

30MAD / 5€ / 6\$

Mars 2019 - N°93

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

SPÉCIAL CREMAI 2019 SOUS LE SIGNE DE LA PERENNITÉ

FILIÈRE SUCRIÈRE

SITUATION MONDIALE ET PERFORMANCES MAROCAINES



SIAM 2019

Une 14ème édition prometteuse



RENCONTRES GASTRONOMIQUES

Agadir, capitale culinaire



LOGISTIQUE

Stratégie et zones logistiques



Le partenaire du pâtissier



www.pastor-macao.com

ÉDITO

Les salons Halieutis à Agadir et Djazagro à Alger ont fermé leurs portes et voilà que déjà le SIAM et Logismed pointent le bout de leurs stands. Resagro est sur tous les fronts et vous invite à découvrir, avant notre dossier spécial SIAM le mois prochain, un interview de Monsieur Chami, commissaire du Salon International de l'Agriculture au Maroc dans lequel il nous explique comment le SIAM est devenu, au fil des éditions, un événement incontournable et à quoi est dû ce succès et nous dévoile les nouveautés de cette 14ème édition. Côté Logistique nous nous intéresserons à la stratégie logistique et au développement des zones logistiques au Maroc avec un focus sur Logismed, salon international du transport et de la logistique qui ouvrira au public le 9 avril prochain à la Foire Internationale de Casablanca.

Resagro est également partenaire presse du Cremai, le Carrefour International des Professionnels de la Restauration, de l'Alimentation et de l'Industrie Hôtelière qui aura lieu du 19 au 22 mars.

Avec près de 20.000 visiteurs professionnels sur une surface d'exposition de 14.000 m², ce salon, haut en événements et manifestations, vous permet de découvrir et acquérir les nouvelles tendances à l'échelle nationale et internationale.

Ce rendez-vous convivial permet de célébrer la créativité, de primer l'excellence et de rendre hommage au partage.

Le secteur, en pleine expansion, est rythmé par des plans lancés, des chantiers en cours et des investissements en vue. Un présent chargé et un futur motivant qui demandent plus que jamais de concentrer les moyens et canaliser les efforts pour accompagner ces différentes perspectives et relever les défis.

N°93



Avec une offre riche, diversifiée et tendance, un visitorat professionnel de très bonne qualité et une organisation aux normes internationales, le Cremai 2019 devrait répondre aux objectifs et aspirations de chaque exposant et chaque visiteur. Mais le Cremai c'est aussi et peut-être avant tout ses concours. Cette année le public pourra assister à la Coupe d'Afrique de la boulangerie, au tournoi officiel des chefs (seule compétition continentale accréditée par les instances internationales menant aux Coupe du Monde de la Pâtisserie, Sélection nationale Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Boulangerie et Coupe du Monde des Glaciers), au concours des espoirs du Maroc et au prestigieux Trophée Rahal de la gastronomie marocaine. Ambiance festive, séances de dégustations inédites, programme de conférences, contribueront sans conteste au succès de cette 9ème édition.

Toute l'équipe de Resagro vous attend à la Foire Internationale de Casablanca dès le 19 mars.

En attendant... 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.

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

18 L'usine agro du futur

22 SIAM 2019 : interview de monsieur Chami

24 Stratégie logistique et développement des zones logistiques

28 Filière sucrière : situation mondiale et performances marocaines

34 Tests : la folie des préparations pour desserts

38 Zoom sur SOMAFACO

42 Les nominés aux M.A.D.E. Awards

16 Notre sélection de produits

32 Notre sélection de matériels

44 Recettes selon Heinz

46 Les news

52 Nouveau produit : Chef Demi-Glace

54 Nestlé Docello : create your sweet signature

56 CREMAI 2019 : sous le signe de la perennité

60 Topclass Espresso : tout l'univers du café

62 Les rencontres gastronomiques d'Agadir

64 Le riad AnaYela





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.



NOUVEAUTÉS

GAMME INFINITE

Numéro 1 mondial de la production d'aloë vera et spécialiste de la vente directe, Forever annonce la commercialisation au Maroc de sa gamme Infinite, un coffret riche en innovation cosmétique anti-âge pour une efficacité reconnue par les femmes du monde entier.

Soin unique aux bénéfices inégalés, Infinite rend la peau plus lisse et soyeuse pour un visage repulpé et éclatant de jeunesse. Riche d'un savoir-faire qui remonte à plus de quarante ans, Forever a conçu cette solution qui associe l'Aloë Vera à un concentré d'actifs et de textures anti-âge pour créer un soin quotidien aux résultats exceptionnels. Infinite allie en effet trois produits cosmétiques à un complément alimentaire pour une action synergique au service d'une peau plus jeune et plus belle. Au programme : un rituel de quatre produits à suivre au quotidien.

www.foreverliving.fr

BOISSONS

LANCEMENT D'UN CHATBOT

En 2015, Pernod Ricard a lancé la toute première application permettant de mesurer sa consommation d'alcool : Wise Drinking. Depuis son lancement, l'application a été téléchargée 120.000 fois et s'est enrichie de nouvelles fonctionnalités. Pernod Ricard est heureux d'annoncer son nouvel outil innovant : le chatbot Wise Drinking.

Directement intégré à l'application Facebook Messenger pour en faciliter l'accès, le nouveau chatbot est le partenaire idéal des consommateurs pour dialoguer et poser des questions lorsqu'ils sont en déplacement. Le chatbot Wise Drinking fonctionne comme un véritable outil de conversation et d'échange avec les utilisateurs pour les conseiller et répondre à leurs questions.

L'outil analyse instantanément les éléments de la conversation et conseille le consommateur sur le moyen de transport pour rentrer chez lui – par exemple, l'outil lui indiquera s'il peut conduire ou non.

Le chatbot aidera le consommateur à connaître sa consommation et à adopter de bonnes habitudes. Pernod Ricard encourage une consommation modérée et responsable d'alcool pendant la période des fêtes.

www.pernod-ricard.com

PARTENARIAT

GFI ET INWI

Offres Cloud et sécurité pour tous, Datacenters Tier III, très haut débit... inwi confirme, au quotidien, son engagement aux côtés des entreprises marocaines pionnières pour réussir la transformation digitale de l'économie nationale.

L'opérateur digital global a, dans ce cadre, récemment signé un accord de partenariat avec la société Gfi Informatique Maroc pour l'hébergement Cloud de l'ensemble de ses plateformes de développement et de test de solutions informatiques.

Pour répondre au mieux aux besoins de Gfi Informatique en matière d'hébergement sur Cloud de ses plateformes de développement et de tests, inwi Business a proposé ses solutions d'hébergement de type IaaS (Infrastructure as a Service), à base de VDC (Virtual Datacenter) entièrement dédiés à Gfi Informatique. L'entreprise dispose ainsi d'une plateforme solide, innovante, parfaitement extensible et sans aucun investissement préalable. Soucieux de démocratiser l'accès aux services Cloud, inwi a noué des partenariats avec les leaders mondiaux en la matière comme Huawei et Dell EMC pour proposer aux entreprises marocaines un large catalogue de solutions simples et évolutives.

A photograph of a large white commercial airplane on a tarmac at night. The aircraft is the central focus, with its nose and cockpit visible. Ground service equipment, including a mobile staircases and cargo containers, is positioned around the plane. The background shows the airport's lights and other aircraft in the distance under a dark sky.

700 agences dans le monde
1 MEAD à l'aéroport de Casablanca

Services AOG & Handling

Profitez de l'expérience et du succès de DB Schenker pour synchroniser et optimiser votre chaîne d'approvisionnement en confiant vos besoins en transport à DB Schenker.

DB Schenker est l'unique fret forwarder dans le monde à avoir accès aux pistes et aux soutes des appareils dans les aéroports et dispose des services AOG et Handling.

DB Schenker transporte vos marchandises n'importe où dans le monde. Peu importe la destination de vos marchandises et peu importe votre délai, notre mission consiste à assurer la bonne marche de vos affaires.

Pour plus d'informations, contactez-nous :

0529035200 - pricingair.maroc@dbschenker.com

RÉSEAUX SOCIAUX

LE PASS PRÉPAYÉ

Elle constitue une véritable hantise pour les jeunes Marocains, comme pour leurs congénères partout dans le monde. La panne de connexion, puisque c'est de cela qu'il s'agit, n'arrive jamais au bon moment. Elle est source de frustration et de grand désagrément pour une génération ultra connectée pour qui les réseaux sociaux sont le prolongement de la vie réelle, un espace de création, d'échange et de découverte.

Conscient de ces réalités et des habitudes de consommation de tous ses clients, inwi introduit une grande nouveauté : l'illimité des réseaux sociaux pour tous les clients prépayés de l'opérateur ! La nouvelle étoile 6 est en effet un pass complet offrant un accès illimité pendant un mois à Instagram, WhatsApp, Facebook, Snapchat et Twitter à seulement 30 dirhams par mois.

www.inwi.ma

BANQUE

TROPHÉE POUR LA BMCI

Grâce à sa politique volontariste et activités engagées dans le domaine de l'égalité au travail, la BMCI a reçu vendredi 1er Mars 2019 à Rabat, le Trophée 2018 de l'égalité professionnelle Femme-Homme en tant que première entreprise parmi 43 organismes participants. Le Trophée a été décerné par Monsieur le Chef du Gouvernement, Saâd Dine El Otmani, en présence de Monsieur le Ministre du Travail et de l'Insertion Professionnelle, Mohamed Yatim.

Le Trophée 2018 de l'égalité professionnelle Femme-Homme s'est tenu pour sa 3ème édition afin de récompenser les entreprises qui ont respecté les critères relatifs au principe de l'égalité entre femmes et hommes, ainsi que l'égalité des chances en termes d'emploi et de conditions de travail, tout en encourageant la gente féminine à occuper des postes de responsabilité et à participer à tous les organes représentatifs au sein de l'entreprise. Une occasion pour saluer les progrès réalisés par la BMCI en termes de l'approche genre et l'amélioration de la situation de la femme au sein du travail.

En matière de diversité, le Groupe BNP Paribas a participé activement à la mise en place d'un environnement favorable à l'évolution de la femme en entreprise. En parallèle, la BMCI suit une politique de parité engagée, et a pu enregistrer un taux de 50% de collaboratrices au sein de la Banque ; dont 39% managers, 35% membres du Comité Exécutif et 21% membres du Conseil de Surveillance.

www.bmci.ma



PARTENARIAT

INSTITUTIONS DE RECHERCHE

L'Université Mohammed VI Polytechnique (UM6P), au Maroc, et deux des institutions importantes de recherche agronomique au Royaume-Uni, Rothamsted Research et l'Université de Cranfield, ont annoncé un partenariat universitaire

international.

Ce projet sera soutenu par le Groupe OCP, acteur majeur du marché mondial des engrais. Cette annonce est corollaire à l'accroissement des relations entre le Royaume-Uni et le Royaume du Maroc visant à renforcer la collaboration bilatérale dans les domaines de l'éducation, de la recherche et de l'innovation.

Environ 20 chercheurs en début de carrière dans le secteur agricole recevront un soutien à la fois au Maroc et au Royaume-Uni grâce au partenariat. La phase initiale de ce partenariat sera axée sur la réalisation de sept projets de recherche agricole et la création d'un centre de formation doctorale dans le but d'appuyer le développement de la prochaine génération de scientifiques et ingénieurs marocains.

**LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRE
EAUX & ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**

- EXPÉRIENCE
- INNOVATIONS
- ENGAGEMENTS
- QUALITÉ DE SERVICES
- SATISFACTION CLIENTS

Expert dans le contrôle et le conseil pour la maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments

Agrée par
ONSSA

Accrédité ISO-17025 par
SEMACE
Essais
MCI/CA/AL35/2009

6, Rue Ibn Al Jaouzi (Ex Colonel gros) 20 360 Casablanca
Tél. : 05 22 47 00 83/86 - Fax : 05 22 47 00 89
info@qualilabinternational.com - www.qualilabinternational.com

BAD

PRÊT EN FAVEUR DE L'EMPLOI

Le Maroc et la Banque africaine de développement (BAD) ont signé, le 12 février à Rabat, un accord portant sur un prêt d'un montant de 96,6 millions de dollars destiné à financer un programme d'amélioration de l'accès à l'emploi.

Signé par le ministre marocain de l'Economie et des Finances, Mohamed Benchaaboun, et la représentante résidente de la BAD au Maroc, Leila Farah Mokaddem, cet accord « vise à contribuer à l'amélioration des conditions de vie de la population à travers un accès inclusif à l'emploi et au développement des compétences », selon un communiqué du ministère de l'Economie.

Le ministre marocain de l'Economie et des Finances a précisé que ce programme, qui couvre la période 2019-2021, vise essentiellement la création d'environ 100.000 emplois par an, outre l'accompagnement de 111.000 bénéficiaires de la formation qualifiante, dont 50 % de filles.

Ces objectifs seront atteints grâce à la construction d'un centre de formation professionnelle en entrepreneuriat ainsi que la création de 10 centres sectoriels sous forme de partenariat public-privé (PPP) et d'un institut de formation des formateurs de la formation professionnelle qualifiante.

Selon le Haut-Commissariat au Plan (HCP), l'organe de planification économique au Maroc, le taux de chômage est passé de 10,2 % en 2017 à 9,8 % en 2018.

© Agence Ecofin



IMPORT - EXPORT

PRODUCTION ET PERSONNALISATION DE TOUTE SORTE DE GOBELETS ET PAILLE EN PAPIER



104 Bis rue mimousa hay erraha - Casablanca - Maroc
Tél.: + 212 (0) 522 95 18 54 / + 212 (0) 661 88 56 19 / + 212 (0) 522 36 13 85
Fax: + 212 (0) 522 36 52 72
E-mail: proxymarket@menara.ma / www.proxymarketmaroc.com

CONFÉRENCE

ARGUS AFRICA FERTILIZER

Le Groupe OCP s'associe une nouvelle fois au rendez-vous «Argus Africa Fertilizer», le plus grand événement dédié aux engrais en Afrique, dont la dixième édition s'est déroulée à Marrakech du 27 février au 1er mars 2019. Depuis son lancement au Maroc en 2010, «Argus Africa Fertilizer» s'est imposé comme la première plate-forme continentale d'échanges dans le domaine des engrais et du développement agricole. Plus de 400 acteurs clés représentant toutes les parties prenantes du secteur sont attendus cette année, principalement des producteurs mondiaux, des distributeurs régionaux, des institutions financières, et des ONG.

Avec un programme de conférences assurées par des experts de renommée mondiale, «Argus Africa Fertilizer 2019» a abordé l'actualité, les perspectives et les enjeux de l'agriculture en Afrique.

www.argusmedia.com

VACCINATIONS

FIÈVE APHTEUSE

Depuis le lancement de la campagne de vaccination des bovins contre la fièvre aphteuse en Janvier 2019 et jusqu'au 28 Février 2019, 2.561.708 bovins ont été vaccinés par L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), ce qui représente un taux de couverture de plus de 85%. Par ailleurs, et afin de couvrir l'ensemble du cheptel national de bovins, les vétérinaires privés, ainsi que les techniciens et médecins vétérinaires de l'ONSSA poursuivent la vaccination dans les différentes régions du Royaume.

Parallèlement à l'opération de vaccination visant le renforcement du matelas immunitaire du cheptel national de bovins, les services vétérinaires de l'ONSSA assurent le suivi de l'état sanitaire du cheptel, qui demeure stable.

En outre, l'ONSSA a procédé à l'indemnisation des éleveurs dont les animaux ont été détruits. Le montant total des indemnités versé au profit des éleveurs a

atteint 8.785.000 dirhams correspondant à la destruction de 400 têtes de bovins et de 1559 têtes d'ovins et de caprins. Il convient de rappeler que le cheptel national est évalué à 3 millions de bovins et 25 millions d'ovins et de caprins.

Le Maroc adopte depuis plusieurs années une stratégie anticipative pour lutter contre la fièvre aphteuse et renforcer l'immunité du cheptel. La campagne de vaccination actuelle est la septième réalisée depuis 2014. Il est à signaler que notre pays dispose d'un programme de contrôle officiel de la fièvre aphteuse approuvé par l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE).

www.onssa.gov.ma

BANQUE

FOND VERT POUR LE CLIMAT

Attijariwafa bank a été officiellement accréditée lors de la 22ème réunion du Conseil d'Administration du Green Climate Fund organisée les 26, 27 et 28 février 2019 à Songdo en Corée du Sud, après une due diligence approfondie du GCF visant à s'assurer que le Groupe dispose des procédures et de l'expérience nécessaires pour financer des projets verts en partenariat avec l'institution.

Attijariwafa bank devient ainsi la seule banque commerciale africaine et de la région MENA, ainsi que la 7ème banque commerciale à l'échelle mondiale à obtenir cette accréditation avec une couverture régionale.

L'accréditation marque une étape importante dans la démarche RSE et d'accompagnement de la transition énergétique pour Attijariwafa bank, et permettra à la banque de travailler en partenariat avec le Fonds pour soutenir ses clients publics et privés dans leurs projets de développement

durable sur le continent africain, à travers des co-financements ou garanties d'investissements d'envergure à fort impact, pouvant excéder 250 millions USD par projet.

L'accès aux financements du Fonds vert constitue ainsi un véritable levier pour poursuivre les actions du groupe Attijariwafa bank en matière de Finance Climat et renforcer son positionnement de banque leader panafricaine dans l'accompagnement du développement économique et social du continent.

www.greenclimate.fund

FINANCES

DÉFICIT COMMERCIAL

Le déficit commercial marocain s'est accentué en 2018 malgré une hausse des exportations du pays. C'est ce qu'indique une note de conjoncture du ministère marocain des finances, lue par l'agence Ecofin.

D'après le document, les exportations marocaines ont crû de 10,4% pour atteindre 28,7 milliards \$ à la fin 2018. Cette performance a été tirée par les exportations de phosphate qui ont crû de 17%, mais également par les ventes des secteurs de l'automobile qui ont crû de 10,7% pour atteindre 6,8 milliards \$.

Les importations de biens quant à elles, ont crû de 9,6% pour atteindre 50,3 milliards \$. Cette évolution provient principalement de l'accroissement des importations de produits énergétiques, de biens d'équipement et de produits finis de consommation. Ces trois groupes de produits ont représenté 64,6% du total des importations contre 63,7% en 2017.

Ainsi, pour l'année 2018, le déficit commercial s'est établi à 21,6 milliards \$, soit une hausse de 8,6% par rapport à 2017.

Notons que l'Etat a également enregistré une hausse de son déficit budgétaire qui a atteint 3,7% du PIB, contre 3,5%, un an auparavant.

Moutiou Adjibi Nourou © Agence Ecofin



PARTENARIAT

JUMIA ET XIAOMI

Jumia, la principale plate-forme de commerce électronique en Afrique, a signé un partenariat avec le leader technologique Xiaomi afin d'offrir à ses millions d'utilisateurs un accès facile et sûr aux produits Xiaomi.

Grâce à ce partenariat, Jumia ouvrira une boutique officielle Mi sur sa plateforme et donnera à Xiaomi accès à ses clients dans 14 pays du continent. Jumia sera en mesure d'offrir Redmi Go (1 Go + 8 Go) exclusivement en Afrique, comme d'autres appareils plus tard dans l'année. Le partenariat sera soutenu par un ambitieux plan de marketing commun pour l'ensemble de l'année 2019. C'est la première étape d'un partenariat qui s'annonce prometteur entre les deux sociétés.

Le partenariat couvrira dans un premier temps le Nigeria, l'Égypte, le Kenya, la Côte d'Ivoire, le Maroc et le Ghana, et puis sera élargi à tous les autres pays où Jumia est présent. La plupart des marchés seront approvisionnés directement de Chine, confirmant l'expansion rapide du commerce intercontinental vers Afrique.



www.jumia.ma
www.mi.com

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

EMBALLAGE

NESQUIK EN PAPIER

Préférer le « greendoing » au « greenwashing ». C'est l'engagement pris par le groupe Nestlé, co-signataire au Ministère de la transition écologique à Paris du Pacte National sur les Emballages en Plastique aux côtés d'une dizaine d'autres industriels et distributeurs.

Comme premier symbole de cette mutation à venir, Nestlé a présenté sa nouvelle référence de poudre chocolatée Nesquik All Natural, conditionnée dans un sachet stand-up en papier. Nestlé a opté pour un sachet en papier barrière à l'humidité (conçu avec 97 % de papier) et à la lumière, conditionné pour l'instant en Hongrie.

