

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

SPÉCIAL SIAM 2019

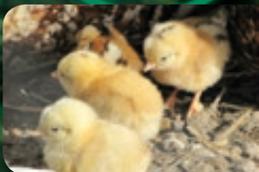
L'AGRICULTURE, NOTRE RICHESSE !

TABLEAU DE BORD SECTORIEL
LES SECTEURS AGRICOLES ET DES PÊCHES MARITIMES



WATEC

Au service des agriculteurs et horticulteurs



EXPÉRIENCE AVICOLE

Un essor à exporter



M.A.D.E. AWARDS 2019

Les lauréats

L'avenir est Agricole



Partenaire historique de l'agriculture, le Groupe OCP est résolument engagé en faveur d'une agriculture durable et prospère. Le Groupe consolide cet engagement à travers de multiples initiatives de proximité et de renforcement des capacités en faveur de l'agriculture, des fermiers et des communautés, au Maroc et en Afrique. Centré sur l'agriculteur comme réel agent de changement, le Groupe s'appuie sur la démarche scientifique et une approche partenariale pour développer des solutions innovantes, co-construites avec les parties prenantes de l'écosystème agricole.

ocpgroup.ma

Sponsor Officiel



SALON INTERNATIONAL DE
L'AGRICULTURE AU MAROC

Du 16 au 21 avril 2019
Meknès - Maroc



ÉDITO

N°94



Cette 14^{ème} édition du SIAM (Salon International de l'Agriculture au Maroc) devrait cette année encore battre des records d'affluence que ce soit au niveau des exposants qui ont répondu présent ou du côté des visiteurs qui devraient être nombreux à arpenter les allées du salon pour découvrir ce qui fait de notre agriculture une richesse nationale.

Le SIAM aborde donc cette édition avec sérénité. Même si la pluviométrie est plus faible que l'année dernière, elle est au rendez-vous pour beaucoup de régions. La poursuite de la mise en oeuvre du Programme National de l'Economie d'Eau d'Irrigation (PNEEI) à travers la programmation de l'équipement des exploitations en système de goutte à goutte devrait garantir la réussite de la nouvelle campagne agricole. De plus, grâce aux efforts déployés par les différents acteurs dans le cadre du PMV, des productions records sont attendues pour plusieurs cultures comme les olives et les agrumes.

Le Plan Maroc Vert justement bénéficie d'une reconnaissance internationale avec de nombreux accords validés et signés et le secteur dynamique de l'agriculture est accompagné par les outils financiers. Autre fait marquant suite aux orientations royales et pour créer une nouvelle dynamique dans le secteur agricole, 1 million d'hectares supplémentaires de terres agricoles devraient être mobilisées par l'Etat au profit des petits agriculteurs. Cette mobilisation passera par une identification des terres agricoles et les types de cultures pouvant s'y adapter.

Enfin, le souffle de croissance mondiale permet au Maroc de bénéficier d'une hausse des exportations et des investissements. A nous d'en profiter au mieux en valorisant nos atouts.

Le SIAM 2019 prévoit aussi beaucoup de nouveautés :

une nouvelle configuration spatiale, des produits du terroir "Premium" avec un espace dédié, le bio à l'honneur avec un espace institutionnel présentant la diversité des produits et toutes les informations nécessaires pour cultiver bio.

Le BtoB sera renforcé avec une plateforme digitale, un réseautage et des espaces de rencontre au niveau de chaque pôle. Un Think Thank, animé par monsieur Bernard Boutboul du cabinet Gira, sera organisé sur les tendances et attentes du secteur.

Ainsi, cette année encore nous devrions rencontrer au SIAM des agriculteurs détendus, des producteurs optimistes et des professionnels satisfaits.

Comme tous les ans, Resagro sera présent sur le salon et se fera un plaisir de rencontrer à la fois les exposants et les visiteurs.

Bonne lecture et bon salon!

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
- 16 Notre sélection de produits
- 18 M.A.D.E. Awards 2019 : défricheurs d'innovations
- 20 SIAM 2019
 - Un salon en phase avec les enjeux
 - Les nouveautés
 - La thématique
 - La Suisse à l'honneur
 - Les 10 pôles
- 34 WATEC au service des agriculteurs et horticulteurs
- 40 L'expérience avicole du Maroc
- 42 Notre sélection de matériels
- 44 Bilan du salon Djazagro
- 46 Bilan du salon Halieutis

- 48 Recettes selon Amora
- 59 Les news
- 56 Crémai 2019 : record de visiteurs
- 60 Tableau de bord sectoriel du tourisme
- 62 Ouverture : Barceló Anfa Casablanca
- 66 Pastor Macao : concours meilleur pâtissier-chocolatier





« Mon couscous à moi ... c'est DARI ! »



Recettes & contact

www.couscousdari.com

Chermila

IMMOBILIER LE DIGITAL



Mubawab.ma, portail de référence de l'immobilier au Maroc, a organisé en février dernier, une conférence sous le thème : «L'immobilier redessiné par le digital» à «Le Casablanca Hôtel». A travers cette 1ère édition, Mubawab souhaite créer un lieu d'échange avec un panel d'intervenants experts dans le domaine du digital et de l'immobilier, et a pour objectif de mettre en lumière les nouvelles mesures du gouvernement dynamisant le développement du marché immobilier ainsi que l'apport du Digital dans la progression du secteur.

La conférence s'est tenue en présence de :

Kevin Gormand, Co-Fondateur et directeur général de Mubawab.ma

Maître Jad Aboulachbal, Notaire

Gilles Blanchard, Co-fondateur de Seloger.com et Président de EMPG, Groupe leader des portails de l'immobilier dans les pays émergents.

www.mubawab.ma

AWARD

DIGITAL FINANCIAL INCLUSION

Le Crédit Agricole du Maroc obtient le «Award for the Digital Financial Inclusion» décerné par l'Union des Banques Arabes (UAB) et l'Organisation Arabe des Technologies de l'Information et de la Communication (AICTO)



L'Union des Banque Arabes (UBA) et l'Organisation Arabe des Technologies de l'Information et de la Communication (AITCO), ont en effet lancé la première édition du «Prix de l'Excellence des banques digitales arabes 2018» qui s'est tenu en Tunisie le 8 mars 2019.

Ce prix s'inscrit dans le cadre de la valorisation et la mise en œuvre des efforts déployés par le secteur bancaire Arabe dans la digitalisation et le développement de solutions numériques innovantes et inclusives.

Le Groupe Crédit Agricole du Maroc (GCAM) a ainsi été primé en tant que meilleure institution bancaire en matière d'inclusion financière numérique dans le Monde Arabe. Le GCAM voit ainsi ses diverses initiatives et actions de transformations digitales plébiscitées à l'échelle du Monde Arabe.

www.creditagricole.ma



SOFRADIS représente les leaders internationaux et fabricants de machine de marquage et de d'identification des produits agroalimentaires. Forte de son équipe technique et commerciale. SOFRADIS propose une large gamme de services.



Contact :

78, Bd Hadj Ahmed Mekouar – Ain Sebaa- Casablanca 20580

Tél 1 : 05 22 34 30 01/ 02/ 03 – Fax : 05 22 34 35 54

E-mail: Marketing@sofradis.net – Site web : www.sofradis.net



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

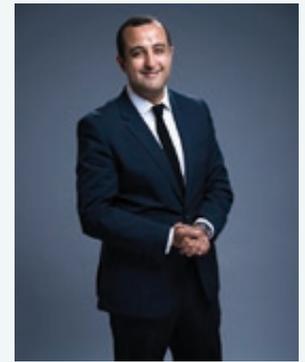
Fax : 05 22 59 21 48 - Email : lacasemsarl@menara.ma lacasem01@menara.ma

ACCREDITATION

FONDS VERT CLIMAT

Attijariwafa bank, accompagnée par le cabinet Climate Finance Advisory Group en collaboration avec Beya Climate Finance, obtient officiellement l'accréditation du Green Climate Fund (GCF). 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.

Cette accréditation vient couronner une préparation de 3 années, durant lesquelles la banque a été accompagnée par le groupe CFA, cabinet spécialisé dans l'accès aux financements et investissements verts internationaux à fort impact. «Nous sommes fiers d'obtenir l'accréditation du Fonds Vert Climat pour Attijariwafa Bank, après avoir obtenu l'accréditation de l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) auprès du Fonds d'Adaptation. Le rôle du cabinet a commencé par l'introduction de l'opportunité d'accréditation d'AWB au FVC, jusqu'à la gestion et coordination du dossier technique de candidature, en passant par la rédaction et coordination des réponses aux questions techniques du Fonds vert climat.» Explique Mustapha Mokass, Fondateur et Directeur Général de CFA.



INDICE

AGR AFRICA BOND INDEX

Dans le cadre de sa mission de représenter un centre de recherche de forte notoriété basé en Afrique et dédié aux marchés africains, Attijari Global Research, filiale du groupe Attijariwafa bank lance un nouvel indice dénommé AGR Africa Bond Index « Code Bloomberg AGRAFBDT ».

Propriétaire intellectuel de l'indice, AGR s'est associée à S&P, leader mondial dans le calcul et la conception d'indices.

AGR Africa Bond Index représente un indice Total Return libellé en USD. Son univers de base est le risque de crédit souverain en Afrique. Pour mieux se rapprocher de la réalité économique à l'échelle du Continent, une série de critères d'éligibilité ont été retenus aux gisements notamment en matière de taille, de liquidité et de notation. L'intérêt de cet indice est de suivre les émissions de dettes souveraines émises par les pays africains et libellées en devises. Il permet ainsi de :

- analyser le comportement de la dette de manière générale dans le Continent;
- suivre un véhicule de financement avantageux en pleine expansion en Afrique;
- présenter un benchmark d'investissement qui pourrait être répliqué tout en respectant des standards de normes d'investissement, de taille, de diversification, et de liquidité.

ZOOPOLE

POUR LA FORMATION

Initié par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts et inauguré par Sa Majesté le Roi Mohammed VI en mai 2015, le Zoopole d'Aïn Jemâa est un centre de formation dont la mission est de relever le niveau technique des professionnels, ouvriers, techniciens, étudiants ou porteurs de projets dans les métiers liés aux trois filières : lait, viandes rouges et aviculture par la formation continue et la formation aux corps de métiers mais avec, en plus, une vision de coopération Africaine dans le cadre du développement des relations sud-sud.

Le Zoopole d'Aïn Jemâa est géré par l'Association Marocaine de gestion du Zoopole (AMAZO), Association qui regroupe les trois Interprofessions concernées : la FIMALAIT (Fédération Interprofessionnelle Marocaine du Lait), la FISA (Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc) et la FIVIAR (Fédération Interprofessionnelle des Viandes Rouges). Il a permis, depuis son inauguration et jusqu'au 31 Décembre 2018, d'organiser, pour les trois Interprofessions, 651 sessions au

profit de 12.744 personnes en 18.936 journées de formation.

Ces différentes formations ciblent des professionnels, des étudiants, des jeunes promoteurs et des membres de coopératives féminines.



Track & Trace - eSCHENKER!

eSCHENKER vous permet de suivre vos expéditions à distance ainsi que votre fret de l'origine à destination et de lire les dernières nouvelles concernant DB Schenker. Et bien plus encore! L'application sera continuellement étendue pour vous donner un accès à distance à de nombreux services sur votre Smartphone, ordinateur ou tablette.



Pour plus d'informations contactez-nous au :

customer-service.maroc@dbshenker.com



CB

3 NOUVELLES CARTES CHEZ BMCE

Dans un réel effort d'innovation dans le secteur du paiement au Maroc, BMCE Bank Of Africa a collaboré avec Mastercard, leader dans le domaine du paiement électronique, pour lancer trois nouvelles cartes : World Elite, Platinum et Platinum Biometric. Ces nouvelles cartes répondent aux besoins changeants de la clientèle haut de gamme et offrent de nouvelles méthodes de paiement ainsi que des services à valeur ajoutée.

Toujours soucieux d'offrir une expérience client optimale, BMCE Bank Of Africa renforce continuellement son engagement dans l'innovation technologique offrant des solutions personnalisées qui répondent aux demandes spécifiques de ses différents segments de clientèle.

ACCORD

UBER ET CAREEM



Careem et Uber ont conclu un accord en vertu duquel Uber va acquérir Careem pour 3,1 milliards de dollars. Avec cet accord, Uber prendra possession l'ensemble des services de Careem au Maroc, au Moyen-Orient et au Pakistan.

A l'issue de la transaction, qui doit être finalisée au premier trimestre 2020, Careem deviendra une filiale à 100 % d'Uber et continuera à opérer sous sa marque. Le P-DG et cofondateur de Careem, Mudassar Sheikh, conservera la direction de Careem dont le conseil d'administration sera composé de deux représentants de Careem et de trois représentants d'Uber.

Careem et Uber exploiteront leurs services régionaux respectifs et leurs marques de façon indépendante. Au Maroc, Careem continuera à proposer ses services et à se développer.

www.careem.com - www.uber.com

LANCEMENT

AQUAFINA



Depuis son lancement fin décembre 2018, Aquafina séduit les consommateurs au Maroc. La marque d'eau de PepsiCo a bénéficié d'un accueil très positif.

Dans un marché national de l'eau embouteillée estimé à 1,3 milliard de litres par an, Aquafina entend faire la différence et atteindre une part de marché de 5 % d'ici la fin de l'année. Elle mise pour ce faire sur ses nombreux atouts : reconnue pour sa pureté et son goût parfait, la marque possède le taux de sodium (moins de 2mg/litre) le plus faible sur le marché des eaux produites au Maroc.

Aquafina est disponible sur l'ensemble du territoire à travers trois formats : 1,5 L à cinq dirhams, 0,5 L à trois dirhams et 0,33 L à deux dirhams. La marque vise une couverture de 50.000 points de vente d'ici les trois prochains mois, avec un objectif de 80.000 points de vente dont 10 000 cafés, hôtels et restaurants (CHR) d'ici 2022.

www.aquafina.com

APPEL D'OFFRES

DÉVELOPPEUR ÉNERGÉTIQUE



Un appel d'offres vient d'être lancé pour la sélection d'un développeur énergétique dans le cadre du projet de repowering de la centrale éolienne de Koudia Al Baida. C'est l'Agence marocaine pour l'énergie durable (Masen) qui mène ce projet avec Futuren une filiale du groupe EDF. L'opération de repowering consiste à démanteler les turbines existantes sur le site de la centrale et à les remplacer par des turbines éoliennes de nouvelle génération au rendement plus élevé. La centrale éolienne de Koudia Al Baida est la première du pays et a été mise en service en 2000. Avec ce projet de repowering, elle verra sa capacité passer des 50 MW actuels à 120 MW.

Le Maroc abrite actuellement 11 projets de parcs éoliens d'une capacité totale de 2.300 MW dont 1.200 MW déjà en service, et 1.100 MW en cours de réalisation.

Gwladys Johnson Akinocho © Agence Ecofin

serih
MAGHREB



Votre satisfaction sur toute la ligne

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

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

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



ÉDUCATION

FINANCE & MILIEU RURAL

Les petits agriculteurs et les ménages ruraux en général ont, dans leur majorité, une connaissance limitée de la banque, des produits et services financiers.

Aussi, le Crédit Agricole du Maroc (CAM), en tant que banque citoyenne et socialement responsable, a développé un ambitieux programme de « Renforcement des capacités de gestion en milieu rural » dont une composante est dédiée à l'éducation financière de base des petits agriculteurs et ménages ruraux.

A ce jour, six grandes opérations de formation de proximité de la population rurale ont été réalisées au profit de plus de 10.700 petits producteurs agricoles et ménages ruraux dont en particulier des femmes et des jeunes. Ces opérations ont ciblé notamment les territoires les plus éloignés du réseau bancaire, notamment les zones du Gharb, Rif, Moyen Atlas, Haut-Atlas, Draa-Tafilalet et Souss-Massa. Plus de 120 cadres du CAM ont été formés et mobilisés spécifiquement pour les besoins de ce programme, soutenus par des équipes de superviseurs et d'appui logistique.



ÉNERGIES RENOUVELABLES

ENTREPRENARIAT AVEC HEC PARIS

Le 28 mars, a démarré à l'École polytechnique, le programme « Entrepreneuriat dans les énergies renouvelables au Maroc ». Ce programme s'adresse aux managers, aux chercheurs, ingénieurs ou créateurs de start-up, dans le secteur des énergies renouvelables ou de l'énergie ainsi qu'au personnel d'institutions publiques.

