

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

MOCKTAILS

TENDANCE COCKTAILS SANS ALCOOL

STRATÉGIE

LES ENJEUX DE LA POLITIQUE PORTUAIRE DU ROYAUME

**Alimentation et emballage**

L'efficacité énergétique et de ressources

**ZLEC**

Que va t'il se passer maintenant?

**Tableau de bord sectoriel**

Les secteurs agricoles et de pêches maritimes



## ifm présent au Maroc



### L'automatisation prend du sens avec la transformation digitale.

Dans les systèmes d'automatisation, les capteurs jouent un rôle important en tant "qu'organes sensoriels". Ils fournissent également des informations essentielles pour surveiller l'état de la machine et optimiser l'efficacité de l'ensemble du système. La maintenance devient qualitative, réactive, les arrêts machines maîtrisés et les coûts sont réellement réduits.

Grâce à une communication simple et rapide, du capteur à l'ERP, les avantages promis par l'Industrie 4.0 deviennent réalité avec nos solutions d'automatisation.

**Contactez-nous au 05 22 99 71 00  
ou par mail sur [info.ma@ifm.com](mailto:info.ma@ifm.com)**

**ifm – close to you!**

# ÉDITO

L'été arrive à grand pas; le soleil ardent et les maillots de bain le prouvent. Côté agriculture, les champs de blé commencent à arborer leurs teintes dorées et les tomates commencent enfin à avoir un goût de fruit. Côté grande distribution, les têtes de gondoles valorisent les jus d'oranges et autres boissons estivales telles que les citronnades. Les smoothies, les barbotines et slushes bien glacées, les laits frappés, remplissent les caddies des ménagères. Les rayons de fruits et légumes sont colorés et très achalandés, et les glaces et autres sorbets sont bien mis en valeur. Les glacières, nécessaires à pique-nique, parasols sont de sortie.

Côté CHR, les terrasses de cafés sont bondées et jouent sur des coupes glacées aux noms évocateurs : Beach Ice, coupe Iceberg, Coupe Fraîcheur, Coupe Tropiques, Coupe des Iles, les enseignes ont ressortis leurs célèbres cafés glacés et cafés frappés, les restaurateurs posent leurs parasols et agencent leurs tables en plein air. Leurs cartes mettent en avant les poissons grillés et autres brochettes cuites au feu de bois. Les bars, quant à eux rivalisent d'ingéniosité pour proposer des granités et cocktails de saison, frais et fruités. Les magasins spécialisés en barbecues, piscines gonflables, mobiliers de jardin, accessoires d'espaces verts et autres pépiniéristes se frottent les mains ! C'est une évidence,

# N°96

l'été frappe à notre porte.

Outre nos articles habituels sur l'emballage, la logistique, les visions à l'horizon 2030 (ici les enjeux de la politique portuaire du Royaume) et en attendant notre numéro de juillet-août, nous vous proposons, nous aussi, quelques articles de saison avec la folie des mocktails, la visite de l'hôtel Onomo Casablanca City Center, la découverte du nouveau menu du Four Seasons Casablanca, un dossier sur l'écotourisme et des conseils pour aménager votre terrasse de café. Et pour les plus fins gourmets, nous vous proposons de découvrir la prochaine édition de Tyab Bladi, une initiative ayant pour vocation de mettre en avant les produits du terroir marocain et d'encourager les passionnés de cuisine à dévoiler leurs talents. L'événement est également ponctué de cooking shows et de dégustations de plats traditionnels.

Bonne lecture et bon bain de soleil !

Cordialement



Alexandre DELALONDE

## Resagro magazine

### Imprimeur

IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA

TÉL. : (+212) 522 60 05 57

IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

### Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM

C.P - 20203 - CASABLANCA

TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00

E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM

SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM

RC :185273 - IF: 1109149

ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157

DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009

DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

### Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

### Claude Vieillard

RESPONSABLE DE RÉDACTION

### Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

### Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE

(+212) 672 70 42 08

YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

### Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE  
CHEF DE PROJETS WEB

### Dominique Pereda

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

### Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE  
FANNY@RESAGRO.COM

### Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-  
PHONE  
LAETITIA@RESAGRO.COM

### Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

# SOMMAIRE

- 03 Edito
- 06 Périscope
  - 18 ZLEC : Que va t'il se passer maintenant?
  - 22 Les enjeux de la politique portuaire du Royaume
  - 26 Les mocktails : la tendance des cocktails sans alcool
  - 30 Alimentation et emballage : l'efficacité énergétique et de ressources
  - 34 Tableau de bord sectoriel de l'économie marocaine
  - 40 Métaux précieux : les leaders en afrique
- 16 Notre sélection de produits
- 44 Notre sélection de matériels
- 46 Recettes selon Lavazza
- 48 Les news
- 52 Tyab Bladi : C'est reparti!
- 54 Tendance fast-good
- 56 Ecotourisme : un tourisme qui a du sens
- 60 Comment aménager sa terrasse de café?
- 64 Onomo Casablanca City Center
- 66 Restaurant Signature Bleu



*L'incontournable  
des  
Chefs Glaciers*



PME

## FONDS ALLOUÉS À MAROC LEASING

Maroc Leasing, une société contrôlée à hauteur de 53,11 % par la Banque centrale populaire et dont l'activité consiste à offrir des financements sous forme de crédit-bail obtiendra une ligne de crédit de 1 milliard de dirhams (102,9 millions \$) auprès de la Caisse de dépôt et de gestion (CDG) du Maroc.

La CDG, une institution financière qui gère l'épargne nationale au Maroc mobilisera ces ressources via sa filiale Finéa qui est chargée de faciliter l'accès des entreprises au financement.

Les fonds alloués à Maroc Leasing serviront à financer des petites et moyennes entreprises exerçant dans des secteurs productifs au Maroc. Au terme du premier semestre 2018, le total des crédits (équipements, immobiliers, consommation, de trésorerie) accordés par Maroc Leasing à sa clientèle a atteint 4,1 millions de dirhams. Sur la même période en 2017, ces crédits étaient de l'ordre de 6,9 millions de dirhams.



Chamberline Moko - © Agence Ecofin

AGENDA

## ELEC EXPO

Événement international incontournable et pôle régional pour les différents acteurs du secteur de l'électricité. Fournisseurs électriques trouveront une plateforme commerciale idéale. Les échanges, réunions, conférences, partenariats, conventions et signatures de contrats rythmeront quatre jours de cet événement, toujours très attendu par la communauté des professionnels des secteurs concernés.

Du 30 octobre au 02 novembre 2019 - OFEC - Casablanca



ALERTE

## FEUILLES DE MENTHE DANGEREUSES

L'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA) vient d'alerter sur la présence de résidus de pesticides dans les feuilles de menthe. À l'issue des missions de contrôles effectuées au niveau des parcelles de production et dans les marchés de gros au Sous-Massa ainsi que des analyses d'échantillon réalisées, il s'avère que les feuilles de menthe vendues au niveau national présentent des taux de non-conformité "très élevés". Selon l'Office, cette situation "alarmante" est due à l'utilisation des produits chimiques non homologués ou à des taux de résidus élevés des produits homologués. L'ONSSA affirme que cette situation constitue un "risque imminent sur la santé du consommateur" et annonce la mise en place d'une série de mesures.

[www.onssa.gov.ma](http://www.onssa.gov.ma)



## CLUB AFRIQUE DÉVELOPPEMENT EN EGYPTE



Le groupe Attijariwafa bank et Attijariwafa bank Égypte annoncent le lancement officiel, dans la capitale égyptienne, de son Club Afrique Développement en Égypte (CAD Égypte), en présence de nombreux responsables gouvernementaux, de hauts

représentants du secteur privé, l'ambassadeur du Royaume du Maroc, M. Ahmed Tazi et de ses homologues africains accrédités en Égypte, ainsi qu'en présence de plus de 300 clients importants d'Attijariwafa bank Égypte et du Groupe. La cérémonie a été présidée par le Président Directeur Général du groupe Attijariwafa bank, M. Mohammed El Kettani, qui, à cette occasion, a déclaré que le lancement du Club Afrique Développement en Égypte constitue une nouvelle passerelle d'opportunités entre l'Égypte et les autres pays d'Afrique, soulignant dans ce sens que cette initiative correspond aux aspirations des entreprises, traders et entrepreneurs africains en termes de partage d'expériences, d'exploration de nouveaux partenariats et d'opportunités.

[www.clubafriquedeveloppement.com/fr](http://www.clubafriquedeveloppement.com/fr)



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



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

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

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

Assaisonnements et mélanges d'épices végétales.



Marinades liquides et en poudre.

Épices et herbes naturelles hygiénisées, entières et moulues.

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

Siège: Lot n°18, PARC INDUSTRIEL C.F.C.I.M  
OULED SALAH BOUSKOURA.

Tél. : 05 22 59 25 83 / 05 22 59 25 86

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

## INTERNATIONAL

**LE CAPTAGE DU CARBONE**

Prônés par l'Organisation des Nations Unies comme une technologie nécessaire et prête à l'emploi dans l'urgence d'atténuer les changements climatiques, le captage et le stockage du carbone (CSC) ont été largement évoqués et ont fait l'objet de débats à l'occasion de la Réunion ministérielle internationale sur l'énergie propre (CEM - Clean Energy Ministerial). Le CEM est une réunion mondiale de ministres de l'Énergie du monde entier ayant comme objectifs communs de faire progresser les technologies d'énergie propre, de partager les enseignements tirés et les meilleures pratiques, et d'encourager la transition vers des économies basées sur l'énergie propre dans le monde entier.

Pendant le CEM, le CSC a été défendu par des personnalités telles que Rick Perry, secrétaire à l'Énergie des États-

Unis, Fatih Birol, directeur exécutif de l'Agence internationale de l'énergie, Michal Kurtyka, ministre de l'Énergie de la Pologne et président de la COP24, parmi d'autres, à l'occasion de deux événements centraux le mercredi 29 mai dernier au Vancouver Convention Centre.



ccsknowledge.com

## AGENDA

**ENER EVENT 2019**

Le Salon international des énergies renouvelables et de l'efficacité énergétique sera organisé par la Fédération Nationale de l'Electricité, de l'Electronique et des Energies Renouvelables (FENELEC), du 30 octobre au 02 novembre 2019, à la Foire Internationale de Casablanca-OFEC. Cet évènement se veut une plate forme internationale d'échange entre les différents acteurs.

Du 30 octobre au 2 novembre



## ÉLECTRICITÉ

**NOOR MIDELT 1**

Le français EDF, à la tête d'un consortium, a remporté un contrat de construction d'une centrale solaire de 800 MW au Maroc. Selon le contrat signé avec l'Agence marocaine pour l'énergie durable, la centrale sera implantée dans les montagnes de l'Atlas.

La centrale dénommée Noor Midelt 1 est la première phase d'un projet solaire très ambitieux qui sera mis en œuvre dans la région. Elle produira de l'énergie grâce aux technologies combinées de solaire concentré (CSP) et de photovoltaïque. Sa construction est prévue pour coûter 7,57 milliards de dirhams (781,5 millions \$). Les travaux seront menés en partenariat avec l'émirati Masdar et la Morocco's Green Energy of Africa.

Le financement de la centrale bénéficiera de l'appui de la Banque européenne d'investissement,

l'Agence française de développement, la Commission européenne, la Banque mondiale, le Fonds africain de développement et le Fonds des technologies propres.

L'infrastructure, à son achèvement, deviendra la plus grande utilisant la technologie de solaire concentré dans le pays.

Actuellement, ce record est détenu par la centrale solaire à concentration de Ouarzazate, qui a une capacité de 580 MW.

Gwladys Johnson Akinocho - © Agence Ecofin

# Le Maroc & L'Italie

Les deux alliés dans le transport international

Découvrez l'expertise du groupe DB Schenker avec nos solutions intégrées route, air et mer!



## DB Schenker en Italie c'est :

- 40 agences dans tout le territoire.
- 25 ans de savoir faire.
- Plus de 1200 professionnels à votre service.

Pour plus d'informations, contactez-nous au :

### Agence Casablanca

Tel: 05 29 03 52 00

E-mail: [Pricingroad.casablanca@dbschenker.com](mailto:Pricingroad.casablanca@dbschenker.com)

### Agence Tanger

Tel: 05 39 342 111 / 112 / 115

E-mail: [Pricingroad.tanger@dbschenker.com](mailto:Pricingroad.tanger@dbschenker.com)



AIR



MER



ROUTE



LOGISTIQUE



PROJETS

## FORUM

**FENIE BROSSETTE PRÉSENTE ECLATEC**

Fenie Brossette, a participé pour la 3ème fois au forum de l'éclairage LED qui s'est tenu le 10 Avril à Casablanca. A travers son partenariat avec Eclatec, Fenie Brossette a présenté des luminaires d'éclairage LED dernière génération et plus particulièrement des solutions pour un éclairage de qualité, respectueux de l'environnement et économe en énergie.

Partenaire de Fenie Brossette depuis plus de 50 ans, Eclatec est parmi les premières entreprises à avoir développé la technologie LED et le smart lighting. Elle conçoit des solutions efficaces, fiables et respectueuses des normes et qui s'inscrivent dans la durée.

Lors de ce Forum, Fenie Brossette a présenté des solutions dotées de technologies de pointe qui résultent d'une écoute attentive des attentes et des préoccupations du moment.

Il faut également noter que les solutions Eclatec font en sorte que la lumière émise soit orientée vers ce qu'il y a à éclairer et uniquement ce qu'il y a à éclairer. Ainsi la consommation énergétique est fortement réduite.

[www.feniebrossette.ma](http://www.feniebrossette.ma)

## INVESTISSEMENT

**SECTEUR ÉNERGÉTIQUE**

Le Maroc ambitionne d'attirer 30 milliards \$ d'investissements dans son secteur énergétique d'ici 2030 afin de développer 10 GW d'énergies renouvelables ainsi que des centrales à gaz liquéfié afin de faire face à sa demande électrique grandissante.

Entre autres pays visés pour ces levées de fonds ; la Chine, la Corée du Sud, le Japon, l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne, la France, le Maroc, les Emirats Arabes Unis, l'Arabie Saoudite et l'Inde.

Le royaume qui importe plus de 90% de ses besoins énergétiques s'est engagé à produire plus de 52% de son énergie grâce aux renouvelables d'ici 2030. Actuellement, il a un taux d'intégration de 35% de ce type d'énergie dans son mix.

L'atteinte de son objectif nécessitera la mise en place de 2.000 à 3.000 MW de nouvelles centrales de renouvelables par an. Les 10 GW de centrales qu'il compte installer d'ici 2030, seront constitués de 40% de solaire, 40% d'éolien et 20% d'hydroélectricité.

Le pays entend également avoir recours au gaz liquéfié dans le processus de diversification de son mix énergétique. Il compte d'ailleurs mettre en place une usine de traitement de 4,5 milliards \$ à Jorf Lasfar. Les appels à concurrence de ce projet seront lancés au cours de cette année. Grâce à ce projet, le Maroc espère exporter d'ici 2025, 7 milliards de mètres cubes de gaz.

Gwladys Johnson Akinochi © Agence Ecofin

## PROGRAMME

**SOUK AT-TANMIA**

En partenariat avec la coopération danoise (DANIDA) et le ministère de l'Économie et des Finances du Maroc, la Banque africaine de développement a procédé à Guelmim, au lancement national du programme Souk At-tanmia.

Cet événement marquait le tout premier partenariat de la Banque avec la Fondation régionale de l'entrepreneuriat et l'entreprise (FREE), qui a donné jour à une série de projets sélectionnés parmi près de 250 candidats.

Avec un mécanisme combinant l'accès au financement et un accompagnement ciblé, l'initiative Souk At-tanmia a pour objectif de donner un nouvel élan aux jeunes, femmes, associations, coopératives et micro-entrepreneurs pour innover, entreprendre et concrétiser leurs idées.

La spécificité de Souk At-tanmia tient au fait que le programme inclut, pour plus d'efficacité et de synergies, la mise en place d'une plateforme nationale de coordination de l'écosystème entrepreneurial. Il œuvrera également à promouvoir l'esprit d'entreprise, notamment auprès des jeunes.

Souk At-tanmia a l'ambition d'être une nouvelle forme de partenariat qui change la dynamique, modifie les paradigmes du développement pour placer l'humain au centre des priorités et des solutions.

[www.afdb.org](http://www.afdb.org)

## RÉACTION

**L'ANMAV satisfaite**

“Nous avons pris connaissance de la note circulaire n° 128 du 03/05/2019, signée conjointement par le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts et le Ministère de l'Intérieur concernant les conditions de transport, de commercialisation des volailles vivantes et celles auxquelles doivent répondre les unités d'abattage de proximité des volailles destinées aux besoins exclusifs des ménages, et avons suivi avec beaucoup d'intérêt les communiqués de la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc (FISA), diffusés, à cet effet, sur la presse nationale et les réseaux sociaux.

Nous avons pu noter avec satisfaction les points suivants :

- Le transfert du marché de gros aux volailles à Aïn Jemaa et non à Laâssilat d'autant plus que l'ensemble de nos remarques dans l'élaboration des plans de construction ont été prises en compte
- La mise en place d'une prime d'encouragement en faveur des propriétaires des «Ryachates» dûment recensées, fixée à 30.000,00 dirhams au profit des propriétaires des «Ryachates » qui voudraient bien s'engager dans cette dynamique d'amélioration des conditions de ventes des viandes de volailles, et ce, conformément à l'esprit de la note circulaire conjointe susmentionnée et aux dispositions règlementaires requises.

Nous mesurons ici l'engagement fort du Ministère de l'Agriculture qui a mis à disposition gracieusement le terrain de Aïn Jemaa et celui de la Ville de Casablanca qui conjointement avec le Ministère de l'Agriculture, la FISA et l'APV contribuent aux financements du nouveau marché de gros pour une enveloppe dépassant les 10 millions de dhs hors foncier.”

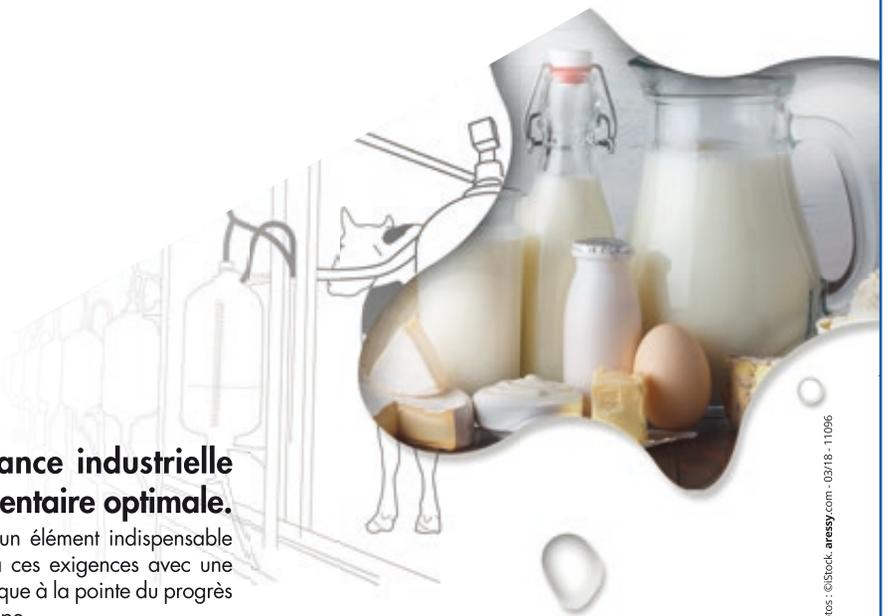
## BIEN PLUS QUE DE L'EAU.

### 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](http://bwt.fr)



Credits photos: ©iStock, anesny.com - 03118 - 11096

For You and Planet Blue.



## FORUM

**INVESTISSEMENT AU TCHAD**

Organisé sous le Haut patronage de Son Excellence Monsieur Idriss DEBY ITNO, Président de la République du Tchad, le Forum International pour l'Investissement au Tchad «Tchad – Monde Arabe» se tiendra du 26 au 28 juin 2019 à l'hôtel Hilton à N'Djamena.

Cette première édition, dédiée au Monde Arabe et organisé en partenariat avec la BADEA (Banque Arabe pour le Développement Economique en Afrique) vise à concrétiser les annonces des pays arabes lors de la table ronde de Paris pour le financement du Plan National de Développement 2017-2021.

Conçu comme une plateforme internationale de promotion des investissements au Tchad, cet événement permettra de présenter les opportunités économiques tchadiennes, dans le but de faire du Tchad, la nouvelle destination des investissements rentables en Afrique et dans la perspective de la vision nationale à l'horizon 2030, « le Tchad que nous voulons ».

Du 26 au 28 juin 2019 - Hôtel Hilton - N'Djamena - Tchad



## BERD

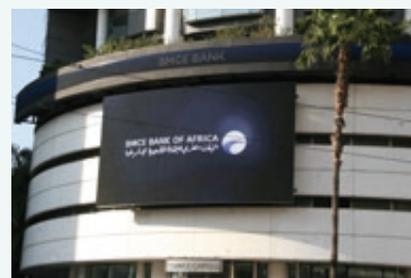
**PRÊT À LA BMCE BANK OF AFRICA**

La Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement (BERD) a octroyé un prêt de 5 millions d'euros à la BMCE Bank of Africa du Maroc, dans le cadre du projet Green Economy Financing Facilities (GEFF).

Initiée par la BERD, la GEFF a pour objectif de soutenir les investissements du secteur privé dans une économie plus verte, par le truchement des banques locales. Ce prêt est la seconde tranche d'une ligne de crédit de 10 millions €, ouverte par l'institution européenne à cet effet. Elle a été octroyée à hauteur de 3,75 millions € par la BERD et 1,25 million par le Fonds vert pour le climat.

Il accompagnera particulièrement les entreprises désireuses de réaliser des projets énergétiques verts. Les bénéficiaires pourront avoir accès à un financement, à une subvention ou à un appui technique qui permettra la confirmation de la viabilité de leurs projets.

Gwladys Johnson Akinochi - © Agence Ecofin



## AGENDA

**POLLUTEC MAROC 2019**

La 11ème édition de Pollutec Maroc se déroulera du 30 octobre au 02 novembre 2019 à l'OFEC de Casablanca. Cet événement s'inscrit comme le lieu de rencontres, de partage et de connaissances entre les acteurs du secteur. Tourné vers l'Afrique, ce salon apporte de nouvelles opportunités d'affaires avec les pays sub-sahariens en quête de solutions environnementales.

Du 30 octobre au 2 novembre

## ECO-CITÉ ZENATA

**PREMIERS LOGEMENTS**

Les premiers logements immobiliers du quartier résidentiel de l'Eco-Cité Zenata seront commercialisés dès juin 2019 par le Groupe immobilier Mfadel. Pionnier de l'investissement immobilier dans le Nord de Casablanca, le Groupe Mfadel a conçu un projet immobilier innovant au cœur de l'éco-cité de Zenata. Ce partenariat entre la Société d'Aménagement Zenata et le Groupe Mfadel signe donc le démarrage des développements immobiliers au sein de l'Eco-Cité Zenata et annonce une série de plusieurs autres projets immobiliers dans la ville.