L'emballage, très simple, ne dispose pas de système d'ouverture ni de refermeture facile pour conserver sa totale recyclabilité dans la filière papiers/cartons. Il s'agit d'une première étape d'un processus de transformation amorcé par les équipes opérationnelles de Nestlé. Et qui pourra, à terme, aboutir au remplacement de toutes les boîtes en plastique par des emballages en papier.

www.nestle.fr



NOMINATION

DG DE DHL

M. Mohamed Ifrah a été nommé au poste de directeur général DHL Maroc, Tunisie et Mauritanie. Le leader du marché marocain de transport express international de documents et colis a fait le choix d'un homme de grande expérience pour piloter les activités de l'entreprise dans la région.

De nationalité marocaine, M. Ifrah possède un parcours riche d'un quart de siècle dans le secteur de la messagerie internationale et de la logistique. Âgé de 45 ans, il a démarré sa carrière au sein de DHL en 1995 et gravi tous les échelons pour devenir un homme clé de l'entreprise. Il a ainsi mené avec succès un grand nombre de chantiers ; occupant plusieurs postes à responsabilité dont le dernier en date, en tant que directeur financier de DHL Maghreb, entre 2012 et 2018.

Titulaire d'une licence en gestion et d'un master en contrôle de gestion de l'Institut supérieur de commerce et d'administration des entreprises (ISCAE), M. Ifrah aura pour mission de concrétiser les projets de DHL Maghreb qui comprennent notamment l'ouverture de nouvelles agences commerciales au Maroc ainsi que l'extension de la plate-forme de DHL à l'aéroport Mohammed V, mais aussi la construction d'un terminal fret à Nouakchott et la création d'un bureau de liaison en Tunisie.

www.logistics.dhl/ma-fr



CASABLANCA

LE PONT À HAUBANS BIENTÔT OUVERT

Après de nombreux mois de travaux, le pont à haubans de Casablanca devrait bientôt s'ouvrir à la circulation. Son inauguration n'est plus qu'une question de semaines. Comme annoncé par le ministère de l'Équipement, ce chantier structurant pour la circulation à Casablanca sera donc livré d'ici la fin de l'année.

Sous le pont, l'entreprise est en train d'aménager 2 giratoires, 4 bretelles d'accès et de petites bretelles entre les giratoires, précise l'entreprise en charge de l'ouvrage d'art.

Cet ouvrage d'art va régler le problème des embouteillages au niveau du carrefour Sidi Maârouf, notamment avec la mise en service du Nœud A. Les véhicules arrivant de Marrakech ou de l'aéroport Mohammed V passeront rapidement au niveau de l'échangeur de Sidi Maârouf et du Nœud A, mais perdront ce gain de temps en arrivant sur le boulevard Ghandi. Pour régler ce problème, une trémie est en cours de lancement par la SDL Casa Transports.

SUPERMARCHÉS

AMAZON EST DANS LA PLACE



Amazon prévoit de lancer cette année une nouvelle chaîne de supermarchés, différente de Whole Foods et d'Amazon Go. L'objectif de l'e-commerçant : mieux pénétrer le secteur de la distribution alimentaire traditionnel, actuellement dominé par Albertson's, Kroger, Publix et Walmart, marché dont il ne détient encore que quelques petits points de part de marché. Une présence physique supplémentaire qui lui servira également à alimenter son programme Prime.

Cette future enseigne, dont le nom de n'est pas encore connu, commercialiserait une offre plus large et plus conventionnelle que Whole Foods qui, même s'il étoffe son offre, demeure très bio et haut-de-gamme, donc moins compétitif que les autres chaînes de

supermarchés. Selon le Wall Street Journal, Amazon entend néanmoins investir largement dans le service client, le drive et les options de livraison de sa future chaîne, afin qu'elle n'ait pas à rougir face à la concurrence. Les magasins devraient occuper un peu plus de 3000 mètres carrés et s'implanter notamment dans des centres commerciaux. Los Angeles serait, dès la fin 2019, la première ville à accueillir le premier magasin de l'enseigne, qui se déploierait ensuite à San Francisco, Seattle, Chicago, Washington D.C. et Philadelphie.

Amazon prévoit par ailleurs d'étendre son réseau de magasins Whole Foods et envisage également d'acquérir des petites chaînes d'une douzaine de supermarchés chacune. Suite à l'article du Wall Street Journal, les actions de Kroger, Costco, BJ's, Sprouts et Target ont toutes accusé le choc de façon notable.

www.amazon.fr

**Ils sont partout...
Nous aussi !!!**



***N'attendez pas d'être infesté
pour nous consulter !***

Études et devis gratuits
0522 23 56 81



**Stop
nuisibles**

**10
ans**

DÉRATISATION - DÉREPTILISATION - Désinsectisation - DÉPIGEONNAGE

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma

HYDROCARBURES

BONNES NOUVELLES POUR TOTAL MAROC

Total Maroc SA a fait savoir, que le plafonnement des marges pour les distributeurs de produits pétroliers, voulu par le gouvernement, n'était pas approprié. En effet, la menace d'un plafonnement des marges avait installé de l'inquiétude chez les investisseurs. Malgré une progression de 29,3% depuis le début 2019, l'action de l'entreprise affiche encore une perte de valeur de 34,25% depuis la période courant depuis le début 2018.

L'évolution des choses dépendra fortement de la décision du gouvernement. Si ce dernier suit les avis du Conseil marocain de concurrence, les affaires pourront se poursuivre dans une bonne ambiance.

Pour l'instant, les consensus du marché sont assez modestes sur les chiffres de 2018. Le bénéfice net est attendu en légère baisse, même si les rendements de dividende devraient de nouveau franchir la barre des 5,2%. Toutefois, le niveau de rendement de 6% ne devrait pas être atteint d'ici 2020. Une perspective qui ne manquera pas de faire réfléchir les petits investisseurs, qui pourraient être tentés de réaliser leurs gains de plus-values accumulées sur les trois dernières années.

Idriss Linge © Agence Ecofin

CONVENTION

AWB et COSUMAR POUR LES TPE

Attijariwafa bank et la société Cosumar ont signé une convention en vue d'unir les dispositifs des deux parties pour accompagner, moderniser et structurer les TPE. Et ce, à travers notamment l'accompagnement des TPE dans la phase de création, la tenue de rencontres B2B sectorielles et l'organisation commune des "journées marchés" afin de faciliter l'accès des TPE aux marchés.

Cette convention s'articule également autour de la mise en place des sessions de formation au profit des TPE, l'accompagnement financier de ces dernières et l'organisation des rencontres avec des experts dans l'objectif d'optimiser leur gestion quotidienne.



USINE

MOTEURS DE HAUTE PUISSANCE

L'Office Chérifien des Phosphates (OCP) et Cummins, un groupe américain spécialisé dans la conception et la fabrication des moteurs diesel, ont annoncé, dans un communiqué publié le 13 février, la signature d'un partenariat pour le lancement d'une usine de moteurs de haute puissance au Maroc.

Située dans la ville de Khouribga, l'usine s'étend sur 14 000 mètres carrés. Elle devrait entrer en production en 2021 pour une capacité annuelle de 100 moteurs. La production est destinée aux régions de l'Afrique du Nord et de l'Afrique de l'Ouest, et la maintenance des moteurs Cummins sera réalisée sur place, selon les termes de l'accord de partenariat conclu entre les deux partenaires.

Cummins devrait investir 40 millions de dirhams (environ 3,8 millions d'euros) dans cette usine.

Le groupe marocain n'a pas, quant à lui, dévoilé le montant qu'il entend injecter dans le projet.

L'usine devrait générer 75 emplois, principalement de

techniciens et d'ingénieurs. Ces employés seront recrutés localement et bénéficieront des formations internes de Cummins qui mettent l'accent sur le transfert des compétences et un excellent support aux clients.



© Agence Ecofin

CHOCOLAT

MILKA AU MAROC

Mondelēz International vient d'introduire les chocolats Milka dans le marché marocain. En tablettes ou en barres chocolatées, les célèbres et emblématiques chocolats, connus par leur lait alpin, leur cacao soigneusement sélectionné et leur goût distingué du bon chocolat tendre, sont désormais disponibles dans le commerce moderne et traditionnel à partir de 6 dirhams. Mondelez Maroc s'est alliée à un distributeur de renom qui répond, entre autres, aux normes de distribution des chocolats dont le respect de la chaîne de froid. Cette alliance permet l'acheminement des produits de cette catégorie dans d'excellentes conditions autant pour le commerce moderne que vers les points de vente traditionnels et ce partout au Maroc. L'introduction officielle de Milka au Maroc constitue un point de départ pour le développement de la catégorie chocolat de Mondelēz International au Maroc.

www.mondelezinternational.com

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

DISTINCTION

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC

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).

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.

www.creditagricole.ma

BANQUE

LE CREDIT DU MAROC VA DÉMÉNAGER

La banque et l'ensemble de ses filiales s'installeront au nouveau siège au boulevard d'Anfa au 1er semestre 2021, a indiqué le management lors de la présentation des résultats annuels. Crédit du Maroc a obtenu l'autorisation de construire le 13 février dernier. Le futur siège sera érigé sur une superficie de 13.000 m² et doté d'une capacité d'accueil de 800 postes. Le bâtiment sera développé par les cabinets d'architecture Omar Alaoui et Bridot & Willerval. La construction du siège nécessitera un investissement de 330 millions de DH.

© L'Economiste



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

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.

KIT KAT

AU CHOCOLAT ROSE

Nestlé crée l'événement en lançant sa fameuse barre Kit Kat, dans une version inédite, au chocolat rose. Pas de parfum de fruit ou de colorant utilisé, le géant suisse utilise une matière première naturelle mise au point par Barry Callebaut, un des leaders mondiaux de la fabrication de chocolat et cacao, qui fournit la majorité des industriels du secteur.

Le cacao rubis (ruby), c'est son nom, est issu d'une sélection de fèves ayant une couleur rose naturelle.



CARTE NOIRE

BIO

Carte Noire passe à l'offensive sur le bio. La nouvelle gamme compte sept références, obtenues à partir d'assemblage de cafés d'Amérique Latine, et s'ouvre à toutes les technologies : café soluble (95 g), dosettes souples (par 32), capsules compatibles Dolce Gusto (par 16).

Sans oublier le café en grains, moulu, qui n'est donc plus de pure origine, et les capsules compatibles Nespresso, désormais au nombre de deux (lungo & espresso).

Exception faite du café soluble, tous les produits sont certifiés Utz.



MILKA

PATAMILKA

Milka s'invite au rayon pâte à tartiner avec Patamilka. La marque de Mondelez propose deux formats et une recette inspirée de ses tablettes au chocolat au lait. Elle contient surtout du sucre, de la matière grasse, du lactosérum en poudre et seulement 6,5 % de cacao et 4 % de noisettes. La matière grasse utilisée est de l'huile de coton, encore peu présente en alimentaire, à hauteur de 20 %, à laquelle s'ajoute de l'huile de palme (3,5 %), certifiée responsable.



L'OR

ESPRESSO

En quête permanente de l'excellence, L'OR a imaginé une nouvelle génération de capsules en aluminium disponible en GMS : une grande première sur le marché des capsules compatible. Les nouvelles capsules L'OR Espresso offrent un espresso encore plus aromatique et intense, sublimé par une mousse onctueuse. Grâce à sa capsule aluminium les arômes du café sont mieux préservés.

L'OR est une vision. Celle de la quête perpétuelle de l'excellence, à la fois dans la sélection des grains, la torréfaction, la mouture, jusqu'aux capsules espresso dessinées comme des bijoux précieux. L'OR Espresso, c'est un choix unique de 6 variétés, espressos et lungos, d'intensités 6 à 12 pour satisfaire toutes les envies.



BONDUELLE

BIO 100% FRANÇAIS

Bonduelle propose ses deux premières références de légumes bio surgelés. Ce sont des légumes 100% français avec un emballage surgelé plus cohérent avec l'esprit du bio : il est en effet composé à 45 % de matériau bio-sourcé à base de canne à sucre.

Haricots verts et petits pois sont proposés en format 500 g.

A noter : cette gamme de légumes surgelés bio bénéficie également de la technologie « Précuit Vapeur », qui a permis à Bonduelle de rebattre les cartes des mono-légumes en 2011.



ANDROS

KIDI FRUIT

Andros lance une grosse offensive sur la compote, avec Kidi Fruit, une offre large couvrant à la fois des produits frais et ambiants. Destinée aux enfants, elle compte pas moins de 30 codes et se veut la plus clean possible : pas de sucre ajouté, d'additifs, conservateurs, arômes et colorants à l'horizon. Surtout, les recettes affichent zéro résidu de pesticides, une promesse assurée par 210 points de contrôle, depuis l'approvisionnement jusqu'au produit fini.

Au rayon frais, Andros propose des pots par 4, par 8 et par 16, ainsi que trois références de 12 tubes de fruits mixés qui se conservent 8 h hors froid.



*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*



www.biscaf.com

Biscaf

delice@biscaf.com

CFIA RENNES

L'USINE AGRO DU FUTUR

En 2019, le CFIA s'agrandit d'un nouveau hall qui accueillera l'Usine Agro du Futur porté par Bretagne Développement Innovation (BDI), Valorial et leurs partenaires et soutenus par la Région Bretagne... L'innovation agroalimentaire s'invente ici !

LE PÔLE « INNOVATION HUB / LES PARTENAIRES DE L'INNOVATION »

Sur l'impulsion de Bretagne Développement Innovation et du pôle de compétitivité Valorial et avec le soutien de la Région Bretagne, le plateau de l'Usine Agro du Futur fédère de nombreux partenaires de l'innovation des industriels agroalimentaires bretons et de l'Ouest.

12 experts seront présents : Bretagne Développement Innovation (BDI) - Valorial - Act Food Bretagne - ABEA - AgriFood Transition - Bretagne Commerce International (BCI) - CBB Capbiotek - CTCPA - Institut Maupertuis - Photonics Bretagne - Pôle Cristal - CEA Tech Bretagne

LE SHOWROOM

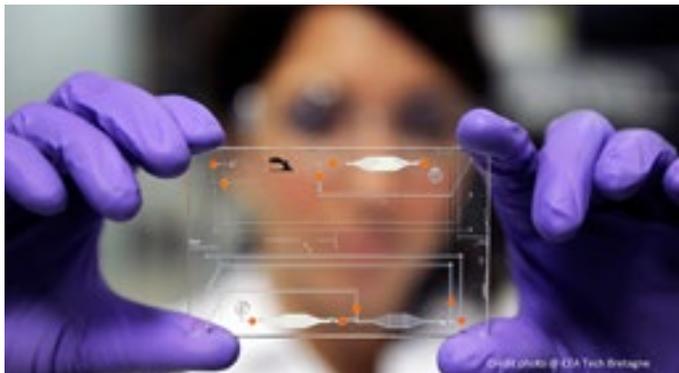
Circuit de démonstrateurs innovants autour de la thématique « L'USINE AGILE »

Plus d'une quinzaine d'entreprises et centres techniques proposent aux visiteurs un nouveau circuit de démonstrateurs innovants. Robotique et cobotique, intelligence artificielle, scan et impression 3D, photonique, vision industrielle, data science, IOT, sont autant de technologies disponibles ou en cours de développement, explorées dans ce showroom inédit !

Venez découvrir des solutions industrielles concrètes sur une ligne de production agile en fonctionnement. Cette vitrine abordera 3 niveaux opérationnels répondant à des problématiques auxquelles l'industriel est confronté au quotidien : un niveau "Équipement de production", un niveau "Opérateur du futur" et enfin un niveau "Usine 4.0" sur la valorisation des données avec une supervision MES. Les notions de flexibilité, de modularité, d'interopérabilité, de connectivité mais aussi d'encombrement et d'ergonomie des postes de travail ont été des éléments importants pour l'élaboration de cette ligne de production agile.

Cette ligne a été élaborée avec 11 partenaires industriels de l'Ouest en majorité bretons :

Guelt, Linpac Packaging (Klöckner Pentaplast), MM Packaging France, Groupe API, Bizerba Luceo, Altenov, Photon Lines, Usitab, E-Mage-In-3D, Omron et Gobio by GEBE2



COLLABORATION OPÉRATEUR / TAPIS SENSITIF / COBOT – LABSTICC-ENSIBS

Cette démonstration illustre la collaboration d'un opérateur avec un cobot grâce à l'utilisation d'un tapis sensitif intelligent qui assure un interfaçage souple entre l'opérateur et le cobot. Il s'agit d'assurer la traçabilité des produits et de répondre à l'enjeu du suivi de la généalogie dudit produit lors de sa fabrication. En cas de rupture d'un flot de production entre deux machines, il y a accumulation de produits en un mini-stock temporaire avec le risque de perte de l'ordre des produits au redémarrage.

ARTEFACTO

Artefacto a développé pour son client F2O une solution de formation à la découpe de viande en Réalité Virtuelle. La société F2O forme plusieurs centaines de personnes dans ce domaine chaque année. La formation des nouveaux salariés est cruciale. Aussi, F2O a confié à Artefacto le développement d'un outil innovant de formation composé de 3 modules :

- Module de Visite virtuelle d'ateliers de découpe : pour découvrir cet univers professionnel et attirer de nouveaux salariés
- Module de formation théorique à la découpe : pour apprendre et comprendre les attendus du métier. Ce module permet également d'évaluer les connaissances des apprenants, grâce à un Quizz évolutif.
- Module de formation pratique en Réalité Virtuelle : pour apprendre les bons gestes et les bonnes pratiques de la découpe en toute sécurité et sans abimer de matière première. Lors du CFIA, nous présentons ces 3 modules en supports immersifs (Casque de Réalité Virtuelle HTC Vive) et sur écran PC.

Vous pourrez également découvrir nos solutions de Réalité Augmentée à taille réelle, qui sont aujourd'hui adoptées par les équipementiers pour la présentation de leurs technologies, lors des revues de projet et lors des rendez-vous commerciaux.

FLOWPAD, DÉTECTION RAPIDE DE PATHOGÈNES DANS LES PROCESS AGROALIMENTAIRES ET AGRICOLES – CEA TECH BRETAGNE

Le Leti, institut de CEA Tech, a développé un outil de terrain permettant une détection de pathogènes en moins de 2 heures. Le prototype présenté inclut un processus complet partant de l'échantillon brut jusqu'aux résultats incluant toutes les étapes de préparation d'échantillons (concentration, lyse, purification, etc.) ainsi que les analyses biologiques et méthodes de détection (qPCR, RPA, LAMP, etc.).



AUTOCLAVE PILOTE AVEC SYSTÈME DE MESURE ET RÉGULATION 4.0 INTÉGRÉS – CTCPA ET STERIFLOW

Le logiciel de pilotage d'autoclave OPTIBAR+® développé par le CTCPA et AgroParisTech, propose une nouvelle dimension dans le suivi de la température à cœur dans les produits traités thermiquement. Ce dispositif

autorise, par simulation numérique en temps réel, de réels progrès pour :

- Le calcul automatique et l'optimisation expérimentale assistée de traitements thermique en batch, sur la base d'une cible de Valeur Stérilisatrice en fin de cycle (incluant le refroidissement).
- La surveillance possible d'un autoclave en production industrielle : Application à la gestion de tout type d'incidents de fabrication en proposant en temps réel les corrections à

Depuis 22 ans, le CFIA (Carrefour des Fournisseurs de l'industrie Agroalimentaire) est le salon référent de l'Agroalimentaire en Europe !

Il met en avant les équipements et savoir-faire des fournisseurs des IAA dans le but d'améliorer le fonctionnement de l'usine.

L'offre est répartie en 3 pôles : Ingrédients & PAI, Equipements & Procédés et Emballages & Conditionnements.

apporter à la programmation de l'autoclave.

MAINTENANCE ET CONCEPTION AGILES GRÂCE À LA 3D – INSTITUT MAUPERTUIS, CRT MORLAIX, SUNI ENS RENNES

La chaîne numérique de l'Usine du Futur - du scan 3D à la fabrication 3D - permet de résoudre rapidement des problèmes auxquels sont fréquemment confrontées les équipes de maintenance industrielle. Ces outils dorénavant accessibles à tous, permettent de diminuer les temps d'arrêt des équipements, de réduire les coûts de maintenance et de rendre plus flexible les outils de production.

Le démonstrateur montre les outils nécessaires pour réaliser une chaîne numérique de reconception et de fabrication 3D de pièces de rechange, d'outillage adaptatifs, de moules ou de prototypes d'emballage optimisés pour les produits.