Il leur permet d'acquérir une double expertise en ingénierie & entrepreneuriat sur le marché de l'énergie, dans un contexte de transition énergétique.

22 participants sont inscrits dans ce programme de pointe, très innovant, réalisé conjointement par L'École Polytechnique Executive Education avec le support d'InnoEnergy, l'Université Mohammed VI Polytechnique et HEC Paris.

Les deux premiers modules sont dispensés en présentiel en région parisienne, le dernier à Benguerir, sur le site de l'IRESSEN. Conçu sur un terrain de 8 ha, le Green Energy Park est un campus unique disposant d'une plateforme de recherche intérieure de plus de 3000 m² rassemblant plusieurs laboratoires dans le domaine du solaire photovoltaïque et du solaire thermique à concentration. L'IRESSEN est une des premières plateformes de recherche et développement pour les énergies renouvelables, installées au Maroc, à Benguerir, la ville verte du pays. Un enseignement à distance et la rédaction d'un projet professionnel clôtureront la formation.



© Agence Ecofin



LOGISTIQUE

GESTION DES BATTERIES SANS FIL

Daimler a créé avec NorthStar Battery une version sur mesure de NorthStar ACE® (un système de gestion des batteries sans fil déjà primé) appelé AGM Truck Test. Cet outil d'analyse des batteries est actuellement déployé dans tous les centres de maintenance Daimler situés en Europe, ainsi qu'en Afrique, en Asie et en Amérique latine. Avec cette version sur mesure (AGM Truck Test) Daimler peut désormais suivre les performances de ses batteries tout au long de leur cycle de vie et garantir ainsi qu'elles ne seront remplacées que lorsqu'elles atteignent leur véritable fin de vie utile, pas avant. Si une seule batterie tombe en panne, elle peut être remplacée rapidement afin de protéger les autres batteries sur le même circuit, ce qui réduit le coût total de possession.

www.northstarbattery.com

IFM ELECTRONIC

FORUM

ECLAIRAGE LED

La 3ème édition du Forum de l'éclairage LED « FEL » aura lieu le 10 Avril 2019 au Sofitel de Casablanca

Les places sont limitées, commandez dès à présent votre badge gratuit, en vous inscrivant sur <http://beincom.ma/btest/fel/>

Plusieurs objectifs seront prévus lors de cette rencontre:

- Une conférence nationale regroupant les meilleurs experts du secteur associée à un espace d'exposition BtoB dédié à l'éclairage LED.
- Un projet d'orientation des opérateurs du secteur vers l'initiation d'un groupement lumière Marocain.
- Une plateforme de démonstration consacrée à l'innovation.

Plus de 500 professionnels du secteur seront au rendez-vous pour cette journée associant expositions B2B (stands) et une conférence internationale de haut niveau.

Le Forum est dédié exclusivement aux professionnels.



Le 10 avril, Sofitel Casablanca



CONTRAT

OCP et OUTOTEC

Le finlandais Outotec a annoncé avoir signé un contrat d'environ 880 millions de DH (80 millions d'euros) avec le groupe OCP pour la construction d'une usine d'acide sulfurique destinée à la production d'engrais.

Le marché conclu avec le groupe

comprend l'ingénierie, les achats et la construction de l'usine, qui repose sur le système de combustion du soufre d'Outotec, a indiqué mercredi l'entreprise finlandaise Outotec dans un communiqué.

La nouvelle usine d'acide incorporera des technologies avancées, comme le système de récupération de chaleur Heros, un convertisseur, des tours d'absorption et un système de distribution d'acide en alliage d'acier inoxydable Edmeston SX.

www.ocpgroup.ma/fr - www.outotec.com

FINANCEMENT

AUTOROUTE DE CASABLANCA

La Banque européenne d'investissement (BEI) et la Société Nationale des Autoroutes du Maroc (ADM) ont célébré aujourd'hui un accord de financement de 80 millions d'euros. L'objectif de cet accord est de financer les travaux de triplement de l'autoroute Casablanca sur 57,5 km visant à décongestionner la circulation du Grand Casablanca, à améliorer les conditions de transport, à développer la mobilité et à renforcer la sécurité routière au Maroc.

Ce financement porte sur les travaux de triplement de l'autoroute Casablanca-Berrechid sur 25,8 km ainsi que la construction de l'autoroute de contournement de Casablanca sur 31,7 km. Ce projet rentre dans le cadre du «Schéma d'armature autoroutier national» qui vise le développement du réseau routier du Royaume.

ENVIRONNEMENT

INITIATIVES DE LA BMCE

La BMCE Bank of Africa est annoncé dans une opération de 60 millions d'euros au profit d'activités à faible impact sur l'environnement.

La banque bénéficiera d'une ligne de crédit de 10 millions d'euros mobilisée auprès de la Banque européenne pour la reconstruction et le développement (BERD). Cette facilité sera accompagnée d'une ligne de garantie de l'ordre de 50 millions d'euros.

Une première partie de cette ressource, soit 5 millions \$ a déjà été allouée au groupe bancaire marocain. Le montant restant sera mis à sa disposition au cours

des prochains mois. Il faut noter que ce financement s'inscrit dans le cadre du programme Green Economy Financing Facilities, mis en place par l'institution financière européenne.

« A travers ce partenariat, BMCE Bank of Africa affirme sa volonté de se positionner dans le secteur de la finance durable à impact positif », a commenté Brahim Benjelloun Touimi (photo), directeur général exécutif de BMCE Bank of Africa.

Chamberline Moko © Agence Ecofin

PRIX

ENERG'IAA 2019

Le prix Energ'IAA 2019 a été remis mardi 12 février à Cooperl Arc Atlantique, lors de la soirée du salon CFIA au Parc Expo de Rennes Aéroport, devant un public de plus d'un millier de professionnels du secteur agroalimentaire. Organisée par le magazine Process Alimentaire, cette sixième édition du prix Energ'IAA bénéficie du soutien historique d'EDF et du parrainage de l'Association bretonne des entreprises agroalimentaires.

La candidature de Cooperl Arc Atlantique, centrée autour du site industriel de Lamballe, s'est distinguée par l'obtention de la certification Iso 50 001 en fin d'année dernière et la construction d'un complexe environnemental, fruit d'un investissement de plus de 200 M€ en 20 ans. Ce qui conduit la coopérative à se passer de plus en plus des énergies fossiles.

www.cooperl.com

BAD

POUR UNE ACCÉLÉRATION INDUSTRIELLE

Le Conseil d'administration de la Banque africaine de développement a approuvé un financement de 268 millions d'euros pour mettre en œuvre la seconde phase du Programme d'appui à l'accélération de l'industrialisation au Maroc (PAAIM II).

Ce programme a pour objectif de favoriser l'accélération industrielle du Royaume à travers le déploiement d'écosystèmes industriels, l'amélioration de la compétitivité des opérateurs du secteur et le financement d'activités économiques industrielles de premier ordre. Le Groupe de la Banque africaine de développement est présent au Maroc depuis 1970 avec plus de 10 milliards de dollars investis dans de multiples secteurs stratégiques de l'économie marocaine.

BIEN PLUS QUE DE L'EAU.

Le révélateur de votre performance industrielle et l'assurance d'une sécurité alimentaire optimale.

Parce que la maîtrise de la qualité de l'eau est un élément indispensable à votre industrie agroalimentaire, BWT répond à ces exigences avec une expertise de haut niveau, un savoir-faire technologique à la pointe du progrès et un accompagnement de proximité à chaque étape.

Grâce à cette offre globale, BWT améliore votre sécurité alimentaire mais également votre performance industrielle en vous apportant... bien plus que de l'eau !

Retrouvez BWT, l'industriel du traitement de l'eau sur bwt.fr

For You and Planet Blue. | **BWT**
BEST WATER TECHNOLOGY

NESTLÉ

NESQUIK ALL NATURAL

Nestlé innove sur Nesquik avec une recette baptisée All natural, qui se démarque de l'offre existante autant par le contenu que le contenant. La nouvelle poudre est conditionnée dans un sachet papier à fond plat. L'emballage, très simple, ne dispose pas de système d'ouverture ni de fermeture facile pour conserver sa totale recyclabilité dans la filière papiers/cartons. La poudre Nesquik All natural est fabriquée avec du sucre de canne, du cacao certifié UTZ et contient 20 % de sucre en moins.



MAILLE

MOUTARDE AU MIEL

Maille food service met à l'honneur les restaurateurs en lançant au mois d'avril 2019 sa nouvelle offre de Moutarde au Miel. Forte du succès des seaux de 1 kg de Moutarde de Dijon et Moutarde à l'ancienne, la Maison décline désormais la moutarde au miel en format professionnel. Le format réduit a été développé pour répondre aux nouvelles attentes des chefs, qui ont des contraintes d'hygiène et de stockage toujours plus importantes.



NUTELLA

BISCUITS

Après B-ready, Nutella signe un nouveau biscuit. Le produit est rond et fourré de la fameuse pâte à tartiner. Elle est encapsulée entre deux biscuits de forme un peu différente. La partie supérieure, au diamètre plus petit, est soudée tel un couvercle, ce qui permet de conserver l'onctuosité du Nutella. Nutella biscuits est conditionné dans un sachet zippé à fond plat qui facilite le partage et optimise sa conservation après ouverture.



BOURCHANIN

ECLIPSE

Les nouveaux millésimes Eclipse viennent d'être dévoilés. Edition 2017 d'Eclipse Rouge, cuvées 2018 d'Eclipse Blanc, Eclipse Rosé et Eclipse Gris, ces vins marocains sont issus d'un terroir exceptionnel implanté depuis des décennies sur les contreforts du Moyen Atlas au sud de la ville de Meknès, Eclipse est un vin d'Appellation d'Origine Garantie Guerrouane (A.O.G).

A boire bien sûr avec modération.



DANONE

NOUVEAUX YAOURTS

De nouveaux yaourts de la gamme Danone (Assil et velouté) sont commercialisés avec une nouvelle forme de pot, un nouveau toucher et une nouvelle impression. Surtout, ces nouveaux yaourts se basent sur une recette naturelle, sans colorants, sans conservateurs et à base de fruits naturels.



NESPRESSO

ÉDITIONS LIMITÉES

Nespresso lance les nouvelles Éditions Limitées, Café Istanbul et Caffè Venezia, qui s'inspirent des premiers cafés du monde, avec pour vocation de mettre dans la tasse leurs ambiances trépidantes et animées.

Avec ses notes noires intenses et orientales, Café Istanbul transportera directement tous les amateurs de café noir au cœur de l'ambiance effervescente de l'époque. Avec son profil élégant et délicat, Caffè Venezia est une muse et une source d'inspiration parfaite. Rendez-vous à Venise et offrez-vous une brève escapade dans la ville des arts et de la musique.



*L'incontournable
des
Chefs Glaciers*

www.biscaf.com
Biscaf
delice@biscaf.com

M.A.D.E. Awards 2019

DÉFRICHEURS D'INNOVATIONS

Pour satisfaire aux attentes changeantes des consommateurs et aux exigences des différents réseaux de distribution, les entreprises du M.A.D.E. doivent déployer des trésors de savoir-faire et d'innovation. Chaque année, les M.A.D.E. Awards récompensent les meilleures d'entre elles pour leurs efforts. Booster de visibilité pour les exposants, ces trophées sont aussi un outil de sourcing pour les visiteurs à la recherche de démarches innovantes.

Les Lauréats des M.A.D.E. Awards 2019 :

Un jury composé de professionnels du secteur ainsi que de journalistes de la presse spécialisée se sont réunis afin de départager les innovations nominées et sélectionner les 6 lauréats. Prix de l'excellence, le Best of M.A.D.E. a gratifié la plus belle innovation parmi les lauréates. Le cru 2019 des M.A.D.E. Awards est exceptionnel tant par la qualité que la quantité des innovations soumises à l'oeil expert du jury. À tel point qu'il a été décidé cette année de présélectionner non pas quatre mais cinq innovations par catégorie ! Ainsi, cette année, 162 innovations de 89 entreprises étaient en lice (vs. 142 innovations de 70 sociétés en 2018) dans l'une des six catégories :

Lauréat catégorie Innovation de recette/formulation/ingrédients

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.



+33 (0)2 51 09 25 00 - afournier@brioche-fonteneau.com

- Innovation de recette/formulation/ingrédients ;
- Innovation dans la technologie/le process ;
- Innovation de packaging ;
- Innovation de rupture ;
- Innovation marketing/positionnement/story telling et
- Open innovation/co-création.

Simplicité dans les recettes, naturalité, goût, bien-être, expériences connectées les innovations reflètent les nouvelles attentes des consommateurs sur un panel de thèmes aussi divers que clean label, praticité, originalité, plaisir ou santé. Le végétal, le local et le développement durable sont à l'honneur avec des produits qui restent gourmands et pratiques.

Lauréat catégorie Innovation dans la technologie/le process

Segafredo Zanetti - La San Marco V6 (machine espresso à 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 côté gauche).



+33 (0)2 35 58 18 00 - sylvie.cras@segafredo.fr

Lauréat catégorie Innovation de rupture

Carrés Futés - Carrés de Légumes

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.



+33 (0)6 78 39 70 54 - camille.bloch@carreleon.fr

Lauréat catégorie Innovation de packaging

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.



+44 113 2026 500 - stephanie.bruhiere@tetrapak.com

Lauréat catégorie Innovation marketing/ positionnement/story telling Culture Miel - Miel de fleurs de France 250 grs "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.



+33 (0)2 38 85 31 52 - monique.berthier@culturemiel.com

Lauréats catégorie Open innovation/co-création

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 des clients et prospects un configurateur de tartes.



+33 (0)6 61 33 76 04 - f.ruzafa@patisserie-fabie.fr

Best of M.A.D.E. : Carrés Futés – Carrés de Légumes

SIAM 2019

UNE 14ÈME ÉDITION PROMETTEUSE

Le SIAM 2019 ouvre ses portes et s'avère un cru d'exception. Le statut de ce salon est devenu un rendez-vous incontournable de l'agriculture marocaine, régionale et africaine. Organisé du 16 au 21 avril à Meknès, le SIAM est une véritable plateforme d'échange et de promotion pour les différents intervenants tant nationaux qu'étrangers opérant dans le développement et la durabilité du secteur agricole.

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.

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.

DE LA TERRE NAISSENT LA RICHESSE ET L'EMPLOI



14^{ème} édition

SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE AU MAROC
MEKNÈS DU 16 AU 21 AVRIL 2019

L'AGRICULTURE, NOTRE RICHESSE.
www.salon-agriculture.ma

L'AGRICULTURE, LEVIER D'EMPLOI ET AVENIR DU MONDE RURAL.

La 14^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc vous ouvre ses portes du 16 au 21 avril 2019 à Meknès sous le thème « L'Agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural ». Soyez au rendez-vous pour en explorer les enjeux et les pistes de développement.

Partenaires Publics



Partenaires Officiels



Sponsors Gold



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 lère transformation des fruits, légumes et céréales



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

Cette 14^{ème} 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 : Les nouveautés

Monsieur Chami, commissaire du salon, nous parle des nouveautés de cette 14^{ème} édition.

"L'édition 2019 prévoit beaucoup de nouveautés. Tout d'abord une nouvelle configuration spatiale avec une répartition géographique intelligente, cohérente et un maximum de visibilité pour mettre en valeur la diversité et la richesse de cette vitrine agricole. Ensuite, des produits du terroir "Premium" avec un espace dédié, une vitrine proposant le «meilleur de la production nationale en produits de terroir». Ce positionnement haut de

gamme est souligné aussi bien à travers la sélection des produits présentés que l'aménagement de l'espace et les services associés. Le bio n'est pas oublié avec un espace institutionnel présentant la diversité des produits, les prestations associées, et des informations sur la réglementation et les conventions afin d'accompagner cette méthode noble de respect de la Terre et de l'Homme. Nous espérons qu'il en découlera des vocations et surtout des changements de pratiques avec peut être un "best pratic" en agriculture à préserver, reproduire et transmettre aux générations futures. Pour que manger rime avec santé et sécurité.

