

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

SPÉCIAL HALIEUTIS L'AQUACULTURE AU MAROC

CHAÎNES DE VALEUR AGRICOLES
AMÉLIORER LA COMPÉTITIVITÉ DES EXPORTATIONS



LE LAIT

Son circuit de fabrication



DJAZAGRO

Le marché algérien en questions



CAMPAGNE AGRICOLE 2018/2019

Un bon déroulement

L'AVENIR, C'EST VOUS QUI L'EMMENEZ PLUS LOIN

Chaque jour, 7 nouvelles
entreprises font confiance
à Société Générale.



أنتم المستقبل



الشركة العامة
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

ÉDITO

Le temps des salons bat son plein. Halieutis, Cremai, le Salon International de l'Agriculture (SIAM), Préventica,... quatre événements importants au Maroc, Djazagro rendez-vous incontournable à Alger, M.A.D.E., salon international des marques de distributeurs alimentaires à Paris, Gulfood Exhibition, foire de gastronomie et de catering à Dubaï, etc. les semaines qui viennent sont riches en événements. Et y participer est un atout essentiel pour votre entreprise.

En effet, participer à un salon professionnel permet de bénéficier de plusieurs avantages. Trouver de nouveaux clients, notamment à l'export, est l'un des principaux attraits d'un salon. Sur quatre ou cinq journées, une PME peut rencontrer un maximum de clients potentiels marocains ou étrangers.

Un salon est aussi le cadre idéal pour dévoiler un nouveau produit ou service. L'événement, s'il est bien relayé par les médias, constitue une bonne rampe de lancement. Animations sur stand, relations presse, participation à un concours, voilà autant de moyens de communication à déployer pour faire émerger son innovation.

Réunissant sur un même site tout un secteur ou toute une filière, le salon peut être l'occasion de nouer des partenariats avec une autre entreprise ou un importateur par exemple. Pour

N°92

des PME, c'est le moment ou jamais de développer son réseau y compris à l'international.

De plus, un salon ne sert pas seulement à faire croître son chiffre d'affaires, il permet de s'informer sur l'état du secteur et les nouvelles tendances. En allant découvrir les stands de sociétés étrangères, on peut y glaner de bonnes idées à adapter ensuite pour son propre marché. Des conférences ou des débats permettent également de faire le plein d'informations. Enfin, l'enjeu de communication interne n'est pas négligeable. C'est l'occasion de mobiliser ses troupes, notamment les forces de vente, autour d'un «événement fédérateur». Certaines entreprises invitent ainsi leurs meilleurs vendeurs à participer à des salons à l'étranger. Resagro accompagne beaucoup de ces événements en 2019 et, après ce numéro dédié au secteur de la pêche, nous vous invitons à ne pas manquer le spécial Cremai 2019 de notre prochaine édition.

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 : 28 000 EXEMPLAIRES

Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Claude Vieillard

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE
(+212) 672 70 42 08
YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE
CHEF DE PROJETS WEB

Dominique Pereda

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

Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE
FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-
PHONE
LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

- 03 Edito
- 06 Périscope

- 14 Préventica Maroc 2019
- 16 Salon Halieutis : la 5ème édition
- 20 Aquaculture : une filière prioritaire
- 24 Le lait : son circuit de fabrication
- 28 Bon déroulement de la campagne agricole 2018/2019
- 30 Les Chaînes de Valeurs Agricoles
- 36 TPE/PME : des mesures bénéfiques
- 40 Money Mobile : pour booster la croissance marocaine
- 42 Djazagro : le RV incontournable de l'IAA en Algérie

- 46 Notre sélection de matériels

- 48 Recettes selon Heinz
- 50 Les news
- 56 Hôtellerie et biodiversité
- 60 A Mohammedia : AccorHotels ouvre son 1er Novotel
- 62 Projet du Fairmont La Marina Rabat-Salé
- 66 Goût de France 2019 à La Sultana Marrakech



SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI



5^E ÉDITION



21 • 24 FÉVRIER 2019
AGADIR | MAROC

“

Les nouvelles technologies dans la pêche :
pour une meilleure contribution halieutique
dans l'économie bleue

”

Partenaire Officiel

Sponsors



GCAM

MEILLEURE INSTITUTION DE FINANCEMENT DU DÉVELOPPEMENT



Le Groupe Crédit Agricole du Maroc se voit une nouvelle fois désigné «Meilleure Institution de Financement du Développement» en 2018 pour le continent Africain par L'Association des Institutions Africaines de Financement du Développement (AIAFD).

L'AIAFD, Association des Institutions Africaines de Financement du Développement, est une organisation internationale créée sous les auspices de la Banque Africaine de Développement (BAD) en 1975 et regroupant les banques et établissements financiers concourant au financement du développement en faveur des secteurs publics et privés en Afrique.

Cette distinction, obtenue pour la 3ème fois consécutive et qui place le GCAM en tête des institutions de financement et de développement africaine, consacre le business model du Groupe Crédit Agricole du

Maroc et sa capacité à accompagner, par des dispositifs innovants et adaptés, l'ensemble des composantes du monde agricole et rural et notamment les plus vulnérables.

En effet, en une décennie, le Groupe Crédit Agricole est passée d'établissement financier spécialisé à un Groupe bancaire solidement ancré dans le paysage financier marocain avec la caractéristique spécifique d'avoir développé des outils d'accompagnement et des véhicules de financement dédiés à tous les segments d'activité et répondant, en particulier, aux besoins spécifiques de la petite agriculture et du monde rural.

Le succès du business model du Groupe Crédit Agricole est également le fruit d'une vision partagée et d'une mobilisation collective dans le cadre du plan Maroc Vert et de ses différentes composantes. Le Crédit Agricole du Maroc a ainsi accompagné les différents axes du PMV en déployant des produits spécifiques et adaptés pour chacune des filières identifiées au titre du premier pilier prônant le développement d'une agriculture moderne à haute valeur ajoutée et à haute productivité. Le GCAM a également innové en mettant en place des structures dédiées pour répondre aux objectifs du second pilier du PMV en ce qui concerne l'accompagnement solidaire de la petite agriculture.

www.creditagricole.ma

HUILE D'OLIVE

NOOR FÈS

Noor Fès est une nouvelle marque d'huile d'olive extra vierge lancée le 26 janvier dernier sur le E-marché marocain, une grande première sur ce segment du condiment haut de gamme à l'échelle du Royaume.

Noor Fès est une huile d'olive vierge extra, à la qualité irréprochable et au goût subtil : élégante en arôme et parfaitement équilibrée dans ses saveurs. Un mélange parfait entre douceur et caractère, un véritable élixir de vie en somme.

À l'origine, il y a d'abord ce beau domaine éponyme, situé dans la région de Fès, peuplé d'une variété ancestrale d'oliviers et dont les fruits sont d'une qualité exceptionnelle. Une huile composée de fruits issus d'un seul et même domaine, peu dense, ayant ainsi l'avantage de mieux faire circuler l'air et de la lumière à travers les arbres.

L'huile d'olive Noor Fès se distingue également de ce qui existe actuellement sur le marché, grâce à son packaging intelligent, technique, pratique et pensé avec son temps qui permet une conservation optimale.

- L'huile d'olive vierge extra est conservée à l'abri de la lumière dans une poche hermétique qui se rétracte au fur et à mesure de son utilisation évitant ainsi d'être en contact avec l'air.
- Tous les robinets sont brevetés « spécial huile d'olive » : aucun écoulement une fois la pression relâchée. Une praticité optimale en cuisine.

- L'huile Noor Fès est commercialisée en quatre formats : 3, 5, 10 ou 20 litres. À noter que pour tout achat de 10 ou 20 litres, une magnifique bouteille en verre fabriquée en Italie vous sera offerte pour votre usage quotidien.

Le prix de Noor Fès va de 350 dh pour la box de 3L à 1.600 dh pour celle de 20L.

L'huile Noor Fès est disponible sur commande, puis livraison gratuite à domicile, dans tout le Royaume uniquement, à travers le e-shop éponyme www.noorfes.com



ASSURANCES

INNOVATION

Atlanta Assurances introduit une innovation majeure dans le marché de l'Assurance : des formules de garanties complémentaires de l'assurance automobile à la carte. Pour la première fois au Maroc, grâce à Atlanta Assurance, l'assuré a la liberté et le choix de souscrire à une garantie complémentaire à partir de 7 jours et de 20 dirhams pendant la période de son choix. Cette innovation offre à l'assuré la possibilité de se couvrir en garanties complémentaires selon l'utilisation qu'il fait de son véhicule, son estimation des risques éventuels et son budget. Concrètement, l'assuré pourra choisir une ou plusieurs des garanties automobiles complémentaires proposées par Atlanta Assurances, pour y souscrire quand il le veut, pour la période qu'il souhaite et autant de fois qu'il le désire durant la période couverte par la garantie responsabilité civile obligatoire. Atlanta Assurances ne s'est pas limitée à des offres souples, mais elle est allée dans son innovation vers des offres totalement libres, issues de cas réels du quotidien de l'assuré. La veille d'un voyage, ou d'un événement de tout genre... quand on prête sa voiture, quand on est amené à stationner dans un parking non gardé... sont autant d'exemples de situations où les risques deviennent élevés. Avec cette innovation, l'assuré a désormais la liberté de choisir, selon chaque situation, la garantie qu'il souhaite pour y souscrire pendant la durée de son choix. Ce n'est pas tout. L'assuré peut à chaque fois, renouveler la même opération pour se couvrir ainsi autant de fois qu'il le souhaite.



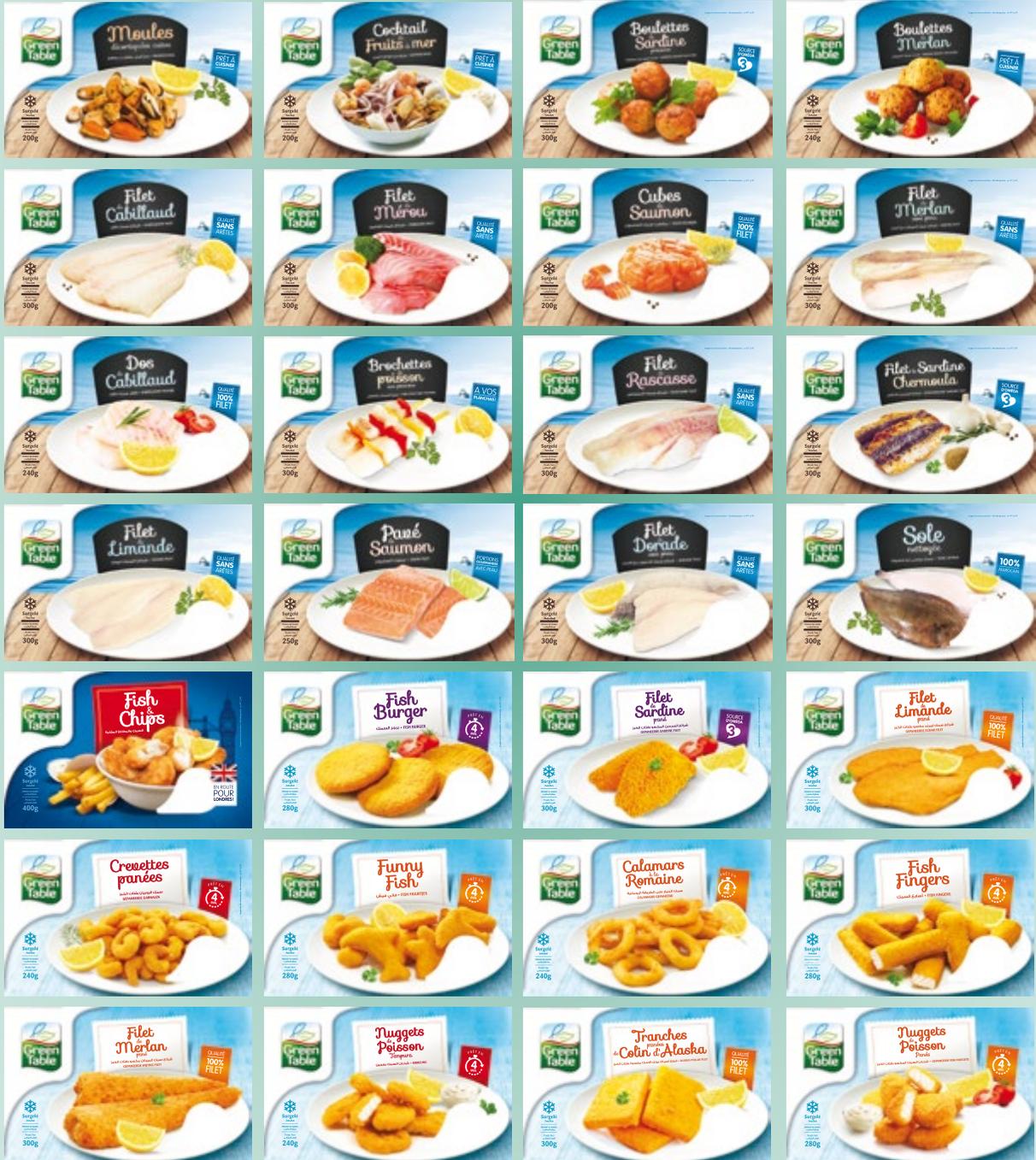
www.atlanta.ma

The true taste of nature



Fondés en 1980, Les Frigorifiques Bouzargtoun, créateurs de la marque Green Table, sont un des leaders marocains de la transformation et de la valorisation des produits de la mer.

Découvrez notre nouvelle gamme de 28 références !



Les Frigorifiques Bouzargtoun, Bp 99, Bouskoura - 20180 Casablanca, Morocco

Tel. +212 (0)5 22 32 06 07 - Fax +212 (0)5 22 32 01 88 - www.greentable.com - www.greentable.ma

Mar Seafood, De Riepel 6, 8321 MR Urk - Holland - Tel. +31 527 690360 - Fax. +31 527 690301 - www.marseafood.nl

FILIÈRE AGRUMICOLE



des agrumes connaît un redressement. Cependant, certains bassins de production connaissent quelques perturbations liées au prix, question qui sera à l'ordre du jour de ces rencontres.

RÉUNION AU MINISTÈRE

Le développement de la filière agrumicole au Maroc a connu un développement important ces dernières années grâce aux efforts consentis dans le cadre du Plan Maroc Vert, et qui se sont traduits par une amélioration de la production.

Aussi, et afin de discuter des différentes questions liées au développement de la filière, des réunions seront tenues entre les professionnels et responsables du département de l'agriculture à l'échelle des régions au courant de ce mois pour discuter du développement de la filière et des mesures pour pallier les difficultés rencontrées par les agriculteurs, et qui peuvent entraver l'essor de la filière.

Au terme de ces réunions, les professionnels et représentants de la filière seront reçus par M. le Ministre, début janvier pour discuter de la situation que connaît la filière et des propositions pour lever les contraintes pour atteindre les objectifs de développement de la filière.

A noter que la situation générale liée à la commercialisation et l'exportation

CROISSANCE ÉCONOMIQUE

RALENTISSEMENT AU 3^{ème} TRIMESTRE

La croissance de l'économie marocaine a ralenti



au troisième trimestre 2018 pour s'établir à 3% contre 3,9% durant la même période de l'année 2017, selon des données publiées le 3 janvier par le Haut-commissariat au plan (HCP), l'organe national de la planification économique au royaume chérifien. « Cette croissance a été tirée par la demande intérieure dans le contexte d'une hausse encore maîtrisée de l'inflation et d'un net accroissement du besoin de financement de l'économie nationale », a expliqué le HCP.

Le rythme de croissance du secteur primaire s'est limitée à 4,1% au troisième trimestre 2018 contre 13,4% durant la même période de 2017, en raison notamment de la baisse de la valeur ajoutée des secteurs de l'agriculture et de la pêche.

Entre le 1er juillet et le 30 septembre 2018, la croissance de la valeur ajoutée du secteur secondaire s'est située à 3% contre 3,2% au troisième trimestre 2017.

La valeur ajoutée du secteur tertiaire a, quant à elle, affiché une hausse de 2,9% au troisième trimestre 2018 contre une progression 2,3% durant la même période de 2017.

© Agence Ecofin

A TANGER

TABLE RONDE

Al Mountada, Le Cercle Des Patriotes, a organisé une table ronde sous le thème « Développement territorial de Tanger et sa région : vers quels nouveaux paradigmes ? » dans la ville du détroit.

Le sujet a fait l'objet d'échanges fructueux et pragmatiques ayant permis de mieux comprendre les enjeux auxquels fait face la région, et d'identifier les leviers d'un développement harmonieux et inclusif en phase avec les aspirations des Tangérois.

Pour en débattre, le think-tank a fait appel à des professionnels, des responsables du milieu associatif et des chercheurs.

La ville de Tanger a connu ces dernières années un développement inouï, que ce soit dans les métiers mondiaux, le développement des infrastructures ou encore l'attraction des investissements directs étrangers. La Région sera, à horizon 2030, la première Région industrielle du Royaume dépassant ainsi celle de Casablanca-Settat.

En revanche, il n'y a pas eu l'effet d'entraînement escompté. Il reste à déployer des efforts considérables en matière de formation professionnelle afin d'accompagner les besoins du secteur privé, et ensuite à accélérer le développement de l'intégration des filières. Par ailleurs, les inégalités dans la région de Tanger sont de plus en plus criantes en termes de revenu.

Omar Moro pense qu'il est important de croire en l'industrie mais pas seulement, le secteur touristique est aussi très important pour la région. D'autres secteurs, notamment le commerce et l'artisanat, qui représentent pourtant d'importants bassins d'emploi ne sont pas priorités par les politiques publiques et il conviendrait d'y remédier. Toujours selon Moro, les moyens de transport en commun, desservant notamment les zones industrielles, sont des axes fondamentaux pour le développement territorial, mais restent encore défaillants.

BAD

FINANCEMENT POUR L'EMPLOI

Le Conseil d'administration du Groupe la Banque Africaine de développement a approuvé un prêt de 96,6 millions de dollars américains pour la mise en œuvre du Programme axé sur les résultats pour l'amélioration de l'accès à l'emploi au Maroc (PARAAE). Le Royaume fait ainsi partie des premiers pays africains à utiliser cet instrument de financement novateur, qui conditionne le cycle des décaissements à l'obtention de résultats, tout en réduisant les coûts de transaction.

En plus de faciliter l'accès des jeunes et des femmes au marché du travail et d'améliorer la qualité de l'emploi dans les régions, cette opération contribuera à valoriser le capital humain en améliorant les compétences et l'employabilité de la main d'œuvre. Pour la première fois au Maroc, un centre de formation des formateurs de la formation professionnelle qualifiante sera mis en place, et le Programme prévoit en outre la création d'un second établissement de formation dédié à la formation en entrepreneuriat.



© Agence Ecofin

SALON

GLOBAL INDUSTRIE

Du labo de recherche au service après-vente, l'industrie, fédérée sous la bannière Global Industrie, investit la première région industrielle de France. Cet événement d'une ampleur internationale, se tiendra à Eurexpo Lyon, du 5 au 8 mars 2019. Il bénéficie du soutien de l'ensemble des institutions et des collectivités publiques, et notamment de la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Le succès rencontré par l'édition parisienne de 2018 se confirme, et à quatre mois de son ouverture, l'édition de Lyon est d'ores et déjà remplie à plus de 90%! Fait historique, les éditions lyonnaises d'Industrie se sont toujours démarquées par leur énergie et leur fréquentation, sur un territoire où l'identité industrielle est particulièrement remarquable. « Le passé nous a démontré tout l'avantage à ce que Global Industrie se tienne à Lyon, terreau fertile pour l'industrie s'il en est », déclare Sébastien Gillet, Directeur du salon. « L'annonce de la venue de grands patrons et de délégations étrangères, la mise en place d'une liste d'attente pour les entreprises qui souhaitent participer à cet événement sont des signes positifs qui nous confortent dans notre démarche et qui ne sont qu'un avant-goût de ce qui attend les visiteurs à Lyon en mars prochain ».