<https://cfiaexpo.com/fr>



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

SIAM 2019

UNE 14ÈME ÉDITION PROMETTEUSE

Le SIAM, lancé en 2006 par l'Initiative et la Volonté Royale, continue de bénéficier du Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI. Les éditions précédentes du salon ont été Inaugurées par Sa Majesté le Roi Mohammed VI, par Son Altesse Royale le Prince Moulay Rachid, ainsi que par Son Altesse Royale le Prince Héritier Moulay Al Hassan.

Cette sollicitude toute particulière pour le SIAM, vitrine et fer de lance du PMV, illustre l'attention Royale portée au secteur agricole. Ce dernier est le maillon économique essentiel du Royaume. Il est l'acteur du développement rural, le garant de l'équilibre social du pays et un gage de sécurité pour l'avenir des générations futures. Le SIAM, par son rôle de plate-forme d'échanges, de connections et d'exposition, participe à l'évolution et au développement de l'agriculture marocaine.

SIAM 2019 : Un salon en phase avec les enjeux nationaux et les défis du nouveau modèle de développement

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, la 14ème édition du SIAM (Salon International de l'Agriculture au Maroc) ouvre ses portes du 16 au 21 avril 2019 à Meknès. Organisée par l'Association du Salon International de l'Agriculture au Maroc, sous la thématique : « L'agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural », cette 14ème édition vient s'inscrire, comme à l'accoutumée, au cœur de l'actualité économique nationale. D'un côté, le développement du secteur agricole, de l'autre, la complexité de la croissance du secteur de l'emploi dans le monde rural.

Véritable accompagnateur du développement du secteur agricole, le SIAM signe ainsi son statut de référence. Bénéficiant de la dynamique insufflée par Sa Majesté le Roi, il est désormais le plus grand Salon Agricole d'Afrique et assure un franc succès depuis 13 ans et porte l'importance stratégique grandissante que prend l'agriculture au niveau continental et mondial.

Ce succès témoigne du dynamisme de l'agriculture du Royaume et de son importance aux yeux des opérateurs étrangers du secteur. Cette exceptionnelle attractivité est un atout unique pour une définition nouvelle du métier d'agriculteur.

En effet, le secteur agricole représente la colonne vertébrale de l'économie du Royaume ! Ce dernier représente une conséquente occupation de foncier



national, une réserve d'emploi de plus de 40% de la population active, une forte valeur ajoutée sur le PIB, avec une croissance de l'économie nationale de 4,1%, soutenue. Ceci reflète particulièrement l'enjeu que représente l'activité agricole et l'importance de la sécurité alimentaire et souligne le succès du Plan Maroc Vert (PMV) reconnu en tant que véritable levier de développement de l'agriculture nationale par les institutions et les partenaires internationaux tels que le FMI, la FAO, la BAD ou encore l'UE entre autres.

A ce titre, et en seulement dix ans, le chiffre d'affaires de la production alimentaire marocaine est passé de 87,3 milliards de dirhams (plus de 7Mds d'euros) à 142,5 milliards de dirhams (près de 13Mds d'euros), soit un bond de 63% (Office des Changes avril 2015).

La thématique choisie, en lien avec les Directives Royales et au regard des enjeux du Maroc, apporte l'occasion d'aborder un volet essentiel, non seulement du secteur mais en induisant une problématique vitale pour le pays, celle de l'emploi.

Le SIAM confirme ainsi son rôle de vitrine du dynamisme du secteur agricole et sa proximité avec son environnement économique et social.

Cette 14ème édition viendra réitérer les grandes ambitions du secteur agricole de notre pays et apporter sa contribution à une réflexion nationale. Le Salon International de l'Agriculture au Maroc, figurant désormais comme principal événement dans l'agenda des acteurs nationaux et internationaux, confirme sa vocation à être le rendez-vous le plus important du continent africain en matière d'agriculture tout en répondant, grâce au contenu scientifique de qualité des différentes rencontres qui y sont organisées, aux problématiques du moment. Cet événement de premier plan, qui accueille chaque année de plus en plus d'exposants et de visiteurs issus de nombreux pays, contribue à faire rayonner le Maroc à l'échelle continentale et internationale.

SIAM 2019 sous la thématique « L'agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural », met l'accent sur le secteur agricole, support de croissance et moteur de l'emploi

La thématique choisie pour cette 14ème édition est directement, inspirée de l'actualité du Royaume et s'inscrit dans le prolongement du discours de Sa

La position prépondérante et stratégique du secteur de l'agriculture au Maroc, est renforcée par le « Plan Maroc vert », programme national de développement agricole, attestant de la volonté de placer l'agriculture au centre des priorités du Royaume. La modernisation du secteur est l'un des objectifs majeurs des autorités publiques et depuis 2008, des fonds très importants lui ont été consacrés.

Majesté le Roi Mohammed VI du 12 octobre 2018.

Elle entre par ailleurs dans le cadre des recommandations du CESE sur les défis du monde rural. Ce fil rouge exprime clairement les nouvelles attentes pour le monde rural, kaléidoscope complexe et évolutif, indissociable de l'agriculture. En effet, les différents changements que subissent les populations rurales, qu'ils soient sociaux, démographiques, économiques, territoriaux et climatiques, interpellent l'ensemble des acteurs qui opèrent dans le domaine agricole et appellent, plus encore, à l'amélioration des outils et techniques d'exploitation. Ils induisent également d'appréhender sous de nouvelles perspectives le développement du secteur pour en faire un vivier d'emplois stables, pérennes et efficaces, créateur de valeur ajoutée pour ses acteurs et pour le pays.

Véritable contrat social !

L'objectif de cette thématique répond aussi à la nécessité d'assurer au monde rural un développement équilibré, harmonieux et durable en intégrant une approche économique, sociale et spatiale. L'ancrage du monde rural dans la dynamique nationale doit ainsi relever le triple défi des performances économique, sociale et environnementale pour assurer l'émergence d'une classe moyenne agricole en mesure d'assurer un développement socio-économique durable.

SIAM 2019, la Suisse pays à l'honneur

La Suisse, avec son histoire initiée en 1291, 4 langues officielles et une situation géographique unique au cœur de l'Europe, est l'une des économies les plus compétitives au monde.

- Potentialités agricoles

LE PAVILLON FRANCE

Emblème de cette ambition, le SIAM de Meknès s'est désormais imposé comme le salon de l'agriculture leader en Afrique, avec plus de 800 000 visiteurs et 1 350 exposants de 66 pays. Business France sera au rendez-vous de cette 14^{ème} édition, avec l'organisation du Pavillon France, l'occasion pour les entreprises françaises de valoriser leur savoir-faire et de développer leur courant d'affaires avec le Maroc. Parmi les secteurs visés, entre autres : - Semences, plants et intrants - Elevage (génétique, alimentation animale, santé animale, équipements) - Machinisme Agricole - Irrigation - Equipements pour la 1^{ère} transformation des fruits, légumes et céréales

Fournissant plus de la moitié des biens alimentaires consommés en Suisse, l'agriculture couvre la moitié du territoire et est régie par un Office Fédéral dans le cadre d'un article constitutionnel voté en 1999 et qui fixe la mission du secteur agricole suisse. La production durable de denrées alimentaires axée sur le marché est ainsi au centre de la mission agricole suisse afin de garantir à la population un approvisionnement sûr.

Le pays accorde par ailleurs une haute importance au maintien de ses ressources naturelles et en fait un pilier fondamental de la politique agricole suisse au même titre que la compétitivité et la durabilité.



alpha bio services
Gestion sanitaire de votre environnement

☎ 05 22 25 83 00

🌐 www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

Alpha Bio Service vous propose toute une gamme de systèmes performants et professionnels pour protéger efficacement votre **culture**, votre **habitat**, votre **industrie**.

 HABITAT
 CULTURE
 INDUSTRIE

SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES
 			

TOUS NOS PRODUITS SONT HOMOLOGUÉS PAR LE MINISTÈRE DE LA SANTÉ AU MAROC & CONFORMES AUX NORMES :






4, Rue Imam Al Aouzi Bd Yacoub El Mansour Maarif Casablanca Maroc. Fax : 0522238840 - info@alphabioservice.ma



Sur le plan économique, l'agriculture suisse produit chaque année des matières premières et des denrées alimentaires d'une valeur de quelque 10 milliards de francs. Avec les transformateurs et les commerçants, la chaîne de valeur agricole représente un marché total de presque 60 milliards de francs. À l'échelle nationale, les 300.000 postes que compte la branche représentent 8% de tous les emplois, selon l'étude présentée par l'Union Suisse des Paysans (USP) et dans un quart des communes suisses, ce chiffre atteint 25% des emplois.

Tout en conservant son authenticité familiale, l'agriculture Suisse accorde une grande importance à la Recherche & Développement y compris en technologie de pointe (drones et robots) afin de rendre le secteur plus moderne et innovant dans le respect de l'environnement. La Suisse consacre ainsi plus de 18.5 CHF milliards annuels à la recherche et au développement, soit près de 3% de son PIB.

D'ailleurs, la Suisse, leader de la production agroalimentaire occupe également le peloton de tête du bio en matière de consommation de produits par habitant : 9% des dépenses des ménages sont consacrées aux aliments biologiques. Le nombre de fermes bio continue d'augmenter et l'Office Fédéral de la Statistique (OFS) en dénombre 6.638, dont la moitié sont situées en régions montagneuses.

- Coopération bilatérale Maroc/Suisse

Dès 1956, le Gouvernement suisse a reconnu l'indépendance du Royaume du Maroc et y a nommé son premier représentant diplomatique. Avec une coopération mûrie depuis plus de 60 ans, la qualité des relations et les réalisations achevées sont le témoin tangible de la forte relation entre ces deux pays. La



Suisse est le 7e investisseur étranger au Maroc.

Le Maroc est pour la Suisse un bon partenaire commercial. En 2016, le volume des échanges s'élevait à 520 millions de francs. La Suisse y exporte essentiellement des produits pharmaceutiques, des machines et des produits horlogers. Les pierres et les métaux précieux, les articles de bijouterie, les textiles et les vêtements constituent les principales importations de la Suisse en provenance du Maroc. Enfin, la chambre suisse du commerce a été fondée à Casablanca il y a plus de 25 ans.

Enfin, la Suisse joue un rôle actif au Maroc depuis plus de 60 ans et plusieurs projets soutenus par la Suisse et menés en coopération avec le Maroc sont en cours :

Le projet PAMPAT, mis en œuvre par l'ONUDI (2013-2019) : Projet d'Accès aux Marchés pour les Produits Agroalimentaires et du Terroir" (le PAMPAT) vise à améliorer la performance, l'accès au marché et les conditions socio-économiques de deux chaînes de valeur au Maroc, l'huile d'argane et le cactus/figue de barbarie d'Aït Bâamrane.

Le Projet AZIR O, mis en œuvre par l'ONUDI (2014-2019) qui vise l'amélioration de la compétitivité des coopératives de la filière du romarin, la durabilité de la ressource et l'amélioration des performances des cueilleurs.

Le Swiss Import Promotion Program (SIPPO), mis en œuvre par Swisscontact (fondation indépendante), proche du secteur privé pour la coopération internationale au développement (2017-2020) et qui vise à augmenter la compétitivité des micro-, petites et moyennes entreprises rurales à travers le renforcement managérial, le plaidoyer et le développement de services de qualité et de proximité.

Le projet d'appui suisse aux associations professionnelles marocaines actives dans l'agriculture (ASAP - M), également mis en œuvre par Swisscontact (2013-2019)

Le projet de gestion intégrée des Bassins Versants dans la

EXTRAITS DE DISCOURS ROYAL

« Outre la formation professionnelle érigée en levier d'insertion dans la vie active, le secteur agricole peut être un pourvoyeur d'emplois plus performant et un instrument plus efficace pour assurer de meilleures conditions de vie et d'établissement en milieu rural. Voilà pourquoi Nous appelons à une consolidation des acquis réalisés dans le domaine agricole et à la création de nouvelles activités génératrices d'emplois et de revenus, notamment en faveur des jeunes en milieu rural.

Notre finalité est de favoriser l'émergence d'une classe moyenne agricole, d'en consolider l'ossature pour qu'en définitive, elle puisse exercer sa double vocation de facteur d'équilibre et de levier de développement socio-économique, à l'image de la classe moyenne urbaine et du rôle clé qui lui est dévolu »

SM le Roi prononcé à l'occasion de l'ouverture de la 1ère session de la 3ème année législative en date du 12 octobre 2018.



région de Midelt (GIBV), mis en œuvre par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (2015- 2019).

Par ailleurs, la Suisse et le Maroc ont conclu de nombreux Accords parmi lesquels :

- Accord de libre-échange du 19 juin 1997 entre les Etats de l'AELE et le Royaume du Maroc
- Echange de lettres du 19 juin 1997 entre la Confédération suisse et le Royaume du Maroc relatif au commerce des produits agricoles.
- Déclaration commune du 15 mai 1997 sur la coopération entre la Confédération suisse et le Royaume du Maroc relative à la promotion des investissements, des échanges commerciaux et du transfert de technologies respectueuses de l'environnement
- Lettre d'Entente entre la Confédération Suisse représentée par le Département Fédéral des Affaires Etrangères et le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime du Royaume du Maroc, à Meknès, signée le 30 avril 2014.

De plus, le Maroc et la Suisse sont membres du Partenariat de la montagne, une alliance volontaire de coordination transnationale composée des acteurs œuvrant au développement durable des montagnes et à la mise en œuvre de l'Agenda 2030. En tant que membre du Comité de pilotage du partenariat, la Suisse s'engage fortement en vue de promouvoir l'agriculture et le développement durables des régions de montagne.

La Suisse est également engagée en matière de développement économique durable et inclusif pour lequel l'agriculture est un secteur prioritaire. Les principaux axes portent sur la valorisation des produits agroalimentaires et l'échange d'expériences, notamment en matière de recherche.

SIAM 2018 : Une édition exceptionnelle

La 13ème édition du SIAM a eu l'honneur d'être inaugurée par SAR Le Prince Héritier Moulay El Hassan, accompagné du

Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime du Développement Durable, et des Eaux et Forêts, Aziz Akhannouch, ainsi que d'une trentaine de ministres, ambassadeurs et personnalités étrangères.

Par ailleurs, le choix de la thématique de l'édition précédente était au cœur du Plan Maroc Vert : « Logistique et marchés agricoles » car la logistique est devenue un maillon essentiel pour penser l'avenir de l'agriculture à l'échelle mondiale et notamment pour asseoir sa place au sein des échanges internationaux.

L'édition 2018 du SIAM a accueilli la Hollande, pionnier historique du commerce international européen et modèles parmi les plus efficaces de l'économie agricole, comme pays à l'honneur.

Des réalisations à la hauteur des enjeux du secteur...

Les chiffres de la 13ème édition confirment donc le leadership et la vocation internationale du salon :

- Superficie globale d'exposition : 185.000m
- Superficie couverte : 90.000 m
- Superficie parkings : 155.175 m
- Durée : 6 jours
- 70 pays participants (dont 23 africains)
- Visites officielles de 15 ministres & 29 délégations étrangères officielles
- 1.700 exposants
- 87% de taux de fidélisation
- 1.025.000 visiteurs (282 000 samedi)
- 33 conférences en 6 jours
- 21 signatures de conventions
- 38 trophées attribués (17 exposants & 21 éleveurs)
- 2.164 animaux présentés (ayant consommé 58 tonnes d'aliments 2.600 bottes de foin & paille)
- 720 coopératives et associations
- 500 journalistes accrédités
- 150 B2B hors mises en relation des pavillons (300 B2B rine que pour l'Autriche) : un bouillonnement émulateur et positif

14ème édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc

Du 16 au 21 avril 2019 – Meknès

Téléphone : 00 212 5 35 46 03 00 / 01

Fax : 00 212 5 35 46 03 04

Email : contact@salon-agriculture.ma



LA STRATÉGIE LOGISTIQUE ET LE DÉVELOPPEMENT DES ZONES LOGISTIQUES

Le développement d'une réelle compétitivité logistique de l'économie marocaine, constitue un enjeu de grande envergure vu l'impact de ce secteur sur la consécration du Maroc comme destination de choix pour les investissements créateurs d'emplois et de valeur ajoutée, ainsi que sur l'amélioration de la compétitivité des échanges commerciaux du Maroc.

En plus de la poursuite de la politique des grands chantiers d'infrastructures de transport et la multiplication du volume de l'investissement y afférent et la poursuite du processus de réforme du secteur de transport et d'amélioration de ses services, il s'est avéré nécessaire de parachever la mise à niveau des systèmes de transport à travers une impulsion réelle aux services logistiques et une mise en tension de la chaîne logistique en développant une stratégie basée sur un partenariat fort et efficace entre le Gouvernement et le secteur privé.

Aujourd'hui, la performance du secteur dans son ensemble reste à un stade intermédiaire, caractéristique des pays émergents, mais présentant un fort potentiel de développement par rapport aux pays qui ont réussi leur mutation logistique. Le secteur est, en effet, caractérisé par une offre de services encore inégale (coût, qualité, délai), une demande en moyenne peu sophistiquée et un manque d'infrastructures spécialisées sur certains flux.

Par ailleurs, un ensemble de nouvelles stratégies sectorielles volontaristes ont été définies par le Maroc notamment dans les domaines agricole, énergétique et industriel. Pour maximiser les chances de réussite de ces stratégies, il est aujourd'hui essentiel de les accompagner par un secteur logistique performant répondant aux nouveaux besoins en services logistiques.

Dans ce cadre, l'Etat et le secteur privé représenté par la CGEM ont défini une stratégie pour le développement de la compétitivité logistique du Maroc. Cette stratégie a été actée par la signature d'un Contrat Programme sur la période 2010-2015, sous la Présidence Effective de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, que Dieu L'assiste, en avril 2010 à Casablanca.



Présentation de la stratégie nationale logistique

Le contrat programme définit le cadre de développement du secteur de la logistique au Maroc, fixe les grandes lignes et les objectifs de la stratégie intégrée pour le développement de la compétitivité logistique et décline les engagements communs de l'Etat et du secteur privé.

Présentant un fort potentiel de développement et d'ouverture à l'international, qui permettra au Maroc de se positionner en tant que hub régional de la logistique au niveau de l'Afrique, cette stratégie ambitionne de :

- réduire le poids des coûts logistiques du Maroc par rapport au PIB pour passer de 20% actuellement à 15% à moyen terme ;
- accélérer la croissance du PIB en gagnant 5 points sur 10 ans par l'augmentation de la valeur ajoutée induite par la baisse des coûts logistiques et l'émergence d'un secteur logistique compétitif ;
- contribuer au développement durable du pays à travers la réduction des émissions de CO2 liées au transport routier de marchandises de

L'Agence marocaine de développement de la logistique (AMDL) a été créée par la loi n°59-09, publiée au B.O du 21 juillet 2011, et constitue une structure dédiée à la gestion, avec pour rôle essentiel d'assurer la coordination au niveau national des actions d'amélioration de la compétitivité logistique autour de projets spécifiques, telles que les zones logistiques.

L'agence constitue le levier de l'État pour la mise en œuvre de la stratégie nationale intégrée de développement de la compétitivité logistique du Maroc, dont la concrétisation constitue un défi important au regard de la multiplicité des intervenants et de leurs prérogatives (administrations, collectivités locales, acteurs économiques), et de l'importance des efforts de gestion du programme national ambitieux de développement des zones logistiques.

35% à moyen terme et la décongestion des routes et des villes.

Ainsi, la stratégie logistique marocaine, déclinée en cinq axes vise à :

- doter le pays d'infrastructures logistiques performantes à travers la mise en place d'un réseau national de zones logistiques (axe 1) devant couvrir une superficie de près de 3300 ha en 2030, réalisé progressivement dans le cadre de schémas régionaux mobilisant du foncier en majorité public et conçus en concertation avec les acteurs locaux sur la base des besoins actuels et prévisionnels de ces territoires ;

- accélérer la modernisation cohérente du secteur à travers des plans d'actions sectoriels d'optimisation des flux logistiques (axe 2), des actions favorisant l'émergence de logisticiens intégrés et performants (axe 3), un plan national global de développement des compétences en logistique (axe 4) et le renforcement de la gouvernance du secteur (axe 5) via la mise en place d'instances dédiées (l'AMDL et l'Observatoire Marocain de la Compétitivité Logistique OMCL).

La mise en œuvre des mesures et actions relatives à ces axes s'opérera progressivement et en plusieurs phases, avec des objectifs ambitieux à court et moyen termes, pour un déploiement complet à l'horizon 2030.