Les mises en relation BtoB seront renforcées avec une plateforme digitale, un réseautage et des espaces de rencontre au niveau de chaque pôle. Tous les ingrédients sont là pour booster les connexions fructueuses.

Un Think Thank (groupe de réflexion), animé par monsieur Bernard Boutboul du cabinet Gira, sera organisé sur les tendances et attentes du secteur, notamment sur la démultiplication des moments de consommation. Il sera suivi d'une visite de quelques exposants tournés vers la RHD. Enfin, nous avons amélioré significativement l'accès, la

SIAM 2019 : Encore plus ambitieux, encore plus attractif

Encore plus ambitieux, le SIAM 2019 prévoit d'accueillir 1.500 exposants issus de 72 pays et table sur 1 million de visiteurs. Du 16 au 21 Avril 2019, au cours des 6 jours d'exposition, le salon organisera 35 conférences et assurera plus de 300 mises en relation de haut niveau.

Déployé sur une superficie globale de 180.000 m dont 100.000 m couverts, le SIAM se décline autour de 10 pôles et compte 200.000 m de superficie de Parking.

Enfin, le SIAM 2019 proposera un programme riche et passionnant en termes de divertissement et d'animation avec en vedettes des concours des différentes races au pôle Élevage, des animations Ring & Show équestre et des animations culturelles dans la ville.



signalétique, la restauration, et proposé de nombreux petits services pour accompagner au mieux les visiteurs tout au long de leur visite."

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 14^{ème} édition est directement, inspirée de l'actualité du Royaume et s'inscrit dans le prolongement du discours de Sa 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



Une nouvelle force pour vos cultures



TUBES GALVANISÉS POUR
ARMATURES DE SERRE

Procédés de galvanisation :
- A CHAUD PAR IMMERSION
- SENDZIMIR

TUBES POUR IRRIGATION,
POMPAGE ET AUTRES APPLICATIONS

Tél. Tanger: +212 (0)5 39 35 09 40/02 62 - Fax : 05 39 35 15 66
Tél. Casablanca: +212 (0)5 22 35 36 41/42/43 - Fax : 05 22 35 36 44
Email : commercial@industube.com

Siège Sociale : Zone Industrielle Route de Tétouan Allée n°2, Lot 77, B.P. 360 - Tanger - Maroc

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

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.

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 bios 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



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.

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 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



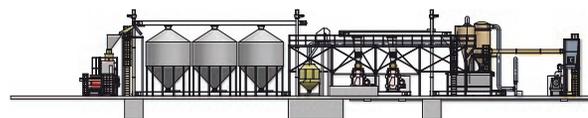
ANDRITZ

AGRICULTURE

Techniques

Installateurs / Constructeurs
Lignes Complètes Processus Agro

ALIMENTS BÉTAIL
ENGRAIS ORGANIQUES
ENERGIE ISSUE DE LA BIOMASSE



Rua da Finlândia, Lote 46
Zona Industrial Casal da Lebre
2430-028 Marinha Grande - Portugal
TLF:+351 244 830 180 / FAX:+351 244 830 189

www.hrv.pt / hrv@hrv.pt

COMPETE 2020

PORTUGAL 2020

UNÃO EUROPEIA

Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



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 2019 : La chaîne de valeur agricole en 10 pôles

Rendez-vous annuel incontournable, le SIAM est surtout devenu, au fil des 13 éditions, un rendez-vous majeur pour les entreprises en offrant d'exceptionnelles opportunités d'affaires et de rencontres entre les différents acteurs du secteur. Etant une scène unique pour les professionnels de l'agriculture, le SIAM s'impose comme étant par excellence «La plateforme annuelle», pionnière dans la création d'opportunités d'affaires pour les professionnels du secteur. Échanger entre professionnels dans des espaces aménagés, rencontrer ses partenaires, conclure des transactions, démarcher des prospects, tout est fait pour que exposants et visiteurs bénéficient d'un dispositif complet, prenant en compte les besoins et spécificités de chaque filière enrichissante. Les organisateurs du Salon ont ainsi mis en place un dispositif dédié et performant alliant accueil personnalisé, rencontres planifiées et parcours de visites structurées.

Les nombreuses conférences permettent également de faire le point des sujets d'actualité du monde agricole et d'apporter témoignages et avis d'experts au bénéfice des participants au Salon.

Par conséquent, apprendre sur l'actualité du secteur, rencontrer les acteurs majeurs des filières agricoles ou encore identifier des opportunités de business dans les allées du Salon devient une expérience riche et fructueuse.

D'ailleurs, durant toutes les éditions du SIAM, la signature de plusieurs conventions et accords par les professionnels du secteur de l'agriculture démontre l'intérêt et l'efficacité de la tenue de cet événement d'envergure nationale et surtout

En termes de programme, l'inauguration et ouverture officielle se fera le Mardi 16 Avril 2019.

Les Journées professionnelles se tiendront les Mardi 16 après l'inauguration, Mercredi 17 & Jeudi 18 Avril 2019.

Enfin, les journées mixtes « Professionnels & Grand Public » prendront place les Vendredi 19, Samedi 20 et Dimanche 21 Avril 2019.

Cette 14ème édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc fermera ses portes le Dimanche 21 Avril 2019 à 18h.

continentale. A noter dans cette perspective, que le tiers des exposants du SIAM provient des autres pays africains. Ce qui prouve la dimension panafricaine d'envergure du SIAM.

Le savoir-faire logistique et organisationnel des équipes organisatrices du Salon permet ainsi une structuration physique des espaces répondant non seulement aux impératifs d'efficacité, de qualité et de fluidité pour les exposants et visiteurs mais assure également la sécurité requise au regard du grand nombre de visiteurs. Ceci grâce à une expertise logistique de haut niveau ayant démontré sa qualité durant toutes les éditions précédentes du SIAM.

Par ailleurs, le SIAM fait également la part belle aux spécificités des régions de notre Royaume et accueille, au sein du Pôle Régions les 12 régions du pays.

A noter que l'une des nouveautés de cette 14ème édition réside dans la présence pour la première fois de plusieurs sociétés nationales. Etant des acteurs primordiaux dans la chaîne



de valeur des produits agricoles, ces entreprises participeront au Salon à travers le partage de leur savoir-faire en la matière et la présentation de leurs dernières nouveautés.

Structuré autour des différents maillons de la chaîne de valeur du secteur, le SIAM se déploie avec 10 pôles couvrant l'intégralité du secteur agricole. La nouveauté de cette année, est la mise en place d'un salon B2B au niveau de chaque pôle et les professionnels intéressés par des Rendez-vous B2B doivent faire leurs demandes à travers le site internet du SIAM.

Les 10 pôles emblématiques du SIAM se déclinent comme suit pour cette 14^{ème} édition

Pôle Régions : Il accueille les douze Régions du Royaume (Tanger-Tétouan-Al Hoceima, l'Oriental, Fès-Meknès, Béni-Mellal-Khénifra, Rabat-Salé-Kénitra, Casablanca-Settat, Marrakech-Safi, Drâa-Tafilalet, Souss-Massa, Guelmim-Oued Noun, Laâyoune-Sakia El Hamra et Dakhla-Oued Ed Dahab). La multitude des producteurs agricoles marocains présents dans ces régions mettent tout en oeuvre afin d'améliorer leurs productions et présenter des récoltes et produits bons et sains adaptés aux besoins des concitoyens. Ainsi une palette variée d'aliments de qualité seront célébrés durant le SIAM, par des acteurs engagés et passionnés par leur métier. Chaque région décline au sein de son espace dédié ses richesses et opportunités, présentant ainsi ses particularités géo-climatiques, ses atouts agricoles, ses offres produits, ou encore la déclinaison de sa stratégie agricole. Le tout pour valoriser la richesse de nos régions.

Pôle Institutionnels & Sponsors : Cet espace est dédié aux sponsors et partenaires du SIAM, il regroupe les institutions publiques et privées qui participent au Salon, et qui s'impliquent dans le secteur agricole en général. C'est un espace où assurances, offres de financement, accompagnement technique, soutien financier et appui du Ministère à travers les subventions sont autant de dispositifs présentés et exposés





ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES











Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outils
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

afin de mieux accompagner l'agriculteur dans tous les aspects de son activité.

Pôle International : C'est le pôle qui fait du SIAM une référence mondiale dans le domaine de l'agriculture. Cet espace est devenu, au fil des ans, le HUB international et une plaque tournante mondiale. Regroupant les entreprises étrangères évoluant dans le secteur de l'agriculture, ainsi que les organismes internationaux et les représentants des ambassades, cet espace foisonne de rencontres BtoB. Ce pôle présente les dernières nouveautés mondiales du secteur agricole et offre la possibilité de développer des partenariats internationaux de grande envergure. L'espace international devient ainsi un carrefour où les opérateurs des différents continents se retrouvent, confirmant le rôle du Maroc comme passerelle entre l'Afrique et le monde. En effet, outre la visibilité et la notoriété qu'offre la participation au salon, le souhait d'accéder à des marchés à l'international ou d'accéder au continent africain sont d'importants facteurs de mobilisation à telle enseigne que la superficie allouée au Pôle International a été augmentée de 20%.

En effet, non seulement les exposants reviennent mais ils reviennent avec des superficies de plus en plus conséquentes avec une représentativité de tous les continents et une offensive asiatique désormais palpable.

La présence récurrente et en force des représentations étrangères et des ambassades qui viennent en appui à leurs entreprises tout comme la présence des organisations internationales, FAO, UE, atteste de la confiance en l'événement.

Pôle Produits du Terroir : Réservé aux coopératives et associations du Royaume sur la base d'une minutieuse sélection et avec un renouvellement annuel des exposants, ce pôle promeut la richesse de nos terroirs, matrice et marqueur fort de l'identité territoriale et symbole de fierté.

Ce lieu jouit d'un intense dynamisme commercial durant la période du Salon. Il offre par ailleurs un voyage à travers le Maroc par les sens, les couleurs, les odeurs, les goûts et accueille le riche potentiel du Maroc. Huiles d'olive et d'argan, de safran de Taliouine, en miels riches et variés, en dattes, nèfles, cactus, aloès, amandes, figues, champignons, couscous, lait de chamelle et de chèvre et leurs dérivés plantes aromatiques et médicinales, la rose de Dadès, les fleurs d'orangers, la lavande de l'Atlas sont autant de produits du terroir qui font le bonheur du public. C'est le rendez-vous des emplettes annuelles aussi pour les produits alimentaires que du bien être. Visités par tous, professionnels, étudiants, délégations étrangères, investisseurs et agrégateurs étrangers (européens, africains, américains, canadiens et saoudiens), les associations, dont 33% sont détentrices de



labels (IGP, AOP ou LA), y écoulent, en 5 jours, plus de 12 millions de Dirhams de marchandises. De nombreuses associations réalisent d'ailleurs 70% à 80% de leur chiffre d'affaires annuel au niveau du SIAM.

Le SIAM devient ainsi une extraordinaire opportunité pour le développement, la valorisation, la promotion et la commercialisation des produits de terroir et une vitrine de premier plan de la richesse et de la diversité des 12 régions du Royaume avec leurs valeurs culturelle et économique. Espace d'équité et de parité, toutes les associations y bénéficient des mêmes opportunités et pour cette 14^{ème} édition, Le SIAM accueille de nouvelles associations représentant 12 régions du Maroc pour mieux accompagner leur développement et mettre en valeur leurs produits de terroir.

Pôle Produits : C'est par excellence la meilleure vitrine des PME et des grands acteurs du secteur agricole et agroalimentaire marocain, à travers des stands ultramodernes et sophistiqués. Ces opérateurs s'assurent une visibilité



optimale et leurs stands comptent parmi les plus visités par les professionnels et visiteurs africains. Cet espace invite les visiteurs à découvrir une multitude de produits bruts et leurs dérivés, tel que les fruits et légumes, le lait, les boissons, les huiles, les céréales, la viande et la charcuterie. Ce pôle rassemble le fleuron des entreprises agricoles et agroalimentaires marocaines et accueille Fédérations professionnelles, grands domaines d'exploitations et grands Groupes qui illustrent une agriculture moderne et performante.

Pôle Agrofournitures : Il englobe les secteurs liés aux intrants agricoles et

aux petits équipements de production végétale. Les exposants de ce pôle mettent tout en place, pour présenter les dernières nouveautés de leur métier. Accueillant petits et grands agriculteurs, ce pôle est un carrefour à la jonction des différentes filières amont et aval et où s'exposent matériel et techniques d'irrigations, semences, plants, fertilisants, petits outillage, emballages et logistiques. Les nouvelles technologies et énergies renouvelables ne sont pas en reste avec une montée en charge des opérateurs des énergies renouvelables (éolien, photovoltaïque,) et la présence de cabinets conseil et d'associations

WWW.IPSENLOGISTICS.COM

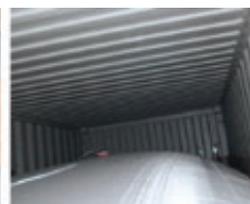


IPSEN LOGISTICS

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

d'experts.

Des échanges fructueux et un fort potentiel de rencontres qui augurent de résultats positifs pour les carnets de commande.

Pôle Nature & Vie : Axé autour du Haut-Commissariat aux Eaux et Forêts et à la Lutte Contre la Désertification (HCEFLCD) et de ses différentes branches, le pôle cible les défis environnementaux d'aujourd'hui : l'écologie, les nouvelles énergies et le développement durable. Il permet d'avoir une vision différente sur le domaine de l'agriculture. Cet espace touche aussi bien la pêche continentale, l'horticulture, que les loisirs en plein air comme la chasse et le jardinage.

Pôle Machinisme : Il rassemble une quantité impressionnante de machines et d'équipements liés à l'exploitation agricole. C'est le théâtre d'une forte dynamique commerciale, où les ventes et les achats sont stimulés par des promotions spéciales SIAM, ainsi que par la grande diversité de produits proposés. La performance commerciale de ce pôle est un fait avéré, car la majorité des exposants y réalisent une grande partie de leur chiffre d'affaires annuel sur place (entre 30% et 50%). Véritable bourse du machinisme où les acquisitions de matériels neufs font les affaires du secteur, ce pôle est également le thermomètre de modernisation des petites exploitations.

De plus, les agriculteurs peuvent bénéficier sur place



Plan de masse 14ème Edition





des mesures d'accompagnement et de financement proposées par le MAPM, par le CAM et par MAMDA. Bref, c'est le salon dans le salon !

Pôle Elevage : Ce pavillon est le rendez-vous national de référence en matière de production animale. Il représente la richesse et la variété des filières élevage qui confirment l'excellence bovine du Maroc. Divisé en deux parties, l'espace dédié à l'exposition des animaux est le seul pôle vivant. Il permet de découvrir les animaux et les espèces représentatives de l'élevage marocain. Des bovins aux ovins, en passant par la filière avicole, équine, caprine toutes les espèces présentes sur le marché marocain sont



représentées et choisies avec grand soin et précision pour ne présenter au public que les meilleurs spécimens. Les associations professionnelles ont ainsi fait progresser leurs filières de façon moderne et pérenne et le résultat au niveau du Salon est à la hauteur de leurs ambitions.

C'est aussi le lieu des concours animaux, des représentations, ainsi que des shows équestres. Il est l'occasion de découvrir les plus beaux spécimens du royaume, choisis lors d'une première sélection régionale et dont les plus belles bêtes des différentes races et régions gagnent des trophées et des certificats à l'issue du salon dans un moment chargé

d'émotions pour les éleveurs qui voient, avec fierté et passion, leur dur labeur récompensé.

Plébiscité par le grand public, l'espace élevage fait le bonheur des petits et des grands et suscite également l'intérêt des visiteurs étrangers.

Pour sa part, l'espace Provendier rassemble les activités vétérinaires, les services, les associations interprofessionnelles, ou encore les techniques et les équipements en rapport avec l'élevage.

Pôle Conférences : Tout au long de la période du SIAM, plusieurs conférences sont programmées. Elles abordent des sujets de haute importance en relation étroite avec la thématique générale du Salon. Plusieurs conférenciers et intervenants de renom y prennent part et partagent leurs connaissances dans les domaines avec les participants.

