

30MAD / 5€ / 6\$

Mai 2019 - N°95

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

AGROALIMENTAIRE

VERS UNE INDUSTRIE CONNECTÉE

RECYCLAGE

UNE ÉTAPE ESSENTIELLE POUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE



DHL Global Forwarding & Freight Maroc
passe à la vitesse supérieure



LOGISMED 2019
La cérémonie de remise des prix



ÉLU PRODUIT DE L'ANNÉE
Tous les trophées



MAMDA, L'ASSUREUR DE L'AGRICULTEUR

**DÉDIÉE, RÉACTIVE ET INNOVANTE
DEPUIS 1962**

Chez MAMDA, nous sommes mobilisés pour comprendre et anticiper les enjeux et les risques pour nos agriculteurs sociétaires et nous développons des outils, des produits et des services innovants pour les protéger des aléas de leur métier et de la vie et soutenir leur réussite.

Depuis plus de 50 ans, nous jouons un rôle actif aux côtés de nos agriculteurs et de nos éleveurs pour accompagner la mutation profonde du monde agricole marocain.

Notre ancrage historique dans cet environnement, notre parfaite connaissance du secteur et de ses spécificités et notre capacité d'innovation technologique nous permettent de répondre au plus près des besoins actuels et futurs de nos assurés.



Pour plus d'informations,
contactez votre bureau direct
MAMDA ou appelez-le

0537 54 44 00
0537 54 40 00

ÉDITO

N°95



Ce mois-ci, Resagro vous offre un "Spécial bilan SIAM 2019". Ce salon incontournable a encore enchanté les nombreux visiteurs attirés par des stands toujours plus qualitatifs et des nouveautés comme un espace dédié aux produits du terroir "Premium" proposant le meilleur de la production nationale et une mise en lumière du bio avec un espace institutionnel présentant la diversité des produits, les prestations associées, et des informations sur la réglementation et les conventions. Les mises en relation BtoB étaient également renforcées avec une plateforme digitale, un réseautage et des espaces de rencontre au niveau de chaque pôle. Enfin, l'accès, la signalétique, la restauration ont été significativement améliorés et de nombreux petits services pour accompagner au mieux les visiteurs tout au long de leur visite ont été mis en place.

Espace de convergence des initiatives en faveur du monde rural, le SIAM a mis la Suisse à l'honneur cette année et a été le théâtre de nombreuses signatures de conventions, accords-cadres et partenariats notamment grâce à la confédération helvétique, au Crédit Agricole du Maroc et à la MAMDA. Les retombées concrètes de ces accords bénéficieront aussi bien à l'agriculture nationale, qu'aux professionnels du secteur venus du monde entier.

L'OCF, Nestlé, l'ONCA, ... ont également participé activement au salon en jouant la carte de la proximité avec le public.

Cette édition du SIAM, la quatorzième, s'est déroulée sous les meilleurs auspices. Il faut dire que les dernières bonnes campagnes agricoles ont redonné le sourire à la profession.

Outre le SIAM, nous reviendrons sur le salon LOGISMED et notamment la cérémonie de remise des prix de la 4ème édition des Moroccan Logistics.

En attendant le K 2019 à Francfort, le principal salon de l'industrie du plastique et du caoutchouc, nous nous attacherons aussi au recyclage, étape essentielle de l'économie circulaire.

Enfin, nous vous accompagnerons pour un voyage dans l'industrie agroalimentaire connectée. En effet, s'il est devenu un lieu commun de dire que les technologies numériques vont révolutionner l'ensemble de l'économie et de la société, le secteur agroalimentaire présente des spécificités qui rendent l'enjeu d'appropriation de ces technologies encore plus fort que dans d'autres secteurs.

Ce numéro sortant en plein mois de Ramadan, il nous semblait indispensable de faire un petit tour des meilleurs Ftours du moment. Comme les années précédentes ce sont encore les restaurants d'hôtels qui se distinguent avec des soirées exceptionnelles dédiées à la rupture du jeûne. Mais de nombreux restaurants surfent sur cette vague du "prendre le Ftour à l'extérieur de son domicile" et vous proposent de nombreuses formules aussi savoureuses qu'inédites. En attendant les numéros d'été, toute l'équipe de Resagro se joint à moi pour vous souhaiter une bonne fin de Ramadan à tous!

Bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

Imprimeur

IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA

TÉL. : (+212) 522 60 05 57

IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM

C.P - 20203 - CASABLANCA

TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00

E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM

SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM

RC :185273 - IF: 1109149

ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157

DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009

DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Claude Vieillard

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE

(+212) 672 70 42 08

YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE

CHEF DE PROJETS WEB

Dominique Pereda

CORRESPONDANTE FRANCOPHONE

DPEREDA@RESAGRO.COM

PEREDA.RESAGRO@GMAIL.COM

Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE

FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-
PHONE

LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

- 03 Edito
- 06 Périscope
 - 14 M.A.D.E. 2019 : Le Phygital
 - 16 Ramadan : Quid de l'approvisionnement?
 - 18 Notre sélection de produits
 - 20 Élu produit de l'année : Les trophées
 - 22 DHL Global Forwarding & Freight Maroc
 - 24 Logismed 2019 : cérémonie de remise des prix
 - 28 Bilan SIAM 2019
 - La Suisse pays à l'honneur
 - Le GCAM au service des agriculteurs
 - La MAMDA assure!
 - L'OCP très engagée
 - Nestlé pour un avenir plus sain
 - 40 Vers une industrie agroalimentaire connectée
 - 44 Notre sélection de matériels
 - 46 Recyclage : étape essentielle de l'économie circulaire
- 50 Recettes selon Bénédicta
- 52 Les news
- 56 Avez-vous testé le barbecue connecté?
- 58 Spécial Ramadan : Célébrez le ftour autrement!
- 66 Arrivées touristiques : de bons résultats



LIVRAISONS

GLOVO SE RENFORCE

Glovo, l'un des acteurs les plus dynamiques du secteur de la livraison, a annoncé une levée de fonds de 150 millions d'euros, avec pour chef de file la société de capital-risque Lakestar et Drake, propriétaire de la franchise mondiale Papa John's. Le pool d'investisseurs a également compris l'invest Partners, une société européenne de capital-investissement et de capital-risque, et Korelya Capital, qui soutient la croissance de start-up en Europe. Au total, Glovo a levé plus de 475 millions d'euros depuis sa création en 2015.

Cette dernière levée, la plus importante jamais réalisée par l'entreprise, va permettre à Glovo de soutenir sa croissance, principalement à travers l'intégration de nouveaux commerçants et le renforcement de son équipe d'ingénieurs, avec l'objectif de faire de la start-up espagnole l'application numéro 1 des urbains au Maroc et dans le monde.

Glovo ambitionne en effet d'embaucher 300 nouveaux ingénieurs et de s'appuyer sur ces experts pour offrir une expérience client toujours plus intelligente et innovante, en réduisant les temps d'attente et en pénétrant de nouveaux marchés, notamment en Afrique.



<https://glovoapp.com/fr/cas>

FORUM INTERNATIONAL

AGRICULTURE BIOSALINE

Les 3 et 4 mai 2019, la Fondation Phosboucraa, l'Université Mohammed VI Polytechnique, et le Centre International pour l'Agriculture Biosaline (ICBA) ont organisé le 1er Forum International de Laayoune sur l'Agriculture Biosaline à Boucraa au Centre d'accueil de Phosboucraa. Un événement scientifique de grande envergure qui se démarque par la participation de conférenciers de haute renommée venus du monde entier pour échanger et présenter des solutions en gestion des ressources hydriques dans les régions désertiques et notamment l'utilisation de l'eau saumâtre de différentes origines.

Par la tenue de ce 1er Forum, la Fondation Phosboucraa et ses partenaires visaient non seulement à apporter des réponses à la pression exercée sur la demande en eau d'irrigation dans les zones arides et notamment celles aggravées par le phénomène de salinisation comme à Fom El Oued, mais également à contribuer à la naissance de découvertes scientifiques capables de transformer des vies. Ainsi durant 2 jours, la ville de Laayoune a été une plateforme d'échange scientifique autour du thème « La gestion durable de l'utilisation de l'eau saumâtre dans les régions désertiques ». Un thème qui a été traité sous différents angles car le forum privilégiait l'interaction entre différentes disciplines scientifiques, telles que la chimie des sols, les sciences végétales, la science de l'irrigation, l'agronomie, la technologie appliquée dans le domaine des plantes, et l'économie.



TOOMORE

DATTES PREMIUM

L'enseigne casablancaise propose une palette de 35 Créations Toomore, de véritables friandises healthy, pleines de fibres, de minéraux et d'antioxydants.

Présentées dans des coffrets et écrans chics, modernes et prestigieux, elles sont un must de la Pâtisserie légère que vous pourrez déguster en famille, servir à vos invités, ou offrir à vos relations professionnelles. En ce Mois Sacré du Ramadan, TOOMORE qui vient de souffler sa première bougie, innove encore et propose trois nouvelles Créations : un goût d'orient avec une datte exceptionnelle fourrée de mascarpone onctueux et d'un délicieux caramel au beurre salé. La deuxième, est une touche méditerranéenne, alliant une magnifique datte sucrée avec le parfum subtilement amer du citron et de la fleur d'oranger. La dernière Création met à l'honneur la pistache d'Asie, en le combinant avec une Majhoul moëlleuse et divinement croquante.

Enfin, lancées spécialement lors de ce Ramadan, mais recommandées tout au long de l'année, les «Toomore's Energy Balls », sont un concentré de punch, une recette originale et naturelle, 100% à base de dattes Majhoul mélangées à des fruits secs, sans conservateur ni sucre ajouté et gluten free. Elles sont déclinées en différentes saveurs aussi bonnes, les unes que les autres : Coco, Framboise, Cacao, Pistache...

Des grandes célébrations aux petits rituels quotidiens, TOOMORE invente une nouvelle tradition «Made in Morocco», qui saura ravir les papilles, charmer les invités et sublimer les instants de partage.



20 Angle Bd Abdellatif Ben Keddour & Rue Ahmed Amine - Casablanca
05 22 36 98 18



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.

Assaisonne-
ments
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 laca-
sem01@menara.ma

ÉVÈNEMENT

SMART CITY CASABLANCA

Après 3 premières éditions riches en enseignements, la quatrième édition de Smart City Casablanca ne pouvait s'annoncer que sous les meilleurs auspices... Et ce fut le cas, avec des salles comblées, des sessions captivantes et variées et des moments de networking très appréciés. Plébiscitée pour la richesse des thèmes couverts et la qualité des intervenants, cette nouvelle édition s'est caractérisée par une mise en valeur sans précédent de l'innovation et par une forte représentation de l'international. Honoré par le Haut patronage de Sa Majesté, Smart City Casablanca 2019 s'est tenue les 17 et 18 Avril 2019 au Hyatt Regency de Casablanca, avec pour thème principal «l'Intelligence Artificielle au service des citoyens», ou comment l'intelligence artificielle et le numérique peuvent contribuer à améliorer l'action des villes intelligentes ? L'événement a tenu ses promesses et s'est clôturé sur un très beau succès. Avec une fréquentation de plus de 3.250 participants qui témoigne du vif intérêt suscité par la manifestation, Smart City Casablanca confirme une fois de plus sa position de plus grand rendez-vous Smart City en Afrique.

www.smartcityexpocasablanca.com

ZONE INDUSTRIELLE

LE CUIR À L'HONNEUR

Une zone industrielle verra bientôt le jour dans la région de Casablanca-Settat au profit des entreprises dans le secteur des industries du cuir, avec toutefois la possibilité d'y installer d'autres entreprises.

Dénommée «Ahl Loughlam», cette future zone industrielle a fait l'objet d'un accord signé le 15 avril 2019, entre la wilaya de la région de Casablanca-Settat, la région de Casablanca-Settat, la préfecture des arrondissements Sidi Bernoussi, la Fédération marocaine de l'industrie de cuir et le groupe Al Omrane, un opérateur marocain dans l'aménagement et l'habitat.

Réalisé sur une superficie de 10 hectares, ce projet prévoit l'aménagement de 93 lots d'une superficie allant de 500 à 1.021 m². Le coût des travaux est estimé à 110 millions de dirhams (environ 11,5 millions \$), comprenant l'acquisition des terrains, la mise à niveau de ladite zone et la construction de 20 bâtiments industriels.

La construction de la zone industrielle « Ahl Loughlam » est prévue pour démarrer au début du second semestre de 2019 et devrait durer 18 mois.

Zeinab Dosso (stg) © Agence Ecofin

MONDE

NESTLÉ-OBJECTIFS CONFIRMÉS

Nestlé a confirmé qu'il prévoyait pour l'ensemble de l'année une croissance organique supérieure à 3%, le géant suisse ayant réalisé au premier trimestre 2019 des performances commerciales supérieures aux attentes à la faveur notamment d'une bonne dynamique aux Etats-Unis et en Chine.

Sur les trois premiers mois de l'année, cette croissance organique a été de 3,4% et le chiffre d'affaires a pour sa part augmenté de 4,3% à 22,2 milliards de francs suisses (19,5 milliards d'euros). Les analystes avaient anticipé respectivement +2,8% et 22,1 milliards, selon des données Infront Data. Nestlé a par ailleurs dit que les passages en revue des options stratégiques pour sa division soins de la peau et pour sa marque Herta (viande transformée) seraient finalisées vers la mi et vers la fin 2019.

MONDE

PEPSICO DANS LE VERT

PepsiCo a publié des ventes trimestrielles meilleures que prévu, grâce au succès de ses encas salés et de ses sodas allégés en sucre. Le bénéfice net a grimpé à 1,41 milliard de dollars (1,25 milliard d'euros), soit un dollar par action, sur les trois mois clos au 23 mars, contre 1,34 milliard de dollars (94 cents/action) un an plus tôt. Le chiffre d'affaires net s'est établi à 12,88 milliards de dollars, en hausse de 2,6%, contre 12,70 milliards attendus en moyenne par les analystes, selon des données IBES de Refinitiv.

Les ventes organiques ont progressé pour leur part de 5,2%, leur rythme de croissance trimestriel le plus élevé depuis trois ans.



L'incontournable
des
Chefs Glaciers



Delice
Gaufrettes roulées
Cigares



INNOVATIONS

M.A.D.E. AWARDS 2019

Innovation avec une édition 2019 des M.A.D.E. Awards particulièrement riche, en témoigne le palmarès :

- Catégorie innovation dans la Technologie / le Process : La San Marco V6, par SEGAFREDO ZANETTI
- Catégorie Innovation de Packaging : Tetra Top, par TETRA PAK
- Catégorie Innovation de Recette / Formulation / Ingrédients : Brioche aux graines et farines complètes, par BRIOCHES FONTENEAU
- Catégorie Innovation Marketing / Positionnement / Story Telling : Miel de fleurs de France 250 g c'est qui le patron, par CULTURE MIEL
- Catégorie Innovation Open Innovation / Co-création : Le configurateur de desserts Fabié, par PÂTISSERIE FABIÉ

HALAL

CERTIFICATS UNIFIÉS

La création d'un cadre panarabe unifié pour la reconnaissance mutuelle des certificats de produits et services halal a été annoncée aux Émirats arabes unis. C'est une démarche visant à améliorer la compétitivité des aliments certifiés halal sur les marchés internationaux.

Les Émirats arabes unis souhaitent mondialiser l'industrie halal. Le marché des aliments et des boissons halal devrait atteindre une valeur de 2 500 milliards USD cette année, selon l'Organisation de la coopération islamique (OCI).

Les pays membres du Conseil de coopération du Golfe importent à eux seuls 50 milliards USD de produits halal. Par ailleurs, les consommateurs musulmans du monde entier devraient dépenser 3 000 milliards USD d'ici 2023, selon un rapport du Centre de développement de l'économie islamique de Dubaï.

CAFÉ

LAVAZZA-FIRMA

La société Top Class Espresso, importateur exclusif des produits Lavazza au Maroc (CHR et OCS)* lance la nouvelle innovation de l'entreprise italienne, Lavazza Firma.

Avec l'arrivée du système Firma, une nouvelle famille de machines et de capsules arrive sur le marché marocain, avec 4 nouveaux modèles compacts, performants et au design entièrement Made in Italy, pour répondre aux attentes des entreprises.

Lavazza Firma, apporte au bureau, la qualité incomparable de l'espresso du bar, grâce à une gamme de machines à la pointe de la technologie, caractérisée par un design moderne et élégant. C'est ainsi qu'avec le système Firma, le binôme machine/capsule garanti aux amateurs de café un espresso toujours parfait pour toutes les occasions et en tout lieu. L'espace café devient un lieu de dégustation, d'élégance et de raffinement.

Vous aurez le choix entre :

Inovy et Inovy Milk

Machine OCS du système à capsules « Firma » au design compact et moderne, alliant des performances élevées et une grande facilité d'utilisation grâce à son écran tactile qui, dans la version standard, permet de sélectionner jusqu'à 4 boissons préréglées (Espresso, Espresso lungo, Espresso corto et dosage libre) et pas moins de 6 dans la version Lait (avec latte et cappuccino).

Inovy Mini

La solution parfaite pour les petits espaces, encore plus compacte mais tout aussi high-tech, avec un écran tactile qui permet de sélectionner 3 différents types de café (Espresso, Espresso lungo et dosage libre).

Disponible sur le marché à partir du mois d'octobre.

Inovy Compact

La plus compacte de la gamme : elle se faufile partout et permet de déguster un café de qualité (Espresso ou dosage désiré), même dans les plus petits locaux.

Disponible sur le marché à partir du mois de novembre.

www.topclass.ma

FMI

UN NOUVEAU FINANCEMENT



Le Maroc bénéficiera d'un financement de 2,97 milliards \$ de la part du Fonds monétaire international, apprend-on d'un communiqué de l'institution de Bretton Woods publié lundi.

Selon le communiqué, ce financement devrait être accordé au titre d'une ligne de précaution et de liquidité (LPL) de deux ans, visant à offrir une assurance au royaume d'Afrique du Nord contre les chocs extérieurs. Le nouvel accord LPL, devrait également permettre d'appuyer les efforts des autorités pour le renforcement de la résilience de l'économie et pour la promotion d'une croissance plus élevée et plus inclusive.

Pour rappel, la LPL a été mise en place par le FMI en 2011 pour « répondre de manière plus souple aux besoins de liquidité de pays membres qui affichent

des paramètres fondamentaux sains et un bilan solide en matière d'exécution de la politique économique, mais qui restent vulnérables à certains égards ».

Notons que pour la première année d'exécution du programme de financement, environ 1,73 milliard \$, devrait être accordé au pays au titre du nouvel accord.

© Agence Ecofin

SUBVENTION

PROJET ENVIRONNEMENTAL

Ford vient de remettre une subvention de 15 000 USD à un projet environnemental présenté par « l'Association Ouaurint pour le développement et la coopération », basée à Bzou, région de Tadla-Azilal.

Le projet « Préservation des voies navigables : Wadi Al Abid » vient d'obtenir la première place au sein de la catégorie Ingénierie de la conservation. Co-gagnant de cette première place aux côtés de l'association libanaise « Arc en ciel », le projet marocain bénéficiera des fonds fournis par Ford et qui sont destinés à lutter contre la pollution des eaux alimentant la communauté de Bzou au niveau de la partie Nord-Ouest de la province marocaine d'Azilal.



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.



Credelis photos : ©iStock areasy.com - 03718 - 11096

AUTOMOBILE

NOUVEAU PNEU

Goodyear présente son nouveau pneu concept innovant au salon de l'automobile de Genève 2019. Le concept Goodyear AERO est un pneu deux-en-un développé pour les voitures volantes et autonomes du futur. Ce concept fonctionnerait à la fois comme un pneumatique pour la conduite sur route et comme une « hélice » pour voler dans le ciel. "Depuis plus de 120 ans, Goodyear développe passionnément des innovations et des inventions, en collaboration avec les pionniers du changement et des découvertes en matière de transport," explique Chris Helsel, directeur de la technologie chez Goodyear. "Alors que les sociétés de mobilité se tournent vers le ciel pour trouver des solutions aux défis du transport urbain et de la congestion des routes, nos travaux de recherche sur les architectures et les matériaux innovants des pneumatiques nous ont amené à imaginer une roue qui pourrait servir à la fois de pneu traditionnel sur la route et de système de propulsion dans le ciel."

youtu.be/4vbZlxpr8M

ÉNERGIES

SAHAM ASSURANCE INVESTIT

Saham Assurance vient de finaliser l'acquisition de 24% du capital du parc éolien Khalladi, construit par ACWA Power et son partenaire Arif. Une prise de participation qui s'inscrit dans le cadre de la diversification de la politique de placement de l'assureur. Le parc éolien situé à Jbel Sendouq (Tanger) est doté d'une capacité de 120 MW, soit l'équivalent de la consommation d'une ville de 400.000 habitants. Sa construction a nécessité un investissement de 1,7 milliard de DH. Opérationnel depuis juin 2018, il fournit de l'énergie électrique à plusieurs clients industriels, essentiellement des cimentiers.

© L'Economiste

FUSION

**CASANEARSHORE ET
TECHNOPOLIS RABAT**

MedZ, la filiale de CDG Développement, vient de fusionner ses entités dédiées aux parcs d'affaires de Casanearshore et Technopolis Rabatshore pour donner naissance à la foncière EWANE ASSETS. Ce regroupement permettra la consolidation des activités locatives et le développement par EWANE ASSETS de l'immobilier dédié à l'offshoring, et à l'industriel locatif, indique MedZ. La nouvelle entité aura ainsi en charge la conception, la programmation, le développement et la commercialisation de 4 parcs (Casanearshore, Technopolis, FesShore et OujdaShore).

Au total, ces parcs disposent d'une capacité de 176 ha, dont 326.000 m² de plateforme en exploitation locative (bureaux et industries) et 80.000 m² en cours de développement. Ils regroupent plus d'une centaine d'acteurs nationaux et mondiaux (Dell, Altran, Atos, Sofrecom, Capgemini...).

PARTENARIAT

ROYAUME UNI - ROYAUME DU MAROC

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

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

Environ 20 chercheurs en début de carrière dans le secteur agricole recevront un soutien à la fois au Maroc et au Royaume-Uni grâce au partenariat.



ACQUISITION

DYNAMIC YIELD PAR MCDONALD'S

Si le montant de 300 millions de dollars évoqué par des sources proches du dossier se confirme, il fera du rachat de Dynamics Yield la plus grosse acquisition réalisée par McDonald's en 20 ans. Ce qui a mérité un tel investissement ? La start-up israélienne Dynamic Yield, spécialiste du big data et de l'intelligence artificielle, qui aide ses clients à proposer une expérience en ligne personnalisée. Une fois son rachat finalisé, Dynamic Yield continuera de servir des clients extérieurs (Ikea, Urban Outfitters, Forever 21...).

Mais pour sa part, McDonald's, qui a testé cette technologie dans plusieurs restaurants l'an dernier, compte la déployer partout aux Etats-Unis cette année, puis à l'international, afin de personnaliser les menus proposés par ses bornes de drive. Les suggestions pourront dépendre de l'heure de la journée, de la météo, de la fréquentation du restaurant sur le moment, des menus les plus choisis, et bien sûr des éléments déjà sélectionnés par le client. La chaîne de fast-food réfléchit également à mettre à profit son nouvel outil dans ses autres canaux numériques, kiosques self-service en restaurant et application mobile.

Photo : © Rumandawi / 123RF Banque d'images



LOGISTIQUE

ACCORD DE JOINT-VENTURE

L'opérateur portuaire public Marsa Maroc a annoncé la signature d'un accord de joint-venture avec les sociétés Eurogate International GmbH et Contship Italia S.p.A, portant leur entrée dans le capital de sa filiale Marsa International Tanger Terminals S.A. (MINTT).

La société MINTT est le concessionnaire du terminal à conteneurs 3 du Port de Tanger Med. Ce terminal, dont la mise en service est prévue pour 2020, sera doté d'une capacité nominale de 1,5 million d'EVP (équivalent vingt pieds).

Eurogate International GmbH est une filiale du groupe allemand Eurogate, un des principaux opérateurs indépendants de terminaux à conteneurs en Europe. Le groupe offre également

des services intermodaux à valeur ajoutée.

Contship Italia est un groupe italien opérant des terminaux à conteneurs et offrant des services intermodaux à valeur ajoutée. Fondé en 2006, Marsa Maroc gère des terminaux dans neuf ports marocains et fournit des services logistiques.

© Agence Ecofin

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles

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

M.A.D.E. 2019

Le Phygital, fil rouge de l'édition

Dans la Phygital Room, les responsables Production, Retail et Foodservice ont pu découvrir de jeunes pousses leur proposant des solutions déjà déployées ou tout juste émergentes, chacune mise en scène et replacée dans son contexte. Cette mise en situation avait pour objectif d'amener les visiteurs à s'interroger et entrevoir concrètement comment ils pouvaient tirer parti de ces nouveaux outils. C'était aussi un moyen plus rassurant d'amorcer les échanges.

Parole d'expert M.A.D.E.

« Des start-up nombreuses et dynamiques et une Phygital Room très attractive...

Résolument tourné vers l'innovation, M.A.D.E. est un salon professionnel à taille humaine qui favorise les échanges. Les conférences ont attiré un public nombreux et averti. Bref, une réussite quoi ! »

Sophie Nutrimarketing.