Du 5 au 8 mars 2019, Eurexpo Lyon

All Lines
Shipping

ALS
MARITIME AÉRIEN ROUTIER
L'engagement sûr



Centre Mohammed 5 - Etg 8 N. 810 - Derrière Hôtel Grand Mogador
P.O.Box 20250 - Casablanca - MOROCCO
Tél. : +212 522 409 519 / 217 - Fax : +212 522 242 801
www.als.co.ma - - Email : zakaria@als.co.ma



www.als.co.ma

HOLE IN
EVENT

OPEN DU TOURISME ET DES METIERS DE BOUCHE

SAMEDI 9 MARS 2019

THE TONY JACKLIN
-CASABLANCA-



OFFICIAL BANK

OFFICIAL TAX AND LEGAL

FUEL PARTNER

TRADE CRÉDIT INSURANCE

OFFICIAL MEDIA

BUSINESS & EVENT RISK MANAGEMENT



C'M'S Francis Lefebvre Maroc
Conseil juridique et fiscal



coface

LE MATIN

GICCO

CLIMAT

LE MAROC TRÈS BON ÉLÈVE



Dans la lutte contre le réchauffement climatique, le Maroc est un exemple. D'ailleurs, selon le dernier indice de performance (IPC), publié récemment lors de la 24^{ème} conférence internationale sur le climat (COP24), le Maroc arrive au 2^{ème} rang dans le classement mondial de performance en matière de changements climatiques. Il se place juste après la Suède, suivi de la Lituanie en 3^{ème} position. Parmi les pays les moins performants de cette année, on notera les États-Unis, l'Iran, la Corée et le Taipei chinois ayant enregistré un score faible ou très faible dans presque toutes les catégories du classement.

IMMOBILIER

RENFORCEMENT DE CAPITAL

FinanceCom, holding financière marocaine à la tête, entre autres, du groupe BOA, s'est renforcé dans le capital de Balima, qui est coté sur la Bourse de Casablanca.



Selon une communication faite sur le marché, on apprend qu'Argan Invest, sa branche investissement, a acquis 391 390 titres de la société immobilière.

A 96,45 Dirhams l'action, l'investissement qui a pris la forme d'une transaction de bloc, est monté à 37,74 millions de dirhams, pour une participation de 22,4%. Le cédant de l'opération est la Société Financière de Crédit du Maghreb, selon une annonce publiée le 31 décembre 2018 par l'Autorité Marocaine des Marchés de Capitaux. Les raisons de cette cession n'ont pas été données et, même si le prix d'achat représente une prime de 5,45 dirhams par rapport au cours actuel de l'action Balima, il n'est pas certain que la SFCM ait réalisé une forte plus-value. Entre 2014 et fin 2018, le titre a perdu près de 40% de sa valeur.

FinanceCom devient pour sa part un important actionnaire de la société spécialisée dans l'acquisition, la vente, la revente ou la location des espaces immobiliers. Argan Capital vient rejoindre dans le tour de table de Balima, RMA Watanya, une autre des filiales du groupe qui possède 10% de son capital.

Idriss Linge © Agence Ecofin

Préventica

INTERNATIONAL

LA MAÎTRISE DES RISQUES
FACTEUR DE **PERFORMANCE**
DES **ENTREPRISES**

Casablanca

10/12 AVRIL 2019

6^{ÈME}
ÉDITION

الأمن والسلامة من الحرائق

● SANTÉ / SÉCURITÉ
AU TRAVAIL

الصحة والسلامة المهنية

● SÛRETÉ /
SÉCURITÉ INCENDIE

50 CONFÉRENCES / 160 EXPOSANTS
ANIMATIONS & DÉMONSTRATIONS



PARTENAIRES OFFICIEL

MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE, DE L'INVESTISSEMENT, DU COMMERCE
ET DE L'ÉCONOMIE NUMÉRIQUE
MINISTÈRE DE L'ÉQUIPEMENT, DU TRANSPORT, DE LA LOGISTIQUE ET DE L'EAU
MINISTÈRE DE LA SANTÉ
MINISTÈRE DE L'ÉNERGIE, DES MINES ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
MINISTÈRE DU TRAVAIL ET DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE

PARTENAIRES GOLD



HIKVISION



PARTENAIRES SILVER



PARTENAIRES BRONZE



PARTENAIRE MÉDIA



www.preventica.ma

international@preventica.com



FINANCE

FAMILY OFFICE

Dubaï sera à nouveau sous les feux de la rampe mondiale pour le 8ème Global Family Office Investment Summit organisé par Anthony Ritossa, rassemblant un groupe de familles influentes du monde entier. Avec le thème « Investir dans une nouvelle ère », cet événement exclusif surpassera à nouveau les attentes en tant que plus grand et plus influent rassemblement de family office au monde de tous les temps.

Du 2 au 4 mars 2019

LABEL

KLUSTER CFCIM

Suite à la candidature déposée en août 2018, le Kluster CFCIM a été sélectionné par la CCG pour faire partie des 10 structures d'accompagnement labellisées. Le Kluster CFCIM pourra désormais offrir aux porteurs de projets innovants ainsi qu'aux startups en phase d'amorçage la possibilité d'être financés en leur permettant d'accéder à des prêts d'honneur ou à des subventions, à travers les produits «Innov Start» et «Innov Idea». En plus du financement, le Kluster CFCIM continuera à prodiguer aux jeunes pousses ses services d'accompagnement en leur apportant du soutien par des formations ciblées et associées à leurs besoins, du mentoring, des mises en relation... etc.

Rappelons que le Kluster CFCIM s'inscrit dans la continuité de la démarche RSE déployée par la CFCIM depuis 2015 et notamment de son engagement en faveur de la communauté et de la croissance économique des entreprises.

www.cfcim.org/kluster

COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES

FOREVER AIDE LES HOMMES

« Vitolize Men » incarne toute l'efficacité de Forever en faveur du bien-être des hommes. Cette nouvelle solution aide non seulement à conserver un bon fonctionnement de la prostate mais elle contribue au maintien normal de la fertilité, de la reproduction et du taux de testostérone dans le sang. Revue des vitamines et minéraux qui assurent l'efficacité incroyable de « Vitolize Men » !

Huile de pépins de citrouille : L'OMS reconnaît depuis des années l'efficacité des pépins de citrouille dans le cadre de traitements visant à soulager les symptômes de vessie irritable (ou hyperactive) ou les troubles de la miction associés à l'hypertrophie bénigne de la prostate.

Extrait de peau de grenade : Source de vitamine C, la peau de grenade possède des propriétés antioxydantes incroyables.

Vitamine B6 : Présente dans les céréales germées et les levures, la vitamine B6 contribue à réguler l'activité hormonale.

Vitamines C, D et E : ce mix de vitamines agit contre les radicaux libres responsables des dommages oxydatifs, notamment sur la prostate.

Zinc : cet oligo-élément favorise le maintien d'un taux normal de testostérone et se trouve à l'état de traces dans notre organisme.

Sélénium : Contribuant à une spermatogénèse normale, le sélénium se trouve principalement dans les céréales, les noix, les viandes et poissons, et les fruits de mer.


www.foreverliving.fr

PARTICIPATION

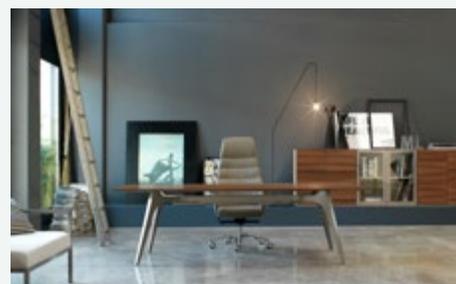
CDG DANS TRAREM

La firme marocaine de capital-investissement CDG Capital Private Equity a annoncé, dans un communiqué publié le 10 janvier, une prise de participation dans le capital de Trarem Afrique, une société locale spécialisée dans l'aménagement des espaces de travail.

Cette prise de participation a été réalisée via le fonds Capmezzanine II SCR, géré par CDG Capital Private Equity.

Fondée en 1957, Trarem est une société industrielle opérant dans la conception et la fabrication de mobilier et de produits pour l'aménagement des espaces professionnels. Cette société a également signé des contrats de distribution avec des marques internationales de premier plan comme Herman Miller et Interstuhl.

Depuis sa création en 2001, CDG Capital Private Equity a réalisé 17 investissements et 13 sorties dans divers secteurs variés dont l'agroalimentaire, l'industrie et les services.


www.trarem.ma

RENOUVELABLE

35% du MIX ÉNERGÉTIQUE NATIONAL

Au Maroc, la part des énergies renouvelables dans le mix énergétique a atteint 35% à la fin de l'année 2018, avec une capacité installée de plus de 2 965 MW. Cette information a été communiquée par le ministre de l'Énergie, des Mines et du Développement durable.

D'ici 2030, l'autorité sectorielle entend implanter 10 000 MW supplémentaires de renouvelable avec la construction de 4 500 MW

de centrale solaire, 4 200 MW d'éolien et 1 300 MW d'hydroélectricité. Des programmes et des réformes ont été mis en place en coordination avec les partenaires et les acteurs du secteur pour atteindre cet objectif.

Le royaume a également mis en place un programme d'efficacité énergétique au profit des principaux secteurs consommateurs d'énergie. Il s'agit du secteur du transport (38%), la construction (33%) et le secteur industriel (21%). L'objectif est de réaliser d'ici 2030, une économie d'énergie de l'ordre de 20% de la consommation actuelle.

En novembre dernier, SM le Roi Mohammed VI a instruit les autorités sectorielles de relever l'ambition énergétique du pays qui était de produire 52% de son énergie grâce au renouvelable d'ici 2030.

Gwladys Johnson Akinochi © 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.

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles

10, Avenue Tizi Ousli, Ain Sebaâ, Casablanca - MAROC - Tél : 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44
Fax : 05 22 34 17 16 / 22 - E-mail : info@alpha-inox.ma - Site web : www.alpha-inox.ma

PREVENTICA MAROC 2019

Le Congrès/Salon International de la Sécurité et de la Prévention des risques se déplace à L'OFEC – Foire Internationale de Casablanca.

Organisé depuis cinq ans à l'Office des Changes (CICEC) et en progression croissante chaque année, le salon international de la sécurité profite cette année de la fermeture du CICEC pour installer ses quartiers à la foire internationale de Casablanca (OFEC) en plein cœur de la métropole.

Cette opportunité apportera encore une nouvelle dynamique à cet événement international en lui permettant d'accueillir de nouveaux exposants ainsi qu'un volume accru de visiteurs en provenance du centre-ville et du tout le Royaume.

La sécurité : un atout pour la performance des entreprises

Depuis 2014, Préventica Maroc donne rendez-vous une fois par an à tous les acteurs des entreprises et des organisations publiques pour faire le point sur la prévention des risques.

L'événement professionnel, aujourd'hui reconnu comme très qualitatif et utile, permet aux décideurs de trouver des solutions concrètes à mettre en œuvre pour améliorer à la fois la protection des salariés et la sécurité des entreprises.

Les investissements tant en santé au travail qu'en sécurité/Sûreté ont fait l'objet de nombreuses études, toutes arrivant à la conclusion que la prévention des risques est un réel levier de performance pour les entreprises et les organisations publiques.

Chaque professionnel trouve à Préventica des conseils personnalisés et des produits adaptés à son activité

En effet, à travers une offre de solutions et de conseils de plus de 200 experts, Préventica Maroc propose de faire un tour d'horizon de toutes les thématiques de prévention des risques et, s'adresse à l'ensemble des secteurs d'activités, en occupant plus de 7 000 m d'exposition.

De plus, un congrès inédit de 60 conférences en continu pendant 3 jours, dans 3 salles de conférences différentes, sera proposé de 9h30 à 18h par des experts nationaux et internationaux ainsi que les acteurs politiques, institutionnels et économiques qui échangeront et partageront leurs expériences sur le thème de maîtrise des risques professionnels.

Préventica Maroc 2019 : du 11 au 13 avril à la Foire Internationale de Casablanca
Pour demander votre accréditation : www.preventica.ma/demande-daccreditation/





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

SALON HALIEUTIS

5ÈME ÉDITION

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, Agadir abrite du 21 au 24 février 2019 la 5ème édition du Salon Halieutis. Organisé par l'Association du Salon Halieutis, sous l'égide du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, ce rendez-vous biennal se tiendra sous le thème «Les nouvelles technologies dans la pêche: pour une meilleure contribution halieutique dans l'économie bleue».

Présentation du secteur de la pêche au Maroc

Doté d'une double façade maritime, Atlantique et Méditerranéenne, le Maroc dispose de 3.500 kms de côtes riches et variées. Les eaux marocaines, constituées d'une zone économique exclusive de plus d'un million de km sont réputées parmi les plus poissonneuses et le Maroc occupe le rang de 1er producteur de poissons en Afrique ainsi que de 1er producteur et exportateur mondial de sardine (*sardina pilchardus*).

L'important potentiel de production dont dispose le Maroc ne manque pas de susciter un intérêt grandissant auprès des plus grandes nations maritimes du monde. En témoignent les accords de pêche et de coopération négociés par le Maroc avec l'Union Européenne et la Russie.

A cet intérêt international s'ajoute une volonté nationale grandissante visant à faire de ce secteur l'un des moteurs majeurs de l'économie marocaine. Le secteur de la pêche maritime joue déjà un important rôle économique et social dans l'économie marocaine. Sa contribution au Produit Intérieur Brut (P.I.B) a été de l'ordre de 2,3% en moyenne durant les 10 dernières années.

En termes d'emplois, la filière pêche génère plus de 170.000 emplois directs et près de 500.000 emplois indirects.

De plus, le Maroc a mis en œuvre une stratégie nationale, baptisée « Halieutis », pour le développement du secteur à l'horizon 2020.

Le Salon Halieutis

Depuis son lancement en 2011, dans le cadre de la stratégie Halieutis 2020 de développement de la filière, le Salon Halieutis s'est imposé comme une plateforme d'affaires incontournable en Afrique et dans la région, un carrefour d'échanges, de partenariats et de réflexions. Par ailleurs, un important programme scientifique est prévu avec des conférences animées par des spécialistes du Maroc et du monde entier. Ce programme comprend des thèmes d'actualité qui sont au cœur des préoccupations des opérateurs du secteur et de la recherche.

La Norvège sera à l'honneur de cette nouvelle édition. Acteur majeur de la pêche maritime et de l'aquaculture, ce pays est le deuxième plus grand exportateur mondial de poisson et de produits à base de poisson. Il a également développé un vaste secteur de la salmoniculture, avec une expertise aquacole qui remonte à 1850.

Les professionnels du secteur et des experts nationaux et internationaux seront également réunis pour échanger autour de l'actualité, des enjeux et des perspectives du secteur dans un contexte où le développement durable de l'économie océanique



L'activité halieutique contribue à la sécurité alimentaire du Maroc. Elle figure parmi les secteurs à fort potentiel de croissance et d'emplois et occupe à ce titre une place stratégique et un rôle moteur dans l'économie nationale. Le secteur emploie près de 97.000 personnes à terre, soit 84 % de l'objectif fixé en 2020 par le Plan Halieutis.

Pavillon France

Après une édition 2017 fructueuse pour les entreprises participantes, Business France conduira de nouveau un pavillon national sur cet évènement à Agadir. Le pavillon France réunira une quinzaine d'entreprises proposant des équipements pour le marin et les navires, des solutions et services pour l'aquaculture (équipements, alimentation, alevins, etc.) et du matériel industriel pour la transformation et l'emballage des poissons et fruits de mer.



est au centre des préoccupations. Le Salon Halieutis mettra également l'accent sur les solutions innovantes susceptibles d'être mises en place dans ce sens par les opérateurs de la pêche maritime et de l'aquaculture.

Les pôles

Le Salon Halieutis sera organisé en six pôles : Flotte et Engins de Pêche, Valorisation et Process, International, Institutionnel, Animation et Innovation. Ces pôles permettront aux visiteurs de découvrir les différentes facettes et les savoir-faire du secteur halieutique.

Pour rappel, la précédente édition, tenue en 2017, a rassemblé une quarantaine de pays, plus de 250 exposants et des dizaines de milliers de visiteurs.

L'édition 2019 du Salon « Halieutis » se tiendra dans un contexte

des plus favorables et des plus propices :

- Le Maroc, premier producteur de poissons en Afrique connaît une nouvelle dynamique grâce à une stratégie globale et à long terme visant un développement fort et durable de la production et des exportations halieutiques. Dans ce cadre, de grands projets sont lancés, dont le Parc Haliopolis à Agadir et plusieurs projets d'aquaculture à travers le Royaume.
- La signature de l'accord de pêche Maroc-UE ouvre de nouvelles perspectives d'échange et de coopération en la matière.
- Les perspectives de progression de la demande internationale en produits halieutiques sont particulièrement encourageantes suite à la reprise économique internationale, notamment dans la zone Euro.
- Le Maroc s'érige de plus en plus en tant que « porte de l'Afrique

WWW.IPSENLOGISTICS.COM

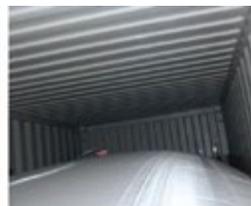


IPSEN LOGISTICS

Power beyond cargo



**LIQUIDES
EN BOÎTES:**



FLEXITANK!



EFFICACE >>> AVANTAGEUX >>> FLEXIBLE

- Installé dans des containers 20' dry, le flexitank permet le transport en vrac liquide de tout produit non dangereux: huiles alimentaires, produits chimiques, vin, etc.
- capacité de 240 hectolitres
- équipe de spécialistes dédiée au montage et pompage sur vos sites

IPSEN LOGISTICS 6. Allée des Cyprès 20250 Ain Sebâa T: +212 522 66 67 70 F: +212 522 66 67 71 E: info-ma@ipsenlogistics.com



», notamment à travers le renforcement de la coopération et des échanges entre le Royaume et les autres pays du continent africain. A ce propos, il y a lieu de noter que 60% des 36 pays présents lors de la 3ème édition du Salon sont issus du Continent africain.

Objectifs du Salon

Le Salon Halieutis a pour ambition de faire connaître davantage les véritables atouts et potentialités halieutiques du Maroc en la matière.

La tenue de cet événement d'envergure internationale vise à mieux faire connaître les développements et les perspectives d'évolution de la filière pêche au Maroc par le biais de la stratégie « Halieutis » :

- Programmes de mise à niveau des infrastructures et de la flotte

PREMIER PRODUCTEUR AFRICAIN

La pêche maritime Marocaine génère une production annuelle de plus d'un million de tonnes, plaçant ainsi le Royaume au premier rang des producteurs africains et au 25ème à l'échelle mondiale.

Cette production est assurée à hauteur de :

- 95% par 1.800 bateaux de pêche côtière et 14.000 barques artisanales ;
- 5% par la flotte hauturière constituée de 356 navires ;
- 2% par d'autres activités.

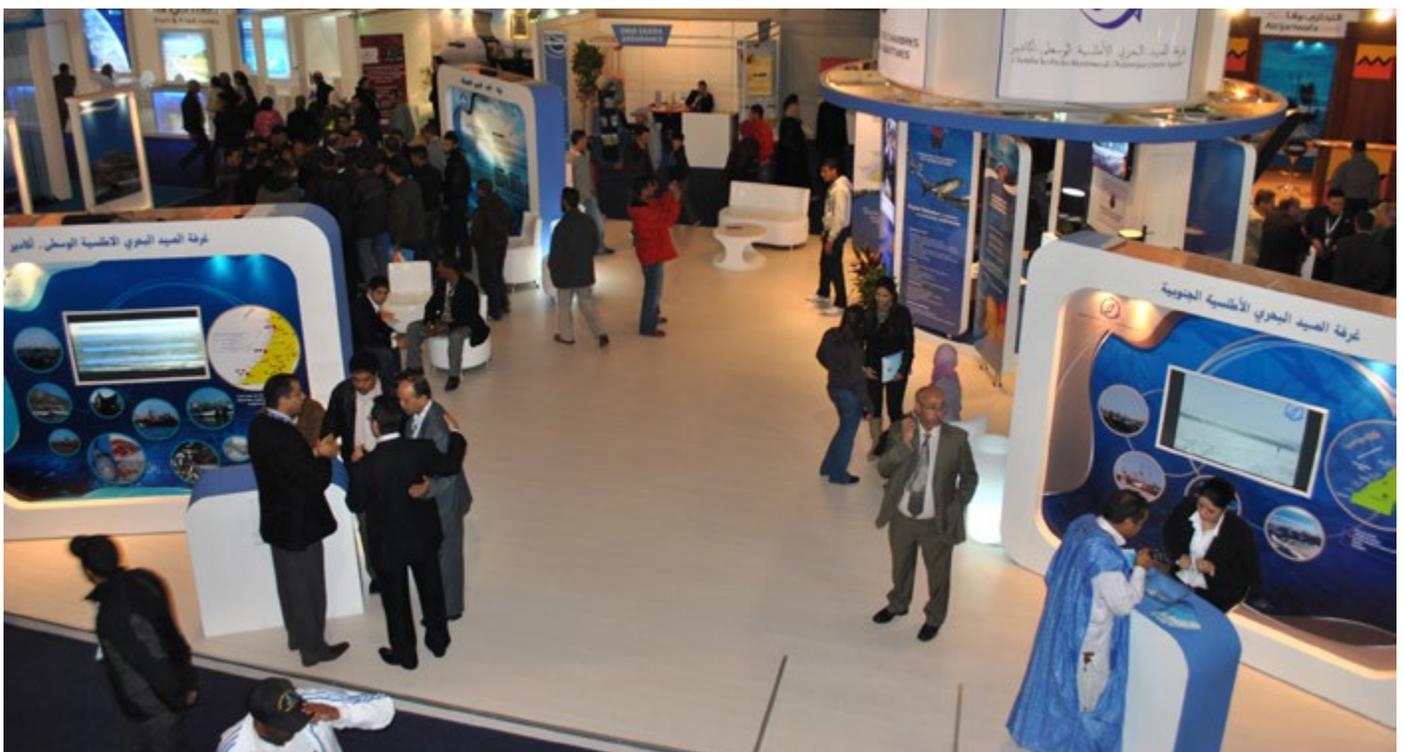
La production nationale issue des débarquements de la pêche côtière et artisanale est destinée à hauteur de :

- 80% à l'approvisionnement de l'industrie de traitement des produits de la mer au nombre de 305 unités à terre.
- 20% à l'approvisionnement du marché local de la consommation en produits frais.