Dans le cadre de l'exécution de la stratégie nationale logistique, le contrat programme entre l'Etat et le secteur privé prévoit la conclusion de :

- contrats d'application pour le développement des plateformes logistiques au niveau régional ;



- contrats d'application horizontaux et sectoriels relatifs à la formation ainsi qu'à l'amélioration des chaînes logistiques relatives aux flux des produits énergétiques, produits agricoles, distribution nationale, matériaux de construction et au flux import/export.

Développement des zones logistiques ENJEUX ET PRINCIPES GÉNÉRAUX

Une Zone Logistique Multi-flux (ZLMF) est une zone d'activités dédiée à la logistique, comportant un ou plusieurs types de plateformes différentes, avec une mutualisation des infrastructures communes et des

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

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

PETIT FORESTIER
Le Loueur de Froid

Tel : +212 (0) 522 34 09 91
POUR ENCORE PLUS DE SERVICE !

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

www.petitforestier.ma

services généraux sur site.

En matière de développement d'un réseau national intégré de Zones Logistiques Multi flux, l'AMDL est chargée des missions de planification aux niveaux national et régional, d'identification et de mobilisation du foncier et de définition et de mise en œuvre, pour chaque zone planifiée, du montage adéquat pour sa réalisation et ce, en partenariat avec les acteurs concernés.

L'optimisation et la massification de la plupart des flux logistiques reposent sur la mise en place d'un réseau de plateformes logistiques pour le groupage et le dégroupage de marchandises. Véritables centres de valeur ajoutée logistique à proximité des opérateurs économiques et des consommateurs, ces plateformes logistiques serviront de zones pour la canalisation et la concentration des flux nécessaires au développement d'une offre de services compétitive et à forte valeur ajoutée.

Le développement d'un tel réseau nécessite de réunir certaines conditions, notamment :

- un foncier disponible à des coûts raisonnables, respectant des critères de localisation précis, variables d'un flux à l'autre (proximité de la ville, proximité du port, nombre de zones par bassin de demande) ;

- une connectivité adaptée en termes de "grande logistique" (autoroute, rail) et "petite logistique" (p.ex. innervation pour la desserte des points de vente dans le cas de la distribution).

La co-localisation de plusieurs types de plateformes dans une même ZLMF et l'établissement de couloirs logistiques autour des grandes métropoles permettent également la mutualisation de la connectivité du site en infrastructures routières, autoroutières et ferroviaires.



Mobilisation du foncier par le Gouvernement (2700 ha identifiés, soit 82% des besoins à l'horizon 2030) :

- Plus de 1.000 ha déjà mobilisés pour les zones logistiques de Casablanca
- Plus de 1.700 ha identifiés dans d'autres régions : Tanger, Agadir, Fès, Meknès, Marrakech, Rabat, Kenitra, Dakhla

Le port de Casablanca devrait se doter d'une zone industrialo-logistique. C'est l'objectif que semble poursuivre l'Agence nationale des ports (ANP).

Elle a lancé au cours du mois de février, un appel d'offres pour la réalisation d'une étude de faisabilité du projet qui devrait être installé à Zenata où se poursuivent les travaux d'une ville nouvelle (Eco-Cité).

L'ANP dispose d'un foncier estimé à 200 ha dans cette zone programmée dans le cadre du schéma national des zones logistiques Multi-Flux (ZLMF) et qui accueille par ailleurs l'ONCF et la SNTL avec des assiettes foncières respectives de 144 et 28 ha.



OBJECTIFS

- Massification et réorganisation des flux de marchandises inter-villes ;
- Gestion optimale de la circulation des marchandises en milieu intra et péri-urbain ;
- Création d'espaces adéquats pour le développement d'une offre adaptée de services logistiques.

CONSISTANCE

La superficie globale du foncier à mobiliser pour la concrétisation du Schéma National des ZLMF est de 3.300 ha à l'horizon 2030.

Le Schéma National intégré des ZLMF prévoit le déploiement d'un réseau national regroupant cinq grands types de plateformes susceptibles de répondre aux besoins des opérateurs du secteur :

DÉVELOPPEMENT DES ZONES LOGISTIQUES MULTI-FLUX – ZLMF

L'élaboration des ZLMF s'opère en quatre importantes phases, il s'agit de :

Remerciement à l'AMDL

M. Abdelkader Amara, Ministre de l'Équipement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau a présidé, jeudi 14 février 2019 au siège du Ministère, une réunion portant sur un nombre de sujets relatifs à la gouvernance de la Société Nationale du Transport et de la Logistique (SNTL) et le contrat-programme qui a pour objectif de développer le secteur de la logistique au Maroc. Ont pris part à cette réunion, le Secrétaire Général du Département de l'Équipement, du Transport et de la Logistique, le Chef du Cabinet, le Directeur des Entreprises Publiques et de la Privatisation au Ministère de l'Économie et des Finances et le Directeur Général de la SNTL.

LOGISMED 2019

SALON INTERNATIONAL DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE

L'évènement phare des professionnels du transport et de la logistique

Fort de sa dernière édition réussie à Marrakech, organisée conjointement avec Eurolog 2018 sous la Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le salon Logismed revient pour sa 8^{ème} édition à Casablanca du 9 au 11 avril 2019 à la Foire Internationale de Casablanca (OFEC).

Salon spécialisé en logistique leader en Afrique avec une ambition régionale claire, Logismed a atteint le statut d'évènement annuel majeur du secteur logistique à l'échelle régionale et le rendez-vous incontournable de la communauté logistique nationale, fortement impliquée dans la préparation de son programme et dans son animation effective.

Durant 3 jours, Logismed 2019 se caractérisera par plusieurs nouveautés et de multiples animations : présentation des dernières innovations technologiques et produits, programme de conférences et ateliers thématiques, organisation en marge du salon d'évènements internationaux de grandes envergures, Moroccan Logistics Awards, rendez-vous d'affaires...

Une opportunité unique d'échanges, de rencontres, de business et de networking.

Objectifs de l'évènement

- Promouvoir les atouts du secteur du transport et de la logistique à l'échelle nationale et internationale,
- Présenter les solutions, les produits et services couvrant l'ensemble des métiers de la chaîne logistique.
- Mettre en exergue le rôle de la logistique dans l'élargissement des horizons d'intégration et de croissance économique,
- Partager les expertises et les expériences entre les acteurs marocains et étrangers et débattre sur les sujets relatifs au développement du secteur de la logistique,
- Soutenir les entreprises marocaines, particulièrement les PME, dans leur recherche de compétitivité et de performance globale.
- Offrir de nouvelles opportunités de

rencontres, d'affaires et de networking.

Logismed, le salon de référence

Réunissant l'ensemble des métiers transport, logistique et supply chain, Logismed poursuit sa croissance, fort du dynamisme du secteur et du potentiel que représente le marché marocain et africain. L'offre du salon assure une représentativité forte sur le secteur, elle est répartie en 6 grandes catégories :

- Prestation transport et logistique
- Manutention & Emballage
- Equipements de transport
- Immobilier logistique & Infrastructures
- Technologies d'information
- Services

Un programme riche et varié

- Des conférences de haut niveau
- Des ateliers thématiques
- Les Moroccan Logistics Awards
- Le networking
- Les visites de terrain
- Un comité scientifique

7 bonnes raisons d'exposer

- Valoriser votre offre et savoir-faire, et renforcer votre positionnement sur le marché
- Développer votre business en prospectant de nouveaux clients dans l'industrie, le commerce et la distribution
- Bénéficier de la synergie du salon avec le congrès international de la logistique, Eurolog
- Bénéficier de la notoriété de l'évènement et de la force d'un réseau dynamique qui prend de grandes dimensions
- Affirmer votre présence, renforcer votre notoriété et pérennisez votre image
- Bénéficier des rendez-vous B to B avec des opérateurs publics et privés
- Participer à l'évènement référent au Maroc, en Méditerranée et en Afrique

Pourquoi visiter?

Rencontrer en un même lieu des exposants de tous les métiers de la filière logistique ayant des réponses adaptées à vos besoins

Découvrir les dernières innovations

et toutes les solutions du monde du transport et de la logistique

Découvrir les expertises et outils permettant d'améliorer votre compétitivité et performance

Assister à des conférences techniques portant sur les actualisations et les évolutions du secteur

Bénéficier de nouvelles opportunités de rencontres et de networking.

Avis de participants

«Je dois reconnaître que Logismed est un grand salon comparé à ce que nous avons en Europe. Je trouve cela remarquable.»

M.Jos Marinus, Président de l'Association Européenne de la Logistique

«Chaque année je suis stupéfait par la qualité de ce salon, la qualité du visitorat, la qualité des intervenants surtout marocains, ce qui prouve que le Maroc s'est approprié la logistique et c'est merveilleux.»

M.Patrick Remords, Head of Supply Chain Consulting, Jones Lang Lasalle

«Je suis très impressionné par le nombre des exposants et des visiteurs. Je suis aussi impressionné par ce qui est réalisé au Maroc.»

M.Jean Christophe Staelens, Ambassadeur du Pôle Transport et Logistique de Wallonie

«C'est une manifestation très riche par la variété des exposants et par les différents panels. Je trouve l'organisation parfaite, très performante.»

M.Gilles De Mautort, DRH Afrique, Bollore

Informations pratiques

Dates

Du mardi 9 au jeudi 11 avril 2019

Horaires

Ouverture aux visiteurs

Mardi 9 avril : 9h30 - 19h00

Mercredi 10 avril : 9h30 - 19h00

Jeudi 11 avril : 9h30 - 18h00

Lieu

Foire Internationale de Casablanca

SCIE À RUBAN BLADESTOP

BladeStop réduit le risque de blessures graves en arrêtant la lame de scie à ruban en une fraction de seconde. La scie à ruban BladeStop de SCOTT, disponible dans le monde entier, est conçue dans le but spécifique de réduire les risques de blessures graves en arrêtant mécaniquement la lame de la scie à ruban lorsque l'unité détecte que quelqu'un est entré en contact avec elle. Dès la détection de ce contact avec l'opérateur, la lame s'arrête dans les 9 millisecondes. Cela peut constituer la différence entre une petite coupe et une amputation. GloveCheck, un système de détection secondaire détecte les gants de l'opérateur quand ils se déplacent à une vitesse élevée sur une zone directement en amont de la lame de la scie. Dès lors, Bladestop arrête le fonctionnement de la lame dans les 9 millisecondes qui suivent.

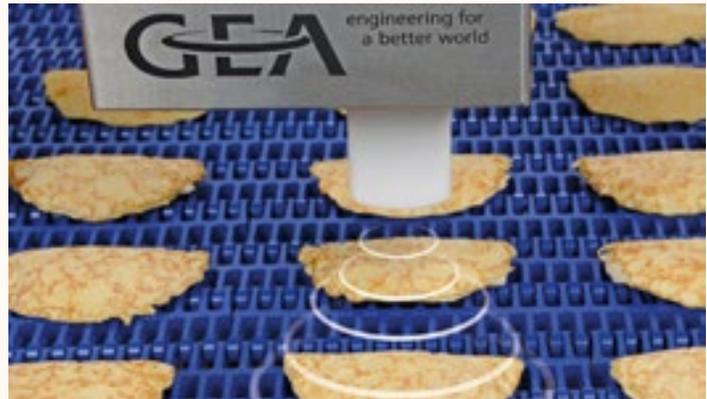
www.alvey.fr



CALLIFREEZE®

CALLIFREEZE® est un système unique de pilotage surgélateur développé par GEA. Ce système mesure en continu le taux de surgélation des produits en sortie de surgélateur. Il ajuste automatiquement les paramètres de contrôle du surgélateur afin d'obtenir une qualité de surgélation produit conforme aux spécifications et ce, avec un minimum de consommation d'énergie. L'innovation réside dans la mesure en ligne du pourcentage d'eau cristallisée au sein du produit et son utilisation dans l'optimisation du process surgélation. Aucune technologie similaire n'est disponible à ce jour en application industrielle.

www.gea.com



APAS ROBOTS ET SYSTÈMES COLLABORATIFS

Avec l'assistant APAS nous proposons un système de cobotique flexible et intelligent pour une collaboration directe, sûre et sans contact entre l'homme et la machine. Le robot est équipé de la technologie collaborative unique Sensor Skin par Bosch Rexroth, un jalon majeur dans la complémentarité de l'homme et de la machine, travaillant en sécurité dans un même environnement. Grâce à ses 120 capteurs, le robot APAS peut détecter un contact imminent avec l'opérateur, et s'arrêter instantanément. Puis reprendre ensuite son travail dès que l'employé n'est plus dans le périmètre immédiat. A la clé : une réduction des coûts et la suppression de la cratérisation et des barrières de sécurité. L'assistant APAS peut être basé sur l'environnement de programmation robotique standard, ou par apprentissage à l'aide d'une console mobile ne nécessitant pas de formation robotique spécifique. Son intégration est ainsi facilitée et permet une mise en œuvre rapide et à la portée de tous.

www.boschrexroth.fr



HARMONY effet MIROIR



Tégral Toffee Crème Cake



www.sofadex-puratos.com

Angle rues Jules Zannier et Bir Hakim boulevard de l'Oasis - Oasis - Casablanca
Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71 - Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85
E-mail : sdgsomadex@sofapur.com



FILÈRE SUCRIÈRE

SITUATION MONDIALE & PERFORMANCES MAROCAINES

Actuellement, le marché du sucre est attentiste et se contente de suivre les cours de la monnaie brésilienne. Les fondamentaux restent porteurs, et les filières sucrières mondiales, réunies à l'International Sugar Organisation (ISO) fin novembre à Londres, l'ont souligné : les grands acteurs du marché mondial en 2017-2018 anticipent tous une baisse de production sur la campagne actuelle. Cela s'explique davantage par un retour à des rendements classiques, après une campagne 2017-2018 pléthorique dans le monde entier, que par des réductions de surfaces. Petit état des lieux à travers plusieurs pays leaders dans la production de sucre...

Infos du Monde

Au cours des derniers mois, les cours mondiaux du sucre ont dévissé à leur plus bas niveau depuis dix ans. En décembre 2018, l'or blanc s'échangeait à 345 dollars la tonne, contre 600 dollars quelques semaines auparavant. En cause, une excellente récolte des grands pays producteurs de canne à sucre, dont le Brésil, l'Inde et la Thaïlande, qui ont inondé le marché mondial.

Le Brésil et l'Australie pourraient convenir d'une stratégie commune en cas de subventions à l'exportation indiennes

Le directeur de l'Unica a déclaré que des discussions étaient en cours avec les représentants de l'industrie sucrière australienne en vue d'une stratégie commune à l'OMC dans le but de préparer une plainte officielle auprès de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) concernant toute subvention à l'exportation de sucre accordée par l'Inde. Des responsables indiens ont déjà déclaré que les exportations de sucre du pays ne violaient pas les règles de l'OMC, car New Delhi n'accorde aucune subvention pour les ventes à l'étranger. L'Inde accorde plutôt des subventions à ses producteurs de canne à sucre (F.O.Licht du 14 septembre 2018).

Ouverture de consultations sur le sucre à l'OMC entre le Brésil et la Chine

La chambre brésilienne du commerce extérieur (Camex) a approuvé l'ouverture de consultations à l'OMC concernant les mesures de sauvegarde imposées par la Chine sur ses importations de sucre. Suite à l'imposition l'an dernier de droits de douane supplémentaires de 45% sur les importations de sucre, les exportations brésiliennes de sucre vers la Chine ont chuté de manière drastique. Alors que la Chine importait 10% de l'ensemble du sucre exporté par le Brésil de 2011 à 2016, ces importations ont baissé de 86% à 334.000 tonnes entre 2016 et 2017. La consultation est une procédure permettant aux parties prenantes de résoudre un conflit, avant d'ouvrir un panel formel (F.O.Licht du 3 septembre 2018).

En Europe...

L'abolition du régime des quotas sucriers européens en 2017 n'a pas eu les résultats escomptés. La perspective d'augmenter la production européenne pour développer des exportations s'est rapidement muée en baisse de prix du sucre et en tensions au sein de la gouvernance de la filière, notamment en France. Industrie lourde par excellence compte tenu du processus de transformation, où la périssabilité et le caractère pondéreux de la matière première expliquent la forte dépendance entre les maillons de la production et de la première transformation, ce secteur ne dispose pas non plus d'importantes marges de



manœuvre pour construire une stratégie de montée en gamme et de « décommoditisation ».

Dans ces conditions, l'exposition à la volatilité de marchés internationaux où s'échangent surtout les excédents des principaux producteurs peut mettre à mal l'ensemble de la filière faute d'une politique publique forte.

© Agriculture Stratégies

Petite explication

Les acteurs européens se sont inspirés de l'exemple des mesures mises en place sur le marché du lait en 2016 pour anticiper l'abolition des barrières aux importations et aux exportations. Les sucriers européens n'ont pas hésité à demander à leurs coopérateurs d'étendre la surface de production. Grâce à ces nouveaux volumes, les sucriers ont vu la durée de la campagne passer la barre des cent quarante jours et réussi à faire tourner à plein leurs capacités industrielles. Ces efforts se sont pourtant rapidement retournés contre les industriels eux-mêmes. En exportant 3 millions de tonnes de sucre en 2017, l'Europe a contribué à déséquilibrer le marché.

Les derniers chiffres

Le conseil spécialisé de FranceAgriMer pour la filière sucrière s'est réuni le 10 décembre 2018, sous la présidence d'Éric Lainé, pour examiner l'évolution des marchés et les prévisions 2018/19, au niveau mondial, européen et français.

Monde : Un léger rebond des prix du sucre sous l'effet de fondamentaux haussiers en 2018/19

Après les plus bas niveaux atteints en août et en octobre, les cours mondiaux du sucre se sont redressés sous l'effet de fondamentaux haussiers pour la campagne 2018/19, mais restent volatils. Après les niveaux record de production en 2017/18 et les annonces d'excédents pléthoriques, les prévisionnistes mondiaux ont largement revu à la baisse leurs prévisions d'excédents. Certains prévoient même un retour à des



déficits dès 2018/19. En effet, le Brésil a confirmé ses arbitrages en faveur de l'éthanol, avec deux tiers de sa production orientés vers cette utilisation. L'Inde est pénalisée par la sécheresse et des infestations de vers blancs dans les plantations de cannes des principaux Etats producteurs de la fédération. La production est également attendue en recul au Pakistan et en Thaïlande. Elle s'annonce en forte baisse dans l'Union européenne du fait d'une sécheresse persistante dans les régions productrices. Les perspectives d'un marché mondial largement excédentaire qui prévalaient encore il y a deux mois sont désormais beaucoup plus prudentes.

Union européenne : recul de la production et des disponibilités

Perspectives du Groupe Cosumar

- La production de sucre blanc au titre e la campagne 2018 a atteint 556Kt soit une progression de 8% par rapport à la campagne précédente
- Les incidents des conditions climatiques défavorables du début de campagne sur le résultat du premier semestre 2018 seront compensés par les bonnes performances de la campagne agricole.
- Le Groupe Cosumar poursuivra ses actions d'accompagnement des agriculteurs pour le lancement de la campagne 2018/2019, afin d'assurer la plantation de cannes et de semis de betterave dans de bonnes conditions.

pour l'exportation

La production sucrière européenne ne devrait pas dépasser 18,4 Mt en 2018, selon les dernières données de la Commission européenne, en recul de près de 3 Mt par rapport à l'an passé. La baisse des disponibilités devrait se traduire par un recul de 30 % des exportations européennes au cours de la campagne 2018/19. Le prix moyen européen s'est encore dégradé à 320 €/ en octobre 2018, très en deçà du prix de référence (404 €/ tonne).

France : prévisions de FranceAgriMer pour la commercialisation du sucre en 2018/19

En France, la production sucrière est estimée à moins de 5,2



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 : 0522 34 08 49 Fax : 0522 34 08 51

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



Chiffres clés du Maroc selon Cosumar

7,87 milliards de dirhams de chiffres d'affaires au 31/12/2016

1,65 millions de tonne de capacité de production du sucre blanc du groupe

63.985 hectares transformés (année 2016)

80.000 familles d'agriculteurs

2 sucreries de canne à sucre

5 sucreries de betterave à sucre

607.000 tonnes de sucre blanc produits à partir de la canne et la betterave à sucre (année 2016)

1 raffinerie

1.007.700 tonnes de sucre blanc produits à partir du raffinage du sucre brut (année 2016)

13 points de vente

Mt en métropole, contre plus de 6,2 Mt l'an passé, en raison de la sécheresse persistante qui a affecté les rendements des cultures betteravières. Le rendement en sucre extractible est estimé à 11,7 tonnes par hectare. La production sucrière des DOM resterait stable à 240.000 tonnes. Pour la campagne commerciale 2018/19, FranceAgriMer prévoit à ce stade, des exportations françaises de sucre en l'état de 3,1 Mt, dont deux tiers vers l'Union européenne et un tiers vers les autres pays. Les exportations de produits sucrés resteraient stables à 0,8 Mt. Sur le marché français, les utilisations sont prévues à 2,9 Mt. Dans un contexte de disponibilités plus faibles qu'en 2017/18, les stocks de fin de campagne, qui étaient à un niveau élevé, pourraient diminuer de plus de 50 %

-1 Les quantités de sucre indiquées sont exprimées, sauf indication contraire, en valeur brut.