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

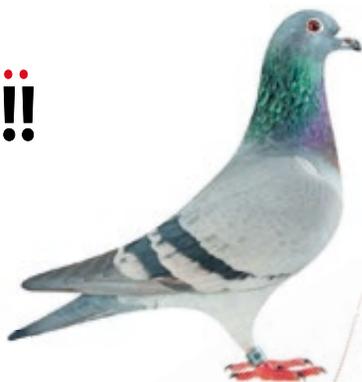
Du 16 au 21 avril 2019 - Meknès

Téléphone : 00 212 5 35 46 03 00 / 01

Fax : 00 212 5 35 46 03 04

Email : contact@salon-agriculture.ma

**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



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agence italienne pour le commerce extérieur
Section pour la Promotion des Echanges de l'Ambassade d'Italie



Ministero dello Sviluppo Economico



AGRILEVANTE

*SALON INTERNATIONAL DES MACHINES, INSTALLATIONS ET TECHNOLOGIES POUR
L'AGRICULTURE MEDITERRANEENNE*

Présentée au SIAM le mercredi 17/04/2019 à 15h00

ICE-Agence italienne pour le Commerce Extérieur en collaboration avec la Fédération italienne des constructeurs de machines agricoles a le plaisir de vous inviter à la Conférence de présentation du Salon international des machines, installations et technologies pour la filière agricole **AGRILEVANTE By EIMA**.

La **conférence de présentation** se tiendra au **SIAM le mercredi 17 avril à 15h00** en salle de conférences, tandis que la nouvelle édition de **AGRILEVANTE** se tiendra **du 10 au 13 octobre prochains à Bari** en Italie.

Lors de l'édition 2017, le Salon a enregistré près de 350 exposants et accueilli plus de 71.000 visiteurs internationaux en provenance de 30 pays.

Agrilevante est considéré comme le rendez-vous incontournable de **l'agriculture dans le bassin méditerranéen** et de ses cultures typiques, et prévoit l'exposition des productions les plus innovantes pour ce qui est des **tracteurs, machines, équipements pour le travail de la terre, pour le traitement des cultures, l'irrigation, la récolte des produits agricoles, la gestion des biomasses** pour la production d'énergie, afin d'aller à la rencontre de la demande qui émane des opérateurs du secteur de par le monde.

Cette année une section sera également dédiée à l'élevage avec l'exposition de 500 bovins, équins et ovins/caprins.

La **conférence de présentation au SIAM**, animée par FederUnacoma sera sans doute l'occasion d'établir de nouveaux contacts entre les opérateurs du secteur agricole et de l'élevage au Maroc qui sont à la recherche de nouvelles technologies et d'échange de know-how pour approfondir les avancées réalisées dans le secteur agricole, en vue de l'organisation d'une délégation qui sera invitée en Italie.

Pour informations contacter :

ICE - Agence italienne pour le commerce extérieur
Section pour la promotion des échanges de l'Ambassade d'Italie
PAVILLON INTERNATIONAL – ZONE ITALIE
Tél. : +212 (0)522 224992 – 94 – 95 - 96
Email : casablanca@ice.it ; j.elbartal@ice.it



AGRILEVANTE
by 

Exposition internationale
des machines, installations
et technologies pour
la filière agricole

Bari, 10-13 Octobre 2019



**L'agriculture méditerranéenne
en un seul évènement**

Organisée par FederUnacoma Surl. Une initiative Nuova Fiera del Levante / Info: tel (+39) 06 432.981 - fax (+39) 06 4076.370
agrilevante@federunacoma.it

Avec le soutien de



ICE - Agenzia Italiana per il commercio estero
Sezione per la Promozione dei Eschanges de l'Ambassade d'Italie



Ministero dello Sviluppo Economico



www.agrilevante.eu

DÉSALINISATION ET PROBLÈMES D'IRRIGATION?

WATEC AU SERVICE DES AGRICULTEURS ET HORTICULTEURS

Face à une demande alimentaire croissante et des pénuries d'eau de plus en plus fréquentes, il est primordial et nécessaire de trouver des solutions et de chercher des options de recyclage, de déminéralisation et de désalination afin de pouvoir donner aux agriculteurs et horticulteurs la possibilité d'utiliser toutes les ressources en eaux dont ils disposent et ainsi diminuer la consommation à la source.

Le dessalement des eaux de mer ou des eaux saumâtres constitue une des réponses possibles pour s'adapter à la pénurie croissante des ressources et les eaux usées ne doivent plus être considérées comme des déchets problématiques à traiter mais plutôt comme des ressources pour une agriculture de plus en plus gourmande en eau.

WATEC, spécialiste dans les technologies de l'eau depuis 1987, propose un vrai partenariat tout au long de la réalisation des projets de traitement et épuration des eaux. La société fournit notamment des solutions complètes et durables pour le traitement de l'eau dans l'industrie de l'agriculture et de l'horticulture en proposant une large gamme de technologies et de stratégies en ce qui concerne la désalination, l'irrigation et la désinfection du biofilm.

WATEC : premier constructeur de systèmes d'osmose inverse au Royaume du Maroc

WATEC utilise les dernières technologies disponibles en la matière pour le perfectionnement de ses systèmes,



et la réduction des coûts de traitement des eaux saumâtres. Grâce aux procédés de désalination et de déminéralisation de l'eau, WATEC permet aux agriculteurs et horticulteurs de cultiver toutes les terres agricoles quelle qu'elles soient et de s'approvisionner en eau en toute sécurité.

La désalination

Les agriculteurs et les producteurs recherchent de plus en plus des solutions pour répondre à leurs besoins d'irrigation tout en faisant face à l'augmentation de la rareté de l'eau et aux problèmes de pollution.

L'eau récupérée peut être traitée à trois niveaux différents : le traitement grossier (retirer une grande quantité de solides et de matières organiques), le traitement biologique et le traitement par filtration et désalination.

Cette désalination, technique selon laquelle les sels et d'autres minéraux sont extraits de l'eau de mer et des eaux saumâtres, est d'ailleurs appelée à jouer un rôle croissant pour répondre aux besoins à long terme de nombreuses populations, particulièrement, dans les régions côtières. Il existe trois principales techniques utilisées dans le marché actuel de la désalination : l'osmose inversée (RO), la distillation multistage (MFS), et la distillation à multiple effet (MED).



LES AVANTAGES DE WATEC

- Des solutions conçues et personnalisées pour des besoins en eau et en équipements propres à chacun.
- Des solutions clé en main comprenant dimensionnement, conception, fabrication, automatisation, installation, entretien et formation.
- Des technologies pour la réutilisation des eaux usées et la production d'eau de qualité adaptée.
- Une équipe d'ingénieurs disponible pour une meilleure assistance par téléphone, pour un service de qualité et une aide personnalisée.

L'osmose inverse est sans doute l'un des procédés les plus prometteurs. Elle consiste en la séparation de l'eau et des sels dissous au moyen de membranes semi-perméables, et ce principalement sous l'action d'une forte pression. Ce procédé fonctionne à température ambiante et n'implique pas de changement de phase. Les membranes polymères utilisées laissent passer les molécules d'eau et ne laissent pas passer les particules plus grosses, comme les sels dissous, les virus et les molécules organiques.

Les solutions de WATEC

WATEC propose des systèmes de désalinisation incluant une large gamme de technologies, allant des filtrations grossières et fines (filtres multimédias, sacs de filtration, cartouches de filtration) aux équipements de désalinisation (nano filtration, osmose inverse). Comme dernière étape, les contaminants pathologiques peuvent être retirés grâce aux radiations UV ou à une désinfection à l'ozone. Si nécessaire, l'indice SAR sera corrigé grâce à l'utilisation de filtres de déminéralisation.

Les problèmes d'irrigation

L'eau saumâtre devient de plus en plus une source d'eau inévitable pour l'agriculture irriguée; il est donc important de chercher des options de traitement économique et durable pour la transformer en eau agricole.

A certains endroits, l'utilisation de l'eau désalinisée n'est hélas pas toujours possible ou durable, les producteurs utilisant plutôt de l'eau venant de sources naturelles comme l'eau de rivière, l'eau de puits et l'eau de mer. Même si elles ne sont pas beaucoup chargées en contaminants lourds, ces eaux contiennent très souvent une haute concentration de solides dissous et en suspension, allant bien au-delà du taux maximum de la qualité requise pour l'eau d'irrigation.

Les solutions de WATEC

WATEC peut fournir une grande gamme de technologies pour atteindre la qualité requise pour l'irrigation, par l'élimination des solides en suspension (filtres multimédias et ultra filtration) et la réduction de la salinité (nano filtration, osmose inverse).

WATEC fournit des solutions clé en main, montées sur châssis ou conteneurisées, adaptées au contexte hydrographiques des agriculteurs. Des systèmes de déminéralisation pour le traitement des eaux salées des puits et des forages pour les agriculteurs utilisant les nappes souterraines pour l'irrigation et des systèmes de dessalements pour les agriculteurs moderne utilisant l'eau de mer pour répondre au déficit de la nappe phréatique. Toutes les solutions proposées sont prêtes à l'emploi.



COMPÉTENCE

Au sein de WATEC, la « Compétence » se traduit par le savoir-faire acquis au cours des 30 ans d'existence et par un personnel expérimenté et qualifié évoluant dans un référentiel de qualité et œuvrant en permanence vers l'excellence.

La désinfection et le contrôle de biofilm

Le biofilm est sans doute la menace la plus sous-estimée en agriculture et horticulture. Le biofilm peut se former en quelques jours provoquant ainsi des conditions parfaites pour l'infection des cultures irriguées.

Les solutions de WATEC

WATEC fournit des technologies de désinfection de pointe avec des équipements de grande qualité (générateur de dioxyde de chlore, générateur d'ozone, désinfection chimique, radiation UV).

Dans tous les domaines de l'agriculture et de l'horticulture, les équipes expertes de WATEC peuvent accompagner leurs clients de l'étape initiale à l'étape finale de chaque projet en ce qui concerne toute la sphère des traitements des eaux.

Adresse: Lot 282 Zone Industriel Sud Ouest - Mohammedia

Tel: +212 (0)5 23 30 11 01/02/03

Fax: +212 (0)5 23 30 11 05

Email: watec@watec.ma

www.watec.ma



SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA

DE LA LA RIC

La 14^{ème} édition du Salon International de l'Agri
du 16 au 21 avril 2019 à Meknès sous le thème « L'Agri
Soyez au rendez-vous pour en explorer le

Partenaires Publics



AVEC LA PARTICIPATION DES
12 RÉGIONS DU ROYAUME



Partenaires Officiels



TERRE NAISSENT RICHESSE ET L'EMPLOI



SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE AU MAROC
MEKNÈS DU 16 AU 21 AVRIL 2019

L'AGRICULTURE, NOTRE RICHESSE.
www.salon-agriculture.ma

L'AGRICULTURE, LEVIER D'EMPLOI ET AVENIR DU MONDE RURAL.

« Agriculture au Maroc vous ouvre ses portes
l'agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural ».
Les enjeux et les pistes de développement.

ls



Sponsors Gold



17-19
SEPT.
2019
MADRID - ESPAÑA

Après les deux premiers mois d'ouverture des inscriptions et à près de six mois de la tenue du salon

Meat Attraction est déjà 30 % plus important que lors de la dernière édition

La première distribution d'espaces pour les exposants ayant déjà confirmé leur participation à cette troisième édition a eu lieu.

Madrid, le 10 avril 2019.- Seulement deux mois après l'ouverture de la période d'inscription pour les entreprises du secteur de la viande en vue de participer à Meat Attraction, et avec un programme de travail très intense, incluant des présentations et un accompagnement du secteur de la viande dans tous les espaces de rencontre sectorielle, Meat Attraction, le salon international du secteur de la viande, qui se tiendra dans le pavillon 10 d'IFEMA, du 17 au 19 septembre prochain, a déjà dépassé de 30 % la surface totale d'exposition que comptait l'événement lors de sa dernière édition. C'est ce qu'a annoncé Raúl Calleja, directeur de Meat Attraction et de la zone des foires agroalimentaires de l'IFEMA, après la première répartition d'espaces, qui a eu lieu hier, le 9 avril.

La nette orientation commerciale vers le marché intérieur, l'orientation du projet vers l'exportation, le centre d'innovation (Innovation Hub), la Semaine de la viande, Factoría Chef, IbericoLand, le B2Meat par catégories de produits, le programme d'invités internationaux, la Journée du boucher, etc., voilà seulement quelques-unes des propositions novatrices visant à rassembler tous les grands responsables des achats au détail, les supermarchés, les importateurs, les négociants en viande, l'Horeca, etc., et à mettre sur pied ensemble la grande plateforme commerciale internationale de l'industrie de la viande sur toute sa chaîne de valeur.

Lors de cette première attribution, les stands ont été accordés à un grand nombre d'entreprises, d'organisations et de pavillons regroupés qui ont déjà rendu officielle leur participation. Citons notamment des entreprises de viande et de produits élaborés telles que ELPOZO ALIMENTACIÓN, FAMADESA, JAMBONS ALJOMAR, FACCSA-PROLONGO, GRUPO TELLO, GROUPE JORGE, NUTRAVE, SELECTOS DE CASTILLA, LA COMARCA, DOMPAL et MONTESANO ; des entreprises auxiliaires du secteur et fournisseurs tels que MERCK, SAMARKETING AQUALIFE, SCANIO SYSTEMS, FOSS, TAESA, GIMENEZ, DINOX et JARVIS ; des associations et des organisations interprofessionnelles telles que ANICE, ANAFRIC, AGEMCEX, ASICI, INTERPORC, PROVACUNO, INTEROVIC, CARNIMAD et INTERCUN, et des participations institutionnelles et groupées telles que celles du Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, EXTREMADURA AVANTE, ICE de Castille-León et le gouvernement régional de Castille-La Manche, MERCASA ou MERCAMADRID, entre bien d'autres.

Désormais, toutes les entreprises qui décideront de tirer parti de l'occasion commerciale que représente le salon de référence du secteur de la viande en Espagne pourront s'assurer de leur présence au Meat Attraction 2019 en réservant leur espace dans le pavillon 10 du salon IFEMA de Madrid. Pour ce faire, elles devront envoyer la « Demande de participation en ligne », (meatattraction.ifema.es).

Organisé par IFEMA et ANICE (Association nationale des industries de la viande d'Espagne), Meat Attraction 2019 prévoit une participation de 400 exposants et de 20 000 professionnels de 50 pays. De nombreux outils ont été mis en place par le salon pour offrir des occasions d'affaires et de la valeur ajoutée pour les exposants, tels que le programme élargi de réunions B2Meat sectorisées avec des acheteurs internationaux, sélectionnés par ICEX dans 15 pays prioritaires, pour les exportations espagnoles, ou le programme des acheteurs, qui permet aux exposants d'inviter directement des contacts et des clients potentiels, leurs frais de déplacement et d'hébergement étant pris en charge par MEAT ATTRACTION. En outre, le salon comprendra des zones spécialisées Ibérico Land, des zones réservées aux entreprises de produits à base de viande de porc ibérique, ou Eco-Organic Market, pour les producteurs de viande et des produits biologiques élaborés.

Cette édition comptera sur la Chine comme importateur invité et inclura plusieurs événements et plusieurs actions d'un grand intérêt, tels que le Xe Congrès mondial du jambon, la deuxième édition de #DistriMeat, le Congrès européen de la distribution de viande, le Congrès Meat & Organic ou Meatic, les Journées sur l'automatisation et la numérisation dans l'industrie, le pôle d'innovation Innovation Hub, le répertoire des nouveautés ou des produits vedettes de tous les exposants du salon, ou encore les Prix Accelera à l'innovation.