L'industrie de traitement et de valorisation des produits de la mer donne naissance à divers produits transformés :

- Les conserves ;
- Les semi-conserves ;
- Les produits congelés ;
- Le poisson frais ;
- La farine et l'huile de poisson.

Cette industrie représente 50% des exportations agro-alimentaires du Maroc, soit 7% de ses exportations totales en valeurs.





- Plans d'aménagement de la ressource
- Développement de l'aquaculture
- Création de pôles régionaux de compétitivité des produits de la mer

A plus grande échelle, le Salon « Halieutis » a pour ambition de créer de nouvelles opportunités d'échange et de partenariat à travers :

- La facilitation des échanges et des relations d'affaires (nord-sud et sud-sud) dans la filière pêche en agissant en tant que plate-forme (HUB) de promotion des échanges et de la coopération entre le Maroc, l'Europe et les pays du Continent Africain
- L'organisation de rencontres BtoB entre professionnels intéressés par des contacts ciblés à l'avance
- Des espaces privilégiés d'exposition et d'échange entre exposants de plus de 30 pays et 50.000 visiteurs
- L'invitation de plusieurs délégations ministérielles et d'opérateurs de nombreux pays pour des contacts fructueux.

Infos pratiques

Avec son aéroport international, Agadir est desservie au niveau international par plusieurs vols au départ des principales villes européennes, l'aéroport est à 25km de la ville, vous pouvez prendre un taxi, demander un transfert à votre agence réceptrice ou récupérer sur place votre voiture de location.

Hébergement et restauration :

Agadir est une ville du sud-ouest marocain, située sur la côte atlantique, dans la région du Sus, à 508 km au sud de Casablanca, à 173 km d'Essaouira et à 235 km à l'ouest de Marrakech. Agadir est le chef-lieu de la région administrative Souss-Massa et de la préfecture d'Agadir Ida Ou Tanan.

Ravagée par un tremblement de terre en 1960, la ville a été entièrement reconstruite selon les normes parasismiques obligatoires. C'est désormais la plus grande station balnéaire du Maroc au climat exceptionnellement doux tout au long de l'année.

Au niveau hébergements, Agadir dispose d'une importante capacité hôtelière avec ses hôtels classés de 2 à 5 étoiles, ses maisons d'hôtes, ses résidences appart hôtels et ses clubs de vacances, des établissements tout confort pour tous les budgets.

Du 21 au 24 Février 2019

Parc des expositions d'Agadir Route Nationale N°1, Axe aéroport / Port, Agadir

Production de glace écaille d'une capacité de 100T par jour.



Pour plus d'information, contactez-nous :

Société de Maintenance et d'Equipements Frigorifiques

Tél: 05.22.66.25.09

commercial@groupe-smef.com
www.smef-maroc.com



AQUACULTURE

UNE FILIÈRE PRIORITAIRE

Le Maroc s'est doté, depuis 2009, d'une nouvelle stratégie de développement et de compétitivité du secteur halieutique. Elaborée conformément aux orientations stratégiques de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, Halieutis vise la mise à niveau et la modernisation des différents maillons de la chaîne de valeur du secteur halieutique ainsi que l'amélioration de sa compétitivité et de sa performance. L'aquaculture, un des 5 projets phares du plan Halieutis, est un exemple de réussite et d'intérêt grandissant pour tous les acteurs du monde marin.

Comptant parmi les 16 grands projets du plan Halieutis, l'aquaculture est positionnée au niveau de l'axe durabilité en tant que filière prioritaire de la stratégie Halieutis et ce dans un contexte mondial où les réserves halieutiques sont sous forte pression.

L'aquaculture, c'est quoi ?

L'aquaculture est un art, celui d'utiliser le milieu aquatique pour une production végétale et animale. Les fermes aquacoles peuvent être installées en pleine mer, en bord de rivière, sur un lac ou un étang, ou encore à terre. Sont entre autres concernées les productions de poissons (pisciculture), de coquillages (conchyliculture), de crustacés (pénéiculture) ou d'algues (algoculture). L'aquaculture fournit 60 % des poissons d'eau douce, 40% des mollusques, 30% des crevettes et 5 % des poissons d'eau de mer consommés par l'homme.

Un peu d'histoire

L'aquaculture marocaine a démarré dans les années 50, lorsque la conchyliculture a été lancée dans la lagune de Oualidia. Trois espèces d'huitres ont fait l'objet d'expériences d'élevage. A partir de 1985, une nouvelle étape a été amorcée avec l'entrée sur le marché de la société Marost. Sa production diversifiée comportait des espèces de coquillage, des poissons marins (loup, bar, dorade) et des crevettes. A partir des années 90, Marost a recentré sa production sur le loup, le bar et la dorade. A partir de 2010, un nouvel élan est donné au secteur aquacole avec la création de l'Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture pour stimuler le développement du secteur dans le cadre du plan Halieutis.

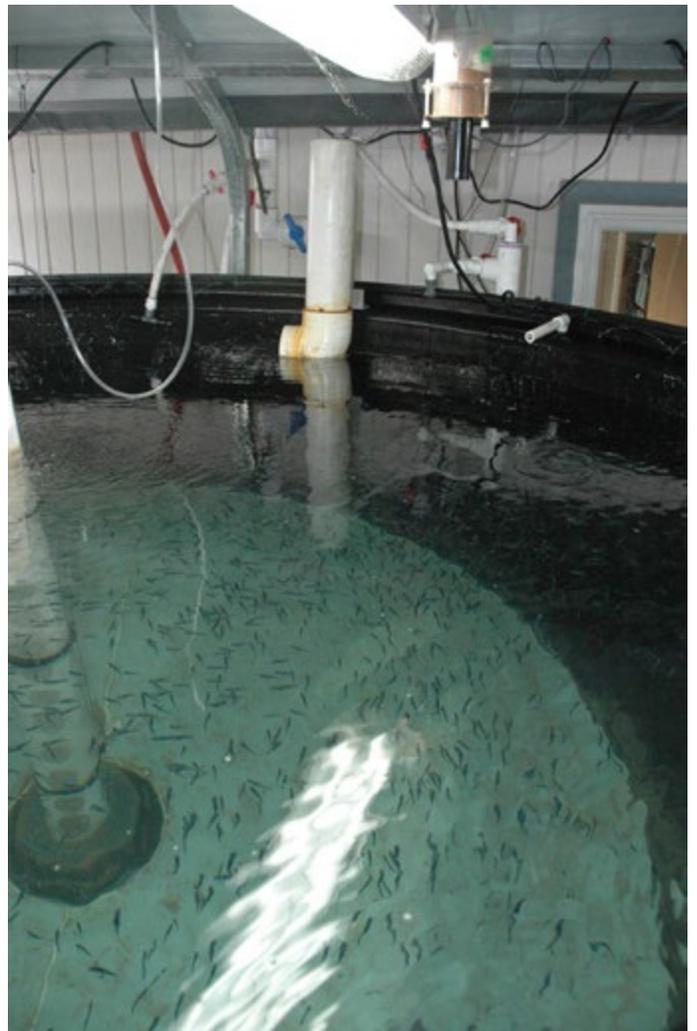
Le Maroc s'est donné tous les moyens pour insuffler une nouvelle dynamique dans le secteur halieutique, à travers le lancement du plan Halieutis en 2009 par Sa Majesté le Roi Mohammed VI. Cette nouvelle stratégie de développement et de compétitivité du secteur des pêches maritimes a pour ambition d'assurer la durabilité du secteur, à travers la préservation de la ressource halieutique et de relever les défis de la mondialisation en répondant à des normes de plus en plus exigeantes.

Aperçu sur le secteur halieutique national



Le Royaume du Maroc, qui dispose d'un littoral de 3.500 km, accorde une grande importance au secteur halieutique. Le pays a une grande vocation de pêche avec des captures qui se sont chiffrées à plus de 1,4 million de tonnes au titre de l'année 2015 et une contribution de l'ordre de 2,5% au PIB.

La production halieutique nationale est majoritairement dominée par les poissons pélagiques, notamment la Sardine (*Sardina pilchardus*), ayant constitué près de 70% de la production totale en 2014, ce qui conforte la position du Maroc comme premier producteur et exportateur mondial de



cette espèce. Par ailleurs, le Maroc est classé parmi les dix premiers exportateurs de la farine de poisson, principal intrant de l'aliment de poisson destiné à la pisciculture, avec plus de 134 milles tonnes d'exportation destinées essentiellement à la Turquie (37 %), l'Allemagne (25 %) et la Chine (10%), au titre de l'année 2016.

Avancées dans le secteur aquacole national

Conscient du contexte d'accélération de la production aquacole mondiale, le Maroc a choisi de se positionner sur ce secteur afin de diversifier son économie, faire de l'aquaculture un relais de croissance du secteur halieutique, contribuer à la sécurité alimentaire et s'intégrer davantage dans le commerce international des produits de la mer.

Au titre de l'année 2016, la production aquacole marine s'est chiffrée à 510 tonnes, soit une production en valeur de l'ordre de 21 millions de dirhams. Deux espèces constituent la quasi-totalité de la production aquacole marine marocaine. Il s'agit des huîtres (avec une part moyenne de 72%), produites dans la Baie de Dakhla et la lagune de Oualidia et du Loup-Bar (26%) produit dans la baie de M'diq. Cette production est destinée principalement au marché national pour alimenter la grande distribution et les marchés de l'hôtellerie et de la restauration. Les algues, de plus en plus utilisés dans l'agro-alimentaire, la cosmétique, ou encore l'agriculture telle que l'alimentation animale et les engrais, feront désormais partie du paysage de la production aquacole nationale et sont produite dans la lagune de Marchica pour alimenter la filière de la transformation des algues.

Aujourd'hui, le secteur aquacole national compte une vingtaine de fermes aquacoles actives et emploie un peu plus de 250 personnes. A ce jour, l'ANDA accompagne une vingtaine de projets aquacoles actifs dont la capacité de production dépasse les 3.000 tonnes, en plus d'une éclosérie de coquillages. Cette dernière fût inaugurée par sa Majesté le Roi Mohammed VI à Dakhla, en février 2016 et elle dispose d'une capacité de production de 50 millions de naissains d'huîtres et 10 millions de naissains de palourdes et pourrait assurer l'approvisionnement des opérateurs conchylicoles nationaux tout en limitant les risques sanitaires liés à l'importation.

En outre, d'autres projets aquacoles ont démarré leurs installations et les phases pilotes. Leurs productions de croisière atteindraient plus de 4 400 tonnes, et ce en plus d'une deuxième éclosérie dont la production cible est de 100 millions de naissains.

D'autre part, l'activité aquacole se caractérise par sa dimension



sociale, puisque l'ANDA assure l'accompagnement de trois projets de fermes aquacoles à caractère social et solidaire au bénéfice de trois coopératives de la pêche artisanale actives en Méditerranée. Le premier projet d'accompagnement est porté par la coopérative Marchica dans le cadre de la Gestion intégrée des zones côtières (GIZC). Il est situé sur la lagune de Marchica et devrait s'étendre sur une superficie de 28 hectares. La production cible d'algues est de 4.000 tonnes par an. Les partenaires de ce projet sont le département de l'Environnement et le Fonds mondial pour l'environnement (FEM).

Le deuxième projet pilote accompagné est celui porté par la coopérative Al Amal dans le cadre de la GIZC sur le large du port Ras Kebdana (province de Nador) avec une superficie de 15 hectares pour l'élevage des moules. La production cible étant de 320 tonnes/an.

Le troisième projet pilote est initié par la coopérative de marins pêcheurs Cala Iris sur la baie de Cala Iris (province d'Al Hoceima) sur une superficie de 10 hectares. Ce projet est dédié à l'élevage des moules avec une production cible de 200 tonnes/an. Les partenaires de ce projet sont l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA), National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) et l'Agence pour la promotion et le développement économique et social des préfectures et provinces du Nord du Maroc (APDN). Lors de la l'édition 2017 du salon Haleutis, cette coopérative a bénéficié d'un appui financier de 1,5 million de dirham pour l'installation d'une station de purification de coquillages.



CHIFFRES CLÉS 2018

- 17 fermes ostréicoles
- 1 ferme de poisson
- 1 coopérative d'algues rouges
- 2 coopératives de moules
- 1 éclosérie de coquillage
- 411 tonnes de production d'huîtres
- 131 tonnes de production de bar
- 94 tonnes de production d'algues
- Les résultats de 3 plans d'aménagement révèlent un potentiel de plus de 380.000 tonnes de produits aquacoles (algues, poissons, coquillages)

L'aquaculture dans la région Souss Massa : une filière d'excellence et d'avenir

"L'aquaculture dans la région Souss Massa : une filière d'excellence et d'avenir", tel est le thème du séminaire qui s'est déroulé le 17 octobre 2018 à Agadir.

Organisé par Agadir Haliopôle Cluster (AHP), en partenariat avec l'Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture (ANDA) et le Conseil Régional Souss Massa, le séminaire avait pour objectif d'exposer l'attractivité aquacole de la région de Souss Massa, de décliner les nombreuses opportunités d'investissement contribuant à faire de la région un véritable pôle de développement et d'intégration.

Et d'ajouter que cette rencontre a été l'opportunité de mettre en avant le rôle assuré par les pouvoirs publics et par les établissements financiers pour soutenir les investisseurs et consolider l'accompagnement des porteurs de projets. L'objectif aussi était de faciliter le partage d'approches innovantes et de savoir-faire en échangeant autour des expériences réussies.

Au programme de ce séminaire figurait l'intervention de l'AHP, l'ANDA, le Conseil Régional, l'Institut National de la Recherche Halieutique, le Groupe Crédit Agricole et les porteurs de projets aquacoles nationaux et internationaux dans la Région.

23 projets aquacoles démarreront dans la région du Souss Massa pour un investissement de 400 millions dhs créant 620 emplois.

M. Aziz Akhannouch, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, en présence de Madame Mbarika Bouaida, Secrétaire d'État chargée de la Pêche Maritime, Monsieur Ahmed Hajji, Wali de la Région Souss Massa et Monsieur Brahim Hafidi, Président de la Région Souss Massa, tient une conférence de presse pour présenter les résultats des appels à manifestation d'intérêt lancés par l'Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture dans ladite région (ANDA).

Les deux Appels à Manifestation d'Intérêt (AMI) lancés pour le développement de projets aquacoles dans la Région de Souss Massa concernent une offre d'investissement s'étendant sur une superficie de 1.380 ha représentant 92 unités de production dédiées à la culture d'algues marines et de coquillages.

A l'issue du processus de sélection des dossiers, 23 projets sont retenus pour marquer le coup d'envoi du développement de l'aquaculture dans cette région. Ces projets qui exploiteront 60 unités de production, pour un investissement prévisionnel d'environ 400 millions dhs, envisagent l'exploitation de 900



ha et de réaliser environ 62.000 tonnes/an de coquillages et d'algues marines ; soit 78% des prévisions du plan aquacole estimées à 80.000 tonnes/an. Ces nouveaux projets contribueront à la création de 620 emplois directs dans la Région.

Parmi ces projets sélectionnés, 3 sont portés par 11 jeunes entrepreneurs qui ont emprunté la voie de l'investissement dans l'activité aquacole dans cette région. D'autres opportunités sont également réservées aux coopératives locales de pêche artisanale intéressées par l'aquaculture comme relais de croissance en faisant de ce programme un vrai levier d'intégration et de développement local. Une attention particulière est accordée à cette catégorie qui fera l'objet d'un programme d'encadrement et d'accompagnement technique

ALIMENT DE POISSON : CE MARCHÉ ATTEINDRA 155,50 MILLIARDS \$ EN 2022.

Le marché de l'aliment de poisson connaîtra une demande importante, suite à l'augmentation de la consommation des fruits de mer, la sensibilisation des consommateurs au sujet de la qualité de produits de la mer, et l'augmentation du revenu par habitant, en particulier dans les pays en développement. Ce marché devrait atteindre 155 milliards \$.

En effet, le marché de l'aliment de poisson en Asie-Pacifique a enregistré en 2016 une part de plus de 60% de la consommation totale pour plus de 26 millions de tonnes d'aliment produit (16 millions de tonnes pour la Chine), une croissance dûe principalement à l'augmentation de la production de l'aquaculture et la croissance de la consommation de fruits de mer dans cette région.

L'Europe et l'Amérique latine devront à leur tour afficher une croissance notable grâce à l'augmentation de la production en 2016 avec respectivement 3,5 millions de tonnes pour l'Amérique latine et 3,1 millions de tonnes pour l'Europe. La Norvège reste la grande part du marché européen de l'aliment de poisson. Les cinq principaux producteurs présents sur le marché sont : Alltech Inc, Biomar, Ridley, Aller Aqua, Dibaq Aquaculture.





pour la concrétisation de ses projets aquacoles dans les meilleures conditions.

Le secteur de l'aquaculture mise sur le dynamisme d'entreprises, comme celles concernées par l'annonce d'aujourd'hui, qui tendent à innover pour favoriser leur croissance, diversifier l'économie halieutique de la région de Souss Massa et contribuer réellement à son développement économique.

Il est à rappeler que depuis le démarrage de la mise en œuvre de la stratégie Halieutis, les actions prioritaires nécessaires à la création d'un environnement favorable pour l'amorçage du développement de l'aquaculture sur des bases scientifiques, techniques solides et inspirés des meilleures pratiques internationales en la matière ont été conduites.

Ces actions ont mis en exergue les potentialités considérables des différentes régions du Royaume pour en faire de véritables pôles de développement et d'intégration. Ce constat largement confirmé par la planification aquacole, réalisée sur plus de 1.700 km du littoral national, dont le processus a permis d'identifier les espaces favorables à l'aquaculture marine dans toutes ses composantes, et de dresser la typologie d'une offre aquacole nationale et d'offrir des opportunités d'investissement viables et crédibles.

Le travail accompli ces dernières années pour délimiter 5 plans d'aménagement aquacole sur tout le territoire marocain, a démontré un potentiel de 380.000 Tonnes à court terme

INRH : LE LABORATOIRE D'AQUACULTURE ET DE RESSOURCES LITTORALES

Ce laboratoire est chargé de :

- L'étude du fonctionnement de l'écosystème littoral, notamment la baie de Dakhla ;
- L'appui à l'évaluation des potentialités aquacoles et contribution à la promotion de l'aquaculture dans la région ;
- L'étude de la faisabilité zootechnique des élevages aquacoles ;
- La contribution à la connaissance et à la préservation de la biodiversité littorale dans la région.

Les sites de suivi de coquillage (coquillage et coque) sont localisés au niveau de la Baie de Dakhla : Boutalha, Trouq, Lahrigua et Dunablanca ;

Le site de ramassage des algues est : Sud Ain Baida (activité peu importante) ;

Les concessions aquacoles faisant l'objet de suivi sont : Boutalha (Sidi dadi, Talhamar, Ostreiculture dakhla, Capo Barbas, Cultimer), Dunablanca (Huitres Pascal Lorcy, Atlantic oyster company, Seacom aquaculture, TAT).

doublant ainsi l'ambition initiale de 200.000 tonnes.