De quoi demain sera-t-il fait ? Comment le digital va-t-il bouleverser le secteur alimentaire du champ à l'assiette, de la graine à l'estomac ? Quel impact aura-t-il sur notre alimentation, sur l'accès à la nourriture, sur les comportements de consommation ? Comment va-t-il participer au développement durable ? ... Après que les experts se soient succédés sur le plateau TV M.A.D.E., les auditeurs avaient la possibilité de poursuivre les échanges à l'écart.

Visionnez les vidéos des différentes interventions du Plateau TV :

<https://www.madeparis.com/planning-conferences>

Parole d'expert M.A.D.E.

« Le positionnement premium de M.A.D.E. se matérialise notamment par un environnement et des animations particulièrement soignés et renouvelés. Sur deux jours, les conférences ont réuni des intervenants variés (société d'études, experts, entreprises installées, start-up) et pointus pour intéresser un public nombreux et impliqué. »

Olivier Bitoun.

Cette année, la Cuisine M.A.D.E. se prêtait au jeu de l'expérimentation culinaire et innovante en collaboration avec 7 startups : Carré Léon, PouleHouse, La Marmite de Lanig, Ail Shake, Marchands de Perles, Liv Happy Food et Pleurette.

Sylvain Guillemot, chef étoilé de l'Auberge du Pont d'Acigné (35) et Didier Lempriere, chef formateur de cuisine et pâtisserie au



CCI de Rennes (35) travaillaient les produits de 6 lauréats des M.A.D.E. Awards dans des recettes inédites, qu'ils proposaient ensuite à la dégustation.

À leurs côtés, Alexandra Beauvais, cheffe bien-être, spécialisée en healthy food, proposait des préparations culinaires 100 % naturel et 0 % gluten.

Parole d'expert M.A.D.E.

« La Cuisine du M.A.D.E. a trouvé sa recette et mitonne des solutions à 4 mains entre Chefs et start-up de la FoodTech. »

Freddy Thiburce, expert M.A.D.E.

Des outils pour faciliter les rapprochements et la co-création Rapprocher l'offre et la demande, fournisseurs et porteurs de projets, en leur fournissant les conditions de travail optimales et favorables pour générer de nouveaux contacts et poser les bases d'une future collaboration. Véritable accélérateur de business, le service gratuit des Speed Meetings a été à l'origine de 416 rendez-vous planifiés et ciblés en 2019.

Rendez-vous l'année prochaine pour M.A.D.E. 2020, les 17 et 18 mars 2020, hall 7.1, Paris Expo, Porte de Versailles

www.madeparis.com



Demandez vos cotations à notre équipe **Pricing Maroc**



Agence Casablanca

Tél: 05 29 03 52 00

E-mail:

Pricingroad.casablanca@dbshenker.com
Pricingair.maroc@dbshenker.com
Pricingsea.maroc@dbshenker.com

Agence Tanger

Tél: 05 39 342 111/112/115

E-mail:

Pricingroad.tanger@dbshenker.com

RAMADAN

QUID DE L'APPROVISIONNEMENT?

Le ministre délégué auprès du ministre de l'Intérieur, Noureddine Boutayeb, a présidé à Rabat, une réunion pour faire le suivi de la situation d'approvisionnement du marché national et des prix, en particulier pour les produits à forte demande pendant le mois béni de Ramadan, orienter les interventions des services et commissions chargés du contrôle et de la protection du consommateur et pour mettre en place des mécanismes de suivi et de coordination entre les différentes administrations et instances concernées aux niveaux central et territorial. Selon un communiqué du ministère de l'Intérieur, les données actualisées, fournies par les responsables des départements ministériels et des institutions concernées et par les représentants des préfectures et provinces, montrent que la

Les prix des produits de première nécessité demeurent stables et s'inscrivent dans la tendance habituelle, avec quelques changements dans les prix de certains produits par rapport à l'année précédente, souligne le communiqué.

En dépit des indicateurs positifs présentés, M. Boutayeb a souligné la nécessité de poursuivre et d'intensifier les efforts de l'ensemble des autorités et administrations concernées et de mobiliser les commissions provinciales et locales, ainsi que les services chargés du contrôle dans le but de garantir le suivi régulier de l'état des marchés, l'efficacité des canaux de distribution et de la préservation du pouvoir d'achat, de la sécurité et de la santé des citoyens, tout en réagissant sévèrement à toutes les pratiques illicites liées aux prix, à la qualité des produits et denrées ou aux conditions de stockage, d'exposition et de vente et en imposant les sanctions en cas de violation des lois en vigueur.

A l'instar des réunions de coordination tenues au niveau central, M. Boutayeb a ordonné la tenue des réunions de coordination intensives aux niveaux régional et provincial,



situation d'approvisionnement des marchés dans les différentes préfectures et provinces du Royaume se distingue par une offre abondante qui répond à tous les besoins, notamment les denrées et produits les plus consommés, avant et pendant le mois béni de Ramadan.

sous la supervision des walis et gouverneurs, pour mobiliser l'ensemble des services concernés et mettre en place des mécanismes de coordination et de suivi nécessaires au niveau local, rapporte le communiqué.

Les opérations de contrôle et de suivi des marchés doivent s'inscrire dans le cadre de la continuité, de l'évaluation, de l'anticipation des dangers, de la coordination entre les différents intervenants et du développement continu des mécanismes de travail et de leur efficacité, a indiqué M. Boutayeb.

Sans omettre l'aspect répressif, qui doit être appliqué le cas échéant, le ministre délégué a insisté sur l'importance de multiplier les opérations de communication et de sensibilisation et d'œuvrer à une communication efficace avec le consommateur via les différents moyens disponibles de la part de l'ensemble des services administratifs et des instances concernées, notamment les chambres et les associations professionnelles et les associations de protection des consommateurs, ainsi que les médias, en vue d'encadrer et de sensibiliser les consommateurs et les commerçants, en tant que partenaires essentiels dans le suivi et la mise en œuvre des mesures des autorités publiques et ce, afin d'assurer

Durant le mois de Ramadan, le numéro de téléphone national 5757 permet aux consommateurs de prendre contact avec les cellules de permanence mises en place dans les préfectures et provinces, en vue d'accueillir les plaintes et observations relatives à l'approvisionnement des marchés, à la qualité et à la sécurité des produits exposés à la vente, aux prix, aux éventuels cas de fraude et aux pratiques commerciales illicites qui nécessitent l'intervention des services de contrôle.



l'approvisionnement régulier des marchés, la transparence des transactions commerciales, ainsi que la sécurité et la qualité des produits destinés à la consommation.

M. Bouteyeb a également mis l'accent sur la nécessité d'interagir positivement et avec sérieux avec les plaintes et les doléances présentées par les citoyens, annonçant, dans ce sens, que durant le mois de Ramadan, le numéro de téléphone national 5757 permettra aux consommateurs, dans les différentes régions du Royaume, de prendre contact avec les cellules de permanence mises en place dans les préfectures et provinces en vue d'accueillir les plaintes et observations relatives à l'approvisionnement des marchés, à la qualité et à la sécurité des produits exposés à la vente, aux prix, aux éventuels cas de fraude et aux pratiques commerciales illicites qui nécessitent l'intervention des services de contrôle.

Il sera procédé au traitement efficace des plaintes en coordination avec les différents services concernés, tout en informant les plaignants du sort de leurs plaintes et des mesures entreprises dans les meilleurs délais, a-t-il ajouté.

Cette réunion s'est déroulée en présence des représentants du ministère des Affaires générales et de la Gouvernance, du ministère de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Économie numérique, du ministère de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, du ministère de l'Énergie et des Mines, de l'Administration des Douanes et Impôts indirects, de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires, de l'Office national interprofessionnel des céréales et des légumineuses et de l'Office national des pêches. Elle s'est déroulée aussi en présence des chefs de division des affaires économiques et de coordination dans les différentes préfectures et provinces du Royaume.

Lancement de l'opération de l'identification des ovins et des caprins destinés à l'Aïd al-Adha 1440 (2019)

L'opération d'identification des ovins et des caprins destinés pour AID AL ADHA 1440(2019), organisée sous l'égide du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a été lancée sur le terrain et elle sera réalisée gratuitement au profit de tous les éleveurs engraisseurs au niveau national .

Cette opération d'identification consiste en la pose, sur l'une des oreilles de l'animal, d'une boucle de couleur jaune qui porte un numéro de série unique à chaque animal, en plus de la mention ي ح ض أ ل ا ا د ي ع

Il est à signaler que le nombre des ovins et des caprins identifiés à l'occasion de AID AL ADHA 1439 (2018) a atteint environ 7 millions de têtes.

Ainsi, l'identification des ovins et des caprins destinés pour Aïd Al Adha se veut un outil qui permet l'acquisition des animaux facilitant leur traçabilité en cas de besoin.

Il est à noter que, depuis le 1er janvier 2019, les services vétérinaires de l'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA) enregistrent les unités d'élevage et d'engraissement des ovins et des caprins, ce qui a permis l'enregistrement de plus de deux cent douze mille (212.000) unités.



GUYADER

TARTINABLE AU BOURSIN

Du partenariat entre Guyader et Bel Foodservice étaient déjà nés deux recettes de tartinables au Boursin, l'une au saumon et l'autre au thon.

Un nouveau code va bientôt voir le jour, associant le Boursin échalote et ciboulette à de la chair de crabe.



MUTTI

POLPA DATTERINI

Mutti lance une nouvelle référence, intégrant sa gamme Polpa déjà composée de Pulpe de tomate fine, à l'ail, au basilic ; la Polpa Rustica et la Pulpe de tomates en morceaux bio.

La Polpa Datterini est réalisée à partir de tomates Datterini, cultivées dans le nord et le sud de l'Italie. Rapidement transformées après la récolte (qui a lieu une seule fois dans l'année) afin de préserver leur goût délicatement sucré ainsi que leur fraîcheur originelle, leur consistance est pulpeuse et idéale pour la réalisation de sauces rapides ainsi qu'en accompagnement de poissons, crustacés ou fruits de mer.

La Polpa Datterini, comprenant 65% de pulpe de tomates Datterini, du jus de tomates et du sel, est également sans conservateurs.



PEPSICO

NAKED

PepsiCo dévoile plusieurs nouveautés produits en phase avec les mutations du marché actuelle et les exigences des consommateurs d'aujourd'hui. Parmi les nouveautés Nutrition du portefeuille de la marque, on retrouve Naked qui mise sur des ingrédients inédits pour des smoothies aux saveurs explosives : Green Machine (pomme, kiwi, ananas, extraits de végétaux) ; Mango Machine (pomme, mangue, orange, enrichi en vitamines), Blue Machine (pomme, myrtille, enrichi en vitamines). Naked a également retravaillé ses recettes afin de diminuer le niveau de sucre naturellement présent dans ses smoothies.



UNILEVER FOOD

NOUVEAUTÉS

Unilever Food Solutions enrichit son offre avec le lancement de 3 innovations en phase avec la tendance du « on the go ». Sont ainsi à retrouver 3 sauces salades crémeuses et généreuses Amora (la Caesar au fromage et à l'ail, ainsi que les recettes exclusives sur le marché : Miel Moutarde à la moutarde à l'ancienne et Tomate Poivron aux tomates muries au soleil) dans un format à la fois pratique et hygiénique pour le consommateur : les dosettes de 30g.

Hellmann's continue également d'innover en lançant un nouveau conditionnement trendy : les mini jar pour ses 3 sauces (la mayonnaise NY Style, le Ketchup et la Yellow mustard à la New Yorkaise). Ces produits répondent notamment aux besoins d'un marché qui ne faiblit pas : avec +20% de commandes livrées en restauration commerciale en 2018 et 160 millions de commandes, le burger arrive en 3ème position des plats les plus livrés.

Enfin, le Tabasco Rouge à base de piments rouges, dont la recette à succès reste inchangée depuis 1868, existe désormais en mini-bouteilles 4x6x3,7 ml (les formats 60 ml, 150 ml et 350 ml sont également disponibles).



SAVENCIA

CROMESQUIS

Savencia Fromage & Dairy Foodservice lance une nouvelle gamme de Cromesquis, fromages panés surgelés reflétant le savoir-faire du groupe. Déclinés en 4 références complémentaires autour des fromages à marques Cœur de Lion (chapelure bretzel), Tartare (chapelure flocons d'avoine), Chavroux (chapelure traditionnelle) et Mozzarella Suprema (chapelure aux herbes), ces Cromesquis offrent variété et gourmandise aux recettes de planches apéritives, salades et autres plats originaux. Tous sont conditionnés en format colis de 4 sachets de 1 kg refermables.



SEGAFREDO

PREMIUM D'ARÔME

L'Italien Segafredo lance des cafés adoptant un positionnement plus haut de gamme que son offre existante. Baptisés Premium d'arôme, ces mélanges d'arabicas associent trois origines, Brésil, Colombie, Honduras et sont conditionnés dans un emballage à dominante orange, une couleur peu vue en rayon. Segafredo signe quatre codes : deux moulus conventionnels (intensité 6 et 8) et deux cafés bio, moulu et en grains (intensité 7).



KNORR PROFESSIONAL

MISE EN PLACE FINES HERBES



Herbes

340 g

Knorr Professional a étendu sa gamme d'aides culinaires premium avec le lancement, en février, de Mise en Place Fines Herbes. Cette pâte d'herbes aromatiques (ciboulette, persil, cerfeuil, basilic, aneth, romarin, origan et livèche) agrémentée d'épices (Noix de muscade, clou de girofle) ne contient ni gluten, ni lactose, et permet de bénéficier de la qualité et de l'intensité de goût des herbes fraîches à l'année, sans les contraintes liées à leur conservation (oxydation, stockage). Une fois ouvert, le pot se conserve à température ambiante jusqu'à la date optimale de conservation. Facile et rapide à utiliser, ce produit s'utilise à froid (vinaigrettes, sauces salade, avec des tartinables) comme à chaud (marinades, sauces chaudes, appareils à cuire). Mise en Place Fines Herbes répond aussi aux enjeux économiques et écologiques des restaurateurs, une petite quantité suffisant à parfumer un grand volume de préparation.

TERROIR DU MAROC, NOTRE RICHESSE, NOTRE FIERTÉ



LES PRODUITS DES COOPÉRATIVES AGRICOLES DISPONIBLES MAINTENANT À :



<http://emall.barid.ma>

TERROIR DU MAROC

ELU PRODUIT DE L'ANNÉE

2ÈME ÉDITION AU MAROC

Le rendez-vous pour la deuxième cérémonie de remise de trophées du célèbre logo au macaron rouge « Elu Produit De l'Année » s'est déroulé le jeudi 25 avril au Carré d'Or Casablanca, récompensant 22 produits dans le secteur de la grande consommation.



Le logo a un double avantage et pour les consommateurs et pour les marques.

Ainsi il constitue un véritable guide pour les acheteurs, ce qui leur permet de profiter de l'avis de leurs pairs et de gagner du temps et de l'argent.

« Ce sont les consommateurs qui consacrent les marques », d'après Fayçal Maaouni, Directeur d'Elu Produit de l'Année Maroc. « Le consommateur peut être perdu dans un marché saturé ultra concurrentiel, son attention est très sollicitée par un nombre croissant de promotion. Nous proposons un label indépendant pour orienter le consommateur de manière simple et claire vers les marques plébiscitées par d'autres consommateurs marocains ».

Concernant l'avantage pour les entreprises participant à cette compétition, en communiquant dessus, « Elu Produit De l'année » représente un argument de vente et un outil marketing percutant, donnant la parole directement aux consommateurs et confère une distinction garantie aux produits lauréats.



Rappelons qu'à travers le monde, des entreprises du secteur de la grande consommation de 44 pays participent à ce concours pour disputer l'obtention du logo. La Chine est ainsi le dernier pays à date où le logo d'origine française s'est implanté.

Présentation du Label

« Elu Produit de l'année » est un concours qui se base sur une étude nationale auprès des consommateurs, conduite par un institut de recherche indépendant. C'est en 1987 en France que l'idée d'un concours où seraient récompensés les équipes marketing et les produits innovants en donnant la parole au consommateur : le logo « Élu Produit de l'Année » est né.

La société aujourd'hui Présidée par Philippe Gelder continue activement son développement à l'étranger initié au début des années 2000.

La marque est « Glocal » globale par son rayonnement international, local par sa forte empreinte marquée par une gestion propre à chaque pays.

Elle est aujourd'hui présente dans 44 pays sur les 5 continents, représentant plusieurs milliards de consommateurs.

« Elu Produit De l'Année » reçoit des participations chaque année de tous types de produits de consommation mettant en avant leurs innovations.

Les produits participants sont ensuite classés dans des catégories spécifiques telles que soins personnels, produits de beauté, hygiène, produits alimentaires, produits de nettoyage etc...

Une étude réalisée par un institut de recherche indépendant permet de désigner le produit gagnant dans sa catégorie selon des critères spécifiques : Il est question d'innovation perçue des produits, de leur attractivité, ainsi que de l'intention d'achat.

Au Maroc

Le concours est à sa deuxième édition dans le royaume, après une première édition réussie.

« Produit De l'Année Maroc » est la plus vaste étude d'opinion qui permet de manière représentative de recueillir le plébiscite des consommateurs marocains au sujet de l'innovation produits.

Cette année, ce sont plus de 3000 citoyens qui ont voté, au Maroc, pour leurs produits préférés.

Rappel du processus d'élection

1. Le principe est simple, les marques qui souhaitent participer à ce concours national, inscrivent les produits de leur choix qui seront organisés par catégories.

2. Un comité d'experts valide la participation des produits, qui pour rappel, a été constitué cette année par les institutions suivantes :

La Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM), Groupement Des Annonceurs Du Maroc (GAM), l'union des agences conseil en communication (UACC), Association Marocaine du Marketing et de la communication (AMMC), la régie de la Société nationale de radiodiffusion et de télévision (SNRT), Association Marocaine de Protection et d'Orientation du Consommateur (AMPOC) ainsi que la fédération Marocaine des droits du consommateur.

3. L'étude a été menée pour la deuxième année consécutive par l'institut de recherche NIELSEN, qui s'est basé sur échantillon de 3000 votants marocains représentatifs de la population marocaine et répartis sur les sept principales régions du Royaume.

4. La cérémonie de remise des trophées qui se déroule entre mars et avril de chaque année où l'annonce des gagnants est faite.

Ainsi les produits lauréats auront le droit d'afficher le logo « Produit De l'Année » dans leurs publicités, sur leur emballage et sur tous les supports de communication pendant un an à partir de la date de la cérémonie.

Les grands gagnants de l'édition 2019

Dari

Dari est une entreprise familiale marocaine, côtée à la Bourse de Casablanca.

Leader dans le secteur du couscous et des pâtes alimentaires, ses produits sont vendus au Maroc et dans les 45 pays où la marque est commercialisée.

Partners & Partners

Partners & Partners est une entreprise Marocaine spécialisée dans l'importation et la distribution des produits agro-alimentaires de grandes marques internationales couvrant les catégories de produits laitiers & surgelés.

P&P représente des groupes de renom, leaders dans leurs domaines tels que : Royal A-WARE pour sa gamme de Hard cheese Hollandais sous la marque MIAMIA et Royal Orange, le Groupe LACTALIS avec ses multiples marques de produits laitiers à savoir LACTEL, Bridel, Galbani, Bridélice... ZOTT l'Allemand, avec sa gamme riche de crème dessert et dessert lactés comme le Liegeois, Zottis et Le Monté, et ARLA Foods, le Danois avec ses marques Puck et Lurpak

LG

La marque LG a été créée en 1998. La société est un leader mondial en électronique, en information et en produits de communication. Elle compte plus de 140 filiales et bureaux de représentation répartis dans le monde entier dont les revenus annuels internationaux sont de plus de 54 milliards de dollars US.

LG Electronics Maroc est composée deux divisions opérationnelles : électroménagers et climatisation (H&A) et Divertissement pour la maison (HE). La société a installé son siège social au Quartier d'affaires de Sidi Maarouf à Casablanca et s'efforce d'offrir des produits primés et reconnus pour leur alliance entre style et technologie. Ces produits novateurs comprennent des Climatiseurs, des téléviseurs à écran plat et des appareils électroménagers.

Procter & Gamble

« Nous sommes très fiers de recevoir aujourd'hui le prix du produit de l'année pour 4 marques de notre portefeuille : Ariel, Fairy, Pantene, Head & Shoulders sur 8 catégories.

Cette consécration plurielle reflète la reconnaissance des Marocaines et des Marocains quant à la qualité de nos produits. Depuis 60 ans, P&G œuvre pour améliorer et simplifier le quotidien des consommateurs Marocains, et nous ne comptons pas nous arrêter là. Nous allons continuer à innover pour améliorer la performance de nos produits, mais également, introduire de nouvelles marques sur le marché marocain afin de mieux répondre aux besoins de nos consommateurs. »



DHL GLOBAL FORWARDING & FREIGHT MAROC (DGFF)

Par Claude VIEILLARD

Filiale du groupe DEUTSCHE POST DHL, le leader international de services aériens, maritimes et routiers, DHL GLOBAL FORWARDING & FREIGHT MAROC, présent depuis 2007 au niveau national, offre un panel complet de services de transport, d'entreposage et de solutions logistiques personnalisées. Outre son expertise dans le domaine de la Logistique et du Transport International, DGFF est maintenant plébiscité dans le domaine spécifique du transport du périssable et grâce à un nouveau hub installé au coeur de Tanger Med, devient plus que jamais un acteur incontournable de la logistique au Maroc.



DGFF : partenaire de transport du périssable

Avec une large gamme de services, DGFF garantit des conditions optimales et la conformité nécessaire pour les denrées périssables telles que les fleurs, les fruits, les légumes, le fromage, la charcuterie, la viande fraîche et le poisson frais tout au long de la chaîne logistique.

En effet, le transport international des denrées périssables ou à température dirigée peut présenter de nombreux défis lorsque les bonnes pratiques spécifiques aux catégories d'aliments expédiés ne sont pas appliquées rigoureusement. Les entreprises recourant à des services de transport alimentaire ont tout intérêt à s'allier les services d'un partenaire fiable et compétent à l'image de DGFF.

Ces services incluent la préparation des documents et les formalités en matière de douane, un espace prioritaire pour les cargaisons de denrées périssables sur les navires et les avions, ainsi que la gestion prioritaire dans les ports d'origine et de destination. Le contrôle de la température, de la quantité et des dommages, les inspections sanitaires et les contrôles qualité sont au coeur des priorités de DGFF.

Tenant compte de la diversité des marchandises périssables et des réglementations spécifiques, chaque client est guidé pas à pas dans le choix du mode de transport approprié et dans la planification des itinéraires adéquats avec une gamme d'assurance qui couvre la marchandise depuis son enlèvement jusqu'à sa livraison.

DGFF : offres et plus-values au Maroc dans le domaine de la logistique et du Transport International

DGFF propose des solutions de transport international maritime, aérien et routier aussi bien à l'import qu'à l'export en groupage ou en complet, ainsi qu'une expertise et services sur mesure via des tours de contrôle et équipes dédiées sur des secteurs bien spécifiques.

La gamme de produits flexibles et variés, la portée mondiale et les connaissances locales de DGFF, permettent des livraisons en toute tranquillité et sécurité.

Ainsi, DGFF fournit des services de transport pour le groupage, les expéditions nationales et internationales en charges complètes ou en lots partiels. Les options de livraison polyvalentes (avec une gamme de produits d'une grande



flexibilité qui permet de choisir le niveau de rapidité de livraison correspondant le mieux aux attentes) alliées à une flexibilité totale sur les choix de livraison (par exemple, porte à porte, aéroport à aéroport) permettent de personnaliser le fret qui convient à chaque expédition. De plus, l'accès préférentiel par transporteur garantit que toutes les cargaisons bénéficient d'une fiabilité du temps de transit dans le monde entier. C'est pourquoi chaque client peut planifier de manière très précise ses expéditions et ainsi gagner en efficacité.

Leadership, excellence opérationnelle et flexibilité sont les moteurs quotidiens de DGFF afin d'apporter aux clients des solutions sur mesure et garantir l'arrivée des cargaisons, au bon moment, et de la manière la plus rentable possible.

Grâce à une présence dans plus de 220 Pays dans le monde DGFF est capable de maîtriser les opérations de bout en bout. Cette présence est renforcée au Maroc avec 3 agences, sur Casablanca, Tanger Ville et Tanger Med, offrant des services de transport mais également d'entreposage avec un Magasin sous douane à Casablanca de 2.000 m ainsi qu'un tout nouveau Hub Logistique à Tanger...

DGFF : Le nouveau Hub Logistique de Tanger Med

DGFF vient de conclure avec Tanger Med un contrat lui permettant d'installer son nouveau Hub Logistique Afrique-Europe dans la Zone Logistique Tanger Med. DGFF sera ainsi l'un des plus grands Freight Forwarder à y opérer ses activités.

La Zone Logistique Tanger Med est un choix idéal pour les grandes multinationales et les opérateurs logistiques qui cherchent à optimiser leurs opérations logistiques et à redistribuer leurs flux de marchandises vers l'Afrique, l'Europe et l'Amérique.

Situé à la porte des marchés internationaux de ses clients, en particulier pour les importations et les exportations vers et depuis l'Europe et l'Afrique, ce hub, d'une superficie de 6.000 m, sera le plus imposant entrepôt de DHL dans le pays. Il permettra d'offrir à ses clients des solutions et prestations complètes telles que la facilitation de dédouanement et la gestion de la chaîne d'approvisionnement, en plus de ses services de transports aériens, maritimes et terrestres.

Pour Christelle Fadel, Directeur général, DGFF Maroc.