Service de communication et presse d'IFEMA
Iciar Martínez de Lecea | Chef de presse de Meat Attraction
(+34) 91 722 -722.51 77 • iclar.martinez@ifema.es
www.meatattraction.com



MeatAttraction19

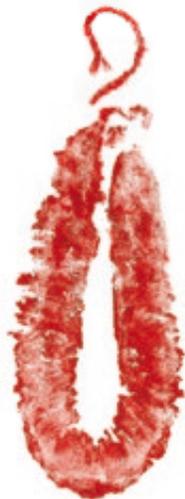
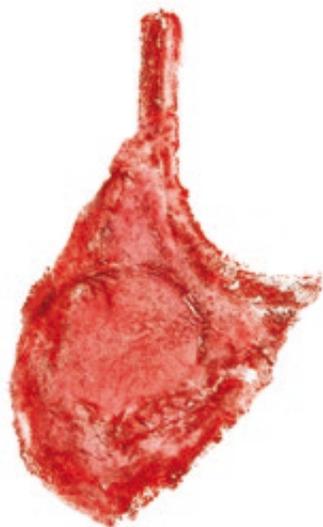


meat attraction

INTERNATIONAL TRADE SHOW FOR THE MEAT INDUSTRY

17-19
SEPT.
2019

MADRID - ESPAGNE



LE RENDEZ-VOUS AVEC LES MEILLEURES VIANDES DU MONDE

400 exposants · 20 000 professionnels · 50 pays

meatattraction.com



IFEMA, Feria de Madrid
(+34) 91 722 30 00
meatattraction@ifema.es
#MeatAttraction19

ORGANISATEURS:



L'EXPÉRIENCE AVICOLE DU MAROC

UN ESSOR À EXPORTER

Le secteur avicole au Maroc a connu, au fil des années, un accroissement soutenu en termes de production d'œufs et de volailles. Il constitue l'un des secteurs les plus dynamiques, enregistrant une progression moyenne durant les quatre dernières décennies d'environ 6% des productions de viandes de volailles et 5,7% des productions d'œufs de consommation.



Ainsi, en janvier 2019, la production nationale de poussins d'un jour type chair a atteint 9.080 milliers par semaine, contre 8.800 le même mois de l'année dernière. La production de dindonneaux a également enregistré une légère hausse de 0.1% passant de 1.062 milliers en janvier 2018 à 1.063 milliers en janvier 2019. Quant à la production de viandes de poulet de chair, elle a enregistré une baisse en janvier de cette année avec une production de 49.000 tonnes, contre 50.000 en janvier 2018.

En ce qui concerne le traitement au niveau des abattoirs, la viande de poulet de chair traitée est passée de 3.084 tonnes en janvier 2018 à 4.486 tonnes en janvier 2019, enregistrant une hausse de 36%. Le constat est le même pour la viande de dinde traitée au niveau des abattoirs qui, à son tour, a enregistré une hausse de 50% avec 7.488 tonnes en janvier de cette année. La production d'œufs a pour sa part atteint, en 2018, 6,6 milliards d'œufs dont 5,8 milliards d'unités produites par le secteur moderne.

Par ailleurs, le secteur offre actuellement 360.000 emplois dont 110.000 directs dans les unités de production et 250.000

emplois indirects dans les circuits de distribution et de commercialisation, dont 23.000 emplois directs et près de 34.000 emplois indirects assurés par la filière de production d'œufs de consommation.

Toutefois, l'essor que connaît le secteur ne permet pas au marché local d'absorber toute la production des opérateurs, les incitant à chercher de nouveaux débouchés à l'extérieur du pays, notamment en Afrique. Ainsi, la Fédération interprofessionnelle du secteur avicole au Maroc (FISA) a lancé en 2017 et 2018 des missions de B to B visant la promotion du secteur avicole marocain et de ses capacités d'export et surtout d'investissement.

D'ailleurs, lors de la 21ème édition du Salon Avicole de Casablanca « Dawajine 2018 », la FISA a signé 8 nouvelles conventions de partenariats interprofessions avicoles africaines (Sénégal, Guinée Conakry, Côte d'Ivoire, Mali, Bénin, Burkina Faso, Cameroun et Togo). Sources : FISA - Aviculture au Maroc

Source : Crédit Agricole du Maroc



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 Intermaak, 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.

Intermaak 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. Intermaak 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.

Intermaak est actif dans le secteur des produits laitiers et de l'alimentation avec ses marques Milkol, Super Maya,

Provita, et Intem. Intermaak produit et commercialise trois groupes de produits, à savoir: les machines, les additifs et les produits d'hygiène.

www.intermaak.com.tr
export2@intermaak.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.

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



XPLANAR

Beckhoff Automation dévoile sa nouvelle génération de convoyeurs le XPlanar : un système de transport par lévitation magnétique permettant de s'affranchir totalement des systèmes de guidage mécanique classiques. C'est une révolution puisque les « movers », à savoir les parties en mouvement sur lesquelles sont posés les produits ou les emballages, ne sont pas solidaires d'un rail comme c'est le cas sur tous les systèmes actuels, mais ils lèvent au-dessus d'un module magnétique bougeant d'un point à un autre avec une liberté totale de mouvement. Cette nouvelle approche du convoyage permet l'optimisation des solutions de production et laisse place à une flexibilité absolue dans la création des machines.

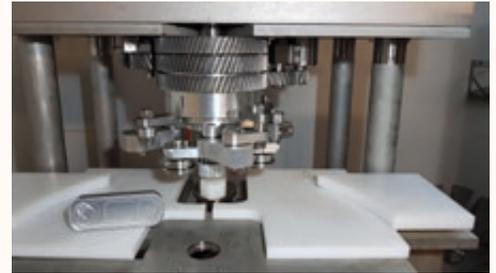
<https://beckhoff.com>



SERTISSEUSE

À CAMES ÉLECTRONIQUES

Sertisseuse à came électronique pour boîtes de forme : Il s'agit d'une machine permettant de fermer des boîtes de conserves de toutes formes, par sertissage. Les sertisseuses actuelles permettant de réaliser cette opération sont toutes conçues selon un principe de cames mécaniques n'ayant pas évolué depuis plus de 100 ans. Ces cames permettent de définir la trajectoire des molettes de sertissage, qui viennent décrire le contour de la boîte pour la fermer. Sur notre machine, nous avons remplacé l'ensemble de cames, galets de cames et pièces mécaniques par des servo-moteurs, qui permettent de contrôler très précisément la position de la molette sur le contour de la boîte. 3 moteurs synchronisés déplacent les molettes et il suffit de changer la programmation des moteurs pour changer la trajectoire, c'est à dire que nous utilisons une came électronique. Cette came est créée par une application dédiée que nous avons développée et qui apporte une grande souplesse car la trajectoire peut être recalculée dès que l'opérateur le souhaite.



www.tremark.fr



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



DJAZAGRO

UN BILAN EXCEPTIONNEL

La 17ème édition de Djazagro, Salon Professionnel de la Production Agroalimentaire a fermé ses portes le 28 février 2019. Le salon a accueilli pendant 4 jours 687 entreprises de 34 pays et enregistré plus de 22 000 entrées issues de 50 pays du monde, une augmentation de 9 % par rapport à 2018.

Cette édition exceptionnelle a été une nouvelle fois l'occasion de rencontres fructueuses entre des fournisseurs de machines, d'équipements et solutions, des industriels et investisseurs africains.

De nouvelles opportunités de business international

Le nombre d'exposants internationaux au salon continue de progresser, affirmant le rôle essentiel que joue ce salon sur le marché agroalimentaire. L'offre Djazagro s'est renouvelée en 2019 avec 37% de nouveaux exposants, dont une présence importante des exposants algériens (27% des nouveaux) et chinois (35% des nouveaux). En outre, Djazagro s'ouvre davantage à l'international, avec de nouveaux pavillons italiens et espagnols, et de nouveaux pays exposants, dont la Biélorussie, l'Égypte, la Finlande, Malte et l'Ukraine.

La qualité des visiteurs professionnels a été soulignée par l'ensemble des exposants. La forte présence des internationaux est motivée par le potentiel du marché algérien en termes de consommation et surtout de production locale.

Un salon reconnu localement

Lundi 25 février, le salon Djazagro a officiellement été inauguré par Monsieur Feroukhi Fodil, Secrétaire Général du Ministère de l'Agriculture du Développement Rural et de la Pêche, des représentants de la Direction Générale des Forêts et de la Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture. Monsieur Kamel Edine Belatrache, Secrétaire Général du Ministère de l'environnement et des énergies renouvelables était également présent. Le Ministre du commerce, Monsieur Saïd Djellab a lui aussi visité le salon.

L'Ambassadeur de France en Algérie, M. Xavier Driencourt est venu lui aussi rencontrer les exposants français le lundi 25 février, suivi par les ambassadeurs des Pays Bas, d'Inde, de



l'Autriche, de la Turquie, de l'Italie et de la Tunisie. Djazagro 2019 a également réaffirmé son engagement dans le développement des relations franco-algériennes, avec la signature d'une convention entre la Chambre de Commerce et d'Industrie Algéro-Française (CCIAF) et l'Adepta.

Un salon d'échanges, des rencontres professionnelles et du partage

Lors de cette édition du salon Djazagro, des conférences sur des sujets essentiels à l'industrie agroalimentaire se sont tenues pendant deux jours :

- Nouveauté cette année, Djazagro a proposé une conférence inaugurale sur l'avenir de l'industrie agroalimentaire en Algérie. Des intervenants du Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche, de l'Agence Nationale de Développement et de l'Investissement (l'ANDI) et de l'ALGEX ont apporté aux entreprises internationales des clés de compréhension pour



les inciter à investir en Algérie et accompagner les efforts des entreprises agro-alimentaires algériennes dans le soutien de la production nationale et l'intégration dans les chaînes de valeur internationales.

- Le sujet des relations franco algériennes est revenu avec deux conférences organisées par des organisations partenaires. L'Adepta réseau professionnel de plus de 200 entreprises françaises de l'agro-industrie, a organisé un Colloque technique dédié à l'optimisation des usines agroalimentaires en Algérie, le mercredi 27 février. Ce Colloque, très apprécié par le public, a traité des nouvelles technologies et équipements pour la transformation et le conditionnement de produits alimentaires. La Chambre de Commerce Algéro-Française a également proposé, en collaboration avec la Société Générale, une conférence sur les clés de la compréhension de ce marché.

- Djazagro a également organisé deux conférences autour de la valorisation de la production locale algérienne et l'évolution du secteur de l'emballage ; deux sujets indispensables pour les professionnels du secteur. Animées par le journaliste Nordine Azzouz, ces conférences ont réuni des témoignages des exposants et des partenaires, suivis d'échanges stimulants avec le public.

- Pour la troisième fois, la Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie (CACI) a proposé aux visiteurs et aux exposants une table ronde dédiée à l'investissement et à l'export en Algérie. Son objectif était d'apporter des solutions concrètes et de répondre aux questions des industriels et investisseurs, pour les inciter à étudier les perspectives d'investissement productif dans le domaine des produits agroalimentaires.

- Afin de répondre à une demande de plus en plus importante



de mécanisation et d'automatisation, Djazagro a proposé, cette année encore, une boulangerie automatisée équipée par des exposants français, et animée tous les jours par un boulanger. Des ateliers de fabrication de baguettes, brioches, pâtisseries et de produits traiteurs, réalisés à partir d'ingrédients locaux, ont été organisés. Ces démonstrations de savoir-faire sont toujours très appréciées par les visiteurs du salon.

Une industrie en pleine évolution

L'industrie agroalimentaire en Algérie s'oriente de plus en plus vers l'export, tout en restant une porte d'entrée pour toute entreprise étrangère qui souhaite pénétrer le marché africain. Djazagro 2020 abordera l'évolution de l'industrie agroalimentaire algérienne en détail à travers le thème principal du salon « Pour une alimentation saine et durable ».

Rendez-vous du 6 au 9 avril 2020
pour la 18ème édition du salon Djazagro!



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

PÊCHE ET AQUACULTURE

DES FILIÈRES EN DÉVELOPPEMENT

La stratégie «Halieutis» lancée en 2009 et la création de l'Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture en 2011 reflètent la ferme volonté politique pour le développement de l'aquaculture et font ressortir cette dernière comme moteur de croissance majeure et relais incontournable de l'essor du secteur de la pêche.

Cette stratégie de développement et de compétitivité du secteur des pêches maritimes a pour ambition d'assurer la durabilité du secteur, à travers la préservation de la ressource halieutique, et la modernisation des différents segments du secteur de la pêche ainsi que l'amélioration de sa compétitivité et de sa performance en ayant pour objectif d'atteindre une production de 200.000 T à l'horizon 2020 avec l'ambition d'arriver à 11% de la production halieutique totale, qui devrait atteindre près de 1,75 millions de T à l'horizon 2020

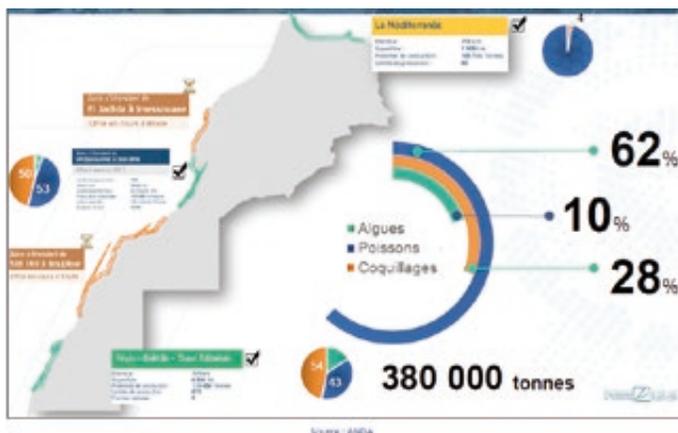
Pêche marocaine : chiffres au vert

La valeur ajoutée du secteur de la pêche a connu une évolution favorable durant le troisième trimestre 2018 soit 6,8%. Le quatrième trimestre a également maintenu ce progrès grâce aux débarquements de la pêche côtière et artisanale qui ont marqué, une augmentation, en volume, de 12,8%, après une baisse de 4,1% un an auparavant.

Ainsi, l'année 2018 a été clôturée avec un volume des débarquements de la pêche côtière et artisanale en hausse de 0,1%, après un retrait de 5,3% à fin 2017. Cette amélioration est due essentiellement à l'accroissement des captures des poissons pélagiques de 2,1%. La bonne tenue de la valeur des débarquements des poissons pélagiques (+4,7%) a permis une progression de la valeur de + 0,8% au terme de l'année 2018.



l'objectif de produire environ 160.000 tonnes par an.



L'aquaculture marine : un secteur porteur de croissance

L'aquaculture est considérée aujourd'hui comme un relais de croissance du secteur halieutique. Le potentiel national est évalué à 380.000 tonnes par an. Selon les chiffres de Agence Nationale pour le Développement de l'Aquaculture (ANDA), 250 nouveaux projets seront installés d'ici 2020 en Méditerranée, la région du Souss-Massa, la province de Sidi Ifni, l'Oriental, Tanger-Tétouan-Al Hoceima, et Dakhla-Oued Eddahab, avec

La région Souss-Massa : zone propice à l'aquaculture
Afin de booster l'aquaculture dans la région Souss-Massa, l'ANDA a lancé un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI), en décembre 2017. L'objectif est d'inviter les investisseurs et les jeunes entrepreneurs à investir dans cette région à fort potentiel aquacole.

Les résultats de l'AMI, communiqués en octobre 2018, portent sur 23 projets dont 3 sont proposés par les jeunes entrepreneurs. Les projets s'étendent sur 900 ha, soit 65% de l'offre de l'AMI, et 71% seront dédiés aux coquillages. Ces projets devraient mobiliser 394 Mdhs d'investissement dont 78% en faveur des coquillages. Le potentiel de création d'emplois directs par ces projets aquacoles est estimé à 626.

Source : ANDA/MAPMDREF
Source : Crédit Agricole du Maroc

Les eaux marocaines se caractérisent par leur richesse et diversité biologique. La Zone Economique Exclusive marocaine se caractérise par une grande diversité des ressources halieutiques englobant près de 500 espèces dont 60 font l'objet d'une exploitation.

L'industrie de transformation et de valorisation des produits de la pêche au Maroc occupe une place privilégiée dans l'économie nationale du fait qu'elle traite près de 70% des captures de la pêche côtière et exporte environ 85% de sa production sur une centaine de pays dans les cinq continents.

Incitations pour l'investissement aquacole

Une batterie de mesures incitatives a été mise en place au profit des investisseurs, il s'agit notamment de :

- ⊖ L'exonération de la TVA à l'importation des biens d'équipement pour les investissements supérieurs à 100 Mdhs ;
- ⊖ L'exonération de l'Impôt sur les Sociétés (IS) pendant 5 ans pour les exportateurs ;
- ⊖ Droits de douanes à 2,5% sur les aliments aquacoles pour 6 ans dans la limite d'un contingent annuel de 15 000 tonnes ;
- ⊖ L'exonération de la TVA sur les intrants aquacoles : aliment, alevin et naissains ;
- ⊖ L'assurance cheptel pour l'élevage du poisson.