Il est à rappeler que 23 projets aquacoles, dont 03 portés par des groupements de jeunes entrepreneurs, débiteront leurs activités pour marquer le coup d'envoi du développement de l'aquaculture dans cette région.

Ces projets exploiteront plus de 900 ha en mer, pour un investissement prévisionnel d'environ 400 millions dhs et envisagent la production d'environ 62.000 tonnes/an de coquillages et d'algues marines. D'autres projets seront également portés par les coopératives locales de pêche intéressées par l'aquaculture.

Remerciements à l'Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture

contact@anda.gov.ma - (+212) 538 099 700.

Et au Ministère de l'agriculture et de la pêche Maritime - Département de la Pêche Maritim



LE LAIT, SON CIRCUIT DE FABRICATION

Avant d'arriver dans nos supermarchés, puis dans nos réfrigérateurs, le lait suit un parcours précis qui a pour but de le protéger. Élément fragile, afin d'éviter qu'il caille, on le pasteurise ou on le stérilise.

La traite

Certains agriculteurs se font une spécialité d'élever des vaches laitières. Ces vaches sont choisies pour la qualité et la quantité de leur lait. La traite de ces vaches délivre des milliers de litres de lait qui sont collectés, réfrigérés, puis analysés, pour être ensuite acheminés chaque jour vers des laiteries. Encore fragile, le lait est transporté par camion-citerne isotherme de la ferme à la laiterie afin de le protéger au maximum et de garder toutes ses qualités.

La laiterie, centre de fabrication du lait

Ce sont aujourd'hui les laiteries qui centralisent la production du lait. Elles prennent en charge les différentes étapes qui précèdent à la commercialisation de celui-ci et à sa mise en étale dans les supermarchés et autres surfaces commerciales. Véritables usines, les laiteries répondent aujourd'hui à des règles strictes, notamment en terme d'hygiène, qui permettent de proposer un lait de qualité. Au sein même de la laiterie, le



lait va passer par plusieurs étapes :

La pasteurisation :

Conservé dans d'énormes tanks de stockage pouvant contenir 100.000 litres de lait cru, le lait doit passer par une première étape importante, la pasteurisation. Cette pasteurisation permet d'éliminer les micro-organismes indésirables pour l'homme. Elle s'effectue grâce au contact de plaques chaudes. Le lait est ainsi chauffé à 72°C pendant 15 secondes.

L'écémage :

Une fois pasteurisé, le lait est écrémé à l'aide d'une écumeuse. Cette dernière sépare la crème et le lait en faisant tourner le lait à toute allure. Cela peut paraître paradoxal, mais après l'écémage du lait, celui-ci passe par le tank mélangeur afin de lui rajouter de la crème. Le but de la manœuvre est de pouvoir ensuite rajouter la quantité de crème souhaitée selon le type de



VALEUR NUTRITIONNELLE

Le seul ingrédient entrant dans la composition du lait nature étant le lait, il n'y a pas lieu de faire figurer sur l'emballage un tableau de composition du produit. Cependant, un tableau de valeur nutritionnelle, conseillé mais pas obligatoire, est présent. Il se lit ainsi :

L'apport énergétique est présenté en kilojoules (KJ) et en kilocalories (Kcal ou Cal).

La teneur en nutriment de base est exprimée en grammes pour les protéines, glucides et lipides.

La teneur en minéraux (en l'occurrence le calcium) est exprimée en milligrammes.

Ces teneurs (et notamment celle en calcium) sont parfois traduites en pourcentages d'AJR (Apport Journalier Recommandé).



lait désiré. Aussi, on obtient alors trois types de lait :

Le lait entier qui contient 3,5% de matière grasse par litre. Identifiable en magasin grâce à la couleur rouge de la brique.

Le lait demi-écrémé qui contient 1,5 à 1,8% de matière grasse par litre. Identifiable en magasin grâce à la couleur bleue de la brique.

Le lait écrémé, sans matière grasse. Identifiable en magasin par la couleur orange de la brique.

La stérilisation :

Le lait passe ensuite par une dernière étape, la stérilisation. Il est chauffé grâce à de la vapeur d'eau et atteint une température de 140°C durant deux secondes. Tous les micro-organismes sont ainsi détruits. On parle de stérilisation UHT, c'est-à-dire Ultra Haute température (voir ci-dessous : Le lait UHT : La petite histoire).

L'emballage :

Le lait est prêt à être emballé dans des briques ou des bouteilles le laissant à l'abri de l'air et de la lumière, afin de le conserver au mieux. Stocké, il peut ensuite être acheminé vers les épiceries et supermarchés.

Emballages aseptiques

Le processus aseptique de Tetra Pak permet aux liquides alimentaires de conserver leur couleur, leur texture, leur goût naturel et leur valeur nutritive jusqu'à 12 mois, sans conservateurs ni réfrigération. La combinaison du traitement et du conditionnement aseptiques réduit les pertes, rend la distribution extrêmement rentable et fournit un produit prêt-à-consommer, avec lequel vous pourrez toucher les consommateurs même dans des endroits éloignés.

Les emballages aseptiques et le transport en ambiant vous permettent de tirer profit des possibilités partout où elles se

Le lait pasteurisé, fabriqué à partir de lait cru ou de lait reconstitué, écrémé ou non, est un lait qui a subi un traitement thermique (pasteurisation) qui détruit plus de 90 % de la flore (jusqu'à 98 %) contenue dans le lait (notamment tous les germes pathogènes non sporulés, notamment les germes de la tuberculose et de la brucellose).

présentent où que ce soit dans le monde.

Tetra Pak propose sept systèmes d'emballage aseptiques.

© Tetra Pak

Le lait UHT : La petite histoire

Afin d'offrir un lait longue conservation avec toutes ses qualités organoleptiques et nutritives, l'industrie laitière utilise également le procédé de l'«Ultra Haute

Température», alias UHT. Mis au point en Suisse en 1951, le procédé UHT n'a vraiment rencontré le succès qu'en 1962, quand il a été couplé avec une unité de conditionnement en carton réalisée par la société suédoise Tetrapak.

En effet, le lait doit rester stérile : une fois refroidi, il est versé dans un contenant aseptique sans jamais rentrer en contact avec l'air. Le lait UHT, c'est du plaisir très naturel mais c'est aussi un peu de physique.

Dans les années 70, l'industrialisation des techniques d'écémage et l'amélioration des techniques de conservation ont permis aux laiteries d'innover en créant de nouveaux produits, tels que le lait demi-écrémé ou écrémé.

Remerciements au CNIEL (France), Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière

© CNIEL

Quelle différence entre le lait pasteurisé et le lait UHT ?

La pasteurisation et la stérilisation à ultra haute température (UHT) sont des techniques de conservation du lait (et d'autres boissons) par traitement thermique. La pasteurisation s'effectue à 71,5° pendant 15 secondes, puis le lait est rapidement refroidi à 4°C. Cette technique permet de conserver au mieux les qualités gustatives du lait cru. Le lait pasteurisé doit être conservé au réfrigérateur (entre 7 et 15 jours selon la date indiquée sur l'emballage). La stérilisation UHT consiste à porter le lait à plus de 135°C pendant 3 secondes seulement avant de le refroidir. La rapidité du traitement permet de préserver les qualités nutritionnelles du lait. Le lait UHT se garde entre 90 et 150 jours à température ambiante. La richesse naturelle du lait en Calcium et en protéines est conservée, que le lait soit pasteurisé ou UHT. Dès qu'il est ouvert, le lait se garde 2 à 3 jours au réfrigérateur. (© Cerin)

Définition des laits de consommation en fonction du taux de matière grasse

Les produits suivants sont considérés comme laits de consommation :

- Le lait entier est un lait traité thermiquement qui, en ce qui concerne sa teneur en matière grasse, répond à l'une des formules suivantes :

- lait entier normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse s'élève à 3,50 % m/m au minimum.

Diversifier ses produits

La production lait pasteurisé est rarement suffisante pour assurer la rentabilité d'une unité de production. Il est souhaitable de diversifier la gamme de produit pour toucher une clientèle plus large. On peut produire en complément, des yaourts, de multiples fromages, du beurre cuit (« huile de beurre »), de la crème...



- lait entier non normalisé : un lait dont la teneur en matière grasse n'a pas été modifiée depuis le stade de la traite, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange avec du lait dont la teneur naturelle en matière grasse a été modifiée. Toutefois, la teneur en matière grasse ne peut être inférieure à 3,50 % (m/m).

Commentaire : Il est d'usage que la couleur du conditionnement soit à dominante rouge.

• Le lait demi-écrémé est un lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50 % (m/m) au minimum et à 1,80 % (m/m) au maximum.

Commentaire : Il est d'usage que la couleur du conditionnement soit à dominante bleue.

• Le lait écrémé est un lait traité thermiquement dont la teneur en matière grasse ne peut excéder 0,50 % (m/m).

Commentaire : Il est d'usage que la couleur du conditionnement soit à dominante orange.

Idées anti-gaspillage

Si vous consommez peu de lait, optez à l'achat pour des petits conditionnements. Achetez 1/2 litre de lait plutôt qu'une bouteille d'1 litre.

S'il vous reste un peu de lait, sachez qu'il s'utilise dans une multitude de recettes. Le lait lié à de la farine donne une délicieuse sauce béchamel qui se déclina en gratins, croque-monsieur et autres soufflés. Avec du lait, la purée perd un peu en onctuosité mais gagne en légèreté. Un principe qui fonctionne aussi avec les cakes salés, les soupes

Du côté des desserts, le lait permet de préparer un riz au lait : une cuisson lente et douce garantit un résultat crémeux grâce à l'amidon du riz rond non rincé. Il se plie aussi parfaitement à toutes les pâtisseries de type gâteau, muffin, cake sucré, ainsi qu'au classique pain perdu du goûter auquel l'oeuf apporte beaucoup de moelleux.

Pour le conserver

Le lait UHT se conserve environ 3 à 4 mois à température ambiante. Une fois ouvert, il se conserve au réfrigérateur comme le lait pasteurisé, à 4°C, et doit être consommé rapidement.

Idem pour les crêpes, les pancakes et même les oeufs au lait ou crèmes renversées. Sans parler de la simplissime recette de crème : avec du lait

épaissi à la fécule de maïs parfumé en fonction de son humeur (vanille, caramel, fleur d'oranger, chocolat,).

Enfin, en boisson : lait-fraise pour les enfants (à décliner avec d'autres sirops), chocolat chaud, milkshake, thé surmonté d'un nuage de lait ou encore café au lait.

Pour le servir

Pour éviter que le lait accroche au fond de la casserole, lorsqu'il chauffe, mettez un peu d'eau chaude avant de mettre le lait froid. L'eau va empêcher le lait de "coller". Tout aussi simple, le lait peut aussi se réchauffer au micro-ondes en quelques secondes mais attention qu'il ne déborde pas !



Conseil diététique

Ecrémé ou entier, le lait conserve les mêmes quantités en minéraux, protéines et vitamines B. Le lait écrémé ne contient ni graisses, ni vitamine A.

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 laitière 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 participera à la foire "Djazzagro" qui aura lieu à Alger du 25 au 28 février 2019 au pavillon C.



- Mini laiterie
- Unité de production de miel/ confiture
- Production d'équipements chimiques
- Chaîne de production de lait pasteurisé
- Chaîne de production de fromage
- Chaîne de production de yaourt et d'ayran.

BON DÉROULEMENT DE LA CAMPAGNE AGRICOLE 2018/2019

Le PIB du secteur agricole a atteint, en 2018, 125 milliards de dirhams, soit une hausse de 60% par rapport à l'année du lancement du Plan Maroc Vert (PMV). Ce PIB devrait, selon le Département de l'Agriculture, se consolider davantage pour atteindre au moins 128 milliards de DH en 2019.

Ces prévisions ont été renforcées par les bonnes prémices de la campagne agricole 2018-2019 annoncées par le Ministère de l'Economie et des Finances dans sa dernière note de conjoncture. Ainsi, les conditions climatiques favorables ont permis un couvert végétal nettement supérieure à celui de l'année précédente et un taux de remplissage des principaux barrages nationaux, au 14 décembre 2018, de 62,8%.

Mesures incitatives pour la campagne 2018-2019

Afin de garantir la réussite de la campagne 2018-2019, une série de mesures a été adoptée par le gouvernement. Il s'agit principalement de :

La programmation d'une superficie de 557.000 ha pour l'irrigation au niveau des grands périmètres;

La poursuite de la mise en oeuvre du Programme National de l'Economie d'Eau d'Irrigation (PNEEI) à travers la programmation de l'équipement des exploitations en système de goutte à goutte sur 50.000 ha supplémentaires, pour atteindre 610.000 ha;

La gestion du déficit en eau au niveau de Souss Massa et de Doukkala à travers la rationalisation des quotas d'eau pour sauver les arbres fruitiers et les cultures pérennes.

Prévisions de production

Grace aux efforts déployés par les différents acteurs dans le cadre du PMV, des productions record sont attendues pour plusieurs cultures au titre de la campagne actuelle. Ainsi, la production des olives devrait atteindre 2 millions de tonnes pour une superficie productive de 957.000 ha, en hausse de 22,3% par rapport à la campagne précédente. La production des agrumes devrait également atteindre 2,62 millions de tonnes pour une superficie productive de 117.400 ha, soit une croissance de 17% par





rapport à la campagne précédente, avec un rendement record estimé à 22,1 tonnes/ha.

Terres agricoles : nouvelle impulsion royale

Suite aux orientations royales émises à l’occasion de l’ouverture de la session parlementaire d’automne et afin de créer une nouvelle dynamique dans le secteur agricole, 1 million d’hectares supplémentaires de terres agricoles serait mobilisé par l’Etat au profit des petits agriculteurs. Cette mobilisation passera par l’identification des terres agricoles et la détermination de

leur potentiel et les types de cultures pouvant s’y adapter, en étudiant les moyens de financement et d’accompagnement des projets à retenir pour mettre en valeur ces terres.

Echanges avec l’extérieur

En terme de commerce international, les recettes générées par le secteur agricole et agroalimentaire sont de l’ordre de 52,1 milliards de dirhams au terme des onze premiers mois de 2018, après 49,1 milliards de dirhams l’année précédente, pour marquer une consolidation de 6,3%, ces résultats sont portés par un accroissement des exportations du secteur de l’agriculture, sylviculture et chasse de 13,5% et de celles de l’industrie alimentaire de 1,9%.

Source : Crédit Agricole du Maroc



14th INTERNATIONAL AGRICULTURE and LIVESTOCK EXHIBITION

07-10 FEBRUARY 2019 izMİR - TURKEY



- Plant Production
- Animal Husbandry
- Farm Machines
- Tractors
- Beekeeping
- Livestock
- Seed Growing
- Irrigation Systems
- Fertilizer
- Seed and Seeding
- Feed, Feed Additives
- Spare Part
- Dairy, Meat and Technologies

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



Tel: +90 (232) 444 0 478
Mobile: +90 (533) 134 20 67

www.agroexpo.com.tr

/agroexpoizmir

international@orionfair.com



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

CHAÎNES DE VALEUR

Les chaînes de valeur agricole (CVA) sont devenues très importantes pour la détermination de la compétitivité commerciale des pays à l'heure de la mondialisation. En Afrique, où l'agriculture est l'épine dorsale de nombreuses économies, elles sont importantes non seulement pour renforcer la compétitivité des exportations, mais aussi pour développer des systèmes agricoles durables, lutter contre la pauvreté et promouvoir l'inclusion financière, en particulier des personnes pauvres en milieu rural.



Le développement des CVA s'est complexifié au fil du temps. Les exigences du marché évoluent rapidement, reflétant l'accroissement de la demande, l'évolution des goûts et des styles de vie, les normes internationales relatives aux produits, les progrès technologiques, les innovations en matière d'ingénierie financière et les politiques des États. Pour répondre à cette dynamique, le développement des chaînes de valeur (CV) adopte différentes formes et méthodes pour relever les défis émergents et exploiter de nouvelles possibilités. La finance est un facteur capital facilitant le développement des CVA, en mettant à disposition des produits financiers pour soutenir la réponse à l'évolution des exigences du marché ou les besoins essentiels des acteurs des CV. Les différents pays et acteurs des CV s'y sont pris différemment, et de nombreuses leçons peuvent être tirées de l'échange de leurs expériences. Avec la mondialisation, le monde est passé d'un ensemble d'économies fragmentées à un bloc commercial unitaire qui, au-delà des immenses possibilités qu'il présente, accentue la compétition et impose des exigences croissantes aux acteurs du marché. Les acteurs les plus faibles seront ainsi « poussés » en dehors des chaînes de valeur générales, une menace qui pèse actuellement sur les exploitants agricoles africains. En effet, dans la plupart des pays africains, les performances des exportations agricoles n'ont pas suivi la courbe de croissance encourageante enregistrée par l'économie au cours des dix

dernières années. Globalement, le continent ne bénéficie pas des réductions tarifaires mondiales encouragées par l'Organisation mondiale du commerce.

L'Afrique doit promouvoir son agro-industrie afin d'exploiter les potentiels de son agriculture pour renforcer la compétitivité de ses exportations. En effet, le marché mondial est devenu très demandeur de produits de haute qualité, offrant une

Crédit du Maroc propose aux agriculteurs des solutions à leurs projets personnels comme professionnels à travers des produits de financement, de bancassurance et de banque au quotidien. La banque a fait le choix de privilégier un accompagnement de l'écosystème dans sa globalité, afin d'être présent auprès des opérateurs agri agro sur toute la chaîne de valeur. L'appartenance au Groupe Crédit Agricole, banque de référence dans l'agriculture et l'agroalimentaire en France, nourrit une expertise solide et différenciante en termes de conseils, de proximité mais aussi de flexibilité sur le plan des offres.



disponibilité immédiate, une saveur, une qualité, une fraîcheur, une commodité, un respect de l'environnement et une traçabilité, que seule une chaîne de valeur peut garantir.

Les exploitants doivent donc s'intégrer à une chaîne au sein de laquelle tout est identifiable, où ils peuvent accéder aux bonnes informations, et parfois même bénéficier d'une formation, d'un renforcement des capacités et de technologies pour pouvoir tirer parti du marché mondial en pleine croissance. Le financement des chaînes de valeur agricole (FCVA) encourage la spécialisation et renforce la productivité ainsi que l'investissement et l'utilisation des technologies modernes. Il appuie aussi et de plus en plus la transformation et la gestion de type commercial de l'agriculture, sur lesquelles repose la soutenabilité du secteur. Le développement des chaînes de valeur agricoles contribuera également à stimuler la croissance et lutter contre la pauvreté, en générant des possibilités économiques (grâce à l'amélioration des environnements des affaires et à l'accès à des marchés régionaux et mondiaux plus larges) ; en améliorant les possibilités ouvertes aux pauvres et en leur donnant des moyens pour saisir les occasions qui s'offrent (grâce à la disponibilité de financements, à l'accès aux technologies et au renforcement des capacités, ainsi qu'à l'augmentation de la productivité de l'actif le plus précieux des personnes pauvres, à savoir le travail) ; et en réduisant les risques et la vulnérabilité qui pourraient anéantir les actifs des exploitants pauvres ou entraver leur capacité à faire fonctionner une entreprise.

Un autre avantage important du FCVA est qu'il favorise l'inclusion financière. En particulier, il constitue une occasion d'élargir l'espace de financement de l'agriculture en améliorant l'efficacité, assurant le remboursement et consolidant les liaisons entre les participants des chaînes de valeur.

Il existe différents modèles de développement des chaînes de valeur agricole. Une CVA peut être initiée ou dirigée par le producteur (par exemple, par des associations de petits ou grands exploitants), l'acheteur (transformateurs, exportateurs

ou négociants), un facilitateur (tel qu'une ONG ou une organisation gouvernementale) ou être basée sur un modèle intégré (dirigé par un supermarché ou une multinationale).