Le marché mondial pourrait entrer en déficit en 2019/2020

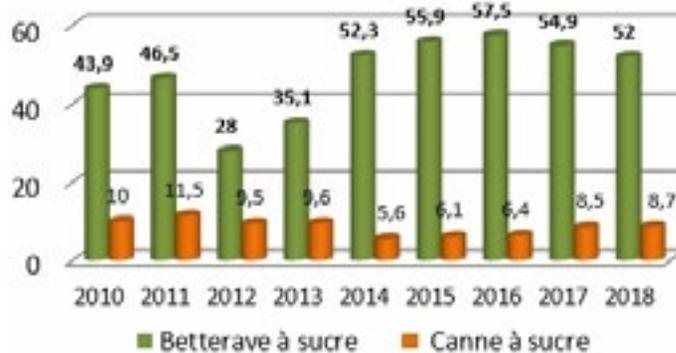
Le marché sucrier global pourrait entrer à nouveau dans une phase déficitaire en 2019/2020, estime un groupe de 10 analystes et négociants du marché interrogé par Reuters.

Selon le pool, le déficit sucrier devrait atteindre 1,9 million de tonnes en 2019/2020 contre un surplus de 2,55 millions de tonnes en 2018/2019, du fait de la révision à la baisse de la récolte indienne de sucre.

Le pays asiatique, premier consommateur mondial de l'édulcorant, devrait afficher une production de 29,5 millions de tonnes en 2019/2020, soit 2,5 millions de tonnes de moins que



Les superficies sucrières (en 1000 ha)



Source : MAPMDREF

le résultat enregistré un an plus tôt.

Avec le retour à une situation déficitaire, les prix mondiaux du sucre devraient reprendre quelques couleurs d'ici la fin de l'année.

Selon la prévision médiane des experts, le cours du sucre brut (coté à New York) devrait augmenter de 15% à 14,6 cents la livre, tandis que le prix mondial du sucre blanc à Londres devrait progresser de 17% à 391,50 \$ la tonne, par rapport à leur cours de clôture le vendredi dernier.

Pour rappel, le marché mondial de sure est entré dans une phase de surplus depuis 2017/2018 avec la fin des quotas

ACCÈS À LA RETRAITE

Une bonne nouvelle pour le milieu agricole :

les producteurs des plantes sucrières pourront désormais avoir accès à la retraite. Cette décision a été entérinée suite à la signature d'une convention entre la Cosumar, Fimasucre et la CIMR au cours de la 13ème édition du Salon International de l'Agriculture de Meknès en avril dernier.

Il s'agit d'une avancée sociale qui permettra aux producteurs de plantes sucrières de s'acquitter d'un confort après plusieurs années de travail. Pour en bénéficier, l'agriculteur pourra fixer le montant de sa contribution annuelle forfaitaire (à partir de 2.500 dirhams par an) et sera soumis au système de points déterminé par la CIMR.

Selon l'option choisie, l'agriculteur pourra toucher une pension de retraite à partir de l'âge de 50 ans. Cette offre de retraite dénommée « Al Moustakbal Lil Fellah » a fait l'objet d'un pilote dans le périmètre de Tadla. Afin de réussir l'introduction de ce système de retraite, la Fimasucre et la CIMR ont organisé des journées de sensibilisation. Destinées aux agriculteurs et conseillers agricoles des régions de Tadla et des Doukkala, ces actions ont été complétées d'un service de proximité permettant de faciliter les adhésions.



Source : MAPMDREF

sucriers dans l'Union européenne le 1er octobre 2017. Cette réforme a transformé cette partie du monde, autrefois importateur net, en exportateur majeur de la denrée.

Espoir Olodo - © Agence Ecofin

FOCUS SUR LE MAROC Bonnes performances de la filière sucrière nationale

La filière sucrière marocaine revêt un rôle important dans l'économie nationale et la production couvre, depuis quelques années, 50% des besoins en sucre du marché national. La filière compte aujourd'hui plus de 80.000 producteurs et crée plus de 5.4 millions de journées de travail. En terme de transformation, la capacité industrielle globale est de 1,65 million de tonnes de sucre blanc par an, ce qui dépasse les besoins du marché local estimé à 1,2 million de tonnes.

Des superficies en évolution soutenue

Cultivées principalement dans 5 régions, notamment Doukkala, Tadla, Gharb, Loukkos et Moulouya, les cultures sucrières couvrent en 2018 une superficie totale de 60.700 ha avec des rendements moyens de l'ordre de 12 tonnes de sucre à l'hectare.

Impact du Plan Maroc Vert sur la filière

Le contrat-programme signé en 2008, dans le cadre du Plan Maroc Vert, entre le gouvernement et la Fédération Interprofessionnelle Marocaine du Sucre (Fimasucre) a permis de relancer la filière à travers plusieurs projets notamment le développement de la sélection variétale. Ainsi, le taux d'utilisation des semences mono-germes est passé de 7% en 2008 à 97% en 2018.

La filière a connu également l'introduction et le développement de matériaux adaptés aux conditions des terrains. Le taux de mécanisation est passé entre 2008 et 2017 de 55% à 94% au niveau de l'ensemencement et de 32% à 65% au niveau du traitement.

Globalement, la performance de la filière sucrière nationale a connu une nette amélioration, aussi bien au niveau de l'amont agricole qu'au niveau de l'aval industriel, grâce aux efforts conjugués de l'Etat et de la profession. La filière a été classée 5ème au niveau africain en 2016/2017 et exporte vers plusieurs pays du bassin méditerranéen, d'Afrique et d'Asie également.

Sources : MAPMDREF, Caisse de Compensation

Source : Crédit Agricole du Maroc

Production de glace écaïlle 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



LA FOLIE DES PRÉPARATIONS POUR GÂTEAUX ET DESSERTS

Pas le temps de tamiser la farine, de monter des blancs en neige, de touiller, battre ou mélanger ou simplement pas envie de sortir toute la batterie de cuisine. Les pâtes à gâteaux, les pâtes à tartes, les préparations, les mix sont déjà tout prêts et permettent aujourd'hui de préparer un dessert goûteux en un temps record. Fondant au chocolat, marbré vanille-fraise, cake au citron... Désormais vous pourrez réussir à coup sûr toutes vos douceurs préférées et ce à toute heure du jour ou de la nuit, Il vous suffit de mettre la préparation au four et d'avoir la patience d'attendre que les desserts soient cuits.



Nous les avons testés et nous vous donnons nos impressions.

Le Crumble alsa



Le Crumble Alsa est une façon gourmande de manger des fruits toute l'année : fruits du jardin, fruits du marché, fruits surgelés, fruits en conserves ou fruits en compote. C'est un dessert aux fruits délicieux à servir chaud seul ou accompagné d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème anglaise. Il est sans colorant et sans conservateur.

Le crumble exotique

Ingrédients :

- 1 sachet de préparation pour Crumble alsa®

- 60 g de noix de coco râpée

- 1 ananas victoria
- 3 bananes
- 3 kiwis

Recette

- Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

- Réalisez le crumble en suivant les instructions présentes sur le paquet et en ajoutant la noix de coco râpée.

- Épluchez et taillez les bananes, les kiwis et l'ananas en gros cubes d'environ 2 cm
- Dans des ramequins



individuels, déposez un peu du mélange des fruits puis de la pâte à crumble.

- Enfourez 25 minutes et servez encore tiède !

Avec la préparation pour Crumble alsa, impossible de faire un sablé trop sec, trop dur ou trop fade. Il suffit de la verser, après l'avoir mouillée de 3 cuillères à café d'eau tiède, sur 750g de fruits détaillés en gros morceaux.

Harcha Mix Homemade



C'est sans doute la recette la plus simple. Nous avons toujours chez soit du lait et de l'huile... Cela suffit pour cette préparation délicieuse!

Ingrédients

- 200 ml de lait
- 65 ml d'huile
- Préparation Harcha Mix

Recette

- Videz tout le contenu du sac dans un grand bol. Puis, ajoutez une grande tasse de lait (200 ml) et une demi-tasse

d'huile (65 ml). Fouettez avec une cuillère jusqu'à obtenir un mélange uniforme.

- Constituez 10 boules de taille moyenne que vous passez dans de la semoule très fine et placez sur une plaque préalablement beurrée.

- Passez au four à 180°C pendant 25 minutes.

Le résultat est des Harcha aussi beaux et bons que dans les meilleures pâtisseries.



Moelleux au chocolat Nestlé Dessert

Ingrédients

- 1 sachet de chocolat noir supérieur à 52% de cacao (175 g)
- 1 sachet de préparation pour moelleux (169 g)
- 90 gr de beurre
- 4 oeufs

Recette

- Préchauffez votre four th 6 (180°C) en mode traditionnel ou chaleur tournante.

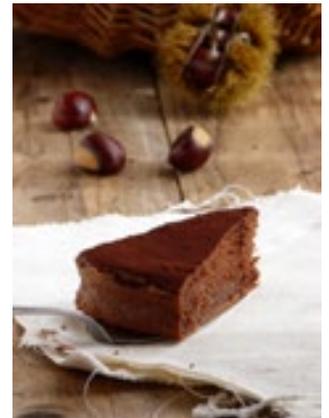
- Dans un saladier, faites fondre les mini-palets avec 90 g de beurre en morceaux au four à micro-ondes à 500 W pendant 2 minutes. Mélangez.

- Ajoutez 4 œufs et le contenu du sachet de préparation. Mélangez.

- Versez dans un moule à manqué de 24 cm, beurré et fariné.

- Faites cuire 26 minutes au four traditionnel ou 18 minutes au four à chaleur tournante.

Pour une cuisson réussie, surveillez votre moelleux 2 à 3 minutes avant la fin du temps indiqué. Attention à ne pas la garder au frais, la préparation durcit et devient impossible à travailler. Très facile à réaliser, ce dessert a conquis tout le monde. Plus besoin d'être une experte pour réussir un moelleux parfait !



Pâte feuilletée Carrefour



Pâte à tarte feuilletée prête à dérouler. Pour des recettes salées ou sucrées. A savourer chaude ou froide.

Conseils d'utilisation

Sortez la pâte de son emballage et laissez-la à température ambiante 5 à 10 minutes

Préchauffez votre four à 210°C (th7) pendant environ 15 minutes

Déroulez la pâte dans le moule avec sa feuille de cuisson

Piquez le fond avec une fourchette et découpez les excédents de papier

Garnissez avec la préparation sucrée ou salée de votre choix et faites cuire 3 à 40 minutes à 210°C (th7).

Tarte oignons express**Ingrédients**

1 pâte feuilletée

2 oignons

1 tomate, Fromage (mozzarella et gruyère râpé)

Huile d'olive

Sel

Herbes de Provence

Recette

- Etaler votre pâte sur un moule à pizza.

- Dans une poêle faite revenir les oignons émincés avec de l'huile d'olive, du sel, puis y mettre la tomate pelée et coupée en dés.

- Laissez un peu cuire, puis poser le tout sur la pâte et mettre dessus du fromage râpé, et des tranches de mozza, une petite pincée d'herbes de Provence.

Crème brûlée au caramel craquant Ancel

Pour faire vous-même de façon simple et rapide ce délicieux dessert de restaurant et retrouver chez vous l'onctueuse crème à la vanille naturelle et ses éclats de caramel, il vous suffit de mélanger 1 sachet à 200 ml de lait et 200 ml de crème liquide pour préparer 4 portions... comme au restaurant!

**Ma crème brûlée d'Ancel****La crème brûlée aux marrons****Ingrédients****Pour la Crème Brûlée**

1 sachet de "Ma Crème Brûlée au Caramel Craquant", 200 ml de lait, 200 ml de crème fraîche liquide entière, 4 marrons glacés (+1 pour la déco)

Pour la Chantilly au Whisky:

200 ml de crème fraîche liquide entière, 10 gr. de sucre glace, 1 sachet de "Mon Cremfix ancél", 3 c. à s. de whisky

Recette

- Coupez en petits morceaux les marrons glacés (réservez en 1 pour la décoration) et répartissez-les dans 4 ramequins passant au four.

- Préparez Ma Crème Brûlée et versez-la sur les marrons. Laissez refroidir puis réserver au réfrigérateur au moins d'heure.

- Montez la crème en chantilly avec le sucre glace et le sachet de "Mon Cremfix" puis ajoutez-y 3 cuillères à soupe de Whisky. Juste avant de servir, nous vous conseillons de caraméliser vos crèmes brûlées puis de les décorer avec des morceaux de marrons glacés et bien sûr de les accompagner de la Chantilly au Whisky.

**Vahiné Tant pour Tant**

Découvrez le Tant pour Tant Amandes Vahiné, un mélange 50% poudre d'amandes extra-fine, 50% sucre glace ! Il vous permettra de réaliser facilement vos macarons, crèmes d'amandes, biscuits Joconde, gâteaux basque, pâtes à tarte

Ingrédients pour 30 Macarons à la Vanille : 2 gros blancs d'oeuf (80g), 80g de sucre semoule, 1 sachet de Tant pour Tant Amandes Vahiné, cuill à café de Vanille poudre Vahiné, 1-2 gouttes de Colorant Gel jaune Vahiné.

Voici une recette plus compliquée mais qui ravira vos enfants. Comment faire des macarons en forme de sapins?





Matériel

Saladiers, Batteur électrique, Maryse (spatule de cuisine avec un manche long et une tête de forme rectangulaire, souple et flexible), Papier cuisson, Poche à douille, Casserole, Spatule

Ingrédients pour 6 macarons en sapin

Pour la base macaron

1 blanc d'œuf, 40 g de sucre fin, 1 sachet Tant pour Tant, 1/2 Arome Noix de Coco, 1 Colorants en gel

Pour la déco

1 sachet Chocolat de couverture, 10 cl de crème liquide entière (30% minium), 1 sachet Noix de Coco rapée, 1 flacon Etoiles en sucre, 1 flacon Perles coeur tendre argentées

Recette

- A l'aide d'un batteur électrique, montez le blanc en neige. Rajoutez le sucre en cours de route et terminez par l'arôme et le colorant. La meringue est prêt lorsqu'en retirant le fouet il se

forme au bout un bec d'oiseau.

- Incorporez délicatement à la maryse, le tant pour tant tamisé.

- Versez la préparation dans une poche à douille. Sur du papier cuisson, réalisez avec la pâte 12 tout petits ronds de 2 cm de diamètre environ, 6 petits ronds de 3 cm de diamètre, 6 ronds de 4 cm de diamètre, et 6 ronds moyens de 5 cm de diamètre. Laissez reposer minimum 20 min.

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec la crème. Une fois fondu, versez votre préparation dans une poche à douille et placez-la au frais.

- Préchauffez le four à 170°C (th.6).

- Enfourez pendant 12 min.

- Une fois la ganache est bien ferme et froide, dressez les macarons en forme de sapins en déposant au creux de chaque coque, sauf ceux de 5 cm, un peu de chocolat. Gardez un peu de chocolat pour la décoration finale.

- Montez vos sapins en superposant vos coques de la plus petite à la plus grande pour former une pyramide.

- Déposez vos sapins sur les 6 petites coques de 3 cm restante. Déposez une goutte de ganache au chocolat sur le haut de vos sapins et y déposer une étoile en sucre.

- Pour finir, parsemez de noix de coco râpée et déposer quelques perles argentées en guise de guirlandes sur les différentes couches de ganache au chocolat.

Succès garanti auprès de vos enfants!

Meilleur Allié Du Boulanger Pâtissier

Notre mission est d'accompagner les professionnels
des métiers de Boulangerie Pâtisserie
dans leur réussite !

- Chocolats de couvertures
- Produits à bases de cacao
- Produits de laboratoire
- Produits de décoration
- Arômes et colorants
- Fruits et produits à base de fruits
- Produits de glaces
- Farines et mixes boulangers

Ecomabmaroc

Ecomab_officiel

05.22.66.66.91

contact@ecomab.ma

ecomab
www.ecomab.ma



La gamme des Homemade se compose de différentes préparations (pour crêpes, pour cookies, pour brownies, pour ghouriba, pour harcha). Avec les recettes pré-mixées homemade, la préparation des gâteaux devient plus facile et garantie la réussite du résultat final. Ainsi, la maîtresse de maison peut faire plaisir à sa famille à n'importe quel moment de la journée et recevoir ses invités tout en les épatant.

Zoom sur SOMAFACO

Depuis plus de 60 ans, la société SOMAFACO se spécialise dans la fabrication et le conditionnement d'aides culinaires sucrées et salées.

Fondée en 1958, plusieurs marques sont lancées sur le marché Marocain et sont reconnues aujourd'hui pour leur qualité telle que : Idéal, Damti, La chaine, Javana ou encore Del Pacha. Un dynamisme né d'une véritable passion pour la création de nouveaux produits de qualité qui aident à la réussite des préparations culinaires marocaines authentiques et aussi des préparations culinaires et pâtisseries internationales.

«En développant de nouveaux produits et de nouveaux modes de consommation, nous voulons accompagner le consommateur tout en écoutant ses besoins, en anticipant ses attentes et en innovant sans cesse. Cet état d'esprit nous permet aujourd'hui d'être le leader dans le marché.»

Nous avons posé quelques questions à SOMAFACO

Que proposez-vous comme produits «aides à la pâtisserie»?

La gamme des aides à la pâtisserie Idéal est constituée de différents produits :

- Levure Chimique Idéal qui permet d'avoir des pâtisseries plus légères, et plus moelleuses sans changer leurs goûts ou couleurs
- Le sucre vanillé qui est un sucre aromatisé à la vanille et qui sert à parfumer les gâteaux, desserts
- Cacao : poudre de cacao pur, naturel à 100% qui est utilisée dans les pâtisseries pour donner le vrai goût et la couleur du cacao aux préparations.

- Mayfine : farine fine de fleur de maïs qui est beaucoup utilisée dans la cuisine et dans la pâtisserie, elle permet de lier les sauces, épaissir les soupes et crèmes, et donner de la légèreté aux préparations de gâteaux.

- Crèmes pâtisseries : il s'agit de préparation en poudre qui se décline en 3 variantes vanille, chocolat et citron, et qui servent à réaliser des crèmes parfumées et onctueuses à utiliser dans les gâteaux.

Pourquoi avoir souhaité lancer cette gamme de produits?

Le lancement de cette gamme s'inscrit dans le cadre du développement de la stratégie de l'innovation, afin de pouvoir accompagner l'évolution des habitudes de consommation en permettant de faciliter la préparation des pâtisseries à la maison.

Pourquoi avoir également développé les mix Homemade?

Nous avons souhaité anticiper l'évolution du marché du prêt à préparer qui a un vrai succès dans d'autres pays. Nous avons également voulu inscrire la gamme Idéal aides à la pâtisserie dans la nouveauté et l'innovation.

A qui s'adressent vos produits?

Nous avons des produits pour toute la famille pour les grands et les petits, des produits qui peuvent être utilisés durant toutes les saisons et pour toutes les occasions.

Où peut-on les trouver?

Les produits sont disponibles partout, dans les épiceries, les grandes et moyennes surfaces à travers notre société de distribution Madec.

www.somafaco.com

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

Les nominés aux M.A.D.E. Awards sont dévoilés !

Les 30 innovations nominées aux M.A.D.E. Awards sont maintenant connues ! Avant de vous dévoiler le résultat des lauréats, nous vous proposons de les découvrir...

M.A.D.E. (Marques Associées Distribution Event)
19 et 20 mars 2019 - Paris Porte de Versailles, Pavillon 7.1

CATEGORIE INNOVATION DE RECETTE / FORMULATION / INGREDIENTS

AB FOODS - FIT BALLS

Gamme de snack balls « All Natural » confectionnées avec 3 à 4 ingrédients seulement, entièrement naturels.