D'une superficie de 70 Ha, le premier quartier résidentiel de l'Eco-Cité Zenata est situé à seulement 400 mètres de la mer. Il est organisé selon les principes traditionnels des médinas marocaines et offre tous les équipements de proximité nécessaires en matière d'éducation, de culte, de santé, de commerce et de transport. Le quartier propose également un circuit piétons et cyclable favorisant un mode de vie durable associant l'efficacité au plaisir de se déplacer dans un espace public attractif.



## AGENDA

**MOROCCO FOOD EXPO**

L'OFEC de Casablanca accueillera MOROCCO FOOD EXPO 2019. Des exposants de produits finis, allant des produits alimentaires et de restauration aux machines seront présents.

Du 6 au 8 décembre



## DROITS DE DOUANE

**LE BLÉ TENDRE**

Les importations de blé tendre seront de nouveau soumises, dès le 1er juin, à des droits de douane de 135%. C'est ce que rapporte Reuters qui cite une annonce de Mustapha El Khalfi, porte-parole du gouvernement.

Ceux-ci avaient été suspendus en novembre dernier afin de favoriser les achats internationaux de la céréale et garantir la stabilité des prix sur le marché intérieur.

D'après le responsable, cette mesure devrait permettre de protéger la production locale dans un contexte mondial de baisse des prix de la céréale. Elle sera révisée en fonction des développements sur les marchés mondiaux et du niveau des réserves nationales, ajoute El Khalfi.

Selon les prévisions du ministère marocain de l'Agriculture, rapportées par Reuters, la production de la céréale du pays devrait chuter de 40,7% à 6,1 millions de tonnes en 2019. Ce volume englobe 3,5 millions de tonnes de blé tendre, 1,35 million de tonnes de blé dur et 1,25 million de tonnes d'orge.

Le pays a importé en 2018, 3,5 millions de tonnes de blé, selon les statistiques de l'Office national interprofessionnel des céréales et légumineuses (ONICL).



© Agence Ecofin

# α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



DEFINOX

TINAFLEX

Fristam

LIMATEC



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

## ZONE FRANCHE

**TANGER TECH**

Cette nouvelle zone franche sera créée sur une superficie de 467 hectares, dans la localité de Ouamma (Tanger-Assilah). Le projet de décret portant création de cette zone franche a été présenté par le ministre de l'Industrie, Moulay Hafid Elalamy, et ensuite adopté par le Conseil de gouvernement. Cette zone ciblera les entreprises actives dans les secteurs de l'industrie automobile et aéronautique, les énergies renouvelables, l'industrie du cuir et du textile, les industries métallurgiques, mécaniques, électriques et électroniques, outre l'industrie plastique, l'agro-alimentaire, les industries chimiques et semi-chimiques et l'industrie des matériaux de construction.

Ce projet de décret a été soumis à la commission nationale des zones franches qui l'a examiné et adopté lors de sa réunion du 14 mars 2019, conformément aux dispositions de l'article 1 du décret n°2-95-562 portant application de la loi 19.94 sur les zones franches.



## PARTENARIAT

**UM6P & MASSCHALLENGE**

L'Université Mohammed VI Polytechnique (UM6P) et MassChallenge, le réseau mondial d'accélération de startups, ont annoncé au forum mondial de l'innovation VivaTech, leur partenariat stratégique visant à soutenir l'ambitieux programme d'innovation de l'UM6P et du groupe OCP, en coopération avec les écosystèmes nationaux et continentaux. UM6P et MassChallenge, par le biais de son programme « Bridge to MassChallenge », unissent leurs efforts pour stimuler la vitalité économique et la création d'emplois en catalysant l'entrepreneuriat. Il s'agit d'une initiative de support aux entrepreneurs travaillant sur les défis africains, pour les accompagner dans leur démarche de développement et de mise sur le marché d'innovations. Grâce à sa nouvelle plateforme « Innovation et Entrepreneuriat », l'Université Mohammed VI Polytechnique vise à promouvoir et à soutenir une communauté mondiale de chercheurs et d'entrepreneurs visionnaires engagés dans le développement du continent africain. Cette plateforme fédère les acteurs d'un écosystème, œuvrant ensemble à fournir aux startups l'accès à diverses ressources en faveur de leur développement.

[www.um6p.ma/fr](http://www.um6p.ma/fr)  
[masschallenge.org](http://masschallenge.org)

## DOUANE

**RECETTES RECORDS**

Les recettes douanières ont dépassé la barre des 100 milliards de DH l'année dernière, atteignant 100,8 milliards, soit une hausse de 6,4% en glissement annuel. « Cette manne profite à l'économie nationale dans son ensemble, d'une part, grâce à l'alimentation du budget général de l'État(1), et d'autre part, à travers le prélèvement de certaines recettes et leur versement dans des comptes spéciaux de trésor ou leur transfert à certains organismes publics ». Ainsi, 94,5 milliards de DH sont allés alimenter le budget général de l'État, alors que 5,6 milliards de DH ont été affectés aux Comptes spéciaux du Trésor (CST). Le reste, 700 millions de DH, ont été reversés à d'autres organismes.

À noter que les différents types de contrôles ont généré 3,6 milliards de DH de recettes additionnelles, un montant ayant doublé sur les huit dernières années. La Douane a également recouvré plus 125 millions de DH, dans le cadre de la lutte contre la fraude fiscale.



# Pesticides sur la menthe

## L'ONSSA RÉAGIT

**L**es services régionaux de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA), en collaboration avec les autorités locales, ont procédé à la destruction des cultures de champs de menthe ayant été traitées par des pesticides non autorisés pour cette culture afin d'éviter sa commercialisation sur les marchés nationaux. Parallèlement, des PV d'infractions ont été dressés à l'encontre des contrevenants et ont été envoyés à la justice.



Cette mesure intervient après que les résultats des analyses de plusieurs échantillons ont révélé l'utilisation de pesticides non autorisés sur la culture de la menthe. Il importe de préciser que ce constat ne peut être généralisé à toute la production de la menthe mise sur le marché local.

La surveillance et le contrôle sanitaire des cultures de menthe resteront maintenus au niveau de la production et de la distribution, afin de garantir un produit conforme aux normes de sécurité sanitaire.

De même, les marchés de gros, les grandes et moyennes surfaces, ont été appelés à exiger les bulletins d'analyse conformes à la sécurité sanitaire de la menthe.

Les services de l'ONSSA ont procédé au contrôle des exploitations de la menthe dans le cadre du contrôle sanitaire renforcé de la menthe. Ce plan est mis en œuvre dans les principales régions productrices de la menthe à savoir la région de Rabat-Kénitra, Tanger-Tétouen-Al Houceïma, Casa-Settat, Souss-Massa, Marrakech-Safi et Fès-Meknès.

Il est à rappeler que l'ONSSA met en œuvre annuellement, dans toutes les régions du Royaume, des plans de surveillance sanitaire des produits végétaux notamment les fruits, les légumes et les aromates.

L'utilisation raisonnée des pesticides contribue à la lutte contre les organismes nuisibles à la menthe (maladies, insectes ravageurs, mauvaises herbes). Toutefois, l'ONSSA appelle les agriculteurs à utiliser uniquement les produits homologués et à respecter scrupuleusement le mode d'emploi.

Le non respect de la réglementation en vigueur en matière de pesticide entraînera des sanctions administratives et des poursuites judiciaires.

L'ONSSA est un établissement public, sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, créé par la loi n° 25-08 et doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière, il exerce pour le compte de l'Etat les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux.

Tél: +212537676554 / +212673997838

Email : [communication@onssa.gov.ma](mailto:communication@onssa.gov.ma)

Site: [www.onssa.gov.ma](http://www.onssa.gov.ma)

YouTube : [user/onssacom](https://www.youtube.com/user/onssacom)

Facebook: [@onssamaroc](https://www.facebook.com/onssamaroc)



Avant tout, une petite question de vocabulaire...

Les végétariens excluent la viande (viande rouge et viande blanche), les poissons et les fruits de mer.

Les végétaliens ne consomment aucun produit d'origine animale, donc ni viande, ni lait, ni œufs, ni miel.

Les végans adoptent un mode de vie qui exclut tout produit issu de l'exploitation animale que ce soit dans l'alimentation ou dans toute autre forme de consommation. Ce qui est végan est donc entre autre végétalien.

### BEN & JERRY'S - CHOCOLATE FUDGE BROWNIE VEGAN

Ben & Jerry's® dépose avec sa nouvelle gamme de glaces... Végan !

Les équipes de la marque ont travaillé dur pour élaborer une recette qui fasse l'unanimité et qui réconcilie tous les fans de la marque. Au programme de la dégustation : de gros morceaux comme on les aime, des tourbillons de sauce, le tout certifié «vegan» et à base d'amande. Ici, une glace au chocolat à base d'amande avec des morceaux de brownies tout droit venus de la pâtisserie Greyston à New York.



### PANZANI - SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE

La Bolognese Veggie est une recette de sauce bolognaise végétarienne sans viande mais tout aussi gourmande ! Cette sauce bolognaise riche en protéines végétales vous garantit une texture moelleuse et un plaisir unique. Que vous soyez végétarien ou non cette sauce bluffera vos papilles et celles de vos amis.

Pulpe de tomates avec morceaux et concentré de tomates (51%), eau, légumes (oignons 7%, carottes 3%), protéines végétales de SOJA (5,8%), huile de tournesol, sel; sucre, arômes, amidon transformé de maïs, plantes aromatiques. Pot de 400 grs



### DANONE - ACTIVIA SANS LACTOSE

Suivez le rythme tous les jours avec Activia, un yogourt probiotique délicieux et nutritif. Saviez-vous que la culture bactérienne BL Regularis qui fait qu'Activia est si unique est celle-là même qui lui donne sa douceur et son goût savoureux? Avec de multiples saveurs délicieuses à essayer ainsi qu'une grande variété de formats et d'emballages, vous trouverez certainement l'Activia qui vous convient le mieux. Découvrez sans attendre Sans Lactose Vanille/Fraises/Framboises/Cerises!

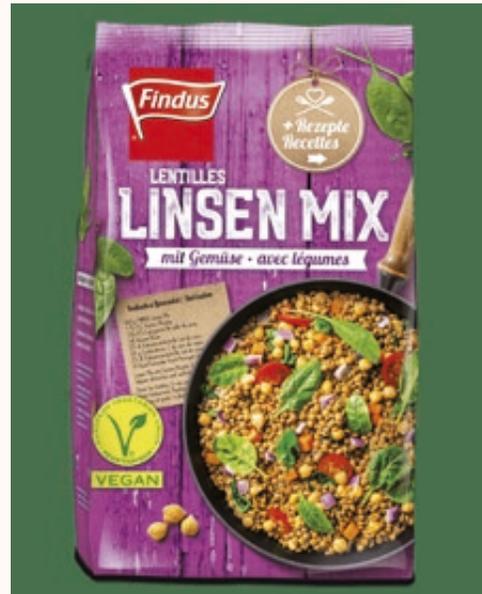


**BARILLA - PÂTES VÉGÉTARIENNES**

Les pâtes Barilla Veggie fournissent une portion complète de légumes par portion de 3,5 oz. Fait de purée obtenue à partir de vrais légumes, comme des tomates, des carottes, des épinards et des courgettes, Barilla Veggie est le moyen idéal pour que votre famille adopte plus de légumes dans son alimentation. De plus, les pâtes Barilla Veggie sont préparées avec des ingrédients sans OGM.

**FINDUS - LENTILLES LINSEN MIX VÉGAN**

La lentille se décline en de nombreuses couleurs: brun, noir, rouge ou vert. Cette légumineuse a perdu depuis longtemps sa réputation de «plat des pauvres» et profite d'un engouement toujours plus grand en tant qu'aliment riche en protéines et en fibres alimentaires. Ce n'est pas étonnant, car les lentilles peuvent être utilisées de nombreuses façons différentes, rassasiant pour une longue durée et favorisent la digestion. Que ce soit dans un dal indien, une salade aux lentilles exotique ou dans un pita fourré: le mélange de lentilles vegan et sans gluten de Findus contient tout ce dont vous avez besoin pour un repas équilibré et créatif.

**LA BOULANGÈRE - B VEGAN**

La Boulangère, marque française de Pain et Viennoiserie, vous facilite le quotidien avec leur toute nouvelle gamme de viennoiseries B'Vegan 100% végétale, sans huile de palme, gourmande et innovante. Retrouvez une recette où les ingrédients tels le beurre, le lait et les oeufs ont été remplacés par des matières grasses végétales... avec du blé français issu de filières contrôlées.

Pains au chocolat par 6 sachets individuels.

**CARREFOUR - TOFU BIO BAIES ROSES VÉGÉTARIEN**

Les produits Carrefour Veggie sont sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiel, sans OGM (<0,9%). Les œufs utilisés proviennent de poules élevées en plein air. Le fromage utilisé est élaboré sans présure animale. Ingrédients : Eau, graines de soja dépelliculées 8.9%, persil, paprika, coriandre, huile de colza infusée à l'origan, sel, huile de colza infusée à l'ail, oignon en poudre, ail en poudre, ferments (contient soja), poivre blanc, baies roses 0.1%, poivre noir. Biologique. Fabriqué dans un atelier utilisant : moutarde et fruits à coque.



# ZLEC

## LE SEUIL DE RATIFICATIONS ATTEINT, QUE VA-T-IL SE PASSER MAINTENANT?

Il y a un an, alors qu'Oxford Business Group publiait son premier Business Barometer: sondage auprès des PDG du continent africain, près de cinquante nations ont signé un accord visant à créer la plus grande zone de libre-échange au monde : la Zone de libre échange continentale (ZLEC). Suite à la ratification du traité début avril par la Gambie, qui a permis d'atteindre le seuil requis de 22 signatures pour que l'accord entre en vigueur, la ZLEC n'a jamais été aussi proche de voir le jour.



### L'union fait la force

Couvrant un marché de 1,2 milliard de personnes, avec un PIB total de 2500 milliards de dollars, l'accord vise à créer un marché africain unique pour les biens et les services, et de permettre la libre-circulation des personnes/des hommes et femmes d'affaires/des personnes issues du milieu des affaires et des capitaux sur l'ensemble du continent. L'objectif à terme est de booster le commerce intrarégional, de promouvoir l'investissement et la création d'emplois, et de contribuer à transformer le paysage économique de l'Afrique de façon à générer davantage de valeur ajoutée et de richesses.

Dans l'ensemble, les objectifs définis ont été bien reçus par le milieu international des affaires, et les résultats du deuxième Business Barometer: sondage auprès des PDG du continent africain témoignent de l'optimisme ressenti par les chefs d'entreprise. Sur 787 hauts-dirigeants interrogés dans huit pays à travers le continent, 72 % ont déclaré que la ZLEC aurait un impact positif ou très positif sur le commerce intrarégional.

en vigueur. Par rapport aux autres blocs régionaux, l'Afrique est actuellement en retard en matière de commerce, avec seulement 16 % du volume des échanges commerciaux intracontinentaux, contre plus de 50 % pour l'Asie et plus de 60 % pour l'Europe.

L'Afrique a toutefois de bonnes raisons d'être optimiste avec l'entrée en vigueur de la ZLEC qui est prévue dans le mois suivant le dépôt des signatures requises au siège de l'Union Africaine. Cela ne s'annonce pas facile pour autant, car de nombreux défis devront être surmontés avant que les effets de l'accord se fassent pleinement sentir: retards en infrastructures, instabilité de l'alimentation électrique, lourdeur de l'administration et corruption. Il n'en reste pas moins que l'Afrique dispose de nombreux avantages stratégiques qui l'aideront à mettre en oeuvre l'accord, notamment la jeunesse de sa population, l'abondance de ses ressources naturelles et la forte croissance de ses économies.

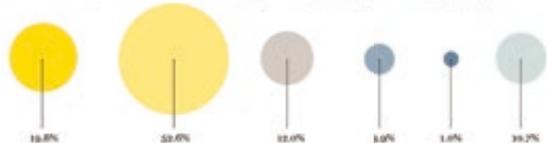
### L'Afrique abrite certaines des économies les plus dynamiques au monde

D'après le dernier rapport du FMI « Perspectives de l'économie mondiale », publié en avril 2019, l'économie du Ghana enregistrera la plus forte croissance en 2019 pas seulement en Afrique, mais dans le monde entier avec un taux de croissance prévisionnel du PIB de 8,8 %. L'Éthiopie (7,7 %), la Côte d'Ivoire (7,5 %) et Djibouti (6,7 %) figureront également dans le peloton de tête.

Certains résultats de notre sondage sont en accord avec ces prévisions prometteuses : 84 % des dirigeants interrogés ont qualifié leurs attentes concernant l'environnement local des affaires d'élevées ou très élevées, et 78 % ont déclaré qu'il était probable ou très probable que leur entreprise réaliserait un

Selon vous, quel type d'impact aura la Zone de libre-échange continentale sur le commerce intrarégional?

Très positif    Positif    Neutre    Négatif    Très négatif    Ne sait pas ou N/A

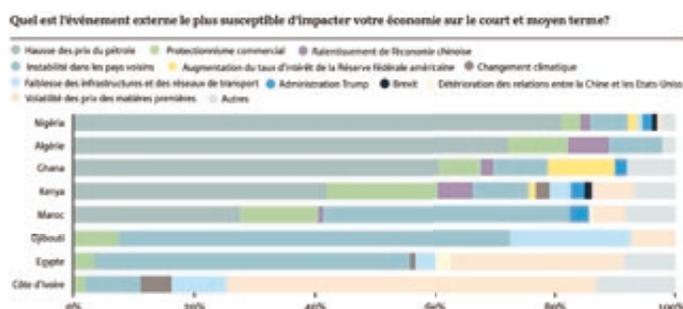


D'après la Commission économique pour l'Afrique des Nations Unies, la ZLEC pourrait faire augmenter les volumes commerciaux de 50 % dans les cinq ans suivant son entrée

investissement significatif au cours des douze prochains mois.



De nombreuses raisons expliquent cet optimisme, notamment l'intérêt croissant pour le continent africain ces dernières années de la part de la Chine, mais aussi de pays comme la Russie, l'Inde et la Turquie, et les investissements qui se sont ensuivis, les efforts pour mettre en œuvre des réformes monétaires et fiscales, ainsi que le lancement de programmes d'investissements publics pour développer les infrastructures. Néanmoins, aussi encourageantes que puissent paraître ces perspectives, la croissance actuelle dans la plupart des marchés africains reste fragile et sujette à un certain nombre d'événements externes qui risquent d'impacter les économies à court et moyen terme. Pour le plus grand nombre de chefs d'entreprise interrogés (38%), le facteur le plus susceptible d'influer sur leur économie serait une hausse des prix du pétrole, et pour 23% d'entre eux, l'instabilité dans les pays voisins. En classant les résultats pays par pays, on constate sans surprise que les sondés qui ont désigné la hausse des prix du pétrole appartiennent essentiellement aux nations productrices de pétrole comme le Nigéria, l'Algérie, le Ghana et le Kenya, tandis que le reste des pays excepté la Côte d'Ivoire a majoritairement évoqué l'instabilité dans les pays voisins.



Bien que Djibouti soit un pays relativement sûr et stable, il est situé dans une région qui connaît des tensions depuis longtemps; environ 65% des sondés installés à Djibouti considèrent que l'instabilité potentielle dans les nations voisines pourrait avoir un impact immédiat sur son économie. En Egypte, ce pourcentage s'élève à 52% et peut principalement s'expliquer par les retombées potentielles de la crise en Libye. Quant au Maroc, l'instabilité dans les pays voisins est l'un des principaux problèmes auxquels il est confronté depuis les soulèvements de 2011 dans la région. Bien que le pays soit resté relativement sûr et stable pendant cette période, sa réputation n'a pas été épargnée par l'agitation dans le reste du



Maghreb. Toutefois, pour assurer la sécurité sur son territoire et promouvoir cette image à l'étranger, le Maroc déploie depuis des années des efforts importants qui n'ont pas été vains, comme en témoigne sa fréquentation touristique: en 2018, le nombre de visiteurs étrangers a dépassé les 12 millions, tandis qu'en Egypte et en Tunisie, il était respectivement d'un peu moins de 9 et 8 millions.

La Côte d'Ivoire est le seul pays où la majorité des chefs d'entreprise interrogés (61%) ont désigné la volatilité du prix des matières premières comme le facteur externe le plus susceptible d'impacter leur économie sur le court et moyen terme. Cela n'a rien de surprenant, compte tenu de la dépendance de son économie aux exportations de matières premières comme le cacao, l'or et les noix de cajou. À lui-seul, le cacao représente environ un tiers des recettes d'exportation, et toute fluctuation de prix ou de volume risque donc d'avoir de sérieuses conséquences.

Pour se prémunir contre ces risques, le pays est en train de mettre en place des changements importants pour diversifier son économie et générer davantage de valeur ajoutée, notamment en favorisant l'investissement dans le développement des infrastructures de différents secteurs tels que les transports, les télécommunications et l'énergie, et en augmentant la transformation locale de la production de cacao à 50% d'ici 2020.

### Un avenir numérique

La transformation numérique est l'une des priorités du développement économique. Bien que sa mise en œuvre soit impressionnante dans certains pays comme le Kenya, avec



57% des dirigeants interrogés qualifient l'accès au crédit dans leur pays de difficile ou très difficile.

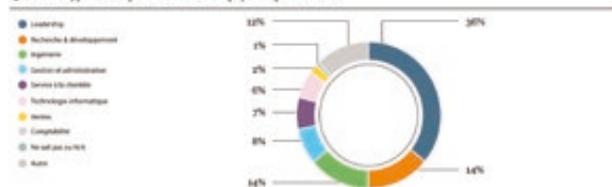


son service de transfert d'argent mobile M-Pesa, seuls 22 % des foyers du continent ont accès à Internet. Alors que les prévisions annoncent qu'une personne sur quatre vivra en Afrique d'ici 2050, il est devenu de plus en plus urgent pour les pays africains de combler leurs retards dans ce domaine, du fait de l'importance économique et sociale croissante de la numérisation. D'après la Banque mondiale, la transformation numérique pourrait annuellement faire augmenter la croissance du PIB par tête de 1,5 point de pourcentage et faire baisser le taux de pauvreté de 0,7 point de pourcentage.

Il est crucial de soutenir la révolution numérique de l'Afrique avec les emplois requis pour la mettre en marche. La bonne nouvelle, c'est que la région dispose d'un large vivier de main-d'oeuvre, avec 10 à 12 millions de jeunes qui entrent chaque année sur le marché du travail. Selon un rapport réalisé conjointement par la Banque Mondiale, le Forum économique mondial et la Banque africaine de développement, la population en âge de travailler en Afrique devrait croître de 450 millions de personnes dans les 20 ans précédant 2035.