«De part, sa localisation stratégique, Tanger Med représente une grande opportunité pour nous. Sa capacité en termes de

Le nouveau Hub Logistique, situé à Tanger Med, sera le plus grand entrepôt de DHL Global Forwarding au Maroc

connectivité multimodale, particulièrement maritime, mais aussi routière via le réseau autoroutier relié à Casablanca et plus au sud, nous permettra d'étendre et d'optimiser nos offres de services à nos clients» d'après Christelle Fadel, Directeur général, DGFF Maroc.

Les exigences spécifiques en logistique sont au cœur des préoccupations de DGFF Maroc qui cherche sans cesse à transformer les défis rencontrés sur le marché en opportunités afin de conférer à ses clients un avantage concurrentiel. L'entreprise conçoit des solutions sur mesure pour résoudre les problèmes logistiques complexes de chaque secteur d'activité. Quels que soient les besoins en matière de livraison et quels que soient la date et le lieu, DGFF Maroc a la solution.



DHL Logistics Morocco SA
Parc Oukacha 2, Bâtiments 9 & 10 Boulevard Moulay Slimane
20250 Ain Sebaa-Casablanca
www.dhl.com
Tel : (+212) 522 78 90 70 / 75 - Fax : (+212) 522 78 61 46
Mail : marketing-dgff.maroc@dhl.com

DGFF MAROC en chiffres

- Filiale du groupe Deutsche Post DHL
- 50 employés
- +1 000 m de bureaux
- Magasins sous douane à Casablanca : 2 000 m
- Entrepôt à Tanger Med Hub : 6 000 m
- Agent IATA
- Agences : Casablanca Tanger ville Tanger Med
- Ports desservis : Casablanca-Tanger-Agadir
- Connexion au réseau EUROCONNECT (+200 terminaux)

LOGISMED 2019

CEREMONIE DE REMISE DES PRIX

Le contrat programme, signé entre l'Etat et le secteur privé représenté par la CGEM devant Sa Majesté le Roi Mohammed VI, que Dieu L'assiste, en avril 2010, définit le cadre de développement du secteur de la logistique au Maroc, fixe les grandes lignes et les objectifs de la stratégie intégrée pour le développement de la compétitivité logistique et décline les engagements communs de l'Etat et du secteur privé.



PRESENTATION DE LA STRATEGIE NATIONALE LOGISTIQUE

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

- réduire le poids des coûts logistiques du Maroc par rapport au PIB pour passer de 20% actuellement à 15% à moyen terme ;
- accélérer la croissance du PIB en gagnant 5 points sur 10 ans par l'augmentation de la valeur ajoutée induite par la baisse des coûts logistiques et l'émergence d'un secteur logistique compétitif;
- contribuer au développement durable du pays à travers la réduction des émissions de CO2 liées au transport routier de marchandises de 35% à moyen terme et la décongestion des routes et

A l'occasion de la 8ème édition du Salon International du Transport et de la Logistique pour l'Afrique et la Méditerranée, le Groupe Barid Al-Maghrib a présenté son application My Amana.

Outil moderne, intuitif et simple d'utilisation, My Amana renforce la digitalisation des processus d'envois en dématérialisant les étapes clés de l'expérience client.

Téléchargeable gratuitement sur Apple Store et Google Play, cette application s'adresse aux particuliers, professionnels et entreprises à qui elle offre de nombreuses fonctionnalités : tracking des envois, géolocalisation des agences Amana, Al Barid Bank et points-relais ou encore le calcul du coût des envois.

My Amana permet également d'entrer en contact avec un commercial, d'envoyer des demandes d'information ou une réclamation, mais aussi de découvrir les produits et services disponibles ainsi que toute l'actualité des promotions.

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

- doter le pays d'infrastructures logistiques performantes à travers la mise en place d'un réseau national de zones logistiques (axe 1) devant couvrir une superficie de près de 3300 ha en 2030, réalisé progressivement dans le cadre de schémas régionaux mobilisant du foncier en majorité public et conçus en concertation avec les acteurs locaux sur la base des besoins actuels et prévisionnels de ces territoires ;
- accélérer la modernisation cohérente du secteur à travers des plans d'actions sectoriels d'optimisation des flux logistiques (axe 2), des actions favorisant l'émergence de logisticiens intégrés et performants (axe 3), un plan national global de développement des compétences en logistique (axe 4) et le renforcement de la gouvernance du secteur (axe 5) via la mise en place d'instances dédiées (l'AMDML et l'Observatoire Marocain de la Compétitivité Logistique OMCL).

Pour plus d'information : www.amdl.gov.ma

LOGISMED 2019

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

Organisé cette année sous le thème «Nouveaux leviers accélérateurs de la logistique et du commerce», Logismed 2019 a abrité 3 grands événements :

- La 5ème Edition de la Conférence Annuelle du Guichet Unique PortNet ;
- Le Forum du transport et de la logistique de l'Organisation de la Coopération Islamique ;
- La 4ème édition des trophées marocains de la logistique « Moroccan Logistics Awards ».

Pendant 3 jours, cette 8ème édition s'est caractérisée par plusieurs nouveautés et de multiples animations : Présentation



des dernières innovations technologiques et produits, Journées thématiques, Programme scientifique riche, Village des start-ups, WebTV, Rendez-vous d'affaires...

Une fois encore, ce fut une opportunité unique d'échanges, de rencontres, de business et de networking.

Cérémonie de remise des prix de la 4ème édition des Moroccan Logistics Awards

Les gagnants de la 4ème édition des Moroccan Logistics Awards -MLA 2019 ont été dévoilés lors d'une cérémonie organisée à Casablanca en marge de LOGISMED.

Les prix MLA 2019 ont été décernés aux gagnants de cette année lors d'une cérémonie organisée à Casablanca, suite à la présentation des projets des finalistes en présence de la communauté logistique marocaine et d'acteurs internationaux de la supply Chain.

Le prix du projet logistique de l'année a été attribué par le jury à Schneider Electric Maroc pour son projet «Supply-Chain collaborative entre chargeur et prestataire : Externalisation des





activités logistiques». L'unicité de ce projet vient du fait que Schneider Electric Maroc garde ses propres outils informatiques de gestion, tout en assurant une communication avec les outils de gestion du prestataire via une interface développée à cet effet.

En ce qui concerne le prix du projet « Start-up » de l'année, il a été octroyé à SPEEDBOX pour son projet « Solution collaborative de livraison de colis ». SpeedBox est une plateforme de livraison intra-ville et inter-villes permettant aux clients disposant de colis de les expédier à des tarifs et dans des conditions nettement meilleures que s'ils s'en chargeaient eux même directement. Cette solution est orientée essentiellement vers les e-commerçants et les opérateurs de vente sur catalogue et propose une panoplie d'offres de transporteurs et de sociétés

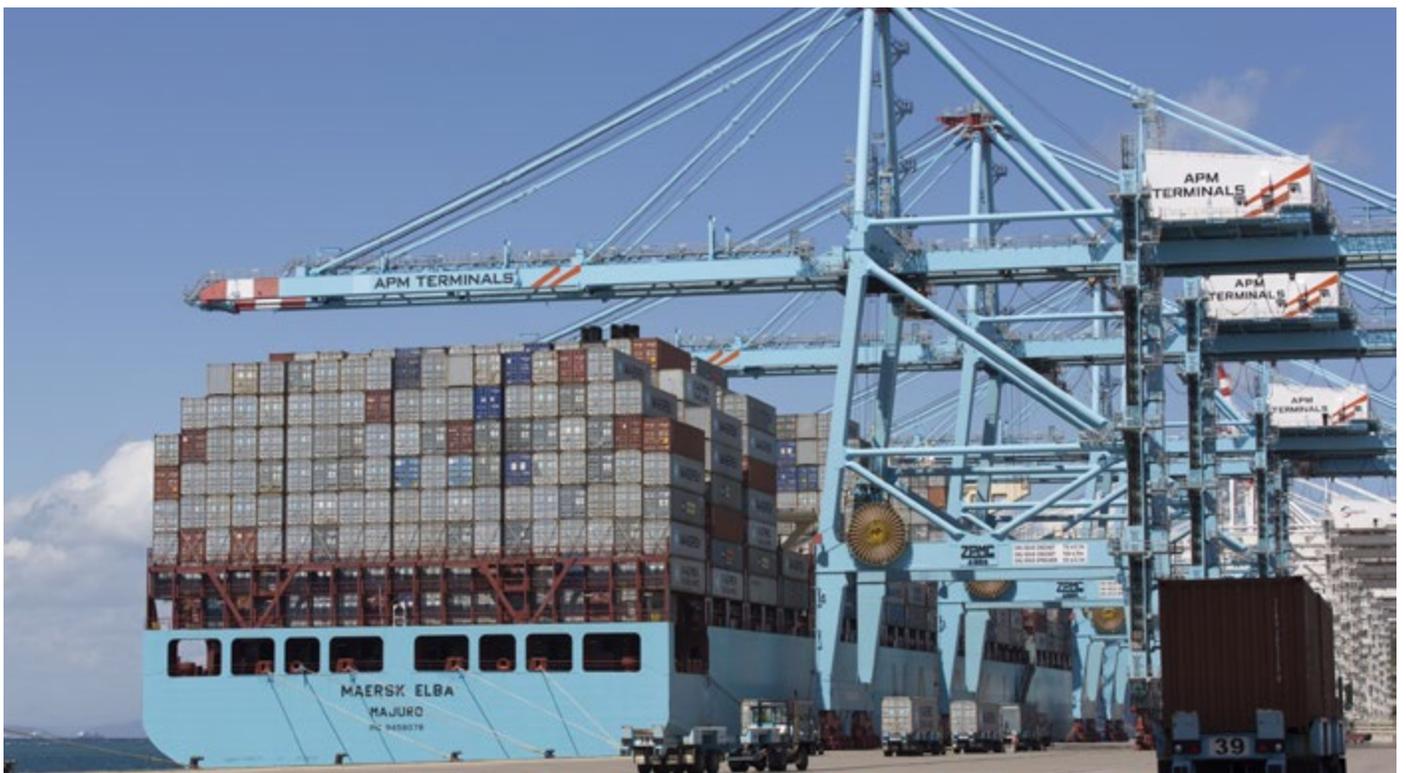
OBJECTIFS DE LOGISMED

Les objectifs de cet évènement ont tenus toutes leurs promesses.

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

de livraison avec qui elle négocie les tarifs et valide les principes de mutualisation afin d'optimiser les coûts de transport et de disposer d'offres compétitives.

Quant au prix du professionnel de l'année, le jury a primé cette année Monsieur Mohamed TALAL, Président Directeur Général du Groupe « la Voie Express », opérateur marocain pionnier dans le secteur de la logistique. M. Talal occupe également le poste de Vice-Président de la Fédération du Transport et de la Logistique à la CGEM.



Enfin, les invités à la soirée des MLA 2019 ont accordé, via un vote, le prix de la meilleure présentation à « Kourtim» pour son projet de « Plateforme digitale pour l'optimisation du transport routier de marchandises».

L'AMD L a annoncé que deux gagnants des MLA 2018 font partie des finalistes aux « ELA Awards 2019 » organisés par l'Association Européenne de la Logistique (ELA) et dont les vainqueurs seront dévoilés lors d'une cérémonie qui se tiendra le 23 mai 2019 à Bruxelles.

Dans ce cadre, il a été rappelé que les gagnants des « MLA 2019 » auront la possibilité de concourir à la prochaine édition du concours européen de la logistique « ELA Awards 2020 ».

L'Agence Marocaine de Développement de la Logistique organise chaque année les Trophées Marocains de la Logistique, en partenariat avec la Confédération Générale des Entreprises du Maroc et en collaboration avec les professionnels du secteur, pour célébrer le talent des logisticiens ainsi que le savoir-faire des entreprises marocaines opérant dans le secteur.



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

BILAN DU SIAM 2019

CATALYSEUR D'OPPORTUNITÉS POUR L'AGRICULTURE NATIONALE, AFRICAINE ET INTERNATIONALE

C'est avec succès que s'est clôturée, dimanche 21 avril, la 14ème édition du Salon International de l'Agriculture du Maroc. Placé sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le SIAM a ainsi conforté, au titre de l'édition 2019, sa légitimité en tant que premier salon professionnel agricole du continent, et l'un des plus importants à l'échelle internationale.



Organisée du 16 au 21 avril 2019 sous le thème «L'Agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural», cette 14ème édition a accueilli la Suisse en tant qu'invité d'honneur. En phase avec sa vocation de créateur de synergies entre les différents acteurs de la chaîne de valeur agricole, aussi bien Marocains qu'étrangers, le Salon a vu cette année la participation de 60 pays issus des 5 continents. Un engouement qui se reflète notamment au niveau des 24 délégations officielles ayant participé aux travaux du Salon, présidées par 19 ministres étrangers cette année.

Cette dynamique a été particulièrement fructueuse pour les délégations africaines, dont les représentants ont pu bénéficier aussi bien de l'expérience marocaine reconnue en agriculture, que des synergies internationales concrétisées grâce à la vocation du SIAM et au positionnement du Maroc en tant que "porte de l'Afrique".

La vocation du SIAM en tant que catalyseur d'opportunités

se traduit notamment par l'important nombre de conférences scientifiques (35) et de conventions (plus de 50) signées lors de l'édition 2019. La crédibilité établie du Salon se reflète aussi en termes d'affluence, avec 1365 exposants, 331 GIE-coopératives et 850.000 visiteurs ayant répondu présent cette année.

La parole à Monsieur Chami, commissaire du salon

"Aujourd'hui, le rayonnement du SIAM attire un nombre croissant de visiteurs, d'exposants, de pays... l'édition 2019 étant la première à réunir des nations issues des cinq continents !

Afin d'accompagner cet engouement, il était nécessaire que le degré de maturité du Salon se reflète sur l'organisation de ses pôles thématiques. Le pôle International a ainsi été agrandi de 20% afin d'être en mesure de répondre à l'évolution constante de l'effectif des pays participants, attirés aussi bien par la notoriété du SIAM que par les opportunités concrètes qu'il



plain-pied dans le 21ème siècle, le recours aux innovations et nouvelles technologies constitue une réponse concrète et efficace. Explorer de nouvelles techniques de valorisation des produits agricoles, dans le respect des ressources et des territoires, représente également une voie prometteuse en termes de création de valeur ajoutée.

C'est ce qui motive le choix de la Suisse en tant que pays à l'honneur du SIAM 2019. La Confédération Helvétique est mondialement reconnue pour son expertise en matière de développement agricole durable et inclusif. La vocation du Salon en tant qu'espace de convergence, de réflexion et de partage, permettra de capitaliser autour de l'expertise suisse, aussi bien sur le plan scientifique que commercial, la délégation helvétique menée par le Secrétaire d'Etat, Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture comprend également 13 entreprises de haut niveau.

Le SIAM, c'est également un événement convivial qui permet de joindre l'utile à l'agréable."

Jaouad Chami
Commissaire du Salon

SIAM 2019 : Espace de convergence des initiatives en faveur du monde rural

Fière d'apporter sa contribution au débat national autour de la refonte du modèle économique marocain, l'Association du Salon International de l'Agriculture au Maroc organisait cette 14ème édition sous le thème : « L'agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural ». Un choix qui s'inspire humblement du discours royal prononcé en ouverture de la session parlementaire du 12 octobre 2018, où le Souverain a appelé 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 ».

L'agriculture nationale peut en effet se prévaloir de sérieux acquis depuis le démarrage, en 2008, du Plan Maroc Vert. Le PIB agricole a atteint 125 milliards de DH (MMDH), soit une progression de 60% depuis le lancement du PMV. Des moyens conséquents ont été mobilisés pour atteindre cet objectif, grâce notamment à une forte implication aussi bien des acteurs publics que du secteur privé. 2019 verra ainsi l'investissement global dans le secteur agricole atteindre 115 MMDH, tel qu'annoncé par Aziz Arkhannouch, Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, lors d'une conférence de présentation des résultats du PMV (tenue en décembre 2018 à Skhirate).

Le PMV a également permis d'apporter des réponses concrètes à la problématique mondiale de la raréfaction des ressources hydriques, fléau qui touche particulièrement la région MENA et le continent africain. L'une de ces réponses consiste en le déploiement progressif de systèmes d'irrigation localisée, qui couvriront 38% des superficies irriguées au niveau national d'ici fin 2019. Un système qui a fait ses preuves, le Maroc ayant réussi la prouesse de tripler sa production agricole tout en mobilisant la moitié du volume d'eau consommé, comparé aux indicateurs enregistrés par le secteur préalablement au démarrage du Plan Maroc Vert.

Au delà de son intérêt en termes de gestion efficace des ressources hydriques, l'agriculture irriguée se révèle aussi un important levier socioéconomique : si elle contribue en moyenne à hauteur de 45% au PIB agricole, sa part peut culminer à 75% lorsque de faibles niveaux de pluviométrie sont enregistrés.

L'agriculture irriguée totalise également 50% de l'emploi en milieu rural, ce qui témoigne de l'impact positif des technologies agricoles en matière de création d'emplois dans le secteur (en adéquation avec la thématique du SIAM 2019).

L'employabilité dans le monde rural sera bien évidemment au coeur des débats lors des différentes rencontres et conférences scientifiques organisées tout au long du SIAM 2019. Fidèle à sa mission en tant que vecteur d'accompagnement et de modernisation de l'agriculture nationale, le SIAM se veut également un espace de convergence et de partage, créant des synergies entre des professionnels du secteur venus du monde entier,

présente. Le Salon s'est en effet imposé au fil de ses éditions comme un espace privilégié, propice aux partenariats scientifiques et commerciaux. En témoigne le nombre important de conventions signées chaque année, dont les retombées concrètes bénéficient aussi bien à l'agriculture nationale, qu'à des professionnels du secteur venus du monde entier.

Ce constat est encore plus prononcé auprès des pays africains, dont l'effectif s'étoffe d'année en année.

Pour ces pays frères, l'expertise marocaine en agriculture constitue une réponse probante aux défis du secteur et du continent : amélioration des rendements agricoles, utilisation efficiente des ressources (notamment hydriques, sécurité alimentaire,). Les avancées concrétisées grâce au Plan Maroc Vert suscitent des émules dans tout le continent, le Maroc ayant chaque fois répondu présent en partageant son expertise en la matière avec ces pays frères.

L'agriculture nationale, et plus globalement le monde rural, doit aussi faire face à nombre de challenges socioéconomiques. Le SIAM, depuis sa toute première édition il y a déjà de cela 13 ans, a toujours été au diapason des préoccupations nationales. L'édition 2019 ne déroge pas à la règle en choisissant pour thème : « L'agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural ». Ainsi, le SIAM ambitionne d'apporter sa contribution à la réflexion autour du renouveau du modèle économique marocain - plus particulièrement dans sa composante agricole, et ce conformément à l'appel de SM le Roi Mohammed VI en faveur de l'émergence d'une classe moyenne rurale.

L'amélioration des performances socioéconomiques du monde rural nécessite une approche qui tienne compte des mutations du secteur. Pour que l'agriculture marocaine entre de



aussi bien sur le plan scientifique que commercial.

L'édition 2019 se distingue par une affluence remarquable, avec la participation de 240 exposants internationaux, en provenance de 61 pays issus de 5 continents. Ce qui témoigne du rayonnement avéré du SIAM en tant que premier salon agricole africain et l'un des plus importants à l'échelle internationale.

Un constat qui se reflète au niveau de l'importance de la participation africaine, dont les pays représentent le tiers du nombre total d'exposants étrangers de cette édition. La crédibilité du SIAM attire aussi cette année un nombre croissant de pays asiatiques, dont la participation se renforce graduellement au fil des éditions pour atteindre cette année 12 pays. Autre fait notable qui témoigne de la notoriété désormais établie du Salon, l'édition 2019 connaît la toute première participation de l'Océanie, représentée par l'Australie. C'est en soi un signal de confiance très fort.

La Suisse, invitée d'honneur du SIAM 2019, a partagé son expérience probante en matière de développement agricole durable et inclusif. L'expertise helvétique, mondialement reconnue, bénéficie déjà à l'agriculture nationale dans le cadre d'accords de coopération bilatérale. Le SIAM 2019 vient étendre le champ de cette coopération à de nouveaux pans de l'agriculture nationale. A l'instar de la filière Bio, qui a tenu cette année un stand dédié pour la première fois dans l'histoire du Salon. La Suisse était représentée au SIAM par une délégation de haut niveau conduite par le Secrétaire d'Etat Bernard Lehmann, Directeur de l'Office fédéral de l'agriculture et le pavillon helvétique réunira 13 entreprises suisses.

L'innovation était au coeur de la participation suisse qui, tout au long de la durée du Salon, s'est traduite par la signature de plusieurs conventions (notamment sur les volets relatifs à l'emploi et l'agriculture durable).

La vision transversale et moderniste de l'agriculture, telle qu'illustrée par le SIAM, s'est traduit également cette année par l'inclusion de nouveaux acteurs de la chaîne de valeur agricole, dans sa globalité. L'édition 2019 accueillait donc pour la première fois des représentants de la grande distribution (GMS), dans l'objectif de nouer des partenariats autour des filières agricoles. Des professionnels du secteur du CHR (Cuisine-Hôtellerie- Restauration) participaient également pour la première fois au Salon.

Le SIAM, c'est aussi un espace privilégié pour l'émergence et la concrétisation d'opportunités commerciales. Une dynamique qui s'est renforcée cette année par la création de salons B2B au sein de chaque pôle du Salon.

Afin de faciliter la mise en relation entre professionnels, le Salon a mis à leur disposition une rubrique dédiée sur son site internet, où il suffisait de remplir une simple demande pour amorcer de nouvelles passerelles entre partenaires commerciaux.

L'employabilité dans le monde rural : autant de challenges que d'opportunités

Le discours royal prononcé en ouverture de la session parlementaire, le 18 octobre 2018, constitue un réel point d'inflexion pour l'agriculture nationale. Le Souverain a en effet appelé à favoriser l'émergence d'une classe moyenne agricole, par la création de nouvelles activités génératrices d'emploi et de revenu dans le secteur, particulièrement en faveur des jeunes ruraux. Or, comme le souligne le Roi Mohammed VI dans le même discours, l'attachement des jeunes à la valorisation des terres agricoles reste tributaire des opportunités qui leur sont offertes. Particulièrement en termes d'emploi

Le SIAM s'est inscrit dans cet enjeu pour en faire le thème central de son édition 2019 : « L'agriculture, levier d'emploi et avenir du monde rural ». Le secteur agricole recèle en son sein un énorme potentiel inexploité.

Toutefois, afin d'entrer de plain-pied dans l'agriculture du 21ème siècle, le Maroc (à l'instar de nombreux pays en Afrique et dans le monde), devra relever un ensemble de challenges auquel le monde rural se trouve confronté: aléas climatiques, raréfaction des ressources, morcellement des terres, transition démographique, révolution digitale,

Fort heureusement, chacun de ces challenges comporte en soi une opportunité en termes de croissance et de création d'emplois. A condition bien-sûr d'adopter des techniques modernes d'exploitation agricole, qui prennent en compte en amont aussi bien le caractère inclusif du secteur que son ancrage dans l'économie nationale.

C'est dans cette optique que le SIAM 2019 s'est attelé à explorer les différentes perspectives menant à l'émergence d'une classe moyenne rurale, vecteur de développement socioéconomique durable.

La Suisse, pays à l'honneur

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

La Suisse, représentée au SIAM par une délégation de haut niveau conduite par le Secrétaire d'Etat Bernard Lehmann, Directeur de l'Office Fédéral de l'Agriculture, abritait en son pavillon 13 entreprises suisses et non des moindres : Nestlé, Eléphant Vert, Swissport, Givaudan, ABB, Buhler, Cotecna, Panalpina, SGS, Sicpa Sika, Syngenta, CleantechAlps.

L'espace dédié aux entreprises suisses, d'une superficie de 450 m, a offert aux visiteurs du SIAM un condensé d'innovation et d'expertise : agriculture de précision, communication à distance avec des systèmes d'irrigation, culture de champignons et/ou de bactéries pour développer des bio-stimulants, collecte intelligente de lait. Pour les agriculteurs marocains et africains, ce fut une occasion unique pour constater l'impact concret de l'innovation en faveur d'une agriculture aussi bien rentable que durable.

- Une expertise agricole innovante et durable
Comptant quelques 52.000 exploitations, l'agriculture occupe un quart du territoire national suisse. La surface agricole utile, qui s'étend sur une superficie de plus d'un million d'hectares, est constituée pour environ 70 % de surfaces herbagères (prairies naturelles, prairies artificielles et pâturages). Les 30 % restant



sont exploités sous forme de grandes cultures et de cultures spéciales, à l'instar de l'arboriculture ou de la viticulture.

Fournissant plus de la moitié des biens alimentaires consommés en Suisse, le secteur agricole helvétique se donne essentiellement pour objectif d'assurer une production durable axée sur les besoins du marché, afin de garantir à sa population un approvisionnement sûr.

Le pays accorde ainsi une importance cruciale à la préservation 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 avoisinant les 10 milliards de francs suisses. En incluant la transformation/valorisation et la commercialisation de la production agricole, la chaîne de valeur du secteur représente un marché global de près de 60 milliards de francs suisses.

Le secteur agricole occupe ainsi près de 150.000 personnes. En tenant compte des autres secteurs situés en amont et en aval, la chaîne agroalimentaire emploie au total près d'un demi-million de personnes. En Suisse, un poste de travail sur dix est en effet directement ou indirectement lié à l'agriculture.