Stand : H38 - Natacha Soulier Vantomme - +33 (0)4 90 26 96 89 - natacha@abfoods.fr

BRIOCHE FONTENEAU - BRIOCHE AUX GRAINES ET FARINES COMPLÈTES
Brioche de 400 g aux Graines de Chia, Quinoa rouge, Millet et farines complètes d'avoine, de seigle, d'épeautre et d'orge maltée.



Stand : J12-K13 - Amélie Fournier - +33 (0)2 51 09 25 00 - afournier@brioches-fonteneau.com

LA COMPAGNIE BIO DE PROVENCE - GAMME D'OLIVADES

Gamme d'olivades tartinables déclinée en 3 recettes : Olivade verte épicée à l'orientale, olivade verte aux légumes croquants et olivade noire aux fruits secs.



Stand : L4 - Céline Soufflet - +33 (0)6 82 97 58 76 - celine.soufflet@wanadoo.fr

LAÏTA TUBE DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE

Laïta propose la combinaison unique d'un produit laitier, d'un fruit ... et c'est tout ! 70 % de



fromage blanc et 30 % de compote, une association inédite de fraîcheur et de douceur pour la première fois sur le marché.

Stand : L32-M33 - Annie Tassin - +33 (0)2 98 42 54 11 - atassin@laita.fr

LE ROTISSEUR DE GUERLEDAN PAILLETTE DE BACON FUMÉE ET GRILLÉE

Cette Paillette de bacon est issue de notre savoir-faire Bacon auquel nous avons rajouté du process de cuisson au bouillon et une troisième cuisson au four pour obtenir des grains de bacon fumée grillée et prêt à l'emploi.



Stand : T32 - Didier Marec - +33 (0)6 24 53 17 90 - d.marec@le-rotisseur.fr

CATEGORIE INNOVATION DANS LA TECHNOLOGIE / LE PROCESS

COCKTAILS D'HADRIEN COCKTAIL GRANITÉ SANS ALCOOL SURGELÉ

Cocktail d'Hadrien propose la première gamme de cocktails granités sans alcool au rayon surgelé ! Garantie sans colorant ni conservateur, c'est la première boisson prête à consommer proposée au rayon surgelé !

Stand : X20 - Hadrien Durieux - +33 (0)7 68 33 17 30 - hadrien.durieux@cocktails-hadrien.com





**LA FABRIC' VÉGÉTALE
GALETTES ET BOULETTES
VÉGÉTARIENNES**

La Fabric' Végétale présente une innovation de process dans une gamme de produits frais, biologiques et végétariens : des galettes et boulettes végétales cuites et stérilisées en autoclave.

Stand : P26 – Christelle Richard - +33 (0)4 66 55 89 50- s.marketing@senfas.com



côté gauche).



Stand : M27 – Sylvie Cras - +33 (0)2 35 58 18 00 - sylvie.cras@segafredo.fr

CATEGORIE INNOVATION DE RUPTURE

CARRÉS FUTÉS CARRÉS FUTÉS

Carrés de Légumes à cuisiner, 100 % naturels. Les carrés sont composés de légumes, d'un peu de beurre de cacao, et c'est tout ! Sans exhausteur de goût, sans arôme, sans sel ajouté, sans additif, les Carrés Futés s'utilisent râpés ou fondus pour apporter du goût dans toutes les préparations du quotidien.



MARIE DE LIVINHAC ALIGOT SPECIAL RHF PREPARATION À FROID (CONVENTIONNEL ET BIO)



Nous sublimons nos ingrédients grâce à une technologie Naturelle : la Lyophilisation. Retrouvez le Goût de la Tradition et les Saveurs des

Terroirs sans effort !



Stand : B15 – Christophe Bertoux - +33 (0)5 65 43 25 25 - direction@mariedelivinhac.com

LE PETIT BERET FEELNESS

Feelness est le premier Snacking Wine qui met à l'honneur les cépages et le vignoble. Feelness est une boisson sans alcool issue de l'Agriculture Biologique. Une alternative saine et naturelle qui donnera du goût aux repas !



Stand : V33BIS – Camille Mourouguin - +33 (0)4 99 41 06 89 - webmarketing@lepetitberet.com

SEGAFREDO ZANETTI LA SAN MARCO V6 (MACHINE ESPRESSO A LEVIERS)

Machine Leva V6 : la seule machine au monde où 2 baristas peuvent travailler en même temps sur la machine en face à face (3 leviers sur le côté droits + 3 sur le



CS FRANCE SEA NOODLES

Fabriquées à partir de poisson blanc certifié MSC, les Sea Noodles sont sans gluten.



Stand : N20 – Nathalie Miller - +33 (0)3 21 10 32 70 - nathalie.miller@vici.eu

NAÏVE FOOD DES RIBS AU MICRO-ONDES

RibWorld a imaginé une viande de qualité, déjà cuite et conditionnée sous vide afin de préserver tous les avantages nutritionnels et à réchauffer en quelques minutes au micro-ondes ou au four.



Stand : R21 – Marine Lambrecht - +33 (0)1 30 90 46 00 - assistante@delicemer.fr



FLOCON PETIT BISCUIT APÉRITIF



De vrais petits biscuits, gourmands, croquants, fondants, faits à base d'ingrédients inédits en biscuiterie : des pois chiches et des noix de cajou - soit 90 % de légumineuses et de fruits secs.

Stand : X16BIS - Géraldine Esnous - +33 (0)6 85 43 69 42 - geraldine@flocon.bio

FUNKY VEGGIE COEUR DE BOULE

Coeur de Boule est un en-cas très gourmand, 100 % naturel et « sans rien de bizarre à l'intérieur » (sans sucre ajouté, sans colorant, sans conservateur, vegan-friendly) : à base de dattes et de noix. Il s'agit d'un petit plaisir fourré au beurre de cacahuètes ou au « Funkytella », la version funky de la pâte à tartiner !



Stand : U36BIS - Adrien de Castille - +33 (0)1 84 05 55 17 - adrien@funkyveggie.fr

CATEGORIE INNOVATION DE PACKAGING

GELAGRI LES LÉGUMES CUISINÉS « RESPONSABLES » : BIO & ORIGINE FRANCE, EN BARQUETTE ÉCO-CONÇUE. SURGELÉ.

Un condensé d'innovation : packaging, origine et agriculture biologique. Un nouveau contenant éco-conçu pour une recette cuisinée de petits légumes dont on connaît les racines.



Stand : P6 - Blandine Coquio - +33 (0)2 98 25 30 44 - blandine.coquio@gelagri.com

MAP SUCRE DE FLEUR DE COCO BIOLOGIQUE

Sucre de coco est issu de la sève des fleurs de cocotier bio. L'innovation du produit réside dans son packaging à base de 92 % de carton. L'emballage est 100 % recyclable et plus respectueux de l'environnement.

Stand : E22 - Lucille Royer - +33 (0)1 69 76 50 00 - marketing@mapproduct.com



MOBEEFOX EMBALLAGE INTELLIGENT



A partir de l'emballage d'un produit et grâce à des technologies sans contact telles que NFC ou QR-code, le consommateur accède aux conseils recettes vidéos.

Stand : G45 - Jean-Richard Maguet - +33 (0)6 07 16 22 78 - jrmaguet@mobeefox.com

ROBERTS MART SACHET IMPRIMÉ COMPOSTABLE ET BARRIÈRE À L'OXYGÈNE POUR CAPSULES DE CAFÉ



Sachet compostable barrière à l'oxygène permettant de préserver ainsi l'arôme des 10 capsules également compostables.

Stand : E26 - Simon Roberts - +44 113 2026 500 - simon.roberts@roberts-mart.co.uk



TETRA PAK TETRA TOP

Le Tetra Top 50 cl de Tetra Pak constitue une véritable innovation dans le monde de l'emballage par la modernité de son design et en constituant une nouvelle alternative

respectueuse de l'environnement.

Particulièrement innovant sur la consommation nomade, cet emballage est composé à 82 % de matériaux renouvelables.

Stand : A30 - Stephanie Bruhière - +44 113 2026 500 - stephanie.bruhiere@tetrapak.com



CATÉGORIE INNOVATION MARKETING / POSITIONNEMENT / STORY TELLING

CULTURE MIEL MIEL DE FLEURS DE FRANCE 250 G C'EST QUI LE PATRON

Ce miel de France - C'est qui le patron - suit le concept créé par Laurent Pasquier et Nicolas Chabannes, fondateurs de la Marque du Consommateur. Ce miel a été fabriqué selon le cahier des charges élaboré par les consommateurs puis commercialisé au juste prix pour le producteur.

Stand : K25 - Monique Berthier - +33 (0)2 38 85 31 52 - monique.berthier@culturemiel.com



DALLA COSTA ALIMENTARE FERME DE RIZ BRUN - SPÉCIALITÉ BIO À BASE DE RIZ BRUN SANS GLUTEN ET SANS ADDITIFS

L'usine de fabrication de pâtes Dalla Costa accorde une attention particulière au monde des enfants. Le plaisir est l'ingrédient le plus important utilisé pour créer les pâtes pour enfants. Des



pâtes aux formes spéciales strictement fabriquées en Italie et conçues pour plaire aux jeunes enfants.



Stand : E31 – Federica Caron - +39 0423484402 - expdept@dallacostalimentare.com

MONTAGNE JEUNESSE LA PREMIERE GAMME DE MASQUES DE BEAUTE CREEE POUR LES HOMMES

Fort d'un savoir-faire reconnu mondialement, 7th Heaven pour Hommes lance la toute première gamme de masques de beauté créée pour les hommes, s'appuyant sur deux marchés en pleine explosion : les soins de beauté pour hommes et les masques de beauté.



Stand : K2 – Jean Lucchini - +33 (0)6 25 50 51 69 - jean.lucchini@montagnejeunesse.com

NOEL ALIMENTARIA S.A.U KUBDU MEDITERRANEAN BILTONG

Kubdu Biltong est la première marque de snacks à la viande qui offre un produit propre et savoureux car il est fait à partir des ingrédients locaux les plus fins et en suivant le processus traditionnel de séchage.



Stand : X7 – Elisabet Bosacoma - +34 97 22 90 700 28 - ebosacoma@noel.es

SEGAFREDO ZANETTI GAMME SELEZIONE FILTRO

Segafredo Zanetti a créé une nouvelle gamme Premium de cafés moulus torréfiés selon la tradition italienne dont la granulométrie est spécifiquement adaptée aux nouvelles machines à filtration professionnelles.



Stand : M27 – Sylvie Cras - +33 (0)2 35 58 18 00 - sylvie.cras@segafredo.fr

CATÉGORIE OPEN INNOVATION / CO-CRÉATION

FAMILLE MICHAUD APICULTEURS GAMME MIELS DE FRANCE

Famille Michaud Apiculteurs propose deux recettes : Miel de France liquide pot en verre 375 g et Miel de France crémeux pot en verre 375 g, fruits de collaborations étroites avec des apiculteurs français.



Stand : K3 – Marie Leca l Michaud - +33 (0)5 59 21 91 00 - mlcalmichaud@famillemichaud.com

FRUITY LINE B.V FRANPRIX - COLD-PRESSED JUS DE POMME

Ce jus de pomme frais est produit grâce à des techniques de pressage à froid. Ces techniques douces et innovantes offrent une fraîcheur maximale sans traitement thermique.



Stand : V18 – Thomas Dupressoir - +33 (0)6 08 24 53 59 - thomas.dupressoir@fruity-line.nl



LSDH GAMME LAITS ÉQUITABLES, AUCHAN LSDH, Auchan et les producteurs de l'APLBC signent un contrat tripartite et lancent une gamme de laits équitables. Un partenariat qui vise à soutenir les producteurs et à répondre aux consommateurs de plus en plus soucieux de leur alimentation.



Stand : J32-K33 – Corinne Perrin - +33 (0)2 38 46 33 60 - c-perrin@lsdh.fr

PÂTISSERIE FABIÉ LE CONFIGURATEUR DE DESSERTS FABIÉ

La Pâtisserie Fabié innove avec cet outil unique dans le secteur agro-alimentaire BtoB international. Le principe est de mettre en ligne, et à disposition de nos clients et prospects un configurateur de tartes.



Stand : T14 – François Ruzafa - +33 (0)6 61 33 76 04 - f.ruzafa@patisserie-fabie.fr

CHOU-FLEUR À L'INDIENNE

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Tota: 45 min

4 couverts

INGRÉDIENTS

- 1 Chou-fleur
- 320 g Laitue
- 1 Oignon
- 200 g Coulis de tomate
- 1 cuillère à café Poudre d'ail
- 3 cuillères à café Garam masala
- 0,5 cuillère à café Curcuma
- 4 cuillères à soupe (volume) Huile d'olive

- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre

RECETTE

- Préchauffez votre four à 175 °C.
- Rincez le chou-fleur, coupez les tiges et placez les bouquets dans un plat à four.
- Lavez et essorez les feuilles de laitue.
- Épluchez et émincez finement l'oignon.
- Dans une poêle, sur feu moyen, chauffez 2 cuillères à café d'huile d'olive additionnées de curcuma.
- A l'aide d'un pinceau, enduisez les bouquets de chou-fleur avec ce mélange.
- Enfourez pour 30 min.
- Pendant ce temps, dans la même poêle, chauffez 2 cuillères à café d'huile d'olive et faites-y blondir l'oignon.

- Ajoutez la purée de tomates, la poudre d'ail, le garam masala.

- Salez, poivrez et laissez cuire 1 min.

- Servez le chou-fleur à l'indienne chaud sur un lit de feuilles de laitue et nappé du curry de tomates.

Conseil du chef

Plus faim ? Ne vous forcez pas à finir et prenez l'habitude de vous servir moins.



LOUP AU FENOUIL

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Total : 40 min

2 couverts

INGRÉDIENTS

- 1 Bar
- 160 g Fenouil
- 160 g Blette
- 10 cl Crème légère liquide (-20% de matière grasse)
- 20 g Gruyère
- 1 cuillère(s) à soupe Graines de fenouil
- 1 Gousse(s) d'ail
- 2 cuillères à soupe (volume) Huile d'olive

- 2 pincées de Fleur de sel
- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre

RECETTE

- Ecrasez les graines de fenouil au pilon. Placez-les dans le ventre du poisson avec les branches de fenouil, la gousse d'ail non épluchée, 2 pincées de gros sel et du poivre. Badigeonnez le loup d'huile d'olive. Laissez mariner 10 min.
- Lavez les branches de blette, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire 10 min.
- Egouttez et versez dans un plat à gratin avec la crème. Mélangez, couvrez de gruyère et faites gratiner 10 min dans un four à 200 °C.
- Pendant ce temps, faites griller le poisson sur une plancha ou au grill

pendant 20 min en le retournant à mi-cuisson.

- Servez le loup au fenouil accompagné du gratin de blettes.

Conseil du chef

Pensez aux féculents : ils sont faciles à utiliser et pratique à stocker !



TARTARE DE BETTERAVES ET POMMES VERTES

Préparation : 10 min

4 couverts

INGRÉDIENTS

- 3 Betteraves
- 2 Pommes vertes
- 50 g Noisettes
- 10 g Basilic frais
- 6 cl Huile d'olive
- 3 cl Vinaigre de Xérès
- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre

RECETTE

- Découper les betteraves en dés. Laver les pommes et les coupés en dés. Hacher les noisettes torréfiées. Mélanger les pommes, les betteraves et les noisettes puis assaisonner avec l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès. Saler et poivrer.
 - Dresser le tartare à l'aide d'un cercle. Parsemer de basilic frais (ou de ciboulette) et déguster avec un mélange de jeunes pousses.
- Conseil du chef**
- Couper la pomme en tranches de chaque côté en s'arrêtant lorsque le cœur est visible. Vous pourrez alors découper des cubes réguliers dans les tranches.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

CREMAI 2019
Sous le digne de la perennité

Nestlé Docello

Create your sweet signature

Topclass Espresso

Tout l'univers du café

Évènement

Les rencontres gastronomiques d'Agadir

Hôtellerie

Le riad Ana Yela

AMBIANCE

FLAMENCO À LA BODÉGA

Lieu emblématique et premier restaurant de tapas à Casablanca à faire vivre l'authentique ambiance de la bodega espagnole, La Bodega 2.0 a donné rendez-vous aux amateurs de flamenco avec une série de représentations exceptionnelles. Au programme : la venue de Bulerias, une formation de flamenco reconnue comme l'une des meilleures d'Espagne.

Pour accompagner ce show inédit, l'esprit de la « Movida » était présent dans une carte gastronomique aux couleurs de l'Espagne. Au menu, des tapas avec le traditionnel assortiment « La Bodega » : cocktail de croquettes de poulet, poisson et fromage, boulettes piquantes de poisson, boulettes de bœuf gratinée au cheddar, brochettes de bœuf et poulet, frites de calamars, patatas bravas, salades andalouses, boquerones, guacamole et tacos.

La charcuterie ibérique était aussi à l'honneur avec des assiettes de Serrano, chorizo et Manchego, sans oublier l'irrésistible jambon « Pata Negra ». La célèbre paella de La Bodega était aussi de la partie avec son goût irrésistible dont le secret réside dans une recette inimitable qui mêle bouillon de volaille et crustacés !



DUBAI

3 FORFAITS SPÉCIAUX

Emaar Hospitality Group, la filiale d'hôtellerie et de sites de loisirs du promoteur mondial Emaar Properties, offre une valeur exceptionnelle à ses clients en leur proposant trois forfaits spéciaux valables jusqu'au 25 décembre 2019.

Les forfaits « Business Stay » [séjour d'affaires], « Family Stay » [séjour en famille] et « Romantic Stay » [séjour romantique] sont proposés par tous les hôtels des établissements de luxe de la gamme « Address Hotels + Resorts » et des hôtels « Vida Hotels and Resorts » de Dubaï très appréciés par les amoureux du plus grand raffinement, ainsi que par l'Arabian Ranches Golf Club. Le forfait « séjour d'affaires » fera bénéficier les clients qui réservent un séjour de trois nuits de prestations telles qu'un petit-déjeuner buffet quotidien, les transferts aller-retour à

l'aéroport, un enregistrement facile à la réception et la possibilité de quitter la chambre plus tard en fonction des disponibilités.

Le forfait « séjour en famille » est un gage de souvenirs inoubliables pour tous les membres de la famille. Les prestations liées à la réservation d'un séjour de deux nuits comprennent le petit-déjeuner buffet quotidien, des billets pour le Reel Cinema ou la patinoire « Dubai Ice Rink » par personne et par séjour dans tous les hôtels appartenant aux enseignes Address Hotels + Resorts, Vida Hotels and Resorts et Rove Hotels. Le forfait « séjour romantique » comporte un petit-déjeuner buffet quotidien, un set de produits d'accueil prestigieux dans la chambre et un dîner de trois plats pour deux personnes.

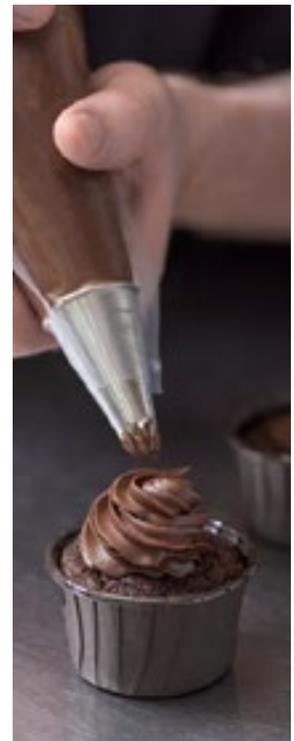
Vous pouvez réserver sur addresshotels.com, vidahotels.com, rovehotels.com et arabianranchesgolfdubai.com

SIGNALÉTIQUE

ACCORHOTEL RE-DEVIENT ACCOR

Accorhotels change de nom et de look et redevient Accor. «Ce changement de marque est le reflet de la transformation du groupe de sa vision d'une hospitalité augmentée qui anticipe besoins et envies, ambitieuse et disruptive» souligne l'agence Brandimage qui a travaillé sur le ravalement du logo d'Accor. C'est joliment dit. Brandimage poursuit ses explications avec des termes évocateurs et judicieusement choisis : « la marque Accor se premiumise pour refléter sa posture de marque leader dans l'hospitalité de luxe et lifestyle ». La signature d'Accor est « live limitless ». Le nouveau logo se veut haut de gamme construit autour de l'initiale A et associé à la bernache, le signe historique de la marque depuis son origine. « Le A devenu blason, est un signe décliné en pattern, embossé pour sophistiquer l'image de la marque » explique encore l'agence dans un communiqué. Avant de conclure : « le code coloriel de la marque est or et bleu pour premiumiser l'image du groupe dans l'univers du luxe ».