En plus de témoigner de l'existence d'une main-d'oeuvre abondante, ces chiffres soulignent également la réelle urgence qu'il y a à créer des emplois. D'après le sondage d'OBG, le leadership est la compétence dont les pays africains ont le plus grand besoin 36 % de réponses, suivie par la recherche et le développement (14 %) et l'ingénierie (14 %).

Quel est le type de compétence dont votre pays a le plus besoin?



Il est intéressant de noter que Djibouti est le seul pays sur les huit sondés qui a désigné l'ingénierie comme la compétence dont il a le plus besoin. Dans un sens cela n'a rien d'étonnant, compte tenu des volumes considérables investis ces dernières années pour développer le réseau de transport et logistique du pays.

Depuis 2016, trois nouveaux ports ont été ouverts, une ligne de chemin de fer reliant la capitale à Addis Adaba en Ethiopie a été mise en service, et la première phase des négociations de la plus grande zone de libre-échange d'Afrique a été conclue.

Djibouti doit notamment ce développement à la position stratégique qu'il occupe dans la Corne de l'Afrique : le pays est limitrophe de certaines routes commerciales parmi les plus fréquentées au monde la mer Rouge et le golfe d'Aden ainsi que de l'une des économies à plus forte croissance d'Afrique, l'Ethiopie.

En s'assurant d'avoir à sa disposition les compétences nécessaires pour accompagner ce développement, Djibouti mettra toutes les chances de son côté pour réaliser ses ambitions économiques.

### Un niveau de confiance élevé parmi les dirigeants de la région

(d'après le Business Barometer d'OBG: sondage auprès des PDG du continent africain 2019)

Une large majorité des dirigeants interrogés pour l'édition 2019 du Business Barometer: sondage auprès des PDG du continent africain, réalisé par Oxford Business Group (OBG), s'est dite optimiste concernant le commerce intrarégional ainsi que les perspectives économiques locales pour les 12 prochains mois.

Dans le cadre de sa deuxième enquête sur l'économie africaine, le cabinet international d'intelligence économique et de conseil a posé une série de questions en tête-à-tête à 787 hauts-dirigeants de huit pays africains, afin d'évaluer la confiance des entreprises.

Plus de quatre cinquièmes (84 %) des chefs d'entreprise ont déclaré avoir des attentes élevées ou très élevées concernant l'environnement local des affaires pour l'année à venir, et 78 % d'entre eux ont annoncé à OBG que leur entreprise devrait réaliser un investissement significatif dans les prochains mois, contre 74 % dans l'enquête de 2018.

Un pourcentage similaire (72 %) de sondés s'est dit convaincu que la Zone de libre-échange continentale (ZLEC) aurait un impact positif ou très positif sur le commerce intrarégional.



### À propos d'Oxford Business Group

Oxford Business Group (OBG) est un cabinet d'intelligence économique et de conseil présent dans plus de trente pays à travers le monde, en passant par le Moyen-Orient, l'Afrique, l'Asie et les Amériques. Il s'agit d'un fournisseur distinctif et respecté qui livre de l'information stratégique concernant plus d'une trentaine de marchés ayant la croissance la plus rapide au monde pour des occasions d'investissement et des décisions commerciales judicieuses.

L'accord vise à créer un marché africain unique pour les biens et les services, et à permettre la libre-circulation des hommes et femmes d'affaires et des capitaux

Bien que les dirigeants interrogés par OBG soient majoritairement confiants sur l'avenir, ils sont conscients que des événements externes risquent d'affecter les marchés africains sur le court et moyen terme. Pour le plus grand nombre de sondés (38 % d'entre eux, essentiellement des chefs d'entreprise des pays producteurs de pétrole comme le Nigéria, l'Algérie, le Ghana et le Kenya), le facteur le plus susceptible d'impacter leur économie serait une hausse des prix du pétrole. En deuxième position, l'instabilité dans les pays voisins a été désignée par 23 % des chefs d'entreprise interrogés.

L'un des objectifs majeurs de la ZLEC est la création d'emplois, qui est d'autant plus urgente que 10 à 12 millions de jeunes entrent chaque année sur le marché du travail régional. Interrogés sur la compétence dont leur pays a le plus besoin, plus d'un tiers (36 %) des dirigeants ont évoqué la compétence de leadership, tandis que la recherche et développement et l'ingénierie ont été désignées par 14 % des sondés.

D'après Souhir Mzali, la directrice éditoriale pour l'Afrique, qui s'est exprimée sur son blog, les raisons de l'optimisme qui règne parmi les chefs d'entreprises sont multiples : elle a notamment mentionné l'intérêt croissant pour le continent africain de la part de la Chine et d'autres pays, et les investissements qui se sont ensuivis, ainsi que le lancement de programmes d'investissement publics pour développer les infrastructures. Bien que la mise en œuvre de la ZLEC soit loin d'être simple, elle pourrait booster les volumes commerciaux de façon notable, a-t-elle ajouté.

Sur les 787 dirigeants interrogés pour ce deuxième Business Barometer : sondage auprès des PDG du continent africain, plus de 80% ont qualifié leurs attentes concernant l'évolution de l'environnement local des affaires dans les douze mois à venir d'élevées ou très élevées, tandis que 72% sont d'avis que l'accord régional aura un impact positif ou très positif sur le commerce intrarégional. Le lancement de programmes pour développer l'économie numérique et créer des emplois demeure également parmi les priorités.



« Par rapport aux autres blocs régionaux, l'Afrique est actuellement en retard en matière de commerce, avec seulement 16 % du volume des échanges commerciaux intracontinentaux, contre plus de 50 % pour l'Asie et plus de 60 % pour l'Europe », a-t-elle expliqué. « De nombreux défis devront être surmontés avant que les effets de l'accord se fassent pleinement sentir : retards en infrastructures, instabilité de l'alimentation électrique, lourdeur de l'administration et corruption. L'Afrique a toutefois de bonnes raisons d'être optimiste avec l'entrée en vigueur de la ZLEC qui est prévue dans les mois suivant le dépôt des signatures requises au siège de l'Union Africaine. »

Mzali a également souligné le rôle essentiel que jouerait la transformation numérique dans la création d'emplois bien nécessaires pour la main d'œuvre croissante de la région.

« Seuls 22 % des foyers du continent ont accès à Internet », a-t-elle déclaré. « Alors que les prévisions annoncent qu'une personne sur quatre vivra en Afrique d'ici 2050, il est devenu de plus en plus urgent pour les pays africains de combler leurs retards dans ce domaine, du fait de l'importance économique et sociale croissante de la numérisation. »

« Il est crucial de soutenir la révolution numérique de l'Afrique avec les emplois requis pour la mettre en marche », a-t-elle ajouté.

L'analyse détaillée des résultats du sondage par Souhir Mzali est accessible sur le blog des éditeurs d'OBG, intitulé « Next Frontier ». Par l'intermédiaire de cette plateforme, les quatre directeurs éditoriaux régionaux d'OBG partagent leurs analyses d'experts au sujet des développements récents dans les différents secteurs des plus de 30 marchés à forte croissance que couvre le cabinet.



Alors que la mise en œuvre de la Zone de libre-échange continentale approche, les chefs d'entreprise d'Afrique restent optimistes, eux qui se montraient déjà confiants du fait de la jeunesse de la population africaine, du développement en cours des infrastructures et des efforts de réformes monétaires et fiscales.

Remerciements à Oxford Business Group

# LES ENJEUX DE LA POLITIQUE PORTUAIRE DU ROYAUME

La vision du nouveau paysage portuaire marocain proposée à l'horizon 2030, est basée sur une stratégie de développement portuaire ambitieuse et étroitement coordonnée avec les politiques de l'aménagement du territoire et environnementales. Ceci est particulièrement consacré par l'introduction de la notion de pôles portuaires qui cadre parfaitement avec le choix de régionalisation opté par le Maroc. En effet, chaque région devra tirer parti du rôle moteur de l'activité portuaire et du rôle structurant des grands chantiers lorsque de nouvelles infrastructures portuaires sont créées. Cette stratégie est conçue pour assurer un développement harmonieux des relations ville-port et respecter l'environnement des régions où l'activité portuaire est intense.



## La demande portuaire à l'horizon 2030

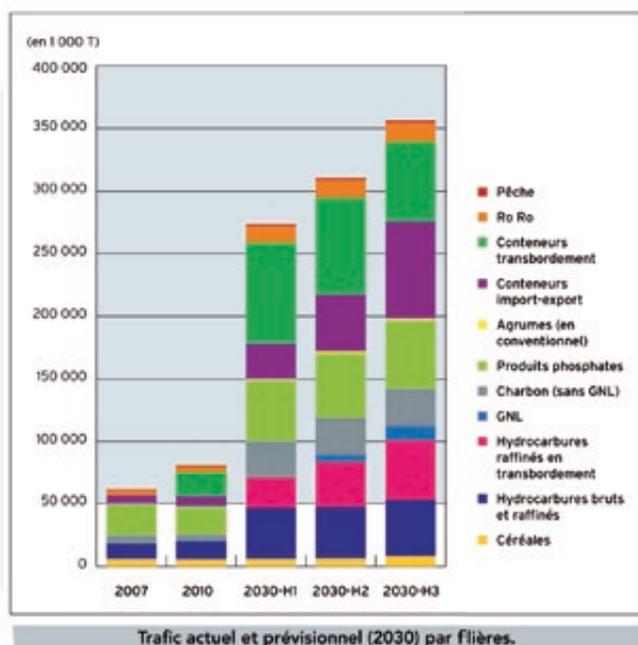
L'évolution de la demande portuaire, c'est-à-dire les flux de trafics transitant au travers des terminaux portuaires de commerce au cours des dix dernières années, a été marquée par une forte croissance (+6% par an en moyenne sur les 10 dernières années) sous l'effet à la fois de la politique nationale de développement économique et de la politique nationale d'intégration de l'économie marocaine dans les marchés régionaux et internationaux.



Aujourd'hui, plusieurs facteurs clés promettent une forte croissance de la demande portuaire :

- Les politiques nationales et sectorielles qui sont en cours de mise en oeuvre, destinées à contribuer au développement économique et social du pays.
- La valorisation de la proximité de l'Europe qui offre un potentiel de développement des activités de nearshoring : relocalisations industrielles et/ou logistiques de proximité.
- De plus, le développement du concept de Hub (conteneurs, vrac) et une plus grande ouverture de l'économie marocaine à l'international (vers le continent américain, le Maghreb et le bassin méditerranéen) pourraient offrir de nombreuses opportunités nationales ou externes, nécessitant des investissements lourds et la réservation d'espaces pour le développement portuaire.

L'impact, tant sur la production que sur la consommation nationale, de la montée en puissance de ces politiques et de la saisie de ces opportunités, entretiendra un rythme de croissance élevé de la demande portuaire à l'horizon 2030.



La croissance touchera également les autres activités portuaires : pêches maritimes, croisière, plaisance. Là encore, l'accroissement de la demande à l'horizon 2030 sera considérable. Par exemple, pour la pêche, l'exploitation des ressources de petits pélagiques présentes dans le Sud du pays pourrait plus que doubler la demande actuelle tant au niveau du débarquement des produits que de l'exportation des produits transformés.

Pour la croisière, l'augmentation pourrait être très forte et diversifiée si une stratégie nationale volontariste, notamment pour mettre en place les conditions d'accueil portuaire est adoptée, comme cela semble se dessiner aujourd'hui sur Tanger ville et sur Casablanca. De 453 .000 croisiéristes aujourd'hui sur l'ensemble du pays, les flux devraient, au minimum, doubler à l'horizon 2030, voire tripler. En effet, malgré une période de crise économique internationale depuis 2007, ce secteur a connu une poursuite de sa croissance de part le monde. Avec ses atouts en matière de tourisme et des terminaux portuaires

Un changement d'échelle dans la demande portuaire : de 92 MT en 2010, à 290 MT en hypothèse basse et 370 MT en hypothèse haute à l'horizon 2030, soit 3 à 4 fois le trafic de 2010.

adaptés voire dédiés, le Maroc doit prendre sa place dans cette croissance.

Enfin, la plaisance, qui n'en est qu'à ses balbutiements au Maroc, exprimera son potentiel de développement et son ouverture sur un marché proche toujours en croissance en Europe, grâce au développement des marinas du plan Azur et à la stratégie sectorielle du tourisme. L'effet de proximité et la disponibilité de services adéquats joueront un rôle majeur dans ce développement, dans la mesure où les contraintes actuelles auront disparues (contraintes douanières ou fiscales, services aux plaisanciers, qualité des infrastructures et des équipements, synergie avec les autres filières du tourisme ).

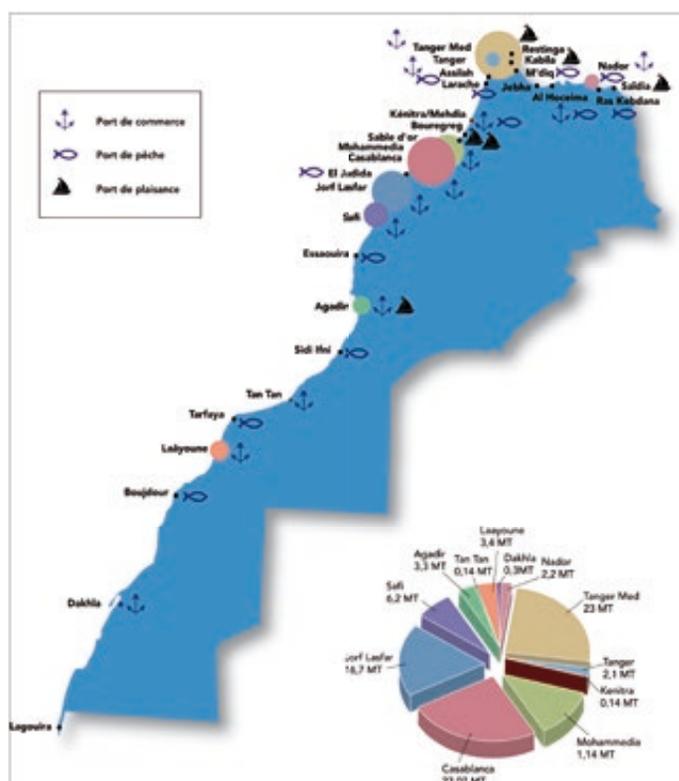
## Impact des stratégies sectorielles sur le secteur portuaire

### Stratégie du secteur de l'énergie

- Une augmentation du trafic du charbon (jusqu'à 29 MT en option tout charbon), nécessitant la construction de nouveaux ports et terminaux;
- Un nouveau trafic du gaz naturel estimé à 7,4 BCM (en cas d'option gaz naturel).
- Une augmentation du trafic des hydrocarbures estimé à 28 MT, pouvant atteindre 45 MT suite aux projets d'extension ou de mise en service de nouvelles raffineries.

### Stratégie du secteur des phosphates

- Une augmentation des trafics des phosphates et dérivés (15 MT de brut, 17 MT d'engrais, 12 MT de soufre et 10 MT de vrac liquides), nécessitant la création de nouvelles capacités





L'offre portuaire globale actuelle se situe autour d'une capacité théorique de 200 Mt. Vu le volume de la demande future, cette capacité nécessite d'être renforcée et adaptée aux nouvelles exigences du transport maritime et d'être bien répartie sur le littoral marocain.

portuaires;

- Un changement dans la structure des trafics phosphatiers (développement des produits dérivés et baisse des exportations du phosphate brut);
- L'évacuation et la requalification du terminal phosphatier du port de Casablanca.

#### **Stratégie industrielle - Plan Emergence**

- Une augmentation des échanges commerciaux et donc des trafics portuaires.

#### **Stratégie nationale du développement de la compétitivité logistique**

- Une meilleure organisation des flux portuaires;
- Le lancement de méga-ports spécialisés dans la logistique de certains produits (énergie);
- La croissance de la conteneurisation du trafic;
- Le développement des échanges commerciaux, et donc des trafics portuaires.

#### **Plan Halieutis**

- Une augmentation des apports de la pêche à 1.660.000 tonnes à l'horizon 2020, nécessitant la création de nouvelles capacités

portuaires, notamment au sud de Boujdour;

- Un accroissement des exportations des produits de la pêche et dérivés.

#### **Plan Maroc Vert**

- Une augmentation des produits agricoles destinés à l'exportation, primeurs et agrumes essentiellement;
- Une baisse des importations du trafic des céréales suite à la croissance prévue de la récolte locale après restructuration de la filière; pour atteindre 7 MT en année moyenne sèche;
- Une augmentation des importations en biens d'équipement et de fertilisants pour accompagner la mise en oeuvre du Plan Maroc Vert.

#### **Stratégie touristique**

- Un développement de l'activité de croisières nécessitant la création de terminaux dédiés;
- Un développement de l'activité de plaisance nécessitant la construction ou l'aménagement de ports de plaisance.

Tanger Med, Nador West Med, Tanger Croisières, Kénitra Atlantique, Grand Casa, Safi Grands Vrac, Safi Ville, Dakhla Atlantique : autant de nouveaux noms qui émergent de cette vision, autant d'ambitions qui consolideront la mutation en cours du système portuaire du Maroc et consacreront l'ancrage du Royaume parmi les grandes nations portuaires du XXIème siècle.

### L'offre portuaire face aux enjeux des perspectives de trafic à long terme

Face à une demande portuaire future, à la fois élevée (290 à 370 MT/an à l'horizon 2030) et attentive à la qualité des services proposés et à la performance/compétitivité du passage portuaire, le système portuaire marocain doit apporter sans retard les réponses nécessaires et attendues.

Les terminaux portuaires n'étant pas aisément interchangeables tant les modes opérationnels et les technologies mises en oeuvre par les opérateurs portuaires sont différents, les surcapacités mises en évidence ne peuvent pas aisément compenser des sous-capacités identifiées. Des évolutions marquées et des mutations anticipées et voulues dans les vocations des espaces portuaires marqueront donc le système portuaire marocain des vingt prochaines années.

Mais ces transformations ne concerneront pas que les infrastructures portuaires. En effet, les ports étant aujourd'hui, à l'exception des plus récents comme Jorf Lasfar et Tanger Med, pour la plupart des ports de centre-ville, ports et villes portuaires se tournent le dos et s'accusent maintenant mutuellement d'être la source de nombreux maux pour l'un ou l'autre.

Le cas le plus significatif est celui du port de Casablanca qui avec 26 Mt reste le 1er port du Royaume, implanté au coeur même d'une agglomération de près de 4 millions d'habitants.

Face à l'émergence de nouvelles aspirations de la population citadine, de nouveaux rapports plus harmonieux doivent être construits entre villes et ports afin que les développements portuaire et urbain ne soient plus sources de difficultés, à la fois pour la productivité portuaire par manque de fluidité des transits et par pénurie d'espaces de développement, et

pour le développement urbain lui-même (congestion routière, développement contraint des infrastructures urbaines, nuisances de plus en plus inacceptables pour les populations riveraines, inaccessibilité à la mer au coeur d'une ville littorale). Cette harmonie est aussi essentielle pour le développement du tourisme (image de la ville pour les touristes/croisiéristes, qualité des services), pour la protection de l'environnement et pour se prémunir contre la montée en puissance d'espaces conflictuels entre le port et les autres activités urbaines et/ou touristiques.

Aussi, face aux enjeux liés à la réponse de l'offre portuaire vis-à-vis de la demande prévisionnelle à l'horizon 2030, une ambition nouvelle et un changement d'échelle constituent le socle de la stratégie de développement du système portuaire marocain pour les vingt prochaines années.

" Nous avons aussi porté un intérêt particulier à la modernisation et au renforcement des infrastructures de notre pays. Nous avons ainsi lancé et mis en oeuvre des projets structurants, dont on citera en particulier, le grand complexe portuaire Tanger-Med, et ce afin de donner une forte impulsion à nos potentialités logistiques et d'accroître nos capacités en matière de compétitivité "

Extrait du message de Sa Majesté le Roi Mohammed VI au forum Economique mondial pour la région MENA (26 octobre 2010).

**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@dals.co.ma

[www.als.co.ma](http://www.als.co.ma)

# LES MOCKTAILS

## LA TENDANCE DES COCKTAILS SANS ALCOOL

**D**epuis toujours les cocktails sont associés à un art de vivre, rien d'étonnant donc à voir les bars à cocktails fleurir un peu partout. Mais depuis quelques années, ils se retrouvent face à une demande accrue et inattendue de cocktails sans alcool. Riches en vitamines et hauts en couleurs, les cocktails sans alcool sont même devenus tendances.

Par Claude Vieillard



Lorsqu'on pense aux cocktails, on pense aussitôt aux Mojito, Pina Colada, Bloody Mary, Margarita ou encore Caipirinha. Les cocktails sont plébiscités pour de nombreuses raisons, la principale étant la saveur surprenante des savants mélanges qui les composent. Colorés, associés à un certain art de vivre, ils se déclinent sous de nombreuses formes et font même l'objet d'un art, appelé mixologie. Aujourd'hui, santé et bien-être oblige, tous les cocktails sont réalisables sans alcool.

Le mocktail, c'est l'occasion de profiter de moments de convivialité sans les effets de l'alcool. Il permet également de limiter les excès. Finis les lendemains difficiles avec les mocktails, qui sont également des boissons plus rafraîchissantes et

non-déshydratantes.

Mais comment expliquer cet engouement soudain pour les cocktails en alcool ? Pas si soudain que ça. Depuis quelques temps, tout le monde s'intéresse de plus près à ce qui compose son assiette au restaurant, le contenu de son caddie au supermarché. Cette envie de transparence a donné lieu aux tendances gluten-free (nourriture sans gluten) et vegan (régime alimentaire excluant tout produit d'origine animale).

Avec tout ça, les consommateurs ont revu leur alimentation qu'ils ont souhaité moins excessive pour effectuer un vrai retour à l'essentiel, aux vrais goûts des aliments. C'est dans cette veine que s'inscrit l'arrivée du cocktail sans alcool.

### Le mocktail est tendance

Derrière ce mot, très en vogue aux USA, se cache une nouvelle tendance : celle des cocktails sans alcool. Malgré sa ressemblance au cocktail, le mocktail est non alcoolisé et peut inclure divers ingrédients : de l'eau, du sirop, des jus de fruit ou des boissons gazeuses. Ce breuvage permet de proposer une alternative au cocktail.

Pour bien réaliser ce type d'apéritif, il faut privilégier des saveurs apéritives comme des jus de fruits acidulés (jus d'agrumes ou de cranberry), des saveurs toniques (comme le Schweppes) des goûts fruités originaux (comme le litchi ou les fruits rouges).