Tout en conservant son authenticité familiale, l'agriculture suisse accorde par ailleurs une grande importance à la Recherche & Développement, y compris en technologie de pointe (drones et robots). L'objectif étant de moderniser le secteur en intégrant les innovations les plus performantes, dans le respect de l'environnement.

Le pays consacre ainsi annuellement plus de 18,5 MM de francs suisses à la recherche et développement, soit près de 3% de son PIB.

Leader en matière d'agriculture biologique, la Confédération Helvétique compte un nombre croissant d'exploitations agricoles bio, atteignant à ce jour 6.638 unités - dont la moitié en zones montagneuses. Une expertise que le SIAM compte mutualiser au profit de la filière bio nationale, dont la première participation cette année au Salon bénéficiera d'une exposition particulière au sein d'un espace dédié de 720 mètres-carrés.

- 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. Plus de six décennies de relations diplomatiques et commerciales dont les réalisations témoignent du lien tangible qui unit les deux pays.

La Suisse est le 7ème investisseur étranger au Maroc, le Royaume étant de son côté un partenaire commercial privilégié de la Confédération Helvétique, la Chambre Suisse de Commerce ayant notamment été fondée à Casablanca il y a déjà plus de 25 ans. Aujourd'hui, 50 entreprises suisses



sont actives au Maroc, ayant créé 9.000 emplois directs. Depuis 2014, ces entreprises ont investi plus de 5 MMDH dans l'économie marocaine.

En 2016, le volume des échanges commerciaux s'élevait à 520 millions de francs suisses. Dans le détail, la Confédération exporte essentiellement vers le Maroc des produits pharmaceutiques, des machines et des produits horlogers. Les pierres et métaux précieux, les articles de bijouterie et le textile constituent les principales importations de la Suisse en provenance du Royaume.

En outre, signalons que plusieurs projets agricoles, actuellement en cours de réalisation au Maroc, bénéficient de la coopération et du soutien de la Suisse :

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

- Projet AZIR O, mis en oeuvre par l'ONUDI (2014-2019), cible 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 2017-2020) : mis en oeuvre par la fondation Swisscontact, il vise à augmenter la compétitivité des micros, petites et moyennes entreprises rurales. Les principaux leviers de ce programme sont le renforcement managérial, le plaidoyer, ainsi que le développement de services de qualité et de proximité.

- Projet d'appui suisse aux associations professionnelles marocaines actives dans l'agriculture (ASAP-M 2013-2019), également mis en oeuvre par la fondation Swisscontact.

- Projet de gestion intégrée des Bassins Versants dans la région de Midelt (GIBV), mis en oeuvre par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (2015- 2019).

LES CHIFFRES-CLÉ :

- 850 000 Visiteurs
- 60 pays participants
- 1365 exposants
- 331 GIE-Coopératives
- 24 délégations étrangères présidées par 19 Ministres
- 35 conférences scientifiques organisées
- Plus de 50 Signatures de conventions
- 35 trophées d'excellence : 16 délivrés aux exposants et 19 pour les éleveurs
- 595 représentants des médias accrédités au SIAM 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.

Rappelons également que le Maroc et la Suisse sont membres du Partenariat de la Montagne, une alliance volontaire de coordination transnationale composée d'acteurs oeuvrant au développement durable des montagnes et à la mise en oeuvre de l'Agenda 2030. En tant que membre du comité de pilotage de ce partenariat, la Suisse s'engage fortement en vue de promouvoir l'agriculture et le développement durables des régions de montagne.

En 14 éditions, le SIAM a su évoluer afin d'être en phase avec les attentes et défis de l'agriculture nationale. C'est avec fierté que le SIAM se positionne aujourd'hui en tant que premier salon agricole en Afrique, et l'un des principaux dans le monde.

La singularité du Salon réside aussi dans sa vocation en tant que creuset de connaissance, d'expertise et d'échange autour des problématiques prégnantes de l'agriculture du 21ème siècle. Le SIAM joue un rôle prépondérant en tant que catalyseur de partenariats fructueux et est à tout point de vue un hub commercial pour les agriculteurs marocains, africains et internationaux.

Le GCAM au service des agriculteurs

Acteur majeur du secteur agricole, le Crédit Agricole du Maroc (CAM) s'est illustré pendant ce Salon par l'organisation de plusieurs événements majeurs. En effet, tandis que plus de 150 ruraux étaient reçus pour des séances d'éducation financière, les jeunes porteurs de projets en milieu rural discutaient de la



Accompagnement des agriculteurs

Clôturé en avril 2019, le dispositif AI Moutmir a touché 10.000 agriculteurs dont plus de 1.000 femmes. Au total, plus de 10.000 analyses des sols ont été effectuées au niveau du laboratoire itinérant et des laboratoires de l'Université Mohammed VI Polytechnique.

Le programme a également permis le lancement de 2.000 plateformes de démonstration dédiées : 1.000 pour les cultures céréales et légumineuses, 700 pour l'olivier et 300 pour le maraîchage.

faisabilité technique et de possibilités de financement avec les chargés de clientèle du CAM au sein d'un espace B2B dédié. En même temps, au sein du stand du CAM conçu autour de la Digital Farm Factory, des jeunes start up et des entreprises innovantes concourraient lors de 2 Hackathons pour remporter la finale de « Futur Agro Challenge ».

Une conférence organisée par le CAM en collaboration avec la FAO et la FIMABIO (fédération interprofessionnelle de la filière biologique) a permis de présenter les diverses voies pour une agriculture durable (agriculture biologique, permaculture, etc.) et leur essor dans le monde et en particulier sur le continent africain. L'engagement du CAM en faveur de cette agriculture, soit à travers le financement soit à travers la Fondation CAM pour le Développement Durable, a également été discuté et des partenariats ont été scellés pour renforcer cette contribution (projet d'élevage laitier durable, soutien de la filière biologique). Le Salon a également été l'occasion de signer d'importants accords tels que celui liant la banque et l'Agence Millenium Challenge Account Morocco autour du projet de Melkisation de 66.000 hectares de terres collective ; ou à des bailleurs de fonds internationaux : l'Agence Française de Développement - pour une ligne de financement pour les investissements verts dans l'agriculture et l'agro-industrie et la Banque Européenne - pour la Reconstruction et le Développement pour une ligne de financement dédiée aux femmes cheffes d'entreprise et la Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) - assistance technique à la banque verte pour la réalisation du projet d'élaboration d'une carte de rentabilité des activités agricoles et rurales.

Au final, ce sont plus d'une dizaine de partenariats et de conventions qui ont été conclus lors du Salon démontrant encore une fois le dynamisme du secteur agricole sous l'impulsion du Plan Maroc Vert et l'engagement toujours renouvelé du

CRÉDIT DU MAROC SE POSITIONNE

Crédit du Maroc a reconfirmé son positionnement de spécialiste du monde agricole et ce, sur l'ensemble de la chaîne de valeur. En tant que spécialiste dans le financement des projets agricoles et agro-alimentaires, et filiale du Groupe Crédit Agricole SA banque de référence dans l'agriculture et l'agroalimentaire en France, Crédit du Maroc intervient de manière forte sur l'ensemble de l'écosystème des filières de ce secteur.

Pour conseiller et accompagner clients et non clients dans la réalisation de leurs projets, la banque a renforcé son dispositif commercial avec ses partenaires clés du machinisme agricole tout au long de l'événement. L'accompagnement de l'écosystème se traduit par un renouvellement de l'offre Global Filières Agro qui couvre l'ensemble des besoins des professionnels de la filière. C'est une solution sectorielle à la fois globale et clé en main qui regroupe l'ensemble des produits de financement de court terme et cible notamment les besoins en trésorerie des campagnes agricoles.



CAM pour l'inclusion financière et l'innovation au service de l'écosystème agricole et rural dans son ensemble.

Engagement en faveur de l'innovation des jeunes avec deux hackathons

Dans le cadre de son programme d'Open Innovation « CAM Innov », le Crédit Agricole du Maroc a organisé deux hackathons d'une durée de 48h chacun.

Destiné à encourager les idées innovantes dans les domaines de l'agriculture et des services financiers, cet événement a réuni 200 jeunes porteurs de projet issus des quatre coins du Royaume. Ces futurs start-uppers ont ainsi pu défendre leurs

SUCCÈS POUR LES PRODUITS DU TERROIR

A la veille du mois de Ramadan, certaines coopératives exposant à la 14ème édition du Salon international de l'agriculture au Maroc (SIAM-2019) ont réalisé jusqu'à 80% de leur chiffre d'affaires annuel, a indiqué le commissaire du Salon, Jaouad Chami.

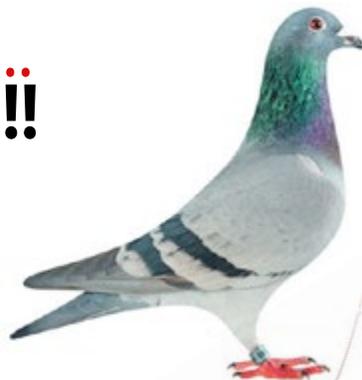
En effet, un engouement particulier a été constaté pour le pôle des produits du terroir où pas moins de 325 coopératives, principalement féminines y ont pris part, avec leurs divers produits.

« Les questionnaires que nous avons reçu de la part des exposants font état de la vente de l'ensemble des marchandises stockées durant la semaine du salon qui intervient à la veille du mois sacré de Ramadan, ce qui fait que certaines coopératives ont réalisé jusqu'à 80% de leur chiffre d'affaires annuel », a précisé le commissaire du SIAM. Cette intensité sur le plan commercial, a-t-il ajouté, a été aussi constatée dans d'autres pôles, notamment le machinisme où plusieurs équipements ont été vendus, les exposants ayant réalisé plus de 3% de leur CA annuel.

idées, notamment grâce à des compétences acquises avec le soutien d'équipes pluridisciplinaires mobilisés par GCAM.

Parmi ces entrepreneurs en herbe, 3 équipes ont su particulièrement se distinguer auprès du jury, et devenir ainsi les grands gagnants de la finale organisée le 18 avril 2019 en marge du SIAM 2019.

**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

Pendant 48h, les hackathons ont permis à ces jeunes d'évoluer dans un cadre convivial qui leur confère aussi bien la motivation que les opportunités de networking nécessaires à la création réussie de start-ups dans le domaine de l'AgriTech, de l'Agroalimentaire et du Cleantech.

La participation du GCAM a aussi été marquée par la signature de nombreuses conventions, accords-cadres et partenariats

- Avec la FIMABIO (Fédération Interprofessionnelle Marocaine de la Filière Biologique)

Signature d'une convention de partenariat pour un accompagnement optimisé de toute la chaîne de valeur de l'agriculture biologique. Les deux parties s'engagent à conjuguer leurs efforts pour accompagner les professionnels de la filière dans le développement de leurs activités de production, de transformation, et de commercialisation de produits biologiques, y compris les opérations de contrôle, de certification et d'approvisionnement en intrants biologiques. Cette convention contribuera à la réalisation des objectifs fixés dans le Contrat-Programme signé entre la Profession et l'Etat.

- Avec l'AMIFCOMA (Association Marocaine des Importateurs Fabricants et Commerçants du Matériel Agricole)

Fortement impliqué dans le développement de la mécanisation des exploitations agricoles, axe stratégique majeur du Plan Maroc Vert, le CAM a conclu un partenariat avec l'AMIFCOMA pour des formules de financement plus souples et immédiates pour faciliter l'accès de l'agriculteur à un financement adapté.

- Avec la FICAP (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Conseillers Agricoles Privés)

Cette convention de partenariat est relative à l'accompagnement financier des conseillers agricoles privés et des agriculteurs encadrés par ces derniers. Le CAM et la FICAP ambitionnent de mettre en place les moyens et les approches nécessaires à même de permettre aux Conseillers privés de s'acquitter de leurs missions dans les meilleures conditions et contribuer ainsi à l'inclusion financière et la bancarisation des agriculteurs.

- Avec la SFI (Société Financière Internationale)

Ce partenariat porte sur le partage d'expérience, l'échange d'expertise et le renforcement de capacités dans plusieurs domaines stratégiques, en l'occurrence la coopération Sud-Sud, l'inclusion financière et enfin le développement des activités de leasing. En mettant en commun les expertises respectives de ces deux institutions sur des sujets pointus tels que les services financiers digitaux, la bancarisation des femmes et les services non-financiers, cet accord cadre permettra de renforcer le secteur privé marocain et africain, en particulier dans le milieu rural.

- Avec l'Agence MCA (Millenium Challenge Account Morocco)

Signature d'un accord-cadre de partenariat pour l'accompagnement financier des investissements de valorisation agricole des bénéficiaires du projet de Melkisation de 66.000 hectares de terres collectives.

- Avec la BERD (Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement)

Une lettre de mandat portant sur la mise en place d'une ligne de crédit de 20 millions € pour le financement des projets agricoles et ruraux portés par les femmes a été signée. Cette ligne, qui s'inscrit dans le cadre du programme « Women in Business » lancé par la BERD au Maroc en septembre 2018, porte sur le financement d'unités agricoles, agroalimentaires et économiques en milieu rural, indépendamment de leur taille, mais portées exclusivement par des femmes.

- Avec KFW (Kreditanstalt für Wiederaufbau)

Signature d'une convention d'assistance technique destinée à soutenir la banque verte dans la réalisation du projet d'élaboration d'une carte de rentabilité des activités agricoles et rurales.

- Avec Nestlé

Signature d'une convention de partenariat relative à l'éducation financière des agriculteurs dans le secteur laitier. Ce programme de formation vise à faire bénéficier les éleveurs-producteurs de lait et les responsables des coopératives affiliées à la société Nestlé Maroc d'une sensibilisation aux notions et outils de gestion élémentaires les aidant à améliorer leur rendement et de ce fait, leurs conditions de vie.

- Avec l'AFD (Agence Française de Développement)

Signature d'un protocole d'accord relatif à la mise en place d'une ligne de crédit de 50 millions € destinée au financement des projets agricoles à forte composante de développement durable.

- Avec l'AMIMA (Association Marocaine des Importateurs du Matériel Agricole)

Conscients de l'importance du financement pour le développement de la mécanisation agricole, le CAM et l'AMIMA ont décidé de mettre en place un partenariat via des formules de financement plus souples et immédiates pour faciliter l'accès de l'agriculteur à un financement adapté.

- Avec le DEF

Accord de partenariat visant la préservation et la réhabilitation de la Cédraie du Moyen Atlas. Cet accord permettra de mobiliser les fonds générés par les « Cartes Vertes » du CAM en faveur de projets forestiers situés dans la Cédraie du Moyen Atlas, reconnue comme réserve de biosphère par l'UNESCO.

La MAMDA assure!

Convention d'assurances entre MAMDA et





A.M.M.S

Assureur historique de l'agriculture et du monde rural, MAMDA a signé à Meknès, en marge du SIAM 2019, une convention d'assurances avec l'Association Marocaine des Multiplicateurs de Semences (A.M.M.S) visant à accompagner le secteur semencier en leur offrant un ensemble de produits d'assurance spécifiquement adaptés aux besoins des opérateurs de cette filière.

Concrètement, la convention prévoit la mise en œuvre de deux formules (basique et enrichie) combinant plusieurs produits d'assurances à des tarifs avantageux.

Cette convention répond à la volonté de MAMDA et de l'AMMS d'œuvrer ensemble, dans un cadre de partenariat, pour l'encouragement de la filière des semences à travers l'amélioration du taux de pénétration de l'assurance dans ce secteur agricole et la protection des acteurs du secteur semencier et de leurs activités.

Au titre de la présente convention et de ce partenariat, les offres développées par MAMDA seront communiquées à l'ensemble des adhérents de l'AMMS et des réunions régionales et journées d'informations seront organisées par l'AMMS pour présenter les produits d'assurance développés et sensibiliser les parties prenantes sur les enjeux de la couverture d'assurances des activités et le bénéfice pour les souscripteurs en cas d'aléas ou de sinistres.

Convention d'assurances entre MAMDA et la FIFARGANE

MAMDA a également signé une convention d'assurances avec la Fédération Interprofessionnelle de la Filière de l'Argane (FIFARGANE).

Par cette convention destinée à renforcer la protection sociale au bénéfice des agriculteurs adhérents de la FIFARGANE - ainsi que de leur famille, MAMDA met à leur disposition un ensemble complet de prestations comprenant l'Assurance Hospitalisation (Istichfaa Al Fallah), l'Individuelle Accident, la Multirisque Automobile ainsi que le remboursement des soins médicaux et des actes chirurgicaux dans le cadre du produit d'assurance Maladie-Maternité.

Ces produits d'assurances développés par MAMDA s'inscrivent en droite ligne de son engagement indéfectible en faveur du monde rural, particulièrement en matière de renforcement de la protection sociale des agriculteurs et d'amélioration du taux de pénétration de l'assurance au sein du secteur agricole.

Afin de sensibiliser les opérateurs de la filière de l'arganier, MAMDA prévoit de mener, en partenariat avec la FIFARGANE, une campagne de sensibilisation et d'information qui mettra en exergue la portée positive de ces produits d'assurances (aussi bien sur leur activité agricole que dans leur quotidien au sein du monde rural).

ÉLÉPHANT VERT

Éléphant Vert présente son offre de bio-solutions pour accompagner la transformation agro-écologique de l'agriculture marocaine. Performantes elles s'insèrent dans une démarche responsable et durable. De nouveaux modèles agricoles durables sont indispensables pour répondre aux défis alimentaires, climatiques, économiques, sanitaires et environnementaux d'où l'importance des bio-solutions placées au cœur de ces nouveaux modèles.

Cité par le communiqué, le Directeur Général d'Éléphant Vert Maroc, Anouar Alasri, a relevé que son entreprise « met à la disposition des agriculteurs toute une palette de bio-solutions conçues pour répondre aux besoins agricoles locaux, en l'occurrence, des amendements et engrais organiques, des bio-stimulants et des produits de bio-contrôle permettant aujourd'hui aux agriculteurs de produire sans impact sur l'environnement et la santé, tout en garantissant une productivité et des rendements importants».

Lancement d'un nouveau produit d'assurance volaille et Convention d'assurances entre MAMDA et la FISA)

Représentée par son Président du Directoire, Monsieur Hicham BELMRAH, la Mutuelle Agricole Marocaine d'Assurances (MAMDA) et la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole (FISA) représentée par son Président, Monsieur Mohammed Youssef ALAOUI, ont signé ce jour une convention d'assurances portant sur le déploiement de produits d'assurance dédiés à la filière avicole.

Dans le cadre de cette convention la MAMDA lance pour la 1ère fois au Maroc et pour tous les aviculteurs un produit d'assurance volailles offrant la garantie du paiement d'une indemnité complémentaire à celle prévue par les arrêtés en vigueur et couvrant l'une des maladies réputées légalement contagieuses (Influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), Maladie de Newcastle (NC), Salmonelle Pulorum Galinarum (SPG)).

Toujours au titre de cette convention, MAMDA mettra également à la disposition de l'ensemble des adhérents et de leurs collaborateurs une panoplie de produits d'assurance adaptés à leurs activités et à taux préférentiels. Sont notamment bénéficiaires de cette convention, la FISA et les organisations professionnelles de la filière avicole et leurs adhérents :

- Association des Fabricants d'Aliments Composés - AFAC



- Association Nationale des Accoueurs Marocains ANAM
- Association Nationale des Producteurs des Viandes de Volailles - APV
- Association Nationale des Producteurs d'Œufs de consommation - ANPO
- Association Nationale des Abattoirs Industriels Avicoles - ANAVI

Assureur historique de l'agriculture, MAMDA inscrit ce dispositif dans le cadre de ses efforts en vue de l'amélioration du taux de pénétration de l'assurance au sein de la filière avicole et de la protection des opérateurs et de leurs activités.

Ainsi, l'Assurances Volailles nouvellement conçue par MAMDA entre dans le cadre d'une formule basique incluant une Multirisque Automobile, les Accidents du Travail et Maladies Professionnelles, la Responsabilité Civile Exploitation ainsi que l'Incendie-Explosions ou Multirisque industrielle. Ce pack peut être enrichi par des couvertures complémentaires telles que l'Individuelle Accident, la Maladie (ATTAAMINE ATTADOUDI), la Retraite, Décès et Invalidité et le Transport de Marchandises. MAMDA propose également aux aviculteurs, aussi bien membres de la FISA que des organisations professionnelles affiliées, une assurance maladie comprenant une série de prestations déclinées notamment sous forme d'une formule basique et d'une formule enrichie.

Enfin, en coordination avec la FISA, MAMDA mènera des



LE DIGITAL POUR PLUS DE PROXIMITÉ

La technologie digitale représente un levier fondamental de la stratégie Al Moutmir. Elle permet d'augmenter le reach, de vulgariser les services et de capitaliser sur les réalisations. Dans ce cadre, OCP a mené plusieurs projets phares dont Agriagent : cette solution assure la gestion intégrée des activités de conseil agricole en prenant en compte les opérations culturales et de comptabilité analytique des exploitations agricoles, ainsi que la gestion et le monitoring des rendements. D'autres applications ont été mises à disposition : @Mar, qui agrège plusieurs services au profit de l'agriculteur ; Agriplatforms, qui capitalise sur les learning des plates-formes et offrent une base de donnée facile à partager ; Agridistributors, qui organise la relation entre OCP et son écosystème de partenaires-distributeurs ; OCP Chatbot, qui répond en temps réel aux questionnements de l'agriculteur ; ou encore Agripedia, une plate-forme qui agrège le savoir agronomique OCP.

campagnes de sensibilisation auprès des bénéficiaires de cette convention, afin de les sensibiliser quant à la portée de ces produits d'assurance et de leur impact sur l'activité quotidienne des opérateurs de la filière.

L'OCP TRÈS ENGAGÉE

OCP et AL MOUTMIR

Centré sur l'agriculteur comme réel agent du changement, le dispositif Al Moutmir Li Khadamat Al Qorb s'appuie sur la démarche scientifique comme levier clé pour une agriculture prospère et durable et privilégie une approche partenariale mettant à contribution les différents acteurs de la filière: Ministère de l'Agriculture, institutionnels, chercheurs, distributeurs, revendeurs, agriculteurs

« Al moutmir li khadamat al qorb » est un programme agile et intégré qui traduit l'offre OCP basée sur les services de vulgarisation en matière de recherche scientifique et d'innovation dans le secteur au profit de l'agriculteur. Il comprend notamment deux laboratoires itinérants d'analyse de sols opérationnels déployés au niveau des différentes provinces prises en charge par le programme, un programme de plateformes de démonstration, servant de support à la formation et à la vulgarisation sur les meilleures pratiques agricoles, baptisé Agri plateformes et dont la consistance prévue pour la campagne en cours est de 2.000 plateformes de démonstration. Il comprend également des sessions de formation destinées à renforcer les capacités des agriculteurs.



Ce dispositif est porté par une équipe d'ingénieurs agronomes d'ores et déjà déployée au niveau d'une douzaine de provinces à l'échelle nationale. Chaque ingénieur agronome est en charge, dans le cadre du développement commercial d'OCP, de la promotion d'une fertilisation raisonnée selon un itinéraire technique de qualité au profit des fellahs de sa région. En tout, ce sont plus de 40 agronomes qui sont déployés de manière permanente dans différentes provinces et qui travaillent quotidiennement avec les fellahs, leur assurant formations, démonstrations, suivi et accompagnement.

L'offre OCP comprend aussi une large gamme de services et d'outils intégrant des unités de production innovantes (Smart Blenders), des applications mobiles, un centre d'appel, des capteurs et des objets connectés permettant de recueillir et d'analyser les données. Véritable accélérateur de développement, le digital est positionné au cœur de ce dispositif. Il permet ainsi de faciliter l'acheminement du savoir scientifique vers le fellah et d'encourager le partage avec l'écosystème agricole.

Les OCP SCHOOL LABS

Les OCP School Labs proposent une multitude de services allant des démonstrations, des sessions de formation interactives basées sur des supports pédagogiques ludiques au diagnostic de la fertilité des sols en temps réel. Avec son laboratoire d'analyse mobile, doté de capteurs infrarouges et de rayons X, le programme permet d'aborder avec les producteurs des aspects techniques, comme les besoins nutritifs de leurs sols et la recommandation d'engrais adaptés à ces derniers. La formation et l'accès aux technologies forment à ce titre deux éléments essentiels qui permettent aux fermiers d'avoir des échanges réguliers avec les ingénieurs agronomes du Groupe. Depuis 2017, plus de 160 000 agriculteurs bénéficiaires ont été touchés au Kenya, au Burkina Faso, au Sénégal, en Côte d'Ivoire, au Nigeria, au Togo et au Ghana.

OCP et le programme AGRIBOOSTER

En phase de déploiement sur le continent, Agribooster est un programme qui apporte un package complet offrant des produits et services en vue d'améliorer les rendements des petits producteurs, et ce, de la fourniture d'intrants à la mise en relation avec le marché (industriels et consommateurs). Agribooster fait aussi bénéficier les agriculteurs de formations sur les bonnes pratiques agricoles. Déployé avec succès au Kenya, au Nigeria et au Ghana, le programme a accompagné depuis 2017 plus de 50.000 petits exploitants de maïs, de riz et de sorgho, augmentant la production de certaines cultures de 40 %.