Même si les approches et applications varient, la plupart des approches de la chaîne de valeur ont des caractéristiques communes, notamment : une perspective axée sur le marché; une concentration sur les marchés finaux; une reconnaissance de l'importance des relations entre les différents maillons de la chaîne; le souci de générer plus de valeur pour les divers participants à la chaîne; et l'autonomisation du secteur privé. Leurs atouts varient également, en particulier en ce qui concerne l'accès aux nouveaux marchés, l'obtention de prix plus élevés sur les marchés, la stabilisation du marché, la garantie de l'approvisionnement, la garantie de la qualité des produits ou l'utilisation du marché en faveur des pauvres. Quoiqu'il en soit, l'expérience des diverses régions en développement montre que le modèle de financement de la chaîne de valeur n'est



Le rôle de l'agriculture africaine dans la lutte contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire.



pas en soi une panacée pour atteindre un objectif particulier. La soutenabilité d'une chaîne de valeur donnée est un facteur extrêmement important, qui dépend lui-même des dispositifs ou des liaisons internes entre les différents opérateurs. C'est pourquoi plus les liaisons sont solides, plus le flux des produits et services est assuré au sein de la chaîne. À cet égard, on peut ajouter que la chaîne sera aussi solide que son maillon le plus faible. En plus des dispositifs internes, la soutenabilité de la chaîne dépendra également de facteurs externes tels que l'environnement des affaires, en particulier la disponibilité des services d'appui, y compris l'environnement réglementaire et des politiques, et les systèmes juridiques et contractuels.

Avec le développement des CVA en Afrique, il est primordial d'être conscient des atouts et des faiblesses des différents modèles, ainsi que des facteurs de soutenabilité et de la manière de les générer afin de maximiser les possibilités offertes par chaque modèle organisationnel.

Il n'existe aucun modèle unique pour le financement de la chaîne de valeur et l'Afrique pourrait bénéficier des expériences d'autres régions, notamment de l'Inde, un acteur majeur du marché mondial. En particulier, les activités agro-industrielles africaines doivent renforcer leurs capacités et mobiliser des ressources pour améliorer leurs performances et profiter de la croissance rapide des marchés.

De nombreuses entreprises agricoles africaines dépendent d'un financement issu de l'intérieur de la chaîne (fourni principalement par l'initiateur ou le dirigeant de la CVA) et sont limitées par la disponibilité de cette source de financement.

En revanche, l'expérience indienne démontre que l'accès aux services financiers constitue une puissante plateforme pour le développement de produits, la croissance systématique des affaires et le repositionnement des entreprises. Un meilleur accès au financement permettra plus de souplesse dans la mise en œuvre de modèles de croissance de l'agro-industrie, qui aideront le continent à tirer avantage des chaînes de valeur agricoles.

Les leçons tirées des expériences de l'Inde et d'autres pays en développement montrent qu'il existe beaucoup d'options pour obtenir des financements extérieurs à la chaîne de valeur, allant du financement classique (emprunts à terme, découverts, lignes de crédit) à des options moins communes telles que l'affacturage, les fonds propres, la coentreprise et les bourses de marchandises. En outre, divers instruments et méthodes permettent d'atténuer les risques (risques de marché ou de prix, risques liés aux cultures ou au climat, risques liés à la production, risques collatéraux ou facteurs humains) qui accablent le financement de l'industrie agricole.

Enfin, certains cas encourageants en Afrique ont réussi à appliquer certains de ces modèles de financement de la chaîne de valeur. Ils sont exposés ici pour aider les IFD africaines et les autres entreprises désireuses de s'impliquer dans le développement et le financement des chaînes de valeur agricoles.

Les diverses études de cas africaines et indiennes ont permis de tirer les leçons suivantes, dont peuvent profiter les IFD africaines souhaitant faciliter le FCVA ou y participer :

- S'assurer qu'il existe une demande du marché pour les cultures : les prêts ne doivent être accordés que pour des cultures pour lesquelles des contrats ont été signés avec des acheteurs fiables.
- Élaborer des politiques et procédures appropriées pour se prémunir contre certains risques habituels du FCVA, lors de l'élaboration des politiques et procédures relatives au financement des chaînes de valeur.
- Évaluer les besoins de financement réels : les responsables des prêts doivent utiliser des outils appropriés pour évaluer le coût total de production et identifier les points de la chaîne de valeur où l'accès au financement pourrait être le plus avantageux pour les petits exploitants, tout en représentant un bon investissement pour l'institution.





- Définir des garanties appropriées pour les prêts individuels, telles que des garanties collectives de groupes ou des récépissés d'entrepôt, grâce auxquelles il serait possible de prêter aux petits exploitants sans exiger des garanties supplémentaires.
- Faciliter et exploiter les liaisons de marché et les relations directes afin que les acteurs de la chaîne de valeur se réunissent pour identifier leurs problèmes, examiner leurs besoins et s'engager à trouver des solutions.
- Concevoir des produits financiers et des échéanciers de remboursement qui répondent à des besoins spécifiques et tiennent compte de la capacité de paiement; des taux d'intérêt compétitifs doivent être fixés de façon à couvrir les coûts et à

CAM Leasing propose une offre de financement en crédit-bail destinée à l'ensemble des secteurs de l'économie nationale, avec un focus sur le financement agricole en phase avec la vocation du groupe bancaire.

Cette nouvelle filiale du Crédit Agricole du Maroc ambitionne de couvrir l'ensemble de la chaîne de valeur du secteur, des petites exploitations à l'agro-industrie. Ce qui présente notamment l'avantage de proposer aux petits et moyens exploitants agricoles une prestation de leasing à laquelle ils n'avaient pas droit jusqu'à présent.

Autre avantage, le crédit-bail se distingue du crédit classique par des procédures plus souples, des garanties moins contraignantes, et un financement pouvant couvrir 100% du prix du bien.

assurer une marge bénéficiaire.

- Distribuer des prêts sous forme de bons échangeables contre des intrants auprès de fournisseurs agréés, au cours des différentes phases du cycle de production.

- Encourager les agriculteurs à diversifier leurs cultures et à souscrire à une assurance pour, d'une part, éviter toute dépendance vis-à-vis d'une culture unique et, d'autre part, se protéger par rapport aux mauvaises récoltes et aux risques



LUBRIFIANTS CERTIFIÉS HALAL NSF H1 POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Une gamme complète de plus de 200 références certifiées Halal NSF H1



- ✓ Résiste aux conditions d'utilisation les plus Extrêmes
- ✓ Prolonge la durée de vie de vos machines
- ✓ Réduit les temps d'arrêt des machines
- ✓ Améliore la rentabilité de l'usine
- ✓ Allonge les intervalles de lubrification
- ✓ Protège contre une large variété d'agents microbiens
- ✓ Leader américain des lubrifiants pour l'industrie agro-alimentaire



www.lubrinamaroc.com
10 Avenue Tizi Ousli Ain Sebaa
Tél : 49.08 34 0522 Fax : 51.08 34 0522

Le spécialiste de la lubrification pour l'industrie agro-alimentaire



Pour les agriculteurs et agro-industriels, le Crédit Agricole du Maroc a créé ACHAMIL, un crédit global regroupant tous les crédits de campagne. Ce crédit est associé à une facilité de caisse pour répondre aux besoins d'exploitation durant les mauvaises campagnes agricoles.

Les modalités du crédit sont fixées en fonction des caractéristiques de chaque exploitation. La durée maximum du crédit est d'un an.



climatiques.

- Suivre les performances des cultures afin de fournir une assistance technique et de surveiller la production.

- Percevoir les paiements à travers l'IFD pour garantir le recouvrement efficace des emprunts et par la même occasion, encourager les exploitants à ouvrir des comptes d'épargne.

Le développement des chaînes de valeur agricoles ne dépend pas seulement de la volonté du secteur privé d'améliorer sa compétitivité sur le marché mondial. Les pouvoirs publics ont, eux aussi, un rôle à jouer en mettant en place des cadres réglementaires et des politiques appropriés, afin de rendre les règles du jeu équitables, de multiplier les opportunités et de réduire les risques. La réglementation devrait également avoir pour objectif de garantir la stabilité du système financier, la protection des consommateurs, l'utilisation efficace et efficiente des fonds des investisseurs, la définition de normes minimales, et la clarification de la situation juridique de certaines institutions financières ou de certains instruments financiers tels que le financement sur entrepôt.

L'implication des pouvoirs publics est également importante pour que le développement des chaînes de valeur génère des avantages pour les pauvres.

Les partenaires au développement de l'Afrique, tant financiers que techniques, fournissent déjà des financements catalytiques et une assistance technique, ainsi qu'un renforcement des capacités. Leur expérience n'a pas été acquise sans difficulté et d'importantes leçons peuvent en être tirées pour obtenir de meilleurs résultats et rendre les partenariats plus fructueux. Les principes directeurs pour un soutien efficace de la part des bailleurs de fonds sont notamment :

- C'est aux pays africains qu'il incombe au premier chef de piloter le développement des CVA pour accélérer la lutte contre la pauvreté, améliorer le développement durable du secteur agricole et la compétitivité des exportations, et accroître l'inclusion financière ;



- Les bailleurs de fonds doivent renforcer les systèmes nationaux au lieu de les contourner;

- L'appui des bailleurs de fonds au développement du FCVA doit être adapté à la situation du pays;

- Les bailleurs de fonds doivent considérer les faiblesses du FCVA et du développement de la micro-finance comme des symptômes des problèmes plus généraux des secteurs agricole et financier;

- Les bailleurs de fonds doivent adopter des stratégies d'engagement constructif et systémique, y compris dans les environnements à haut risque ;

- Les bailleurs de fonds doivent renforcer la transparence dans leurs activités et les programmes qu'ils soutiennent, grâce à une meilleure diffusion de l'information;

- Les activités de chaque bailleur de fonds en faveur du FCVA doivent se concentrer sur l'obtention de résultats, la production d'un impact et l'ajout de valeur par rapport aux autres bailleurs de fonds; et

- Les bailleurs de fonds doivent forger entre eux des partenariats stratégiques pour atteindre des objectifs communs.

Globalement, le message à retenir est que le financement des chaînes de valeur agricoles en Afrique présente un énorme potentiel, qui peut être exploité au profit tant de l'agro-industrie que des institutions de financement, tout en renforçant la compétitivité des exportations du continent.

Les progrès dépendront de l'établissement de partenariats entre les acteurs du secteur privé, notamment les institutions de financement, les pouvoirs publics et les partenaires au développement externes.

Copyright © Banque Africaine de Développement
Remerciements à M. Alex Rugamba, Directeur NEPAD,
Intégration régionale et commerce Banque africaine de
développement

Mr. Peter Noni, Président Association des institutions africaines
de financement du développement

Mme Moono Mupotola, Chef de division Intégration régionale et
commerce

NEPAD, Intégration régionale et commerce Banque africaine de
développement

Mr. Joseph Amihere, Secrétaire général Association des
institutions africaines de financement du développement

40 ans d'expertise sur le Sénégal



SCHENKER



www.dbschenker.com/ma
customer-service.maroc@dbschenker.com

TPE/PME

DES MESURES BÉNÉFIQUES

Sa Majesté le Roi Mohamed VI a été très clair dans son discours, en demandant d'accorder une attention particulière aux PME et TPE qui constituent, rappelons le, 95% du tissu économique marocain. Il est temps de s'en occuper avec intérêt pour permettre à ces entreprises de contribuer activement au décollage économique du pays.

Définition de la PME au Maroc

La PME au Maroc a eu sa définition officielle en juillet 2002 avec l'apparition de la loi N°53-00 formant la charte de la PME. Selon cette charte, la PME désigne :

- Les entreprises « indépendantes » : qui ne sont pas détenue à plus de 25 % du capital ou des droits de vote.
- Pour les entreprises existantes, doivent avoir un effectif moins de 200 employés permanents, avoir réalisé un chiffre d'affaires hors taxes n'excédants pas 75 millions de DH et/ou un total de bilan n'excédant pas 50.000.000 de DH, pendant deux exercices successives.
- Pour les entreprises nouvellement créées, désignent les entreprises ayant moins de deux années d'existence, doivent engager un programme d'investissement initial inférieur ou égal à 25 millions de DH et un ratio d'investissement par emploi de moins de 250 000 DH.

Cette définition est complexe, car il est difficile de déterminer les entreprises qui peuvent être qualifiées de PME. Ainsi elle écarte une large population des entreprises car les seuils sont



relativement bas. De plus cette définition ne distingue pas entre micro-entreprise, petite entreprise et moyenne entreprise, et s'applique à tous les secteurs d'activité.

A l'instar de la définition officielle de la charte des PME, Maroc PME et la CGEM ont adopté une nouvelle définition unique à l'échelle nationale qui contribue à la cohérence des dispositifs d'appui aux PME, et qui tient compte uniquement le critère de chiffre d'affaires pour définir une PME. Sur la base de ce critère, l'ANPME classe les petites et moyennes entreprises en trois catégories :

- Les très petites entreprises (TPE) : moins de 3 millions de dirhams ;
- Les petites entreprises (PE) : entre 3 et 10 millions de dirhams ;
- Les moyennes entreprises (ME) : entre 10 et 175 millions de dirham.

Le MCINT, s'appuie seulement sur le nombre d'employés permanents pour définir la PME. Selon ce critère toute entreprise qui emploie moins de 200 personnes, est une PME.

Les doléances de la Confédération marocaine des TPE-PME

Alors qu'en 2017 une dizaine de propositions avait été faites par la Confédération PME/TPE pour au final n'en retenir qu'une seule dans le Projet de Loi de Finances 2018. En 2018 12 propositions ont été suggérées... Pour en retenir 3 dans le PLF 2019...

Les attentes des PME et des TPE ont été articulées autour de 4 axes : financement, aménagement des textes de loi, amélioration de l'environnement des TPE et fiscalité.

Pour le financement, deux propositions ont été suggérées:

- L'augmentation du plafond des micros crédits passants de 50.000 MDH à 200.000 MDH ou plus permettant ainsi aux associations de micro-finance d'octroyer des crédits jusqu'à 200.000 DH pour financer une tranche importante des TPE. Tout ceci en étoffant l'offre de crédit par des taux attractifs et en augmentant la durée.

- La création d'un fonds public pour le rachat de créances professionnelles des TPE permettant d'accompagner les TPE & PME dans le financement de leurs trésoreries.

Pour le volet fiscalité, la Confédération souhaitait :

- Une amnistie fiscale de la CNSS pour les TPE-PME en difficulté avec suppression de toutes les pénalités. Et un paiement étalé sur trois ans, avec attestations fiscales de CNSS, pour permettre aux TPE de soumissionner



dans les marchés publics.

- Exonérer les TPE de la cotisation minimale de l'IS.
- Augmenter la durée de l'exonération de la cotisation minimale de 36 mois à 60 mois.

Pour le volet réglementaire, la Confédération demandait :

- De modifier l'article 536 du code de commerce concernant la cession de créances professionnelles qui constitue un frein financier majeur pour ces structures, en suggérant que pour les créances professionnelles cédées inférieures à 3 millions de dirhams, le débiteur cédé s'engage par défaut à régler ladite créance entre les mains de l'établissement cessionnaire après notification de la cession.

- De modifier l'article 529 formant code de commerce afin de permettre la cession de créance aux associations de micro finances et aux institutions publiques en plus des établissements de crédit.

Quatrième axe, l'amélioration de l'environnement des TPE par :

- Un Code de travail souple et adapté aux TPE.
- Un accompagnement dans l'application de la loi des 20% de PME dans les marchés publics.
- Les CPS exigent des références et des attestations de capacité financière, ce qui disqualifie automatiquement la TPE pour la soumission aux marchés publics.



Maroc PME

Instrument opérationnel des pouvoirs publics en matière de développement des PME, Maroc PME (anciennement ANPME) est au cœur du dispositif marocain d'appui aux entreprises.

Grâce à la large gamme de produits qu'elle a pu développer et enrichir depuis sa création en 2002, Maroc PME accompagne les PME dans leur processus de Modernisation et d'amélioration de leur compétitive.

www.marocpme.ma



- Et dédier et développer des espaces régionaux aux pépinières et espaces de co-working, dans des zones à forte valeur ajoutée pour les TPE.

La rencontre

Comme à l'accoutumée, à l'occasion des discussions sur le Projet de Loi de Finances, la CGEM a reçu, en octobre dernier, le Ministre de l'Économie et des Finances, M. Mohamed Benchaâbou. M. Salaheddine Mezouar, Président de la Confédération, a mis l'accent sur le nécessaire retour à la normalité dans le règlement des arriérés de l'État envers les entreprises et a appelé à une réforme de la fiscalité reposant sur des principes de neutralité de la TVA, d'équité et d'encouragement de l'investissement productif. Il a notamment insisté sur la nécessaire exemplarité de l'État en matière de relations commerciales.

Pour sa part, le Ministre a souligné que la relance de l'investissement et l'appui aux PME et TPE particulièrement, constituent l'une des priorités du Projet de Loi de Finances (PLF). Le Ministre a mis en exergue quelques mesures phares du PLF 2019, tout en invoquant le contexte marqué par des contraintes sociales.

Cet événement a également été marqué par de très nombreuses interventions de patrons qui ont échangé avec le Ministre et plusieurs de ses directeurs présents dans la salle (Impôts, Douane, DEPP, Office des Changes, Trésor) sur des problématiques sectorielles ou spécifiques concernant le BTP, les start-ups, le coût du travail, la réception des marchés . A l'issue de la rencontre, le Président de la CGEM et le Ministre

de l'Économie et des Finances ont convenu d'organiser des Assises de la fiscalité au cours du premier semestre de l'année 2019. Des Assises qui devraient consacrer une réforme à inscrire dans une loi de programmation fiscale afin de donner de la visibilité aux acteurs économiques et réinstaurer la confiance.

Les principales mesures en faveur des TPE/PME

M. Mohamed Benchaâbou a passé en revue les principales dispositions du PLF 2019 en mettant l'accent sur le caractère "social" et « solidaire » du PLF, lors de la conférence de presse organisée au siège du MEF, en présence de Directeurs Généraux et Directeurs du Ministère.

Un intérêt particulier est accordé à la PME et la TPE, à travers notamment l'apurement "définitif de la problématique du crédit de TVA" et l'accélération des remboursements aussi bien pour les entreprises publiques que pour le secteur privé.

La réduction des délais de paiement est l'une des mesures prises qui connaîtra un suivi régulier et de près via des dispositifs et mécanismes ad hoc.

Dans le même registre d'encouragement de la PME et la TPE, le PLF 2019 prévoit la révision du barème actuel de l'Impôt sur les sociétés (IS) de manière à l'adapter aux spécificités des PME.

Le PLF 2019 est porteur de plusieurs mesures initiatives d'ordre législatif et réglementaire visant à engager l'investissement et l'entrepreneuriat, notamment la réforme des Centres régionaux d'investissement, ou encore l'élaboration de la charte d'investissement, qui est en voie de finalisation.

Les Ecosystèmes industriels

Le Plan d'Accélération Industrielle 2014-2020 a introduit une approche nouvelle fondée sur la mise en place d'écosystèmes industriels. Il s'agit d'un chantier phare de la nouvelle stratégie



industrielle qui vise à améliorer l'intégration sectorielle, à démultiplier les investissements et à assurer une montée en valeur du secteur industriel en favorisant l'établissement de partenariats stratégiques ciblés et mutuellement bénéfiques entre leaders industriels et TPME (Très Petites, Petites et Moyennes Entreprises).

Il s'agit plus concrètement de fédérer des groupes d'entreprises autour de « locomotives » porteuses de projets d'écosystèmes. Ces locomotives peuvent être des leaders industriels nationaux, des groupements professionnels ou encore des investisseurs

étrangers.

Les alliances d'entreprises qui se tissent ainsi et forment des « communautés de destin stratégique » organisées, gagnent en performance et en réactivité et contribuent à renforcer la compétitivité de filières dans leur intégralité.

Collaboration d'un genre nouveau, les écosystèmes tendent aussi à faire de l'industrie un pourvoyeur d'emplois majeur, notamment pour les jeunes, et à l'inscrire dans un cercle vertueux de progrès.

La démarche adoptée pour la mise en place d'écosystèmes se déploie en 4 étapes:



Avancement du chantier

Le déploiement du chantier des écosystèmes s'opère à une cadence appréciable. L'approche a bénéficié d'emblée de l'adhésion des opérateurs nationaux qui sont immédiatement rentrés dans la logique des écosystèmes.

Le travail de structuration des filières mené durant les derniers mois, en partenariat avec les professions, a permis d'identifier celles pour lesquelles il est opportun de mettre en place des écosystèmes.

Ce travail a abouti au lancement de 7 écosystèmes dans l'automobile, 6 dans le textile, 5 dans l'aéronautique, 1 dans la filière "Poids lourd et carrosserie industrielle", 6 dans la construction, 3 dans les industries mécaniques et métallurgiques, 2 dans les industries chimiques, 3 dans le cuir, 5 dans l'offshoring, 2 dans l'industrie pharmaceutique, 7 dans l'agroalimentaire et un écosystème OCP.

D'autres écosystèmes ont été identifiés; ils seront lancés incessamment.