Il suffit ensuite d'agrémenter cette

boisson avec des sirops originaux, des épices comme la cannelle, le gingembre ou la vanille, des zestes d'agrumes des herbes fraîches comme de la menthe ou du basilic.

On utilise aussi des fruits frais bénéfiques pour la santé grâce à leurs nutriments et vitamines.

La présentation d'un cocktail sans alcool est essentielle. Il faut donner des couleurs, les servir dans de beaux verres ornés de fruits frais ou des mini brochettes, des fraises fraîches ou un zeste d'agrumes. On peut aussi givrer le verre avec du sucre, du cacao, du sel.

© Fabienne Labaronne

### Le mocktail pour boire plus sain

Les mocktails vont de pair avec l'essor d'un nouveau mode de consommation plus sain. L'enthousiasme autour du mouvement vegan tend à éloigner les consommateurs, aussi attentifs au contenu de leur verre qu'à celui de leur assiette, d'une consommation d'alcool excessive.

Les cocktails sans alcool surfent donc sur la vague du bien-être. Les valeurs nutritionnelles des ingrédients sont préservées afin de proposer une alternative saine et vitaminée pour l'apéritif.

Vous l'aurez compris, les cocktails sans alcool ne sont plus destinés aux seules femmes enceintes et ne sont plus la pâle version « virgin » des cocktails mythiques que nous connaissons. Le mocktail n'est plus une réponse à un problème mais une proposition à part entière parmi les autres suggestions de la carte d'un bar.

### Le « mocktail » fait fureur

Parce qu'il a l'avantage de plaire aussi bien aux adultes qu'aux enfants et qu'il est une alternative saine et vitaminée pour l'apéritif, le « mocktail » fait fureur. Grâce à l'engouement du bio et autres tendances healthy, les consommateurs de cocktails sensibles à cette prise de conscience ont certainement permis aux bartenders d'adapter leur savoir-faire dans une version sobre. Un tiers moins cher que sa version alcoolisée, le mocktail n'est pas qu'un simple assemblage de jus de fruits. Il met à l'épreuve la créativité des bartenders car il les amène à associer au premier plan des ingrédients normalement secondaires dans un cocktail alcoolisé.

Véritable tendance et nouveau mode de consommation, le cocktail sans alcool est la révolution du goût, à moindre coût.

### Un phénomène qui bouscule les codes

Le cocktail sans alcool représente un défi de taille pour les mixologues : reproduire le goût et les sensations de l'alcool, sans en mettre une goutte. Pour les aider dans cette tâche, on voit se multiplier toute une gamme de sirops concentrés à base de plantes ou encore des spiritueux sans alcool.

Il s'agit également d'un véritable défi pour les bartenders qui doivent encore plus mettre en avant leur créativité. Il ne s'agit donc plus de construire une recette autour d'un alcool mais de mixer plusieurs ingrédients, normalement secondaires, pour en faire un cocktail savoureux.

Ainsi de nouveaux produits ont vu le jour, notamment des boissons à base de plantes, concentré de botanique, qui permettent d'imiter les sensations et le goût herbacés de certains alcools.

Cette tendance est donc en pleine explosion et nous promet encore de nouvelles innovations !

### Des mocktails dans votre salon

Vous ne maîtrisez pas encore les acrobaties des bartenders qui jonglent avec le shaker ? Ce n'est pas grave, voici trois

mocktails à réaliser chez vous et à déguster sans modération.

### Mojito myrtilles/sirop d'érable

Feuilles de menthe

6 cl de jus de citron

6 cl de sirop d'érable

32 cl de jus de myrtille

48 cl d'eau pétillante

Myrtilles

Glaçons

Mettez les feuilles de menthe dans un saladier.

Ajoutez le jus de citron, le sirop d'érable, le jus de myrtille, l'eau pétillante et mélangez.

Ajoutez des glaçons.

Servez dans des verres à cocktails et ajoutez des baies et des feuilles pour la déco !



Les cocktails sans alcool deviennent à la mode. Des marques de sirops comme Monin imitent le goût de la tequila, du rhum, avec 0% d'alcool. Voir même le goût du cocktail lui-même comme la Pina Colada, le Daiquiri ou le Mojito pour Teisseire. Ces sirops étonnants sont une aide précieuse quand on veut préparer la version sans alcool du mojito ou la margarita.

### Crapple



28 cl de jus de cranberries  
 24 cl de jus de pomme  
 12 cl de jus de citron  
 4 cl de sucre de canne  
 Glace pilée.  
 Mettez tous les ingrédients dans un shaker et mélangez.  
 Filtrez le résultat et versez le dans les verres remplis de glace pilée.

### Pear Fizz



40 cl de jus de poire  
 28 cl de Perrier  
 2 citrons  
 Glaçons  
 Pressez les citrons.  
 Versez les différents liquides dans un saladier et mélangez.  
 Ajoutez les glaçons, et servez dans les verres !

### Italy Splash



4 cl de jus d'orange  
 2 cl de nectar de maracuja  
 10 cl de bitter  
 Dans un tumbler rempli au de glaçons verser tous les ingrédients  
 Donner un tour de moulin de poivre Tchuli (Himalaya)  
 Remuer, décorer d'une tranche d'orange

---

Cette nouvelle tendance amène avec elle l'apparition de nouveaux produits, comme le Citrus Blend : un concentré de botanique à base de citronnelle, fenouil, infusion au thym, laurier et saumure d'olive. On l'appelle aussi « le sirop de tonic ».

---

## Mojito Lover



7 cl Mojito Caraïbos  
4 cl jus de concombre  
30 g thé vert  
6 cl ginger beer  
1 branche de menthe fraîche  
20 g de concombre  
8 glaçons

Mettre des glaçons de moitié dans un verre  
Versez dans les verres 7 cl de Mojito Caraïbos, 4 cl de jus de concombre frais (centrifugé avant le cours), 3 cl de thé vert froid et 6 cl de Ginger Beer  
Remuez, décorez d'une branche de menthe et de tranches de concombre.



Le mocktail n'est pas qu'un assemblage à la va-vite de deux jus de fruits : comme les cocktails, ils reposent sur une base, des idées créatives, un équilibre subtil et un geste sûr. Tout un art... qui se déguste à la paille !

## Pina Colada

30 cl de Jus d'ananas  
15 cl de Lait de noix de coco  
2 cl de Sirop de sucre de canne  
1 Ananas

Dans un blender rempli au quart de glace pilée, versez le lait de noix de coco, le jus d'ananas et l'ananas découpé en gros morceaux. Mixez à grande vitesse une dizaine de secondes afin d'obtenir un mélange onctueux. Si besoin, ajoutez une pointe de sirop de sucre de canne. Versez dans les verres et ajoutez des morceaux d'ananas frais pour décorer.



# ALIMENTATION ET D'EMBALLAGE

## L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET DE RESSOURCES

**A**u besoin croissant de l'humanité en énergie font face des réserves décroissantes d'énergie fossile et d'autres ressources naturelles importantes. Dans ce contexte, des mesures de durabilité lors de l'utilisation de ressources et des procédés efficaces en énergie au long de toutes les lignes de processus sont les enjeux centraux de notre temps. Des thèmes qui prennent de plus en plus de place aussi dans la technologie de traitement et de conditionnement, et qui mènent à des solutions innovantes.



De la technologie intelligente de commande et d'automatisation, des moteurs, compresseurs, ventilateurs ou pompes économes, font partie des solutions classiques pour économiser du courant et des ressources et augmenter l'efficacité énergétique. Des moteurs efficaces, optimisés pour les mouvements et processus d'accélération dans la machine, font baisser la consommation électrique. Lors de l'utilisation d'une multitude de servomoteurs dans une machine de conditionnement, ceux-ci échangent leur énergie de freinage dans un circuit intermédiaire commun.

Mais se concentrer uniquement sur des moteurs plus efficaces en énergie ne va pas assez loin. L'efficacité énergétique signifie aussi que les machines et installations atteignent le plus grand rendement possible de produits bons, car à chaque étape, la valeur des marchandises produites augmente. Pour le dire

autrement : c'est dans la marchandise elle-même que se trouve la plus grande part d'énergie suivie par le matériel d'emballage. Plus prometteurs sont donc des processus optimisés et des modifications conceptuelles qui ont un effet sur le processus tout entier.

### Des processus innovants économisent de l'énergie

Les processus de production de denrées alimentaires, comme par exemple le chauffage, la cuisson, le maintien en température, la réfrigération etc, sont très intenses en énergie.

Par l'emploi de technologies de processus et d'équipements innovants, on peut économiser jusqu'à 50 pour cent d'énergie lors de la production de bonbons durs. Aussi lors du maintien en température de chocolat, les équipements les plus modernes



réduisent la consommation d'énergie de 50 à 80 pour cent. Lors de la production en boulangerie, il faut générer la chaleur de processus nécessaire en utilisant beaucoup d'énergie. L'optimisation du processus de production offre donc de grands potentiels d'économie d'énergie. Les commandes intelligentes réduisent la consommation d'énergie des fours de cuisson de jusqu'à 50 pour cent (selon le type de four).

#### L'utilisation économe de l'eau paie

Afin de produire des denrées alimentaires, l'industrie alimentaire a besoin d'eau fraîche, qui de nos jours est une des ressources les plus précieuses. L'eau est non seulement nécessaire au processus lui-même, elle est aussi contenue dans le produit fini. Par ailleurs, elle est indispensable à beaucoup de processus de nettoyage dans le traitement et le conditionnement des denrées alimentaires. Or, l'extraction, la préparation et la mise à disposition d'eau propre sont extrêmement coûteuses en énergie tout comme l'élimination ultérieure de l'eau usée. C'est pour cela que des systèmes Cleaning-in-Place (CIP) chez les machines agro-alimentaires et de conditionnement sont

---

interpack

Le salon représente la chaîne de valeur complète et présente des solutions sur mesure. Il est la plateforme parfaite pour générer de nouvelles idées et discuter de solutions techniques avec des fournisseurs de machines.

---



à la pointe des tendances. Ils garantissent des procédures de nettoyage définies et optimisées en durée tout en utilisant le minimum de ressources, comme l'eau et l'énergie, ainsi que de produits de nettoyage et de désinfection. Cela préserve l'environnement, économise des ressources, et par là fait baisser les coûts de fourniture et d'élimination des produits de nettoyage et des eaux usées.

#### Moins il y en a et mieux c'est

De nos jours, de plus en plus de consommateurs se décident pour ou contre une marque en fonction de critères écologiques.



Des entreprises commencent à réduire la taille et le poids de leurs emballages. Mot-clef: lightweighting. Qu'il s'agisse de boîtes en métal, de plastiques ou d'emballages en verre, tous s'allègent sans cesse tout en conservant ou améliorant la performance et la stabilité des emballages. Cette réduction du poids contribue à l'économie de ressources et d'énergie, optimise la manutention et fait baisser les coûts de transport.

#### Sceller par ultrasons économise de l'énergie et du matériau

L'utilisation de scellage par ultrasons économise du matériel



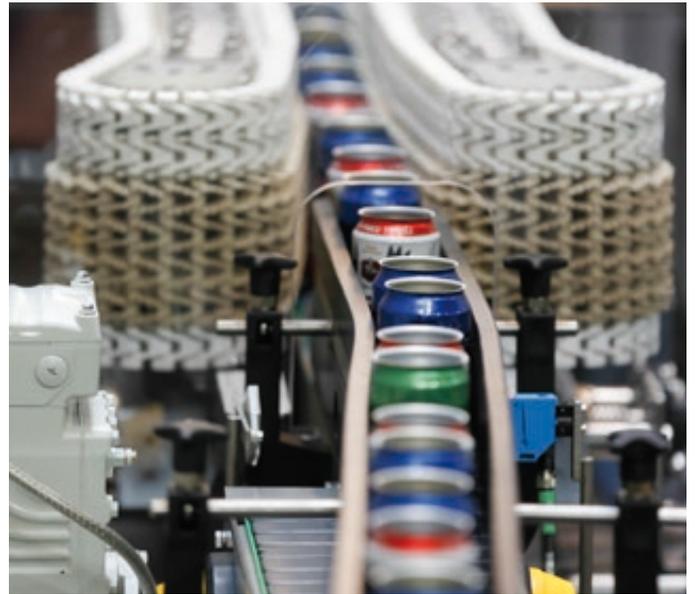
d'emballage. D'une part, on obtient par ce procédé des joints scellés nettement plus fins. Ce qui à son tour augmente l'exploitation du film, permettant de produire un nombre sensiblement plus élevé de sacs tubulaires par rouleau de film. D'autre part, ce procédé permet d'utiliser des films plus fins et moins chers afin d'emballer les produits, puisqu'il n'y a pas besoin de couche de scellage à chaud supplémentaire dans le film. Utiliser des films moins chers et plus fins permet d'économiser jusqu'à 30 pour cent de matériel et de coûts.

Comme la soudure par ultrasons permet de sceller proprement et de façon étanche même des matériaux d'emballage aspergés de produit, on peut réduire l'espace de tête des emballages, ce qui fait également économiser du matériau. De même, le rendement en produits bons augmente par là, en comparaison au scellage à chaud et à froid.

Par ce procédé, on économise non seulement du matériau d'emballage, mais aussi de l'énergie. En comparaison à des procédés à contact thermique avec des outils chauffés en permanence, la soudure à ultrasons réduit de jusqu'à 80 pour cent la consommation d'énergie.

### L'utilisation optimisée des matériaux d'emballage préserve les ressources

Pour un emballage durable, il n'y a pas que le matériel du film qui compte, mais aussi son traitement. Ainsi, sur des machines de conditionnement modernes, on peut régler de façon très précise et flexible les paramètres de traitement du matériau de film. Cela permet de traiter de façon douce et économe le matériau



d'emballage. Des systèmes de transport du film hautement efficaces contribuent à réduire au minimum les chutes de film sous forme de bordures et de grilles de découpage. Cela permet de fabriquer plus d'emballages à partir d'une bande de film.

Remerciements à l'interpack, le salon leader mondial pour le processing et le packaging.

Prochain rendez-vous du 7 au 13 mai 2020 à Düsseldorf.

# Chambres Froides de stockage

*Exigez la qualité*

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

Contactez-Nous:

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

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



# TABLEAU DE BORD SECTORIEL DE L'ÉCONOMIE MAROCAINE

## LES SECTEURS AGRICOLES ET DES PÊCHES MARITIMES

Par Monsieur Khalid Harraou

**L**e Maroc s'est engagé dans une stratégie de transformation profonde de son économie moyennant des stratégies sectorielles visant la modernisation de son appareil productif et le renforcement de ses performances et de sa résilience.

Ainsi, l'intérêt porté par notre pays à la modernisation accélérée des activités relevant du secteur primaire obéit autant à une logique de consolidation des ressorts sectoriels de la croissance de l'économie nationale et à la mobilisation de gisements additionnels d'emplois qu'à l'impératif d'assurer une meilleure valorisation des ressources naturelles et le renforcement de leur durabilité.



Les options industrielles adoptées par le Maroc au cours des deux dernières décennies ont enclenché une dynamique qui a amélioré l'attractivité du pays aux investissements étrangers et a favorisé l'émergence des métiers mondiaux du Maroc. Ces choix devraient être consolidés pour induire les changements structurels attendus notamment en termes de création conséquente de valeur ajoutée et d'emplois. Il s'agit, à cet effet, d'une grande ambition que le Maroc s'est fixée pour accélérer l'éclosion d'une industrie nationale compétitive et résiliente et répondre, par ricochet, aux besoins de développement économique et social du pays.

En outre, l'économie marocaine s'est inscrite dans un processus de tertiarisation avec une part dans la valeur ajoutée globale de 56,5% en 2017, en gain de 5,2 points par rapport aux débuts des années 90. En effet, les stratégies couvrant les secteurs des services et d'appui sont appelées à consolider leur rôle central dans la création de richesse et d'emploi et dans

l'accompagnement du processus de transformation structurelle du tissu productif moyennant une plus ample complémentarité entre ces deux pans de l'économie.

La présentation de ce tableau de bord est conçue de manière à faire ressortir les mutations structurelles de l'économie marocaine depuis 2000. Les graphiques et tableaux réunis dans ce document permettent de retracer l'essentiel des tendances sectorielles de l'économie marocaine.

Les thèmes suivants : la contribution sectorielle à la croissance économique, le secteur agricole, le secteur des mines, le secteur de l'énergie et de l'eau, le secteur de l'industrie, le secteur du bâtiment, le secteur des transports, le secteur du tourisme, le secteur des postes et télécommunications et le secteur des assurances ont été successivement abordés.

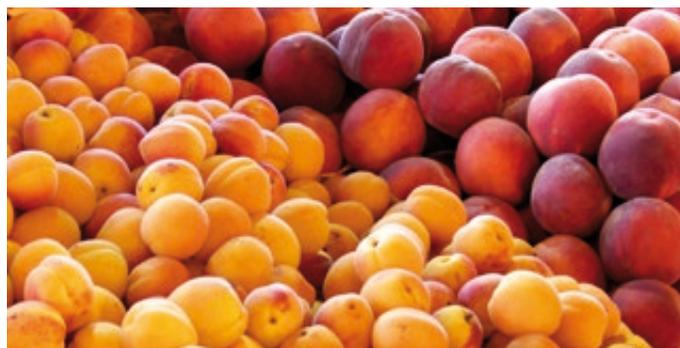
Nous vous livrons ici le secteur agricole et le secteur des pêches maritimes, thème en relation avec Resagro. Le secteur hôtelier est à découvrir page 62 de ce magazine.

## Secteur agricole

Le secteur primaire joue un important rôle économique, social et environnemental dans notre pays. Il a représenté près de 13,9% du total des valeurs ajoutées aux prix courants durant la période 2008-2017, 12,9% pour l'agriculture et 1% pour la pêche. Il emploie plus de 4 millions de personnes en 2017, soit 38,7% de la population active occupée.

Depuis son lancement, le PMV a enclenché une transformation structurelle du secteur agricole marocain.

Cette stratégie est en passe de réussir le défi de renforcer la résilience de la valeur ajoutée agricole en renforçant le poids des filières à forte valeur ajoutée et en améliorant la productivité



de 6% sur la période 2008-2017, attestant d'un bon comportement des différentes filières agricoles, notamment la filière céréalière dont les performances se situent au-dessus de la moyenne (près de 80 millions de quintaux). Les composantes de la production agricole hors céréales ont enregistré un rebond important, particulièrement l'élevage (le taux de réalisation en 2016 de l'objectif de 2020 a atteint respectivement 90% et 68% pour les viandes rouges et les viandes blanches) et l'arboriculture (le taux de réalisation de 70% et 57% respectivement pour les agrumes et l'olivier). Le caractère soutenu de la croissance du secteur agricole apparaît au niveau de la baisse marquée de l'écart-type de la Valeur Ajoutée Agricole (VAA) de près de 63,5% entre les deux périodes 1990-1999 et 2000-2017, induite notamment par un rétrécissement du poids de la céréaliculture dans la VAA.

de la filière céréalière.

Les réalisations ont été rendues possibles grâce à la réorientation du soutien public vers les productions agricoles à forte valeur ajoutée et parfaitement résilientes aux aléas climatiques. Le renforcement de l'appui public en faveur du secteur a concerné aussi bien l'investissement public que le soutien à l'investissement privé sous-forme de subventions. Ainsi, l'investissement public global au niveau du secteur agricole a plus que triplé sur la période 2008-2016, passant de près de 3,1 à 9,9 milliards de dirhams, soit un taux de croissance annuel moyen de près de 14,4%. La même évolution est observée au niveau de la composante « soutien à l'investissement privé » qui est passée de 1 à 3,3 milliards de dirhams sur la même période.

Cette dynamique a permis au secteur agricole de réaliser une croissance soutenue et moins erratique de sa valeur ajoutée, avec un Taux de Croissance Annuel Moyen (TCAM)



Parallèlement au processus de transformation structurelle de la VAA, les efforts déployés en matière de renforcement de l'inclusivité de la politique agricole nationale ont été poursuivis. Dans le cadre du déploiement du pilier 2 dédié à l'agriculture solidaire, 215 projets ont été réalisés avec un investissement de près de 2,1 milliards de dirhams sur un budget global avoisinant 15 milliards de dirhams.

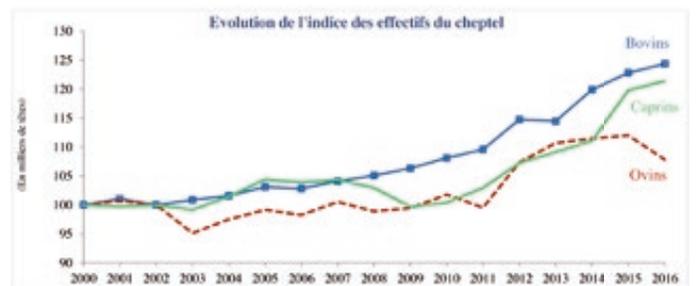
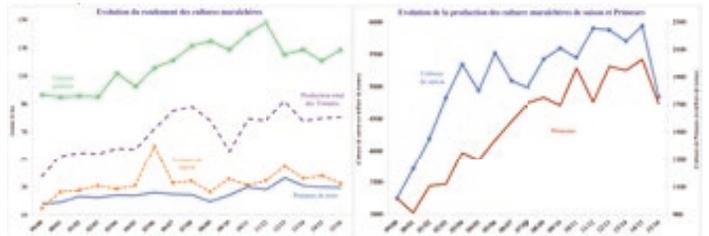
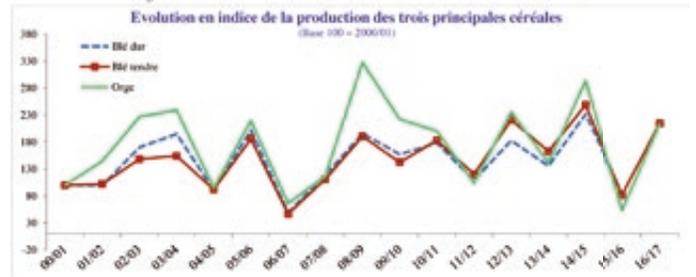
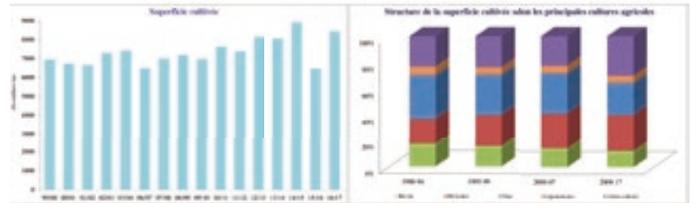
Au vu des acquis enregistrés et des perspectives qui se profilent, l'approfondissement de la transformation structurelle du secteur agricole et la concrétisation pleine et entière des ambitions du PMV rendraient nécessaire d'apporter des réponses appropriées à un certain nombre de défis de taille. Parmi lesquels, il convient de citer notamment :

- La durabilité du modèle de développement agricole face au phénomène irréversible du changement climatique et de ses effets dévastateurs sur les bases productives de l'agriculture. Plusieurs dimensions de la politique de l'eau et de l'irrigation au Maroc sont amenées à être renforcées, y compris l'adaptation du volet tarification de l'eau d'irrigation au contexte climatique contraignant de notre pays. Cette réforme, devant refléter la rareté de l'eau et le coût réel de sa mobilisation, contribuerait à orienter les agriculteurs vers les spéculations agricoles alliant compétitivité et valorisation optimale des ressources en eau.

