause de prélèvements excessifs de ressources naturelles (eau notamment) et de gaspillages (alimentaire, énergétique, etc.), les touristes tendant à avoir une empreinte bien supérieure à celle des locaux : des chiffres récents montrent ainsi que la consommation d'eau par les touristes représente plus de 8 fois celle des locaux aux îles Fidji et au Sri Lanka et entre 5 et 7 fois celle des locaux en Chine, en Inde, en Thaïlande, aux Philippines et en Indonésie6.

Les impacts des équipements hôteliers sur la biodiversité au long de leur cycle de vie

Plus spécifiquement, un équipement hôtelier a des incidences sur la biodiversité à chaque étape de son cycle de vie7, depuis sa planification jusqu'à sa fermeture, les deux phases les plus critiques étant celles de la planification et de l'exploitation :
• Planification (impacts des choix relatifs à l'implantation et à la conception) : impacts des modifications de l'occupation des sols et du paysage ; dimension et emplacement du chantier ; lieu où les activités de construction se déroulent ; choix des méthodes de construction ; choix et provenance des matériaux qui seront utilisés pour la construction et l'aménagement de l'hôtel.
• Construction (impacts liés à la conduite du chantier) : eau et énergie utilisées ; emplacement des baraquements temporaires destinés aux ouvriers ; stockage des matériaux et des déchets ; autres types de nuisances telles que l'érosion de surface des sols ou le tassement causé par les activités de construction ou la perturbation de l'écoulement naturel des eaux et des systèmes d'évacuation.
• Exploitation (impacts liés au fonctionnement de l'hôtel) : énergie, eau, aliments et autres ressources consommées pour le fonctionnement de l'hôtel ; déchets solides et liquides produits ; impacts directs des clients sur les milieux ; entretien et travaux de rénovation/remplacement.
• Fermeture : évacuation et gestion des matériaux enlevés.

Premier ingrédient d'une relation gagnant-gagnant : exploiter les interdépendances

La nécessité pour le secteur de préserver son capital naturel

Les impacts du tourisme et de l'hôtellerie sur la biodiversité peuvent à plus ou moins long terme menacer les sous-jacents de l'attractivité du secteur. Comme l'analyse le WRI7, la dégradation des services écosystémiques peut faire courir à ses acteurs des

risques multiples :

• Risques stratégiques, marchés/produits et opérationnels : la perception de paysages dégradés ou d'environnements ayant perdu leur caractère naturel peut faire se détourner les touristes et ainsi remettre en cause le positionnement stratégique et l'attractivité d'une destination9. Une mauvaise gestion de la biodiversité peut entraîner pour les acteurs hôteliers des hausses de coûts (eau douce, par exemple) et des perturbations des activités commerciales.

• Risques réglementaires, juridiques, d'image et de réputation : en cas de contestation, les projets hôteliers et de développement touristique peuvent donner lieu à des procédures judiciaires, coûteuses à la fois en termes financiers et de réputation.

• Risques de financement : les bailleurs internationaux et les investisseurs intègrent de plus en plus en plus les enjeux ESG (environnement ; social / sociétal ; gouvernance) dans leurs décisions d'investissement, et le secteur du tourisme et de l'hôtellerie n'échappe pas à cette tendance10. Réciproquement, la non prise en compte de ces dimensions peut compliquer pour les acteurs du secteur l'accès au financement et l'obtention de capital.

Un secteur fortement dépendant des services écosystémiques

Sur les quatre types de services écosystémiques communément identifiés (approvisionnement, régulation, culturels et de soutien), trois sont particulièrement importants pour le secteur :

• Les services culturels : les forêts, les rivières, les montagnes, les zones humides et côtières sont les supports de diverses activités culturelles, sportives, de bien-être qui sont au coeur des offres touristiques ; certaines espèces animales iconiques sont également clés pour l'attractivité des destinations et de certains produits touristiques (safaris).

• Les services d'approvisionnement : nourriture (dont les produits de la pêche), bois et autres matériaux employés pour la construction, l'ameublement et la confection de souvenirs, extraits végétaux intervenant dans la composition de cosmétiques et produits de soin.

• Les services de régulation : la protection que les écosystèmes fournissent contre les risques naturels comme les inondations ou les avalanches est particulièrement importante pour les équipements hôteliers situés dans des zones sensibles ; de même, l'épuration de l'eau est un service précieux pour les acteurs du tourisme nautique et balnéaire.