OCP et la R&D

Convaincu que l'innovation et la R&D sont des leviers incontournables pour une agriculture prospère et durable, OCP apporte aux agriculteurs des solutions nouvelles qui leur permettent d'améliorer leurs rendements tout en préservant l'environnement.

S'appuyant sur les principes de la Smart Agriculture, le groupe investit dans la recherche afin de concevoir et développer des produits adaptés, mais aussi proposer des dispositifs digitaux et des technologies inédites qui génèrent des recommandations d'engrais conformes aux besoins des sols et aux impératifs des changements climatiques.

Véritable accélérateur de développement, le digital est positionné au cœur de la démarche d'innovation portée par OCP. Le groupe capitalise notamment sur l'utilisation et l'analyse de la data afin d'offrir un meilleur accompagnement et une meilleure anticipation des pratiques agricoles. Son offre comprend par ailleurs une large gamme de services et d'outils innovants qui intègre des unités de mélanges intégrées (Smart Blender), des applications mobiles, un centre d'appel ainsi que des capteurs et objets connectés qui permettent de recueillir et analyser les données dans le cadre de l'étude des sols agricoles.

NESTLÉ POUR UN AVENIR PLUS SAIN

Nestlé et la nutrition

Améliorer la qualité de vie et contribuer à un avenir plus sain, tel est le credo de Nestlé. Dans ce cadre Nestlé Maroc a organisé un atelier Nutrition lors du SIAM 2019, M. Nabil Layachi Diététicien Nutritionniste et son équipe à travers des entretiens individualisés avec les mamans et leurs enfants.

Lors de cet atelier M. Layachi a présenté aux mamans et leurs enfants les composants des aliments et la pyramide alimentaire. Il les a sensibilisés également sur les carences nutritionnelles, l'importance de boire suffisamment d'eau, manger équilibré et faire du sport.

La question de la nutrition est fondamentale pour Nestlé qui ambitionne à horizon 2030 d'aider plus de 50 millions d'enfants à mener une vie plus saine. Cette ambition se décline à travers la volonté de Nestlé, partout dans le monde d'offrir des produits plus savoureux et plus sains, d'aider les gens à adopter un mode vie plus sain et de construire, partager et appliquer ses connaissances nutritionnelles.

Au-delà de la qualité de ses produits, Nestlé a intégré plusieurs actions bénéfiques pour faciliter et améliorer le quotidien de ses consommateurs, en les aidant dans leurs choix pour mieux manger et mieux s'hydrater.

Ainsi Nestlé s'engage par exemple à développer des aliments et boissons nutritifs, destinés en particulier aux futures mamans et aux nourrissons et à en diminuer la teneur en sucre, sel et graisses saturées. Nestlé soutient particulièrement l'allaitement maternel et propose, pour les mamans qui le souhaitent, des substituts de lait maternel de façon responsable. Nestlé incite également à consommer plus de légumes, riches en fibres et s'engage à résoudre la sous nutrition grâce l'apport des micronutriments et à la fortification.

Pour Nestlé il est également indispensable d'améliorer les informations nutritionnelles sur ses emballages, dans les points de vente et sur ses sites internet. Et ainsi donner les conseils adéquats sur la bonne portion journalière de ses produits.

Autant d'initiatives qui soulignent l'importance que donne Nestlé à la question nutritionnelle avec un seul objectif : améliorer la qualité de vie, et contribuer à un avenir plus sain pour les consommateurs.

Nestlé et l'emploi

De plus, dans la continuité de sa participation au programme international «Alliance For Youth», Nestlé Maroc et ses partenaires (Intelcia, Sodexho, SGS, ABB, Syngenta, Panalpina et Elephant vert) ont organisé des ateliers d'employabilité en faveur des jeunes diplômés de Meknès avec présentation explicative du programme ainsi que des corrections de CV et des séances de coaching.

Depuis 2014, Nestlé a uni ses forces à plus de 200 entreprises dans le monde pour créer « Alliance for YOUth », en vue d'aider les jeunes à se préparer au travail. « Alliance for YOUth » est une initiative pilotée par les entreprises et mise en place pour lutter contre le chômage des jeunes, l'une des conséquences sociales les plus dramatiques de la crise économique.

A noter que depuis le lancement du programme « Alliance for YOUth », Nestlé Maroc, en partenariat avec 7 autres entreprises marocaines, a offert en 2018 près de 269 stages d'apprentissage aux étudiants des universités et écoles supérieures, en plus du recrutement de 1945 nouveaux employés.

Compétition internationale

Future Agro Challenge : le Maroc participe à la finale internationale

Future Agro Challenge est une compétition internationale qui



réunit entrepreneurs visionnaires et start-ups innovantes, en matière de nouvelles technologies appliquées à l'agriculture et l'agroalimentaire : pratiques evergreen, nutrition et santé, agrologistique, agro-tourisme, packaging,

Favorisant l'émergence de perspectives innovantes dans le secteur agricole avec une forte composante durable, le Future Agro Challenge se penche aussi sur la qualité de la nourriture saine tout au long de la chaîne de valeur agricole - du producteur au consommateur. L'événement s'efforce également de cerner les contours de l'agriculture de demain. Notamment par le recours à de nouvelles techniques de valorisation des denrées agricoles primaires - sous forme de production biologique à forte valeur ajoutée, ainsi que par l'invention de nouvelles utilisations de produits naturels à l'instar des traitements médicaux alternatifs.

Future Agro Challenge se décline, de par le monde, en compétitions régionales qui permettent de sélectionner les finalistes de cette compétition. C'est ainsi que Future Agro Challenge Maroc (abritée par GCAM au sein du SIAM), a vu concourir 8 start-ups nationales lors de la finale organisée le 17 avril 2019. L'objectif étant de favoriser l'émergence d'un écosystème national de start-ups innovantes dans le secteur agricole, tout en leur conférant une exposition internationale ainsi qu'une mise en relation avec des investisseurs de calibre mondial.

Ainsi, le Future Agro Challenge Maroc a consacré Amine Slimani en tant que lauréat de l'édition 2019, pour son projet « Epicerie Verte ». Cette start-up marocaine bénéficiera d'une prise en charge de GCAM afin de participer à la finale internationale du Future Agro Challenge, qui se déroulera en septembre 2019 en Grèce à l'occasion du Global Agripreneurs Summit 2019.

L'ONCA s'engage

Dans le cadre de sa nouvelle vision de conseil agricole, l'ONCA a placé sa participation au SIAM 2019 sous le signe d'une démarche intégrée de conseil au service de la promotion de l'emploi dans le monde rural.

Ainsi, en tant qu'accompagnateur du Plan Maroc Vert, l'ONCA s'est inscrit pleinement dans la politique de promotion d'emploi pour les jeunes ruraux et du renouveau agricole et rural, tout en poursuivant sa mission originelle de service public. Par ailleurs, l'ONCA s'engage chaque jour à adopter une démarche méthodologique d'intervention, et ce dans le but d'offrir un accompagnement pointu à l'émergence d'une classe moyenne de coopératives agricoles entrepreneuriales et de sociétés de prestation de services. A titre indicatif, environ 15,3 millions

COSUMAR : SOLUTION NUMÉRIQUE

COSUMAR a dévoilé son programme Attaïssir, une solution numérique innovante pour accélérer l'amélioration des performances globales de l'amont agricole, un maillon essentiel dans la chaîne de valeur de la filière sucrière.

Attaïssir est une solution digitale conçue par les équipes de Cosumar et une start up marocaine. Les process amont de culture et de récolte de la plante sucrière sont digitalisés, facilitant le pilotage des étapes clés des cultures des quelques 80.000 agriculteurs partenaires stratégiques de Cosumar qui cultivent et fournissent les plantes sucrières d'où est extrait le sucre consommé au Maroc.

S'appuyant sur son modèle d'agrégateur agricole reconnu par l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO), Cosumar a développé Attaïssir pour répondre aux exigences des cultures des plantes sucrières ainsi qu'aux attentes de ses partenaires en termes de mobilité, de régulation des intrants, d'encadrement technique et agronomique et de planification des cultures.

Attaïssir, c'est surtout une carte à puce déclinée en trois modèles à travers un code couleur réservé à chaque usager (vert pour l'agriculteur de betterave à sucre, gold pour l'agriculteur de canne à sucre, bleu pour les distributeurs et prestataires de services), qui procure de multiples avantages.



de jours de travail par an peuvent être créés autour de certaines filières agricoles phares soit environ 61.000 emploi direct par an.

De ce fait, l'ONCA met en œuvre des techniques de pointe et des méthodes actualisées en vue d'assurer la pérennisation des efforts investis par l'état à travers des actions de formations, d'accompagnement et d'appui de ces coopératives. Ceci afin de leur assurer une certaine autonomie et donc au final migrer vers une approche «coopérative entrepreneuriale». En effet, les coopératives agricoles entrepreneuriales jouent un rôle crucial dans le développement économique et social du Maroc et plus précisément dans la dynamisation de l'emploi des jeunes dans le milieu rural.

Par ailleurs, l'instauration du statut du conseil agricole privé (loi n°62.12) présente aussi une opportunité majeure permettant de créer des opportunités d'auto-emploi pour les ingénieurs, les techniciens et les apprentis agricoles, étant donné que l'état à lui seul ne peut absorber la totalité des lauréats des écoles de formation agricole.

La serre intelligente de Maroc Telecom

Maroc Telecom a présenté le concept « serre intelligente », une innovation technologique majeure des solutions « Smart Agriculture » au service d'une meilleure production agricole et rentabilité d'exploitation.

La serre intelligente est une serre basée sur la technologie de l'Internet des objets (IoT) qui permet de collecter et analyser en temps réel les indicateurs bioclimatiques de la serre et les transmet, via le réseau de Maroc Telecom, à une plateforme Analytics hébergée sur le cloud de Maroc Telecom.

En utilisant cette innovation technologique majeure, l'agriculteur pourra ainsi assurer une gestion autonome et efficiente de la serre en suivant, à distance, ses indicateurs bioclimatiques. Il sera également apte à mettre en place des actions d'ajustement automatiques des paramètres de gestion de la serre et améliorer ainsi la qualité et le rendement de sa culture, tels que le déclenchement de l'irrigation, l'augmentation du taux d'humidité, le réglage de l'éclairage et l'ajout de fertilisants dans les sols. La serre intelligente permet aussi de faciliter la gestion des serres sur de grandes exploitations en capitalisant sur l'historique des données (météo, développement de culture,...) afin d'anticiper les actions de gestion pour

LABEL'VIE S'ENGAGE

A l'occasion du Salon, Le groupe Label'Vie a réaffirmé sa volonté de s'engager auprès des producteurs et coopératives locales et organisé la signature d'un partenariat commercial avec la GIE Tamezmoute, une coopérative de dattes de la région de Zagoura.

Le stand Label'Vie, situé en plein cœur du pôle « Produits du Terroir » fut un véritable lieu de rencontre et a permis de créer des synergies gagnantes entre producteurs et distributeurs.

une meilleure qualité de production.

Avec les concepts innovants « Smart Agriculture », Maroc Telecom démontre une fois de plus son rôle d'acteur majeur du développement durable au Maroc, en apportant le meilleur de la technologie au service d'une agriculture durable et performante.



LE RÉCAPITULATIF DES CONVENTIONS SIGNÉES AVEC LE GCAM

1ère convention

Le Crédit Agricole du Maroc et Nestlé Maroc s'engagent pour l'inclusion financière des éleveurs et producteurs de lait.

2ème Convention

Partenariat CAM BERD - Le Crédit Agricole du Maroc (CAM) signe avec la Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement (BERD)

3ème Convention - Partenariat CAM AFD

Le Crédit Agricole du Maroc (CAM) signe avec l'Agence Française de Développement (AFD)

4ème convention

Partenariat entre le Crédit Agricole du Maroc et l'Agence MCA (Millenium Challenge Account Morocco)

5ème convention

Assistance Technique entre le Crédit Agricole du Maroc et KFW

6ème convention

Partenariat entre le Crédit Agricole du Maroc et l'Association Marocaine des Importateurs du Matériel Agricole (AMIMA)

7ème Convention

Renforcement du partenariat entre le crédit Agricole du Maroc et le département des Eaux et Forêts

8ème convention

Partenariat entre le Crédit Agricole du Maroc et la Fimabio pour l'accompagnement de la filière biologique

9ème convention

Le Crédit Agricole du Maroc s'engage en faveur de la mécanisation du secteur agricole

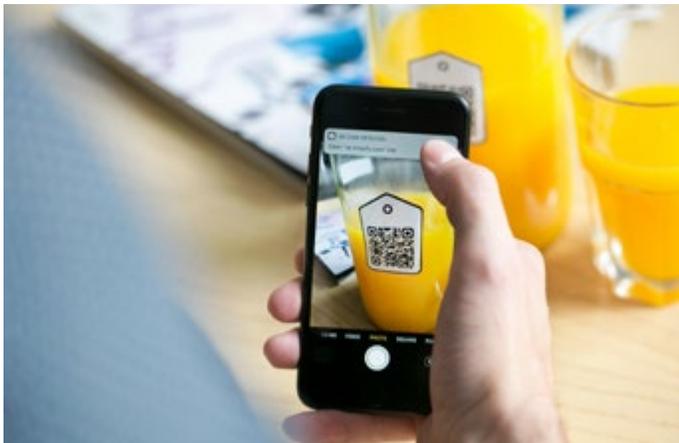
10ème convention

Partenariat entre le Crédit Agricole du Maroc et la Fédération Nationale interprofessionnelle des conseillers agricoles privés (FICAP)

11ème Convention

Signature d'une convention cadre entre CAM et SFI

VERS UNE INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE CONNECTÉE



S’il est devenu un lieu commun de dire que les technologies numériques vont révolutionner l’ensemble de l’économie et de la société, le secteur agroalimentaire présente des spécificités qui rendent l’enjeu d’appropriation de ces technologies encore plus fort que dans d’autres secteurs.



Plus que pour les autres biens, l’information sur les conditions de fabrication et la confiance dans cette information sont des attributs essentiels des produits alimentaires.

Les préoccupations environnementales et sanitaires sont particulièrement marquées pour ces produits, et sont souvent dans l’esprit du consommateur intrinsèquement, mêlées aux questions de qualité sanitaire et gustative, même s’il s’agit dans les faits de notions fort différentes. Les questions sociales prennent d’autres formes que pour d’autres biens industriels, mais l’intérêt des consommateurs pour les conditions de vie des agriculteurs s’avère croissant. Le caractère souvent rapidement périssable des denrées alimentaires accentue l’importance de la confiance et de l’information du consommateur.

A toutes ces questions, le numérique apporte des réponses radicalement nouvelles.

Vers une information parfaite pour le consommateur ?

Les nouvelles technologies de codage, capteurs, et traitement des données permettent de garantir un niveau extrêmement élevé de traçabilité. Un simple QR code sur un emballage permet de diffuser autant d’information que souhaité sur le contenu et l’origine du produit, tandis que les techniques de blockchain garantissent un partage parfait des données tout au long de la chaîne de fabrication et de distribution.





D'autres technologies en cours de développement, mixant numérique et biotechnologies, permettront de connaître précisément les conditions de fabrication et de transport, en particulier le respect de la chaîne du froid.

Sous réserve que le déploiement de ces technologies soit convenablement organisé et régulé, le vieux rêve d'une information totalement transparente et accessible, semblerait donc en passe de se réaliser, et donc les entreprises qui seront les premières à se doter de ces technologies disposeront d'un avantage compétitif évident. Des initiatives en ce sens foisonnent et montrent bien l'intérêt stratégique que représente la capacité à offrir aux consommateurs des informations

détaillées et fiables.

Mais il faudrait bien se garder d'une vision trop angélique de cette masse d'information potentiellement disponible pour les consommateurs. D'une part la puissance des technologies de partage d'information ne garantit pas à elle seule l'intérêt, ni d'ailleurs la véracité, des informations partagées. D'autre part, en vertu de l'adage «trop d'information tue l'information», il n'en sera que plus difficile pour le consommateur de s'y retrouver pour fonder ses choix sur les données pertinentes au regard de ses besoins. En conséquence, ces données, même parfaitement transparentes, pourront faire l'objet de manipulations dans leur interprétation (par exemple fondées sur la construction d'indicateurs synthétiques dont les fondements sont eux-mêmes arbitraires ou incompréhensibles pour le consommateur car fondés sur des capacités de traitements de big data qui ne lui sont pas accessibles). La transparence de l'information peut créer une nouvelle dissymétrie basée non plus sur la connaissance de l'information mais sur la capacité à l'analyser. Aussi, il n'en sera que plus nécessaire que les consommateurs soient convenablement formés et informés sur l'usage de ces nouvelles potentialités.

Ces nouveaux moyens de traçabilité permettront en tous cas l'apparition d'un pouvoir de différenciation des produits inédit, et les entreprises qui sauront s'en saisir efficacement bénéficieront de nouveaux moyens de valoriser leurs spécificités auprès des consommateurs les plus à même d'être intéressés par leurs caractéristiques.

Car les outils numériques ne font pas que transmettre de l'information, ils permettent également une mise en relation instantanée des acteurs économiques.

Chambres Froides de stockage

Exigez la qualité

Température positive
Température négative
Atmosphère contrôlée
Contrôle d'humidité
Déverdissement
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





Des chaînes de production et de distribution optimisées ?

Comme dans les autres secteurs industriels, le numérique va permettre de nouveaux gains de productivité en matière d'organisation des chaînes de production, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur final. Un des aspects le plus évident est l'optimisation des chaînes logistiques via des algorithmes performants, qui permettent d'amplifier la division du travail et de diminuer les pertes liées aux ruptures de charge. En parallèle, les développements de la robotique accélèrent et fiabilisent les opérations de manutention.

Ces évolutions occasionneront probablement dans certains cas un renforcement de la division du travail (externalisation de certaines fonctions) et l'accroissement de la mondialisation, favorisant l'arrivée de nouveaux entrants, à l'image d'Amazon dans certains pays, dont la volonté est d'investir le marché de l'alimentation, voire les perspectives de livraisons à domicile

par drones... Ces perspectives peuvent inquiéter, tant par leur impact en termes de suppressions d'emplois peu qualifiés que de concurrence par de nouveaux acteurs. Elles peuvent être aussi à l'inverse vues comme des opportunités pour les entreprises agroalimentaires de se concentrer sur leur cœur de métier : la transformation d'une matière d'origine vivante aux caractéristiques uniques et liées à la terre qui les a produites.

À l'inverse de cette vision de renforcement de la spécialisation et de l'industrialisation, les nouvelles technologies peuvent en parallèle permettre le développement de circuits alimentaires de proximité, en favorisant une mise en relation fine et fiable de l'offre et de la demande. Ce modèle connaîtra-t-il un essor grâce aux potentialités du numérique ou restera-t-il une approche marginale ? La réponse dépendra de l'intérêt porté à la proximité dans l'approvisionnement, mais aussi de la capacité des collectivités territoriales à organiser l'aménagement de l'espace pour le rendre efficace. Grâce au pilotage fin des procédés de production, la transformation des produits ne devrait pas être en reste de ce mouvement, et l'aspect « territorial » pourrait même être un facteur de résilience fort face aux incertitudes des marchés internationaux.

Les technologies numériques peuvent aussi favoriser le développement de procédés vertueux aujourd'hui encore trop loin de la rentabilité, par exemple le développement d'emballages biosourcés (nécessitant l'usage d'une biomasse hétérogène et dispersé) ou le retour à la terre de digestats issus du traitement de coproduits (dont l'innocuité doit être garantie). Dans tous les cas, elles favoriseront l'apparition de nouveaux acteurs et obligeront les industries actuelles à s'y adapter si possible en en faisant des alliés.

Vers une évolution profonde des rapports économiques

La théorie économique classique nous enseigne que l'information parfaite est un gage d'efficacité du marché, mais l'information reste un élément stratégique pour qui la détient et sait la traiter. Le traitement de données massives permet déjà de prédire finement et individuellement l'appétence des consommateurs pour de nouveaux produits. A l'autre bout de la chaîne, une détection parfaite de la moindre anomalie pourrait avoir des conséquences dramatiques pour un producteur qui serait par exemple victime d'une contamination bactérienne, dont les effets potentiels seraient instantanément dramatisés

LA TECHNOLOGIE DE BLOCKCHAIN

Révélee en 2009 avec l'apparition du bitcoin (monnaie virtuelle cryptographique), la technologie blockchain a apporté une nouvelle conception des flux monétaires et plus largement du partage d'information.

Cette technologie, assimilable à une base de données partagée, repose sur un système de cryptage et d'archivage qui rend toutes données stockées infalsifiables.

La véritable innovation de la blockchain ouverte à tous réside dans l'absence d'organe régulateur. Les informations échangées sont vérifiées par les paires avant d'être archivées à vie. Cependant, la structure décentralisée de cette technologie pose des questions juridiques sur son application à l'agroalimentaire, notamment sur la véracité des données transmises et les responsabilités engagées en cas d'erreur sur les données.

par les réseaux sociaux sans égard pour une analyse et un diagnostic documentés et qui pourrait s'en trouver stigmatisé à vie

Ces exemples peuvent nous laisser entrevoir un monde digne de George Orwell, mais l'accès à l'information permis par la digitalisation de l'ensemble des relations économiques reste avant tout un moyen de déceler les fraudes et les pratiques déloyales. Si les acteurs s'en saisissent, elle permet de renforcer considérablement la capacité d'organisation d'acteurs dispersés en favorisant leurs moyens de coordination, et donc de rééquilibrer certains déséquilibres dans les filières agroalimentaires.

Ces effets positifs des technologies numériques sur les relations économiques pourraient contribuer à la mise en place de modalités de détermination transparente des prix et en renforçant le rôle de la médiation des relations commerciales.

L'entrée de nouveaux acteurs, non issus des filières agroalimentaires, tels que certains pure players des nouvelles technologies, peut également être vue comme une menace ou comme une opportunité.

En remettant en question certaines positions établies, elle peut permettre de développer des stratégies commerciales originales. L'apport principal des technologies numériques est d'impliquer davantage le consommateur en valorisant ses choix individuels. Si le consommateur est réellement en capacité de faire un choix conscient et informé grâce à ces nouveaux outils, ces derniers constitueront bien plus des opportunités que des menaces pour valoriser la diversité des productions nationales. Pour autant, un risque est que l'élargissement phénoménal des possibilités de choix permis par le numérique crée des dynamiques d'instabilité et d'incertitude à toutes les échelles. Leur déploiement devra donc avoir pour pendant la capacité des acteurs à se coordonner. Autrement dit, les technologies numériques, loin de neutraliser le facteur humain, le rendent encore plus stratégique. Ce sont les filières qui auront su nouer des relations de collaboration et de confiance qui en tireront le plus de profit.

La transformation numérique porte en elle, on le voit, de nombreuses incertitudes. Comme toute évolution technologique majeure, ses impacts peuvent relever du meilleur comme du pire. Au final, l'impact des technologies numériques sera celui que la société décidera. Elles peuvent renforcer la standardisation et l'homogénéité des produits, tout comme elles peuvent favoriser la diversité et la prise en compte effective d'attributs sociaux et environnementaux. Elles peuvent déstabiliser l'ensemble des acteurs agroalimentaires, tout comme elles peuvent faire apparaître de nouvelles voies de création de valeur et d'emplois. Inéluctable, la révolution numérique doit être une occasion pour le secteur agroalimentaire de faire valoir ses principaux atouts : sa diversité et sa créativité.

Elle permettra de renforcer la résilience des systèmes de production et favorisant la coexistence d'une diversité de modèles (territorialisé/internationalisé, standardisé/individualisé). Pour que ces opportunités se matérialisent, il est important que les entreprises agroalimentaires, notamment les PME, s'approprient sans attendre ces technologies et y préparent leurs personnels, et que la puissance publique poursuive ses incitations en matière d'innovation en faveur de ces domaines d'application.

Tiré du rapport "Environnement, numérique, emploi et formation, qualité... Autant de défis à relever par l'agroalimentaire" [agriculture.gouv.fr].



BIZERBA**LABELSECURE S**

Nouvel outil pour le système d'Assurance Qualité Les industriels agroalimentaires doivent garantir la conformité des étiquetages de leurs produits et fournir la preuve de la maîtrise en cas d'audit ou de réclamation. LabelSecure S vérifie les données de l'étiquetage et édite le rapport des résultats de contrôle avec les images de l'emballage vérifié. LabelSecure S combine la puissance d'un logiciel intelligent à l'efficacité d'un scanner haute résolution. Après une phase d'identification et de sélection du produit, l'opérateur positionne l'emballage prélevé dans le système et lance le cycle de contrôle. LabelSecure S affiche les résultats du contrôle que l'opérateur approuvera ou bien prendra en compte pour corriger une erreur d'impression ou une mauvaise étiquette. La sauvegarde des rapports sur LabelSecure S est automatique et la suite logicielle BRAIN2 Capture gère la sauvegarde sur l'ERP de l'usine. LabelSecure S apporte un gain de temps dans le contrôle et fiabilise la traçabilité puisqu'il n'y a plus besoin de papier ni de gestion manuelle des documents.