Bilan Halieutis : Le salon dédié au secteur

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Salon Halieutis a fermé ses portes sur un bilan très positif : 50.000 visiteurs, 200 journalistes et 304 exposants venus d'une quarantaine de pays. C'est un record dans l'histoire de cet événement dédié à la pêche maritime et à l'aquaculture en

Afrique.

En présence de M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, la visite inaugurale du Salon Halieutis a réuni une importante délégation de ministres représentant l'Angola, l'Espagne, le Gabon, la Gambie, le Ghana, la Guinée Bissau, la Guinée Equatoriale, le Libéria, la Russie, la République Démocratique du Congo, le Sénégal et la Norvège, pays d'honneur de cette édition.

Une importante convention a également été signée à Agadir entre le Maroc et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Elle permettra de renforcer le rôle des organisations professionnelles de la pêche artisanale dans la stratégie nationale Halieutis de développement du secteur.

Le Salon Halieutis a tenu toutes ses promesses avec un programme de rencontres et conférences majeures. L'actualité, les enjeux et les perspectives du secteur halieutique ont ainsi été au cœur des discussions, dans un contexte où le développement durable de l'économie océanique est aujourd'hui au centre des préoccupations.

La ressource halieutique est répartie sur l'ensemble du territoire. Elle est essentiellement concentrée en Atlantique centre et sud. Les petits pélagiques constituent l'essentiel de la ressource (+ de 80% des captures en volume).

Chambres Froides de stockage

Exigez la qualité

Température positive
Température négative
Atmosphère contrôlée
Contrôle d'humidité
Déverdisage
Refroidissement rapide
Projet clé en main

Contactez-Nous:

Société de Maintenance et d'équipements Frigorifiques
Tél: 05.22.66.25.09 - Fax: 05.22.66.25.08

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



HACHIS PARMENTIER

Un délicieux Hachis Parmentier avec de la bonne moutarde Fine et Forte Amora pour toujours plus de goût!

Temps de préparation: 15 Min

Temps de cuisson : 30 Min

Temps de préparation totale : 45 Min

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 320g de pommes de terre
- 2 grosses c à s de Moutarde Fine et Forte Amora
- 10g de persil haché
- 3 c à s d'huile d'olives
- 20g de fromage râpé
- 200 ml de lait

- 400g de viande hachée

- 1 oignon

Comment réaliser ce plat

1- Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

2- Placer les pommes de terre cuites dans un saladier et les écraser à l'aide d'une fourchette.

3- Rajouter 10g de persil haché et 2 cuillères d'huile d'olive dans le saladier et la moutarde et mélanger le tout.

4- Découper un oignon en tous petits morceaux et les faire revenir dans une poêle avec 1 cuillère d'huile d'olives. Rajouter la viande hachée dans la poêle

et la faire cuire.

5- Dans un plat allant au four, verser le mélange viande hachée et oignon, puis recouvrir du mélange écrasé de pommes de terre et persil, puis recouvrir de fromage râpé et laisser gratiner 10 min au four.

**LE CAMPAGNARD**

La Burger Party entre amis : un moment fun et gourmand!

Temps de préparation : 15 Min

Temps de cuisson : 5 Min

Temps de préparation totale : 20 Min

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes)

- 6 pains à burger
- 900g viande de bœuf hachée à 5% de Mat. Gr.
- 1 Sauce Burger Amora
- 1 branche de romarin frais
- 3 tomates rondes fermes
- 1/2 concombre

- 1 petit brie

- 50g chips de légumes

- 3 cornichons Croq'Saveur Amora

- 1 cuillère à soupe d'huile neutre

- sel et poivre

Comment réaliser ce plat

1- Laver les légumes, couper en fines tranches les tomates et les concombres. Emincer les cornichons en lamelles longues. Couper le brie en 12 morceaux.

2- Tiédifier les pains à burger au four.

3- Laver, effeuiller le romarin et le hacher finement au couteau. Mélanger la viande hachée avec le romarin. Saler et poivrer. Former 6 steaks égaux et les

cuire dans une poêle légèrement huilée.

4- Sur la base de chaque pain à burger, répartir les rondelles de tomates et concombres. Ajouter le steak bœuf romarin, le brie, les chips et les cornichons.

5- Assaisonner de sauce burger Amora, refermer le burger, servir aussitôt.

**POLENTA AUX CHAMPIGNONS****ET FONDUE MOUTARDÉE**

Un plat délicieux et facile à réaliser, aux saveurs italiennes.

Temps de préparation : 15 Min

Temps de cuisson : 20 Min

Temps de préparation totale : 35 Min

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 300g de polenta instantanée (semoule de maïs pré-cuite)

- 1 bouquet de persil plat

Pour la fondue :

- 150g de reblochon
- 100g de tomme de Savoie
- 100g de gruyère râpé
- 20g de beurre demi-sel
- 1 c à s bombée de Moutarde Douce Amora
- Poivre du moulin

Pour les champignons:

- 500g de champignons de Paris

- 1 gousse d'ail

- 2 c à s d'huile d'olive

- Sel

Comment réaliser ce plat

1- Les champignons :

Couper les champignons en rondelles très fines, les réserver dans un saladier. Peler l'ail et le faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter les lamelles de champignons, saler et les faire cuire 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Ôter du feu et réserver.

2- La fondue :

Couper tous les fromages en dés et les disposer dans une casserole. Ajouter un peu d'eau, le beurre et du poivre. Faites fondre les fromages à feu doux en remuant, jusqu'à l'obtention d'une fondue lisse. Ajouter la moutarde douce Amora, mélanger et réserver la fondue au chaud.

3- La polenta :

Pour la cuisson, suivre les instructions

du paquet. En général, porter à ébullition 1,5 l d'eau, saler, puis y verser peu à peu la polenta, remuer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la polenta soit cuite. La verser sur le plat de service ou dans des assiettes individuelles.

4- Finition :

Napper la polenta avec la fondue et la servir accompagnée des champignons. Saupoudrer le tout de persil ciselé. Déguster chaud.

Accompagnez cette recette d'une belle salade verte à la vinaigrette à la moutarde.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Ouverture **Barceló Anfa Casablanca**

Pastor Macao

Concours du meilleur pâtissier-chocolatier

Tableau de bord sectoriel

Le tourisme

Crémai 2019

Record de visiteurs

RESTAURANT

NOUVELLE CARTE FUSION 2019

Après une année 2018 placée sous le signe de l'excellence où NKOÀ s'est hissé à la 1ère place du classement des restaurants les plus recommandés sur Casablanca selon Tripadvisor et dès le début de l'année 2019, les créateurs du concept ont concocté pour leurs convives un nouveau menu Fusion délicatement empreint de leurs derniers vagabondages gastronomiques. NKOÀ s'inscrit pleinement dans la tendance culinaire du Fusion Food caractérisée par le brassage d'ingrédients issus des quatre coins du monde et la recherche continue de mélanges gustatifs étonnants : C'est ainsi qu'a été pensé par exemple Qàmardine, un nectar d'abricot et de fleur d'oranger, Àbaba, des raviolis farcis au fromage blanc et aux épinards avec leur sauce éthiopienne Berberé, ou encore ce Kashmiri, cette soupe Dhal chaude de lentilles corail au curry et, and last but not least, le Tirsasià, un onctueux tiramisu aux spéculos et au lait de coco...

www.instagram.com/nkoa www.facebook.com/nkoafod



AÉRIEN

4 NOUVELLES LIGNES POUR TUI FLY

La compagnie aérienne belge TUI fly continue d'élargir son réseau en France. À partir du 8 juin 2019, elle reliera les aéroports de Paris-Charles de Gaulle, de Lille et de Montpellier aux villes marocaines de Casablanca et de Nador.

Ce lancement représente une bonne nouvelle pour la communauté marocaine résidant en France, ainsi que pour les touristes français souhaitant rejoindre le Maroc.

En France, la compagnie est active depuis 19 aéroports et dessert 6 villes marocaines : Casablanca, Rabat, Agadir, Marrakech, Oujda et, dès l'été prochain, Nador. TUI fly poursuit ainsi sa croissance en France et prouve que son offre satisfait ses clients grâce à une flotte d'avions de la dernière génération, à un service de qualité et à des prix attractifs.



<https://www.tui.fr>



ÉCOLE HÔTELIÈRE

UN PRIX POUR L'EHL

« 2019 QS World University ranking » : L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) a été classée première institution mondiale dans l'enseignement du management des métiers d'accueil, à l'aube de ses 125 ans et une étoile Michelin fraîchement décrochée. Une fois de plus, les résultats des classements universitaires QS confirment le rôle central de la Suisse dans l'évolution de l'hôtellerie, ainsi que le statut de référence absolue de l'EHL dans l'enseignement du management des métiers de service.

www.ehl.edu/fr

RESTAURANT

MENU DE PRINTEMPS

La Table de la Bavaoise lance sa nouvelle carte de printemps. Et donne rendez-vous aux amateurs de calme et de sérénité à se retrouver au pied du golf Tony Jacklin et profiter de la terrasse qui assure une vue directe sur le golf et la nature environnante. Cette carte de printemps revisitée par notre chef Thierry Griffon conjugue un mix de saveurs françaises et méditerranéennes. A découvrir dans la nouvelle ambiance cosy qui fait la part belle aux couleurs apaisantes et à un chic résolument contemporain.

Ouvert 7/7 - Service continu.

Nouvelle carte : <https://fr.scribd.com/document/400727693/ Carte-Table-de-La-Bavaoise-Mars-2019>



HOLE IN EVENT

RESULTATS OPEN DU BATIMENT ET DE L'IMMOBILIER

SAMEDI 6 AVRIL 2019

THE TONY JACKLIN
-CASABLANCA-



1^{er} Prix Brut : Équipe HYDRAU MAC



1^{er} Prix Net : Équipe SCHNEIDER ELECTRIC



2^{ème} Prix Net : Équipe HABANOS



3^{ème} Prix Net : Équipe SCHNEIDER ELECTRIC

Christophe HARIVEL est habillé par :
PAL ZILERI

OFFICIAL BANK



OFFICIAL TAX AND LEGAL



FUEL PARTNER



TRADE CREDIT INSURANCE



OFFICIAL MEDIA



BUSINESS & EVENT RISK MANAGEMENT



Life Is On



HÔTELLERIE

MARRIOTT SE DÉVELOPPE

Dans le cadre du Forum de l'Investissement Hôtelier Africain à Marrakech, Marriott International a annoncé la signature de trois nouveaux accords en Afrique du Nord et de l'Ouest, renforçant ainsi le souhait du Groupe à étendre sa présence sur le continent. Ces nouveaux accords mettent en lumière le développement de Marriott International au Maroc et au Ghana, et marquent son implémentation au Liberia.

www.marriott.fr/groupe-marriott



AÉROPORT

LA TURQUIE VOIT GRAND

L'aéroport d'Istanbul a été officiellement inauguré le 29 octobre 2018 et sa mobilisation sera complétée au cours de la première semaine d'avril. L'aéroport d'Istanbul sera l'un des plus fréquentés au monde avec une capacité annuelle de 200 millions de passagers. Istanbul a toujours servi de passerelle entre l'Occident et l'Orient, l'Europe et l'Asie. Avec ce nouvel aéroport, la ville est maintenant plus active dans le secteur de l'aviation. Bayram Tekce, président d'Antalya Homes Emlak SA, la plus importante société immobilière qui opère dans plusieurs régions de Turquie, définit l'aéroport d'Istanbul comme la nouvelle force motrice de l'économie turque et du secteur immobilier.

DESTINATION

DE NOUVEAUX VOLS

Air Arabia Maroc poursuit la densification et la diversification de son réseau international au départ du Maroc. Forte de son réseau de destinations aussi bien business que loisirs, la compagnie lance cet été cinq nouvelles lignes aux départs de Casablanca et Tanger, proposant à ses passagers toujours plus de choix vers la France et l'Europe.

Dès le 1er avril, les clients de la compagnie pourront réserver des vols depuis Casablanca et à destination de Prague, Pise, Lisbonne et Tunis.

www.airarabia.com/

GASTRONOMIE

DINNER ON US

Un accueil exceptionnel, des emplacements parfaits et des restaurants primés définissent chaque séjour dans les établissements d'Emaar Hospitality Group, la filiale d'Emaar Properties spécialisée dans l'hôtellerie et les loisirs. Les clients qui séjournent dans les hôtels d'Emaar Hospitality Group peuvent désormais profiter d'un dîner composé de trois plats chaque soir. L'offre « Dinner on us » est valable dans tous les hôtels de luxe haut de gamme Address Hotels + Resorts et de lifestyle haut de gamme Vida Hotels and Resorts à Dubaï. Les hôtes peuvent choisir entre plus de 30 restaurants qui seront ravis de les accueillir dans un monde de découvertes gastronomiques. L'offre « Dinner on us » est conçue pour fournir aux clients un meilleur rapport qualité/prix. Une équipe de chefs primés et un service chaleureux et attentif assureront une expérience culinaire en tout point agréable.

SPA

GUERLAIN AU FOUR SEASONS

Le Spa du Four Seasons Hotel Casablanca annonce un nouveau partenariat avec la Maison française de Parfums et Cosmétiques Guerlain. Ceci marque le début d'une nouvelle expérience de bien-être : une grande première au Maroc pour les clients de l'hôtel et la clientèle locale.

Une carte composée de Soins Visage et Corps soigneusement sélectionnés par la Maison leur sera désormais proposée. Forte de ses 80 ans de savoir-faire esthétique, Guerlain développe des techniques de massages où fusionnent tradition et innovation, et fait de chaque soin un moment exceptionnel et personnalisé.

Pour le plus grand plaisir des clients, les Soins Signatures les plus emblématiques de la marque seront exclusivement disponibles au Spa du Four Seasons Hôtel Casablanca. Pour une expérience multisensorielle hors du commun et une efficacité anti-âge globale, ils succomberont au Soin Orchidée Impériale Prestige. A la recherche d'un soin expert corrigeant rides et perte de fermeté, ils se laisseront séduire par le Soin Réparation Royale conçu autour des produits de l'abeille qui comptent parmi les meilleurs cicatrisants naturels au monde.



Pour plus d'informations ou pour réserver un soin, visitez www.fourseasons.com/fr/casablanca/spa ou appelez le +212 5 29 07 35 00



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
 <p>PestWest www.pestwest.ma</p>			

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

AÉRIEN

RAM PART À BOSTON

La compagnie aérienne Royal Air Maroc lancera en juin prochain une nouvelle liaison entre Casablanca et Boston, sa quatrième destination aux Etats-Unis.

A partir du 22 juin 2019, la compagnie nationale marocaine proposera trois vols par semaine entre sa base à Casablanca-Mohammed V et l'aéroport de Boston-Logan, opérés en Boeing 787-8 Dreamliner pouvant accueillir 18 passagers en classe Affaires et 256 en Economie ; Les départs sont programmés lundi, jeudi et samedi à 17h00 pour arriver à 19h25, les vols retour quittant le Massachussets à 21h15 pour atterrir le lendemain à 8h50. Royal Air Maroc sera sans concurrence sur cette route, sa septième transatlantique ; Boston est déjà reliée à l'Afrique par Cabo Verde Airlines, tandis qu'aucune compagnie américaine n'est présente à Casablanca.

www.royalairmaroc.com

HÔTEL

SAINT RÉGIS À MARRAKECH

Le portefeuille de marques de luxe de Marriott International au Maroc devrait poursuivre son développement avec la signature du St. Regis Marrakech Resort. Propriété de la société Assoufid Properties Development S.A., le St. Regis Marrakech Resort fera partie du complexe de golf Assoufid Golf Resort et comprendra 80 chambres et villas luxueuses, offrant toutes une vue spectaculaire sur les montagnes de l'Atlas. Avec des installations de loisirs telles qu'un spa, une piscine et un centre de remise en forme ultramoderne, le complexe St. Regis Marrakech proposera également six expériences culinaires différentes, dont deux restaurants de spécialités et le célèbre bar St. Regis inspiré du King Cole Bar, emblème de la marque à New York. Lieu idéal pour s'évader de la ville, le complexe sera situé à proximité du club de golf 18 trous primé Assoufid, qui s'est imposé comme l'un des meilleurs terrains de golf en Afrique. Le complexe qui appartient à Assoufid Properties Development SA et est développé par United Real Estate Company (URC) -qui fait partie du groupe de sociétés Kuwait Projects Company (KIPCO)-devrait être inauguré en 2024.