- La valorisation de la production agricole, par le biais d'une intégration en amont du secteur agroindustriel aux autres sphères de l'économie. Outre la mise en oeuvre des dispositions du contrat programme du secteur signé en 2017, cet objectif rendrait nécessaire de redynamiser l'agrégation agricole et d'assurer une meilleure adéquation entre l'offre agricole et la demande agroindustrielle.

- Le développement conséquent de la compétitivité à l'international des exportations agroalimentaires, en renforçant l'agro-logistique à l'export à travers la mise en place d'un réseau de plateformes d'exportations intégrées et multi-filières et en ciblant en priorité les marchés de l'Afrique, de l'Europe et de la Russie et potentiellement ceux de l'Amérique du Nord. De même, il serait hautement profitable de procéder à l'activation de l'agrégation autour des grands opérateurs agroindustriels capables de mieux relever les pressions concurrentielles qui caractérisent ce secteur.

- Le renforcement du rôle de l'agriculture dans le développement rural. En effet, et à côté de l'amélioration de la productivité agricole, il est opportun d'ancrer davantage le secteur agricole dans son environnement à travers une approche de développement intégré du monde rural moyennant une plus





grande convergence des politiques publiques (infrastructure de transport, agro-industrie, éducation, santé ). Ceci favoriserait, d'une part, la création des activités hors agricoles dans le domaine de la transformation et de la distribution des produits agricoles pour plus de revenu et de création d'emplois et, partant, l'atténuation de l'exode rural, et d'autre part, l'amélioration de la compétitivité des produits agroalimentaires (en termes de logistique, de normalisation et d'innovation).

- La consolidation de la vocation inclusive de l'agriculture marocaine à travers la poursuite des actions structurantes engagées dans le cadre du Pilier II du PMV visant à améliorer et à sécuriser les revenus des petits agriculteurs. Il importe de renforcer, également, dans la vision du développement du



secteur les mécanismes garantissant un cadre décent du travail agricole et ce, à travers l'adaptation et la veille au respect de la réglementation relative au système de rémunération, à la sécurisation de l'emploi et aux normes de sécurité du travail.

### Secteur des pêches maritimes

Le secteur des pêches maritimes contribue à hauteur de 1% au total des valeurs ajoutées aux prix courants et 7,3% à celles relatives aux activités primaires entre 2008 et 2017. En 2017, les départements de la pêche côtière ont augmenté, pour s'établir à 1310 milles tonnes contre 918 en 2016 et de 7285 millions de dirhams contre 6753 un an auparavant.

Le Maroc a placé le développement du secteur halieutique parmi les piliers majeurs pour édifier une économie bleue

**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

durable et à forte valeur ajoutée. Outre les opportunités en termes de création de valeur ajoutée et d'emplois, le secteur recèle d'opportunités sur le plan des échanges extérieurs au vu de la dynamique soutenue des importations mondiales de poissons.

Pour mobiliser le potentiel dont recèle ce secteur porteur, le Maroc a lancé dès 2009 le plan Halieutis. Ce plan compte à son actif plusieurs projets structurants touchant l'ensemble de la chaîne de valeur du secteur de la pêche. Parmi ces projets, il convient de citer notamment l'adoption des mécanismes de gestion rationnelle de la ressource, le renforcement des infrastructures de débarquement (ports, PDAI, VDP2) et de commercialisation (halles et marchés de poissons), l'appui à la valorisation des produits de la pêche et l'amélioration de la compétitivité des produits de la mer (programme de création de trois pôles de compétitivité : Haliopole d'Agadir3, projet mixte agriculture-pêche du Nord et le pôle du Sud). A cela, s'ajoutent des actions dédiées à la pêche artisanale visant la promotion de la qualité des captures et l'amélioration des conditions de vie, de travail et de sécurité des professionnels de cette activité. Parallèlement à la modernisation du secteur de la pêche et la valorisation des produits de la mer, le Maroc s'est engagé en faveur du développement du secteur de l'aquaculture, qui a été intégré en tant que composante essentielle au niveau de l'axe durabilité du plan Halieutis et ce, dans un souci d'atténuer les pressions qui s'exercent sur les ressources halieutiques. Dans ce cadre, l'Agence Nationale de Développement de l'Aquaculture, créée en 2011, a lancé de multiples chantiers allant de la planification aquacole à l'accompagnement des investisseurs. Parmi ces chantiers phares figurent, en particulier, l'élaboration de 5 Plans d'Aménagement Aquacoles sur toute l'étendue du littoral marocain en vue de mettre à la disposition

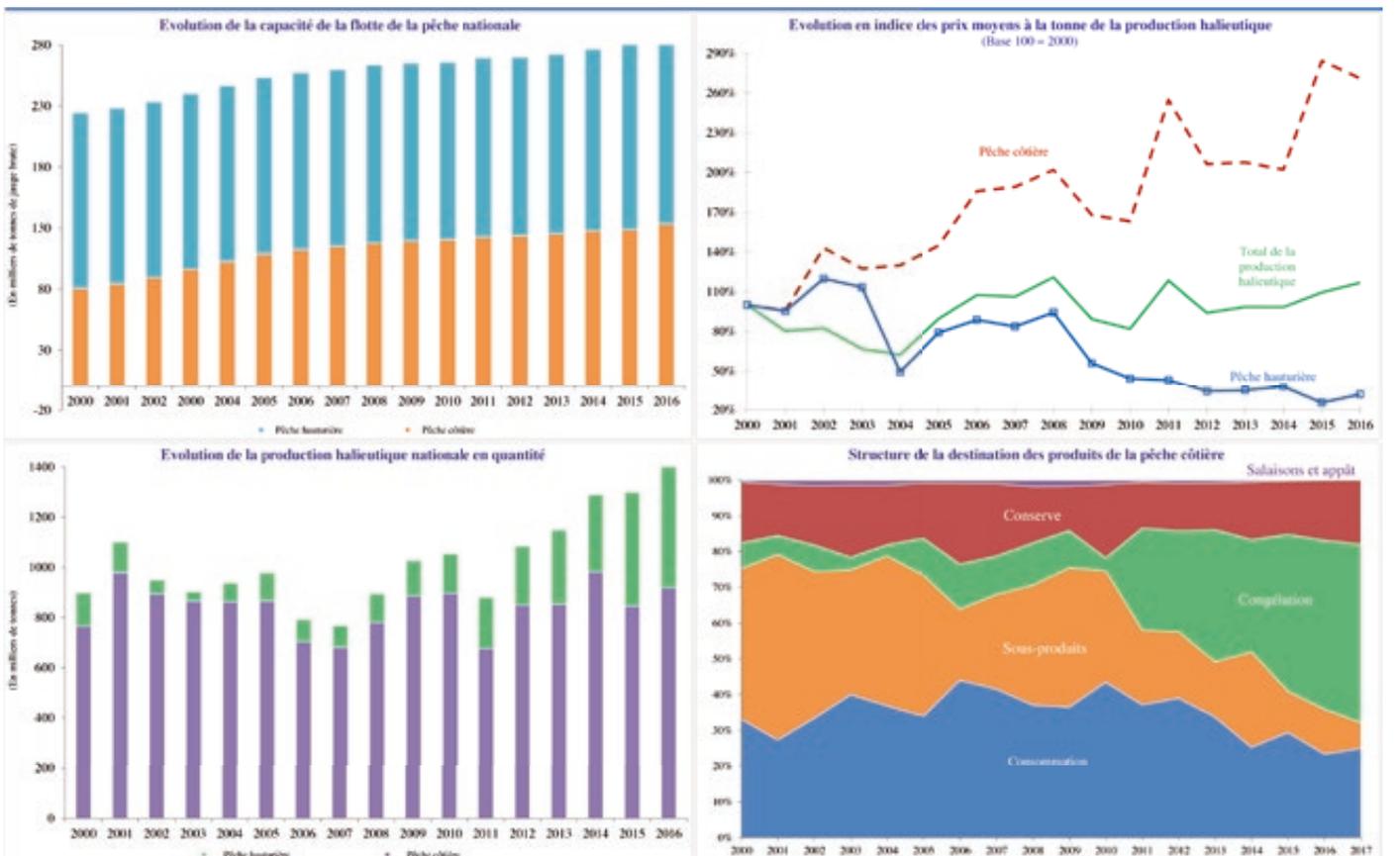
des investisseurs des espaces dédiés à une activité aquacole adaptée et durable.

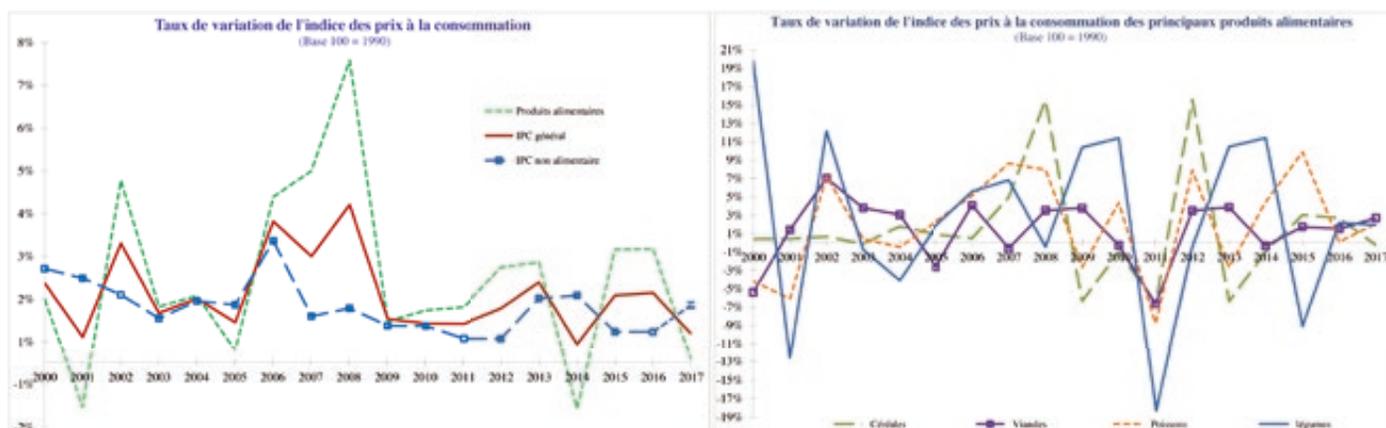
Actuellement, trois plans aquacoles ont été lancés (ceux de Dakhla-Oued Eddahab, d'Imessouane à Sidi Ifni et de la Méditerranée) pour un potentiel de production de 380.000 tonnes, ce qui renseigne sur l'existence d'une énorme marge de production aquacole à valoriser eu égard à la capacité de production actuelle qui demeure limitée à près de 510 tonnes réalisées en 20164.

Le lancement des plans aquacoles concernant les autres régions du littoral national est prévu pour la période 2018-2019. A noter, que plusieurs projets ont été engagés suite au lancement par l'ANDA des appels à manifestations d'intérêt aussi bien dans la région du Nord que dans la région du Sud.

L'ensemble des efforts déployés ont contribué à l'amélioration des résultats du secteur halieutique. En effet, le secteur a réalisé, en 2017, une production totale de 1,4 million de tonnes, soit un taux de réalisation de près de 84% de l'objectif fixé par le Plan Halieutis à l'horizon 2020. En termes de performance commerciale, près de 21,2 milliards de dirhams d'exportations ont été réalisés en 2017 (soit 70,5% de l'objectif en 2020) contribuant ainsi à près de 58% des exportations agro-alimentaires et à plus de 16% des exportations totales des biens. A noter que le secteur assure également près de 700.000 emplois directs et indirects.

En termes de mobilisation du potentiel de la coopération extérieure pour renforcer le développement du secteur halieutique national, l'accord de partenariat dans le secteur de la pêche, liant le Maroc et l'Union Européenne a été renouvelé en juillet 2018. Cet accord, qui marque 30 ans de coopération entre les deux parties, s'inscrit en cohérence avec les objectifs





de renforcement de la mise à niveau et de la durabilité de ce secteur névralgique.

Nonobstant les performances jusque-là enregistrées par le secteur halieutique, celles-ci demeurent insuffisantes eu égard au potentiel réellement mobilisable. En effet, une grande partie de la production halieutique est exportée à l'état frais sans aucune transformation (41% du volume total des exportations), bien que cette part s'inscrive dans une tendance baissière depuis quelques années. Cela représente indubitablement un important manque à gagner en termes de création d'emplois et de valeur ajoutée au niveau national et local.

En outre, les exportations du secteur demeurent caractérisées par une forte polarisation sur les marchés de l'Union Européenne, qui absorbent 60% des exportations halieutiques marocaines. L'ouverture sur de nouveaux marchés dont notamment l'Afrique, conjuguée à une meilleure valorisation des produits, pourrait induire des effets positifs sur le développement du secteur halieutique national.

Sur un autre registre, l'optimisation des efforts consentis sur le plan des infrastructures et de la modernisation de l'outil de production rendrait nécessaire de remédier aux insuffisances relevées tout au long de la chaîne de valeur du secteur. Outre la nécessité d'une meilleure maîtrise de la chaîne de froid, l'accent devra être mis sur l'adaptation des infrastructures de débarquement à la flotte à grand tonnage pour permettre le débarquement de la totalité des captures des ressources halieutiques au niveau des ports marocains.

Non moins important, le développement à terme d'une flotte industrielle nationale performante comparable à celle des pays étrangers devrait être envisagé. A cela s'ajoute la qualification de la main d'oeuvre et l'amélioration des compétences au service de l'innovation de nouveaux produits compétitifs avec des emballages attractifs et à forte valeur ajoutée, sachant qu'il existe une ferme volonté des opérateurs marocains à aller dans ce sens eu égard à une demande mondiale accrue de produits à base de poissons.

Remerciements au Ministère de l'Economie et des Finances, au Haut Commissariat au Plan, à la Direction des Etudes et des Prévisions Financières, à la Direction des Etudes et des Prévisions Financières/ DI/ SBDCI, au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, à l'Office National des Pêches

1 Points de Débarquement Aménagés

2 Villages De Pêcheurs

3 L'objectif étant de faire de la région d'Agadir une plate-forme nationale et internationale de valorisation des produits de la mer à travers le port de pêche et le pôle Haliopolis.

4 Pour plus de détails consulter l'étude « Aquaculture marine marocaine : Potentiel et nécessités de développement » co-publiée par la DEPF et l'ANDA: <http://depf.finances.gov.ma/wp-content/uploads/2018/01/Etudeaquaculture.pdf>



# MÉTAUX PRÉCIEUX : LES LEADERS ET LEURS PERSPECTIVES EN AFRIQUE

**L**e secteur des mines a été, ces dernières années, mondialement frappé par la chute des prix des matières premières. Des compagnies minières aux grands pays producteurs, cette crise qui n'aura épargné personne. Quels pays africains sont les davantage impactés par les fluctuations des prix dans le sous-secteur des métaux précieux ?

Par Louis-Nino Kansoun © Agence

Ecofin



## Le Saviez-vous ?

Le terme «métal précieux» est employé pour désigner les éléments chimiques métalliques rares, non radioactifs et de très grande valeur économique. Moins réactifs que les autres métaux, ces éléments ont plus d'éclat, sont plus mous et plus

malléables.

Les plus populaires d'entre eux sont l'or, l'argent et le platine connus tous les trois pour leurs usages industriels, mais également pour leur utilisation dans l'art, la joaillerie et la monnaie. Outre ces trois noms, il faut également citer le rhodium et le palladium, appartenant à la catégorie des «métaux du groupe du platine».

## L'OR

Métal précieux naturellement jaune, l'or ne s'oxyde, ni ne s'altère. Son nom vient du latin «aurum», signifiant auréole, et il constitue après le cuivre, le deuxième métal connu par l'homme,

---

Pour 2019, la Banque mondiale prévoit une légère hausse de 3,2% par rapport à 2018 où le prix de l'or affichait une moyenne de 1269 \$/toz.

---



son premier usage remontant au Ve millénaire av. J.-C.

#### **Le marché : état et perspectives**

Selon un rapport de la Banque mondiale, datant d'avril 2019 et portant sur les perspectives du marché des matières premières, le prix de l'once troy d'or (toz) était en hausse constante au cours du premier trimestre de l'année. Il a augmenté de 6,1% par rapport au dernier trimestre 2018 (1 304 \$/toz contre 1 229 \$/toz). Le prix a été supporté par une forte demande des banques centrales des marchés émergents, en particulier la Chine, l'Inde, la Russie et la Turquie, qui ont accru leurs avoirs en or afin de diversifier leurs bases d'actifs. Cela a compensé la faible demande industrielle et la baisse continue de l'utilisation de l'or dans les applications dentaires en raison de la préférence pour des alliages de porcelaine moins chers.

Pour 2019, la Banque mondiale prévoit une légère hausse de 3,2% par rapport à 2018 où le prix de l'or affichait une moyenne de 1269 \$/toz. Selon les mêmes prévisions, le prix moyen de l'or devrait tourner autour des 1350 \$/toz durant les trois prochaines années.

Le trio de tête des plus grands producteurs d'or en Afrique a été chamboulé en 2018. L'Afrique du Sud a perdu son leadership au profit du Ghana, alors que le Soudan fait aussi mieux que les années précédentes.

#### **Ghana (158 tonnes produites en 2018)**

L'ancienne «Gold Coast» a ravi en 2018 la place de premier producteur d'or du continent à l'Afrique du Sud. Elle a produit selon la Banque mondiale 158 tonnes d'or, en hausse de 15,32% par rapport à la production de 2017 (137 tonnes).

L'entrée en production en 2017 des mines Wassa et Prestea de Golden Star Resources a probablement été le principal moteur de cette croissance. La plus grande mine du pays demeure toutefois Tarkwa, propriété du Sud-Africain Gold Fields. Ce dernier opère également sur la mine Damang, où il prévoit de prolonger à 2024 la durée de l'exploitation. On retrouve aussi

dans le pays, AngloGold Ashanti, active sur la mine Obuasi, Golden Star Resources ou encore Asante Gold et Perseus Mining.

#### **Soudan (127 tonnes en 2018)**

Selon les données de la Banque mondiale, le Soudan a produit en 2018 127 tonnes d'or, en hausse de 18,7% par rapport à 2017. Le Soudan qui avait déjà devancé le Mali en 2016, en devenant 3e producteur d'or d'Afrique, passe désormais devant l'Afrique du Sud.

Le secteur aurifère soudanais est dominé par l'exploitation artisanale, qui représentait en 2015, 85% de la production. Les gisements d'or se répartissent dans trois régions, en l'occurrence le Nord Soudan, précisément Wadi Halfa et Atbara, le long des montagnes de la Mer rouge notamment les zones d'Ariab et d'Abu Sari ainsi que dans l'Etat du Nil bleu.

Quand on observe l'évolution de la production depuis 2009, on peut sans hésiter dire que l'or soudanais a encore de très beaux jours devant lui.

#### **L'Afrique du Sud (119 tonnes en 2018)**

Entre épuisements des réserves aurifères, et crise minière, l'Afrique du Sud a dégringolé dans le classement des plus grands producteurs d'or du continent. Longtemps leader incontesté, le pays n'a produit en 2018 que 119 tonnes d'or selon la Banque mondiale (contre 137 tonnes en 2017). Sa performance décroît chaque année depuis 2013, alors que son secteur minier fait face à de nombreux défis. Le pays est ainsi très loin des 522 t de production d'or atteinte en 1995.

En Afrique du Sud, on retrouve de grandes mines d'or et le pays est l'hôte de plusieurs grandes compagnies minières. Parmi les plus grands gisements, citons la mine TauTona, reconnue comme étant la mine la plus profonde au monde avec 3,9 km de profondeur, et exploitée par AngloGold Ashanti. Il y a également les mines Driefontein, Kloof, appartenant au géant aurifère Sibanye Gold qui a procédé en 2012 à une scission avec Gold Fields.

## **L'ARGENT**

Métal tendre et malléable, l'argent a un éclat blanc. Son nom vient du latin «argentum», tiré lui-même du grec «argos», qui veut dire brillant. Au même titre que l'or, l'argent fait partie des premiers métaux connus, exploité depuis 2500 ans av. J.-C..




---

Le platine, largement utilisé dans les convertisseurs catalytiques des véhicules à moteur diesel, a perdu la faveur en Europe en raison de la baisse de la part de marché des véhicules diesel.

---



### Etat et perspectives du marché

Entre janvier et mars 2019, le prix de l'once troy d'argent a également augmenté de 6,9% par rapport au trimestre précédent (15,6 \$/toz contre 14,6 \$/toz). Cette hausse serait principalement due à une forte demande d'investissement en provenance d'Inde, ainsi que des secteurs de la bijouterie et de fabrication d'orfèvrerie.

Toutefois, la demande industrielle d'argent, qui représente plus de la moitié de la demande totale, demeure faible. Entre autres facteurs négatifs, l'utilisation de l'argent dans l'énergie photovoltaïque devrait diminuer, car c'est l'un des composants les plus chers. Selon la Banque mondiale, le prix de l'argent ne devrait pas subir de grands changements durant les prochaines années. Il devrait tourner autour des 15,7 \$/toz jusqu'en 2021.



Métal précieux naturellement jaune, l'or ne s'oxyde, ni ne s'altère. Son nom vient du latin «aurum», signifiant auréole, et il constitue après le cuivre, le deuxième métal connu par l'homme, son premier usage remontant au Ve millénaire av. J.-C.

### Maroc, plus grand producteur africain

Le royaume chérifien est sans doute le leader africain de la production d'argent. Selon les données de la Banque mondiale, la production marocaine s'élevait à 231 tonnes en 2018, contre 239 tonnes en 2017. Le pays se classe 15e mondial dans la production du métal. Parmi les plus grands gisements du pays, citons la mine Zgounder gérée par la compagnie Maya Gold & Silver. Cette dernière a conclu en 2012 un accord pour réhabiliter cet ancien site minier et a repris la production en août 2014. Hormis Zgounder, il y a également la mine Imiter, propriété du Groupe Managem qui la gère via la Société Métallurgique d'Imiter.