Des objectifs précis sont fixés aux entreprises des écosystèmes, dans le cadre de contrats de performance conclus entre les porteurs de projets d'écosystèmes et l'Etat, en terme, notamment, de création d'emplois, de valeur ajoutée et de capacités d'exportation. En contrepartie, l'Etat s'engage à apporter des soutiens appropriés et spécifiques à chaque activité « à l'égard, notamment, de la mobilisation de foncier, de la formation des ressources ou encore d'apports de financements.



MOBILE MONEY

POUR BOOSTER LA CROISSANCE MAROCAINE?

Le segment des transactions financières électroniques connaîtra certainement un regain de croissance au Maroc. C'est du moins ce qu'espère Bank Al-Maghrib (BAM), la banque centrale du Maroc, qui a procédé au lancement du service de paiement mobile dans le pays le 13 novembre, en collaboration avec l'Autorité nationale de réglementation des télécommunications (ANRT).

L'institution financière nationale qui a bénéficié de l'expertise du groupement composé de BearingPoint, Atos et JohnsDay pour mener à terme ce projet engagé depuis trois ans, a délivré en tout onze agréments. Huit sont allés à des banques et organismes de transfert de fonds, parmi lesquels Banque Populaire, BMCE Bank, CIH Bank, Crédit agricole du Maroc, Wafacash, Société Générale, Maimouna Services financiers. Les trois autres titres d'exploitation du service d'argent mobile ont été octroyés aux opérateurs télécoms Itissalat Al-Maghrib (Maroc Telecom), Orange et Inwi. Chaque opérateur a d'ailleurs déjà créé une filiale dédiée au paiement mobile, conformément à la loi. Maroc Telecom compte déployer son offre sous la marque Maroc Telecom Cash. Le groupe télécoms français Orange s'appuiera sur la renommée de sa marque Orange Money, largement connue en Afrique subsaharienne, tandis qu'Inwi se découvrira sous le nom de Wana Money. A travers de



ces nouveaux outils de paiement électronique, interopérables de surcroît, les Marocains pourront effectuer des transferts de fonds nationaux de faibles montants entre particuliers, effectuer des achats dans le commerce de détail, acheter des recharges téléphoniques, régler des factures des services en réseau, entre autres.

Avec le Mobile Money, le gouvernement marocain voudrait rencontrer le franc succès que le service financier suscite actuellement au Ghana, en Tanzanie, au Rwanda ou encore au Kenya.

Inclusion financière

Dans le Mobile Money, Bank Al Maghrib a déjà placé de grands espoirs. La banque centrale y voit en effet l'atout qui permettra au pays d'intégrer les populations toujours non-bancarisées au système financier national. Dans son rapport de supervision bancaire de 2017, BAM estimait le taux de bancarisation du Maroc de 56%, sur une population de 35,74 millions de personnes. Ce niveau de bancarisation, assez élevé comparé à plusieurs pays d'Afrique, révélait cependant que près de 15 000 0000 de marocains continuaient de vivre en marge du système financier formel, en majorité les jeunes et les femmes. Le faible niveau de revenus de ces personnes non-bancarisées a été présenté comme l'un des obstacles à leur accès aux services financier. Or le Mobile Money qui accepte les transactions financières à faible valeur, a le pouvoir de tout changer. De plus, la technologie sur laquelle il est adossé, le mobile, est largement répandue dans le pays. Selon l'ANRT, le Maroc affichait un taux de pénétration de la

La BAM estime que le Mobile Money devrait supplanter le secteur financier informel d'ici 2020 et générer un flux de transactions pouvant atteindre une valeur totale de l'ordre de 400 milliards de dirhams par an.



Ce niveau de bancarisation, assez élevé comparé à plusieurs pays d'Afrique, révélait cependant que près de 15 000 0000 de marocains continuaient de vivre en marge du système financier formel, en majorité les jeunes et les femmes.



téléphonie mobile de plus de 100%, pour 43 916 000 abonnés comptabilisés au terme de l'année 2017 et 44 027 000 clients enregistrés au 30 juin 2018. La BAM estime que le Mobile Money devrait supplanter le secteur financier informel d'ici 2020 et générer un flux de transactions pouvant atteindre une valeur totale de l'ordre de 400 milliards de dirhams par an.

Accélérer le Cashless

Le Mobile Money devrait également contribuer à accélérer le passage du pays à une économie sans cash. Le 3 mai dernier, lors de la deuxième édition du Mpay Forum Africa à Casablanca, Saloua Karkri-Belkeziz, la présidente de la Fédération marocaine des technologies de l'information, des télécommunications et de l'offshoring (APEBI), déplorait le fait que « 80% des transactions se font encore cash au Maroc. Cela ne garantit pas la transparence et participe à alimenter le secteur informel ».

Bien avant elle, Faissal Khdiri, CEO de M2M Group EMEA et administrateur de NAPS Maroc, soutenait déjà, lors de la 6e édition du Forum du paiement électronique en Afrique consacrée au Digital banking et à la Fintech, tenue du 22 au 23 février à Casablanca, que le Maroc doit passer à une économie cashless pour des raisons de coût d'abord.

« Aujourd'hui, le coût du cash, entre l'impression des billets et leur distribution, est estimé à 0,8% du PIB au Maroc. Au niveau mondial, ce chiffre est de 1,5%. C'est l'une des grandes préoccupations de presque tout le monde », expliquait-il de souligner que « le cash est le mauvais cholestérol d'une économie, puisqu'il constitue un canal potentiel de financement du terrorisme ou de fraude fiscale ».



« Aujourd'hui, le coût du cash, entre l'impression des billets et leur distribution, est estimé à 0,8% du PIB au Maroc. Au niveau mondial, ce chiffre est de 1,5% »

Susciter de nouveaux services

Comme c'est actuellement le cas dans plusieurs autres pays d'Afrique, le Mobile Money devrait apporter du dynamisme dans divers secteurs socio-économiques du Maroc. De nouveaux services, jusqu'alors inaccessibles aux petites bourses devraient faire leur apparition. Cela a été le cas de l'assurance mobile qui consiste à rendre accessible et générale la souscription d'une couverture d'assurance vie, santé, domicile via le téléphone portable.

Au Cameroun, en Côte d'Ivoire, au Sénégal, au Ghana ou encore



au Kenya, une fois levé l'obstacle que représentait le compte bancaire, de nombreuses initiatives ont foisonné dans divers secteurs tels que l'agriculture, la santé, l'éducation, etc. Même le e-commerce devrait connaître un regain de croissance au Maroc avec le lancement du paiement mobile. La commodité qu'offre la solution de paiement mobile est actuellement au cœur de la croissance du segment du commerce en ligne au Kenya.

Le Maroc pourrait rééditer l'expérience avec des plateformes comme Jumia qui font du m-commerce dans d'autres marchés. Selon le Centre monétaire interbancaire (CMI), au 30 septembre 2018, le Maroc a enregistré 49,5 millions d'opérations de paiement en ligne par cartes bancaires, pour un montant global de 27,9 milliards de DH. Cette performance traduit une progression de +27,7% en nombre et +20,6% en montant par rapport à la même période en 2017.

Muriel Edjo - Ecofin Hebdo - © Agence Ecofin

Même le e-commerce devrait connaître un regain de croissance au Maroc avec le lancement du paiement mobile.

DJAZAGRO

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE EN ALGÉRIE

D'après un rapport de la Banque Mondiale en 2013, le marché africain de l'agroalimentaire pesait 310 milliards de dollars et pourrait atteindre 1.000 milliards de dollars en 2030. C'est dans ce contexte positif que s'ouvrira la prochaine édition de Djazagro, salon professionnel de la production agroalimentaire.

Djazagro, un salon plein de promesses

Les exposants seront présents cette fois encore pour rester au contact de leurs clients algériens et maghrébins, et anticiper sur les futures évolutions du contexte législatif des importations.

Pour faciliter les échanges et la mise en place de partenariats pendant le salon, et apporter un soutien aux entreprises souhaitant s'implanter en Algérie, Djazagro et ses partenaires proposent plusieurs rendez-vous aux exposants et visiteurs :

- La Boulangerie de Demain, véritable boulangerie industrielle en fonctionnement sera de nouveau au rendez-vous dans le pavillon central, grâce à nos partenaires Diane Industries, Eurofours, JAC, Panem et Bongard sous l'égide du syndicat EKIP,

- La Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie organisera encore une fois les « invest & export business meetings », sous forme d'une table ronde sur différents thèmes dont la réglementation algérienne des investissements, la sécurisation financière et contractuelle ainsi que les taxes et douanes à l'export,

- La Chambre de Commerce et d'Industrie Algéro-Française proposera quant à elle une intervention axée sur l'investissement en Algérie du point de vue de sociétés étrangères,

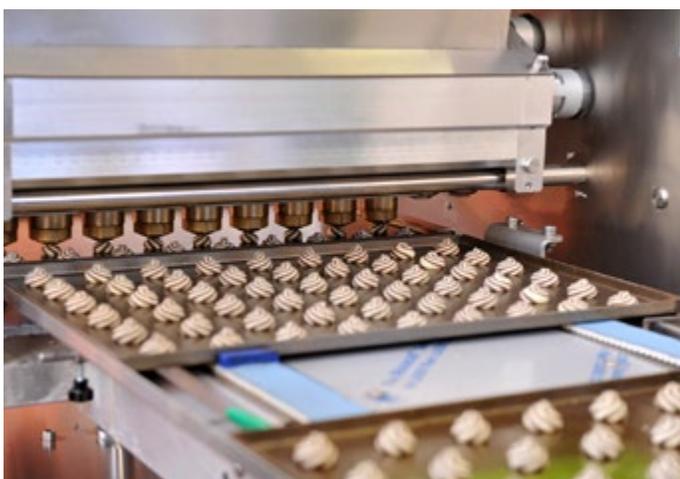
- Des conférences plus techniques sont également au programme sur le packaging et la valorisation de la production locale

- L'ADEPTA, association d'entreprises françaises spécialisées, constructeurs d'équipements et d'unités de production agro-industrielles en France et à l'étranger et partenaire de Djazagro



depuis sa création, organisera un colloque à destination des investisseurs algériens. Le thème est le suivant : « Industrie agroalimentaire, comment optimiser vos usines ? »

Pour la seconde année consécutive, Djazagro valorisera



L'Algérie, 1er marché du Maghreb

- 41 millions d'habitants (2017)
- 15.275 PIB/ Habitant (USD courants, 2017)
- Taux de croissance PIB : 2% en 2017 (hors hydrocarbures)
- Balance commerciale excédentaire : 16,6 Mds USD en 2010
- Importations 2015 : 51,5 Mds USD (-12,1%)
- Exportations 2015 : 37,8 Mds USD (-39,9%)
- Forte solidité financière : excédent budgétaire de 8,5% du PIB en moyenne sur la période 2008-2012, dette extérieure de 2% du PIB (2012)
- Investissements publics : 223 Mds USD

directement les nouveautés des exposants au travers d'une plateforme accessible directement depuis son site internet à l'adresse www.djazagro.com. Les exposants peuvent d'ores et déjà y déposer toute l'information utile sur les nouveaux produits et/ou produits phares qui seront présentés au salon et les visiteurs peuvent également y accéder pour pouvoir préparer leur visite.

Djazagro, une référence pour un marché en mutation

Aujourd'hui, les africains importent la moitié du riz qu'ils consomment pour un total de 3,5 milliards de dollars par an. Ainsi, en investissant dans l'industrie agro-alimentaire, les pays africains pourront accéder aux marchés régionaux et mondiaux, augmenter la disponibilité des produits alimentaires à l'intérieur de leurs frontières et accroître leurs exportations.

Le marché africain offre d'immenses possibilités, avec une population d'environ 170 millions d'habitants et une croissance annuelle moyenne de 8% depuis 1999. De plus, d'après les statistiques du Fonds Monétaire International, le revenu annuel par habitant est passé, en 15 ans, de 310\$ à 1725\$.

L'objectif de beaucoup de pays africains est de développer la production locale pour améliorer son taux d'autosuffisance en produits de large consommation, c'est le cas de l'Algérie et son Plan National de Développement Agricole et Rural (PNDAR). De ce fait, les besoins en matière d'équipements agricoles et alimentaires et de savoir-faire augmentent. Cette croissance se traduit sur Djazagro avec une augmentation de 26% en 2016 vs 2015 du nombre d'exposants du secteur Process & Conditionnement.

Avec la forte croissance de la classe moyenne africaine, le pain artisanal, qui jusqu'à présent était un luxe, est en train de se démocratiser à grande vitesse, justifiant la place grandissante que prend le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie sur le salon.

Avec cette nouvelle classe moyenne africaine s'opère un changement des habitudes alimentaires en Afrique. Le continent découvre une alimentation plus standardisée, avec l'arrivée des fast-foods entre autres. En effet, les africains « urbains » faisant la journée continue changent de régime alimentaire et multiplient leur repas pris à l'extérieur (pizzerias, bars, sandwicheries,), entraînant une forte croissance du secteur de la restauration.

En parallèle, la demande en produits alimentaires et boissons s'accroît, allant même vers une recherche d'ingrédients de plus en plus innovants, pour répondre à la demande de cette consommation qui se modernise.

Djazagro : de fortes ambitions

Avec une ambition de s'ouvrir d'avantage à l'Afrique, grâce à un développement économique en forte croissance, Djazagro souhaite renforcer le visitorat africain. Ce dernier pourra rencontrer directement les exposants avec des démonstrations et mise en oeuvre des différents produits présentés. Toute la filière alimentaire étant représentée le salon est un vivier

LA BOULANGERIE DE DEMAIN

Afin de répondre à une demande de plus en plus importante de mécanisation et d'automatisation, Djazagro propose à ses visiteurs de découvrir en situation une boulangerie automatisée qui présente 6 équipements en fonctionnement couvrant l'intégralité du process de fabrication de baguettes, pains spéciaux et croissants à partir de produits locaux.



d'opportunités d'affaires pour les professionnels.

Exporter vers l'Algérie: le droit additionnel provisoire de sauvegarde

Les opérations d'importation de marchandises s'opèrent désormais librement conformément aux dispositions de l'Ordonnance n 03-04 du 19 Juillet 2003, modifiée et complétée, relative aux règles générales applicables aux opérations d'importations et d'exportation de marchandises.

En effet, les marchandises et produits qui ont été soumis à la suspension provisoire à l'importation durant l'année 2018, sont désormais libres à l'importation moyennant le paiement d'un droit additionnel provisoire de sauvegarde (DAPS) qui se situe entre 30 et 200%.

Le ministère du Commerce algérien rappelle, à ce titre, que l'instauration du DAPS comme instrument tarifaire, intervient pour des raisons liées à la sauvegarde de la balance de paiement, l'encouragement de la production nationale et le développement des industries naissantes.

Le DAPS concerne ainsi plusieurs groupes de produits à savoir les viandes blanches et rouges (à l'exception de la viande bovine congelée), les fruits secs, les fruits frais (à l'exception de la banane), les légumes frais, la préparation de viandes, la préparation de poissons et les fruits conservés ou préparés. Il concerne également les préparations alimentaires, les préparations pour soupes et potages, les dérivés de céréales, le ciment, les produits cosmétiques et les papiers d'hygiène.

Sont aussi concernés par le DAPS, les produits plastiques, les caisses et caissettes en bois, les tapis, et autres revêtement de sol en matières textiles, le marbre et le granit finis, la céramique finie, les produits en céramique, le verre et l'ouvrage en verre, les ouvrages en fonte, l'aluminium et l'ouvrage en aluminium, Le communiqué cite aussi les articles de robinetterie sanitaire, les chaises et les meubles, les lustres, les machines et les articles électroménagers, le téléphonie mobile et les ouvrages divers.

Les solutions pour exporter

Des solutions ont été apportées pour réussir au mieux ce salon Djazagro. Tout d'abord, il est impératif de bien connaître les textes de loi et pour cela, nouer de bonnes relations avec des partenaires ou des interlocuteurs algériens et ne pas hésiter à se faire expliquer les rouages du système. Contrairement à ce qu'on a pu entendre dire, la loi est la même sur tout le pays et il ne peut y avoir de différence de prix à l'importation suivant la région livrée. Tout au long du salon, des tables rondes sont organisées et permettent aux exposant de poser toutes leurs questions et surtout d'avoir des réponses constructives qui rassurent les sociétés souhaitant exporter vers l'Algérie. Il y a un vrai potentiel de marché à condition d'avoir les bons contacts et de bien maîtriser les lois et leurs applications. Le conseil donné est d'avoir un bon appui local et de trouver un transitaire de confiance qui connaît les ficelles du commerce algérien. C'est d'ailleurs l'occasion de le chercher sur Djazagro.

Ne rater pas cette nouvelle édition 2019 du salon professionnel de la production agroalimentaire, qui se tiendra exceptionnellement du 25 au 28 février 2019 au Palais des Expositions Safex d'Alger, en Algérie.

5 bonnes raisons de visiter le salon Djazagro :

- Rencontrez 740 exposants de l'industrie agroalimentaire en un seul et même lieu
- Bénéficiez d'une offre globale internationale avec 82% de nos entreprises provenant de 30 pays différents
- Prenez part à l'événement-clé du secteur, et faites des affaires dans un cadre professionnel et convivial
- Participez à des animations exclusives comme la Boulangerie de demain
- Développez votre propre entreprise grâce à des fournisseurs de qualité.





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

BONGARD**Pétrin à spirale Spiral Ev0 110**

La gamme de pétrin à spirale Spiral Ev0 a été conçue pour favoriser une meilleure oxygénation de la pâte. Ainsi la cuve a été élargie de manière à limiter le contact entre les parois et l'outil diviseur du pétrin, réduisant ainsi l'échauffement intempestif de la pâte.

Plus ergonomique et intuitive, la nouvelle commande électronique intègre toutes les fonctionnalités de base pour un pétrissage de qualité ; gestion du temps de pétrissage en première et deuxième vitesse, programmation des recettes en y intégrant les temps de repos entre chaque pétrissage, inversion du sens de rotation de la cuve pendant le frasage ou encore gestion de la sonde de température infrarouge pour un travail précis de la pâte.

**BONGARD****Saturne 60 litres avec réduction de cuve 20 litres**

Avec son volume utile de 60 litres et sa réduction de cuve 20 litres, le Saturne 3 se révèle idéal pour le travail de petites quantités et de produits délicats. Il est livré en standard avec une cuve et 3 outils (fouet, palette et spirale).

Le Saturne 3 est un batteur-mélangeur destiné aux pâtisseries, aux boulangeries ainsi qu'aux petits laboratoires et aux cuisines industrielles (crèmes, pâtes molles, sauces, mayonnaises, etc.).

Grâce au mouvement planétaire de ses outils, Saturne 3 est l'équipement idéal pour travailler des pâtes lisses, monter parfaitement des blancs en neige, réaliser des mousses, crèmes et chantilly légères à souhait.

**JAC****Diviseuse formeuse automatique Paniform**

Jac innove avec la diviseuse formeuse automatique Paniform. Equipée d'un farineur intégré Easyflour, un système de verrouillage automatique du support de grilles et un cycle automatique pour une plus grande maîtrise du résultat.

Le temps et le taux de pression sont réglables. Associé au meuble Mobilo et à l'échelle à bacs, vous avez tout ce qu'il vous faut pour fabriquer du pain de qualité.

**JAC****Groupe de panification automatique ProLine**

Il permet de traiter divers types de pâtes. La balancelle ProLine est couplée à une peseuse volumétrique à pression d'air pour une précision exemplaire.

Une fois la détente de la pâte effectuée une façonneuse horizontale pourra former vos produits.

Le boulanger peut lui-même configurer l'équipement en fonction de la gamme de produit qu'il veut réaliser.



POLIN

Four à sole Electrodrago

Polin propose le four à sole Electrodrago à résistances céramiques qui permet de cuire 11 à 12 kg/m² de produit/heure quand les fours classiques à résistances blindées ne cuisent que 7 à 8 kg/m²/heure. Son système à résistances céramiques permet des cuissons douces (baguette de tradition et gros volumes). La cuisson de ce four se rapproche de celle des fours à combustion présents dans la gamme en recyclage ou tubes vapeur mais avec tous les étages indépendants, car chaque étage est contrôlé par une platine étanche dédiée. Polin est également présent sur les fours bi-énergie avec son TV Synchron alliant un étage céramique électrique et trois étages gaz, fuel ou granulés de bois en tubes vapeur. Polin fabrique également toute une gamme de fours ventilés avec un nouveau four dédié aux artisans pâtisseries.



EUROFOURS

Four CF80 électrique.