NESTLE PROFESSIONAL est une division de NESTLE dédiée exclusivement aux professionnels du secteur Hors Foyer : Hôtels, Restaurants, Cafés & Laiteries, Pâtisseries, Collectivités, Sociétés de Catering, etc.

La signature de **NESTLE PROFESSIONAL « MAKING MORE POSSIBLE »** soutient notre vision d'être un partenaire commercial inspirant pour nos clients grâce à la proposition de solutions Food & Beverages innovantes et de marque conçues pour le Hors Foyer et qui vous permettront d'être toujours à l'écoute des besoins de vos consommateurs.

Nestlé Professional s'appuie sur le savoir-faire et l'expertise du Groupe Nestlé, leader mondial de la Nutrition, Santé & Bien Etre dont la raison d'être est l'amélioration de la qualité de vie et la contribution à un avenir plus sain.

Afin d'être plus proche de ses clients actuels et futurs, **NESTLE PROFESSIONAL** s'est associée à **ATLANTIC FOODS**, l'un des principaux opérateurs du canal Out Of Home au Maroc. Grâce à ce partenariat, NESTLE PROFESSIONAL et ATLANTIC FOODS mettront en action tout leur savoir-faire et leurs expériences respectives dans le but d'apporter les solutions adéquates à vos besoins dans les domaines du Food & Beverages.

RESTAURANT

CHEF KEI KOBAYASHI

Les rendez-vous gourmets du Mes'Lalla au Mandarin Oriental, Marrakech continuent de recevoir la crème de la gastronomie pour le plus grand plaisir des épicuriens et fins gourmets. Ainsi, les samedi 30 et dimanche 31 mars prochains, c'est le célèbre Chef Kei Kobayashi qui ravira les palais des hôtes.

Au cours des deux diners, le Chef doublement étoilé au Guide Michelin présentera sa cuisine traditionnellement française exécutée avec une précision japonaise. Il mêle ainsi la sensibilité de deux mondes, et ses influences culturelles sans jamais dénaturer l'essence même des plats. Le fait qu'il sélectionne les meilleurs produits que la nature offre, dans le respect des saisonnalités, contribue depuis toujours à son succès.

La cuisine de Kei Kobayashi reflète la dextérité, la précision et la rigueur de ses gestes avec lesquels il transforme les matières premières en véritables chefs d'oeuvres gustatifs. Sa technique de virtuose et l'harmonie des saveurs, des textures et des couleurs créent indubitablement de délicieux souvenirs.

Les samedi 30 et dimanche 31 mars, Kei Kobayashi proposera un menu exclusif au prix de 1.280 dh par personne hors boissons. Réservations conseillées et selon disponibilités.

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

RESTAURANT

DINER DANS LE NOIR

Après Paris, Auckland, Londres, Melbourne, Barcelone, Madrid et St Pétersbourg, c'était au tour du Maroc d'accueillir "Dans le Noir ?", un concept gastronomique inédit qui a fait ses preuves de par le monde. Et c'est le Sofitel Casablanca Tour Blanche qui en a eu la primeur pour faire découvrir aux clients une expérience sensorielle, conviviale et humaine hors du commun et

où la gastronomie est à la fois la raison et l'objectif. Servis et guidés par des personnes non ou mal voyantes, les clients ont pu découvrir un menu gastronomique dans l'obscurité absolue en compagnie de personnes qu'ils ne connaissaient pas forcément. Une manière de favoriser un esprit de convivialité sans jugement ni idées préconçues, et de réévaluer votre perception du goût et de l'odorat.

www.casablanca.danslenoir.com

GUIDE

MICHELIN 2019

Michelin a dévoilé la nouvelle sélection du guide Michelin France 2019.

Référencant quelques 632 tables étoilées, le millésime 2019 s'est enrichi cette année de 75 nouveaux établissements

qui décrochent une, deux ou trois étoiles : un record jamais atteint. Cette nouvelle sélection réunit 2116 hôtels et maisons d'hôtes ainsi que 3688 restaurants parmi lesquels: - 632 restaurants étoilés dont : 520 restaurants une étoile, dont 68 nouveaux ; 5 restaurants deux étoiles, dont 5 nouveaux ; 27 restaurants trois étoiles, dont 2 nouveaux. - 604 restaurants Bib Gourmand dont 67 nouveaux. - 2452 restaurants distingués d'une Assiette Michelin.

La sélection est accessible et les restaurants réservables sur les supports web et mobile et également sur www.restaurant.michelin.com



HÔTEL

HÔTEL BARCELO À MARRAKECH

En 2018, Barceló Hotel Group a confirmé son engagement au Maroc avec l'ajout de 3 nouveaux hôtels à Tanger, Agadir et Casablanca. 2019 a commencé avec une nouvelle preuve de cette volonté de développement dans le pays avec un investissement de 35 millions d'euros dans l'acquisition du Barceló Palmeraie: un complexe hôtelier spectaculaire de 5 étoiles et 252 chambres, situé au nord de Marrakech, au coeur de la célèbre palmeraie de 17 hectares réputée pour la beauté de ses palmiers et de ses oliviers. De plus, le groupe hôtelier a acheté 2 terrains, l'un de 85 600 m2 situé à côté du complexe hôtelier dans le but d'incorporer 120 nouvelles chambres; et un autre de 36 700 m2 situé à seulement 3 kilomètres du centre-ville, où Barceló Hotel Group envisage de construire un nouvel hôtel 5 étoiles de 160 chambres. Avec ce nouveau projet, Barceló Hotel Group se positionne comme l'un des groupes hôteliers espagnols les plus présents au Maroc, avec un total de 6 hôtels et 1 136 chambres, situés dans certaines des destinations les plus importantes de ce pays du Maghreb, telles que Casablanca, Fès, Tanger, Agadir et, maintenant également Marrakech.

www.barcelo.com/Hotel/Palmeraie



L'art de mélanger des cacaos de première qualité, provenant d'origines variées, qui permet d'obtenir ce délicieux arôme typique du chocolat belge.



La fabrication du pain est le résultat d'une succession logique, d'opérations distinctes visant à transformer un certain nombre de matières (farine, eau, sel,...) en produit fini.



L'art de la pâtisserie est la recherche constante d'associations subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes... C'est une histoire de partage et de passion.

*Nous oeuvrons chaque jour afin de présenter à nos partenaires
le meilleur de la Boulangerie - Pâtisserie - Chocolat
car votre réussite est notre mission.*



NESTLÉ DOCELLO®

CREATE YOUR SWEET SIGNATURE

En se basant sur notre patrimoine et notre savoir-faire dans les domaines du Lait et du Chocolat, nous avons créé une marque de desserts spécialement conçue par des chefs pour les chefs : 

Nous sommes fiers de nos mélanges de desserts authentiques, consistants et de haute qualité, basés sur des recettes locales améliorées par nos pâtissiers, le tout menant à la perfection des assiettes.

Avec NESTLÉ Docello®, créer votre propre gamme de desserts originaux est plus facile que vous ne le pensez. Ajoutez simplement votre talent à notre produit tout en donnant la touche finale à chaque dessert, pour vous aider à créer votre signature sucrée.

La marque NESTLÉ Docello® est une incarnation de notre relation avec les chefs, jusqu'à la création de son nom.

Lorsque nous avons décidé de créer notre nouvelle marque de desserts, nous avons rassemblé des pâtissiers de France, d'Allemagne et d'Italie pour nous aider à parfaire les recettes traditionnelles de leurs régions.

NESTLÉ Docello® Chocolat à tartiner est notre premier produit de la gamme DOCELLO que nous avons choisi de lancer. Avec sa texture douce et son goût de noisettes unique, ce produit est idéal pour tous vos desserts à base de chocolat à tartiner, tels que les Crêpes, les Gauffres, le Pain au Chocolat, les Tartines...

Conditionnement : Sceau de 5 kg

Durée de vie: 12 mois



LES CANAUX CIBLES



Crêperies

Hôtels

Pâtisseries

AVANTAGES :

- Délicieux
- Energétique et nutritif
- Très bon goût chocolaté
- Texture douce et bonne tartinabilité
- Goût de noisettes intense



Pour plus d'informations : 0619209829 / 0619209817



CHEF®

ÊTRE UN CHEF N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI EXALTANT.

Depuis 1976, CHEF® élabore pour tous les chefs de la planète des aides culinaires reconnues parmi les meilleures du marché.

Nous avons le même niveau d'exigence que nos clients, c'est pour cette raison que nos recettes sont développées en partenariat avec des chefs. Inspirées de la tradition culinaire Française, elles offrent une excellente base pour tous les styles de cuisine. Et parce que l'art culinaire est en perpétuelle évolution, nous faisons de même et créons des produits de qualité supérieure en harmonie avec les nouvelles envies gustatives.

CHEF® vous propose ainsi des produits dédiés, à la hauteur de vos exigences. Partenaire privilégié de la profession, CHEF® accompagne chaque jour les professionnels de la restauration et lance aujourd'hui son nouveau produit :

CHEF® Demi-Glace



- Conditionnement :
6 boîtes x 1,2kg
- Rendement par boîte de 1,2Kg:
24 litres
- Durée de vie :
12 mois



Un goût corsé de viande avec une belle couleur brune et opaque. Ce produit polyvalent préparé à partir de véritables ingrédients naturels, peut être appliqué à différents plats pour améliorer la saveur et utilisé comme une base de sauce ou comme une sauce à part entière. Une garantie de goût, de texture et d'apparence constants à chaque utilisation avec un parfait équilibre d'épices et de sel.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

-  Économie de temps : à la différence du mode de préparation de la Sauce Demi-Glace traditionnelle qui nécessite plus que 24 heures de préparation, la Sauce Demi-Glace CHEF® est très facile et rapide à préparer : 5 minutes sont suffisantes pour préparer votre sauce préférée en utilisant CHEF® Demi-Glace.
-  Aucune couleur artificielle ajoutée : CHEF® Demi-Glace est fait à partir d'ingrédients naturels sans aucun rajout de couleurs artificielles.
-  Teneur réduite en sodium pour une formule plus saine : pour des plats plus sains, la teneur en sodium a été réduite au maximum dans la Sauce Demi-Glace CHEF®.
-  Bain-Marie stable : ne vous souciez pas de la stabilité de ce produit, il reste stable dans tous types d'utilisations, notamment en bain-marie.
-  Rendement au kg plus important que les produits concurrents : 50 grammes de CHEF® Demi-Glace suffisent pour la préparation d'un litre de sauce contrairement aux autres marques qui nécessitent l'utilisation de 100g de produit pour obtenir un litre de sauce.

MODE DE PREPARATION :

Mélanger au fouet 50g de CHEF® Demi-Glace avec 1L d'eau tiède.

Porter à ébullition, laisser mijoter 5 minutes, en remuant de temps en temps.

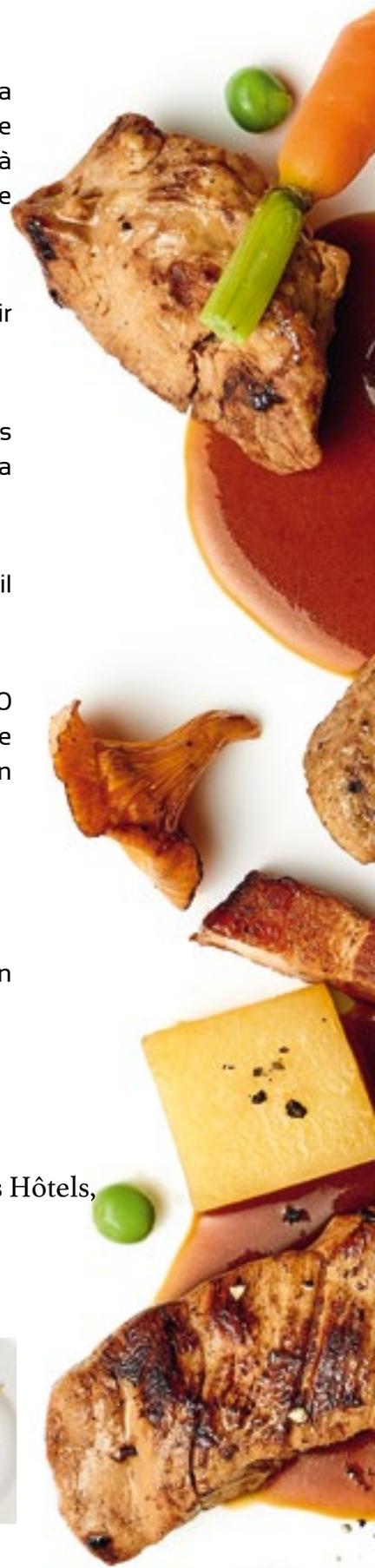
Votre sauce est prête à l'utilisation.

PRINCIPALES APPLICATIONS :

- ◆ Sauce au poivre
- ◆ Sauce Madeira
- ◆ Sauce aux champignons
- ◆ Sauce Bordelaise

CANAUX CIBLES :

Ce produit est parfait pour les Hôtels, Restaurants, Traiteurs, et Sociétés de Catering.



Pour plus d'informations : 0619209829 / 0619209817

SALON CREMAI 2019

Sous le signe de la pérennité



Mot de l'organisateur
 Nous voici à la 9ème édition du Cremai ! Encore un rendez-vous convivial que nous nous donnons pour recueillir les tendances, célébrer la créativité, primer l'excellence et rendre hommage au partage.

Chaque édition avait sa particularité, son charme et son aspect constructif et évolutif ! Une source d'inspiration qui nous motive et nous incite chaque jour à donner le meilleur de nous même pour satisfaire nos partenaires et tirer vers le haut les métiers de l'hospitalité au Maroc.

Les challenges sont énormes : un secteur en pleine expansion avec des plans lancés, des chantiers en cours et des investissements en vue. Un présent chargé et un futur motivant qui nous amènent à concentrer les moyens et canaliser les efforts pour accompagner ces différentes perspectives et relever les défis.

La conjoncture morose de l'économie mondiale ne doit en aucun cas assaillir notre volonté et baisser la motivation des professionnels ! En se serrant les coudes, en prévalant la qualité et en saisissant les bonnes opportunités, nous en sortirons gagnants et nous défierons la stagnation.

Cremai est justement l'opportunité, avec une offre riche, diversifiée et tendance. Un visitorat professionnel de très bonne qualité et une organisation aux normes internationales des grands salons.

Chaque jour, nous nous donnons au maximum pour accompagner nos partenaires et être un levier de croissance et de développement pour le secteur grâce à la confiance de tous les professionnels.

Kamal Rahal Essoulami

La 9ème édition

Bienvenue dans cette 9ème édition qui répondra certainement à vos objectifs et aspirations professionnels.

Organisé, comme auparavant, par Groupe Rahal, Cremai 2019 confirme une fois de plus son rôle incontournable de plate-forme économique de la restauration, de l'agro-alimentaire et de l'industrie hôtelière, basée sur le business des métiers de bouche.

Grand rendez-vous professionnel que Casablanca abritera, **du 19 au 22 mars** prochain, l'édition 2019 est aussi un tremplin pour la mise en avant des talents marocains et africains dans les arts culinaires.

Depuis sa création, Cremai a confirmé au bout de précédentes éditions, sa réussite sa régularité, son positionnement et la pertinence pour

les exposants et les visiteurs acheteurs afin qu'ils puissent se retrouver dans un cadre dédié et conforme aux standards internationaux en la matière.

Salon professionnel par excellence, Cremai perpétue sa tradition du seul événement fédérateur des professions de l'hospitalité. En effet, Cremai 2019 est organisé en partenariat avec différentes fédérations de métiers et institutionnels.

Au service de l'art culinaire sous toutes ses formes, Cremai 2019 abrite le Tournoi Officiel des Chefs, seule compétition continentale accréditée par les instances internationales menant aux Coupe du Monde de la Pâtisserie, Sélection nationale Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Boulangerie et Coupe du Monde des Glaciers.

Dans ce registre, les chefs et ouvriers de ces disciplines de plusieurs pays d'Afrique participeront aux sélections continentales pour les finales africaines et mondiales par spécialité. Parmi les moments forts du salon, la pérennisation du Trophée Rahal, dédié à la gastronomie marocaine, à la mémoire du fondateur et pionner des métiers de bouche, Feu Rahal Essoulami, et qui en a été l'ambassadeur et l'icône au niveau mondial. Ce Trophée englobe notamment le concours des meilleurs espoirs de la profession, véritable levier professionnel pour les jeunes chefs marocains.

National de création, international de vocation, Cremai s'ouvre davantage sur son environnement. Ainsi, Cremai 2019 accueillera des conférences animées par d'éminentes personnalités dans le domaine, ainsi que des ateliers d'initiation dans une ambiance confraternelle décontractée et pleine d'enseignements.

Fort de plus de dizaines de milliers de visiteurs professionnels, à chaque édition, Cremai s'identifie avec l'exposition des dernières solutions dédiées aux hôteliers, restaurateurs et professionnels des métiers de bouche avec des corners de démonstration animés par de grands chefs et des consultants de renom.

Décideurs, prescripteurs et intermédiaires font du Cremai chaque année leur marché cible et leur salon référence. « Ils viennent des 4 coins du Maroc et des pays avoisinants pour initier des projets, investir, acquérir, renouveler leurs infrastructures, installations et équipements, pour choisir leurs partenaires et fournisseurs, pour signer des contrats, ou pour se tenir informés des tendances et des nouveautés», assure K. Rahal.

Cremai a été initié pour accompagner les différents chantiers touristiques



du royaume et contribuer à hisser les standards de qualité dans ce secteur et participer dans la mise à niveau du capital humain et technique des différentes structures du CHR au Maroc.

Pour ceux qui n'ont pas encore fait le Cremai

Exposer = Rentabiliser

Faire partie des exposants c'est afficher son offre sur une vitrine nationale et régionale, faire connaître ses produits et/ou services à une grande partie d'acheteurs.

C'est aussi le meilleur moyen d'accroître la notoriété de sa marque auprès des professionnels. Participer à ce salon est aussi une opportunité d'affaire pour développer son entreprise et rencontrer ses prospects et clients, d'explorer de nouveaux marchés et de concrétiser des promesses d'achat. Nos indicateurs succès se traduisent dans la reconduction annuelle de nos exposants, la confiance des institutionnels de tutelle et nos partenaires marocains et étrangers ainsi que l'augmentation en chiffres et en qualité, chaque année, du nombre d'exposants et des visiteurs.

Visiter = Acheter

Ils sont près de 20.000 visiteurs professionnels ayant franchi les portes du Cremai en 2017. Décideurs, prescripteurs et intermédiaires font du Cremai chaque année leur marché cible et leur salon référence. Les professionnels des métiers de bouche programment leurs visites selon un agenda défini pour découvrir et conquérir les dernières nouveautés des métiers de l'hospitalité et de la restauration.

Ils viennent des 4 coins du Maroc et des pays avoisinant pour initier des projets, investir, acquérir, renouveler leurs infrastructures, installations et équipements, pour choisir leurs partenaires et fournisseurs, pour signer des contrats, ou pour se tenir informés des tendances et des nouveautés.

Les différentes catégories d'exposant

Mobilier et linge

Ameublement hôtelier: literie, linge hôtelier, tapisserie sol et murale, équipement de salles de réception, de conférences et de congrès. Mobilier (salle et terrasse) pour cafés, bars et restaurants. Agencement Spas, piscines et bien être. Vêtements professionnels pour le CHR.

Équipement

Grandes cuisines, chaînes de froid, vitrines frigorifiques, machines à café et glace, buanderies, blanchisseries, petit matériel

et ustensiles de cuisine, consommables et fournitures divers au CHR...

Art de la table et de décoration

Argenterie, verrerie, coutellerie, porcelaine, nappes, luminaire, art floral...

Technologie

Logiciels de gestion hôtelière, systèmes de caisse, technologie de surveillance, coffres forts, hygiène alimentaire et processus de sécurité alimentaire, traitement des déchets, conseil et services pour le CHR.

Alimentaire

Viandes, boissons, conserves, garnitures et salaisons, farines et arômes, produits laitiers et fromagers, épicerie, sucre et dérivés, Chocolat...food & beverage pour le CHR.

Hygiène

Distributeurs de produits d'hygiène, aspirateurs, chariot de service d'étage, consommable hygiène, lingettes,

détergents ...