### LE PLATINE

Métal très dense, dur, malléable, et chimiquement inerte, c'est-à-dire résistant à la corrosion, aux acides et aux réactifs

Métal tendre et malléable, l'argent a un éclat blanc. Son nom vient du latin «argentum», tiré lui-même du grec «argos», qui veut dire brillant. Au même titre que l'or, l'argent fait partie des premiers métaux connus, exploité depuis 2500 ans av. J.-C..



courants, le platine a une couleur gris-blanc. Déjà utilisé par les indiens précolombiens de la région du Panama et du Mexique, son nom actuel signifiant «petit argent» lui a été donné par les Espagnols qui le découvrirent au Pérou en 1735.

#### Etat du marché et perspectives

Les prix du platine sont restés inchangés au premier trimestre de 2019 après avoir fortement baissé au cours des trois premiers trimestres de 2018. Le métal s'est négocié à une moyenne de 823 \$/toz. En glissement annuel, le prix du platine a baissé de 15,76%. La demande des secteurs de la bijouterie et automobile, qui représentent chacun environ les deux cinquièmes de la demande de platine, continue d'afficher une tendance à la baisse. Le platine, largement utilisé dans les convertisseurs catalytiques des véhicules à moteur diesel, a perdu la faveur en Europe en raison de la baisse de la part de marché des véhicules diesel.

Le prix de l'once troy de platine devrait baisser cette année, passant de 880 \$ à 840 \$. Cependant, il devrait être de nouveau à la hausse à partir de 2020 pour atteindre 925 \$ en 2022, selon la Banque mondiale.

#### Afrique du Sud, leader mondial

L'Afrique du Sud héberge 80% des réserves de platine restantes sur terre selon le site Planetoscope.com. Le pays contribuerait avec la Russie pour 90% de la production mondiale. Selon les données de la Banque mondiale, l'Afrique du Sud a produit en

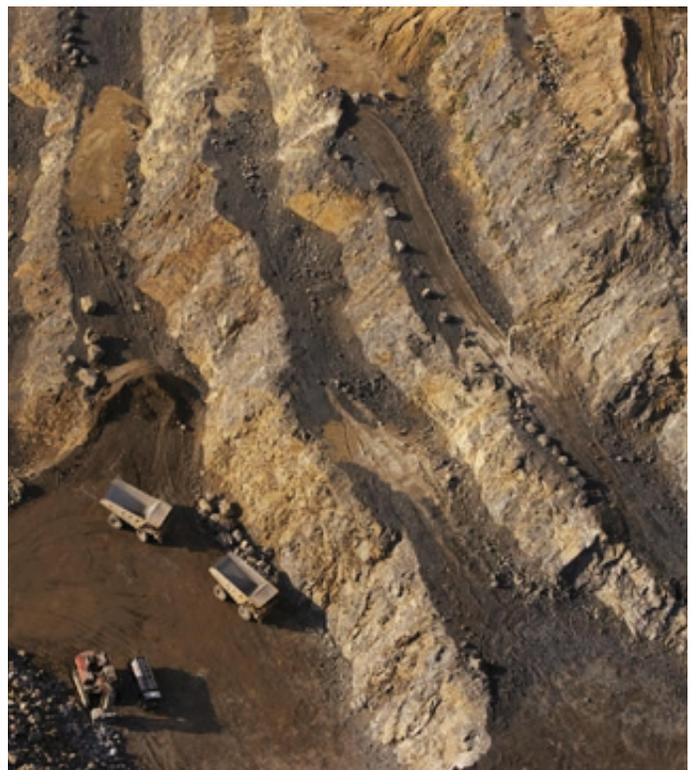
Métal très dense, dur, malléable, et chimiquement inerte, c'est-à-dire résistant à la corrosion, aux acides et aux réactifs courants, le platine a une couleur gris-blanc. Déjà utilisé par les indiens précolombiens de la région du Panama et du Mexique, son nom actuel signifiant «petit argent» lui a été donné par les Espagnols qui le découvrirent au Pérou en 1735.

2017, 132,3 tonnes de platine (en légère baisse par rapport aux 133,2 tonnes de 2016), la Russie (2e) étant loin derrière avec 22 tonnes.

Alors que la nation arc-en-ciel vit depuis des années une crise minière, le secteur du platine est l'un des rares à sortir la tête de l'eau. L'Afrique du Sud est l'hôte du plus grand producteur de platine au monde, Anglo American Platinum qui opère sur les mines Amandelbult ou Mogalakwena. D'autres sociétés détiennent également de grands projets de platine dans le pays, en l'occurrence Sibanye Gold, Northam Platinum ainsi qu'Impala Platinum.

#### Zimbabwe (3e producteur mondial)

Derrière l'Afrique du Sud et la Russie, on retrouve le Zimbabwe qui a produit 14,6 tonnes en 2017 et 15 tonnes en 2016. Le pays est ainsi le deuxième producteur du métal en Afrique. La plus grande entreprise de platine du pays est Zimplats, détenue par Impala Platinum, et qui opère sur la mine Ngezi. Outre Ngezi, il faut également citer le projet Darwendale. Selon certaines sources, le Zimbabwe héberge la deuxième plus grande réserve de platine au monde, après l'Afrique du Sud et devant la Russie. Pour tirer plein profit de cette richesse le pays devra revoir sa politique minière qui a fait fuir bon nombre d'investisseurs.



### Canox Flat 1000H de Blücher

Blücher Le Canox Flat 1000H, nouveau caniveau extra-plat  
Le fabricant de systèmes de collecte au sol et d'évacuation d'effluents en acier inoxydable Blücher annonce le lancement d'un nouveau caniveau extra-plat, baptisé Canox Flat 1000H. Aucune remontée d'odeur, une évacuation horizontale et 1000 mm de longueur caractérisent ce caniveau adapté à tous les sols carrelés ou résine dès 100 mm de hauteur. Le Canox Flat 1000H présente de nombreux avantages, comme un entretien facilité avec le siphon amovible inversé sous grille, une résistance aux piétinements, une grille trous oblongs, une embase horizontale avec platine d'étanchéité, une garde d'eau de 50 mm et un débit jusqu'à 0,7 L/s. Solution technique et pérenne lors d'opérations de rénovation de cuisines privées, il saura convaincre les concepteurs, installateurs ou autres exploitants de son efficacité.



### Vivreau Bottler de Brita Professional

Le Vivreau Bottler est une solution haute performance se destinant aux espaces de travail nécessitant de grandes quantités d'eau et de boissons (salles de réunion, restaurants, hôtels...). Il est équipé d'un système de refroidissement à banc de glace, permettant d'obtenir une eau fraîche (plate ou gazéifiée). Il est livré avec des bouteilles personnalisables et dispose d'une large gamme d'accessoires en option. Adaptable, il en existe plusieurs gammes selon les configurations d'installation : sur pied, semi-intégré ou totalement intégré. Le modèle Vivreau Bottler permet de remplir une bouteille en moins de 20 secondes et tous les matériaux dont il est composé et qui sont en contact avec l'eau bénéficient d'une Attestation de Conformité Sanitaire (ACS). Il est enfin muni de buses amovibles pour une meilleure hygiène. Concernant les accessoires complémentaires, des paniers de lave-vaisselle pour un meilleur nettoyage, des paniers de stockage des bouteilles empilables et une clayette de réfrigérateur adaptée sont disponibles.



### SensePro d'Electrolux

Le 29 avril dernier, lors de la Foire de Paris, Electrolux Home Products France remportait le Grand Prix Argent de l'Innovation 2019 pour sa nouvelle table de cuisson intuitive SensePro.

Dédiée aux cuisiniers en quête d'excellence, cette table accompagnée de sa sonde de cuisson SensePro garantissent d'excellents résultats lorsqu'il s'agit de bouillir, frire, mijoter, pocher ou cuisiner sous vide. Grâce à une technologie unique sur le marché, la sonde de cuisson sans fil mesure en effet la température du plat au degré le plus proche et commande le thermostat de la table qui s'adapte aux aliments cuisinés. Lorsque la cuisson souhaitée est atteinte, la table de cuisson s'arrête automatiquement.



## Cooking Block de CB<sup>2</sup>

Appareil de cuisson à infrarouge modulé chef et four à convection avec humidificateur et four à pizza avec plan de cuisson en pierre volcanique. Une tour superposable qui réunit trois équipements professionnels CB l'un sur l'autre en offrant une structure intégrée complète pour cuisiner en moins de 1 m<sup>2</sup>. On a donc le maximum de la fonctionnalité et de la technologie dans un espace réduit qui, en cuisine, est toujours précieux et insuffisant. Un équipement révolutionnaire à infrarouge modulé tel que CHEF combiné avec un four à convection et un four à pizza CB en pierre lavique. Flexibilité d'emploi : système de cuisson polyvalent, cuisson simultanée de poisson, viande et de légumes • Efficacité maximale : réduction des temps de cuisson jusqu'à 50 % • Économie d'énergie jusqu'à 40 % • Cuisson saine, sans carbonisation • Exaltation de la saveur des produits et maintien des propriétés organoleptiques • Optimisation des temps et planification de la cuisine • Visibilité maximale des produits pendant la cuisson.



## SWID Premium d'Addelice

Thermoplongeur pour cuisson sous vide basse température. Le SWID Premium est le thermoplongeur le plus puissant au monde (2.400W). Garantie 2 ans, réparabilité 10 ans. Conçu et fabriqué en Allemagne. Le SWID Premium est facile d'utilisation. Ses deux écrans indiquent les paramètres les plus importants : la température et le temps de cuisson. Toutes les fonctions du SWID Premium sont contrôlées à l'aide de 3 boutons seulement. Allumez le SWID Premium, sélectionnez la température puis le temps de cuisson (compte à rebours ou horloge) et... c'est tout ! Le système de mesure de température du SWID Premium est le plus élaboré du marché. La sonde de température au platine Pt100 assure une précision et une longévité exceptionnelle au SWID Premium. Ainsi, il ne se dé-calibrera jamais et sa sonde ne tombera jamais en panne ! Le contrôleur de température du SWID Premium permet d'obtenir une stabilité de température de votre bain marie de ± 0,05°C aussi bien dans un faitout de 8 litres que dans un bac de 58 litres ! Avec ses 2.400W le SWID Premium est le thermoplongeur le plus puissant du marché. Nos ingénieurs ont surdimensionnés les composants du SWID Premium afin de lui permettre de chauffer en un temps record votre bain marie. Toutes les parties immergées du SWID Premium sont en acier inoxydable, ce qui lui assure une excellente longévité. Garantie : 2 ans.



## 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



## FILET DE BŒUF AROMATISÉ AU CAFÉ

**Ingrédients pour 6 personnes 1 filet de bœuf**

- 50 g de farine de type « 00 »
- 2 œufs entiers
- 50 g de chapelure
- 100 g de poudre d'amandes
- 42 g de café soluble
- 2 oranges
- 2 bulbes de fenouil
- Sel à votre convenance
- Poudre de café au besoin
- Huile d'olive extra-vierge à votre convenance

**Préparation**

Tranchez le filet en morceaux de 3 à 4 cm.

Préparez le café, mettez-le dans un

bol profond et immergez les morceaux de bœuf. Couvrez de film alimentaire et laissez reposer.

Préparez une panure classique avec de la farine, des œufs, de la chapelure et de la poudre d'amandes. Enrobez les morceaux de bœuf du mélange et faites-les frire dans l'huile d'olive extra-vierge, puis enlevez l'excès d'huile en les plaçant sur

une feuille de papier absorbant.

Préparez une salade avec du fenouil finement haché et des suprêmes d'orange, et dressez avec de la citronnette à l'orange.

**Présentation**

Disposez les morceaux de bœuf au milieu de l'assiette, ajoutez la salade d'un côté et saupoudrez de café en poudre.



## RISOTTO DE CAFÉ ET DE FONTINE AVEC DES FIGES AU CAFÉ ET À LA CANNELLE

**Ingrédients pour 6 personnes**

- 60 g de riz
- 2 figues
- 30 g de fontine
- 20 g de pistaches
- 1/2 échalote
- 10 g de miel
- Café à votre convenance
- Cannelle à votre convenance
- Sel à votre convenance
- Bouillon de légumes autant que nécessaire

**Préparation**

Coupez une figue en quartiers et laissez-les mariner dans du

miel, du café et de la cannelle, puis mettez-les au four à 90 °C pendant 30 minutes. Ensuite, hachez finement la seconde figue et 15 g de pistaches, puis mixez et tamisez le mélange.

Faites griller une demi-échalote et le riz dans une casserole, tout en ajoutant progressivement le bouillon et faites cuire pendant 20 minutes.

Lorsque le riz est prêt, incorporez la fontine et ajoutez un peu de poudre de café.

**Présentation**

Pour servir, ajoutez les quartiers de figue au risotto et pour la touche finale, saupoudrez d'un peu de café et de pistaches finement hachées.



## PANETTONE AVEC SABAYON AU CAFÉ

**Ingrédients pour 6 personnes**

- 200 ml de café (espresso ou moka)
- 30 ml de liqueur de café Borghetti
- 6 jaunes d'œuf
- 120 g de sucre brun
- 6 tranches de Panettone
- 250 g de crème glacée au lait
- Baies

**Préparation**

Séparez les jaunes d'œuf et placez-les dans une casserole avec le sucre, puis ajoutez le café et la liqueur. Mélangez avec un fouet et commencez à battre le Sabayon dans un bain-marie jusqu'à ce que le mélange paraisse léger et double de volume.

Coupez ensuite les tranches de Panettone et grillez légèrement des deux côtés.

**Présentation**

Créez un petit lit de Sabayon sur l'assiette et placez-y une cuillère de crème glacée. Posez les tranches de Panettone à côté du lit, décorez avec les baies et saupoudrez le tout de sucre glace.



*Le cahier*

# HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## Ecotourisme Un tourisme qui a du sens

Tyab Bladi

**C'est reparti!**

Gastronomes

**Tendance fast-good**

Conseils

**Comment aménager sa terrasse de café?**

## VISA

**POUR L'ESPAGNE**

Bonne nouvelle pour les Marocains. Le ministère des Affaires étrangères espagnol a annoncé qu'il allouera 89.460 euros à un nouveau système de gestion des rendez-vous pour ses 130 bureaux consulaires afin d'accélérer les procédures de visas et autres. Le contrat, qui a été officialisé cette semaine, a été attribué à la société Tecnologías Plexus SL, rapporte Europa Press. La société sera responsable du service de gestion des rendez-vous par internet des 129 bureaux situés en dehors de l'Espagne, ainsi que celle du bureau central de Madrid.

© LE SITE INFO



## ARTS ÉQUESTRES

**TROPHÉE HASSAN II**

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, la Fédération Royale Marocaine des Sports Equestres (FRMSE), présidée par Charif Moulay Abdellah Alaoui, organisait du 17 au 23 juin 2019, la 20ème édition du Trophée Hassan II des Arts Equestres Traditionnels « Tbourida » à Dar Es Salam à Rabat.

Après des concours régionaux et inter-régionaux dans plus de 20 villes du Maroc, les troupes « Sorbas » qualifiées ont pris part au championnat du Maroc qui a réuni 18 troupes Seniors (17 ans et plus) et 6 troupes Juniors (entre 12 et 16 ans). Considéré comme un symbole national, une procédure a été entamée pour inscrire l'art équestre traditionnel au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Un rendez-vous incontournable qui place la FRMSE sur le devant de la scène équestre à l'échelle nationale comme à l'internationale.

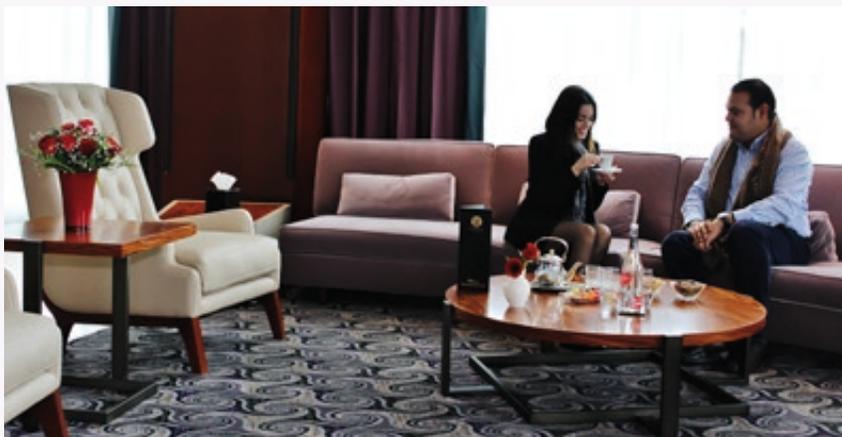
Au vu de l'importance de l'événement et la nécessité de le diffuser à la fois sur le plan national mais également à l'étranger, l'intégralité du Trophée Hassan II « Tbourida » a été retransmis en direct sur le site internet de la Fédération Royale Marocaine de Sports Equestres ([www.frmse.ma](http://www.frmse.ma))



## CONTRAT

**MOGADOR & TRAVELCLICK**

Mogador Hotels & Resorts a fait l'acquisition d'un nouveau système de distribution global (GDS) en collaboration avec Travelclick, la plate-forme officielle d'Amadeus. Intermédiaire mondial entre ceux qui réservent et ceux qui fournissent les voyages, comme les hôtels et autres fournisseurs d'hébergement, Travelclick communique en direct les produits, prix et disponibilités aux agences de voyages et aux moteurs de réservation en ligne, permettant des transactions automatisées. Avec ce contrat, Mogador Hotels & Resorts sera dans les radars de pas moins de 600.000 agences de voyages chaque jour.

[www.travelclick.com](http://www.travelclick.com)

RAPPORT

**SYMPOSIUM INTERNATIONAL DU TOURISME**

Le Conseil du Développement et de la Solidarité présidé par Mohamed Benamour est une intelligence collective pour une dynamique gagnante. Il s'astreint à apporter des réponses opérationnelles et originales aux problèmes et thèmes dont il s'empare.

C'est ce qui a été fait, l'année dernière, avec l'organisation du Symposium International du Tourisme, organisé dans le prestigieux hôtel «La Tour Hassan» à Rabat et qui a connu la participation d'un parterre impressionnant d'opérateurs économiques, financiers et diplomatiques.

A l'issu de cette journée, tous sont arrivés à la conclusion que des défis doivent être relevés afin d'améliorer les retombées économiques du secteur du tourisme et lui conserver la place stratégique qu'il mérite, à savoir celle d'un moteur de la croissance économique, créateur d'emplois pour les jeunes et de promotion du rôle des femmes.

Des témoignages forts comme celui de Mohamed Benamour, de Meriam Bensalah, de Luc Chatel et de beaucoup d'autres intervenant de haut niveau sont venus étayer cette réflexion.

Tous ces témoignages ont été retranscrits dans un rapport que vient d'éditer le CDS et qui est une véritable mine d'informations, d'idées et de réflexions pour le secteur.



© Tourisma Post

BILAN

**DAR LFTOUR**

Coca-Cola Maroc a lancé pour la 16ème année consécutive l'opération Dar Lftour, célébrant une fois de plus l'esprit de générosité et de partage lors du mois sacré de Ramadan. Engagée comme chaque année en partenariat avec ses embouteilleurs, Coca-Cola Maroc a distribué cette année près de 50.000 ftours à travers cette action solidaire et a fourni plus de 45.000 bouteilles d'eau aux associations partenaires. L'opération Dar Lftour, qui a permis la distribution de plus de 2 millions de ftours depuis son lancement, a été conçue dans le cadre de la stratégie de développement durable de la compagnie. Elle traduit l'implication de la compagnie auprès des différentes communautés où elle opère.

Loubna Sabir, Directrice des Affaires Publiques, de la Communication et du Développement Durable de Coca-Cola Maroc, a affirmé que « Dar Lftour est une initiative rendue possible grâce à la mobilisation de l'ensemble du Système Coca-Cola au Maroc. Nos embouteilleurs développent des partenariats forts et efficaces avec des associations qui connaissent bien le terrain et nous permettent de porter notre action dans les zones défavorisées du Maroc. »



**PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS**



**alpha bio services**  
Gestion sanitaire de votre environnement

05 22 25 83 00

[www.alphabioservice.ma](http://www.alphabioservice.ma)

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

HABITAT
CULTURE
INDUSTRIE

**SOLUTIONS ANTI NUISIBLES**

DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES
 <p><b>PestWest</b> <a href="http://www.pestwest.com">www.pestwest.com</a></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](mailto:info@alphabioservice.ma)

## HAVAIANAS

**NOUVELLES COLLECTIONS**

La collection «Slim Sensation», nouvelle arrivée cette saison, se fond dans le décor sans pour autant passer inaperçue.

Déclinée en trois versions végétales, les imprimés se dessinent en all-over sur l'ensemble de la tong. Il ne nous reste plus qu'à accorder vos maillots de bain au modèle choisi.

Et cette année, le modèle IPÊ est disponible en trois versions différentes.

Représentatif de la faune brésilienne, la collection a été dessinée par l'artiste brésilien Arlin Graff.

Memostyle, Distributeur exclusif Havaianas Au Maroc

Contact : 06 61 85 71 11



## 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](http://www.forbes.com/forbes-travel-guide)



## HÔTEL

**SAINT RÉGIS À MARRAKECH**

Le portefeuille de marques de luxe de Marriott International au Maroc devrait poursuivre son développement avec la signature du St. Regis Marrakech Resort. Propriété de la société Assoufid Properties Development S.A., le St. Regis Marrakech Resort fera partie du complexe de golf Assoufid Golf Resort et comprendra 80 chambres et villas luxueuses, offrant toutes une vue spectaculaire sur les montagnes de l'Atlas. Avec des installations de loisirs telles qu'un spa, une piscine et un centre de remise en forme ultramoderne, le complexe St. Regis Marrakech proposera également six expériences culinaires différentes, dont deux restaurants de spécialités et le célèbre bar St. Regis inspiré du King Cole Bar, emblème de la marque à New York. Lieu idéal pour s'évader de la ville, le complexe sera situé à proximité du club de golf 18 trous primé Assoufid, qui s'est imposé comme l'un des meilleurs terrains de golf en Afrique. Le complexe qui appartient à Assoufid Properties Development SA et est développé par United Real Estate Company (URC) -qui fait partie du groupe de sociétés Kuwait Projects Company (KIPCO)- devrait être inauguré en 2022.



## TOURISME

**DUBAI STARS**

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

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



mais aussi les personnalités influentes des réseaux sociaux.

## 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 Belcaïd, 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.



## 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.



# TYAB BLADI... C'EST REPARTI!



**T**yab Bladi est une initiative de la société d'évènementiels Solution Directe ayant pour vocation de mettre en avant les produits du terroir marocain et d'encourager les passionnés de cuisine à dévoiler leurs talents. Placée sous un thème différent chaque année, cette compétition permet de réunir des candidats de différentes villes du Royaume. L'évènement, qui est l'occasion d'exposer des produits du terroir, est également ponctué de cooking shows et de dégustations de plats traditionnels.