Fabriqué avec les matériaux les plus adaptés et qualitatif ce four apporte la meilleure cuisson possible à ses utilisateurs. Montée en température très rapide. Cuisson homogène de haut en bas grâce à un tableau de commande intégrant une régulation de mesure à 4 niveaux. Verrouillage électromagnétique de la porte pendant la cuisson et ouverture automatique en fin de cuisson. Poignée robuste et anti-choc. Contrôle de la buée, double vitrage ventilé naturellement, oura motorisé, et hotte automatique. Matériel en acier inoxydable. Maintenance aisée par l'accès au coffret électrique et à tous les composants par l'avant. Hotte amovible sans outil. Joint de porte remplaçable sans collage. Démontable en 2 parties pour faciliter l'installation dans les fournils difficiles d'accès. L'un des fours les plus compact du marché. Encombrement au sol réduit, encastrable sur 3 côtés.



*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*



www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

CUPCAKES TOMATO KETCHUP HEINZ ET PARMESAN

Nombre de parts: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients

- 200 g de farine
- 50 g de Tomato Ketchup Heinz
- 100 g d'huile d'olive
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 80 g de parmesan râpé
- 120 g de lait
- 6 feuilles de menthe

Pour le topping

- 4 tomates cerise
- 50 g de parmesan
- 125 g de fromage frais type «Philadelphia» ou «Saint Moret»

Recette

- Pour l'appareil à cupcake, mélanger l'ensemble des ingrédients dans l'ordre de la liste des ingrédients ci-dessus puis garnir des moules à cupcakes.

- Cuire environ 25 minutes à 160°C. Démouler et laisser refroidir.

- A l'aide d'une poche à douille cannelée, ajouter le fromage frais sur chaque cupcake, puis le parmesan en copeaux et les tomates.



NUGGETS MINUTE

4 personnes

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 500 g à 600 g de blanc de poulet
- 60 g de maïzena
- Sel et poivre
- 35 g d'huile d'olive
- 25 g de moutarde
- 10 g de sauce soja
- 15 g de sauce Worcestershire Heinz
- 80 g de sauce Heinz BBQ Classic

Recette

- Tailler les blancs de poulet en

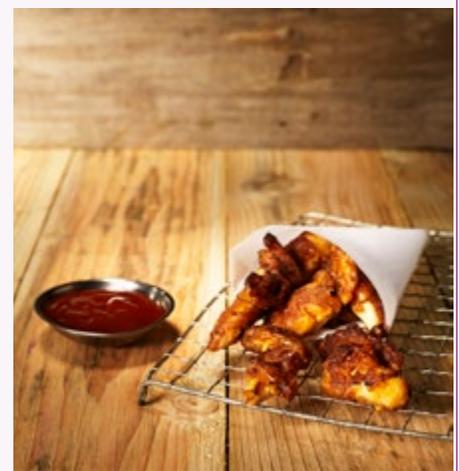
morceaux d'environ 20 g.

- Préparer une marinade en mélangeant la sauce Heinz BBQ Classic, la moutarde, la sauce soja, l'huile d'olive et la sauce Heinz Worcestershire. Faire mariner les morceaux de poulet environ 30 minutes. Juste avant la cuisson, ajouter la maïzena directement à la marinade et bien mélanger le tout.

- Cuire les morceaux de poulet à la plancha ou dans une poêle avec un peu d'huile.

Déguster immédiatement !

Astuce : Accompagnez vos nuggets de sauce Heinz BBQ Classic pour encore plus de saveurs !



SAMOSSAS DE LÉGUMES ET CHÈVRE

4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 2 courgettes
- 2 carottes
- 1 oignon
- 4 crottins de chèvre frais
- 1 orange
- 5 feuilles de brick
- 1 œuf pour la dorure
- 40 g de sauce Heinz BBQ Sweet

Recette

- Tailler les carottes et les courgettes en bâtonnets et émincer finement les oignons. Faire sauter à la poêle les légumes avec le jus de l'orange ainsi que la sauce Heinz BBQ Sweet. Cuire durant 5 minutes puis laisser refroidir.

- Couper les crottins de chèvre frais en 4 à 5 morceaux, puis tailler des bandes

de 5cm de large et 20cm de long dans les feuilles de brick. Pour qu'elles se tiennent bien à la cuisson, n'hésitez pas à doubler les feuilles de brick.

- Sur chaque bande, disposer un morceau de chèvre ainsi que des légumes. Plier la feuille de brick en ramenant un des bords au milieu pour obtenir un rectangle. Rabattre un des côtés pour former un triangle puis rabattre le triangle formé sur le reste de la feuille de brick.

Renouveler l'opération jusqu'à la fin du rectangle. Coller les bords avec l'œuf pour que le samossa se tienne à la cuisson.

- Faire frire dans un bain de friture à 170° durant 3-4 minutes.

Accompagner les Samossas d'une salade verte et déguster !

Astuce : Pour plus de saveurs, agrémenter les samossas avec quelques feuilles de menthe.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Ouverture 1er Novotel à Mohammedia

Hôtellerie & Biodiversité

Des relations gagnant-gagnant

Hôtel

Fairmont à La Marina Rabat-Salé

Restaurant

Goût de France à La Sultana Marrakech

AÉROPORT

L'ONDA S'ASSOCIE À NAS

L'Office National des Aéroports (ONDA) s'est associé à National Aviation Services (NAS), le fournisseur de services d'aviation qui connaît la plus forte croissance sur les marchés émergents. Dans le cadre de ce partenariat, les premières portes électroniques (E-gates) ont vu le jour au Pearl Lounge, le salon situé au niveau de la zone des départs à l'aéroport de Marrakech-Ménara. Il s'agit d'une première installation du genre en Afrique.

Grâce à cette solution technologique, les clients pourront accéder plus rapidement au salon sans devoir se présenter à la réception ou faire la queue. Le passager doit simplement scanner sa carte d'embarquement, son voucher acheté en ligne ou sa carte de membre Pearl Lounge pour accéder au Lounge.

L'«E-gate» traite ainsi toutes les données figurant sur la carte d'embarquement, vérifie son éligibilité et ouvre l'accès au client - le tout en moins de 2 secondes. Une technologie qui sera adoptée prochainement dans l'ensemble des salons Pearl Lounge au Maroc.

Suite à une concession de 10 ans octroyée par l'ONDA, NAS est exclusivement en charge du réaménagement et de l'exploitation de 16 salons dans 9 aéroports à travers le Royaume.

RÉÉVALUATION

DOTATION TOURISTIQUE

La dotation touristique annuelle devrait être bientôt réévaluée. Aujourd'hui fixée à 40.000 dirhams par personne, le ministère des Finances aurait décidé d'indexer cette dotation sur l'impôt sur le revenu. Ainsi, le surplus serait proportionnel à 50% de l'IR payé dans une limite qui varie entre 100.000 et 150.000 dirhams.



TOURISME

MAROC PAYS SÛR

NOMINATION

AIR FRANCE-KLM

Monsieur Sadri Essid a été promu Directeur des Ventes Maroc Air France-KLM depuis le 1er décembre 2018.

Diplômé de la faculté des Sciences Sociales de Toulouse I, Sadri Essid cumule près de vingt ans d'expérience dans le transport aérien. Il a commencé sa carrière en 1999 chez KLM à Toulouse Blagnac puis a intégré Alitalia à Tunis (2000-2004). Il rentre à Air France en 2004 au service commercial de la Délégation en Tunisie et rejoint la Délégation d'Air France-KLM Maroc en octobre 2015 où il occupe le poste de responsable des relations commerciales pour le réseau de distribution de la région Maroc-Sud puis de l'ensemble du territoire marocain en septembre 2017.

Air France assure 10 liaisons quotidiennes au départ du Maroc vers Paris-Charles de Gaulle et offre un réseau mondial de plus 1.000 destinations.



www.airfranceklm.com

Certaines régions du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord sont considérées plus sûres que les destinations de vacances plus populaires en Europe ou en Amérique. C'est qui ressort d'un classement établi par le magazine britannique "Which ? Travel". Ainsi, le Maroc est considéré comme le 5ème pays sûr parmi les destinations étudiées. Le Royaume est devancé par l'Islande, les Emirats arabes unis, Singapour, l'Espagne et l'Australie, mais il est mieux classé que la Grèce, la France et l'Italie. En effet, le ranking se base sur le taux de criminalité des destinations étudiées, le risque de catastrophe naturelle, les menaces sur la santé et le risque d'attaques terroristes. Avec une moyenne de 6,1, le Maroc enregistre un score similaire à celui du Japon et du Canada sur le critère de la criminalité.

© L'Economiste



Concours National de Pâtisserie Amateur

Organisé par



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

4^{ème}
édition

Règlement 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



Sponsor Gold



Sponsor Bronze



Partenaire



HÔTEL

UN NOUVEAU RELAIS & CHÂTEAUX

Un écrin de verdure de 3.000 m² fleuri de centaines de roses, blotti au cœur de la Palmeraie de Marrakech... Lieu de villégiature hors du commun, le Palais Ronsard se dresse derrière une majestueuse façade inspirée par les années 30.

Vastes volumes, matériaux contemporains et traditionnels, fresques murales et mobiliers sur-mesure où se mêlent inspirations baroque, néo-mauresque et même Art Déco. Tout évoque le raffinement et la quiétude. Le palais se compose de vingt-deux suites et six chambres disposés dans des pavillons avec jardins et bassins ouverts sur une nature luxuriante.

Des allées ombragées entourent les plans d'eau et résonnent du murmure apaisant des cascades... Proposant une expérience gastronomique tout aussi féerique le restaurant revisite les mets marocains avec légèreté et finesse. Et pour un déjeuner au son des oiseaux le palais propose à ses hôtes de déjeuner dans le potager. Le Palais Ronsard est également une scène artistique accueillant des expositions et des performances d'artistes.

Ouverture en février 2019

SALON

SIRHA 2019

Le salon Sirha (26-30 janvier 2019 à Lyon), rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie, réunira une nouvelle fois la planète Food pour échanger autour des grandes tendances de la restauration en présence de professionnels souhaitant découvrir nouveautés et solutions répondant aux problématiques actuelles et du futur, liées au secteur. Aussi, pour une réelle mise en perspective de ces problématiques fondamentales, le Sirha organise le Sirha World Cuisine Summit, le 29 janvier après-midi à la Salle Lumière (hall 4). 350 invités pourront assister à ce sommet aux objectifs multiples : faire l'inventaire des tendances et des enjeux de l'industrie du Food Service ; contribuer au développement du secteur et promouvoir une croissance responsable et durable pour les professionnels. Débats, interventions, interview, expériences sensorielles et gustatives et démonstrations live sont au programme de l'évènement, dont les noms des premiers speakers ont d'ores et déjà été dévoilés: le chef Paul Pairet, le PDG de Metro AG et président du

directoire Olaf Koch, le chef Alvin Leung, le directeur général Food & Beverage et Lifestyle AccorHotels Amir Nahai, l'économiste et écrivain Raj Patel...

www.sirha.com

RESTAURANT

NOUVELLE CARTE À LA SQALA

Depuis le 1er janvier, au rythme des notes musicales de sa fontaine nichée dans son jardin andalou, La Sqala propose une nouvelle carte, où se conjugue un mix de saveurs marocaines et méditerranéennes. Au programme, des parfums et recettes qui enivrent les papilles avec un éventail de salades authentiques de saison, briouates, fruits de mer et tajines, ou encore la très appréciée souris d'agneau confite ! Parce qu'elle est aussi proche de l'Atlantique, La Sqala réserve également une offre de choix à tous les amateurs de poisson frais. Grillés ou cuisinés, filets de loup, seiches et assiettes du pêcheur, sans oublier les fameuses gambas à la plancha, savent récompenser les palais des plus gourmands !

La viande n'est pas non plus en reste. Un coin grill propose en effet tout ce qui fait rêver les passionnés de faux-filets, de steaks façon T-bone, de kefta et de brochettes mais aussi de burgers gourmets et raffinés.

Et pour celles et ceux qui veulent goûter aux charmes de la cuisine

marocaine, La Sqala propose chaque jour de la semaine, un plat spécial en hommage à la grande gastronomie du Royaume. Pour les notes sucrées, le restaurant offre une belle palette de douceurs, avec sa célèbre pastilla au lait et parfum de fleur d'oranger, ou encore son tiramisu à l'amlou et son succulent croustillant aux noisettes. En prime, une sélection de pâtisseries marocaines et une carte de cocktails de jus de fruits frais !

La Sqala est ouverte 7j/7 avec un service continu de 8 heures à minuit.



23-26
FEBRERO
2019

ORGANIZA



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



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

www.intersicop.ifema.es

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

RESTAURATION

NOUVEAUX 3* MICHELIN

Niché aux pieds des montagnes qui protègent la ville de Menton, Mirazur, sous la houlette du chef Mauro Colagreco, obtient trois étoiles dans la sélection 2019 du guide Michelin. Face à la mer Méditerranée qui déroule son étendue à perte de vue, le chef propose à ses clients de vivre une parenthèse gastronomique unique et enchantée. Ici, les assiettes proposées suivent invariablement le cycle des saisons en magnifiant avec délicatesse et subtilité les produits de la mer et de la montagne, ainsi que les fruits et légumes cultivés dans le potager du chef. Au Mirazur chaque menu délivre des surprises époustouflantes qui font jouer les textures et se rencontrer des saveurs audacieuses au détour d'assiettes graphiques et colorées.

Le Clos des Sens obtient également cette année la plus haute distinction du guide Michelin. Dans cet établissement unique situé à Annecy-le-Vieux, le chef Laurent Petit et ses équipes imaginent une cuisine végétale et lacustre qui met en avant les meilleurs produits du terroir annécien. Après un « cooking out » qui l'a poussé à repenser en profondeur sa cuisine, le chef signe des assiettes d'exception, sobres, épurées mais toujours très élégantes et qui expriment la quintessence des légumes et des herbes de son propre jardin ainsi que des poissons pêchés dans les trois grands lacs savoyards : ceux d'Annecy, du Bourget et Léman.

www.restaurant.michelin.com



BAD

FINANCEMENT DE L'AÉROPORT RABAT-SALÉ

la ville voisine de Kenitra, en tant que nouvelle plateforme industrielle et important bassin d'emplois, avec sa zone franche, qui accueille des groupes industriels de renom.

Sa Majesté le Roi Mohammed VI a procédé à la pose de la première pierre du nouveau terminal de l'aéroport international de Rabat-Salé. Financé à hauteur de 75 millions d'euros par la Banque Africaine de Développement, le Projet d'extension et de modernisation de l'aéroport international de Rabat-Salé consolide l'appui historique de la BAD dans le secteur des transports, notamment dans le secteur aérien. Un appui qui a déjà contribué à l'augmentation des capacités opérationnelles des aéroports de Fès, de Casablanca, de Marrakech, d'Agadir et d'Oujda afin de faire face au doublement du trafic aérien d'ici à 2020.

Grâce à cette nouvelle opération, l'aéroport sera en mesure, à la fin des travaux, de quadrupler sa capacité d'accueil à 4 millions de passagers par an et de doubler sa capacité de traitement de fret pour la porter à 2800 tonnes par an. Cette dynamique de développement sera surtout inclusive avec la création attendue de 1700 emplois directs.

La nouvelle infrastructure aéroportuaire bénéficiera en particulier à

© Agence Ecofin

AÉRIEN

CASABLANCA-BOSTON

Royal Air Maroc a déposé une demande d'autorisation auprès du ministère américain des Transports pour lancer une nouvelle liaison entre Casablanca et Boston en juin prochain, a rapporté le site d'information spécialisé Air Journal, le 14 janvier.

Ces vols seront opérés en Boeing 787 Dreamliner dans le cadre de l'accord de ciel ouvert signé entre le Maroc et les Etats-Unis, a-t-on ajouté de même source.

Boston sera la quatrième destination de la compagnie nationale marocaine aux Etats-Unis.

Royal Air Maroc dessert déjà New York-JFK et Washington-Dulles en Dreamliner. Elle a aussi annoncé récemment l'ouverture d'une liaison vers Miami à partir du 3 avril 2019.

A noter que Royal Air Maroc dessert également Montréal au Canada et Sao Paulo et Rio de Janeiro au Brésil.

© Agence Ecofin

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

INTERNATIONAL EXHIBITION FOR HORECA IN MOROCCO

19 AU 22 MARS 2019

O.F.E.C - CASABLANCA - MAROC

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



cremai

Les Tendances de l'Hospitalité



www.crema.ma

HÔTELLERIE ET BIODIVERSITÉ

Construire des relations gagnant-gagnant

2ème partie



A lors 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.

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 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.

Les opportunités du secteur pour contribuer à la préservation de la biodiversité

Bien gérés, le tourisme et l'hôtellerie peuvent être des atouts précieux pour la biodiversité. Le secteur dispose en effet de trois leviers clés pour contribuer de façon directe et indirecte à sa conservation.

• Premier levier : la capacité structurelle du secteur à valoriser des espaces naturels et des écosystèmes pour ce qu'ils sont, dans leur richesse et leur diversité. Le secteur a en effet cette capacité à faire des paysages et des écosystèmes des « produits » qui font venir des visiteurs, génèrent des revenus, créent des emplois, attirent des investisseurs, et alimentent ainsi toute une économie. Si dans certaines formes de mise en tourisme, la richesse et la diversité des milieux disparaissent dans un marketing standardisé (par exemple, le modèle « playa y sol » espagnol), de nombreux segments du secteur (écotourisme mais également luxe) s'appuient sur elles pour construire leur proposition de valeur : les hôtels Aman promettent ainsi au visiteur de séjourner dans les plus beaux endroits du monde.



LE CONCEPT DE « VILLAGE DE VACANCES » REPENSÉ CHEZ HUTTOPIA

Huttopia, qui développe des campings-villages dans des espaces naturels, revisite de fond en comble le concept du « village de vacances ». Au-delà du choix des matériaux (toile ou bois non traités), la démarche d'écoconception s'étend à la conception des huttes : légers, démontables et déplaçables, les écolodges

Huttopia sont conçus pour ne pas dégrader les sols et se fondre dans le paysage (l'entreprise travaille d'ailleurs en partenariat avec l'ONF). Un choix qui permet à Huttopia, en évitant les impacts lourds occasionnés par les villages de vacances « traditionnels » (artificialisation, dégradation du paysage), de renforcer son positionnement produit et de créer une vraie différence auprès des consommateurs.

En ce sens, à la différence d'autres secteurs, le tourisme et l'hôtellerie n'ont pas besoin de convertir ou de détruire à grande échelle des milieux naturels pour fonctionner : ils reposent sur des activités qui, si elles sont loin d'être sans impact, peuvent structurellement composer avec la biodiversité et fonctionner en synergie avec elle¹²: d'où l'importance, dans tout projet de développement touristique et hôtelier, de conduire en amont des études d'impact environnemental approfondies et de mettre en oeuvre de façon stricte la séquence éviter-réduire-compenser

• Le deuxième levier découle du premier. Parce qu'il sait transformer des paysages et des écosystèmes en « produits », le secteur du tourisme et de l'hôtellerie a la capacité de générer des flux de financements en leur faveur. Les droits d'entrée payés par les touristes quand ils visitent des aires protégées et les diverses dépenses qu'ils effectuent à l'intérieur ou à proximité (logement, éventuellement permis de chasse ou de pêche, etc.) contribuent de façon très importante aux ressources financières de ces espaces et sont dans certains pays le fondement de stratégies conjointes de développement économique et de conservation de la nature.

Au vu des besoins considérables et croissants en financements privés pour la conservation des écosystèmes (estimés à 220-300 milliards de dollars US par an¹³), on peut penser que ces modèles



économiques, qui commencent d'ailleurs à attirer l'attention de certaines catégories d'investisseurs, sont appelés à jouer un rôle croissant : c'est l'opportunité pour le secteur de bâtir sur ces tendances de fond et de maximiser leur contribution.

- Troisième et dernier levier : la capacité du secteur à changer les perceptions et le rapport à la nature, à la fois au niveau des visiteurs et des communautés locales. Parce qu'ils attirent des flux importants dans des zones riches en biodiversité, le tourisme et l'hôtellerie favorisent la prise de conscience chez les visiteurs de l'importance et de la fragilité de la biodiversité, et facilitent parmi les populations locales une adhésion plus grande à la protection de l'environnement, par les emplois et les richesses qu'ils créent.