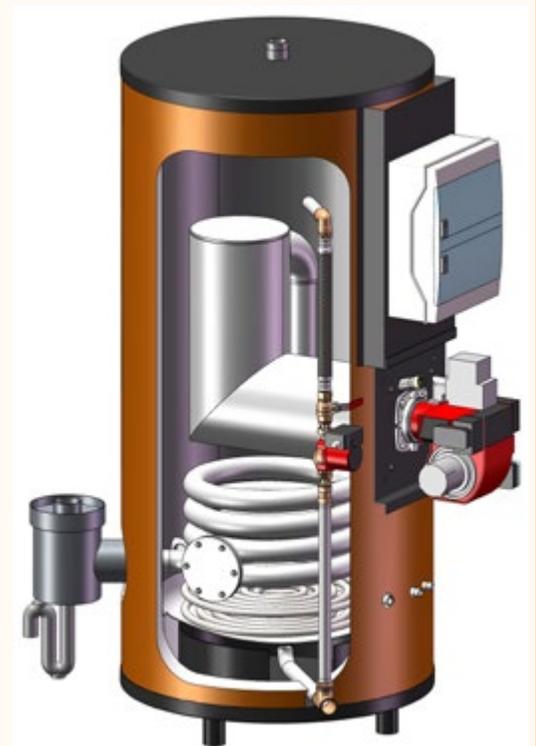
**KANE****ANALYSEUR DE COMBUSTION\$**

Kane 458 est un instrument sophistiqué capable de mesurer une large gamme de variables utilisées pour la mise en service et l'entretien des chaudières et des systèmes de gaz. Il mesure le dioxyde de carbone directement (0-20%), le monoxyde de carbone (0 à 2000 ppm), la température différentielle et la pression différentielle. Ces mesures permettent à l'analyseur de calculer différents aspects de la combustion, y compris la teneur en oxygène, l'excès d'air, le rapport CO / CO2 et l'efficacité de la combustion, en plus des essais par étanchéité.

Kane 458 Kit Pro comprend : Sonde - Connecteurs de pression - Chargeur - Rapport d'étalonnage - Détecteur de fuites de gaz GLD / 450 - Sonde de température de liquide d'air KAL1 - Tuyau de pression - 2 sondes de température de tuyau de serrage KPCP - Imprimante infrarouge KANE IRP-2 - Sac de transport.

**CHAROT****GÉNÉRATEUR À GAZ INOX ECS**

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



LIFTKAR

DIABLE MONTE-ESCALIERS ÉLECTRIQUE

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



ECOM

ANALYSEUR DE COMBUSTION

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



METTLER TOLEDO

ERIGUET



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



RECYCLAGE: UNE ÉTAPE ESSENTIELLE POUR L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Les déchets plastiques envahissent les littoraux et les cours d'eau ou s'échappent du ventre éclaté d'un poisson mort, des images qui font actuellement le tour du monde. Conséquence : l'image du plastique a rarement été aussi mauvaise qu'aujourd'hui. Quant aux discussions relatives à l'emploi de matières plastiques, elles ont rarement également été menées de façon aussi émotionnelle.



Le fait est, en revanche, que, mises à part quelques rares tribus indigènes, aucun des 7,5 milliards habitants du globe ne peut se passer de matières plastiques. Que celles-ci soient utilisées en connaissance de cause ou non. Les matières plastiques sont en effet depuis longtemps utilisées dans des applications grand public comme les jouets, les produits ménagers ou les emballages, mais elles jouent aussi un rôle important, sinon essentiel, pour solutionner de nombreux problèmes dans le secteur des transports, la branche de l'électronique et, enfin et surtout, la médecine. Que signifie la situation momentanée pour le secteur des matières plastiques et quelles sont les possibilités dès aujourd'hui offertes par le recyclage ?

L'industrie des matières plastiques se défend, mais elle se doit de présenter des concepts d'avenir, prouver que le plastique et l'environnement ne sont pas incompatibles. Les thèmes relatifs aux concepts et taux de collecte, aux méthodes de récupération, de recyclage et à l'économie circulaire sont plus actuels que jamais. Il n'est rien moins que logique que l'économie circulaire compte parmi les thèmes majeurs du salon international K 2019 de cette année. Aux visiteurs du salon y sont présentées de multiples solutions sur tout ce qui touche à la thématique « verte », car la branche a beaucoup fait, comme le prouvent quelques exemples, au cours des dernières années.

Malgré la piètre image que l'on s'en fait, la demande en matières plastiques ne cesse pourtant de croître. Dans son rapport «

Plastics The Facts», Plastics Europe note que la production mondiale de matières plastiques représentait en 2017 quelque 348 millions de tonnes, soit environ 4 pour cent de plus qu'en 2016. En Europe, le volume de production des 28 pays de l'Union européenne, plus la Norvège et la Suisse, connaissait dans le même temps une croissance de 7 pour cent, passant de 60 à 64,4 millions de tonnes. Avec presque un cinquième de la capacité de production mondiale, l'Europe occupe la deuxième place, chez les producteurs, derrière la Chine (29 pour cent) et devant la région ALÉNA (18 pour cent). Même si, en raison d'une certaine consolidation, le nombre d'entreprises du secteur européen des matières plastiques (60 000) a légèrement reculé depuis la dernière K, celui des effectifs a augmenté : en 2017, la branche des matières plastiques employait plus de 1,5 million de personnes et son chiffre d'affaires stable atteignait quelque 350 milliards d'euros.

Les matières plastiques produites sont utilisées le plus souvent, à équivalence de 40 pour cent, dans le secteur de l'emballage où elles assurent des fonctions essentielles comme la protection des transports et le maintien de la durée de conservation, contribuant ainsi de façon décisive à la préservation de l'environnement. C'est justement dans le secteur de l'emballage que le plastique est la matière préconisée quand il s'agit de fournir des produits et de prestations de services dans un souci d'économie des ressources. Les matières plastiques

permettent d'économiser la plupart des ressources, surtout pendant la phase d'utilisation. On oublie souvent ce fait quand les discussions réduisent la question de la préservation des ressources à la seule gestion des déchets, si l'on en croit la société BKV GmbH de Francfort.

Ceci s'applique également au deuxième secteur client, dans l'ordre de grandeur, de matières plastiques : le bâtiment. Ce secteur consomme presque 20 pour cent de toutes les matières plastiques. Les automobilistes, enfin, utilisent environ 10 pour cent de la quantité produite, notant les plus forts taux de croissance en 2017 comparativement à 2016.

Particulièrement légers et parfaitement adaptables aux différentes fonctionnalités, c'est justement dans l'automobile que les matières plastiques font valoir leurs avantages. Elles contribuent grandement à la réduction des empreintes CO2.

Axe stratégique : la pollution des mers

De l'avis des différents secteurs clients, il résulte automatiquement que les durées d'utilisation des produits en plastique varient fortement, ceci influant sur les taux et les possibilités de recyclage. Mais, comme le constate Plastics Europe dans son étude, on comprend de mieux en mieux en Europe que les matières plastiques sont bien trop précieuses pour être jetées une fois arrivées en fin de vie. En dix ans, de 2006 à 2016, le recyclage des déchets plastiques a augmenté de presque 80 pour cent. En termes d'emballages en matière plastique, le recyclage occupe entre-temps la première place, avec 40,9 pour cent, suivi par la valorisation énergétique, avec 38,8 pour cent.

Outre le besoin d'action résultant de la prise de conscience du public face aux déchets plastiques, diverses nouvelles lois ont contribué à rehausser les taux de recyclage. Après la Chine, d'autres pays de l'Asie du Sud-Est, y compris Taïwan en décembre 2018, ont imposé des restrictions en matière d'importation de déchets plastiques. Il existe des interdictions de mise en décharge de déchets plastique dans déjà dix pays européens.

Après l'interdiction des sacs en plastique, l'Italie proscrit également les cotons-tiges en plastique à partir du 1er janvier 2019. Un projet de loi comportant des réglementations similaires est prévu entrer en vigueur en Europe en 2012. D'autres articles en plastique jetables comme les couverts, assiettes, pailles pour boissons, bâtonnets mélangeurs et tiges pour ballons de baudruche sont eux aussi dans le point de mire de la critique.

Avec les engins de pêche, ces articles représentent 70 pour cent des 8 millions de tonnes de pièces en plastique qui finissent chaque année dans les océans. La commission européenne

propose d'imposer à l'avenir une fabrication de ces objets en matières plus écologiques et plus facilement périssables. Les gobelets à boisson jetables en plastique ne doivent alors être autorisés que lorsque les couvercles et les fermetures y sont fixés

Le seul fabricant britannique de gobelets pour distributeurs, la RPC Tedeco-Gizeh, s'est intéressé à une solution pour le recyclage de gobelets en plastique. Avec sa succursale BPI Recycling, la société propose à tous les exploitants de distributeurs de boissons un service de collecte et d'enlèvement et traite les gobelets collectés pour fabriquer de nouveaux produits. On peut considérer comme exemplaire l'engagement pour le projet Stop (Stop Ocean Plastics) mis en œuvre par Borealis et Systemiq, en coopération avec le gouvernement norvégien, Nova Chemicals, Borouge et Veolia et que souhaite rejoindre maintenant Nestlé, la plus grosse société alimentaire du monde, en tant que partenaire stratégique. L'objectif commun est d'apporter une contribution novatrice à fin de prévention des déchets marins en Asie du Sud-Est. Jusqu'à 2025, Nestlé souhaite d'autre part adopter une démarche volontaire visant à fabriquer tous les emballages de manière recyclable ou réutilisable.

De nouveaux concepts de recyclage sont dès à présent fonctionnels

Les bouteilles en PET sont l'exemple idéal pour des articles d'emballage pouvant être recyclés, généralement « bouteille-



Le salon K

La K est mondialement le plus important salon de la matière plastique et du caoutchouc.

Avec plus de 3.000 exposants, l'édition 2019 de la K constituera elle aussi une plate-forme commerciale et d'établissement de contacts idéale. Les plus grandes entreprises de l'industrie du plastique et du caoutchouc présentent l'éventail complet de prestations de ce secteur au niveau international le plus haut.



à-bouteille, et bien souvent jusqu'à 100 pour cent. L'Europe a ainsi, en 2017, atteint un taux de recyclage de 58,2 pour cent des bouteilles en PET. Des différences existent, toutefois, d'un pays à l'autre : alors que l'Allemagne et la Finlande obtiennent des taux de restitution allant jusqu'à 95 pour cent, certains pays méditerranéens n'arrivent partiellement qu'à 40 pour cent, si l'on en croit une étude de PETcore. Au début de l'année 2019, la source d'eau minérale autrichienne Vöslauer est passée au r-PET 100 pour cent pour les bouteilles de toutes ses eaux minérales, auxquelles sont venues s'ajouter en avril les qualités Saveur. Comme l'indique elle-même Vöslauer, on est même parvenu à réduire d'environ un quart la consommation de matière, comparativement aux autres bouteilles en r-PET. Coca-Cola s'efforce également, depuis des années, de proposer à grande échelle des variantes de bouteilles durables. Le groupe prend dès à présent de nouvelles mesures afin de recycler chimiquement les emballages en PET et de les utiliser pour la fabrication de nouvelles bouteilles. Une installation de surcyclage du PET est actuellement réalisée, en coopération

avec la société néerlandaise Start-up Ioniqa Technologies, à Eindhoven aux Pays-Bas.

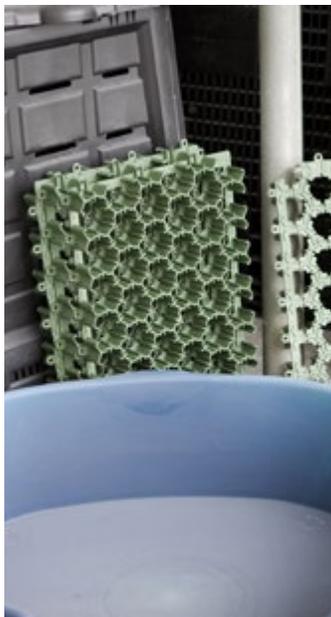
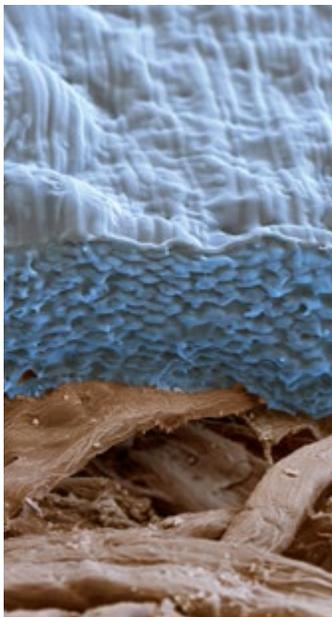
Pour les profilés de fenêtres en PVC, il existe depuis longtemps déjà des concepts de collecte et de récupération parfaitement fonctionnels, permettant d'augmenter les volumes d'une année à l'autre. Dans le contexte de l'initiative Rewindo, une association de fabricants de profilés en plastique allemands de pointe est parvenue en 2015 à relancer la production après retraitement de 27.000 tonnes de produits recyclés à partir de vieilles fenêtres, volets roulants et portes. Avec les chutes provenant des profilés en plastique lors de la fabrication sur mesure de nouvelles fenêtres en plastique, on a ainsi pu remettre sur le marché plus de 100 000 tonnes de PVC retraité. D'après Rewindo, ceci permet d'économiser des ressources, de l'énergie et de minimiser les émissions de CO₂.

Il existe bien entendu beaucoup d'autres circuits de recyclage fonctionnels, comme par exemple celui des caisses à bouteilles en PE, mais on ne peut les nommer tous ici. On peut toutefois retenir une chose : plus la pureté variétale de la matière plastique récupérée est élevée, mieux celle-ci peut être retraitée. Aujourd'hui, il n'y a pratiquement plus de véritables déchets de production.

Ils sont soit directement renvoyés dans la production en cours, soit remis à des transformateurs spécialisés. L'un d'entre eux est la société Hoffmann + Voss GmbH de Viersen/Allemagne. Cette entreprise s'est spécialisée dans la préparation de déchets plastiques techniques et les convertit en produits remélangés de haute valeur, utilisés ensuite dans la branche de l'automobile au lieu de produits neufs.

Le retraitement est toujours plus complexe lorsqu'on est en présence de déchets de plastique mixtes. Même là, il existe déjà des concepts fonctionnels, comme le prouve la société Hahn Kunststoffe GmbH de Hahn/Allemagne. 50 000 tonnes environ provenant de la fraction mixte sont remises chaque année en circulation sous la forme de rambares, écrans acoustiques, poteaux, bornes, bacs à fleurs, conteneurs de déchets ou éléments d'aires de jeu et de mobilier public.

Le fait que la qualité et l'intérêt que représentent les concepts de récupération soient avérés n'empêche pas que l'on puisse



se poser la question de savoir s'il est vraiment utile de retraiter toutes les matières plastiques ou si les matières plus difficiles à récupérer n'auraient pas plus de valeur que les ressources fossiles en tant que combustibles dans les installations d'incinération de déchets.

Recyclage des matières premières : une alternative

Depuis quelque temps, le thème du recyclage des matières premières et la récupération sélective des matières monomères de départ éveille un plus grand intérêt. De plus en plus d'entreprises, telles le groupe Coca-Cola susmentionné qui mise sur le recyclage chimique des emballages en PET, initient des projets de recherche et de développement. Le groupe chimique Sabic a fait lui aussi récemment savoir qu'il allait construire aux Pays-Bas, en coopération avec le spécialiste britannique Plastic Energy de Londres, une installation de traitement à l'échelle commerciale de déchets plastiques mixtes, qui pourraient servir à leur tour de matière de départ pour de nouvelles matières plastiques. La matière de départ ainsi récupérée permet d'économiser des ressources fossiles et est un bon exemple pour une énergie circulaire fonctionnelle. De tels projets en sont toutefois encore à l'état d'ébauche et doivent encore faire leurs preuves.

Des concepts de recyclage où, à partir de déchets plastiques, sont produits de nouveaux compounds remplis, colorés ou sciemment additivés afin de pouvoir être utilisés par les transformateurs de matières plastiques pour remplacer les matières neuves dans de nombreux produits, se sont eux déjà bien établis. Comme le soulignent encore et encore les constructeurs de machines pour installations de moulage par injection et d'extrusion, les adaptations des machines

nécessaires pour l'utilisation desdits « recomponds » sont minimales, sinon inutiles.

Les récents investissements de gros producteurs de matières premières montrent bien l'importance de tels efforts. En 2016, Borealis a ainsi repris la société mtm plastics GmbH de Niedergebra, possédant des installations d'une capacité de 30 000 t/an et fabriquant des polyoléfinés à partir de déchets plastiques mixtes. En collaboration avec le transformateur Suez, LyondellBasell a repris l'année passée le transformateur QCP B.V. de Geleen aux Pays-Bas, qui dispose dans sa moderne usine de retraitement d'une capacité actuelle de 35 000 t/an et qui fabrique des produits remélangés PE et PP à partir d'emballages post-consommation. En 2018 également, Albis a acquis le transformateur Wipag GmbH de Neuburg, un spécialiste des processus en boucle fermée. Wipag s'est depuis des décennies spécialisé dans l'industrie automobile et a même mis au point un procédé permettant de traiter le robuste matériau et par conséquent d'en permettre la réutilisation.

Le recyclage n'est pas seulement un domaine désigné de K, mais il est également abordé dans les spéciaux de K 2019, tout comme l'ensemble du domaine de l'économie circulaire. L'exposition spéciale "Plastics shape the Future" a pour but d'impliquer à la fois les politiciens et les groupes socialement importants, tandis que le "Science Campus" à K 2019 représente le dialogue entre la science et les entreprises.

Salon K2019 à Düsseldorf du 16 au 23 octobre 2019.

Informations à propos de la K 2019

sur le site : www.k-online.com

Facebook : <https://www.facebook.com/K.Tradefair?fref=ts>

Twitter : https://twitter.com/K_tradefair



SALADE CROQUANTE FAÇON CÉSAR AU POULET GRILLÉ, SAUCE GOURMANDE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS AVEC UNE POINTE DE BALSAMIQUE

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 escalopes de poulet,
- 2 salades romaines,
- 100 g de sauce Bénédicta Gourmande aux oignons caramélisés avec une pointe de balsamique
- 200 g de tomates cerise,
- ½ baguette,
- 1 gousse d'ail,
- 5 cl d'huile d'olive,
- Sel fin,
- Poivre du moulin

Laver et couper les tomates cerise en quartiers, les assaisonner de sel et d'un filet d'huile d'olive.

A l'aide d'un couteau à pain, couper la ½ baguette en 2 et la frotter avec la gousse d'ail épluchée. Tailler alors la baguette en petits croûtons. Les disposer dans un plat et les arroser d'huile d'olive. Enfourner 5 minutes et les retirer lorsqu'ils sont bien dorés. Les égoutter sur du papier absorbant et les assaisonner de sel.

Dans une poêle bien chaude, avec un filet d'huile d'olive, cuire les escalopes de poulet 3 minutes de chaque côté. Les assaisonner de sel et de poivre et les couper en 6 morceaux.

Laver et couper les feuilles de romaines en gros morceaux. Les mélanger avec la sauce Bénédicta Gourmande aux oignons caramélisés avec une pointe de balsamique pour bien enrober la salade.

Répartir la salade romaine en assiettes, ajouter dessus les tomates cerise, les morceaux de poulet et parsemer de croûtons.



SALTIMBOCCA DE VEAU SAUCE GOURMANDE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS AVEC UNE POINTE DE BALSAMIQUE, FÈVES À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 escalopes de veau,
- 60 g de sauce Bénédicta Gourmande aux oignons caramélisés avec une pointe de balsamique,
- 500 g de fèves surgelées,
- 3 branches de sauge,
- 2 branches de basilic,
- 10 cl de vin blanc,
- 30 g de beurre,
- 5 g de gros sel,
- 5 cl d'huile d'olive,
- Sel fin,
- Poivre du moulin

Couper les escalopes de veau en 3. Badigeonner chaque escalope de sauce Bénédicta Gourmande aux oignons caramélisés avec une pointe de balsamique, puis déposer dessus des feuilles de sauge. Enrouler ensuite chaque escalope et la maintenir à l'aide d'un pic à brochette. Réserver.

Effeuilier et ciseler le basilic. Faire bouillir un grand volume d'eau avec le gros sel, puis y plonger les fèves surgelées. Les cuire environ 5 minutes, puis les égoutter et les arroser d'un beau filet d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre et ajouter le basilic ciselé.

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et saisir vivement les saltimbocca. Les assaisonner, puis les retourner sur l'autre face et cuire pendant 1 minute avant de les retirer. Déglacer la poêle au vin blanc, laisser réduire de moitié, puis incorporer le beurre. Remettre les saltimbocca, les enrober de sauce pour les réchauffer. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et servir aussitôt.



PAPILLOTE DE POISSON ET GAMBAS, SAUCE GOURMANDE AU CITRON AVEC UNE POINTE DE GINGEMBRE

Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de filet de cabillaud,
- 12 gambas,
- 300 g de pois gourmands,
- 2 poivrons jaunes,
- 1 citron,
- 60 g de sauce Bénédicta Gourmande au citron avec une pointe de gingembre,
- Sel fin,
- Poivre.

Préchauffer le four à 200°C (th. 6/7).

Laver les légumes. Laver et couper les pois gourmands en petits bâtonnets [julienne]. Couper les poivrons en 2, enlever les pépins, puis les couper en fines lanières. Réunir les légumes dans un saladier et les assaisonner de sel et de poivre. Zester le citron. Enlever les arêtes et la peau du cabillaud, puis le couper en gros cubes. Décortiquer les gambas et enlever le boyau en incisant le dos à l'aide d'un couteau.

Au centre de 6 rectangles de papier sulfurisé, répartir le mélange de légumes, quelques morceaux de cabillaud et 2 gambas. Ajouter sur chaque papillote une cuillère à soupe de sauce Bénédicta Gourmande au citron avec une pointe de gingembre, un petit peu d'eau, puis les fermer hermétiquement. Enfourner les papillotes 10 minutes à 200°C.

Ouvrir les papillotes, parsemer de zestes de citron et les déguster aussitôt !



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Spécial Ramadan
Célébrez le ftour autrement!**

Nouveauté

Avez-vous testé le barbecue connecté?

Arrivées touristiques

De bons résultats

AÉRIEN

9 NOUVELLES LIGNES POUR RYANAIR

La compagnie low-cost vient d'annoncer neuf nouvelles lignes entre le Maroc et la France à des prix très compétitifs.

Neuf nouvelles lignes vers le Maroc débiteront en octobre prochain dans le cadre du programme d'Hiver 2019 de Ryanair pour le Maroc : Ouarzazate vers Bordeaux (2 vols hebdos.) et Marseille (2), depuis Tanger vers Bordeaux (2) et Toulouse (2), depuis Oujda vers Bordeaux (1) et Toulouse (2), depuis Essaouira et Agadir vers Marseille (2) et depuis Nador vers Bordeaux (2).

Le programme complet de Ryanair pour l'hiver 2019 au Maroc sera dévoilé prochainement.

ryanair.com



HÔTELLERIE

EXPERIENCE BERBÈRE

Mandarin Oriental, Marrakech présente sa nouvelle offre Expérience Berbère. La promesse d'un voyage luxueux au coeur de la Ville Rouge où les hôtes découvriront les traditions et la culture marocaines.

Au cours de leur séjour, ils auront notamment l'opportunité de découvrir un village niché dans les montagnes de l'Atlas où ils seront reçus chez l'habitant le temps d'un délicieux déjeuner. Un moment inoubliable !

Durant ces quelques jours, ils pourront également explorer à vélo et en compagnie d'un guide l'incroyable Palmeraie ou les ruelles de la Médina jusqu'à la place Jemaa el Fna. De retour à l'hôtel, ils pourront se ressourcer dans leur élégante Villa ou Infinity Pool Suite blottie au coeur de 20 hectares de jardins luxuriants avant de profiter de deux rituels Hammams Marocains traditionnels d'une heure chacun... Et bien d'autres avantages...

Valable toute l'année pour toute réservation de trois nuits minimum.

A partir de 1.170 Euros par nuit.

AÉRIEN

AIR FRANCE MULTIPLIE SES VOLS

Depuis le 31 Mars et jusqu'au 26 Octobre 2019, Air France propose 13 vols par semaine au départ de Marrakech vers Paris CDG.

Avec ce doublement de fréquences au départ de Marrakech, qui intervient pour répondre à l'accroissement de la demande en cette période, Air France accompagne le développement du tourisme au Maroc et répond aux besoins des opérateurs économiques. L'offre d'Air France Maroc passe ainsi à 59 vols hebdomadaires au niveau national en direction de Roissy CDG. Les horaires ont été étudiés pour offrir une grande flexibilité à ses clients vers Paris et plus de 1000 destinations dans le monde.

Les connexions possibles à partir de ces vols, toujours via le hub d'Air France à Roissy, sont : New York, Boston, Washington, Montréal, Los Angeles, Pékin, Shanghai, Bangkok, Tokyo- Haneda et Narita, la Havane, Tel Aviv, Istanbul, Genève, Kiev...

Photos : Mr Pierre Muracciole, Directeur Général Air France Afrique du Nord-Sahel

www.airfrance.ma



CLASSEMENT

FORBES TRAVEL GUIDE

Forbes Travel Guide a dévoilé aujourd'hui sa 61e liste annuelle des lauréats du classement par étoiles, qui récompense les meilleurs établissements au monde et les services attentionnés et intuitifs.

En 2019, 21 nouveaux hôtels cinq étoiles, 49 nouveaux hôtels quatre étoiles et 62 nouveaux hôtels dans la catégorie « Recommandés ». Parmi les autres nouveaux lauréats, on trouve six restaurants cinq étoiles, huit spas cinq étoiles et 21 spas quatre étoiles.