## Retour sur Les Rendez-vous Gourmands

Après une tournée dans 6 villes, l'évènement national de pâtisserie «les Rendez Vous Gourmands», organisés par Solution Directe, s'est terminé le 09 mars dernier chez Carrefour avec une grande finale où étaient présents de grands chefs (sous la houlette du chef Abdillah Enniri, champion d'Afrique de pâtisserie) et d'artistes (dont l'acteur marocain Aziz Dadas) qui sont venus pour encourager les jeunes talents et passionnés de pâtisserie.

Le public fidèle a répondu présent au rendez-vous et a, avec toute l'équipe organisatrice, fêté la femme puisque la finale coïncidait avec la journée internationale de la femme.

Les gâteaux se sont déclinés sous cette thématique avec notamment le superbe gâteau gagnant, un entremet douceur avec un décor escarpin et diamant.

La talentueuse gagnante, Karima Bezzat, a reçu un chèque de 12.000 dhs offert par les sucres Enmer et la marque Ideal, un billet d'avion à l'étranger offert par Air Arabia, un voyage pour deux personnes offert par Carrefour Maroc et pour toutes les participantes du matériel électroménager offert par Fagor et Express ainsi que des paniers de chocolat Callebaut.

## Tyab Bladi, le prochain évènement

Le prochain évènement organisé également par Solution Directe est le festival culinaire Tyab Bladi (la cuisine de mon pays) qui vise la promotion de notre patrimoine gastronomique et la valorisation de nos produits du terroir.

Cette année trois nouveautés font leur apparition :

- Une couverture plus large dans 3 villes avec l'ouverture du festival à Agadir le 15 juin, la deuxième étape à Rabat le 29 juin et la grande finale à Marrakech le 06 juillet.

- La deuxième nouveauté... les participants amateurs vont présenter un dessert marocain en plus du plat principal habituel marocain.

«Les thématiques seront le poisson à Agadir, le couscous à Rabat et les plats régionaux à Marrakech dont certains sont en cours de disparition et notre rôle est de les faire connaître davantage au grand public» nous explique Zineb Boukhsim, General Manager chez Solution Directe.

«A travers ces plats, nous souhaitons sublimer ces ingrédients et mettre en avant nos joyaux halieutiques. Les produits du terroir seront aussi bien dans les plats que dans l'espace exposants.»

- La troisième nouveauté... cette troisième édition sera sous les couleurs de l'Afrique avec comme invité d'honneur la Côte d'Ivoire qui sera présente avec ses troupes folkloriques et ses chefs renommés.

Ce festival est ouvert au grand public marocain et étranger et sera l'occasion d'avoir un contact direct avec des intervenants divers : Nutritionnistes, historiens, artistes, associations locales et une brigade de grands chefs marocains et étrangers pour faire rayonner notre gastronomie, une des meilleures ambassadrices de notre pays et une dimension essentielle de notre identité et de notre culture.

Tyab Bladi est un évènement qui va être fortement médiatisé sur plusieurs supports radio et magazine dont Resagro et couvert par des youtubeuses food. Un grand nombre de visiteurs est attendu : touristes, marocains du monde et étrangers qui auront la chance de découvrir ou redécouvrir notre cuisine traditionnelle recherchée et des spécialités de nos régions que les marocains eux-mêmes ne connaissent pas ou connaissent mal.

Tyab Bladi est un voyage de saveurs millénaires et une véritable vitrine du savoir-faire marocain.

Agadir le 15 juin

Rabat le 29 juin

Marrakech le 06 juillet

L'évènement Tyab Bladi (la cuisine de mon pays), est un évènement qui se veut un révélateur des talents marocains inconnus de la gastronomie marocaine.



# TENDANCE FAST-GOOD

**M**arre du fast food? Voilà un concept qui devrait ravir les gastronomes. Le «fast-good» met en effet saveur et équilibre au menu du jour. Le concept prône alimentation saine et équilibrée même pour un repas sur le pouce

Après le buzz des food trucks, on assiste à la montée en puissance d'une nouvelle tendance : le fast good, un concept qui permet de manger vite (« fast ») et bien (« good ») ! C'est une restauration rapide qui joue la carte gourmande, et allie fraîcheur et tendance!

## La tendance

Elle prend de l'ampleur depuis une dizaine d'années. Son origine ? Le rejet par un nombre croissant de consommateurs et de professionnels des effets négatifs de l'alimentation rapide de type Fast Food, qui a explosé dans les années 90, sur la santé et le bien-être. Leur nouveau credo : on peut manger vite, mais sain, naturel et équilibré. Et en continuant à se faire plaisir.

## Le concept

Le concept tourne autour de l'alimentation saine : des plats du jour ou des portions prêtes à consommer (salades craquantes : frisées aux fruits secs, saupoudrées de parmesan ou de riz blanc, algues sèches et mâche, lasagnes de légumes...), ou de l'ultra-spécialisation (le green burger, les pâtes, le gyoza, la cuisine au wok...), des salades ou des sandwichs sucrés et/ou salés composés à la demande, côté boisson, les jus de fruits classiques ont cédé la place aux smoothies : coco/mandarine, fraise/banane, onctueux et frais... Depuis, leur croissance est exponentielle.

## Les principes

- De l'équilibre : un repas complet, même pris sur le pouce, doit contenir légumes et fruits, mais aussi féculents, protéines, huile, graisses et sucres en quantité raisonnable.

- Des aliments naturels et sains : la priorité est donnée aux produits du terroir, aux variétés de qualité, aux fruits et légumes cueillis à maturité.

- Du bio et de l'agriculture locale : les partisans du « Fast Good » privilégient les fruits et légumes de saison, et l'approvisionnement direct chez des producteurs régionaux. Pour leur qualité, bien sûr, mais aussi dans une optique de développement durable. Cela dit, contrairement au Slow Food, ils ne s'interdisent pas l'utilisation raisonnable de produits exotiques, de



Précurseur infatigable, le triple étoilé et regretté Paul Bocuse, lance dès 2008, à Lyon, Ouest Express, un concept de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter. Pour 13 euros, les clients ont droit au César Rossini, un burger à la viande limousine et foie gras plus salade. Pour faire revenir les clients à l'heure du goûter, Ouest Express a aussi mis sur sa carte crêpes et gaufres.

caractère, venus de loin.

- De la fraîcheur et du goût : c'est un peu la synthèse des précédents. Le « Fast Good », c'est retrouver la qualité originelle des produits et mettre en valeur leurs qualités gustatives à travers des recettes simples.

Ces concepts de restauration rapide surfe sur 3 grandes tendances :

- Des envies de frais, de sain et d'équilibré : L'argument santé fait de plus en plus recette dans les nouveaux concepts de restauration rapide. Et si pendant longtemps manger vite était aux antipodes du manger bien, désormais les choses changent.

- Des envies d'authentique : Produits régionaux ou produits exotiques venus d'ailleurs, le client plébiscite de plus en plus les produits de caractère, qui ont le goût de l'authentique pour déjeuner sur le pouce.

- Des envies de subtilités culinaires : En réaction à la crise mais aussi

à la standardisation des goûts, les consommateurs sont de plus en plus enclins à s'offrir un « petit plaisir » haut de gamme de temps à autre pour changer de l'ordinaire. Face à cette demande particulière, les restaurateurs de fast good sont soucieux d'offrir des menus extra-ordinaires à leurs clients.

### Du concret

Certains vous proposent ainsi de déguster des produits frais et locaux : salades de pâtes, protéinées ou végétariennes, soupes fraîches faites maison, sandwiches variés (fusion, tandoori, fromager...) sans oublier les desserts gourmands pour finir sur une note délicatement sucrée.

D'autres mises sur le bien-être avec des recettes gourmandes et légères élaborées en collaboration avec un nutritionniste : sandwiches à base de pain bio en format mini, club ou toastés, salades créatives, tartes salées...

Les chefs ont, eux mêmes, succombés à cette nouvelle mode. Ils proposent une cuisine gastronomique à des prix très doux. Et chacun y va de sa spécificité avec

une restauration rapide de chefs en barquette, ou en bocaux comme dans un bistro rapide parisien, le Boco, qui propose l'œuf moelleux, lentilles fondantes et oignons rouges d'Anne-Sophie Pic, la marinade de maquereau et caviar d'aubergines de Gilles Goujon, le Mont-Blanc marron et marmelade de cassis de Christophe Michalak.

Le point commun de ce nouveau mode de consommation est l'exigence de qualité à un prix accessible.



Beats Burger : La rencontre entre la cuisine orientale et le burger d'Uncle Sam

Au menu (entre autres) 7 burgers fast-good dont notre coup de coeur : un steak du boucher, délicatement déposé sur une galette de pommes de terre maison et des rondelles de fromage de chèvre fondante, le tout relevé d'une onctueuse sauce à la moutarde à l'ancienne et au miel.

35 Souk Jeld Kimakine - Médina - Marrakech

Ce concept plébiscité par les palais pressés mais gastronomiquement avertis, a également séduit de grands chefs étoilés : platine Marc Veyrat à Paris, la famille Bras à Toulouse ou Ferrán Adrià à Madrid, ont ouvert des annexes de leurs restaurants dédiés à la restauration rapide mais saine et utilisant de bons produits.



Organic Kitchen : lieu dédié à la nourriture saine et savoureuse. C'est un espace de vie, de partage et de convivialité qui met les bons produits au coeur de votre assiette. Les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.

Notre préféré : le Veggie Panini avec pain de seigle grillé, écrasé d'avocat, oignons, champignons de Paris, épinards, tomates confites, fromage fondu et pommes de terre grenailles.



# ECOTOURISME

## Un tourisme qui a du sens

Cette nouvelle forme de tourisme qui représente 20% du tourisme mondial vous emmènera voyager au cœur des richesses naturelles de la planète... Voyager respectueusement en pleine nature, c'est le nouveau défi que relève l'écotourisme.

Par Claude Vieillard



### L'écotourisme, c'est quoi ?

L'écotourisme représente les voyages centrés sur la découverte de l'écosystème, de l'agrosystème ou encore de l'écologie urbaine. L'écotourisme œuvre littéralement pour la préservation de la biodiversité à travers des circuits de voyage de plus en plus nombreux et surtout variés.

En ce sens, l'écotourisme s'apparente fortement au tourisme responsable, d'une part, car il cherche à apporter de l'emploi et un revenu aux populations locales dans un entier respect de l'environnement. L'écotourisme se rapporte aussi au tourisme rural centré autour de la ruralité et qui plonge le voyageur au sein de la nature à préserver.

### Les grands enjeux de l'écotourisme ?

#### Les enjeux environnementaux

L'écotourisme s'axe sur la nature et comporte une part d'éducation et de sensibilisation à l'environnement, aussi bien à destination des touristes que des autochtones. Cette forme de tourisme cherche à valoriser les zones naturelles ou les sites culturels menacés tout en mettant en place des circuits touristiques de telles sortes à susciter une prise de conscience chez les visiteurs, conscients de la richesse du patrimoine naturel et historique dont ils sont en train de s'imprégner. Il cherche en ce sens à minimiser les impacts négatifs sur la nature et la culture que pourrait endommager une activité touristique « commune ». « L'écotourisme est une réponse durable à l'inquiétante montée d'un tourisme de masse insuffisamment conscient des menaces qu'il fait peser sur l'environnement. Le développement d'un tourisme tourné vers une consommation de plus en plus rapide et « rentable » des voyages, où chacun pense avoir le droit de découvrir jusqu'à la parcelle la plus reculée du monde, participe à la menace qui pèse sur le renouvellement des ressources naturelles telles que l'eau douce, les forêts et les récifs coralliens, et met en péril la survie de nombre d'espèces vivantes, trop souvent exposées à la curiosité de touristes s'imaginant dans des zoos à ciel ouvert. » raconte Francesco Frangialli, Secrétaire général de l'Organisation Mondiale du Tourisme.

#### Les enjeux économiques

Il est unanimement reconnu à l'écotourisme un fort potentiel en faveur de la création d'emplois, ce dernier étant un indicateur de base du secteur, et des revenus des populations locales. L'écotourisme fournit des avantages économiques aux communautés d'accueils, aux organismes et aux administrations qui veillent à la préservation des espaces naturels. Les revenus



tirés de l'écotourisme sont utilisés pour la protection, la gestion, la restauration, la conservation et la surveillance de la nature et des zones protégées à travers une ressource humaine locale dédiée à cet effet.

Parmi les destinations touristiques les plus prisées se retrouvent le Costa Rica, avec sa biodiversité exceptionnelle, Madagascar, avec ses lémuriers et ses baobabs ou encore le Népal, pour ses treks incomparable le long de ses montagnes. Ces pays connaissent un essor spectaculaire en termes d'augmentation de niveau de vie de ses locaux à travers le tourisme écologique. L'écotourisme représente une véritable occasion pour les régions où les pays de diversifier leurs activités économiques en toute originalité, tout en protégeant leurs ressources naturelles.

L'écotourisme, oui, mais sous quelles formes ?

L'écotourisme est un excellent moyen de découvrir autrement des pays habituellement renommés pour leurs espèces endémiques, leurs plages hors-paires ou encore leur faune spectaculaire. De nombreux projets communautaires sont ainsi proposés aux écotouristes : Promenades écotouristiques

Restauration - Traiteur  
Artisanat Local  
Ateliers éducatifs  
Potager biologique

### Les acteurs clés de l'écotourisme

Les communautés locales

Les communautés locales sont les premières concernés dans le secteur de l'écotourisme dans le sens où la biodiversité mise à disposition des visiteurs leur appartient en premier lieu : c'est leur territoire, leur lieu de travail... Par ailleurs, afin que les circuits touristiques présentés aux « visiteurs verts » soient authentiques, originaux et attrayants, il s'avère nécessaire de garder à portée de main les connaissances locales ou traditionnelles des habitants.

### Les labels

Les labels assurent aux visiteurs les engagements pris par les associations « vertes » où les agences touristiques. La clé verte, par exemple, assure une bonne gestion de l'eau, des énergies et des déchets. Créé en 1992, l'écolabel européen, quant à lui, garantit entre autres que le lieu d'hébergement favorise l'utilisation de substances moins dangereuses pour l'environnement. Son personnel est par exemple formé à l'élimination des déchets

les plus dangereux, préalablement séparés des « déchets communs » produits par les touristes.

### Les associations « vertes »

Les associations représentent un autre groupe important à considérer dans le secteur. Elles diffusent généralement les informations nécessaires au secteur auprès des professionnels et des médias, apportent leur conseil et expertise en écotourisme et éventuellement en développement durable et représentent les organisations internationales impliquées dans l'écotourisme.

### Les bailleurs de fonds

Étant un enjeu de développement durable à l'échelle mondiale, de nombreux acteurs sont engagés dans le financement de l'écotourisme.

Fonds ou assistance technique, les partenariats sont multiples. De nombreux groupes financent le développement de l'écotourisme par des prêts ou subventions, notamment les sociétés d'investissement, les agences donatrices telles que la Banque mondiale, les fonds de capitaux d'entreprises à risque, les investisseurs privés, les ONG ou encore les banques privées. L'écotourisme, c'est l'affaire de tous !

## L'écotourisme au Maroc

L'écotourisme, concept apparu en 1989 (OMT, 2002), exprime une perception moderne de protection de l'environnement et de bien être des communautés. Actuellement, les chercheurs se penchent pour bien le définir et mieux le comprendre car il est souvent confondu avec d'autres formes de tourisme, c'est un moyen pour protéger les écosystèmes relativement non abîmés et fragiles, et aussi c'est un outil pour conserver et valoriser au mieux les sites et les écosystèmes naturels, tout en contribuant au développement de l'économie locale.

L'écotourisme devient un marché prometteur et commence à prendre de l'ampleur auprès des professionnels du tourisme (tours opérateurs, agences de voyages, associations, etc.).

Par conséquent les destinations particulières et les entreprises touristiques coopèrent pour développer une stratégie marketing pour le tourisme durable et précisément pour l'écotourisme, mais en réalité ces stratégies de marketing ne sont pas encore adoptées par les entreprises et les destinations d'une manière très claire (qualité de produit, promotion, marketing, tarification...) que ce soit à l'échelle internationale qu'à l'échelle nationale, et pourtant face à l'importance du contexte environnemental et culturel une stratégie marketing durable approprié est d'une forte nécessité.

Le Maroc s'inscrit aussi dans cette dynamique, approuvée par les politiques engagées par le gouvernement dans la perspective de promouvoir les différentes formes du tourisme et particulièrement le tourisme écologique.

Nous pouvons avancer que la montagne marocaine, les espaces ruraux, le désert et autres espaces fragiles et vulnérables sont prédisposés au développement de cette forme de tourisme, puisque c'est une activité qui ne mettra pas en cause les valeurs écologiques, économiques et sociales des sites concernés par cette activité, comme il assure une valorisation rationnelle des potentialités au profit de la nature et de la population locale et donc de leur développement.

Malgré sa récente naissance, l'écotourisme a su conquérir en peu de temps l'intérêt des gouvernements, organisation non gouvernementale (ONG), communautés et chercheurs. Encore perçu à tort ou à raison comme une panacée aux problèmes de développement durable en milieu naturel et en région isolées. Cette activité qui reste jusqu'à maintenant difficile à dénicher car elle empreinte souvent l'apparence du tourisme axé sur la nature, l'aventure ou d'autres formes de tourisme.



## Atlas & Vallées : la vision 2020 de l'écotourisme

Le territoire Atlas & Vallée est la destination phare de l'écotourisme et du développement durable du pourtour méditerranéen. Il est construit autour de trois sites :

Haut Atlas : Montagne pure et culture vivante.

Ouarzazate : Le prélude au Désert.

Vallées & Oasis : L'Escapade au Désert.

En cohérence avec l'ambition et le positionnement du territoire Atlas & Vallées, un repositionnement du parc hôtelier actuel est prévu.

La ville de Ouarzazate en particulier combinera un eco-resort aux portes du désert et des concepts d'animations innovants autour du cinéma.

D'autre part, le patrimoine naturel et culturel sera mis en avant à travers un produit unique sur le pourtour méditerranéen : la reconversion des ksours et kasbahs en hébergement authentique de standing.

L'expérience du séjour chez l'habitant dans les douars, des stations vertes autour des points d'eau, les petites unités d'hébergement durable chez l'habitant créeront un tissu dense d'offres touristiques authentiques et écologiques.

Les potentialités des sites naturels seront mises à l'honneur à travers les sports de montagne et la création d'animations thématiques autour des palmeraies, des oasis, des roseraies, des dinosaures...

Plusieurs chantiers d'infrastructures et de mises à niveau urbaines seront lancés : La mise en valeur du patrimoine matériel avec la réhabilitation du patrimoine bâti (Ksours, Kasbahs, greniers, moulins hydrauliques) permettront de préserver l'identité culturelle du territoire ; la préservation des espaces naturels fragiles avec la maîtrise du développement touristique et la pratique des activités sportives ; le désenclavement du site d'Ouarzazate avec le développement de l'interconnexion entre les sites (Ouarzazate, Haut Atlas et vallées).

Objectifs à l'horizon 2020

- 1.8 million d'arrivées de touristes (contre 880.000 en 2010)
- Capacité litière additionnelle de 10.600 lits pour atteindre 26.600 lits (hôteliers et assimilés)
- Création de 39.000 emplois directs
- 13.045 millions de DH de recettes touristiques (contre 5.800 millions de DH en 2010)



# COMMENT AMÉNAGER SA TERRASSE DE CAFÉ ?

Par leur convivialité et leur attrait, les cafés-terrasses peuvent devenir des atouts à la fois pour la vitalité économique du commerce et pour l'achalandage et l'animation des rues commerciales sur lesquelles ils sont situés. Mais aménager sa terrasse n'est pas le fruit du hasard, comment faire son choix ?

Par Claude Vieillard



Augmenter sa surface d'accueil des clients, quels cafetiers ou restaurateurs n'en rêvent pas ? Par tous les temps, quel que soit la saison ? En tant que gérant d'un café et / ou restaurant, il est normal de vouloir faire le maximum pour rentabiliser son activité. Parmi, les pistes à explorer pour augmenter le CA, l'aménagement d'une terrasse est un best !!! Encore faut-il savoir comment s'y prendre pour respecter la législation en vigueur et réussir son investissement... Qui dit plus de surface, dit plus de CA. Si l'emplacement du café / restaurant est bon, c'est quasiment mécanique. Aussi, il est normal en tant que gestionnaire d'un tel établissement de s'interroger pour savoir comment passer à l'acte avec réussite...

## L'équipemen

Au-delà, les questions à se poser concernent la nécessité d'investir dans une terrasse privative, c'est-à-dire fermée. Une question qui peut être tranchée rapidement en fonction de la zone géographique et du climat du lieu d'installation, tout en prenant en compte les spécificités locales. En effet, même

dans certaines régions au climat doux, certaines artères communales peuvent être des couloirs où circule l'air (rafales de vent)... Ce qui peut être un handicap pour que les clients veuillent s'y installer. Dans un tel cas de figure des cloisons de terrasse sans couverture peuvent facilement régler le problème. À contrario,

La loi n°30-89 du 21 novembre 1989 relative à la fiscalité des collectivités locales et de leurs groupements portant sur l'occupation temporaire des domaines publics a pour objectif, de faire payer les propriétaires d'établissement possédant une terrasse sur le domaine public. Ce sont les bénéficiaires des autorisations d'occupation qui doivent s'acquitter de la redevance. Celle-ci est assise sur la valeur locative qui sert de base de calcul pour l'impôt des patentes. Selon l'article 191 de la loi, cette valeur locative est fixée lors du recensement des propriétés soumises à la taxe d'édilité. L'article 187 précise que la redevance est calculée en tenant compte de la superficie occupée, de l'emplacement et de la nature de l'occupation.

dans les zones où le climat est plus humide et froid, une terrasse totalement fermée sera préférable en les équipant de chauffages de terrasse. Une solution d'autant plus envisageable que certaines terrasses fermées peuvent s'ouvrir quand les jours deviennent meilleurs...

### Le mobilier

Côté mobilier, vous devrez impérativement déterminer l'ambiance que vous souhaitez pour votre espace ; les tendances actuelles sont la fibre, le métal ou encore le bois.

Il existe de nombreuses possibilités pour les meubles de terrasse : budget disponible, goûts personnels et envies d'agencement seront les maîtres mots dans le choix de votre mobilier.

**Le mobilier terrasse en métal :** A la fois très en vogue et design, le métal donnera un style contemporain à votre terrasse. Choisissez un mobilier traité et protégé afin d'éviter les soucis de rouille. Victime de son succès, le mobilier métal demande un investissement assez conséquent.

**Le bois :** Chaleureux, élégant et très résistant, le mobilier en bois donne un joli cachet à votre terrasse. Choisissez plutôt un bois exotique (naturellement imputrescible) qui résiste bien aux aléas climatiques.

**Le teck** est particulièrement recommandé pour la terrasse à condition de bien l'entretenir, le ranger ou le couvrir pendant l'hiver. En effet, l'atout majeur des bois tropicaux réside dans leur longévité.