Vocation des concours

Cremai a été initié pour accompagner les différents chantiers touristiques du royaume et contribuer à hisser les standards de qualité dans ce secteur et participer dans la mise à niveau du capital humain et technique des différentes structures du CHR au Maroc.

Outre le partage, l'apprentissage et la formation ludique, les concours crémai ont permis au Maroc de disposer d'une sélection nationale en pâtisserie, boulangerie, cuisine et glace; Des sélections qui ont fait honneur au drapeau nation à travers plusieurs compétitions mondiales

Dans sa démarche de promotion des métiers de bouche et de la convivialité, cremai organise 3 catégories de concours :



Les Compétitions continentales, le Tournoi Officiel des Chefs avec ses 4 concours nationaux et les Espoirs du Maroc à travers les concours des instituts de formation.

La haute qualité de ces compétitions qui impliquent différents artisans permet de sélectionner les meilleurs profils susceptibles d'évoluer dans les compétitions internationales et de se promouvoir dans les rencontres mondiales. Chaque événement a été pensé pour apporter une véritable valeur ajoutée à chaque édition. Le Cremai est aujourd'hui la référence B to B du CHR au Maroc et dans la région.

Mise à part la dimension humaine et citoyenne qui est à l'initiative des différents concours Cremai, ces animations sont une véritable plateforme pour la promotion des produits et services dédiés au CHR.

A cet effet, plusieurs créneaux de communication sont proposés aux partenaires du secteur pour mettre en avant leurs offres auprès d'un public décideur venant des 4 coins du pays.

Les compétitions africaines

Coupe d'Afrique de la boulangerie

Dans sa stratégie d'ouverture sur l'Afrique, Cremai accueillera cette année la 4^{ème} édition de la Coupe d'Afrique de la Boulangerie pour le développement du métier sur le continent et la mise en valeur des artisans africains.

Longtemps leader dans le domaine, le Maroc a déjà Participé à plusieurs compétitions internationales de Boulangerie, dont la coupe du monde de la Boulangerie à travers la sélection de l'équipe marocaine de boulangerie durant le CREMAI. Cette année, le Maroc à côté des 8 autres équipes africaines dispute sa qualification pour les phases mondiales.

Le tournoi officiel des chefs

Le Tournoi Officiel des Chefs est l'événement qui met en compétition les chefs marocains pour une qualification aux plus importantes compétitions des métiers de bouche à l'International.

Il regroupe 3 concours nationaux : Sélection Nationale Cuisine du Monde, Sélection Nationale de la Gastronomie Marocaine, Sélection Nationale de la Boulangerie et Sélection Nationale de la Pâtisserie.

Ces concours permettent au Maroc de participer dans des finales internationales de la discipline comme le Bocusé d'Or, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le Mondial des Arts Sucrés, La coupe du Monde des Glaces, le Mondial des Chefs de collectivités....

En marge de la promotion des métiers de bouche à l'international, le Tournoi Officiel des Chefs est un levier de croissance et de développement pour les secteurs de la



restauration et de l'hôtellerie au Maroc.

Les espoirs du Maroc

Apport pédagogique et scientifique, animation, plaisir ludique, expérimentation et apprentissage, les espoirs du Maroc sont, aujourd'hui, l'évolution de Toque d'OR, initiée pour donner l'opportunité aux écoles et instituts de formation hôtelière et de restauration de se retrouver, mettre en valeur leur formation, aiguïser leurs talents et partager leurs expériences.

Les Espoirs du Maroc sont de véritables ateliers de formation pratique pour s'améliorer et se distinguer en présence de grands chefs nationaux.

Trophée Rahal de la gastronomie marocaine

Initié pour rendre hommage à la gastronomie marocaine, le Trophée Rahal est plus qu'une consécration.

C'est un appel à la recherche et au développement de la gastronomie marocaine et de ceux et celles qui l'exercent. Il regroupe les chefs cuisiniers spécialisés de la cuisine marocaine au sein de restaurants et hôtels au Maroc et à l'Étranger.

L'objectif du Trophée Rahal de la Gastronomie Marocaine est de créer, par la suite, un référentiel national.

Du 19 au 22 mars 2019
OFEC Casablanca
Réservé aux professionnels

TOPCLASS ESPRESSO

Tout l'univers du café

Topclass Espresso, distributeur officiel de la marque Lavazza et leader de la distribution de capsules de café prédosées au Maroc, fête cette année ses 25 ans au Maroc. De nombreux événements viendront ponctuer cet anniversaire.

Rigueur, qualité, originalité, disponibilité et un service après vente irréprochable, la société vous propose un ensemble de solutions café pour le CHR, les bureaux et les particuliers.

Khalid Agouzal, le nouveau Directeur Général Adjoint, nous propose de découvrir tout ce qui fait la renommée de Topclass Espresso.

LES MACHINES

Bureaux, CHR, particuliers ou vending, un large choix de machines est proposé, avec une distribution exclusive La Spaziale et une distribution agréée des machines du groupe Evoca (Saeco, Gaggia, Necta,...)

De nombreuses machines à café professionnelles spécialement étudiées sont proposées pour les cafés, bars, restaurants, hôtels,... et garantissent toujours un espresso de haute qualité.

Pour les bureaux, les concepts café sont adaptés à chaque besoin d'entreprises, pour offrir aux clients et collaborateurs des pauses-café conviviales. Adaptée aux petits espaces, les machines à café sont conçues pour répondre aux exigences des professionnels et des particuliers.

LE CAFÉ

Topclass Espresso est distributeur exclusif de Lavazza Capsules et Lavazza Grains.

Différentes capsules sont proposées selon les machines et leur utilisation.

Blue pour le CHR. Espresso, café long, assemblage décaféiné, tisanes, boissons au chocolat : Lavazza Blue offre une excellente gamme de produits pour satisfaire les goûts de chacun.

Espresso Point pour le CHR et les bureaux. Ces capsules sont pensées avec soin afin de répondre aux besoins de chacun dans chaque bureau et établissement.

Firma pour les bureaux. Le nouveau système de Lavazza Firma est compatible avec une gamme variée de capsules conçues pour créer un véritable voyage de goûts et d'arômes. La qualité et la variété du bar au bureau.

A Modo Mio pour les particuliers. À la maison comme au bar, A Modo Mio

naît de l'expérience et de la passion de Lavazza pour le café : un système composé d'assemblages, de sélections d'origine unique.

Avec 7 catégories de grains (entre 105 dh et 286 dh le kilo), la société touche toutes les catégories de clients. Cafés 100 % arabica fins et extrêmement doux, assemblages intenses, aromatiques pour les connaisseurs, ou association de robustas et d'arabicas les plus fins d'Asie et d'Afrique, grâce à l'expérience de Lavazza dans la sélection des meilleurs grains de café, l'espresso italien traditionnel retrouve sa saveur corsée et sa belle crème dorée.

Topclass Lavazza est également distributeur exclusif des produits Fabbri et des chocolats Barry Callebaut

LES RÉFÉRENCES

Topclass Lavazza a été adopté par de nombreuses enseignes marocaines dont Paul, McDonald's, Four Seasons, Club Med, Mazagan, Pullman El Jadida, Le Cabestan, Le Pilotis, la Terrazza, La Table du Marché, etc.

LES AVANTAGES

Avec ses 12 commerciaux de terrain et ses 14 techniciens, Topclass Lavazza répond à toutes les demandes et services après-vente entre 24 h et 48h selon votre emplacement et satisfait, grâce à sa Global Solution, les désirs de ses 4.200 clients.

LES BOUTIQUES

La présence de TopClass Espresso s'est fortement développée au courant des années, grâce aux revendeurs en franchise et surtout par le biais de ses 4 boutiques sur les villes de Casablanca, Agadir Fès, Marrakech sous la dénomination de Topclass Tendances dévoilant des lieux conviviaux où vous pouvez découvrir toute l'étendue des produits proposés.

LE TRAINING CENTER

Topclass Espresso a initié la première école pour barista en Afrique du nord. Installé à Casablanca, ce Training Center Lavazza propose des modules de formation adaptés aux besoins des CHR, quels que soient leur niveau et leurs attentes. Dans un décor de bar à l'ambiance chaleureuse, le centre est équipé de tout le matériel nécessaire pour apprendre à réaliser un bon café sur des machines professionnelles.

Call Centre : 05 22 946 041
www.topclass.ma



Topclass Lavazza a été certifié FSSC 22000, reconnue par la GFSI, pour démontrer la performance du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires.





LA SPAZIALE

Top Class Espresso Lavazza propose les machines S2/3GR, S2/3GR et S5/2GR de 25.000 dh ht à 40.000 dh ht..

La Spaziale s'appuie sur 65 ans d'expérience pour commercialiser des machines à expresso de qualité avec une technologie de pointe unique, associée à des finitions esthétiques Made in Italy. La stabilité de la tête de groupe, dans une machine à expresso traditionnelle, est essentielle. En effet, un changement de température d'un seul degré a un effet notable sur le goût de votre café. La Spaziale en a compris l'importance et a inventé un système d'échange de chaleur stable basé sur la vapeur. Une fois que la bonne température est configurée pour le mélange de café choisi, cette machine atteindra la même température pour chaque expresso; en s'assurant qu'il n'y a aucun compromis sur le goût ou la qualité.

CARACTÉRISTIQUES LA SPAZIALE S5/2GR

- Dosage programmable
- Auto-niveau électronique
- Manomètre double échelle pour le contrôle pression chaudière et motopompe
- 1 lance eau chaude / 2 lances vapeur
- Thermo-réglage chaudière électronique
- Visualisation température de la chaudière par Bargraph lumineux
- Fonction incrément automatique de la température de travail
- Gestion alarmes anomalies de fonctionnement
- Possibilité de mettre hors service le chauffage électrique

Prix spécial Cremai

La S2/2GR à seulement

20.000 dh ht au lieu de ~~25.000 dh ht~~

(avec extension de garantie de 2.000 dh/an)



5ÈME ÉDITION DES RENCONTRES GASTRONOMIQUES D'AGADIR

Le plus beau festival gastronomique d'Afrique

Et de cinq pour les Rencontres Gastronomiques d'Agadir, aujourd'hui devenues l'un des rendez-vous de choix de la ville ! Le week-end du 14 au 17 mars 2019, Mr. Jean Colin, Fondateur et Président de l'Association des Rencontres Gastronomiques d'Agadir organise, avec le soutien officiel de la Wilaya de la Région Souss Massa et en partenariat avec les collectivités territoriales : la Région Souss Massa, la ville d'Agadir et le Conseil Régional du Tourisme, un événement culinaire qui réunira à nouveau une importante délégation de Chefs marocains et français, qui s'ouvrira cette année à l'Espagne à l'Italie et au Bénin.

Un président et un thème d'exception

Les quatre premières éditions ont consacré la richesse et les spécificités culinaires de la magnifique Région du Souss Massa et du Royaume Chérifien tout entier. L'édition 2019 fera la part belle à la Gastronomie et la Santé et notamment sur les interactions entre notre alimentation, notre santé et notre cerveau, qui reste l'organe essentiel de nos émotions.

C'est pourquoi cette année, le Président d'honneur sera le Professeur Jean Chazal, éminent neurochirurgien et ancien Doyen de la Faculté de Médecine de Clermont-Ferrand.



Neurogastronomie

Expérience multi sensorielle, au carrefour entre la neuroscience, et la gastronomie, la neurogastronomie apporte un nouvel éclairage sur notre façon de percevoir les goûts, en prenant en compte nos cinq sens. En effet, le goût, la vue, le toucher, l'odorat et l'ouïe interfèrent sur la façon dont nous percevons nos repas que nous les prenions seul, en famille ou entre amis. Comment fonctionne notre cerveau ? Comment mieux entretenir et nourrir notre matière grise ? Les questions restent posées. Le Professeur Jean Chazal répondra à ces questions au cours d'une conférence le Vendredi 15 mars 2019 à 10h30 dans l'Amphithéâtre de l'université Universiapolis.

Une expérience gustative unique

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir vous invitent à redécouvrir les richesses culinaires de la région au travers de savoureuses recettes élaborées par une cinquantaine de Chefs Cuisiniers et Pâtisseries marocains, français, espagnols, italiens et béninois. A l'instar des précédentes éditions, l'évènement bénéficie des parrainages d'illustres chefs de la cuisine marocaine et française : Les Chefs étoilés Régis et Jacques Marcon***, (3 étoiles au Guide Michelin), et le Chef Kamal Rahal Essoulami, Président de la Fédération Marocaine des Arts Culinaires.

Moment d'échange et de partage

Les Rencontres Gastronomiques d'Agadir sont une occasion rêvée de venir déguster des menus et recettes concoctés par des Chefs de renom et de découvrir l'excellence des produits de la Région Souss Massa. Pour la première fois, les Rencontres Gastronomiques d'Agadir accueilleront des chefs prestigieux d'Europe du Sud (Italie et Espagne) et de la région sub-saharienne du continent Africain (Bénin). Cet évènement a également pour objectif de donner une nouvelle image à la ville d'Agadir, celle de destination gastronomique, en fédérant tous les acteurs politiques, administratifs, économiques, touristiques et éducatifs. Cet évènement gastronomique vise également à valoriser la diversité et la richesse des produits de la mer et du terroir en favorisant la rencontre et le partage des savoir-faire marocains, français, italiens, espagnols et béninois dans le domaine de la gastronomie.

La programmation

Au fil des quatre jours, dîners, démonstrations culinaires, conférences, témoignages et dégustations seront au programme. Les écoles hôtelières d'Agadir seront également associées aux événements de cette 5ème édition, comme le seront également les Chefs d'Agadir de plusieurs établissements.

La programmation permettra de découvrir en exclusivité le samedi 16 mars à 11 h au Sofitel Agadir Royal Bay, le lancement de recettes originales des principaux Chefs internationaux et marocains présents sur cette édition.

Après un dîner d'ouverture « Goût de France/Good France » au Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa, le jeudi 14 mars à 20h, dîner qui sera signé et préparé par les 15 Chefs Français présents sur cette édition, le vendredi 15 Mars de 19h à 22h des démonstrations/dégustations seront réalisées par les 50 Chefs Français, Marocains, Espagnols, Italiens et Béninois dans différents établissements d'Agadir.

Enfin, le samedi 16 mars à 20h une soirée de gala et un dîner gastronomique au Sofitel Agadir Royal Bay, viendront sublimer ce programme haut en saveurs et en multiples émotions.



Ce dîner fera une grande place à la diversité des cultures culinaires des cinq nations représentées lors de cette édition 2019.

Un évènement dédié aux enfants défavorisés d'Agadir

Une nouvelle fois la particularité de cette édition sera un évènement ouvert spécialement aux enfants défavorisés d'Agadir, le dimanche 17 mars à 9h00, sur la plage et la pelouse du Sofitel Royal Bay Resort. Les 50 Chefs iront à la rencontre des enfants pour leur faire déguster gratuitement un petit déjeuner qui mettra à l'honneur le savoir-faire du Boulanger, Pâtissier et Glacier, bien connu sur la place d'Agadir, « Gusto».

Près de 500 enfants et leurs éducateurs y participeront.

Du 14 au 17 mars 2019 à Agadir
lesrencontresgastronomiques.com
facebook.com/Rencontres-Gastronomiques-dAgadir
[youtube.com/watch?v=mpwAck8LSDY\\$](https://youtube.com/watch?v=mpwAck8LSDY$)
instagram.com/lesrencontresgastronomiques
 Les visuels sont ceux des précédentes éditions

RIAD ANAYELA

Un lieu inspirant



AnaYela est un petit Riad vieux de 300 ans situé au cœur de la médina de Marrakech. «Ana Yela» se traduit littéralement par «Je suis Yela» et le lieu raconte l'histoire d'une jeune fille nommée Yela qui vivait autrefois dans ce riad.

La restauration du riad a pris des mois et a été réalisée en recourant uniquement à l'artisanat marocain traditionnel, pour lequel Marrakech est célèbre dans le monde entier.

Un calligraphe renommé a martelé l'histoire en argent sur les vastes portes de la maison, comme des pages de livre. Chaque meuble, chaque lampe, toutes les décorations sont fabriqués à la main individuellement par des artisans marocains. On peut dire que la maison, dans son ensemble, est une œuvre d'art spectaculaire en soi. Ici, tous les sens sont en éveil; les énergies et les émotions sont réveillées et libérées dans cette atmosphère unique.

Le patio

Le cœur des riads marocains est la grande cour à ciel ouvert. La façon dont les maisons sont construites fournit une sorte de climatisation naturelle qui

La garde agréablement fraîche en été et tempérée en hiver. Avec seulement 17 jours de pluie par an en moyenne, Marrakech permet ce type de construction.

Une piscine est située au centre du patio, ce qui est idéal pour se rafraîchir en été. En hiver, le riad est couvert d'une toile transparente pour garder la chaleur.

Le lounge

Le salon, au premier étage, est l'endroit idéal pour se détendre et se reposer après les expériences vécues dans la médina. Ou juste pour une bonne lecture, une discussion ou une partie de backgammon. Ou pour un déjeuner ou un dîner allongé sur les grands canapés-lits. Il est également idéal pour les ateliers et les réunions entre amis. Pendant les mois d'hiver, le salon peut être chauffé, ce qui permet son utilisation toute l'année.

La terrasse

La terrasse surplombe la ville rouge et offre un panorama spectaculaire sur toute la ville de Marrakech, de jour comme de nuit. La terrasse est le lieu idéal pour les petits-déjeuners et les dîners, ainsi que pour les bains de soleil.

Si vous recherchez l'endroit idéal pour votre fête d'anniversaire, votre atelier d'entreprise ou votre lieu de cocktail, c'est ici.

Depuis 2011, l'AnaYela organise le dîner-causerie du TEDxMarrakesh.

Le tapis volant

La petite tour sur la terrasse joue un rôle important dans l'histoire de Yela. C'est ici que Yela a trouvé l'amour, sur l'un des points les plus élevés de la ville. C'est un des endroits les plus romantiques que vous puissiez trouver à Marrakech. Un petit-déjeuner ou un dîner romantique privé avec un panorama fantastique devient une expérience inoubliable. ... et celui qui connaît la formule magique peut survoler les toits de la ville rouge.

La cuisine

La cheffe Khadija est un génie de la cuisine. Chaque jour, elle prépare un menu surprise, composé de 3 plats avec les ingrédients du jour. Si vous êtes végétarien ou avez des allergies, Khadija prépare les plats en conséquence!

Pour les occasions spéciales et les fêtes, vous pouvez également commander des menus de 4 ou 5 plats ou des buffets pour le déjeuner et le dîner.

Vous pouvez aussi réserver une table si vous n'êtes pas résident au riad, mais veuillez réserver au moins un jour avant au +212 (0) 524 386969.

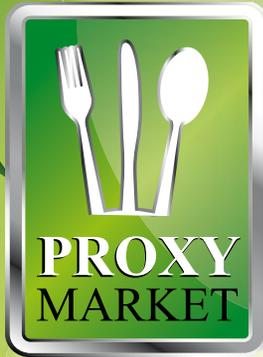
Marrakech est également célèbre pour son hospitalité et la gentillesse de ses habitants. Chez AnaYela, le service est chaleureux, attentif, et personnalisé.

28 Derb Zarwal, Route Kaa el Machraa, Bab Khemis, Marrakech

Tel. Riad +212 (0)524 38 69 69 - email: andrea@anayela.com

Booking: +49 (0)1 749 208 641





NATURE

LE PROFESSIONNEL DE L'EMBALLAGE RECYCLABLE BIODÉGRADABLE



104 Bis rue mimousa hay erraha - Casablanca - Maroc
Tél.: + 212 (0) 522 95 18 54 / + 212 (0) 661 88 56 19 / + 212 (0) 522 36 13 85
Fax: + 212 (0) 522 36 52 72
E-mail: proxymarket@menara.ma / www.proxymarketmaroc.com



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

NESCAFÉ | 6/30
Alegria

UN LARGE CHOIX
DE BOISSONS
DE QUALITÉ



POURQUOI LA SOLUTION NESCAFÉ ALEGRIA 6/30
EST LA BONNE RÉPONSE À VOS BESOINS ?

- | | |
|----------------|--|
| FACILE | facile à utiliser, un simple toucher de bouton et c'est prêt |
| RAPIDE | un café au lait en 12 secondes |
| CHOIX | un large choix de boissons : 6 sélections |
| QUALITÉ | une qualité à la tasse irréprochable |
| NORMES | des produits NESTLÉ haut de gamme |
| DESIGN | un design moderne et attractif |



Pour plus d'informations : 0665453569 / 0619209829