The Peninsula Hotels, entrés dans l'histoire du Forbes Travel Guide en devenant le premier groupe hôtelier cinq étoiles au monde, tiennent le haut du pavé. The Peninsula Manille a obtenu sa cinquième étoile cette année, permettant à la marque hongkongaise d'atteindre les dix hôtels cinq étoiles.

Forbes Travel Guide évalue des établissements hôteliers dans 76 pays à travers le continent américain, l'Europe, l'Asie-Pacifique, l'Afrique et le Moyen-Orient. Parmi les destinations supplémentaires en 2019, citons les Alpes suisses, Anguilla, Bahreïn, Belize, Danang, Doha, Hanoi, Hô Chi Minh-Ville, Hoi An, Istanbul, Oman, Perth, Tel Aviv et l'Uruguay.

Plusieurs pays ont obtenu leur premier hôtel cinq étoiles : la Malaisie (Crockfords, Resorts World Genting), le Portugal (Four Seasons Hotel Ritz Lisbon), la Corée du Sud (The Shilla Seoul), la Turquie (Raffles Istanbul) et le Viêt Nam (Four Seasons Resort The Nam Hai, Hoi An).

Londres a supplanté Macao comme ville comptant le plus grand nombre d'hôtels cinq étoiles, quatre nouveaux hôtels les affichant (Bulgari Hotel & Residences, Londres ; The Langham, Londres ; Mandarin Oriental, Hyde Park, Londres ; Shangri-La Hotel, At The Shard, Londres). Londres compte ainsi 13 hôtels de premier rang, contre 12 pour Macao.

Les États-Unis comptent deux hôtels cinq étoiles supplémentaires (Four Seasons Resort Lanai, Hawaï et Salamander Resort & Spa, environs de Washington). D'autres pays ont gagné un nouvel hôtel cinq étoiles : Canada (Fairmont Pacific Rim), Chine (Bulgari Hotel Beijing), France (Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel), Indonésie (Bulgari Resort Bali), Mexique (Rosewood San Miguel de Allende), Philippines (The Peninsula Manila) et Émirats arabes unis (Four Seasons Hotel Abu Dhabi, Al Maryah Island).

www.forbes.com/forbes-travel-guide



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**.



SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES
<p>PestWest www.pestwest.com</p>		<p>100% NATUREL</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

OUVERTURE

BARCELO ANFA CASABLANCA

Ouvert le 26 novembre 2018, l'hôtel Barceló Anfa Casablanca a reçu jeudi 11 avril pour son «Grand Opening» plus de 300 invités, associations professionnelles du Tourisme, professionnels du secteur du voyage tourisme et affaires, agences d'événementiel, donateurs d'ordre, presse et faiseurs d'opinion.

Accueillis par M. José Canals, directeur régional EMEA de Barcelo Hotels & Resorts, M. Jalil Benabbés-Taarji, Administrateur & Directeur Général du groupe Tikida co-actionnaire majoritaire avec Barceló et le DG de l'enseigne au Maroc, M. Enrique Acrich Ecker, accompagnés de l'ensemble de l'équipe de l'hôtel, les invités ont découvert au fil de la soirée, les inspirations élégantes et modernes de cette nouvelle enseigne 5* à travers différents espaces dévoilés lors du cocktail d'inauguration dans une ambiance artistique directement venue d'Espagne.

L'hôtel est le cinquième et premier hôtel 5 étoiles ouvert dans le Royaume par Barceló Hotel Group depuis son implantation au Maroc en 2006, une expansion qu'il accélère avec l'acquisition de sa dernière unité en date dotant la ville ocre de son 1er Barceló Palmeraie***** Marrakech, portant désormais le nombre d'hôtels de la chaîne au Maroc à 6, et sa capacité à 1.136 chambres, entre Casablanca, Fès, Tanger, Agadir et Marrakech.

Implanté à la croisée du centre-ville et du boulevard d'Anfa, le Barceló Anfa***** Casablanca est conçu avec un style contemporain Art déco du meilleur goût. L'adresse rend hommage au patrimoine architectural de Casablanca et apporte un souffle nouveau de modernité à ce pôle économique et touristique de la ville.

Les invités ont été aussi émerveillés de la nouvelle conception qui tire pleinement parti de la volumétrie du bâtiment existant et ouvre la façade sur le boulevard animé, le tout conçu par le studio d'architecture Patrick Genard & Associés Barcelone.

44, boulevard d'Anfa

+ [212] 5 2000 9000 - anfacasablanca.res@barcelo.com

AÉRIEN

TURKISH AIRLINES À MARRAKECH

Turkish Airlines qui dessert plus de pays que n'importe quelle autre compagnie aérienne dans le monde, a ajouté Marrakech à son vaste réseau. À partir du 15 avril 2019, la compagnie aérienne lancera cinq vols hebdomadaires entre l'aéroport d'Istanbul et l'aéroport international de Marrakech - Ménara.

Marrakech devient la 56e destination de Turkish Airlines en Afrique ; dont le vaste réseau sur le continent surpasse ceux de toutes les autres compagnies aériennes et ne cesse de se développer avec l'ajout récent de nouvelles destinations, telles que Aqaba, Moroni, Banjul en 2018 et Sharjah en 2019. En comptant le lancement du vol vers Marrakech, Turkish Airlines dessert désormais 124 pays et 308 destinations dans le monde.

Horaires des vols vers Marrakech à partir du 15 avril 2019 :

Lundi, Mercredi, Vendredi, Samedi, Dimanche : départ 11h30 - arrivée 14h30

Lundi, Mercredi, Vendredi, Samedi, Dimanche : départ 15h25 - arrivée 22h05



www.turkishairlines.com ou +90 212 444 0849

GASTRONOMIE

3 GRANDS CHEFS AU BURJ AL ARAB

Le Burj Al Arab part à la conquête de nouvelles expériences culinaires et incarne la vision de la marque Jumeirah sur son ambition gastronomique dans l'univers de l'hôtellerie de luxe.

En septembre dernier, en annonçant le recrutement de Michael Ellis au poste de Chief Culinary Officer (ex. Managing Director du Guide Michelin), le Groupe Jumeirah avait clairement affiché son ambition de devenir la marque hôtelière de luxe la plus engagée dans la gastronomie. Aujourd'hui, le Burj al Arab, fleuron du groupe et icône de Dubaï, annonce l'arrivée de 3 grands Chefs à la tête des 3 restaurants signatures de la Maison et forts d'une expérience de 7 étoiles Michelin au total: Francky Semblat, Kim Joinie-Maurin et Kasper Kurdhal. Francky et Kim cumulent à eux deux plus de 20 ans aux côtés du légendaire et regretté Joel Robuchon et Kasper tenait encore dernièrement la maison du talentueux Chef doublement étoilé Roger Souvereyns, au Chalet de la Forêt en Belgique.

CONVENTION

PLACE JEMAA EL FNA

Une convention de partenariat relative à la création et à la gestion du musée du patrimoine immatériel à la place Jamaa El Fna a été signée à Marrakech. Cette convention, signée par le wali de la région de Marrakech-Safi, gouverneur de la préfecture de Marrakech, Karim Kassi-Lahlou, le président du conseil communal de Marrakech, Mohamed Larbi Belcaid, et le président de la Fondation nationale des Musées (FNM), Mehdi Qotbi, vise la mise en place d'un cadre de coopération et de partenariat pour la création et la gestion du musée du patrimoine immatériel dans l'ancien édifice de Bank Al-Maghrib situé à la Place Jamaa El Fna.

Elle s'inscrit dans le cadre de la promotion du capital matériel, spirituel et culturel de la cité ocre, classée patrimoine mondial de l'Humanité depuis 1985 par l'UNESCO, eu égard à l'héritage historique que recèle l'ancienne médina, à même de constituer un patrimoine civilisationnel, urbanistique et culturel des plus rayonnants, qui renforce la place de cette cité millénaire en tant que destination touristique mondiale.

CONGRÈS

FOOD SERVICE DDAY

Organisé conjointement par Les Éditions de la RHF (magazines B.R.A. Tendances Restauration, Le Chef et Restauration Collective) et le cabinet Food Service Vision, le rendez-vous annuel du digital, baptisé Food Service DDAY, sera de retour pour une 3e édition le 16 mai prochain après-midi à Paris. Et l'angle retenu est fort prometteur : « Digital Battle : les vrais défis du digital en restauration. Quels risques et quelles opportunités pour la profession ? Qui seront les gagnants et les perdants ? »

Des résultats d'études exclusives sur le digital et le marché de la restauration seront communiqués tout au long de cette demi-journée d'échanges, de conférences et de networking.

twitter.com/foodservicedday



CAFÉ

MATCHA GREEN TEA

Le printemps s'annonce bien chez Starbucks avec le retour du Matcha Green Tea Frappuccino et du Matcha Green Tea Latte.

Les amateurs de café peuvent commander les boissons froides ou chaudes. Le thé Frappuccino au thé vert Matcha mélangé avec du thé vert Matcha de qualité supérieure, du lait et de la glace, ainsi que de la crème fouettée édulcorée pour vous donner un délicieux regain d'énergie. Le thé chaud au thé vert Matcha offre un matcha doux et crémeux légèrement sucré et servi avec du lait cuit à la vapeur.

Rana Shaheen, responsable régionale de la communication et de la RSE chez Starbucks Coffee MENA, a déclaré : « Le matcha continue d'être extrêmement populaire auprès des consommateurs et nous sommes ravis de voir le retour de ces boissons avec une recette améliorée contenant des ingrédients de la plus haute qualité provenant de prestigieuses régions productrices de thé dans le monde entier afin de créer le mélange parfait de matcha pour nos clients les plus exigeants. »

Le Frappuccino et le Latte au thé vert matcha Starbucks, rafraîchissants et stimulants, sont disponibles dans tous les magasins de la région du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord à compter du 15 avril 2019.



AVEZ-VOUS TESTÉ LE BARBECUE CONNECTÉ ?



Le barbecue c'est bien, le barbecue électrique c'est pratique, mais le barbecue électrique connecté c'est encore mieux ! Vous connaissez ?

Une application maison pour une cuisson parfaite.

Pou suivre la cuisson de vos aliments tout en restant à table, Weber propose l'application Weber® iGrill® «ou l'art de maîtriser la cuisson en un clic !» dixit la marque.

L'application une fois installée sur votre smartphone permet de gérer à distance les thermomètres Weber et de surveiller ces cuissons grâce notamment à une alarme qui retentit lorsque la viande est cuite !

L'application propose des pré-réglages pour cuire tous types de viande, ainsi que des idées recettes. Reliée aux réseaux sociaux, vous pourrez partager vos réalisations avec la communauté iGrill ou vos amis.

Imaginez un barbecue avec lequel vous pouvez suivre à tout moment la température de cuisson. Ce serait le rêve me direz-vous. Un barbecue avec lequel vous seriez sûr de ne plus rater aucune cuisson ! Finies les brochettes encore trop rosées à l'intérieur, plus de poisson collé à la grille parce qu'il est trop cuit, ou de chemise tachée de graisse et parfumée aux grillades parce que vous êtes resté planté à 30 cm maximum du barbecue pendant toute la cuisson. Non, tout cela c'est fini !

Weber vous simplifie la vie et réinvente le plaisir des grillades authentiques avec ses nouveaux barbecues électriques PULSE. Une gamme de BBQ disponible en 4 modèles, le PULSE 1000 et le PULSE 2000, avec chariot, avec stand ou seul.

Devenez le roi des grillades !

Le barbecue connecté c'est une innovation, une révélation même. Avec l'arrivée des objets connectés dans la cuisine, et ce jusqu'à votre barbecue, plus besoin d'être un chef pour réussir vos barbecues à tous les coups !

Avec la technologie iGrill, les sondes connectées sont vos nouveaux alliés pour ne plus jamais vous poser de question, ne plus jamais

vous stresser, hésiter... Vous mettez votre côte de bœuf dans le barbecue, vous téléchargez l'application gratuite Weber iGrill, vous jumelez l'appli avec le thermomètre digital intégré à votre barbecue, vous faites vos réglages ou optez pour les pré-réglages et vous laissez votre nouveau meilleur ami (le thermomètre digital intégré au bbq) s'occuper de tout. En fait, le thermomètre digital c'est un peu votre assistant personnel dédié au barbecue !

Il vous dit quand la cuisson est finie et quand sortir la côte de bœuf une fois que la cuisson désirée est atteinte.

Mais concrètement, la technologie iGrill qu'est-ce que c'est ?

La technologie iGrill s'il fallait résumer en deux mots, c'est le thermomètre du futur. C'est le thermomètre connecté qui va révolutionner votre vision du barbecue.

Plus concrètement le système iGrill est développé par des pros mais pensé pour tous.

Le thermomètre digital fonctionne avec une ou plusieurs sonde(s) (jusqu'à 2 sondes possibles pour le PULSE 1000 et 4 pour le PULSE 2000) placée(s) à l'intérieur du morceau de viande (ou autre met, mais plutôt des grosses pièces) à cuire, le tout connecté à une application smartphone. Via cette application, vous choisissez le type de viande ou la recette à surveiller, et voilà, vous n'avez plus rien à faire. L'application échange avec la sonde et vous avertit quand c'est prêt. Lorsque l'alarme retentit, vous n'avez plus qu'à sortir votre plat du barbecue et il sera tout simplement parfait.

L'application vous permet de synchroniser à distance les thermomètres connectés iGrill, et donc de gérer et de surveiller de loin la cuisson au barbecue. Et si vous avez plusieurs sondes, vous pouvez gérer différentes cuissons en même temps.

Aller plus loin dans l'expérience du barbecue 2.0

Parce que Weber ne vous propose pas un simple barbecue connecté mais une expérience 2.0 globale avec non pas 1 mais



2 applications mobiles à votre disposition.

- L'application Weber iGrill

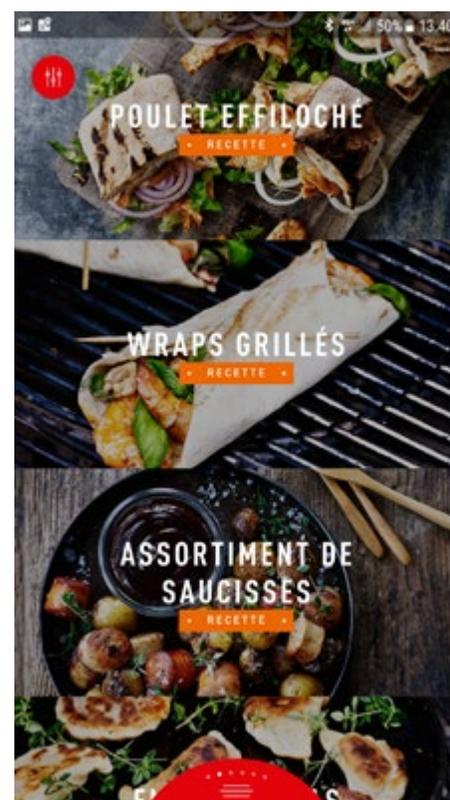
On ne va pas tout vous refaire, c'est l'application qui met fin à l'époque du barbecue isolé, où il fallait désigner la personne de corvée de surveillance. A vous les moments partagés en famille et les fous rires entre amis en attendant de passer à table !

- L'application Weber

Grâce à cette application, vous allez pouvoir perfectionner votre utilisation du barbecue à travers des tutoriels, conseils et astuces, de nombreuses recettes, des idées de barbecues thématiques, des informations sur les produits et accessoires, liste des courses et plus encore...

Vous pouvez aussi rejoindre la communauté Weber et vous connecter avec toute une communauté d'accros du barbecue à travers le monde.

Applications à télécharger gratuitement dans le Google Play Store ou l'App Store.



iGrill 2 : pour tous les barbecues

Le thermomètre connecté Weber iGrill 2 vous permet de surveiller simultanément la cuisson jusqu'à quatre morceaux de viande, du début à la fin, puis vous notifie lorsqu'ils ont atteint la température de service idéale. Que vous soyez expert chevronné du barbecue ou novice, il n'a jamais été aussi simple de préparer un repas à la perfection.

CÉLÉBREZ LE FTOUR AUTREMENT

Nos coups de coeur

Depuis quelques années, les restaurants se sont adaptés à leur clientèle pendant cette période en modifiant leurs horaires et leurs cartes. Le temps étant propice aux sorties et parce que beaucoup en ont assez de rester enfermés devant la télé pendant le ftour, de nombreux lieux vous proposent de profiter d'un cadre agréable tout en dégustant des plats d'ici et d'ailleurs en buffet ou à la carte.

Les restaurants d'hôtels se sont d'ailleurs fait une spécialité de ces ftours en famille ou entre amis. Il n'y a qu'à voir la file d'attente d'un célèbre hôtel 5* de Casablanca pour comprendre l'engouement de certains marocains pour ce genre de sortie. Le mois du ramadan, révèle donc, cette année encore, la nouvelle tendance de rupture du jeûne au restaurant, surtout chez les trentenaires. Toute une génération de jeunes restaurateurs l'ont bien compris et ont habilement allié exigence commerciale et préceptes culturels. Lieux branchés, clientèle mixte, menus appétissants et accessibles, ambiance conviviale...

Attention cependant, les prix peuvent s'enflammer suivant le lieu et le menu.

Voici une sélection de nos coups de coeur...

Sofitel Marrakech

Ftour Impérial

Le Sofitel Marrakech offrira à ses clients un Ffour Impérial dans un cadre idyllique au restaurant l'Orangerie.

Le Chef Ahmed Ed-Defaa proposera un buffet varié de mets traditionnels qui feront voyager les convives aux quatre coins du Maroc. Dégustez ces délices tout en profitant de la terrasse et de la superbe vue de la piscine à débordement. Un moment unique à partager en famille ou entre amis.

Tarifs : 400 dhs



+212 6 60 12 34 24 - H3569-FB@sofitel.com

After Ffour au So Lounge

La plus belle terrasse de Marrakech restera ouverte lors du mois

de ramadan pour votre plus grand plaisir ! Profitez de l'ambiance chill out pour vous détendre lors des belles soirées marrakchies et savourez de délicieux cocktails ou partagez un narguilé avec vos proches.

Lors du mois sacré de Ramadan, le club et le restaurant du So Lounge seront fermés

+212 6 56 51 50 09 - H3569-UC@sofitel.com

Palais Namaskar

En toute sérénité

Ici, le Ffour répond à toutes vos envies. Au restaurant "Le Namaskar", un Ffour gourmand vous sera servi en Family Style dans une ambiance chaleureuse et traditionnelle. Magnifié par les sons mélodieux d'un Trio Andalou (du Lundi au Vendredi) et d'un Duo de guitaristes (du Jeudi au Dimanche), ce premier repas du soir aux saveurs internationales comblera vos papilles grâce au grand choix de mets raffinés et délicieux.

Sur la terrasse du Nomad, devant le magnifique coucher de soleil, c'est un repas asiatique aux saveurs Thaï qui est servi aux convives. Au menu, des fruits exotiques, des rouleaux de printemps, une soupe aux crevettes, une salade au saumon, un poulet sauté à la sauce tamarin, du riz sauté au bœuf à la Thaïlandaise, des fruits de mer, des jus etc.

Palais Namaskar pousse encore plus loin l'expérience ramadanesque en proposant un Ffour 100% privatif et personnalisé. Une jolie tente mauresque soigneusement dressée dans les jardins permettant une évasion culinaire hors du commun et un dépaysement total.

Ffour international en Family Style : 438dhs/personne

Menu Ffour Thaï : 588dhs/personne

Ffour privatif sous la tente Mauresque : 688dhs/personne à partir de 5 personnes

+212 (0) 524 29 98 00



Four Seasons Hotel Casablanca

Un Voyage Spirituel et Gourmand



Four Seasons Hotel Casablanca vous convie à partager un moment spirituel en compagnie de vos proches ou collègues, dans un univers digne des mille et une nuits. Four Seasons Hotel Casablanca vous invite à rompre le jeûne au coucher du soleil dans un cadre exceptionnel avec une vue imprenable sur le Littoral Casablançais. A l'heure du ftour, les clients à la recherche d'une expérience gastronomique inédite sont invités à découvrir des créations riches en saveurs dans un cadre ramadanesque au raffinement somptueux.

Restaurant Bleu

Le Restaurant Bleu vous garantit un voyage culinaire aux mille et une saveurs. Le Chef Exécutif Christophe Laplaza et son équipe vous invitent à vivre une expérience gastronomique qui mêle audacieusement des spécialités d'ici et d'ailleurs et de profiter de votre ftour aux rythmes d'une musique orientale.

Un buffet ftour varié composé de plats marocains comme l'incontournable tajine d'agneau aux pruneaux et la traditionnelle soupe harira ou encore une collection de délices méditerranéens comme le carpaccio de poissons à l'italienne. Grande nouveauté cette année, les clients prendront plaisir à savourer une farandole de hors-d'œuvres asiatiques riches en saveurs, comme l'assortiment varié de sushis ou le wok de légumes.

Enfin les plus gourmands se laisseront tenter par le buffet de desserts proposant le meilleur des pâtisseries marocaines et les dernières créations du Chef Pâtissier Brian Gartner.

Le menu ftour est disponible chaque jour du coucher du soleil jusqu'à 21h au prix de 690 DHS par personne

+212 (0) 5 29 07 36 70 ou bleu@fourseasons.com

Restaurant Mint

Le Restaurant du Lounge Mint offre le cadre idéal pour profiter d'un ftour traditionnel. Cette année les clients vont se régaler avec un choix de spécialités orientales telles que mezzés Libanais ou tagine, ainsi que des pâtisseries ramadanesques comme la basboussa, halawet al jibn ou mohalabia.

Menu ftour disponible chaque jour du coucher du soleil jusqu'à 21h et menu à la carte

+212 (0) 5 29 07 36 70 ou par email bleu@fourseasons.com

Grand Mogador

La gastronomie marocaine et orientale

Tous les jours durant le mois sacré, de 19 à 22 heures, le Grand Mogador Sea View Tanger, le Grand Mogador Menara Marrakech et le Grand Mogador Casablanca vous convient à des ftours inoubliables sur le thème de la gastronomie marocaine et internationale animés par des groupes de musique Andalouse.

Les chefs ont concocté cette année un programme culinaire avec une multitude de mets traditionnels adaptés à chaque palais. En buffet ou à table, en salle ou en pergola, une sélection des



meilleurs recettes des hôtels Grand Mogador est proposée avec des stations thématiques : marocaine, libanaise et asiatique ! Cette année les sportifs, gluten free et addict du bio découvriront une station dédiée « Healthy food ».

Grand Mogador Casablanca : tarif individuel à 450 dhs,
Grand Mogador Tanger : ftour buffet à 280 dhs et 50% de réduction pour les enfants, ftour à table en pergola avec assortiment de sushis à 320 dhs et 50% de réduction pour les enfants
Grand Mogador Menara Marrakech : tarif individuel à 280 dhs, tarif corporate à 230 dhs

Numéro unique : +212 (0) 530 53 05 30

Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa

Des offres inédites



Le resort invite ses hôtes à de merveilleux ftours autour de sa piscine, avec un programme de nuits exceptionnelles avec vue sur l'océan.

Vivre le mois sacré dans un cadre naturel unique avec vue sur l'Atlantique ! Pendant le Ramadan, Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa convie ses visiteurs à une expérience inoubliable, dans un écrin de verdure au cœur d'un parc national protégé. Sous le signe de la détente, le nouveau fleuron du groupe Hilton au Maroc propose un concept de ftour inédit à 500 DH par personne. Au programme, un moment de convivialité à vivre en famille ou entre proches, autour de la piscine et avec une vue imprenable sur le coucher du soleil et l'océan Atlantique.

Et pour celles et ceux qui veulent prolonger ces instants de rêve, Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa met à leur disposition une offre complète avec chambre, ftour et s'hour, accessible à 1 900 dhs pour une chambre simple et 2 400 dhs pour une chambre double.

Avec un accès direct à l'une des plus belles plages de la région, Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa incarne aujourd'hui le nouveau visage de Tanger, dans une région dotée d'un très riche

patrimoine naturel et culturel. L'établissement bénéficie de 304 chambres et suites et 50 appartements haut de gamme, ainsi que d'un vaste choix d'activités de loisirs : un Spa Eforea de 850 m² pour ressourcer le corps et l'esprit, un kids club et trois piscines extérieures dont une chauffée et une pour les enfants.

+212 (0) 539 40 94 00

La Sqala

Sort le grand jeu

**LA MAGIE DU FTOUR
À LA SQALA**

Service de réservation
Disponible tous les jours
de 9h à 17h

Tel : 05 22 26 09 60
05 22 26 20 29

Buffet à
320 dhs

Bd. des Almohades, Casablanca.

CASABLANCA

Durant tout le mois sacré, le restaurant met à la disposition de ses clients un parking aménagé pour pouvoir se garer en toute tranquillité.

Pendant le Ramadan, venez profiter d'un ftour exceptionnel dans l'une des meilleures tables de Casablanca. Avec sa muraille datant du 18^e siècle, classée au patrimoine architectural et culturel de la ville, La Sqala est l'un des endroits les plus mythiques de la métropole. C'est aussi une table à nulle autre pareille : niché derrière ses authentiques canons qui regardent l'océan, le restaurant fait de la gastronomie un art dont il maîtrise tous les atouts.

La preuve avec une carte entièrement revue pour ce mois sacré. Au programme : un menu à 320 DH par personne avec les incontournables (harira, œufs au khlie et petits pains marocains), mais aussi une gamme de délices salés avec des assortiments de briouates, chaussons et croquettes. Et même un éventail complet de clubs sandwiches !