OUVERTURE

NOUVELLES LIGNES AÉRIENNES

Dès l'été 2019, 40 nouvelles routes aériennes seront programmées.

La RAM multiplie l'ouverture de nouvelles liaisons dès le mois d'avril prochain.

La compagnie lance, en effet, le 02 avril sa nouvelle route aérienne directe reliant Casablanca et Athènes à raison de trois fréquences par semaine. Dans le même temps, sa nouvelle route aérienne directe reliant Casablanca et Miami en Floride à raison de trois fréquences par semaine.

En avril également, une nouvelle ligne au départ de Casablanca vers Vienne en Autriche sera opérée à raison de 3 fois par semaine.

Par ailleurs, les nouveaux vols opérés par les autres compagnies concernent la France, l'Espagne et l'Allemagne, mais également la Turquie, l'Italie, la Grèce, la Belgique, l'Autriche, la Hongrie et le Portugal.

Marrakech est la première destination concernée, avec la création de 19 nouvelles connexions. Elle est suivie par Tanger (6 connexions) et Fès (5 connexions). Le Nord avec Tétouan, et le Sud avec Agadir, Ouarzazate et Dakhla, bénéficient aussi de nouvelles connexions aériennes.

Neuf compagnies aériennes assurent ces nouvelles routes : Ryan Air, Easy Jet, Turkish Airlines, Air Arabia, Vueling Airlines, Transavia, Volotea et Condor et bien sûr la Royal Air Maroc.

TOURISME

DUBAI STARS

Le centre-ville de Dubaï accueillera plus de 400 étoiles dans sa première phase, Emaar lançant le Dubai Stars, une allée piétonne des célébrités et des personnalités influentes du monde entier. Dubai Stars ajoute ainsi une attraction aux touristes, 98 % d'entre eux visitant déjà le centre-ville de Dubaï pour ses riches attractions, dont le Burj Khalifa, The Dubai Mall, The Dubai Fountain et l'Opéra de Dubaï.

Dubai Stars rendra hommage à d'éminentes personnalités qui ont joué un rôle positif dans le monde à travers leurs œuvres dans les domaines de la musique, du cinéma, des arts, de l'architecture, du sport, de la littérature, mais aussi les personnalités influentes des réseaux sociaux.

RECETTES TOURISTIQUES

EN HAUSSE DE 6%

Selon les données statistiques rendues publiques par l'Observatoire du tourisme, les recettes touristiques enregistrées au cours de l'année 2018, s'élèvent à 131,7 milliards de dirhams (environ 13,67 milliards \$), en hausse de 6% par rapport à 2017.

Ces recettes proviennent principalement du tourisme récepteur (touristes non-résidents : étrangers et Marocains résidents à l'étranger en visite au Maroc) à hauteur de 90,7 milliards de dirhams (environ 9,42 milliards \$), et du tourisme interne (touristes résidents séjournant au Maroc en dehors de leur environnement habituel) à hauteur de 41 milliards de dirhams (environ 4,25 milliards \$).

Au total, ce sont 12,3 millions de touristes qui ont visité le Maroc en 2018. Un chiffre en hausse de 8,3% par rapport à 2017. Provenant essentiellement de l'Italie (+15%), de l'Allemagne (+10%), de la France (+8%), et de l'Espagne (+6%).

Concernant les nuitées réalisées dans les établissements d'hébergement touristique classés, l'Observatoire du tourisme du Maroc révèle qu'elles ont connu une hausse de 8,4% en 2018 (+12% pour les touristes non-résidents et +1% pour les résidents) ; relevant par ailleurs que les pôles touristiques Marrakech et Agadir ont généré à eux seuls, 60% des nuitées totales au cours de l'année écoulée.



© Agence Ecofin

OUVERTURE

ONA HOTELS

L'espagnol Ona Hotels ouvrira, le 1er juillet prochain, un établissement à Marrakech. Il s'agit de l'ex-Marrakech Ryads & Spa qui a fait peau neuve et qui ouvrira ses portes sous la nouvelle enseigne espagnole.

L'enseigne compte actuellement 34 complexes hôteliers dans 22 destinations, dont le Maroc, l'Espagne et Andorre. Elle compte atteindre 40 complexes d'ici la fin de l'année. Au total, elle dispose d'une capacité de 6.000 chambres et emploie plus de 10.000 personnes.

www.onahotels.com/fr/hotel-marrakech-ryads-spa

VOYAGE

NIVEAU D'ALERTE RELEVÉ

Le Département d'Etat américain a relevé le niveau d'alerte pour les voyages au Maroc. Dans une mise à jour, il appelle les touristes à "faire preuve d'une prudence accrue" au Maroc en raison d'une possible menace terroriste.

"Des groupes terroristes continuent de préparer

des attentats au Maroc. Les terroristes peuvent commettre des attentats sans avertissement ou presque, en ciblant des lieux touristiques, des centres commerciaux et des installations des administrations locales...", écrit l'US Department of State. L'alerte a également été relayée par l'ambassade américaine à Rabat.

Le Maroc n'avait plus enregistré d'attaques terroristes. En décembre dernier, deux touristes scandinaves ont été tuées dans les montagnes de l'Atlas par trois extrémistes qui ont été ensuite arrêtées.

© L'Economiste

CRÉMAI 2019

Record de visiteurs



Le rideau est tombé sur la 9ème édition du Crémai. L'événement, véritable plate-forme économique de la restauration, de l'agro-alimentaire et de l'industrie hôtelière à l'échelle africaine, a tenu ses promesses cette année en battant son précédent record de visiteurs. En effet près de 20.000 personnes se sont déplacées pour visiter le salon d'art culinaire et des métiers de bouche, contre plus de 17.000 enregistrés lors de la 8ème édition.

Cette hausse témoigne de l'intérêt porté au secteur qui ne cesse de se développer et d'attirer toutes les catégories de métiers liés au service de l'art culinaire.

Crémai a une fois encore confirmé sa réussite, sa régularité, son positionnement et la pertinence pour des exposants et des visiteurs acheteurs qui ont pu se retrouver dans un cadre dédié et conforme aux standards internationaux en la matière.

Salon professionnel par excellence, Crémai perpétue sa tradition du seul événement fédérateur des professions de l'hospitalité.

La dernière journée a été marquée par plusieurs concours auxquels de nombreux candidats marocains mais aussi du continent africain ont pris

LE CRÉMAI EN CHIFFRE :

Nombre de visiteurs : 19.375

Nombre de chefs et participants : 500

Nombre d'exposants : 200

Nombre de trophées remportés par le Maroc : 2

part. Les nationaux se sont taillés la part du lion lors de la cérémonie de remise des prix.

Ci-dessous le palmarès des concours africains dans les arts culinaires.

Dans la catégorie concours TOC Boulangerie-Viennoiserie

1. Lahcen BADI (Maroc)
2. Hafid AÏTTAMA
3. Ahmed IMGHARN

Dans la catégorie concours TOC Boulangerie-Pain

1. Cissé OUSSEYNOU TASFIR (Sénégal)
2. Abdessamad OUAGNIMENE (Maroc)
3. Al Hassan BAHADOU (Maroc)

Dans la catégorie concours Viande

1. El Mehdi JA (Maroc)
2. Salaheddine AÏT OUAKRIM (Maroc)
3. Yassine MZIOUD (Maroc)

Dans la catégorie concours Petits fours

1. Zakaria EDEBDI (Maroc)
2. Ridouane IMGHARI (Maroc)
3. Zouhaïr NAFAR (Maroc)

Dans la catégorie concours Trophée Gabriel PAILLASSON

1. Hafsa TOUIL, Hamza BAKKALI, Soufiane ALMESLOUHI (Ecole de Mohammédia)
2. Zakia MIDA, Zaineb RADID, Reem DOAÏDAR (Ecole Casablanca-Polo)
3. Sara EL HAD, Hamza GHOZLAN, Rabie OUIRDAOUI (Ecole de Mohammedia)

S'adressant aux vainqueurs mais également à tous les candidats qui ont pris part aux différentes compétitions lors de cette 9ème édition du salon, le président du Crémai a tenu à les féliciter pour l'excellent travaux qu'ils ont fourni,



Sponsor sénior du Crémai, la première et la plus ancienne marque de chocolat marocaine était présente en force avec un grand stand de présentation de ses produits. Aiguebelle présentait également des démonstrations de pâtisserie et bonbons chocolat en direct, retransmises sur sa page Facebook, animées par le Chef Youssef, une figure incontournable d'Aiguebelle, et par une star mondiale de la pâtisserie : Chef Dorian Zonca, professeur et pâtissier consultant à Bellouet Conseil Paris,

Très présent sur le digital, Aiguebelle a par ailleurs lancé la «Aiguebelle Academy». Cette initiative, accessible dans un premier temps sur les réseaux sociaux, permet à l'entreprise de partager des recettes inédites des nouvelles tendances en pâtisserie mais aussi de fournir des formations en ligne. «Aiguebelle Academy» offre ainsi aux clients BtoB de l'entreprise, aux chefs pâtissiers et aux futurs professionnels toute l'étendue des savoir-faire de la société dans le domaine du chocolat. Avec succès : la chaîne YouTube d'Aiguebelle totalise près de 2 millions de vues à ce jour !



leur créativité et le niveau élevé des compétitions. « Nos jeunes ont prouvé par leur prouesse et la qualité de leur créations qu'ils ont atteint un niveau que l'on retrouve dans les grandes compétitions internationales. Et c'est une fierté pour le Maroc et le continent Africain » a déclaré Kamal Rahal ajoutant que tous les chefs aussi bien nationaux et internationaux, ont été unanimes et témoigné de la même satisfaction.

« Le Maroc est actuellement un véritable hub de l'Afrique s'agissant des métiers de bouche » a affirmé le président du Crémai qui a rappelé par la même occasion que l'événement a connu une couverture médiatique exceptionnelle. Le Carrefour International des professionnels de la restauration, de l'alimentaire et de l'industrie hôtelière a attiré aussi bien les médias nationaux qu'internationaux (Espagne, Tunisie, Côte d'Ivoire...).

« Nous sommes ravis que le Groupe Rahal puisse, à travers l'organisation du Crémai, contribuer à la promotion de la destination Maroc et Afrique » a déclaré Kamal Rahal.

Rendez-vous en 2021

En marge du salon Crémai, un protocole préliminaire d'association a été signé entre la fédération marocaine des traiteurs, la fédération des patrons boulangers pâtisseries, l'association nationale des cafés et restaurants, la fédération marocaine de cuisine et la fédération des franchises. L'objectif étant une meilleure organisation de ces différents corps de métiers afin de défendre leurs intérêts respectifs.



Au service de l'art culinaire sous toutes ses formes, Crémai 2019 a abrité 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.





Le partenaire du pâtissier



www.pastor-macao.com

TABLEAU DE BORD SECTORIEL DE L'ÉCONOMIE MAROCAINE LE SECTEUR DU TOURISME

Par Monsieur Khalid Harraou - Janvier 2019



Le secteur du tourisme contribue à hauteur de 6,6% au PIB national en 2017, soit une légère hausse par rapport à 2016 (6,2%).

Le secteur continue à drainer des recettes importantes évaluées à 69,7 milliards de dirhams, et à attirer 11,35 millions de touristes, soit 14,6% plus de 22 millions de nuitées dans les hôtels classés en 2017.

Le tourisme prend de plus en plus de poids socioéconomique dans le monde, notamment, dans les pays émergents. Cette importance émane, particulièrement, de la contribution du secteur, en 2017, à la création de richesse (10,4% du PIB mondial¹) et à la croissance (+4,6% pour le PIB mondial du voyage et du tourisme² contre +3,1%³ pour le PIB total). Le tourisme a, également, un rôle important en termes de réduction de la pauvreté, de l'exclusion sociale et des inégalités territoriales et de genre.

Ce constat demeure d'autant plus vrai pour le cas du Maroc avec une contribution du secteur touristique, au titre de l'année 2017 de 6,6% au PIB national après 6,2% en 2016, 532.000 emplois directs, occupés par le secteur, soit près de 5% de l'emploi dans l'ensemble de l'économie.

L'analyse des résultats du secteur du tourisme confirme sa capacité à relever les défis corollaire à un environnement international versatile, mais rappelle les défaillances structurelles auxquelles le secteur, avec l'ensemble de ses intervenants, devrait faire face. Ces dysfonctionnements préfigurent une tendance défavorable des réalisations par rapport aux ambitions de la Vision 2020.

Ainsi, l'attractivité du secteur semble mise à mal comme en témoigne l'atonie des arrivées touristiques qui ont atteint 11,35 millions à fin 2017 en hausse moyenne de 4,1% entre 2007 et 2017. Par ailleurs, l'érosion des capacités d'investissement des grandes enseignes hôtelières et la dégradation des marges des tours opérateurs impactent négativement l'offre touristique nationale de qualité. Ainsi, à fin 2017, la capacité hôtelière classée s'est appréciée en moyenne de 5,4% pour atteindre 251.206 lits.

Cependant, l'impulsion volontariste de l'Etat conjuguée à une amélioration des conditions du marché et de l'environnement international, devraient remettre les

arrivées touristiques sur le sentier de croissance de la Vision 2020 pour atteindre à terme 13,6 millions (+3,9% en moyenne et un gap de 6,7 millions de touristes par rapport à l'objectif 2020) et ce, en perspective de la reprise (+5,3% pour la France) et de la consolidation (+7,4% pour les MRE et 9,8% pour le Royaume Uni) des marchés historiques de court-courrier entre 2017 et 2020 conjuguées au renforcement (+14,1% pour le Moyen Orient) et à l'ouverture (Etats Unis, Russie, Chine, ...) sur les marchés de moyen et long-courriers.

Dans ce sens, les perspectives du tourisme national laissent entrevoir des marges de croissance encourageantes avec une hausse de 9,8% des arrivées touristiques à fin 2017 suite à l'afflux des touristes étrangers, soit 22,7% pour les américains, +14,5% pour les allemands, 8,9% pour les hollandais, +7,9% pour les espagnols, +7,7% pour les français et du maintien de la confiance des MRE (+5,9%). Les nuitées dans les hôtels classés ont progressé de leur côté de 14,6% en 2017 (+7,4% des résidents et +18,3% des non-résidents) au moment où les recettes de voyage ont enregistré une hausse de 0,7% en 2017 soit 69,7 milliards de dirhams.

D'ailleurs, les avancées accomplies par le secteur touristique ont été actées par l'indice de la compétitivité du voyage et du tourisme¹ de 2017, qui confère au Maroc la 65ème place² (5ème au niveau MENA), soit un gain de 6 positions par rapport à l'année 2013 (71ème place)³ grâce aux avancées en termes de sécurité (20ème rang), d'environnement des affaires (49ème), de priorisation par l'Etat⁴ (35ème), de ressources culturelles (41ème) et naturelles (47ème), et de compétitivité prix (47ème). En contrepartie, le Maroc demeure très en retard (117ème place) sur le sous-critère « ressources humaines et marché du travail ». Le classement de l'UNESCO confirme la compétitivité du Maroc en termes de ressources culturelles, avec 9 sites relevant du patrimoine mondial, lui conférant la 22ème place à l'échelle internationale et le 1er rang au niveau du MENA et de l'Afrique.

Malgré ses perspectives positives, le secteur touristique est loin de converger vers les objectifs arrêtés par la vision 2020. Ainsi, le PIB touristique accuserait un manque à gagner de 72,1 milliards de dirhams en 2020 imputé en partie à un gap de 64,3 milliards de dirhams en termes de recettes de voyage. Ces écarts engendreraient, ainsi, un cumul d'emplois non créés de 335272 postes.

Ainsi, les résultats mitigés du bilan d'étape



intermédiaire du secteur touristique et de la simulation de son évolution à l'horizon 2020 incitent fortement à un recadrage des objectifs de l'horizon 2020 et des moyens à mettre en oeuvre pour se remettre progressivement sur un sentier de croissance plus soutenue que celui qui se dresse au gré de la simulation effectuée.