**En aluminium ou en inox :** haut de gamme, léger et tendance, ce mobilier résiste très bien aux intempéries et donne un style plutôt urbain et moderne. Attention, plus l'épaisseur des tubes est épaisse et plus le



produit est résistant et solide.

**Le plastique :** Moins attirant, il présente cependant de sérieux atouts : coloris variés, entretien simple et mobilier très résistant. C'est aussi le plus économique, l'occasion d'habiller votre terrasse avec une plus grande liberté.

**Le polycarbonate :** La très grande transparence et l'excellente résistance aux chocs du polycarbonate en fait un matériau très approprié pour la fabrication des chaises et fauteuils de terrasse ou de salle destinées à un usage professionnel.

**Le polymère :** Le choix de ce matériau innovant et durable offre de nombreuses possibilités « design » : surfaces, textures et coloris permettent une intégration

optimale dans tous les décors et une mise en valeur de vos espaces d'accueil extérieur.

**Le PVC tressé :** C'est le matériau d'extérieur par excellence : flexible, robuste et d'une parfaite tenue dans le temps. Ce mobilier de terrasse allie résistance et esthétique, ce qui explique son très grand succès sur les terrasses de restaurants et de bars en bord de mer.

### L'aménagement

Lorsque vous bénéficiez d'un droit de terrasse limité, contigu au local couvert et très peu profond, mieux vaut marquer votre espace extérieur en le surélevant avec une estrade, couverte par exemple d'un store fixe rétractable avec luminaires suspendus et parasols chauffants classiques. Efficace et peu coûteux, l'aménagement séduit dès les beaux jours.

Lorsque votre terrasse fait l'effet d'un long couloir étroit où la circulation paraît difficile vous pouvez la mettre en valeur



Pour une terrasse, tous les centimètres commercialisables sont importants. Sachez mettre en avant l'esthétique du lieu pour attirer le regard du client. LA terrasse devra être agréable, chaleureuse, propre et confortable.

Encadré

Privilégiez un code couleur modéré. N'utilisez pas trop de teintes différentes. Il vaut mieux associer un ton dominant et une couleur complémentaire. Côté mobilier et végétaux, il faut les harmoniser et miser sur la qualité plutôt que la quantité.



La terrasse doit toujours être parfaitement propre : nettoyage régulier du sol, balayage plusieurs fois par jour avant et après chaque service. Débarrassez et redressez rapidement pour donner la vision d'une terrasse prête à l'accueil.



Privilégiez le confort. Avec un mobilier confortable en accord avec le style de votre établissement. Une ambiance lounge n'est pas un café populaire.

en installant de petites pergolas. La réalisation peut même être à l'image d'une tonnelle avec lierre grimpant et climatisées. Côté déco et ambiance, vous pouvez installer des bacs à fleurs de balcon

suspendus qui cachent partiellement aux yeux extérieurs l'intimité du lieu.

Vous pouvez également choisir d'installer des claustras fixes en verre Securit de 1,70 m de hauteur ou une pergola qui allie charme et discrétion : une façon de délimiter l'espace sans le fermer au regard et de préserver la clientèle du passage. Avec des structures rigides et transparentes comme les claustras, il est possible de communiquer sur l'identité de l'établissement en se servant de ce support comme écriture.

Lorsque vous disposez d'un vaste terrain, le souci principal est de bien meubler. Investissez dans un mobilier d'extérieur résistant, ce qui résoudra le problème de stockage pendant les périodes de pluies. Les meubles en polymère sont recommandés. Pour une ambiance plus lounge, optez pour des fauteuils club et des tables basses. Pour une partie restauration, fauteuils et chaises confortables sont recommandés. Vous pouvez également prévoir un espace, habillé de coussins, chaises longues et parasols pour la détente.

N'hésitez pas à habiller votre terrasse de végétaux : jardinières d'arbres au feuillage persistant, palmiers, yuccas, ifs, bambous d'eau, treillis avec lierre grimpant, jardinières de buis ronds, jeune olivier, plantes vivaces ou cactus en autres. N'oubliez pas d'investir dans de beaux pots et jardinières.

La terrasse est toujours un lieu qui attire en offrant un espace à ciel ouvert. Sachez que la décoration des terrasses répond à certaines tendances en matière de mode et des enseignes se sont spécialisées dans leur aménagement. C'est notamment le cas de nombreux magasins ou boutiques qui proposent du matériel pour aménager une terrasse avec du bois, du carrelage ou du fer forgé. Les matériaux se sont adaptés à l'extérieur pour durer : la terrasse accueille désormais des canapés, des fauteuils, des chaises et des tables.

### 5 conseils pour aménager sa terrasse de restaurant

Afin d'attirer la clientèle et de donner envie aux passants de venir manger dans votre restaurant, il ne suffit pas d'un bon cuisinier ! En effet, tout se passe à



l'extérieur, c'est donc à ce moment précis qu'il faut accrocher l'attention du passant, susciter son envie et sa curiosité pour qu'il vienne ensuite déguster vos délicieuses recettes ! Pour cela, FourniResto vous donne aujourd'hui 5 conseils pour aménager votre terrasse de restaurant.

#### **Conseil n°1 : Attirer l'œil du passant**

Grâce à des couleurs et une ambiance qui donne envie de rentrer dans votre restaurant. Aménagez votre terrasse grâce à des plantes et des bacs à fleurs pour l'égayer. N'hésitez pas à disposer des coussins de couleurs sur vos chaises, assortissez avec goût et modernité l'ensemble de votre mobilier pour attirer la curiosité du client.

#### **Conseil n°2 : Le coté pratique pour vos serveurs !**

Sans eux, votre restaurant ne marche plus alors accordez leur une petite faveur et pensez à organiser votre terrasse en leur facilitant la vie ! Vos serveurs courent déjà toute la journée et vos clients en sont ravis ? Et si vous leur faisiez économiser des pas ? En aménageant votre terrasse de manière structurée, vous soulagerez vos serveurs et les pas inutiles seront évités. Laissez un espace assez large dans vos allées afin qu'ils puissent se déplacer avec aisance tout en portant les plateaux et les assiettes !

#### **Conseil n°3 : Donnez envie à vos clients grâce à votre menu !**

Proposez leur un menu qui leur font envie ! Diversifiez les saveurs et adaptez-vous aux tendances. Les plats traditionnels et les spécialités sont toujours appréciés par les clients mais la nouveauté attire également. A l'entrée de votre terrasse, disposez un menu visible, clair et

disponible en plusieurs langues pour attirer plusieurs types de clientèle. Adaptez vos tournures de phrases et faites rêver les consommateurs !

#### **Conseil n°4 : Aménagez votre terrasse de manière à faciliter le passage de vos clients**

Dynamisez votre terrasse en proposant un espace d'accueil à la fois chaleureux et pratique ! Vos clients sont là pour consommer mais également pour se détendre et se relaxer. Pensez à leur confort en disposant votre terrasse de manière à ce que chacun ait son espace tout en pouvant se déplacer sans gêner les autres ! N'oubliez pas les poussettes et les fauteuils roulants qui demandent certains aménagements. Pour un gain de place maximale, il existe du mobilier parfaitement adapté : fauteuils et chaises pliables, encastrables et rabattables, bacs à fleurs et plantes pour délimiter les espaces et des parasols.

#### **Conseil n°5 : De l'originalité !**

Qui ne rêve pas d'un endroit chaleureux, atypique, hors du commun lorsqu'il s'agit de passer du bon temps ? Sortir de l'ordinaire et faire rêver vos clients est la solution ! Des couleurs, des lumières, une ambiance qui feront oublier le temps d'un repas vos clients, à coup sûr ils vont adorer ! Démarquez-vous de la concurrence en offrant un espace privilégié, authentique et chaleureux à vos clients.

© Le blog de FourniResto

#### **Que dit la loi ?**

L'octroi des autorisations relève des compétences de la commune, mais le contrôle et le suivi sur le terrain est assuré par les autorités locales. La Loi

organique 113-14 relative aux communes est on ne peut plus claire à ce propos. Elle stipule en effet que le président du conseil communal exerce les compétences de la police administrative à l'exception de certaines compétences dévolues au gouverneur. Il s'agit entre autre du contrôle de l'occupation du domaine public communal. Cette occupation exige une autorisation délivrée conformément à un arrêté de la wilaya qui autorise les particuliers à occuper provisoirement une superficie n'excédant pas le tiers de la totalité de la surface des trottoirs. Elle est de 2/3 lorsqu'il s'agit d'un emplacement spacieux qui ne gêne pas le passage. Cependant, ces autorisations domaniales privatives sont exceptionnelles et reposent toujours sur une décision administrative autorisant expressément l'occupation exclusive d'une portion du domaine public. La loi a attribué aux collectivités locales le devoir de saisir l'autorité en vue de protéger ces biens publics contre toute occupation illicite, ou toute entrave à l'utilisation des dépendances domaniales de quelque nature qu'elle soit, même si elle ne se traduit pas par une dégradation matérielle du bien.

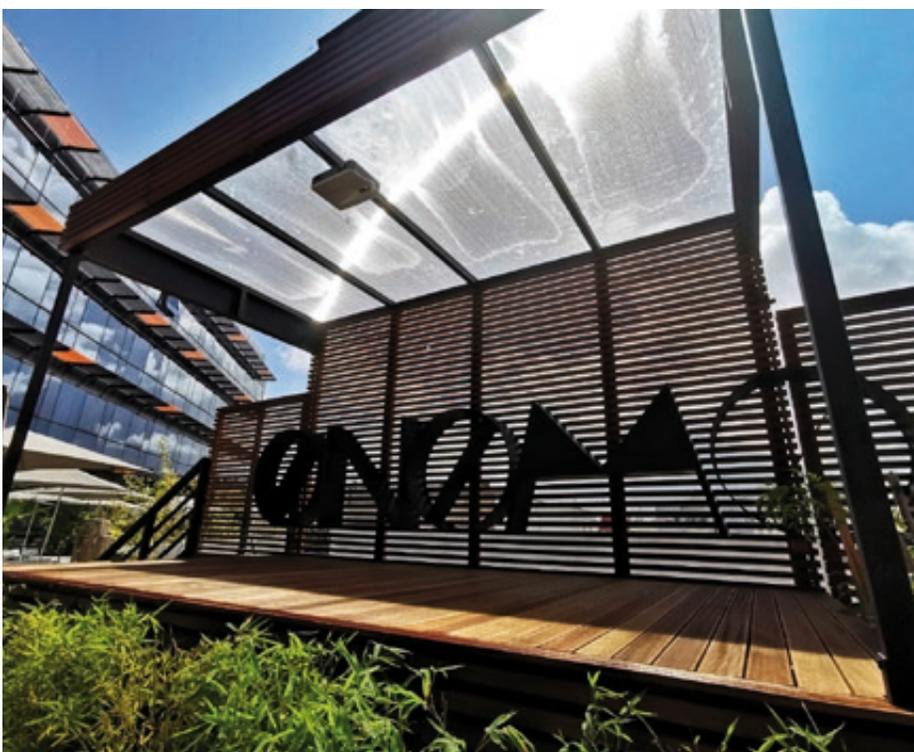
Dans le même sens, la loi interdit et sanctionne tous les agissements attentatoires à l'utilisation normale de la voie publique ou l'encombrement des produits nuisibles qui bloqueraient l'écoulement des eaux ou dégraderaient les chaussées, les espaces verts ou le mobilier urbain.

Ces infractions aux règlements de police, prévoient, en plus de l'amende, la possibilité de condamner dans certains cas le contrevenant à l'emprisonnement qui ne pourra dépasser 30 jours et aux frais de réparation de la dépendance domaniale endommagée. La loi permet, en outre, aux autorités compétentes d'édicter les mesures de police, interdisant un tel comportement.

Côté lumière, il doit servir à l'esthétique de votre terrasse. Favorisez les éclairages indirects et doux, la lumière chaude, jaune ou ambrée plutôt que blanche. Cependant nous vous conseillons au maximum de privilégier la lumière du jour et complétez avec des éclairages d'appoint.

# ONOMO CASABLANCA CITY CENTER

L'hôtel ONOMO Casablanca City Center bénéficie d'un emplacement de choix au cœur de Casablanca, sur l'une des plus belles avenues de la ville, à proximité des nouveaux quartiers d'affaires et des sites touristiques les plus fréquentés. Il offre l'opportunité d'être à quelques minutes à pied des plus beaux commerces, des bars les plus animés et des restaurants les plus branchés de Casablanca.



Construit dans le quartier Racine et doté d'un parking, cet hôtel 4 étoiles est idéal pour des séjours d'affaires ou loisirs. Il offre 201 chambres et suites confortables, fonctionnelles et spacieuses qui sont toutes équipées d'un mini bar, d'un coffre-fort, d'un plateau de courtoisie avec bouilloire et d'une TV avec connexion satellitaire.

L'hôtel ONOMO Casablanca City Center dispose d'une connexion wifi gratuite à haut débit dans tout le bâtiment, d'un business center et de 5 salles de conférence toutes éclairées à la lumière du jour et dotées d'un matériel audiovisuel de haute technologie.

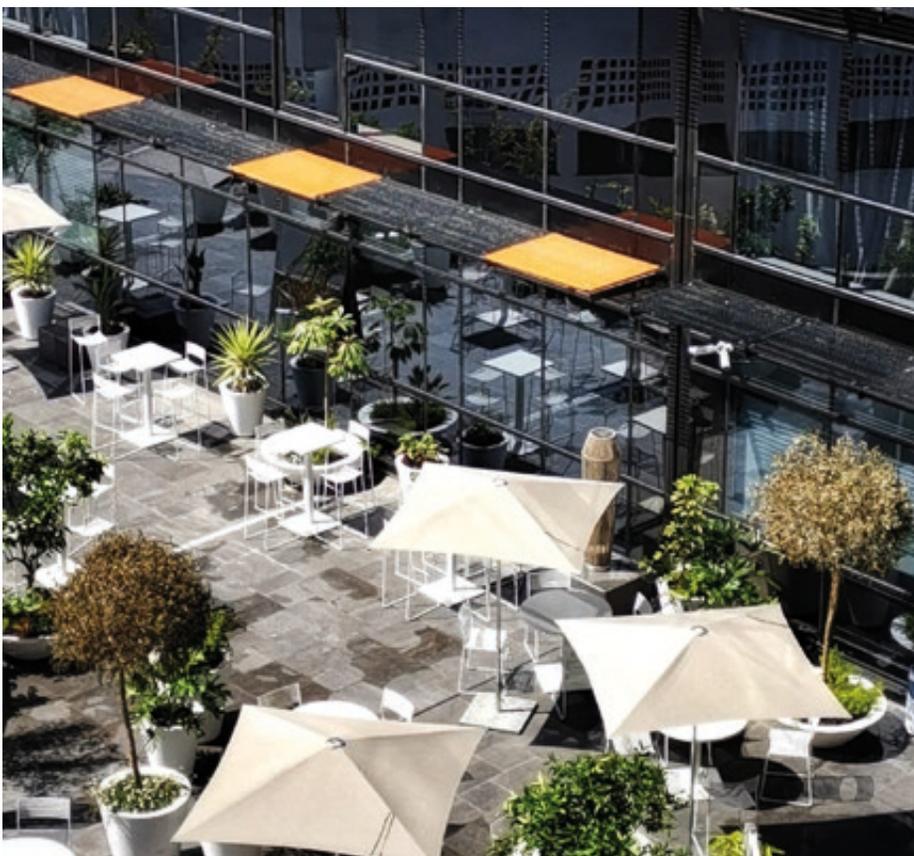
Il comprend également une salle de fitness avec équipements cardio-training et musculation, un bar et un restaurant avec terrasse, l'endroit parfait pour partager un verre, un repas ou un Rdv d'affaires

## Les chambres

Chambre double supérieure (24 m<sup>2</sup>)

La chambre décorée avec goût, dispose d'un équipement idéal aussi bien pour vos voyages d'affaires que pour les escapades de détente à Casablanca.

Elle est dotée d'un espace bureau, wifi gratuit, salle de bain privative avec douche, climatisation réglable et individuelle, TV à



écran plat avec connexion satellitaire, plateau de courtoisie, coffre fort, minibar.

### **Chambre twin supérieur (24 m<sup>2</sup>)**

La chambre décorée avec goût, dispose d'un équipement idéal aussi bien pour vos voyages d'affaires que pour les escapades de détente à Casablanca.

Elle est dotée d'un espace bureau, wifi gratuit, salle de bain privative avec douche, climatisation réglable et individuelle, TV à écran plat avec connexion satellitaire, plateau de courtoisie, coffre fort, minibar.

### **Suites Junior (47 m<sup>2</sup>)**

Décorée dans un style contemporain, elle est d'une chambre séparée de son salon et d'un espace bureau. Le salon est équipé d'un canapé lit pour 2 personnes. Wifi gratuit, salle de bain privative avec douche, climatisation réglable et individuelle, TV à écran plat avec connexion satellitaire, plateau de courtoisie, coffre fort, minibar.

### **Suite ONOMO (53 m<sup>2</sup>)**

La suite ONOMO est décorée dans un style contemporain. Elle comprend une chambre avec salle de bain avec baignoire et un salon avec salle de bain avec douche. Cette spacieuse suite inclut un espace bureau. Le salon est équipé d'un canapé lit pour 2 personnes. Wifi gratuit, salle de bain privative avec douche, climatisation réglable et individuelle, TV à écran plat avec connexion satellitaire, plateau de courtoisie, coffre fort, minibar.

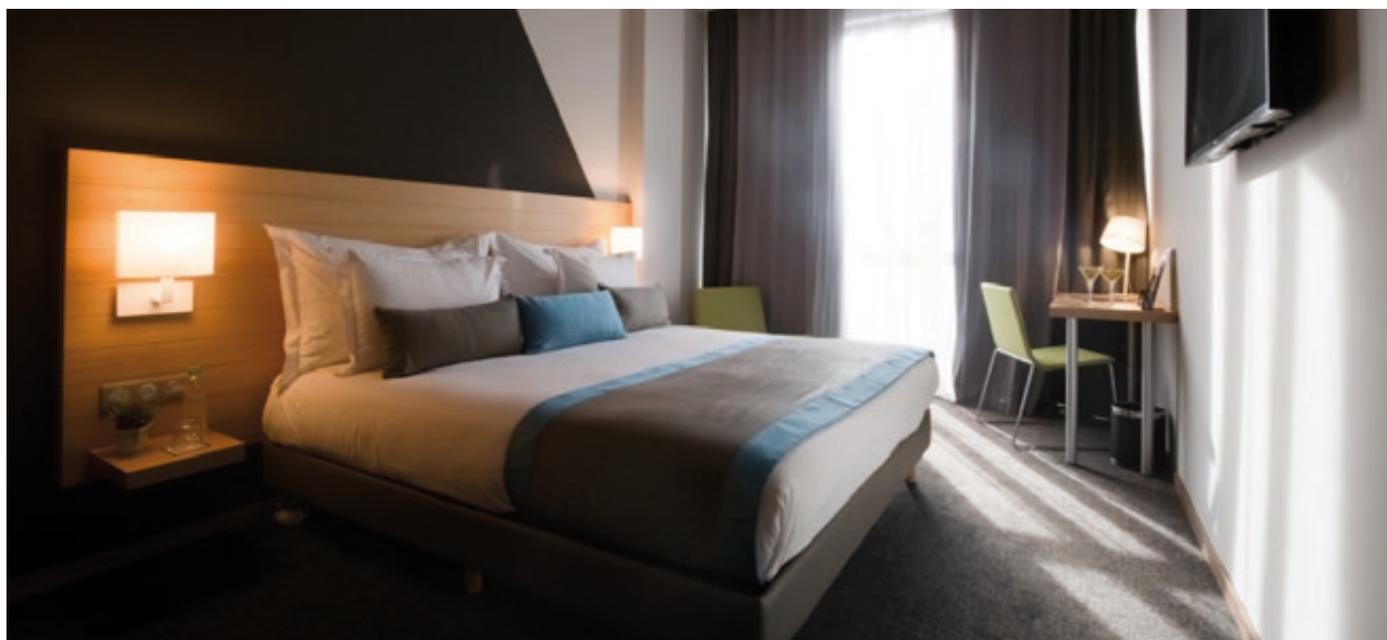
Angle de rue boulevard Massira & rue

Normandie

Casablanca

+212 (0) 520 001 000 - reservation.

massira@onomohotel.com



# Restaurant Signature Bleu

Le Restaurant Signature Bleu du Four Seasons Hotel Casablanca lance un nouveau menu mettant en avant la nouvelle direction culinaire du récemment nommé Chef Exécutif, Christophe Laplaza.

Découvrez un menu entièrement inspiré du Littoral Casablancais avec une variété de plats de fruits de mer riches en saveurs de l'Atlantique. Le menu comprend aussi des plats inspirés des grands classiques de la cuisine de brasserie qui ont minutieusement été sélectionnés par Laplaza. Les clients auront aussi l'opportunité de savourer une sélection de desserts entièrement renouvelée qui offre des textures et ingrédients harmonieux.

Mise en lumière sur le nouveau menu, ce dernier est composé d'entrée signature telle que l'Aubergine à base d'aubergine pressé, caviar au cumin, khlii et servie avec une purée d'herbes. Profitez d'une extravagance de fruits de mer avec des entrées telles que le Crabe, Le Saumon, Le Homard en Deux Services ainsi que des plats principaux comprenant La Sole de Petit Bateau et la Raie accompagnée d'une béarnaise mandarine. Les classiques de la cuisine de brasserie incluant le Canard composé d'une cuisse confite et magret poêlé, ainsi que le Filet de Bœuf servi avec son gratin dauphinois à la truffe.

Pour les amoureux du dessert, le menu concocté par le Chef Pâtissier Brian Gartner va sûrement satisfaire leurs envies avec des créations, en l'occurrence le Dessert Signature L'Orange de Berkane composé d'une mousse de fleur d'oranger et dacquoise noir, un dessert Exotique à base de nuage citron basilic, suprême de vanille tonka, mousse mangue passion et biscuit coco ou encore Fruits Rouges composé d'un sablé agrume, chantilly Earl Grey, fruits rouges gelée de framboise et sorbet de fruits rouges. Le menu est servi au quotidien pour le déjeuner comme pour le dîner sauf pour le Dimanche où le brunch signature du restaurant prend place.

Adresse : Boulevard de la Corniche,  
Casablanca  
Réservation : +212 529 073 700





## Votre satisfaction sur toute la ligne

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

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

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





# Tyab Bladi

Festival Culinaire International

organise  
la 3ème édition  
sous le signe de l'Afrique



- Agadir : le 15 juin
- Rabat : le 29 juin
- Marrakech: le 6 juillet

Envoyez vos recettes au:  
[tyab.bladi@gmail.com](mailto:tyab.bladi@gmail.com)

infos au : ☎ (0) 522 666 507  
f Tyab Bladi