Au rythme des notes musicales de sa fontaine nichée dans son jardin andalou, La Sqala propose aussi un mix de saveurs marocaines et méditerranéennes avec des salades variées et fraîches servies dans des saladiers : pêcheur, rouleau de

printemps, caprese de tomates et mozzarella et chèvre frais à l'huile d'argan, entre autres !

Côté plats de résistance, le restaurant mise pendant ce Ramadan sur ses fameuses fritures de poissons, ses grillades variées (kefta, poulet, côtelettes et merguez) qui font le bonheur des amateurs de bonnes viandes, ainsi que sur ses somptueux tajines : aux légumes, au poisson, à l'agneau ou encore au jarret de bœuf et au poulet.

Enfin, une sélection de fromages et charcuteries et un mix de desserts pour tous les goûts (brownies au chocolat, verrine de pana cotta, cake maison, crêpes à l'orange, truffes au chocolat et tiramisu) viennent compléter cette offre exceptionnelle conçue pour vivre un ftour inoubliable en famille ou entre proches !

Et pas de panique : pendant le Ramadan, La Sqala met à la disposition de ses clients un parking aménagé pour pouvoir se garer en toute tranquillité.

+212 (0) 522 26 09 60

Le Casablanca Hôtel

Buffet riche et varié

LE CASABLANCA HÔTEL

*Vous ouvrez les portes de son jardin
pour vos ftours ramadanesques*

590 Dhs
Par personne

LE CASABLANCA HOTEL
Info & Résa : +212 669 49 85 19

Tout au long du mois sacré, Le Casablanca Hôtel vous invite à découvrir l'incontournable Ftour du Ramadan sous forme d'un buffet riche et varié.

Le Casablanca Hôtel vous accueille tous les soirs au cœur de son jardin pour la rupture du jeûne dans une atmosphère raffinée, autour d'un somptueux buffet alliant mets sucrés et salés aux diverses saveurs (marocaines et internationales).

L'hôtel vous propose également des shows cooking tels que stations : marocaine, barbecue, chawarma, italienne et sushis.

Dès le coucher du soleil, les convives se délecteront les papilles dans une ambiance ramadanesque animée par un DJ résident live tous les soirs.

Les Ftours sont disponibles tous les soirs durant le mois du Ramadan jusqu'à 21h00 au tarif de 590 dhs par personne.

Places limitées. Réservations obligatoires

+212 (0) 669 498 519

Malak Emeraude

Exotisme



Le restaurant Malak Emeraude de Marrakech constitue le cadre idéal pour vivre l'esprit de ce moment privilégié. À l'heure du coucher de soleil, les lumières s'atténuent, la musique «Layli» s'enclenche, la rupture du jeûne à sonné. Le restaurant Malak Emeraude se met à l'heure du Ftour du ramadan et nous convie à une expérience culinaire authentique où la tradition côtoie des plats exotiques.

Véritable écrin décoratif, l'établissement combine un savant mélange de contemporain et de raffinement parfaitement intégré dans le style local qui se déploie dans des mélanges vibrants de matières. Somptueusement décorée et insufflant une touche de modernité, la salle du restaurant fait le plein de matériaux nobles : sol en marbre, tables en laiton vernies, boiseries taillées à la marocaine, assises de velours aux couleurs vives et miroirs aux murs éclatants qui valsent à la lumière des magnifiques lustres en cristal suspendus.

Côté gastronomie, l'hospitalité à l'orientale prend ici tout son sens. A l'heure du Ramadan, la chef Zakia aux commandes des cuisines du Malak Emeraude, reconnue pour ses délicieux mets traditionnels aux goûts inattendus et parfaitement maîtrisés, nous a concocté un buffet ramadanesque à volonté aux notes sucrées et salées incluant des mets authentiques marocains et des favoris internationaux ainsi que des assortiments de sushis.

Pour se régaler, on y découvre des stations de spécialités diverses en live, un coin d'hors d'oeuvres, un large choix de velouté et soupes marocaines, de délicieux tagines, des plats typiques du royaume et des chhiwates emblématiques, des briouates croustillantes et des grillades moelleuses, une station de crêpes natures ou farcies et pains traditionnels, ainsi qu'une farandole de desserts et de pâtisseries marocaines. Pour se désaltérer, la station boisson comprend une panoplie de jus de fruits fraîchement pressés et boissons chaudes à volonté.

Pour enrichir cette pause gourmande, Malak Emeraude crée une atmosphère de convivialité parsemée par des soirées thématiques animées par une musique marocaine, andalouse, gnawa ainsi que des défilés de prêt à porter beldi pour prolonger ses belles soirées ramadanesques.

Pour ravir tous les gourmands, Malak Emeraude lance durant tout le mois du ramadan sa boutique pâtisseries qui regorge de créations traditionnelles à emporter pour garnir vos tables du ftour à la maison.

Buffet Ftour à 380 dhs par personne

Servi du coucher du soleil jusqu'à 22h00

50% de réduction pour les enfants moins de 12 ans

Chicha & boissons à la carte disponible après 22h00 pour l'ambiance after-ftour +212 (0) 700.710.700 - contact@

Mandarin Oriental Marrakech

Bien-être et gastronomie



Partage, convivialité, générosité et bien-être sont autant de valeurs essentielles au Ftour et partagées par Mandarin Oriental, Marrakech offrant à ses convives une expérience complète combinant bien-être et gastronomie dans une atmosphère ramadanesque dans l'air du temps.

À quelques heures de la rupture du jeûne, le pass BeFtour offre aux invités l'opportunité de profiter des piscines du Resort ou encore des équipements de la salle de fitness avant leur repas. Plus qu'un moment bien-être, une délicieuse occasion de se préparer pour les plaisirs du Ftour dans un cadre propice à l'entraînement physique autant qu'à la détente.

Au coucher du soleil, le restaurant Mes'Lalla se pare de ses plus beaux atours pour un Ftour délicieusement créatif : afin de compléter les traditionnels lait d'amandes à la fleur d'oranger, dattes Majhoul, oeufs de caille, soupes ou encore tagines variés au choix servis à table, Mandarin Oriental, Marrakech propose un shawarma de canard aux épices, une sélection de mezzés libanais et enfin un buffet de douceurs sucrées gourmandes. Des délices spécialement imaginés pour surprendre les convives aux palais les plus aiguisés.

Place ensuite à l'After Ftour dans l'intimité du lodge berbère éphémère installé dans le cadre enchanteur des jardins luxuriants où collations rafraichissantes et performances Gnaoua fusion live accompagneront avec brio la fin d'une belle soirée.

Enfin, les enfants sont à l'honneur ce Ramadan au Mandarin Oriental, Marrakech puisque les moins de 12 ans se verront non seulement offrir l'expérience Ftour mais aussi un libre accès jusqu'à 22h00 à la Kids' Kasbah et ses nouvelles activités ludiques telles que la poterie, calligraphie atelier de tissage et de nombreuses surprises.

Le pass BeFtour est disponible au tarif de 680 dhs par personne. Il comprend un libre accès aux piscines & équipements sportifs du Resort et inclus le Ftour et l'After Ftour.

Le Ftour est proposé au tarif de 480 dhs par personne et inclus l'After Ftour au lodge Berbère. Le Ftour est offert en gratuité pour les enfants de moins de 12 ans et comprend un accès au Kids' club du Resort.

Horaires de la Kids' Kasbah : ouverture continue de 15h00 à 22h00 avec une fermeture d'une heure à l'heure du Ftour. +212 (0) 5 24 29 89 03 - momrk-restauration@mohg.com

Mövenpick**Un Ramadan Gourmand**

Quand on pense au Ramadan, on pense nécessairement à la rupture du jeûne, synonyme de délices sucrés et salés, de belles tables garnies, et surtout de moments forts à partager en famille ou entre amis.

Pour le Ftour, installez-vous dans les jardins du Mövenpick Marrakech pour vivre la rupture du jeûne « à la fraîche » et au bord de l'eau. Bercés par les sons de la musique andalouse, le Ftour se vit sous les étoiles dans une ambiance sereine et musicale unique.

Notre sélection de mets...

Cocktail de légumes et cocktails du jour

Dates, chebekkia, dates farcies, figues sèches, fruits secs

Soupe d'orge fleurée au thym frais

Les salades : Zaalouk, chakchouka, houmous ,

Sélection de briouates : poisson, légumes et fromage

Sélection de pastilla : poulet & fruits de mer

Les tajines : tagine de poulet, tagine de kefta aux oeufs, tagine de boeuf pruneaux, tagine de crevettes, tagine royal de poisson

Mixed grill de viandes & de poissons

Salade de fruits & fruits coupés

Muffins variés (chocolat, citron, framboise, pistache etc...)

Sélection de crêpes marocaines : beghrir, msemen, betbout et harcha

Tarif : 350 dhs / personne

50% de réduction pour les enfants de moins de 12 ans – Gratuit pour les moins de 6 ans

Onomo Casablanca City Center**La musique en prime**

L'hôtel Onomo Casablanca City Center a pensé à tout pour vous faire vivre un mois de partage, de spiritualité et de célébrations. Durant tout ce mois sacré, Onomo CCC vous convie à partager des moments exceptionnels en famille ou entre ami-e-s autour de Ftours d'un autre genre.

Au menu, cuisines orientale et internationale s'étaleront dans un buffet haut en saveurs et couleurs, pour un ftour qui promet d'être exquis. Entre harira et soupe asiatique, carpaccio de bœuf et salade César au poulet, big BBQ au charbon et station sushi, cornes de gazelle et tarte au chocolat, Onomo CCC met les petits plats dans les grands. Les maîtres mots seront terrasse et grillades pour savourer le Ramadan autrement.

Un DJ Résident assurera l'animation, tous les jours de 19h à 1h00 du matin, pendant que vous dégusterez les délicieux plats

préparés avec soin par les grands chefs de l'hôtel et profitez de l'air frais du soir sur la surprenante terrasse.

Des soirées à thèmes et animations quotidiennes post-ftours sont prévues par l'hôtel durant tout le mois de Ramadan. Le grand Ahmed Marbough, visage emblématique de la scène musicale marocaine et un des piliers de l'orchestre Briouel, animera une soirée Musique Andalouse, de sa voix unique et sa maîtrise du répertoire arabo-andalou.

D'autres grands noms de la musique arabe et africaine, tels que Mbemba Diabaté et le Maalem Said Oughassal, accompagneront les after ftour d'Onomo CCC durant tout le mois sacré. Mbemba Diabaté, originaire d'un village situé en Casamance, au Sénégal, est un auteur, compositeur et interprète installé depuis 2016 au Maroc. Ce virtuose de la Kora propose, au travers d'un répertoire riche et varié, des créations personnelles dans un style moderne et ouvert sur le monde. Quant au Maalem Said Oughassal, s'est déjà produit sur plusieurs scènes au Maroc et à l'étranger. Il a collaboré avec plusieurs artistes de renom tels que le jazzman Randy Weston, le saxophoniste Jorge Pardo ou encore Rubem Dantas sans oublier le grand guitariste Paco de Lucia.

Mbemba Diabaté et Ahmed Marbough se produiront trois fois par semaine et Said Oughassal deux fois.

+212 (0) 520 001 000



Palmeraie Resort

Les Grands Chefs

Buffet Ftour à 299 dhs/personne. 50% de réduction pour les enfants 4 à 12 ans.

Hébergement au Palmeraie Palace et à l'Hôtel du Golf à partir de 1.350 dhs en



Palmeraie Resort convie 9 Grands Chefs Marocains en hommage à leurs talents culinaires. Une rencontre exceptionnelle orchestrée par le Chef Exécutif du Palmeraie Resort, Hassan Agouzoule, qui transforme le Buffet Ftour classique en une véritable expérience gastronomique.

Ce Ramadan estival est l'occasion de profiter du beau temps à Marrakech, et de partager un buffet Ftour festif et gourmand servi en terrasse au milieu des palmiers et des Jardins luxuriants du Palmeraie Palace. Au menu, un large choix de plats succulents aux Saveurs du Monde, avec mise à l'honneur des incontournables spécialités Marocaines. Outre le corner salad bar, bar à jus et bar à soupes, le concept offre également des comptoirs asiatiques, libanais, italiens et marocains aux côtés d'un barbecue convivial, ainsi qu'un corner Fruits de mer et un autre dédié aux desserts. Le tout animé par un show Live Band arabo-andalou. Afin de profiter des longues soirées ramadanesques, des jeux de société sont mis en place ainsi qu'un Bowling de dernière génération pour le plus grand divertissement des petits et grands.

Dans cet esprit de partage et de convivialité, Palmeraie Resort rend hommage aux talents culinaires marocains et convie 9 Grands Chefs à ce voyage gastronomique.

Cette participation sera marquée par la présence des Chefs cuisiniers, dont le Chef Moha, Rachid Agouray, Issam El Ghasi, Ahmed Eddfaa, Zakia Ait Boulahcen, Mohamed Anjoudi, Abdellah Enniri, Mohammed Larbi Debagh et Mounir Rochdi.

Durant le mois de Ramadan, les toques se donnent rendez-vous avec le Chef Exécutif Hassan Agouzoule dans le légendaire Palmeraie Resort, pour un échange d'expériences à la découverte des recettes et des plats les plus emblématiques lors des buffets Ftour du mois de Ramadan.

chambre Double. Soumise à conditions.

+212 (0) 660 113 163 - restauration.pp@palmeraieresorts.com

Palace Es Saadi

Cuisine signée Fatema Hal

Tout au long du mois de Ramadan, le Palace Es Saadi vous propose de rompre le jeûne au restaurant de gastronomie marocaine la Cour des Lions, dans un décor digne des Mille et Une Nuits.

Laissez-vous séduire par les différentes spécialités culinaires élaborées par la Chef Fatema Hal, ethnologue de formation et auteure de nombreux ouvrages au service du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde, qui lui ont valu le prix François Rabelais en 2016.

Les équipes de la Cour des Lions vous présentent la véritable cuisine traditionnelle marocaine avec de délicieuses soupes, des feuilletés d'hier et d'aujourd'hui, de fines salades, des plats qui respectent les techniques ancestrales, mais aussi des grillades. Et pour les douceurs, de fines pâtisseries marocaines, celles qui nous rappellent l'orient des mille et une nuits et bien d'autres délices pour faire de votre repas un moment d'exception.

450 dh/personne (café, thé et jus inclus)

-50% pour les enfants de 4 à 12 ans

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

La Table Bavaroise

Le plein de saveurs

Ce restaurant avec vue sur le golf Tony Jacklin et une terrasse au pied du parcours convie ses hôtes à des ftours gourmands dans un cadre où règnent le calme et la sérénité. Au programme : des menus pleins de fraîcheur et des plats incontournables !

La Table de la Bavaroise s'annonce comme le haut lieu de la



détente et de la gourmandise à l'occasion de ce mois de Ramadan. Dans un cadre convivial entièrement redécoré, le restaurant propose une carte inédite avec des assortiments savoureux et les incontournables de la gastronomie marocaine. A un prix exceptionnel de 320 dhs par personne, les convives bénéficieront d'un buffet généreux et raffiné, avec un service soigné à l'anglaise et un service à table pour les plats chauds !

Dans une ambiance musical aux sons du patrimoine arabo-andalou, La Table de la Bavaroise a concocté un mix de salades variées et fraîches, servies dans des saladiers et avec des compositions variées : caprese mozzarella au basilic, niçoise au thon mariné, Caesar au poulet pané, chouhouka mais aussi duo de melon et bresaola de bœuf et parmesan

Sous le signe des produits frais et de saison, La Table de la Bavaroise met également à l'honneur des assortiments savoureux de carpaccio (loup à l'huile d'argan et ciboulette, bœuf au parmesan, poulpe et roquette), des verrines exquis (salade pêcheur, caviar d'aubergine et fromage jben, guacamole épicé et tacos, salade andalouse, ceviche de loup) et ses fameux pinchos (tapenade d'olives noires, tomates séchées et crevettes, guacamole épicé, poivrons marinés, fromage de chèvre aux noix et ciboulette).

Les traditionnels briouates seront servies avec un mix de quesadillas au fromage, de chaussons aux épinards et ricotta, de croquettes poulet, fromage et poisson, de bagels au saumon

fumé, de batbouts farcis aux chèvres et noix ou au thon, ainsi que de mini-pizzas à la crevette, au fromage et à la viande.

Cette combinaison de saveurs se retrouvera aussi dans les incontournables de ce Ramadan : harira, œufs au khlie, œufs durs, œufs aux plats chabakia, crêpes marocaines au miel de zamzami, pâtisseries marocaines et assortiment de viennoiseries.

Côté plats de résistance, La Table de la Bavaroise voit grand. Sa sélection comprend le tajine du jour, de poisson ou de viande. Sans oublier les soupes, la friture de poisson selon les arrivages frais du jour, son célèbre mix grill, sa kefta grillée au charbon de bois, ses onctueuses brochettes de poulet et ses sauces au bœuf et au poulet, en plus de ses tendres côtelettes au four.

Place ensuite à la sélection de fromages et charcuteries qui ponctuera chaque ftour, avant de passer aux douceurs. Et pas n'importe lesquelles ! Aux côtés des pâtisseries marocaines et salades de fruits frais, les clients auront l'embarras du choix : brownie au chocolat, verrine mousse chocolat, verrine de panacotta à la fraise, english cake, muffins américains aux pépites de chocolat, muffins américains aux noix et caramel, verrine de tiramisu au Nutella, verrine crème caramel, verrine crumble aux pommes, tartelette citron, tartelette fraise, mini éclair au caramel beurre salé, mini opéra, entremet casse-noisettes, mini cheese cake framboise, grande tarte aux pommes, grande tarte aux fruits rouges et assortiment de macarons !

+212 (0) 522 320 774

Le Trica

Un ftour pour la première fois de son histoire

Pour la première fois de son histoire, le Trica propose durant Ramadan un ftour convivial et abordable.

Au programme buffet à volonté à 200 dhs composé de jus, de plats salés ou sucrés, de soupes du jour et l'incontournable harira, de tajines, de salades, de briouates, le tout fait maison le jour même. Mais pas que.... Le Trica ne perd pas son ADN et vous propose en after ftour, sa carte de plats habituelle ainsi qu'une carte de jus frais, et des soirées animées.

Jeux de sociétés, animations : karaoké et pleins de surprises.

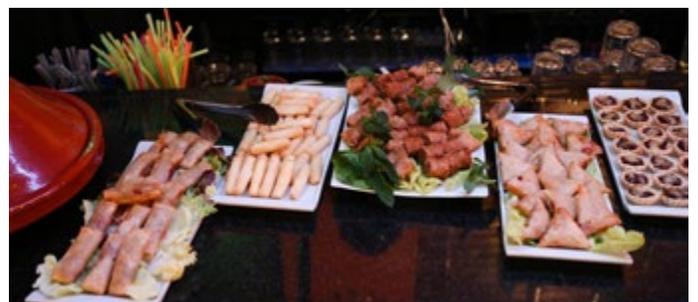
Le Trica reste ouvert le midi pour les non musulmans.

Gratuit pour les moins de 8 ans, privatisation complète ou partielle possible

Ouvert tous les jours sauf le dimanche du lundi au samedi inclus

Ouvert de 12h00 à 14h30 – et de 18h00 à 01h00

+212 (0) 522 22 07 06



The Vintage

En plein air



The Vintage, situé à Dar Bouazza propose un ftour convivial, familial et abordable.

Buffet à volonté avec show cooking mêlant chaud et froid, cuisine marocaine et internationale. Ce ftour s'adapte aux goûts de chacun.

The Vintage offre un espace en plein air pouvant accueillir 180 personnes

assises, pour ceux qui souhaitent rompre le jeûne sous les étoiles. Le restaurant n'oublie pas les enfants, avec deux aires de jeux surveillées, à l'extérieur et à l'intérieur.

Le Ftour est à 220 dhs, gratuit pour les moins de 10 ans et à -50 % pour les moins de 15 ans.

Lundi à dimanche : 12h00 - 2H00
+212 (0) 668 21 45 45

Chez John

Entre potes



Pour sa deuxième année, «Chez John, situé en plein Maarif à Casablanca, vous a préparé un ftour dans une ambiance décontractée.

Buffet à volonté proposant un large choix de salades, soupes, tajines, pâtisseries, jus frais, etc... .

Le Ftour est à 180 dhs, gratuit pour les moins de 10 ans et à -50 % pour les moins de 15 ans.

Une excellente raison de venir rompre le jeûne dans cet endroit à l'ambiance décontractée.

Lundi à dimanche : 12h00 - 2H00
+212 (0) 522 98 36 12

Dar Ghizlane



Nichée dans le quartier chic de l'hivernage, non loin des remparts de la Medina de Marrakech, Dar Rhizlane, ce joyau architectural, vous ouvre ses portes pour vous enchanter à l'heure du Ftour et vous offre un cadre exceptionnel pour vous ressourcer en toute sérénité au son des notes andalouses ou des chants de Gnawas. Au menu de cette élégante parenthèse gourmande d'ici et d'ailleurs, le buffet Ftour de Dar Rhizlane ne déroge pas à la tradition marocaine. Sélection de crêpes marocaines, berghrir et harcha, cocktail de briouates, batbouts farcis, msemens au khlî, cette fameuse viande séchée, soupes marocaines dont l' incontournable harrira et ou chorba, soupes asiatiques ou soupe de légumes. Côté plats, la délicieuse tangia, du gigot d'agneau ou du méchoui, une sélection de poisson au four selon arrivage, un bar à huîtres de Dakhla ainsi qu'une variété de tagines salés ou caramélisés. On y trouvera également les incontournables de la table marocaine « les chhiwates » et une variété de salades bio, une station barbecue pour des grillades goûteuses, des mini-sandwichs et des chawarma, des assortiments de sushi ainsi qu'une variété de Mezzés libanais.

Au niveau des boissons, on découvre une belle sélection de jus de fruits frais et boissons chaudes.

Côté douceur, la bibliothèque de pâtisseries agrémentée de sorbet et glace saura gâter les plus gourmands.

Buffet ftour du Ramadan à 420 dhs par personne

50% de réduction pour les enfants de moins de 12 ans

+212 (0) 524 42 13 03

ARRIVÉES TOURISTIQUES

De bons résultats

L'Observatoire du Tourisme vient de rendre public les chiffres du 1er trimestre 2019 et ils sont bons!

Près de 1,59 million de touristes ont visité le Maroc entre janvier et février 2019, en progression de 7,6% par rapport à la même période un an auparavant (+9% pour les touristes étrangers et +5% pour les Marocains résidant à l'étranger). Nos amis européens ont été nombreux à visiter le Royaume en cette période, en particulier, la France (+12%), l'Italie (+11%), le Royaume Uni (+10%), l'Espagne (+9%), l'Allemagne (+6%), la Hollande (+7%) et la Belgique (+3%). Les nuitées totales réalisées dans les

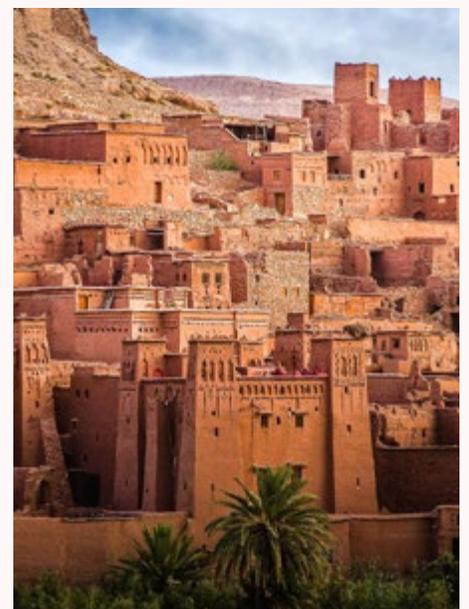
établissements d'hébergement touristique classés, ont enregistré une hausse de 2% à fin février ... Marrakech et Agadir ont généré à eux seuls 60% des nuitées totales. Ces deux destinations ont enregistré des résultats contrastés, à savoir respectivement une hausse de 6% et une stagnation. D'autres destinations ont affiché de bonnes performances, en particulier, Tanger, Fès,



Essaouira et Ouarzazate avec des hausses respectives de 7%, 2%, 9% et 2%. Pour le seul mois de février 2019, le nombre d'arrivées des touristes aux postes frontières a connu une progression de 7,5% par rapport à février 2018 (+8% pour les TES et +7% pour les MRE). Parallèlement, le volume des nuitées dans les établissements classés a affiché une hausse de 5% en février 2019 avec

Marrakech et Agadir qui ont enregistré une hausse de 10% et 5% respectivement. Les destinations de Tanger, Essaouira et Fès ont, quant à elles, connu des progressions en termes de nuitées de 12%, 8% et 3% respectivement en février 2019, tandis que Casablanca et Rabat ont enregistré des baisses de 6% et 7%.

Remerciements à l'Observatoire du Tourisme





Nous sommes présents au Maroc

نحن متواجدون بالمغرب



ifm s'installe au Maroc...

Mettez la qualité Allemande à la disposition de vos automatismes industriels!
Contactez notre équipe de Casablanca, au 0522997100,
ou par email sur info.ma@ifm.com. ifm – close to you!

www.ifm.com



ENGAGÉS POUR UNE CITOYENNETÉ ACCOMPLIE

ASSURER UN MEILLEUR AVENIR POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

RENFORCER LES RELATIONS DE PROXIMITÉ

ŒUVRER POUR DES CONDITIONS DE VIE MEILLEURES



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

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