La préparation de l'après 2020 et de sa gouvernance au niveau central et territorial devrait, également, être menée en capitalisant sur ces bilans provisoires, les mutations socioéconomiques qui s'opèrent ainsi que les perspectives du marché mondial qui surviendraient à l'horizon 2030. Il s'agit, en plus, de tenir compte de l'élargissement du périmètre de la concurrence au-delà du bassin méditerranéen compte tenu de la compétitivité de plus en plus avancée des destinations long-courriers sans pour autant dénier les nouvelles ouvertures possibles sur les nouveaux marchés émergents de l'Amérique Latine, l'Asie du Sud-Est et de l'Afrique Subsaharienne.

Remerciements au Ministère de l'Economie et des Finances, au Haut Commissariat au Plan, à la Direction des Etudes et des Prévisions Financières, à la Direction des Etudes et des Prévisions Financières/ DI/ SBDCI, à l'Organisation Mondiale du Tourisme, au Ministère du Tourisme, à l'Office des Changes

1 « Travel & Tourism Global Economic Impact & Issues 2018 », WTTC.

2 « Le tourisme, le commerce et l'OMC: Communiqué conjoint du WTTC, de l'OMT, de l'ITC et de l'OMC », UNWTO

3 « Global Economic Prospects: A Fragile Recovery », World Bank Group, June 2018.

BARCELÓ ANFA CASABLANCA

Tradition et avant-garde dans le centre urbain de la ville

Situé au cœur de Casablanca, notre poumon économique, l'hôtel Barceló Anfa Casablanca***** vient d'ouvrir ses portes.

Avec un design Art Déco qui se reflète dans les couleurs, les formes géométriques ou les matériaux chauds, l'hôtel s'harmonise parfaitement avec l'ambiance cosmopolite de la région et offre un emplacement stratégique pour les voyages d'affaires.

Entièrement équipé, il dispose d'une salle de fitness, un spa, un lobby bar, un snack-bar et un restaurant qui allie les produits locaux aux nouvelles tendances.

Les chambres

Les 206 chambres, sous l'appellation B-room, un concept qui va bien au-delà d'un simple repos, sont dotées d'un mobilier confortable et moderne, et offrent les meilleurs standards de qualité et d'excellence de Barceló Hotel Group. Accueillantes elles se caractérisent par un service exclusif qui répond aux différents besoins des clients. Ces chambres allient l'essence de la destination et de la marque pour garantir un gage d'exception.



Situé dans le quartier du Triangle d'or L'hôtel Barceló Anfa Casablanca se trouve dans le fameux Triangle d'Or: la zone moderne, commerciale et financière.

L'offre gastronomique

L'offre gastronomique de l'hôtel Barceló Anfa Casablanca allie les produits locaux et les nouvelles tendances gourmandes pour satisfaire les palais les plus exigeants. Cette gastronomie utilise des références à la cuisine française, méditerranéenne et marocaine. Le restaurant propose un buffet et un service à la carte dans un décor Art Déco empreint de couleurs vives.

Le Lobby Bar est l'endroit idéal pour des moments de détente ou des rendez-vous d'affaires. Au Snack-Bar, situé à côté de la piscine extérieure et entouré de verdure, les clients pourront profiter de plats légers ou d'un moment de détente en se reposant sur les chaises longues.

A noter que l'hôtel avant-gardiste dispose d'une magnifique terrasse avec piscine extérieure de 1,15 m de profondeur.

Evènements et réunions

L'hôtel dispose de 7 salles de réunions multifonctionnelles de grande capacité pour l'organisation d'événements et de réunions d'affaires. Les salles sont baignées par une lumière naturelle et offrent un espace pour faire une petite pause café qui peut également avoir lieu sur la grande terrasse extérieure.

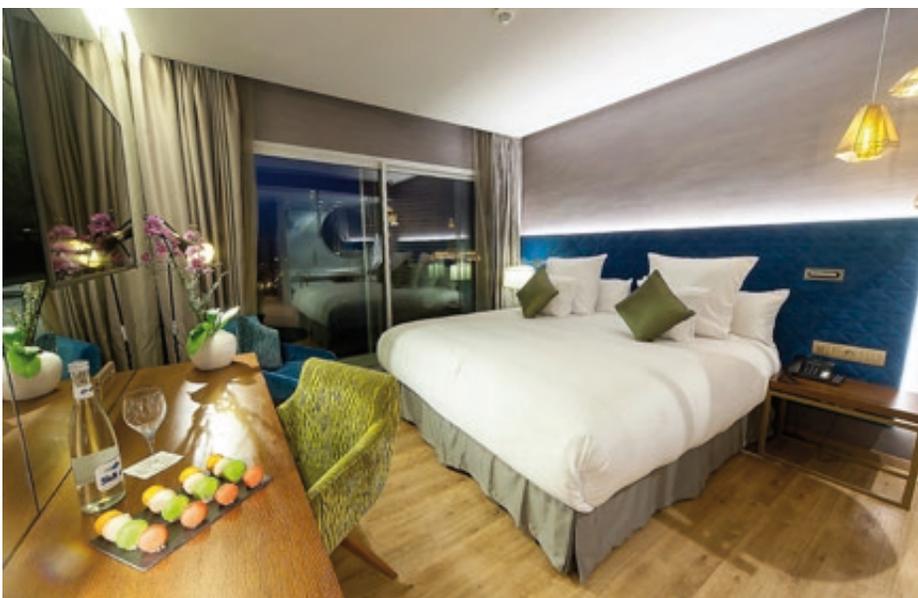
Il dispose également d'une salle de banquet élégante pouvant accueillir 350 personnes, idéale pour organiser des événements ou des célébrations spéciales.

L'équipe technique, ainsi que la proximité de l'hôtel avec les principaux centres d'intérêt de la ville et son emplacement idéal dans le quartier financier de la métropole multiculturelle, lui confèrent l'excellence nécessaire pour les voyages d'affaires.

Salle de fitness et spa

Le centre Wellness dispose d'un espace de 377 mètres carrés avec des installations de dernière génération, parfaites pour découvrir les meilleurs soins pour le corps et déconnecter de la routine pendant son séjour.

Connexion gratuite au service wifi
Le Barceló Anfa Casablanca offre une connexion au service wifi gratuit dans toutes les chambres et les parties communes.



Les chambres transportent les clients dans un Maroc moderne:

- Climatisation
- Télévision satellite
- Service wifi gratuit
- Salle de bains privée complète
- Coffre-fort

Il met à disposition un hammam, un bain turc, une salle d'exfoliation et 5 salles de massages (dont une pour les couples).

De plus, il propose à ses clients une salle de fitness avec des appareils modernes parfaits pour pratiquer des activités sportives et garder la forme pendant son séjour.

L'hôtel se trouve à seulement 30,8 km de l'aéroport international Mohammed V et à

proximité des principaux points d'intérêt de la ville: les rues commerçantes, la Mosquée de Hassan II, l'Ancienne Médina ou l'église du Sacré-Cœur.

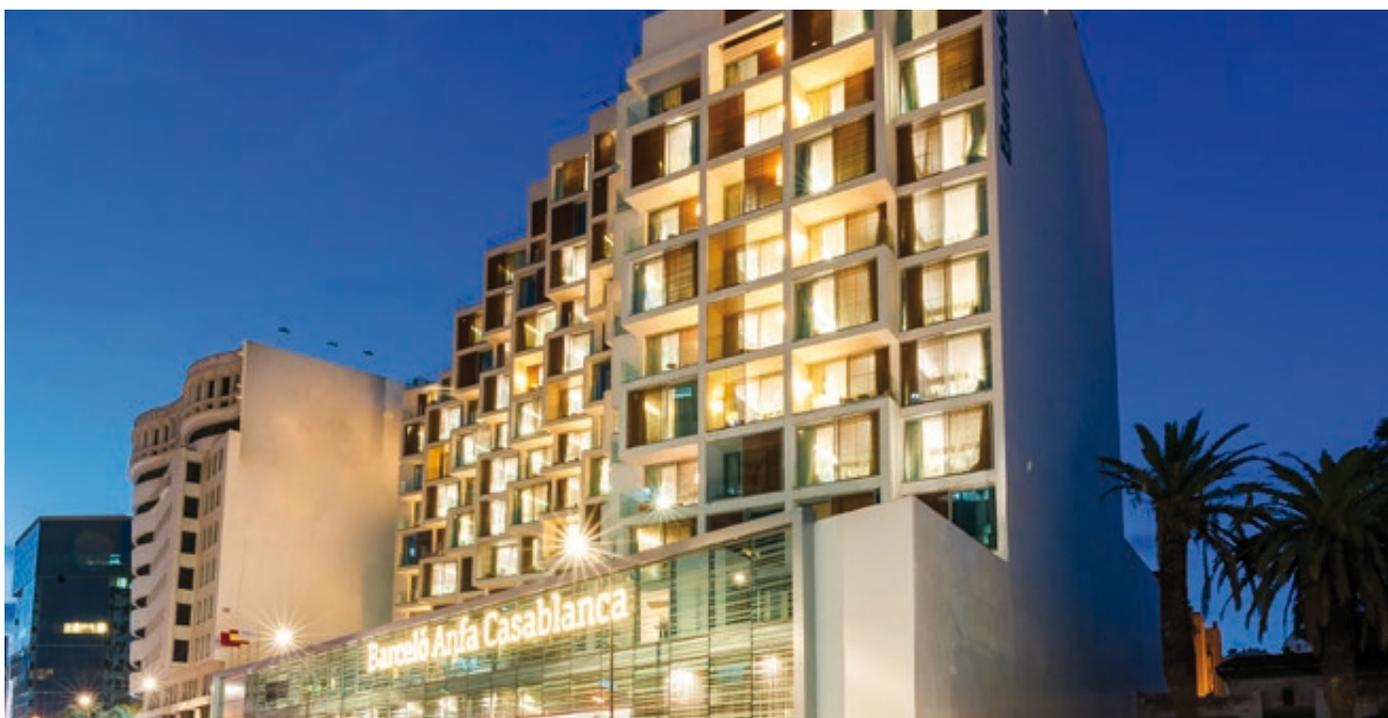
Heure d'arrivée: à partir de 14:00h

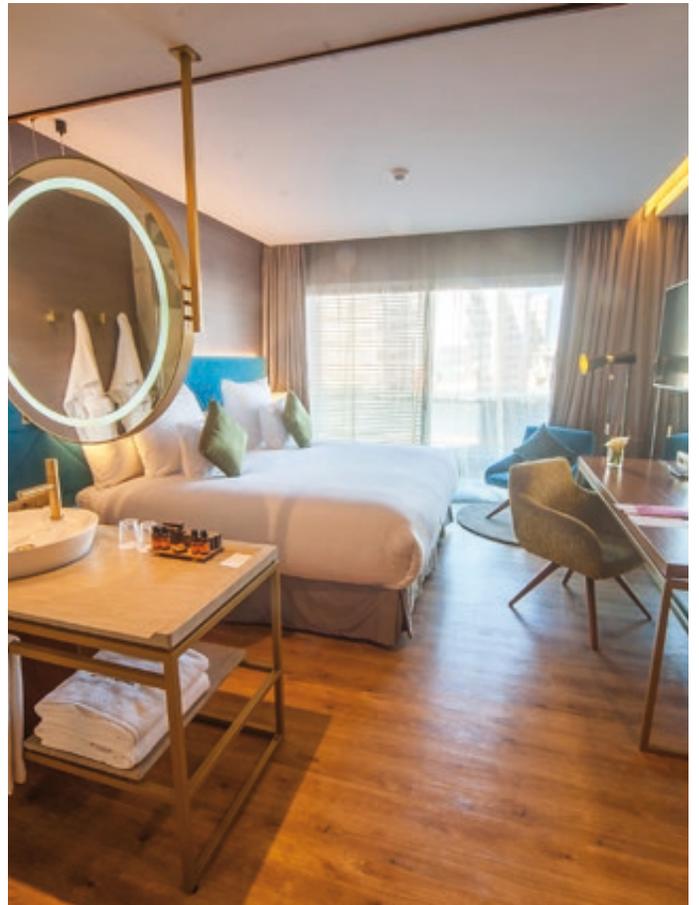
Heure de départ: jusqu'à 12:00h

44, boulevard d'Anfa - Casablanca

+ (212) 05 2000 9000 - anfacasablanca.

res@barcelo.com





PASTOR MACAO

Concours National du «Meilleur pâtissier-chocolatier 2019»

Ce concours est aujourd'hui le rendez-vous incontournable des professionnels du secteur de la chocolaterie et de la pâtisserie. La 14^{ème} édition, organisée par l'Institut Spécialisé de Technologie Appliquée Hôtelière et Touristique, en partenariat avec la société de confiserie-chocolaterie Pastor Macao, a tenu toutes ses promesses.

Après des présélections par région, effectuées dans plusieurs villes du Maroc au sein des établissements du Ministère du Tourisme, 24 candidats ont été retenus par un jury de professionnels et ont disputé la finale de ce concours ayant pour principal objet la promotion et le développement du métier de la Pâtisserie-Chocolaterie.

Quelques questions aux dirigeants de Pastor Macao

*** Quel est le but de ce concours national de la pâtisserie Pastor Macao?

Conscient des enjeux du marché de la pâtisserie chocolaterie marqué par l'arrivée de franchises internationales et la participation active du Maroc dans des compétitions internationales de ce genre, Pastor Macao, leader national de la production des matières premières de la pâtisserie, a choisi cet événement pour hisser le niveau des futurs chefs pâtissiers et donner encore plus de reconnaissance à ce noble métier.

*** Qu'est ce que Pastor Macao attend de cet événement?

Avec la large gamme de produits allant du chocolat de couverture en pastille aux fruits confits et autres ingrédients de base, Pastor Macao contribue à sa manière à l'éclosion de nouveaux talents dans le domaine de la pâtisserie chocolaterie, avec l'espoir de voir bientôt la griffe marocaine en la matière concurrencer les plus prestigieuses écoles mondiales dans l'art du goût.

*** Comment s'est déroulée la finale?

Sous le regard attentif d'un jury composé de professionnels de la pâtisserie, d'enseignants et de directeurs d'écoles hôtelières,



LES MEMBRES DU JURY

Karim Ahraou : Champion d'Afrique de la pâtisserie 2014-2015

Reda Karim : Chef pâtissier dans un grand hôtel à Casablanca
Laagoud Alhoussain : Chef pâtissier dans un grand hôtel à Rabat

Mounir Rochdi : Top chef Arabe 2019

les participants au concours national Pastor Macao pour les meilleurs élèves pâtissiers chocolatiers ont surpris par leur savoir faire alliant de la chimie (mélange des ingrédients) au graphisme (présentation finale de leur réalisation).

Pastor Macao en quelques mots

Fondé en 1954, Pastor Macao est le leader marocain en confiserie-chocolaterie, offrant une large gamme de produits de qualité pour satisfaire tous les goûts au meilleur prix.

La satisfaction des clients est au cœur des préoccupations de l'entreprise qui a développé une large gamme de produits Halal, conçus avec les meilleurs ingrédients et répondant aux normes de qualité les plus strictes afin de satisfaire tous les goûts. La qualité de ses produits est reconnue au-delà des frontières du Maroc et ne cesse de faire de nouveaux adeptes.

Les différents sites, à la pointe de la technologie, permettent de répondre à toutes les demandes du marché et de continuer d'innover pour satisfaire les consommateurs.

45, rue Ennasrine (ex Glaieuls) - Casablanca
Tél.: +212 (5) 22 79 10 00 - Fax : +212 (5) 22 36 54 92
export@pastor-macao.com



LISTE DES GAGNANTS LORS DE LA FINALE DES BINÔMES

1-Fatima Amseao & Elmehdi Souala

2-Souad Taibi & Reda Tahir

3-Saida Naitali & Mohamed el ghaba

4-Chaymae Oirraq & Omar Arbouch

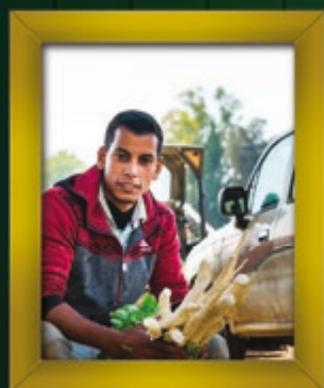
5-Habiba Morabit & Noureddine Oumlil



فلاحة المستقبل
تناديكم

GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC

PARTENAIRE OFFICIEL DU SIAM DEPUIS 14 ANS



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma
www.fellah-trade.com