Blue Finance

Blue Finance, que Deloitte Développement Durable accompagne en collaboration avec In Extenso TCH, développe des projets de conservation et tourisme « bleu » pour investisseurs à impact. Ces projets établissent des contrats de partenariats publics-privés pour la co-gestion d'aires marines protégées. Un portefeuille de projets est proposé dans les Caraïbes et en Asie du Sud-Est. Une façon, pour les acteurs hôteliers de la région, de bénéficier des investissements attendus et de leurs retombées écologiques et sociales.

Au Mexique, une assurance d'un nouveau genre pour protéger les hôteliers contre les tempêtes

A Cancun, au Mexique, les hôtels qui dépendent fortement de la barrière de corail pour être protégés contre les tempêtes violentes ont souscrit fin 2017 une police d'assurance d'un nouveau genre, qui vise à assurer le récif corallien au large de la côte. En collaboration avec l'ONG The Nature Conservancy, le réassureur Swiss Re a mis au point une couverture spécifique, abondée par les cotisations versées par les hôtels locaux, les entreprises locales et le gouvernement : en cas de sinistre, Swiss Re s'engage à payer les éventuelles remises en état (par exemple le remplacement de coraux par des substituts artificiels capables de rehausser le récif) si la barrière de corail venait à être endommagée lors d'une tempête, à hauteur de 25 à 70 millions de dollars US par an.

Deuxième ingrédient d'une relation gagnant-gagnant : développer l'innovation

L'hôtellerie et la biodiversité ont tout à gagner à bâtir sur leurs interdépendances et à faire alliance. Pour construire cette relation gagnant-gagnant, un maître-mot : l'innovation.

Repenser les produits et les offres

Sur le plan des offres et des produits, l'intégration de la préservation de la biodiversité conduit à travailler très en amont sur l'impact environnemental des équipements hôteliers et à inventer des produits différents, aptes à séduire des clientèles éco-conscientes et en recherche d'expérience de nature. Si elle est pensée jusqu'au bout, cette intégration invite à dépasser une approche « ex-post » qui se contente de remédier après coup aux impacts négatifs pour repenser fondamentalement les produits.

Innover dans la gestion des risques

Certains écosystèmes (mangroves, récifs coralliens) ont la propriété de réduire l'impact des vagues sur les côtes et ce faisant de diminuer les risques d'inondation et d'érosion. On estime ainsi qu'un récif corallien en bon état peut absorber jusqu'à 90 % de la force d'impact d'une vague, tandis qu'un kilomètre carré de récifs coralliens préviendrait annuellement contre l'érosion de 2.000 mètres-cubes de littoral. Prenant appui sur les services rendus par ces écosystèmes, certains hôteliers innovent dans leur façon de gérer les risques naturels.



Travailler autrement avec les investisseurs

L'intégration de la préservation de la biodiversité peut enfin amener les acteurs hôteliers, en lien avec les acteurs du tourisme, à attirer les investissements, en bâtissant sur la forte croissance de l'investissement à impact dans le domaine de la conservation de la nature (le marché s'élevait à 8,2 milliards de dollars US en

2016, soit une croissance de 62% par rapport à 2014). Dans différents pays, des plateformes ont ainsi été créées pour encourager les investisseurs à impact à investir dans l'écotourisme et développer les capacités d'accueil.

Si le tourisme et l'hôtellerie ont structurellement la capacité d'être des activités à biodiversité positive, l'innovation est une condition essentielle pour que des relations gagnant-gagnant puissent se construire. L'exercice nécessite en effet non seulement de repenser un certain nombre de choix et de process mais

également d'interroger, en deçà, certains modes de faire. Les acteurs les plus innovants développent ainsi de nouvelles façons de travailler : plus intégrées, plus collaboratives, qui, en réunissant autour d'un même objectif des acteurs nombreux et parfois inattendus, favorisent plus largement la performance.

Aux acteurs du secteur de se saisir de cette opportunité.

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

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

12. Source : Biodiv'2050. Entreprises et biodiversité : risques et opportunités. CDC Biodiversité. Juillet 2015

13. Source : Conservation Finance : Moving beyond donor funding toward an investor-driven approach. Crédit Suisse, WWF, McKinsey&Company. 2014



Deloitte Développement Durable

L'équipe Deloitte Développement Durable accompagne les organisations dans la gestion des grandes transitions actuelles de la société - énergétiques, écologiques, scientifiques, sociales et sociétales - dans une perspective exigeante et créative de développement durable.

Une équipe de près de 130 consultants en France intervient dans ce contexte auprès d'acteurs publics et privés dans l'objectif de faciliter :

- La redéfinition de leurs modèles d'affaires et la formalisation de leur stratégie ;
- L'amélioration de leurs modes de production et chaînes d'approvisionnement ;
- La conception ou la fiabilisation de leurs outils de pilotage et de reporting.

Afin de faire de ces transitions une opportunité pour ses clients, Deloitte Développement Durable s'inscrit dans une perspective de création de valeur partagée par l'ensemble des parties prenantes, sur le long terme.

A MOHAMMEDIA

AccorHotels ouvre son premier Novotel



En partenariat avec le groupe Mfadel, Accorhotels ouvre son premier hôtel Novotel dans la ville de Mohammedia. Il s'agit de la 3ème adresse de la marque Novotel au Maroc après celles de Casablanca et Marrakech. L'inauguration officielle s'est déroulée mardi 29 Janvier 2019 en présence de Mohamed Sajid, Ministre du tourisme, du transport aérien, de l'artisanat et de l'économie sociale. Selon Hamid Bentahar, Président d'Accor Gestion Maroc « Cette ouverture vient consolider le partenariat stratégique entre AccorHotels et le groupe Mfadel dont nous sommes fiers. Ce Novotel s'ajoute à l'hôtel ibis voisin pour renforcer l'offre touristique de la ville de Mohammedia et proposer à ses visiteurs et ses habitants un nouveau lieu de sortie, de détente et de rencontres professionnelles et personnelles».



Hamid Bentahar
Président Directeur Général
Accor Gestion Maroc

Bien plus qu'un hôtel, un vrai acteur économique dans la ville

Novotel Mohammedia dispose de 114 chambres dont 9 suites et plusieurs adaptées aux personnes à mobilité réduite, en plus d'un restaurant avec terrasse, un bar, une piscine, un spa et un hammam. L'hôtel se positionne comme une adresse privilégiée pour l'organisation d'événements professionnels, avec un espace banquets composé de cinq salles de réunion pouvant accueillir jusqu'à 250 personnes, et une équipe d'experts en MICE.

D'un investissement global de 140 millions de dhs, ce nouvel établissement hôtelier permet de créer une centaine d'emplois directs, tous services confondus, dont près de 60% occupés par des personnes originaires de la ville de Mohammedia. « Notre groupe est connu pour mettre la ville de Mohammedia et sa population au cœur de son développement et de ses projets, ce Novotel ne déroge pas à cette règle. Grâce à un partenariat conclu avec l'Institut Hôtelier de la ville, nous faciliterons à plusieurs dizaines de jeunes l'insertion professionnelle et contribuerons au développement de leurs capacités dans les métiers de la restauration, la cuisine et l'hébergement », explique Yassine Mfadel, dg du Groupe Mfadel.



AccorHotels et le Groupe Mfadel, un partenariat stratégique et de grandes ambitions

Inauguré en février 2018, ibis Mohammedia est le fer de lance de la collaboration d'AccorHotels et du Groupe Mfadel. Cette première année d'activité, a donné lieu à des résultats extrêmement positifs et permis aux 2 opérateurs d'aligner leurs objectifs et identifier les pistes de renforcement de leur collaboration. Le groupe Mfadel, pour sa part, a pu s'appuyer sur un leader mondial pour concrétiser sa diversification et faire de l'hôtellerie un pilier de ses activités. AccorHotels, quant à lui, a bénéficié de l'expertise et du savoir faire du Groupe Mfadel ainsi que sa notoriété pour prendre place à Mohammedia et d'y établir 2 de ses marques phare au niveau mondial.

Novotel Mohammedia, artistiquement vôtre

Un hôtel moderne et connecté avec une grande empreinte artistique, telle est la promesse du Novotel Mohammedia. Fidèle à l'esprit Arty de la marque Novotel, l'adresse Mohammedia accueille lors de son inauguration, l'exposition de Mouad Aboulhana, jeune artiste originaire de Tanger. Inspirées du quotidien observé dans les rues de la Médina de sa ville natale, de ses voyages, d'objets traditionnels du Maroc, de portraits d'icônes du cinéma, de la musique ou du sport, les œuvres du jeunes artistes investiront les lieux à partir du 29 janvier 2019.

Quand modernité est synonyme de confort, répondant aux exigences des grands et petits

Modernes et spacieuses, les chambres du Novotel Mohammedia sont dotées de la literie exclusive Live N Dream pour un sommeil réparateur. Elles disposent d'un minibar, d'un



Yassine Mfadel

Directeur Général groupe MFADEL

D'un investissement global de 140 millions de dhs, ce nouvel établissement hôtelier au sein de la cité des fleurs a permis de créer une centaine d'emplois directs, tous services confondus, dont près de 60% occupés par des personnes originaires de la ville de Mohammedia



Tarik Mfadel

Directeur Général Délégué groupe MFADEL

coffre-fort, du wifi gratuit et d'une télévision satellite.

Pour les familles, Novotel a mis en place une offre permanente permettant d'accueillir 2 enfants de moins de 16 ans, à titre gracieux, dans la chambre des parents.

Le bien être et le confort des clients est au centre des préoccupations chez Novotel. C'est pour cette raison que l'hôtel propose un espace intégré, incluant un centre fitness, une piscine, une terrasse, un espace bien être, en plus des menus diététiques.

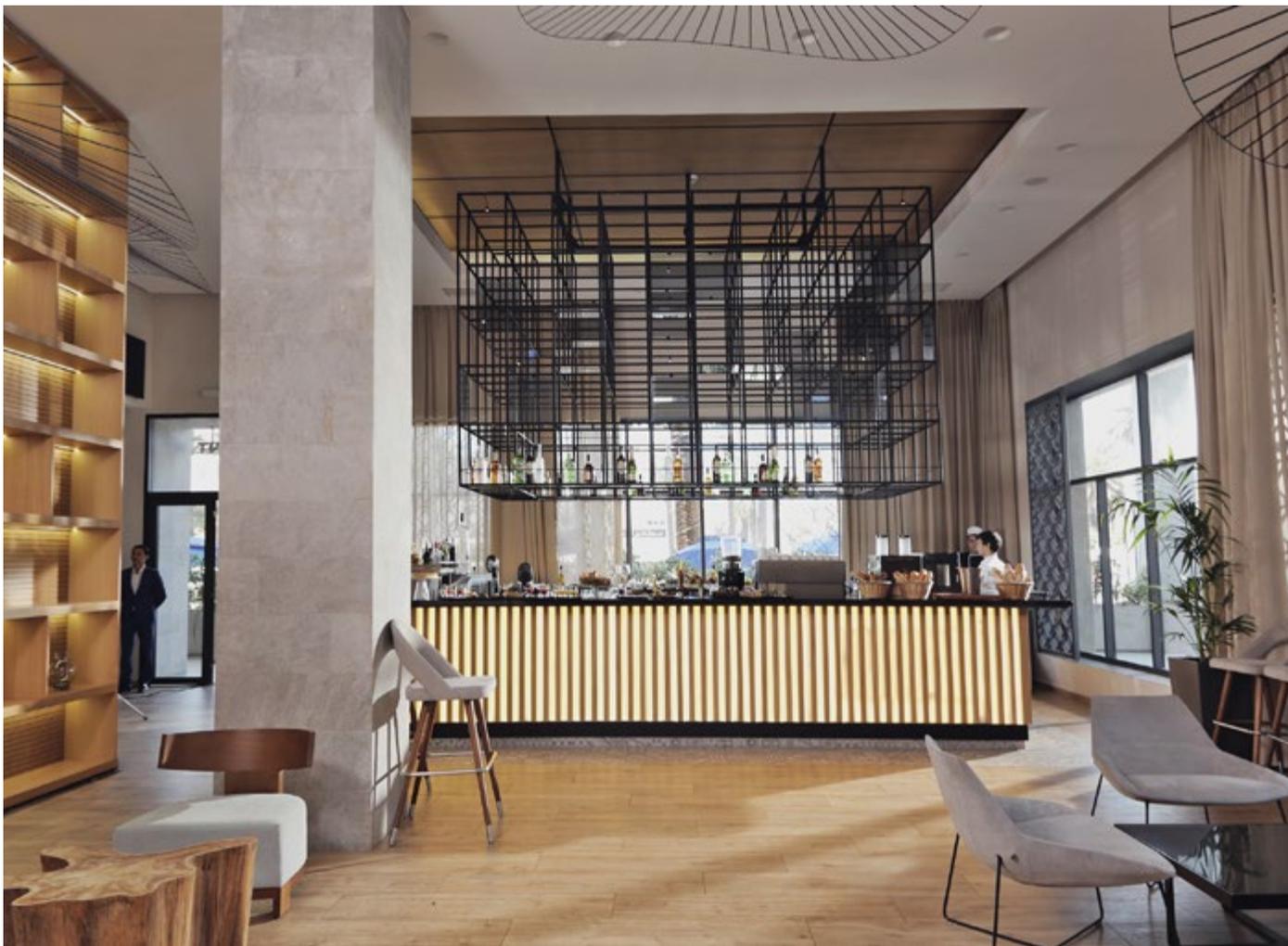
Destiné à une clientèle large et diversifiée, Novotel Mohammedia cible principalement une clientèle business pour l'organisation de leurs conférences, séminaires et team building. Les particuliers trouveront également leur bonheur grâce à l'offre d'activités proposé par l'hôtel. Les clients locaux trouveront en Novotel un lieu de sortie en famille ou entre ami-e-s, un lieu d'accueil des rendez-vous d'affaires ou tea-time entre amies ou collègues.

Angle boulevard de Fes et boulevard Mohamed Zerkoutni, Mohammedia
+212 (0) 523 309 600 - h9746@accor.com

Un partenariat conclu avec l'Institut Hôtelier de la ville de Mohammedia, contribue à faciliter l'insertion professionnelle et la monter en compétence de dizaines de jeunes de la ville dans les métiers de la restauration, la cuisine et l'hébergement.



Ismail Loubaris
Country Director of Sales, Marketing & Distribution
Morocco





FAIRMONT LA MARINA RABAT-SALÉ

Le luxe ultime au bord de la ville Lumière



Fin 2019, la capitale du Royaume célèbrera l'ouverture d'un nouvel établissement hôtelier 5 étoiles d'exception.

Après Vancouver, Abu Dhabi ou encore Chengdu en Chine, La Marina Rabat-Salé accueille les premières résidences Fairmont du Maroc et d'Afrique, renforçant encore la renommée et l'attractivité de ce site exceptionnel. Une opportunité de découvrir d'autres lieux exceptionnels à travers le monde, avant de revenir dans son sublime cocon privé.

Le Fairmont La Marina Rabat-Salé prendra ses marques à la Marina Morocco, le long des rives du Bouregreg, en parfaite harmonie avec le paysage naturel. Outre ses 186 chambres et suites, il intégrera 88 unités de luxe, livrées entièrement meublées dans le plus grand respect des standards Fairmont...

Une vue à couper le souffle sur l'embouchure du Bouregreg et sur l'immensité de l'océan Atlantique. Un panorama impressionnant sur Rabat et ses précieux monuments que sont la Tour Hassan, le mausolée Mohammed V ou encore l'envoûtante kasbah des Oudayas qui n'a pas fini de divulguer tous ses mystères. Une implantation dans le

nouveau quartier résidentiel d'une agglomération qui est amenée à devenir, dès la fin des travaux d'embellissements, la ville Lumière. C'est là que prend racine une architecture contemporaine qui concentre, sur 44.000 m², tout ce que le luxe et la technologie la plus avancée peuvent offrir en matière d'élégance et de confort.

Le Groupe redéfinit les standards du luxe

Avec ses 70 établissements situés dans les plus belles villes du monde, le groupe Fairmont Hotels & Resorts parvient toujours à surprendre ses hôtes, même les plus exigeants. Chacun de ses hôtels est un lieu unique qui allie une architecture avant-gardiste parfaitement intégrée dans son environnement, un raffinement sans pareil et une qualité de service qui redéfinit les standards du luxe. Les perspectives des futures chambres et suites, du Sky bar ou de la piscine sur le toit donnent un avant-goût des moments inoubliables qui pourront se vivre dans ce site sublime.

Une résidence privée et un monde de privilèges

En plus de l'hôtel, les résidences Fairmont La Marina Rabat-Salé mettent à disposition de ceux qui souhaitent acquérir un logement principal ou un pied à terre luxueux, 88 propriétés d'une, deux ou trois chambres. Conçues dans le plus pur respect des standards mondialement reconnus de la marque Fairmont, elles allient un style contemporain à une décoration des plus raffinées ainsi que des équipements aux pointes de la technologie. Les résidences bénéficient d'un accès direct aux infrastructures de la Marina Morocco parmi lesquelles les galeries d'art, les espaces verts et la marina avec ses yachts et bateaux de luxe. Elles permettent également à leurs propriétaires un accès libre à toutes les commodités de l'hôtel, certaines étant réservées à de rares privilégiés telles que les piscines, le SPA ou la salle de sport. Sans oublier la proximité des cafés, restaurants et boutiques exclusives qui prendront leur marque dans ce qui sera sans nul doute le lieu le plus prestigieux de Rabat.

En outre, les propriétaires se verront offrir le bénéfice exclusif d'accéder au Fairmont President's Club uniquement par invitation du Fairmont. L'abonnement octroie une reconnaissance VIP et des tarifs spéciaux dans un portfolio global de plus de 120 Fairmont, Raffles et Swissôtel Hotels et Resorts.

www.eaglehillsmorocco.com

Un univers exclusif

Les résidents pourront s'adonner au shopping dans les boutiques les plus en vogue du moment, se relaxer dans un spa exceptionnel, profiter de deux salles de sport, savourer un cocktail au Sky bar ou se réunir à la piscine sur le toit avec sa vue à couper le souffle sur Rabat et l'océan Atlantique.



GOÛT DE FRANCE 2019

A La Sultana Marrakech

Dès le 21 mars prochain, Goût de/ Good France revient : la plus grande manifestation au monde qui célèbre dans plus de 150 pays, la gastronomie française !

En 2019, Goût de France prend une nouvelle dimension : pour sa cinquième édition et durant 4 jours, ce sont plus de 5.000 chefs sur les 5 continents qui vont se mobiliser autour d'une programmation enrichie célébrant la cuisine responsable. Cette année, la Destination Provence est à l'honneur et sera valorisée lors d'événements en France et à l'international.

Le 21 mars, un menu Goût de France pour la planète (Un événement à l'initiative du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères et d'Alain Ducasse).

Dans le prolongement de la COP 21 et des Etats Généraux de l'Alimentation, la France est aux avant-postes de la mobilisation mondiale en faveur de l'environnement. Goût de France, l'événement référence du rayonnement de la gastronomie française s'inscrit donc en 2019 dans une démarche plus respectueuse des ressources de la planète.

Ainsi, dès le 21 mars, les chefs du monde entier se mobiliseront pour proposer un « dîner à la française », placé sous le signe d'une cuisine plus responsable. Chaque menu illustrera une cuisine utilisant moins de gras, de sucre et de sel, précautionneuse du « bien manger » et de l'environnement.

A Marrakech, La Table de La Sultana, sous la houlette du Chef Saïd Mkhallef, vous propose donc de découvrir un menu composé d'une entrée, d'un plat, fromage & dessert d'inspiration française élaborés avec les produits du terroir marocain.

Menu du dîner « Goût de France » à La Table de La Sultana Marrakech

Le Jardin du Potager, houmous de pois chiche et graines de courge

Turbot façon Meunière aux câpres de Safi, Asperges et Mousseline de Céleri Saveurs fromagères Artisanales au Lait Cru d'Essaouira

Lamelles d'Orange en infusion de thé à la menthe, Biscuit au miel et sorbet

Tarif : 620 dhs / personne (prix nets - hors boissons)

Informations et réservations :

403 rue de la Kasbah - Marrakech

E-mail : restaurant@lasultanamarrakech.com

Site web : www.lasultanamarrakech.com





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.





SOYEZ À L'ABRI !
DES RISQUES IMPRÉVISIBLES

www.smaex.com



SOCIÉTÉ MAROCAINE D'ASSURANCE À L'EXPORTATION

24, rue Ali Abderrazak - 20100 Casablanca
Tél : 212 05 22 98 20 00 - Fax : 212 05 22 25 20 70
smaex@smaex.com