Remerciements à Julien Rivals, Associé, et Constance von Briskorn, Senior Consultant, Consulting - Deloitte Développement Durable

1. Source: Implantation et conception d'hôtels et de complexes hôteliers : Principes et études de cas en matière de conservation de la biodiversité. Gland, Suisse : UICN. 56 pp.
2. Source: FUR 2013. Reiseanalyse 2013. Kiel; Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen.
3. Source : Biodiv'2050. Entreprises et biodiversité : risques et opportunités. CDC Biodiversité. Juillet 2015
4. Source : Biodiversité : mon hôtel agit. Guide pour une utilisation durable des ressources biologiques. Gland, Suisse : UICN. 124pp.
5. Source : Biodiversité & Tourisme : des opportunités pour les entreprises et les destinations ? Guide pratique. Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie.
6. Source : Water equity: contrasting tourism water use with that of the local community, Susanne Becken, 2014
7. Voir : Implantation et conception d'hôtels et de complexes hôteliers : Principes et études de cas en matière de conservation de la biodiversité. Gland, Suisse : UICN. 56 pp.
8. World Resources Institute
9. Source: Kösterke & von Laßberg 2005
10. Ainsi, le réseau SIFT (Sustainable Investment and Financing of Tourism), porté entre autres par le Programme des Nations Unies pour l'environnement, le Fonds pour l'environnement mondial (GEF), la Banque Mondiale et l'Organisation Mondiale du Tourisme définit des critères de durabilité et fournit des outils et des options de financement pour intégrer le développement durable dans les investissements touristiques -
11. Source : http://www.tourmag.com/Mediterranee-tourisme-de-masse-et-protection-de-l-environnement-sont-ils-conciliables_a84745.htm et Tourisme durable en Méditerranée: Etat des lieux et orientations stratégiques. Plan Bleu - Centre d'Activités Régionales de l'ONU Environnement/PAM. Mai 2017

LA TABLE DE LA BAVAROISE
Nouvelle déco

Les gourmets ont désormais comme nouveau repère La Table de la Bavaroise nouvelle formule. À Bouskoura, le restaurant situé dans l'environnement exceptionnel du golf Tony Jacklin a inauguré sa nouvelle déco : un relifting complet pour une ambiance cosy et un cadre boisé qui fait la part belle aux couleurs apaisantes et à un chic résolument contemporain.

Aux commandes : un architecte de renom en la personne de Fabrice Maurel. Avec élégance et raffinement, ce spécialiste de la décoration en hôtellerie-restauration a repensé La Table de la Bavaroise en sublimant son concept de brasserie française chaleureuse et familiale.

Résultat : plus qu'un simple restaurant, l'enseigne aux 350 places est aussi un espace de découverte artistique. Et pour cause ! Aux murs, de superbes photographies en noir et blanc de golfeurs de légende racontent l'histoire de ce sport mythique ; tandis qu'au centre, une scène discrète accueille des formations en tous genres pour une animation musicale qui s'annonce d'ores et déjà exceptionnelle.

Et ce n'est pas tout : La Table de la Bavaroise mise aussi sur sa nouvelle terrasse aménagée avec une vue directe sur le golf et la nature environnante !

Golf de Bouskoura
Réservations : +212 (0) 522 320 774

La Table de la Bavaroise, membre du groupe Restopro, propose une carte à la fois variée et raffinée dans un cadre chaleureux et convivial. Ouverte tous les jours de la semaine, La Table de la Bavaroise est l'endroit idéal pour se restaurer seul ou à plusieurs. Le restaurant accueille également tous les événements : séminaires, conférences ou rencontres d'affaires.

DB SCHENKER

Pour vos importations en GROUPAGE MARITIME

Nous avons la SOLUTION!
SERVICE 100% SCHENKER

EN DOOR TO DOOR DEPUIS 61 PORTS ASIATIQUES

AVEC LIGNES HEBDOMADAIRES DIRECTES!

Fort de notre expérience et de notre réseau intégré de plus de 2000 agences en propres dans le monde. DB SCHENKER vous propose un service LCL de qualité depuis 61 ports Asiatiques avec une déconsolidation dans notre magasin sous douane de Casablanca.

AEO

Facilitation douanière, sécurité et sûreté

DB SCHENKER EN ASIE C'EST:
- 69 agences en Chine dont 9 à Hong Kong
- 6 Agences au Japon
- 44 Agences en Inde

Pour plus d'informations, contactez nous au:
05 29 03 52 00 – princingsea.maroc@dbschenker.com

LE CARREFOUR INTERNATIONAL
DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION,
DE L'ALIMENTAIRE & DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

INTERNATIONAL EXHIBITIONFOR HORECA IN MOROCCO

19 AU 22 MARS 2019

O.F.E.C - CASABLANCA - MAROC

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS

cremai

Les Tendances de l'Hospitalité

9ème Édition

www.cremai.ma